

El cambio climático también afecta a la maduración de la uva para la producción de vino

Un equipo de investigación de la Universidad de Salamanca participa en el proyecto de investigación Cenit Demeter junto a decenas de socios, sobre todo empresas vitivinícolas, para estudiar algunas de las consecuencias del cambio climático en la calidad de los vinos tintos. En los últimos tiempos los bodegueros han observado diferencias en distintos componentes de la uva a la hora de madurar que podrían estar relacionadas con este fenómeno climático.

DiCYT

25/5/2012 19:02 CEST



El objetivo del proyecto, en el que trabajan investigadores y empresas, es corregir el desfase que se aprecia en la madurez de la uva y lograr mejores caldos. Imagen: DiCYT.

Aunque la industria está muy interesada en la calidad del vino desde el punto de vista del sabor o del color, se está produciendo un desfase entre distintos aspectos de la maduración de la uva. Según han observado los expertos, la madurez de los azúcares que determinan el grado alcohólico de los vinos se produce antes que la madurez de compuestos como los polifenoles o los taninos, que influyen en las características sensoriales relacionadas con el

sabor, el color o el aroma.

"Este creciente desfase ocasionado por el cambio climático dificulta que los bodegueros obtengan el tipo de vino que les interesa comercializar", han explicado a DiCYT los miembros del Grupo de Investigación en Polifenoles, que trabaja en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Salamanca.

Los polifenoles son una serie de sustancias químicas propias de las plantas. La cantidad y el tipo de compuestos fenólicos que acumula la uva son importantes para definir sus propiedades, así como las características sensoriales del vino, como el color, la estabilidad, la aptitud para envejecer o las sensaciones en boca.

Aunque el proyecto Demeter es mucho más amplio, el equipo de investigación de Salamanca se centra en analizar cómo madura fenólicamente la uva, en colaboración con Bodegas Torres (Cataluña), Roda (La Rioja), Matarromera (Castilla y León) y Protos (Castilla y León), además de Laffort, empresa que desarrolla productos enológicos.

El objetivo es "estudiar cómo afecta el cambio climático a la madurez fenólica de la uva y cómo esto repercute en los vinos", comenta la investigadora María Teresa Escribano. A partir de ahí, se trata de buscar estrategias que puedan paliar las deficiencias de esta madurez. Ocurre algo similar con los taninos, sustancias orgánicas vegetales que resultan determinantes para el color del vino y que se aprecian en la boca provocando sensaciones como la sensación secante que hace segregar saliva.

El proyecto general sobre vino y cambio climático, llamado "Desarrollo de Estrategias y Métodos vitícolas y Enológicos frente al cambio climático. Aplicación de nuevas Tecnologías que mejoren la Eficiencia de los procesos Resultantes" (Demeter), aborda también el tema desde otros puntos de vista, como la genómica o las levaduras.

Entre los socios, hay un grupo de investigación de la Universidad de Barcelona que también se dedica a la parte fenólica, pero en su caso, en uvas blancas, mientras que el equipo salmantino trabaja exclusivamente con vinos tintos.

¿Cómo mejorar el manejo de la viña ante el cambio climático?

Para el agricultor, los resultados de esta iniciativa pueden permitir la mejora del manejo de la viña para paliar las consecuencias del cambio climático. Lo que los científicos aprendan de la maduración puede servir para el trabajo en las viñas y también en la bodega. Por ejemplo, se puede determinar el momento más adecuado para recolectar la uva, definir los tipos de uvas que se pueden mezclar y el momento más adecuado para embotellarlo.

Asimismo, los investigadores pueden elaborar estrategias de intervención, parte en la que entran las empresas de productos enológicos que apuestan por la incorporación exógena de determinados tipos de enzimas o de taninos.

El objetivo de la industria es obtener un perfil de vino muy definido, por ejemplo, de un color determinado y de unas características en boca concretas. Sin embargo, ante los efectos del cambio climático, esto sólo se podrá conseguir a través de la investigación.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

INDUSTRIA VITIVINÍCOLA | UVAS | VINO | BODEGAS | CAMBIO CLIMÁTICO |
AGRICULTURA |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)

