

# GARUM

SUPLEMENTO GASTRONÓMICO



**De vinos.** Carlos Nicolás presenta un pinot noir de Borgoña que es como «un cuadro de Hopper» **p7**

**Crítica.** El Sanguchón, un peruano casero con sonrisas en Puerto de Mazarrón **p4**

**Producto.** Su majestad el bogavante ha conquistado las mesas de la Región **p6**



## Las uvas de la esperanza



Las investigadoras Leonor Ruiz y Rocío Gil, en el vivero donde crecen las nuevas variedades, en la sede del Imida en Murcia. **ROS CAVAL / AGM**

El Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental produce vinos a partir de cuatro nuevas variedades de uva, 'hijas' de la monastrell, tras décadas de investigación sobre mejora genética vegetal

**PACHI LARROSA**



**P**roducir vinos en la Región de Murcia aromáticos, frescos, de una acidez equilibrada, con condiciones de guarda, fáciles de beber y hacerlo a partir de variedades de uva hijas de la monastrell, pero inexistentes hasta ahora, resistentes al cambio climático –aumento de las temperaturas, sequedad extrema– y que permitan mantener el paisaje del territorio y la actividad económica del sector vitivinícola. Todo esto lo visualizó alguien hace 30 años, y hoy a ese proyecto solo le falta que esas cepas y esos vinos entren en producción. Ese alguien es Adrián Martínez, ingeniero agrónomo, exdirector del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (Imida). **>**

► Y es que lo más importante en una investigación científica no solo es alcanzar el objetivo, sino todo aquello que se aprende en el proceso.

«Aprendimos mucho de las investigaciones que hicimos a finales de los 80 sobre la genética de la uva de mesa sin semilla –recuerda Adrián–. Y se me ocurrió que por qué no aplicar estos programas de mejora genética a la uva de vinificación». Y así como comenzó la aventura de convertir a la monastrell como ‘madre’ de variedades inexistentes hasta entonces que integran las capacidades de la uva murciana por excelencia –resistencia a condiciones extremas de sequía y elevadas temperaturas– y de otras como cabernet sauvignon, syrah, verdejo o tempranillo –aromas, bajo nivel alcohólico, capacidad para producir vinos de mayor calidad–.

Para comprender lo visionario del planteamiento hay que señalar que en los ochenta no se hablaba –ni se le esperaba– del cambio climático. En el sector se hablaba de kilo/grado, es decir, de concentración de azúcar (y por tanto de grado alcohólico) por unidad de peso, ya que lo que se vendía, fundamentalmente, eran graneles. «Desde el principio nos dimos cuenta de que cuando se cruzan dos variedades tintas que en sus ancestros han tenido alguna variedad blanca en su descendencia nos encontramos con una diversidad biológica impresionante: uvas de todas las tonalidades, desde el verde amarillento al tinto más negro. Esto nos daba unas posibilidades de elección tremendas», aclara el investigador.

#### Mejora genética

Ya en los 90, el Imida inicia el programa de mejora genética con el objetivo de obtener variedades bien adaptadas –porque han nacido aquí– a estas nuevas condiciones climáticas y tratar de corregir aquellos parámetros que el cambio climático –del que ya en los 90 se hablaba– estaba modificando: grado elevado, PH alto y acidez baja. Esto en botella significa vinos poco frescos, de poca intensidad aromática y poco duraderos. Algo curioso, además, si lo comparamos con las nuevas tendencias que 20 años más tarde los expertos reconocen hoy en el consumo del vino y que en-



Juan Antonio Bleda, en el Laboratorio Enológico de Jumilla, con los vinos procedentes de las nuevas variedades. VICENTE VICÉNS / AGM

cajan a la perfección, como si fueran una plantilla, con estas características tan buscadas.

Pero claro, implementar un programa de mejora genética en un contexto como el vitivinícola exige equipos, recursos... y mucha paciencia. Así, por encima, el proceso pasa por realizar la polinización un año, después guardar las semillas; realizar un proceso de hibernación; sembrarlas al año siguiente; esperar a que crezcan; podarlas para que el segundo año vuelvan a crecer y, a lo mejor, ese segundo año se obtiene algún pequeño racimo; al año siguiente ya se logra algún material para seguir trabajando... Y, por medio, miles de pruebas, analíticas y selecciones, todo para llegar a las seis nuevas uvas. «De hecho, tras 3.000 selecciones, el programa produjo 45 nuevas variedades tintas y 13 blancas», cuenta José Ignacio Fernández, también investigador del programa. «De esas hemos conseguido que se incluyan en el registro de variedades comerciales una blanca y tres tintas».

El actual director del Imida, Andrés Martínez Bastida, cree necesario aclarar que todo esto «es un proceso de selección genética natural; esto no tiene nada que ver con los transgénicos ni con la edición genética –CRISPR– que, por otra parte, en Europa no podemos usar». Hoy, señala Martínez Bastida, «el Imida es el primer centro público a nivel nacional que ha logrado nuevas variedades



Parcela de híbridos del Imida, en Cehegín. A. M.

de uva de vinificación». Esas nuevas cuatro variedades han sido nombradas con referencias muy murcianas: Calblanque (monastrell y cabernet sauvignon), blanco; Calnegre (monastrell y cabernet sauvignon); Gebas (monastrell y cabernet sauvignon) y Myrtia (monastrell y syrah), tintos. Se han logrado otras dos variedades, Quipar y Carmoli, aunque estas no están aún registradas.

Leonor Ruiz, investigadora del Imida, aclara que hay tres equipos trabajando en este programa: «El de Riego y Fisiología del Estrés; el de Enología y Viticultura, y el de Mejora Genética Molecular, que coordino yo». Recuerda cómo, hace 20 años, «a los que nos unimos a este programa, algunos compañeros nos llamaban raros o ilusos porque le veían un recorrido muy largo, pero aquí

estamos». Leonor y Rocío Gil, responsable del Equipo de Enología y Viticultura, aclaran cuál fue desde el principio el objetivo final: «Proporcionar al sector recursos con los que pudiera afrontar los retos que nos impone el cambio de temperaturas».

–Pero, en principio, la monastrell ya es una variedad perfectamente adaptada a las características de su territorio.



**LAS FRASES**

**Andrés Martínez**  
Director del Imida

«La DO Jumilla ya ha iniciado la tramitación para incluir estas variedades, y hay grandes bodegas interesadas»

**Adrián Martínez**  
Exdirector del Imida

«Con este programa se están plantando las bases de la vitivinicultura del futuro»

**Leonor Ruíz**  
Responsable de Mejora Genética

«Nuestro objetivo es proporcionar al sector los recursos para afrontar los retos del cambio climático»



Trabajando en la Bodega Experimental del Imida, en Jumilla. v. v. / AGM.

«Sí, es verdad. Pero las que va a imponer en el futuro ese cambio climático son mucho más extremas que en décadas posteriores. Por eso pretendemos poner al servicio del sector vitivinícola un material innovador y competitivo que permita mantener esta actividad económica y nuestro paisaje. Dentro del programa de mejora nos enfrentamos a varios retos, como que las altas temperaturas provoquen una reducción de antocianos –moléculas presentes en la piel de las uvas responsables del color del vino– y polifenoles –grupos de sustancias presentes en las plantas con una alta capacidad antioxidante–, así como la acidez y el incremento de los azúcares y, en consecuencia, el grado alcohólico. Todo ello afecta directamente a la calidad de los vinos.

Y de los vinos vive hoy mucha gente en nuestra región. Mucha gente y empresas, actividades, formas de vida y de relación, pueblos y ciudades, paisajes y medio ambiente que dependen de estos pequeños granos que crecen en las viñas.

**Y por fin, el vino**

«Lo bueno de todo esto –señala el actual director del Imida– es que, aunque las técnicas son las mismas, el conocimiento y la experiencia adquirida por los investigadores a lo largo de estas décadas de desarrollo del programa de mejora genética han permitido su aplicación a otros vegetales como la fruta de hueso o el tomate». Andrés Martínez avanza los nuevos pasos a dar: «A partir de aquí intentaremos buscar patrones genéticos que sean resistentes a enfermedades como el mildiu. La regulación europea le está retirando al agricultor defensas como los fitosanitarios y necesitamos nuevas barreras –sostenibles– que protejan las plantas».

Siguiente hito. Ya tenemos grano, uva. «Lo siguiente es injertar

quince o veinte cepas de aquellos individuos preseleccionados que respondían a las características seleccionadas para lograr material suficiente para una pequeña vinificación», continúa Adrián Martínez.

**–Y es en ese momento cuando se empieza a hacer vino.**

«Sí. Ese fue el paso definitivo. Ya teníamos vino, pero muy poco, justo para embotellar vino joven, pero necesitábamos más para meter en barrica y comprobar su evolución en madera».

**–Y cómo llegamos de aquí a esos seis vinos diferentes?**

«De los individuos que pasaban esa selección vinificando ya se injertaban 100 o más cepas para obtener vino con el que llenar una barrica con 225 litros como mínimo.

Y si las peripecias científicas eran enrevesadas y largas, las burocráticas fueron el gran dolor de cabeza. Pero, por fin, en 2022 se reconocen las cuatro variedades comerciales y en 2023 el BOE recoge la autorización para hacer vinos en la Región de Murcia con esas variedades. Ojo, sólo en la Región de Murcia, como precisa José Ignacio Fernández. «Se podrían hacer vinos en otras comunidades que tengan las mismas características climáticas que la Región de Murcia».

Eso sí, estas variedades, además, están patentadas para toda Europa, así que quien pretenda multiplicarlas en zonas de las mismas características tendrá que pagar al Imida por cada planta que cultive. Hasta ahora, solo un vivero ha accedido a estas nuevas variedades... en Logroño. Sin embargo, a nivel experimental, hay viñas con todas estas nuevas variedades en los territorios de las tres denominaciones murcianas. Y de hecho, el director del Imida se muestra satisfecho: «La DO Jumilla ha iniciado los trámites para incluir esas variedades en

## Las cuatro nuevas variedades registradas



### 3 Gebas Monastrell y Cabernet Sauvignon

**PRODUCCIÓN**  
Muy buena: superior a los 7.000 kg/ha.

**APTITUDES ENOLÓGICAS**  
Intensidad de color: elevada, duplica a la de Monastrell.  
Índice de fenoles: elevado, duplica al de Monastrell.  
Contenido en antocianos: muy bueno, casi triplica al de Monastrell.

**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA**  
Intensidad de color: muy superior a sus parentales.  
Aroma: intenso, con notas afrutadas y especiadas.

En boca: vinos concentrados, persistentes y armónicos, con pH y acidez parecidos a los de la Monastrell. Es adecuado para crianzas medias y largas en madera.

### 1 Calblanque Monastrell y Cabernet Sauvignon

**PRODUCCIÓN**  
Muy buena: superior a los 9.000 kg/ha.

**APTITUDES ENOLÓGICAS**  
Grado alcohólico: 12% v/v.  
Ácido málico: 2,5 mg/L.  
Compuestos volátiles: destaca su concentración en aromas propios de la variedad. Recuerdos a hierba recién cortada y verdura y aroma afrutado.

**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA**  
Color: amarillo con tonos verdosos.  
Aroma: intensidad aromática media a fruta blanca.  
En boca: vinos frescos, persistentes, con buena estructura y buena acidez.



### 4 Myrtia Monastrell y Syrah

**PRODUCCIÓN**  
Buena: superior a los 5.000 kg/ha.

**APTITUDES ENOLÓGICAS**  
Intensidad de color: muy elevada, casi triplica a la de Monastrell.  
Índice de fenoles: muy elevado, duplica al de Monastrell.  
Contenido en antocianos: excelente, cuadruplica al de Monastrell.

**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA**  
Intensidad de color: muy superior a sus parentales.  
Aroma: intenso con notas a fruta negra (florales) y especiadas.

En boca: vinos concentrados con mucha persistencia, y a pesar de ello, equilibrados y, por tanto, adecuados para crianzas medias y largas en madera. Sus taninos son maduros y no resultan ásperos ni astringentes.

### 2 Calnegre Monastrell y Cabernet Sauvignon

**PRODUCCIÓN**  
Buena: superior a los 5.000 kg/ha.

**APTITUDES ENOLÓGICAS**  
Intensidad de color: muy buena, casi triplica a la de Monastrell.  
Índice de fenoles: muy elevado, duplica al de Monastrell.  
Contenido en antocianos: muy bueno, triplica al de Monastrell.

**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA**  
Intensidad de color: muy superior a sus parentales.  
Aroma: muy expresivo, con notas afrutadas, florales y minerales.  
En boca: vinos persistentes y armónicos, con alto contenido de taninos maduros. Son vinos equilibrados, frescos y adecuados para la crianza en madera.



su regulación, y hay grandes bodegas interesadas en los nuevos vinos»

Como resume José Ignacio Fernández: «Hemos dado con la excepción de la regla. Esa regla que siempre ha dicho que en climas muy cálidos es imposible producir vinos muy coloreados, con alta intensidad aromática y elevada acidez». Para Adrián Mar-

tínez, «se están plantando las bases de la vitivinicultura del futuro». Cree el investigador que «hay que desprenderse un poco de ese regionalismo y abrirse a las nuevas oportunidades que la ciencia ofrece a la producción vegetal». Y Leonor Ruíz concluye: «Estamos proporcionando al sector un material vegetal único que será muy competitivo».