

Madera de vid como alternativa saludable a los conservantes habituales del vino

LOCALIZACIÓN: Jerez de la frontera, Cádiz

DURACIÓN: 1'46"

RESUMEN: Investigadores del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, el IFAPA, de Jerez de la Frontera y Córdoba utilizan un concentrado de madera de poda de viña como conservante natural del vino tinto y del blanco. Los investigadores han comprobado las propiedades de este extracto para usarlo como sustituto del sulfuroso. Este aditivo, el más utilizado en la elaboración y conservación del vino, se distingue, según los expertos, por su capacidad antioxidante y antimicrobiana, pero también por sus posibles efectos negativos sobre la salud.

VTR:

La madera de vid va a ir a parar al vino. Más concretamente, un concentrado que se extrae de esta madera: los estilbenos. Eso es lo que están desarrollando investigadores del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera en Jerez. Mano a mano con sus investigadores homólogos en Córdoba, que pretenden usar el concentrado de madera como conservante natural del vino.

BELÉN PUERTAS

Técnico especialista IFAPA

"Somos los primeros en Andalucía, en España, en el mundo, digámoslo así, en la utilizar estos extractos de la madera de poda como conservantes y como antioxidantes y antisépticos en los vinos. Tanto blancos como tintos".

Hasta el momento, el dióxido de azufre, o también llamado anhídrido sulfuroso, es el conservante más utilizado en la industria vinícola para conservar el vino. Estudios recientes han asociado la utilización del sulfuroso con algunos riesgos para la salud. De ahí que la investigación de métodos alternativos sea crucial. Los estilbenos se presentan como opción.

Mª JOSÉ QUEVEDO

Analista Laboratorio IFAPA

"Estos compuestos, como son naturales del vino, pues dan beneficios a la salud y también aportan más riqueza al vino".

España es el país con mayor superficie vitícola del mundo. Normalmente la madera de poda tras el invierno se quema o, en pequeñas cantidades, se devuelve al terreno como abono.

BELÉN PUERTAS

Técnico especialista IFAPA

"La cantidad de toneladas de madera de poda que tenemos podemos aprovecharla, extraer estos compuestos que son muy beneficiosos para la salud y que son buenos para el vino, pues es reutilizar algo que normalmente pues no se va a usar"

Una iniciativa saludable con el medio ambiente que se fragua lentamente entre el laboratorio y esta bodega experimental de Jerez. Y es que las ideas, también en el mundo del vino, se hacen grandes con el tiempo.