

UNA EXPOSICIÓN QUE UNE VINO, CULTURA Y CIENCIA

El enoturismo científico puede convertirse en una nueva fórmula para atraer visitantes a las bodegas

05/11/2015
EL NORTE



El viñedo como recurso paisajístico y la arqueología del paisaje son algunos de los temas que se abordan en la **exposición 'La vid, el vino y el CSIC'**, que se puede visitar en el **Real Jardín Botánico de Madrid, hasta el 31 de diciembre**. El CSIC propone el enoturismo científico como una nueva vía para otorgar valor añadido a las bodegas en la conmemoración del Día Europeo del Enoturismo. **Freixenet, Marqués de Riscal, Bodegas Lustau-Grupo Luis Caballero, Bodegas Borsao, Alto Moncayo, Terras Gauda, Vega Sicilia, Abadía da Cova y Grupo José Estévez** son las nueve bodegas que colaboran con la exposición, que cuenta con el apoyo de la **Plataforma Tecnológica del Vino**.



El CSIC pone en valor la importancia del sector vitivinícola en España con proyectos de investigación que priman la diferenciación, la modernización y la valorización de los recursos de un sector que representa **el 14% de la industria alimentaria, el 1% del PIB nacional** y cuya cifra de negocio se sitúa en **los 5.500 millones de euros** aproximadamente.

En la conmemoración del Día Europeo del Enoturismo, una actividad que cada vez cobra mayor relevancia en este país como recurso económico para el sector vitivinícola, desde el prestigioso organismo científico apuntan **al enoturismo científico como una innovadora vía para impulsar la unión de la ciencia, la cultura y el vino**, además de proporcionar valor añadido a las bodegas que, hasta el momento, se han centrado en dar a conocer la riqueza paisajística, cultural, gastronómica y patrimonial de las diferentes zonas vinícolas.

La exposición 'La vid, el vino y el CSIC. Dos siglos de investigación', que se puede visitar **hasta el 31 de diciembre en el Real Jardín Botánico de Madrid**, muestra, entre otros, **estudios sobre la arqueología del paisaje del viñedo, o del viñedo como recurso paisajístico**.

En la exposición se describen los estudios realizados por **científicos del CSIC en Galicia**, sobre la influencia en los terrenos agrarios de obras humanas de gran escala territorial realizadas a lo largo del tiempo, **como el aterrazamiento**. Esta "arquitecturización" del medio ha dado lugar a un paisaje rural que constituye un patrimonio cultural y estético de gran valor. El análisis arqueológico, edafológico y la datación por Carbono 14 de las muestras de suelo tomadas en las antiguas terrazas vitícolas, ha permitido documentar que la mayor parte han sido construidas en dos momentos: entre el siglo VI y el VII o entre el IX y el X, en plena Edad Media, antes del inicio del Románico, la construcción de las Catedrales gallegas o el Camino de Santiago. Estas terrazas formaron parte de un sistema de ordenación y sistematización del medio agrario, acometido por los poderes señoriales emergentes y que se justificó en gran medida por la orientación hacia la producción de uva y vino, elemento básico de la liturgia cristiana.

Otro de los paneles de la exposición se centra en las notables transformaciones experimentadas por los paisajes

del viñedo en las últimas décadas, como consecuencia de nuevas técnicas de cultivo, otras variedades, nuevos emplazamientos del viñedo o acondicionamientos del terreno. **En los viñedos de Rioja** se estudia las posibilidades del enoturismo desde dos perspectivas: productiva-ecológica, con un análisis de los cambios en el paisaje del viñedo entre 1956 y 2000 a través de la cartografía y de fotografía aérea; y la estética: cómo los paisajes del viñedo expresan la especial combinación entre los aspectos naturales, históricos, funcionales y culturales del territorio y las sociedades que lo han gestionado; lo que da lugar a un paisaje muy dinámico y de indudable valor estético, que valoran muy positivamente los visitantes y turistas.

Aunque resulta fácil para el gran público asociar los trabajos citados anteriormente con el enoturismo, Carmen Martínez, comisaria de la exposición, sostiene: "En el campo de la vitivinicultura es posible llegar más lejos asociando investigación y turismo. Estamos llevando a cabo una labor de sensibilización entre las bodegas que desarrollan proyectos de investigación con nosotros, para que el enoturismo científico se convierta en una nueva fórmula para atraer visitantes, invitándolos a participar en talleres turístico-científicos en los propios viñedos y bodegas colaboradoras. Experiencias de este tipo permitirían a las bodegas hacer entender la complejidad que supone el mantenimiento de un viñedo y posterior elaboración de un vino y a los investigadores hacer divulgación científica sobre el terreno y de una manera diferente"

La científica asevera que en España "hay un buen número de bodegas que tienen un enorme potencial para innovar y diferenciarse en las visitas enoturísticas, ya que cuentan con parcelas de viñedo experimentales o con pequeños laboratorios e instalaciones para la realización de vinificaciones a pequeña escala, dedicados exclusivamente a la I+D+I, donde desarrollan, en colaboración con científicos del CSIC, una verdadera labor de investigación, que puede ser compatible con este tipo de turismo".

El mayor viñedo del mundo

El CSIC es la institución con mayor porcentaje de transferencia de resultados al tejido productivo en este país, genera el **20% de la producción científica nacional y cuenta con numerosas patentes registradas**, tanto en viticultura como en enología. El valor añadido que proporcionan sus investigaciones al sector, **formado por más de 5.000 bodegas en España**, es fundamental para la proyección exterior, al ser uno de los principales productores mundiales de vino y el primer país en superficie vitícola: **"el mayor viñedo del mundo" con más de 1.000 hectáreas cultivadas, que cuenta también con el mayor número de Denominaciones de Origen y de diversidad de zonas vitícolas.**

Freixenet, Marqués de Riscal, Bodegas Lustau–Grupo Luis Caballero, Bodegas Borsao, Alto Moncayo, Terras Gauda, Vega Sicilia, Abadía da Cova y Grupo José Estévez son las nueve bodegas que colaboran con la exposición, que cuenta con el apoyo de la **Plataforma Tecnológica del Vino.**