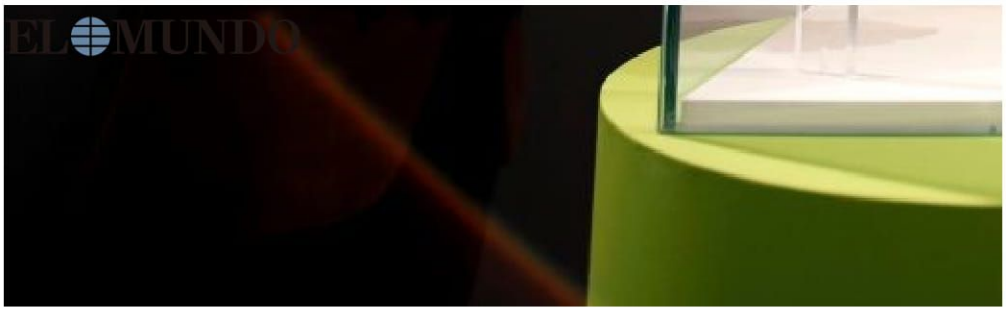
EL MUNDO

VITICULTURA • 'La vid, el vino y el CSIC. Dos siglos de investigación'

Cultivos 'in vitro' para mejorar la calidad



Dos visitantes observan una de las reproducciones en resina del racimos de una variedad de vino. | JAVIER CUESTA

La exposición recoge otras innovaciones como el uso de drones para detectar las necesidades de los viñedos

PATRICIA LOZANO @p_lozano7

ACTUALIZADO 22/10/2015 **03:40**

El filólogo y erudito Bernardo de Chartres, rector de la Universidad de Chartres en siglo XII, dijo: "No hemos llegado más lejos y hemos visto más allá porque tengamos una vista más aguda y una estatura superior a quienes nos han precedido, si no porque fuimos aupados a hombros de gigantes". Esta es precisamente la filosofía de la exposición 'La vid, el vino y el CSIC. Dos siglos de investigación': "No hay estudio sin tradición. Esta muestra es un homenaje a quienes nos han precedido", afirma Alfonso Carrascosa, científico del Museo Nacional de Ciencias Naturales y comisario de la muestra junto con Carmen Martínez y José Luis de Santiago, de la Misión Biológica de Galicia.

La exposición, que se podrá visitar en el Real Jardín Botánico de Madrid hasta el próximo 31 de diciembre, hace un "recorrido por todas las investigaciones realizadas a lo largo de la historia y en la actualidad en torno a la vid y el vino en el CSIC tanto en Ciencias como en Humanidades", explica la

investigadora Carmen Martínez. "Además, queremos que sea a la vez un foro de encuentro entre los investigadores, la sociedad y la industria", afirma Carrascosa.

En ella destacan las innovaciones que ha desarrollado el CSIC en los últimos años como pionero en el estudio de este ámbito: la creación de los primeros cultivos 'in vitro' de plantas de vid y el uso de drones empleados para conocer y detectar las necesidad de los viñedos. "Los estudios aéreos nos permite recoger información para mejorar la calidad del vino", afirma Carrascosa. Para este mismo fin se ha hecho uso de herramientas genéticas, así como de dispositivos para medir sus características de forma objetiva: la nariz electrónica y la lengua electrónica.

Los visitantes observan varios de los paneles de la exposición. | JAVIER CUESTA

Además, el CSIC estudia de qué manera va a influir el cambio climático a los cultivos, la recuperación de variedades históricas y la manera de evitar enfermedades y hongos en las plantas, así como sustancias perjudiciales en el vino, a la vez que se ensalzan sus beneficios para la salud como gran hipertensivo. Asimismo, el CSIC estudia el aprovechamiento de los residuos de la actividad enológica para la obtención de productos antioxidantes y antimicrobianos.

"Todas estas mejoras tecnológicas que se han aplicado sirven para evitar enfermedades y adulteraciones, lo que también origina un ahorro en la industria, además de buscar la mejora del sabor y el aroma", afirma el científico.

La muestra consta de más de 100 paneles informativos que acompañan al visitante a lo largo de las distintas temáticas, así como de reproducciones en resina de las hojas y los racimos típicos de algunas de las variedades de vid españolas más características. "La biodiversidad española es la más grande del mundo. Además, tenemos el viñedo más grande y somos los primeros productores de vino", recuerda Carrascosa.

En el aspecto de las Humanidades, la exposición ahonda en los orígenes del vino a través de semillas fosilizadas y restos arqueológicos encontrados en yacimientos de diversas partes del mundo relacionados con la civilización griega, romana o egipcia, así como en el estudio de texto bíblicos y árabes.

EL MUNDO

Uno de los espacios está dedicado a la obra del botánico español Simón de Rojas Clemente (1777-1827), quien estableció el primer método científico de descripción de variedades de vid, disciplina a la que denominó ampelografía. Su estudio fue seguido por toda la comunidad científica internacional y sigue vigente hoy en día. Su herbario, creado en 1802 y considerado el más antiguo y más importantes del mundo en cuanto a variedades, se conserva en el Real Jardín Botánico.