# Estudian el uso del alga asiática para viticultura

**La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha anunciado que el centro Rancho de la Merced del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa), ubicado en Jerez de la Frontera (Cádiz), coordina un novedoso proyecto de vitivinicultura circular y sostenible para estudiar el uso de extractos de alga para reducir el uso de fitosanitarios y mejorar la resistencia en viña, reducir las enfermedades fúngicas en la viticultura y proporcionar un uso alternativo a la biomasa de algas. Todo ello podrá contribuir en el futuro a la economía bio-circular y a minimizar la acumulación de la especie invasora en nuestras costas.**

Durante la visita a las instalaciones del centro jerezano del Ifapa, acompañada por el delegado territorial Daniel Sánchez, Carmen Crespo ha recordado que este proyecto, denominado Seawines, se suma a otros puestos en marcha por la Consejería para resolver el grave problema que supone el alga asiática para las costas andaluzas y para la pesca.

“Estamos muy orgullosos de la labor que desarrollan las más de 700 personas que componen el Ifapa en toda la comunidad y es nuestra tarea darlo a conocer a todos los andaluces”, ha señalado la consejera, quien ha destacado en particular el “brillante trabajo” desarrollado por los investigadores del centro jerezano y “su contribución a la producción vinícola andaluzas a través de importantes proyectos de innovación y de la transferencia de conocimiento al sector”.

La semana pasada comenzó la vendimia en el centro Rancho de la Merced del Ifapa de Jerez, que dispone de más de 1.000 variedades en las 13 hectáreas de viñedo destinadas a ensayos de viticultura y enología, a la colección del Banco de Germoplasma de Vid y al campo de pies madre del vivero.

**Proyectos experimentales**

“El Banco de Germoplasma es una referencia a nivel nacional e internacional en la obtención de datos agronómicos y enológicos de gran relevancia”, ha resaltado Crespo. Entre las variedades cultivadas se encuentran variedades autóctonas (tintilla de Rota, palomino negro, vijiriega o garrido fino) y foráneas (syrah, cabernet sauvignon, sauvignon blanc o chardonnay), que se emplean en la elaboración de vinos blancos, tintos y rosados. En el caso de las autóctonas se estudia cómo recuperar o mantener variedades históricas andaluzas y españolas. Y en el caso de las foráneas, su adaptación a nuestro clima y suelos.

El Ifapa Rancho de la Merced en Jerez cuenta con una bodega experimental y la recolección de la uva en el mismo se hace de forma manual para garantizar la máxima calidad de los vinos obtenidos y que la transferencia del conocimiento al sector sea lo más certera posible. “Porque aquí todos los resultados que se obtienen de los proyectos experimentales tienen como objetivo incrementar la calidad enológica de la producción y su transferencia al sector”, ha enfatizado la consejera.

Además del proyecto del Banco de Germoplasma, este año se terminará un estudio para suplir la utilización de anhídrido sulfuroso en vinos, un compuesto indispensable en la elaboración de vinos de calidad, pero que relacionan con reacciones alérgicas algunos estudios. Los estilbenos son compuestos naturales de la vid y candidatos capaces de reducir y/o eliminar el uso de SO2 de los vinos.

**Cerca de los objetivos ecológicos europeos**

Investigadores de este centro también trabajan en otro proyecto sobre viticultura para mejorar la competitividad y desarrollar el sector vitivinícola abordando diferentes aspectos de gran relevancia en la vitivinicultura. Entre sus objetivos se plantean recuperar variedades de vid minoritarias cultivadas en Andalucía y otras numerosas medidas como la producción ecológica, el estudio de bioestimulantes, monitorización de la diversidad de levaduras desde el mosto al vino… “El fin último es dar un valor añadido a la producción y hacerla más sostenible y ecológica. Estamos

contribuyendo así a la consecución de las estrategias que marca Europa e, igualmente, al cumplimiento de requisitos de las nuevas medidas ambientales de la PAC (ecoesquemas)", ha recordado Crespo. Andalucía parte con el 23,5% de agricultura ecológica, once puntos por encima del resto de España, y muy cerca del 25% fijado para 2030.

Junto al director del centro, Carlos del Moral, Crespo ha tenido ocasión de conocer de primera mano otros estudios sobre viticultura como el centrado en las enfermedades fúngicas de la madera en viñedos jóvenes del Marco de Jerez para prevenir y responder a las necesidades de los viticultores. Y, por último, el proyecto Transviti, que incluye un ensayo sobre destilación de vinos y orujos procedentes de variedades autóctonas y otro en el que se aborda la recuperación de variedades por adaptación al cambio climático con el sector como destinatario directo de sus resultados.