



GEMMA MIRALDA / ARCHIVO

Víñas de xarel·lo en el Baix Penedès en una imagen tomada al final del verano pasado

El Ministerio de Ciencia y Tecnología aprueba el proyecto de investigación Cenit Demeter, que une a 27 empresas del sector del vino y el cava

Viticultores frente al cambio climático

CRISTINA SÁEZ
Barcelona

Más vale prevenir que curar. Esa es la filosofía que hay detrás del proyecto de investigación Cenit Demeter al que el Ministerio de Ciencia y Tecnología acaba de dar luz verde y que pretende diagnosticar los efectos del cambio climático en las viñas y hallar soluciones para paliarlos. Cuenta con un presupuesto total de 27 millones de euros, de los cuales más del 45% estará subvencionado, y agrupa a 27 empresas españolas vinculadas al sector, lideradas por Bodegas Torres, que hasta el 2011 unirán esfuerzos.

Los Cenit se enmarcan dentro del plan estratégico del Gobierno español Ingenio 2010 y están destinados a incrementar los recursos destinados a la I+D+i de la industria española. Su planteamiento resulta muy novedoso, puesto que estos planes fomentan, por primera vez, el trabajo en equipo entre el ámbito empresarial y el científico. "El Cenit Demeter pretende conseguir algo que en Europa es habitual y en España aún no, y es que las empresas del sector colaboren con universidades y centros de investigación -indica Fernando Zamora, catedrático de Química de la facultad de Enología de la Universitat Rovira i Virgili-. El objetivo es unir recursos y conocimientos; ideas tenemos todos, ahora se trata de compartirlas". El proyecto durará cuatro años y 31

grupos multidisciplinares vinculados a 17 centros públicos de investigación y cinco centros tecnológicos estudiarán desde los cambios de expresión génica en el proceso de maduración de la uva hasta técnicas vitícolas de adaptación del viñedo a las nuevas condiciones derivadas del cambio climático; o medidas medioambientales como la reutilización de aguas residuales y el análisis del ciclo de vida del sector del corcho.

El proyecto Cenit Demeter comenzó a gestarse hace alguno años, cuando los viticultores comenzaron a notar como las cosechas se adelantaban un par de meses y bajaba la producción. Sólo en el 2005, en el Penedès, las viñas sufrieron un fuerte estrés hídrico y el rendimiento cayó un 30%. "La alar-

ma saltó en el 2003. Al principio pensamos que se trataba de algo excepcional, pero desde entonces hemos comprobado como cada año los ciclos vegetativos de las vides son más cortos y se han producido cambios en la maduración de la uva", explica Jaume Gramona, enólogo y gerente de Gramona.

Hace cinco años que los vitivinicultores comenzaron a preocuparse por como el cambio podía afectar a la calidad de sus vinos. Veían como el incremento de las temperaturas y la disminución de las precipitaciones estaba produciendo un desfase entre la maduración de la pulpa, rica en azúcares, y responsable de la graduación alcohólica del vino, y la de la piel y las pepitas, que es la que confiere a los mostos sus cualidades básicas: aroma y frescura en los blancos, y cuerpo en los tintos. En el 2006, se reunieron por primera vez empresas y centros de investigación del mundo del vino y formaron el consorcio Demeter, el acrónimo de "desarrollo de estrategias y métodos vitivinícolas y enológicos frente al cambio climático". "Es la primera vez que empresas que son de la competencia se ponen de acuerdo para trabajar de forma conjunta en temas estratégicos -considera Mireia Torres, que lidera el proyecto-. El cambio climático nos afectará a todos; uniéndonos, podemos avanzar más en investigación y conseguir resultados".

"De momento -puntualiza Mireia Torres, de Bodegas Miguel Torres-, lo que hacemos es una investigación de carácter preventivo. Si en los años con climas extremos las bodegas hemos notado un cierto efecto, tenemos que estar preparados para lo que vendrá en el futuro, porque si se cumplen las predicciones, las temperaturas subirán entre 0,9 y 1,5 grados". Las conclusiones de estas investigaciones guiarán las decisiones de algunos viñedos, que ya han empezado a buscar zonas más frías para intentar conservar la frescura y la acidez natural de los vinos.

Para Zamora, de la URV, la situación actual "es una oportunidad que obliga a pensar y a reflexionar para hacer mejor vino". "Las bodegas se tienen que adaptar a las nuevas condiciones y encontrar medidas para compensar la situación, como buscar variedades que maduren más lentamente con el clima, aplicar técnicas como la desalcoholización parcial o seleccionar levaduras que produzcan menos alcohol. Al final, tendremos mejores cavas y vinos, sin lugar a dudas" concluye.

EL DATO

España, el viñedo más grande del mundo

El sector vitivinícola tiene un gran peso en la economía española. España es el viñedo más extenso del mundo, con 1.174.00 ha, lo que supone casi el 15% de la superficie mundial. Y es el tercer país exportador de vinos del mundo, con cerca de 14 millones de hectolitros, el 17% del volumen mundial.