



Ciencia España

León, Viernes, 11 de febrero de 2011 a las 19:06



## El Instituto de la Viña y el Vino analiza suelos de El Bierzo para mejorar la calidad de los caldos

**Presentados dos proyectos de colaboración entre la Universidad y la empresa**

1 **Antonio Martín/DICYT** Dos proyectos de I+D+i que se desarrollan actualmente en  
 3 dos bodegas de El Bierzo tratan de mejorar las características de los suelos para proporcionar a los vinos de las viñas que allí se cultivan características superiores. El trabajo investigador está desarrollado por el Instituto de la Viña y el Vino, organismo de investigación de la Universidad de León con sede en Ponferrada. Aunque se trata de proyectos específicos para dos bodegas particulares, se pretende que los resultados, de algún modo, sean extrapolables a toda el área de cultivo vitivinícola de la comarca.

El director del Instituto de la Viña y el Vino de la Universidad de León, Enrique Garzón, y los responsables de las bodegas de la Denominación de Origen Bierzo Losada Vinos de Finca y Casar de Burbia presentaron hoy en Ponferrada (León) ambos proyectos, enmarcados en el Plan Adelanta (un programa de investigación, desarrollo e innovación autonómico) que convoca el ADE Inversiones y Servicios. Las iniciativas se plantean como proyectos de colaboración entre Universidad y empresa. Según la Fundación General de la Universidad de León y la Empresa (Fgulem), "la finalidad de estas ayudas es la promoción de la competitividad del sistema productivo en Castilla y León, así como favorecer la estrategia empresarial de innovación, consciente de que la estrategia de futuro para nuestra región pasa por incrementar el valor añadido y el desarrollo de actividades de investigación, desarrollo, innovación y nuevas tecnologías". Estas ayudas fueron solicitadas con la ayuda y asistencia de la Fundación General de la Universidad de León y de la Empresa, en el marco del Proyecto Europeo Winetech.

Enrique Garzón explicó a DICYT que "por sus características, hemos comprobado en investigaciones previas que el suelo de la zona de El Bierzo es extremadamente ácido, por lo que cuando se cambia esta acidez, se actúa sobre los parámetros enológicos". Ahora, los investigadores se preguntan en qué parámetros se modifica el *terroir* para mantener las características de la uva Mencía, variedad propia de la comarca. Debido a la estructura agrícola y a la variabilidad del suelo de El Bierzo, en el que abundan explotaciones minifundistas y pequeñas bodegas, "cada *terroir* es diferente, por lo que es tremendamente interesante estudiar las características de las parcelas para actuar sobre ellas".

### "Especificidad"

Estas actuaciones están encaminadas a ofrecer, en conjunto, "una receta general" para las bodegas de la denominación de origen, pero otorgar de una "especificidad a las bodegas que han apostado por la I+D+i". Los expertos del instituto tratarán de identificar los parámetros enológicos que el terreno puede proporcionar a una determinada bodega para diferenciarla del resto y lograr una ventaja competitiva.

En el caso de Casar de Burbia, el proyecto de I+D+i pretende la "identificación de parámetros eráficos implicados en el *terroir* de los viñedos", indicó desde esta bodega Sonia Montesinos. El proyecto cuenta con un presupuesto de algo más de 100.000 euros, de los que el 32% de la financiación a corrido a cargo de la ADE. El objetivo propio de la empresa productora es "conseguir mayor calidad en el producto final a partir de profundizar en el conocimiento de los suelos". Para ello, se está trabajando en 27 hectáreas de viñedo propio, en el conocimiento, la identificación y la clasificación y estratificación de los suelos para mejorar la nutrición de la planta. Hasta ahora, indica Montesinos, en El Bierzo no se había profundizado en este conocimiento, un labor que ya es habitual en otras denominaciones de origen de Castilla y León.

Por parte de Losada Vinos de Finca, su presidente, Celso Penche, comentó que el desarrollo ha logrado ya la primera añada, en 2009, cuyo embotellado ha sido reciente. "El concepto al que nos remitimos es que la calidad del vino parta más desde la viña que en la bodega". Para ello, los técnicos están analizando en una pequeña parcela, de media hectárea, las características del suelo de arcilla de esta bodega y qué proporciona a viñedos de más de 70 años. "Este trabajo conjunto con la Universidad redundará en unos vinos más elegantes, de alta gama, de gran mineralidad". Celso Penche cree que existen similitudes entre los suelos de El Bierzo y los de Borgoña, en Francia, que pueden ser explotables.

Valoración de la noticia:

314 votos

Votar:



