



**01** Carmen Martínez, Dra. Grupo de Viticultura del CSIC en Galicia. **02** Mariano Esteban, Pte. de la Real Academia Nacional de Farmacia. **03** Laura M. Lechuga, Instituto de Nanotecnología Católica. **04** Alberto Ruiz Jimeno, Fundador del grupo Alas Energías del ICA. **05** Pedro Cavadas, Científico palastro especialista en trapijantes. **06** Mariano Barbacid, Centro Nacional de Investigaciones Oncológicas. **07** Juan José Gómez Cadena, Investigador del ITC y director del programa Med. **08** Susana Marcos, Instituto de Ciencia Data de Villos del CSIC. **09** Foo. Juan Martínez Mojica, Investigador de la Universidad de Alicante. **10** José Manuel Galán, Egiptólogo e impulsor del proyecto Dethuly. **11** Miguel de Albes de Castro, Investigador en la Estación Biológica de Orense. **12** Mars Dierssen, Centro de Investigación Científica Barcelona.

**CARMEN MARTÍNEZ** ■ Directora de Viticultura de la Misión Biológica y elegida para "La Roja" de la Ciencia

# “El auge del Albariño se debe a que Galicia produce un vino excepcional”

“Cuando me dijeron que estaba en la Selección Española de la Ciencia pensé que era una broma”

ANA G. LISTE ■ Vigo

Carmen Martínez, directora del Grupo de Viticultura de la Misión Biológica de Galicia, con sede en Pontevedra y perteneciente al CSIC, fue elegida para formar parte de la Selección Española de la Ciencia de este año por su "labor pionera" en el campo de la viticultura, en el que lleva trabajando ya tres décadas. Es la primera investigadora del sector agrario que recibe este reconocimiento y recoge la "camiseta oficial" junto a otros reconocidos científicos como Mariano Barbacid, Pedro Cavadas y Francisco Mojica, entre otros.

—¿Se esperaba que la llamaran para la Selección de la Ciencia? ¿Conocía la iniciativa?

—No la conocía y cuando me lo comunicaron, que fue en verano, pensé que era una broma o que se habían confundido porque al ver la lista de personas que habían seleccionado me sorprendió y me llevé una buena alegría también. No me lo imaginaba para nada.

—Lleva treinta años dedicada a la viticultura, fue una de las primeras en investigar en este ámbito. ¿Por qué se interesó por este campo?

—Fue mi director de tesis, el doctor Mantilla, quien me lo propuso. Llegué al centro del CSIC en Santiago y empecé como becaria trabajando con la vid. Efectivamente, no había nadie trabajando en Galicia en el campo de la viticultura y haciendo investigación. Fue casi como

empezar de cero.

—¿Qué línea de investigación siguió con la viticultura?

—Trabajamos fundamentalmente con las plantas de vid. Todo el mundo me pregunta si soy enóloga y pero no, mi disciplina se llama ampelografía —una palabra de origen griego que viene de *ampelos* "vid" y *grafos* "descripción" — y estoy centrada en el estudio de la planta. Me he centrado en la recuperación de antiguas variedades de vid de Galicia y de otras zonas de España y a nivel internacional porque colaboro con muchos equipos de investigación extranjeros.

—¿Le gustaba el vino antes de dedicarse a esto?

—Empecé muy joven y no tenía mucha idea de lo que significaba este mundo ni de lo bonito que es. Es apasionante. Es un cultivo ligado con la cultura, la tradición, la economía, el marketing... A lo largo de estos años he aprendido a disfrutar de los vinos, a consumirlos con moderación y a ser posible, para celebrar.

—¿Cómo son esas variantes antiguas que estudia?

—Muchas de ellas son desconocidas y las estamos describiendo desde el punto de vista botánico, agronómico y a nivel del ADN para que entren en la lista española de variedades de interés comercial y para que las bodegas las puedan cultivar y elaborar vinos con ellas. Además, con esas variedades estamos estudiando temas sobre la resistencia a



Carmen Martínez firma la camiseta de la Selección de la Ciencia. / CSIC

enfermedades, la mayoría producidas por hongos, y en los últimos años empezamos una línea de investigación sobre el aprovechamiento de residuos vitivinícolas, los que quedan después de elaborar el vino con todas estas variedades cuyos residuos tienen mucho interés por ser de gran calidad para fabricar otros productos.

—¿Para qué utilizan las técnicas de identificación del ADN?

—Los análisis de ADN sirven para confirmar la identidad varietal de algunas de las variedades. A veces no es suficiente con describir la hoja, el racimo y cada uno de los órganos y necesitamos analizar el ADN como complemento.

—¿Realizan los clones de las plan-

tas tras estos análisis?

—Sí, una vez descritas las variedades el siguiente paso es seleccionar plantas que tienen unas características diferentes en cuanto a resistencia a enfermedades y calidad de la uva. En el caso del Albariño, esas plantas las comercializamos desde hace años para que lleguen a los viticultores.

—¿Esto se relaciona con el auge del vino Albariño de las Rías Baixas?

—El auge del Albariño se debe a que es una uva que en las condiciones climatológicas de Galicia produce un vino excepcional y de altísima calidad. También se debe a que muchos empresarios arriesgaron y plantaron viñas. Todos de la mano hemos conseguido que hoy el Albariño y la denominación de origen Rías Baixas tengan el buen nombre que tienen.

—¿Las variedades de vid autóctonas que identificó son las que se utilizan en las bodegas de denominación de origen Rías Baixas?

—Exacto. Cuando empecé a trabajar había mucha confusión entorno al Albariño, no se sabían bien cuáles eran las características específicas de la variedad y se confundía con otras. Hicimos lo mismo con otras variedades como el Godello, la Treixadura, el Albariño Negro y el Carrasquín, entre otros, que se utilizan en Galicia y en otras Comunidades.

—¿En qué trabaja ahora mismo?

—Estamos muy centrados en el reciclaje de los residuos vitivinícolas y en la presencia de determinados compuestos de gran interés en las pieles de las uvas y en las semillas. Falta mucho por hacer y es muy interesante en estas variedades recuperadas. También sigo con las enfermedades de la vid porque es un problema que carece muchísimo la cosecha. Todo el trabajo va en la línea de ayudar a que la viticultura sea más rentable y respetuosa con el medio ambiente.

