

## Argentina y la región ingresan a la elite de la producción vitivinícola

domingo, 11 de marzo de 2018

La jornada de apertura de la Fiesta de la Vendimia fue un hito histórico para la producción vitivinícola regional y del país porque por primera vez se presentó un vino elaborado con levaduras nativas desarrolladas a partir de un proyecto de investigación de la Facultad de Ciencias de la Alimentación de Villa Regina. Se trata del vino Campigna, producido por la bodega Valle Azul, integrada por pequeños productores viñateros. En este importante evento estuvieron el gobernador Alberto Weretilneck, el ministro de Producción Alberto Diomedi y la estrella de la noche, la doctora Adriana Caballero, que dedicó 25 años de su carrera como docente e investigadora para llegar a este punto.

Acompañaron el decano de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Dr. Rubén Carrizo, el director de Vitivinicultura, Carlos Vanacloy, el ministro de Gobierno, Luis Di Giacomo, y Guillermo Barzi, directivo de la Bodega Humberto Canale, además de funcionarios provinciales, municipales y de distintas instituciones vinculadas a la producción.

En el stand se realizó una cata, una degustación para el público, que colaboró completando una encuesta, y se hizo un brindis con buen vino.

Las levaduras o cultivos iniciadores fueron seleccionadas de cepas autóctonas por sus propiedades para vinificar. La utilización de cultivos iniciadores permite obtener producciones parejas de vinos entre lotes y entre cosechas, elemento clave para insertarse en un mercado tan competitivo. En los últimos años ha crecido en el mundo una tendencia a vinificar con levaduras de origen regional porque transfieren al vino características propias del terruño, que además de darle un carácter distintivo, permiten tramitar la certificación de origen. Esta es la primera producción en la Argentina elaborada con estas características.

En este largo trabajo de investigación de biotecnología aplicada, se han tomado muestras y se han realizado pequeñas producciones experimentales en distintas bodegas. Caballero destacó la permanente colaboración de la Bodega Canale, que incorporará las levaduras de origen a parte de su producción a partir de la próxima vendimia, cuando desde la Facultad estén en condiciones de producir a escala industrial.

Para poder abastecer a la producción regional de vinos con levaduras autóctonas, la Universidad del Comahue compró el equipamiento de laboratorio necesario con fondos del Ministerio de Agricultura y el apoyo en las gestiones de los gobiernos de Río Negro y Neuquén. Son sólo cinco países a nivel mundial los que elaboran sus levaduras autóctonas y Argentina ingresa a ese lote privilegiado a partir de la investigación y transferencia de conocimientos de la Universidad Pública. Además abre también una ventana para la fruticultura, porque para el cultivo de las levaduras se utiliza bagazo de manzana, un subproducto de la industria juguera que hasta ahora estaba desaprovechado.

El brindis de la Fiesta de la Vendimia también sirvió para generar un nuevo proyecto a partir de la inquietud de Barzi, de la Bodega Canale. Se trata de un analizador de muestras de vinos, que a partir de un arduo trabajo de carga de datos y calibración, permite realizar un análisis de las características y propiedades. Caballero ya comenzó a trabajar en el proyecto para concretar su compra desde la Universidad del Comahue.