El Imida logra cuatro nuevas variedades de uva Monastrell

El Imida ha trabajado durante años en las denominadas Gebas, Myrtia, Calblanque y Calnegre, que suponen "el mejor argumento de futuro" para la competitividad y la sostenibilidad.

La competitividad y el carácter diferencial en el cada vez más exigente mercado de los vinos, junto con la adaptación frente al cambio climático, son las claves de los estudios y experiencias que han dado como resultado cuatro nuevas variedades de uva Monastrell, que se presentaron en la Estación Enológica del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (Imida), en Jumilla, en un acto presidido por el consejero de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca, Medio Ambiente y Emergencias, Antonio Luengo.

Las nuevas variedades son: Gebas, Myrtia, Calnegre y Calblanque y, según afirmó Luengo, "son el mejor argumento de futuro para el Territorio Monastrell y para las Denominaciones de Origen Protegido que basan en ella gran parte de su producción y de su identidad, porque conservando cualidades y calidades propias de esta uva, aportan caracteres que se hacen necesarios para afrontar con solvencia los nuevos retos".

El consejero ensalzó el papel que viene desempeñando el Imida desde hace más de dos décadas en la obtención de nuevas variedades de uva de vinificación de Monastrell y reseñó "la enorme importancia que tienen por ser resistentes a las altas temperaturas o la sequía en tierras como el Sureste de España, donde la amenaza del cambio climático y la desertización es más grave que

en otros territorios".

"Eso permite, **a través de la investigación y la innovación, dar respuesta al reto permanente de la competitividad**, a las demandas de los consumidores, que buscan productos más saludables y respetuosos con el medio ambiente, y a las exigencias climáticas, y todo ello, no sólo sin perder un ápice de calidad, sino subrayándola", explicó Luengo.

Las nuevas variedades registradas se ponen a disposición del sector, "suponen un valor añadido respecto a las actuales, debido a sus resistencias, y tendrán un claro impacto socio-económico. Su mayor productividad redundará directamente en la rentabilidad de los cultivos y la mejora que implicarán en la calidad de los vinos de la zona influirán positivamente en la consolidación y potenciación de **las tres Denominaciones de Origen de los vinos de la Región de Murcia**, y de aquellos otros que tienen como base la Monastrell, incrementando la exportación y contribuyendo de forma significativa a la riqueza del sector".

Un largo proceso

El procedimiento hasta tener disponible **una nueva variedad a nivel comercial suele durar entre 10 y 15 años.** En primer lugar, se realiza un proceso de selección muy riguroso y exigente para comprobar que la nueva variedad supera en calidad a los parentales y a cualquier variedad disponible en el mercado.

Posteriormente, y tras comprobar su estado sanitario y que está libre de virus, tiene que pasar la evaluación de cuatro años por la Oficina de Registro de Variedades Comerciales. Paralelamente se van haciendo ensayos para ver su comportamiento en distintas zonas de cultivo con plantaciones más grandes, gracias a la colaboración de viticultores y bodegueros interesados.

Además, una vez registradas, para que sean vinos comercializables deben aparecer en el listado de variedades autorizadas de uva de vinificación para la Región de Murcia, para lo que se hace preciso un estudio que demuestre que la variedad en cuestión produce vino de calidad en las distintas condiciones edafoclimáticas.

Reino de la Monastrell

El titular de Agricultura recordó que la Región de Murcia se identifica como 'Reino de la Monastrell', ya que las Denominaciones de Origen Protegidas de Jumilla, **Yecla y Bullas aglutinan el 73 por ciento de las cerca de 29.000 hectáreas dedicadas en España por las DOP a esta variedad.**