

JEREZ

Grupo Estévez financia un estudio de las vides más antiguas del mundo



María del Carmen Martínez, investigadora del CSIC que dirige el estudio, junto a otro de los miembros de su equipo.

● Un equipo de investigadores del CSIC identificará mediante ADN las variedades del herbario de Simón de Rojas Clemente y Rubio, que se conserva desde 1802

Redacción JEREZ

Un equipo de investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) estudiará el herbario de variedades de vid de Simón de Rojas Clemente y Rubio, conservado desde hace más de 200 años en el Real Jardín Botánico de Madrid. El estudio está financiado gracias a un acuerdo entre el CSIC y el grupo bodeguero jerezano José Estévez, cuyas cerca de 800 hectáreas de viñedo reflejan su apuesta tajan-

te por el Marco de Jerez.

La colaboración con este proyecto se enmarca en la filosofía empresarial de apostar por el viñedo con la finalidad de conseguir una cadena agroalimentaria sostenible y la dinamización del sector primario mejorando las condiciones de los viticultores al reinvertir parte de los beneficios en el viñedo para incrementar su productividad y, por tanto, la calidad del producto final, unos objetivos que Estévez comparte con Mercadona, de la que es interpro-

veedor desde 1998.

El trabajo está dirigido por la investigadora del CSIC María del Carmen Martínez, responsable del grupo de Viticultura en la Misión Biológica de Galicia, que identificará mediante técnicas ampelográficas y de ADN las variedades de vid del herbario, que se conserva desde 1802, para conocer con exactitud cuáles se cultivan en la actualidad y las que ya han desaparecido. Junto a este equipo participan el investigador Mauricio Velayos, del Real Jardín Botánico de Madrid, y el grupo de investigación del INRA-Montpellier (Francia), dirigido por Jean-Michel Boursiquot.

“Los datos reunidos hasta el momento indican que se trata del herbario de variedades de vid cultivadas más antiguo del mundo”, según señala Martínez. El siguiente

en antigüedad, añade, sería el que se conserva en Francia, que data de 1870.

El herbario consta de 186 pliegos, y cada uno incluye las hojas y brotes desecados de una variedad concreta. Todas las muestras fueron recogidas en Andalucía, gran parte en Sanlúcar de Barrameda, Trebujena y Jerez. Desde entonces se conservan en el centro de investigación madrileño, junto con más de un millón de ejemplares diferentes, que forman el mayor herbario español de plantas vasculares.

Simón de Rojas Clemente fue el primero en aplicar el método científico al estudio y descripción de las variedades de vid cultivadas, y está considerado por tanto el primer ampelógrafo del mundo. En 1807 publicó un libro, traducido a varios idiomas e imitado poste-

riormente por expertos de todo el mundo, en el que establecía un método de descripción. “De hecho, prácticamente todos los parámetros que él estableció se siguen utilizando en la actualidad, ya que se recogen en el código oficial para la descripción de variedades de vid de la Organización Internacional de Vid y el Vino, de la que forman parte 46 países”, indica Martínez.

Clemente incluye en su libro la descripción de gran parte de las variedades conservadas en el herbario, pero su costumbre de darles nombres dedicados a autores, o incluso de inventarlos, no permite saber con exactitud a cuáles podría referirse, argumenta Martínez. “Por tanto, el hecho de poder completar las descripciones del li-

El estudio determinará las variedades de vid que aún se conservan y las ya desaparecidas

bro con nuevos estudios ampelográficos y moleculares, directamente sobre el material del herbario, permitirá saber cuáles corresponden a variedades actuales, o cuáles podrían haber desaparecido”, explica la investigadora.

La empresa jerezana José Estévez señala que su colaboración con el CSIC sirve para iniciar una etapa de cooperación entre las dos instituciones, con el objetivo común de situarse a la vanguardia de la ciencia, la innovación y el vino y poner de relieve la riqueza del patrimonio vitivinícola español, ya que mejorar la productividad y generar una cadena agroalimentaria sostenible en el sector vitivinícola andaluz son, además, objetivos prioritarios para el grupo dando posibilidad de incorporarse al sector a las nuevas generaciones y generando riqueza en toda la comunidad.

José Estévez, S.A., formado por las bodegas La Guita, Marqués de Real Tesoro y Valdespino, es interproveedor de vinos de Jerez, brandies, licores y espirituosos para Mercadona. Además, el grupo bodeguero exporta a más de 30 países de los cinco continentes, como Estados Unidos, Canadá, Rusia, Japón, China, México, Reino Unido y Países Bajos, entre otros.

González Byass asume la distribución en España de la gama de champagnes ‘Deutz’

R.D. JEREZ

González Byass ha asumido la distribución en exclusiva en el mercado español del champagne ‘Deutz’, de los más antiguos y preciados espumosos franceses procedentes de viñedos ‘Grand Cru Terroir’.

Deutz elabora de modo tradicional una amplia gama de vi-

nos espumosos a partir del ensamblaje de su exclusiva colección de ‘vins de Réserve’, que le aportan consistencia, finura, elegancia y sofisticación.

Procedentes de Ay (Champaña-Ardenas), región donde están situados los más antiguos y preciados ‘Grand Cru Terroir’ de Francia, la casa Deutz, con más de 170 años de historia, aplica

toda su experiencia en la elaboración de estos vinos espumosos únicos. Paciencia y cuidado marcan el ritmo en la elaboración de estas joyas del viñedo de Champagne. El uso de un modelo de botella único y exclusivo de Deutz certifica que los vinos base se elaboran en esta casa y no proceden de otras regiones.

El resultado es una sofisticada

y variada gama de champagnes compuesta por dos clásicos, como ‘Deutz Brut Classic’ y ‘Deutz Brut Rosé’, y tres champagnes con carácter, como ‘Deutz Brut Millésimé’, ‘Deutz Brut Rosé Millésimé’ y ‘Deutz Blanc de Blanc Millésimé’. La gama se completa con tres champagnes de personalidad única como ‘Cuveé Willian Deutz’, ‘Cuveé Willian Deutz Rosé’ y ‘Amour de Deutz’, que reposan entre 7 y 10 diez años sobre sus lías.

Fundada en 1838 por William Deutz y Pierre-Hubert Gelder-

mann, la bodega francesa basa su filosofía en la excelencia y la búsqueda de la máxima calidad en todos sus productos, pilares que comparte la casa del ‘Tío Pepe’ que ha encontrado en el champagne Deutz el producto ideal para ampliar su portfolio en España.

Cabe recordar que González Byass tiene presencia en cinco denominaciones de origen españolas –entre ellas Cava, donde elabora espumosos artesanales bajo la marca Vilarnau– y dos indicaciones geográficas de calidad de vinos de la tierra.