

València, 29 de mayo de 2023

Un estudio del CSIC demuestra que la calidad y sostenibilidad del cava puede mejorarse mediante técnicas agronómicas

- **El trabajo del Centro de Investigaciones sobre Desertificación (CIDE, CSIC – UV - GVA) ha demostrado que diferentes técnicas permitirán adaptar el cultivo de la uva para cava al cambio climático**
- **El estudio se ha llevado a cabo en un viñedo de Requena (Valencia) con la variedad de uva macabeo**

Un estudio publicado en la revista *Frontiers in Plant Science* por el Centro de Investigaciones sobre Desertificación (CIDE), centro mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), la Universitat de València (UV) y la Generalitat Valenciana, ha demostrado que, mediante diferentes estrategias de adaptación del viñedo a escenarios de calentamiento global, se podría conservar y mejorar el equilibrio alcohol-acidez, lo que daría lugar a vinos para cava de mejor estructura y perfil aromático.

El aumento de las temperaturas en los últimos 20 años ha adelantado la fecha de vendimia en la región mediterránea en 6 días de media, alterando la composición de los mostos. En regiones de clima continental y semiárido como el de Requena, la uva alcanza rápidamente concentraciones elevadas de azúcares y altos valores de acidez, mientras que su contenido en compuestos fenólicos se incrementa más lentamente. Además, las temperaturas nocturnas altas provocan cambios en la expresión varietal, lo que puede resultar en vinos de baja calidad. En la región vitivinícola de Utiel–Requena estos efectos podrían alterar la tipicidad de sus vinos y concretamente la del cava, comprometiendo la competitividad del sector.

Debido a la pérdida de calidad del vino, los investigadores del CIDE han evaluado en un viñedo de Requena la eficacia agronómica de diversas técnicas de cultivo, como el sombreado de las cepas, el forzado de yemas (es decir, la poda severa después de la floración), la poda tardía y el *mulching* (o acolchado), para mejorar la composición de la uva macabeo, variedad utilizada en la zona, con el fin de elaborar un mejor cava. Entre los resultados se ha observado que el forzado de yemas mejoró la composición de la uva, con una mayor relación alcohol-acidez y un menor grado de esta última.

Según Diego S. Intrigliolo, científico del CSIC en el CIDE que ha participado en el estudio, “los resultados han demostrado que mediante las técnicas agronómicas es posible modificar la composición de la uva e influir notablemente sobre la calidad de los vinos base para la posterior elaboración del cava”.

Adaptaciones al cambio climático

Todas las técnicas ensayadas han servido para mejorar la composición del vino base con el que elaborar cava. La eficacia del sombreado dependerá en gran medida de las condiciones climáticas durante el periodo de maduración de la uva, debiendo prestarse más atención al estado sanitario de la uva. En años lluviosos y frescos no se recomienda la aplicación de la técnica de sombreado, que sería mucho más efectiva en las añadas más calurosas y secas. Por su parte, la técnica del forzado de yemas solo se recomienda para la elaboración de cava tipo prémium de alto valor comercial.

“En las condiciones edafo-climáticas de Requena, el principal reto agronómico y enológico al que se enfrentan los productores de cava es la baja acidez y el elevado pH del mosto de la uva. En este sentido, se ha puesto de manifiesto la eficacia de las técnicas, dado que permiten modificar el microclima del racimo durante la época de maduración y disminuir la relación alcohol-acidez en los vinos base para cava”, explica Diego S. Intrigliolo.

La investigación se ha elaborado con la colaboración de la Universitat de les Illes Balears (UIB), el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) y el Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología de Requena.

Referencia:

Buesa Ignacio, Yeves Antonio, Guerra Diego, Sanz Felipe, Chirivella Camilo, Intrigliolo Diego S. **Testing field adaptation strategies for delaying grape ripening and improving wine composition in a cv. Macabeo Mediterranean vineyard**. 2023. *Frontiers in Plant Science*, 14. <https://doi.org/10.3389/fpls.2023.1155888>



Imagen del sombreado realizado en el viñedo comercial de macabeo. El sombreado negro redujo la radiación incidente en un 50%. Créditos: D.S. Intrigliolo.