

València, 29 de maig de 2023

## **Un estudi del CSIC demostra que la qualitat i sostenibilitat del cava pot millorar-se mitjançant tècniques agronòmiques**

- **El treball del Centre d'Investigacions sobre Desertificació (CIDE, CSIC – UV - GVA) ha demostrat que diferents tècniques permetran adaptar el cultiu del raïm per a cava al canvi climàtic**
- **L'estudi s'ha dut a terme en una vinya de Requena (València) amb la varietat de raïm macabeu**

Un estudi publicat en la revista *Frontiers in Plant Science* pel Centre d'Investigacions sobre Desertificació (CIDE), centre mixt del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC), la Universitat de València (UV) i la Generalitat Valenciana, ha demostrat que, mitjançant diferents estratègies d'adaptació de la vinya a escenaris de calfament global, es podria conservar i millorar l'equilibri alcohol-acidesa, la qual cosa donaria lloc a vins per a cava de millor estructura i perfil aromàtic.

L'augment de les temperatures en els últims 20 anys ha avançat la data de verema a la regió mediterrània en 6 dies de mitjana, alterant la composició dels mostos. En regions de clima continental i semiàrid com el de Requena, el raïm aconsegueix ràpidament concentracions elevades de sucres i alts valors d'acidesa, mentre que el seu contingut en compostos fenòlics s'incrementa més lentament. Ademés, les temperatures nocturnes altes provoquen canvis en l'expressió varietal, la qual cosa pot resultar en vins de baixa qualitat. A la regió vitivinícola d'Utiel–Requena aquests efectes podrien alterar la tipicitat dels seus vins i concretament la del cava, compromentent la competitivitat del sector.

A causa de la pèrdua de qualitat del vi, els investigadors del CIDE han avaluat en una vinya de Requena l'eficàcia agronòmica de diverses tècniques de cultiu, com l'ombregi dels ceps, el forçat de gemmes (és a dir, la poda severa després de la floració), la poda tardana i el *mulching* (o embuatat), per a millorar la composició del raïm macabeu, varietat utilitzada en la zona, amb la finalitat d'elaborar un millor cava. Entre els resultats s'ha observat que el forçat de gemmes va millorar la composició del raïm, amb una major relació alcohol-acidesa i un menor grau d'aquesta última.

Segons Diego S. Intrigliolo, científic del CSIC al CIDE que ha participat en l'estudi, “els resultats han demostrat que mitjançant les tècniques agronòmiques és possible modificar la composició del raïm i influir notablement sobre la qualitat dels vins base per a la posterior elaboració del cava”.

## Adaptacions al canvi climàtic

Totes les tècniques assajades han servit per a millorar la composició del vi base amb el que elaborar cava. L'eficàcia de l'ombreig dependrà en gran manera de les condicions climàtiques durant el període de maduració del raïm, havent de prestar-se més atenció a l'estat sanitari del raïm. En anys plujosos i frescos no es recomana l'aplicació de la tècnica d'ombreig, que seria molt més efectiva en les anyades més caloroses i seques. Per part seua, la tècnica del forçat de gemmes només es recomana per a l'elaboració de cava tipus prèmium d'alt valor comercial.

“En les condicions edafo-climàtiques de Requena, el principal repte agronòmic i enològic al qual s'enfronten els productors de cava és la baixa acidesa i l'elevat pH del most del raïm. En aquest sentit, s'ha posat de manifest l'eficàcia de les tècniques, atés que permeten modificar el microclima del ram durant l'època de maduració i disminuir la relació alcohol-acidesa en els vins base per a cava”, explica Diego S. Intrigliolo.

La investigació s'ha elaborat amb la col·laboració de la Universitat de les Illes Balears (UIB), l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA) i l'Institut Tecnològic de Viticultura i Enologia de Requena.

### Referència:

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>



Imatge de l'ombreig realitzat en la vinya comercial de macabeu. L'ombreig negre va reduir la radiació incident en un 50%. Crèdits: D.S. Intrigliolo.