

REPORTAJE

La Estación de Viticultura y Enología de Galicia (EVEGA)

Situada en el Concello de Leiro (Ourense), en las proximidades del Monasterio de San Clodio, la Estación de Viticultura y Enología de Galicia es un Centro de Investigación dependiente de la Dirección Xeral de Investigación, Tecnología y Formación Agroforestal de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia.



Creada en el año 1987, el Centro asume como misión esencial impulsar el desarrollo tecnológico del sector vitivinícola gallego. Organizativamente está dividida en tres secciones: Viticultura, Enología y Química Enológica.

Sus funciones son de investigación, realizar servicios al sector, tanto de asesoramiento como de transferencia tecnológica, formación de viticultores y técnicos relacionados con la vitivinicultura.

El Centro dispone de edificación propia en la que se ubican los diferentes departamentos, laboratorios, bodega experimental, invernadero, finca experimental de cuatro hectáreas y una nave para la destilación de orujos en la que se investiga sobre diferentes tecnologías de destilación.

Líneas de trabajo

Viticultura

- Constitución de un banco de germoplasma, con recogida, conservación y estudio de variedades de cultivo ancestral en Galicia en peligro de extinción.
- Selección clonal y sanitaria de variedades de vid autóctonas.
- Determinación de las técnicas óptimas de cultivo de viñedo (densidad, marco de plantación, sistemas de conducción y poda) para diferentes variedades autóctonas.

Enología

- Caracterización de los vinos producidos en las distintas D.O. de Galicia.
- Determinación de técnicas idóneas de vinificación de las variedades de vid gallegas.
- Estudio de las técnicas de destilación y elaboración de los aguardientes de orujo gallegos y su tipificación.

Laboratorio enológico

- Análisis de los vinos producidos en las distintas DO gallegas.
- Investigación de los parámetros analíticos y biológicos que puedan aportar elementos diferenciadores.

La financiación de las actividades de investigación se realiza a través de proyectos de I+D, seleccionados en las diferentes convocatorias tanto a nivel de la Comunidad Autónoma como estatal o europeas, estando en la actualidad desarrollando los siguientes proyectos:

Comunidad Autónoma (PXIDIT):

- Efecto de la fertilización potásica en la precipitación de bitartrato potásico y en el pH de los vinos blancos de la Denominación de Origen "Rias Baixas". Influencia sobre la calidad del vino.
- Evaluación del impacto de los tratamientos antifúngicos en variedades blancas gallegas sobre la composición del mosto, cinética fermentativa y el vino.
- Estudio del potencial enológico y organoléptico de tres cultivares blancos de vid autóctona de Galicia (Lado, Blanco legítimo y Agudelo).
- Selección Clonal de Variedades Tintas Autóctonas de Galicia

Comunidad Autónoma (PXIDIT con empresas-Tecnologías da Alimentación):

- Indexaje en verde de variedades autóctonas de vid a partir de material producido in vitro desarrollado en invernadero. Establecimiento de un sistema de identificación varietal mediante marcadores moleculares y determinación del grado de rejuvenecimiento.
- Estudio de la influencia de prácticas cultivares y optimi-

zación de diferentes técnicas enológicas en la vinificación de la uva Albariña.

- Desarrollo y selección de una colección autóctona de microorganismos de interés enológico (levaduras y bacterias) a partir de material biológico cedido por el Instituto de Fermentaciones Industriales (CSIC).
- Elaboración de vino tinto con variedades autóctonas gallegas con diferentes sistemas de vinificación para su posterior crianza en bodega.
- Optimización de los procesos de elaboración de un vino tinto de crianza a partir de variedades autóctonas gallegas
- Optimización de diferentes sistemas de destilación para la obtención de aguardientes de orujo y destilados de frutas autóctonas de calidad

Las empresas participantes son TRAGSA, Finca Fillaboa, INNAVES, Coto de Gomariz, Terra do Gargalo, Aguardientes de Galicia, respectivamente

Estatat (INIA):

- Incidencia de las técnicas de elaboración sobre la flora levaduriforme y en la composición aromática del vino en cultivares blancos autóctonos de Galicia.
- Estudio del potencial enológico y organoléptico de tres cultivares blancos de vid autóctona de Galicia (Lado, Branco Lexítimo y Agudelo).
- Comportamiento de diferentes columnas de destilación en la elaboración de aguardientes. Características analíticas y sensoriales de los aguardientes de orujo. Definición según norma ISO 11035 de los descriptores organolépticos de los mismos.
- Evaluación del Potencial agronómico y enológico de algunas variedades minoritarias de vid en Galicia.
- Valorización de frutas del bosque. Elaboración de aguardientes por destilación de sus fermentados, obtenidos mediante cultivo en estado sólido.

Europeos (CRAFT/INTERREG):

- CRAFT) Sustainable enhancement of autochthonous wine grapes in mountain areas. Cooperative Research.
- (INTERREG) Simbiose: Fusão de competências formativas transfronteiras na habilitação de profissionais do sector agroalimentar.

Otros estudios (Internos)

- Selección clonal y sanitaria de variedades de vid autóctonas de Galicia.
- Constitución del banco de datos agronómicos, fenológicos, enológicos y ampelográficos de variedades de vid autóctonas de Galicia.
- Optimización de los sistemas de conducción y poda para cultivares de vid de Galicia.
- Estudio del potencial enológico de las principales variedades tintas de Galicia.
- Aplicación de diferentes sistemas de vinificación de variedades tintas (normal, ganimedé, integral).
- Estudio de la aplicación de diferentes levaduras comerciales y de enzimas con capacidad beta-glucosidásica en la vinificación de variedades blancas de Galicia.

- Destilación y características de aguardientes de orujo monovarietales.
- Estudio de variedades minoritarias en vías de extinción
- Realización de las microvinificaciones de la campaña del MAPA sobre estudio para la realización del banco de datos de origen de los vinos.

Para el futuro las líneas que se pretenden abarcar son las siguientes:

Viticultura

- Ampliar los estudios de caracterización ampelográfica y potencial enológico de las distintas variedades autóctonas.
- Seguir con selección clonal y sanitaria de variedades de vid de Galicia, básicamente de tintas.
- Optimización de los diferentes sistemas de cultivo del viñedo en cada una de las DO.
- Iniciar el estudio de zonificación de las diferentes DO.

Enología

- Seleccionar levaduras y bacterias autóctonas
- Investigar sobre nuevas tecnologías de elaboración de vinos y aguardientes de orujo.
- Caracterizar organolépticamente los vinos y aguardientes elaborados a partir de variedades autóctonas.
- Estudiar la formación de compuestos negativos a la calidad de los vinos (aminas biógenas, OTA, residuos de productos fitosanitarios)

Laboratorio química enológica

- Cumplimiento de la norma UNE 17025 .

Para la realización de los diferentes proyectos el Centro cuenta con personal investigador formado por 6 doctores, 4 titulados superiores y 2 titulados medios que son los encargados de llevar a cabo las diferentes investigaciones.

La transferencia tecnológica de los resultados se realiza a través de publicaciones en revistas de divulgación e investigación, organización de cursos y jornadas técnicas de viticultura y enología, asistencia a congresos y reuniones de grupos de investigación nacionales e internacionales.

Como caso particular de transferencia tecnológica debemos indicar que los trabajos relativos a selección clonal de variedades autóctonas permitieron hasta el momento la obtención de 36 clones seleccionados, ocho de Treixadura, seis de Torrontés, tres de Loureira, siete de Godello, siete de Dona Branca, cinco de Mencía, estando gran parte de el material ya certificado o en avanzado proceso de certificación. Los clones ya certificados fueron suministrados a los viveristas gallegos para su multiplicación y posterior comercialización.

