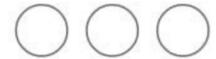


Invento español: vino más saludable

EFE ★ 8 SEP. 2017 | 01:00



Bodegas Terras Gauda y el grupo de viticultura de la Misión Biológica de Galicia, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), han colaborado para desarrollar un proceso pionero que potencia "de forma natural" las propiedades biosaludables de los vinos. La técnica, protegida bajo la figura de "secreto industrial" de titularidad mixta, incrementa "sustancialmente" la concentración de flavanoles extraídos de la uva, "de probado efecto beneficioso para la salud humana", según expone la empresa en un comunicado.

En concreto, trabajos científicos previos avalan las propiedades antiinflamatorias y antioxidantes de los flavanoles en diversas patologías relacionadas con trastornos del metabolismo.

La iniciativa ha sido presentada en los viñedos de Terras Gauda en O Rosal, en Pontevedra, en un acto en el que han participado el director general del grupo, Enrique Costas; su presidente, José María Fonseca; y el director técnico de la bodega, Emilio

Gracias al proyecto de investigación Biofunciogal, del que forma parte la iniciativa, un estudio científico ha permitido, "por primera vez, elevar de forma natural la concentración de flavanoles en los vinos de las tres variedades blancas de vid autóctonas que cultiva Terras Gauda: albariño, loureiro y caíño blanco".

El albariño ha sido el que ha presentado los niveles más altos, con más de 160.000 ng/ml, y el que evidenció una mayor diferencia entre el testigo y el vino sometido al proceso de enriquecimiento. Le siguieron el loureiro, con más de 120.000 ng/ml, y el caíño blanco, con más de 100.000 ng/ml, unas cantidades que suponen, en algunos casos, "aumentar hasta mil veces la concentración de flavanoles".

Terras Gauda asegura que este logro deriva del "conocimiento de las variedades desarrollado durante años de colaboración entre la bodega y el CSIC", así como de las investigaciones realizadas sobre "el suelo donde se cultivan, el manejo que requiere cada variedad y los diferentes procesos de elaboración".

La iniciativa, cofinanciada por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), se ha llevado a cabo en los viñedos y la bodega de la compañía a partir de muestras extraídas en los años 2015 y 2016.

El proyecto se enmarca en el programa Biofunciogal, en el que participan otras empresas y grupos de investigación con diferentes cultivos.