

AGRICULTURA

Innovación en la viticultura para luchar contra los estragos del cambio climático

En la hacienda del Imida las bodegas y catas se cambian por viñedos y científicos para crear variedades mejoradas de Monastrell

BEATRIZ DÍAZ

Aquí no hay bodegas ni catas, pero sí hay viñedos y científicos. Una combinación menos habitual que la primera, pero igual de fascinante, que cuidan de los racimos de Monastrell que crecen en las condiciones (hídricas) más estresantes posibles. El calor estival se hace notar con fuerza al mediodía en esta finca experimental Hacienda Nueva del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo y Medioambiental (Imida), donde las uvas cogen su color tinto curtidadas en mil batallas climáticas.

Y es que el calor estival murciano no lo aguanta cualquiera, pero es que estas nuevas variedades están hechas de otra piedad. Todo gracias al trabajo que desarrolla el equipo de Mejora Genética Molecular del Imida, al que pertenece el investigador Diego José Fernández López, que se encuentra en mitad de las hileras de viñedos, ataviado con un gran gorro para protegerse del sol mientras realiza sus labores de medición, con una máquina, hoja por hoja.

«Lo que hacemos cada 15 días es medir cuál es la máxima actividad fotosintética, ver cómo les afecta a la fotosíntesis de las plantas, porque cada una tiene estrategias diferentes, entonces lo que hacemos es medir la fotosíntesis de la planta con el intercambio gaseoso. Una de las medidas que hacemos también con este equipo, aparte de la fotosíntesis, es el control estomático, que los estomas son como unas aberturas que tienen las hojas en el envés, es por donde se intercambia el CO₂, el agua, la transpiración», apunta.

A pie de campo

Uno puede imaginar, automáticamente, que un centro de investigación está lleno de probetas, gente con prisa y bata blanca y líquidos borbotantes, pero Fernández está hoy, a mitad de agosto, a pie de campo, con una meta clara: «El objetivo principal que tenemos

Variedades

Un banco de germoplasma

Custodiadas por unas vallas y a tan solo unos metros, el equipo tiene una colección de variedades de vid, que funciona como un banco de germoplasma, donde se preservan diversos tipos de uva como Cabernet Sauvignon, Syrah, Barberá y Verdejo, entre otras. Su propósito es asegurar que estas variedades estén disponibles para cualquier vivero o institución que necesite muestras. Además, es fundamental para el registro de nuevas variedades, permitiendo realizar estudios detallados como la ampelografía, que analiza las características de las hojas. Este banco no solo protege las nuevas variedades, sino que también garantiza la conservación de las ya existentes, evitando que se pierdan. Se trata de una colección de alcance nacional, con una sede en Murcia y otras parcelas distribuidas por toda España.

aquí es la obtención y selección de nuevas variedades que son descendientes o hijas de Monastrell. Sus parentales, aquí en concreto, son de Monastrell por Sirá y de Monastrell por Cabernet Sauvignon, esos son los padres», explica el experto.

Pero antes de llegar a este sofisticado día de agosto hay que remontarse a los 90, cuando ya entonces la uva Monastrell, la joya de los viñedos murcianos, comenza-

ba a mostrar signos de fatiga, incapaz de soportar las altas temperaturas de una crisis climática que llegó para quedarse, causando que «la acidez total disminuya y el pH aumente, que son características que se buscan para tener un vino de calidad en la zona», defiende el experto.

Por lo que hay que situarse 30 años atrás, cuando se preseleccionaron los genotipos que hoy crecen en esta hacienda de Cehegín. El proceso de selección ha sido largo y exigente. Las variedades han sido evaluadas a lo largo de los años. Su resistencia era clave, pero aún más su capacidad de mantener los estándares de calidad del vino de la Región. «Evaluamos varios parámetros agronómicos, como el crecimiento vegetativo, el tamaño del tallo, el área foliar de las plantas, la densidad estomática, y las etapas fenológicas», detalla Fernández, que añade: «Esto incluye las fechas de brotación, floración, cuajado, envero, maduración, y el inicio y caída de las hojas».

«La piel madura antes que la pepita. Esto provoca un desfase en la maduración que afecta a la elaboración de los vinos, ya que una pepita que no está bien madura no transfiere buenas cualidades al vino», subraya Fernández López.

Proyecto multidisciplinar

Este es un proyecto multidisciplinar en el que colaboran varios grupos de expertos, entre ellos el de Viticultura y Enología, que se encuentra en Jumilla, en la estación enológica, y el equipo de Riegos y Fisiología del estrés. Todas estas iniciativas se llevan a cabo gracias a la financiación del Ministerio de Ciencia e Innovación.

Otra importante línea de trabajo en el programa de mejora genética se centra en desarrollar variedades apirenas, es decir, variedades sin pepita. Esto es importante porque uno de los problemas que enfrentan las uvas al desarrollarse con altas temperaturas es el desequilibrio entre la maduración de la piel y la pepita. ■



El investigador del Imida recibió a La Opinión a pie de campo haciendo sus mediciones.

Calidad

Pronto se podrá brindar con una copa de Calnegre

Las cuatro nuevas variedades descendientes de uva Monastrell mejoradas son más resistentes al calor y también a la falta de agua

B. D.

Israel Sánchez



Israel Sánchez

kioskoymas#otri.imida@carm.es

Las cuatro nuevas variedades descendientes de uva Monastrell desarrolladas por el equipo de Enología y Viticultura junto con el de Mejora Genética Molecular del Imida, son Gebas, Myrtia, Calnegre y Calblanque. De todas ellas, ya está registrada la Calnegre y pronto se podrá brindar con una copa de esta nueva variedad que rinde homenaje al litoral mediterráneo. Cuando la maduración de las uvas comenzó a adelantarse, los científicos tuvieron que buscar alternativas. Así nacieron las nuevas uvas: «Esto lleva ocurriendo desde hace décadas. Antes, la vendimia se realizaba en octubre, pero ahora se adelanta a septiembre. Esto ha provocado que la ma-



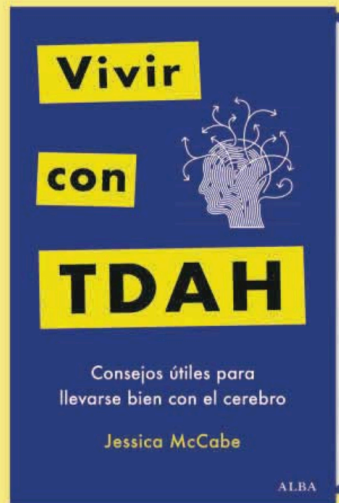
Racimo de uva, fotografiado esta semana

duración se produzca en el momento de mayor calor, que es cuando hay más estrés hídrico», puntualiza el investigador

Por esta razón, el científico explica que es necesario buscar variedades que no se vean tan afectadas por ese calor y la falta de

agua, para asegurar que se puedan producir vinos de calidad en la zona. Y dado que estas son variedades únicas, que solo se encuentran en la Región, y son hijas de Monastrell, los viticultores tienen la oportunidad de seguir produciendo vinos de alta calidad. ■

Estrategias útiles para cerebros TDAH



Cuando tu cerebro funciona de manera diferente, debes intentarlo de manera diferente.

Jessica McCabe

ALBA