

# LOWpH WINE

## INFORME DE COBERTURA DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Julio, agosto y septiembre de 2021



PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA

BODEGAS  RODA

 **Atens**  
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA UCA

 **AGROVIN**

 **BARBADILLO**  
1835-2011

 **VITIS NAVARRA**  
GENÉTICA Y INNOVACIÓN DEL VINO

 **FERTINAGRO**  
BIOTECH

MILSETENTAYSEIS

 **CDTI**  
@CDTIoficial

# ÍNDICE

1. ENVÍO NOTA DE PRENSA
2. RESULTADOS OBTENIDOS
3. CLIPPING DE PRENSA



## 1. ENVÍO DE NOTA DE PRENSA

Para comunicar el lanzamiento del proyecto LowpHWine se elaboró y difundió la siguiente nota de prensa que se envió el pasado 15 de julio a las agencias de noticias, medios generalistas, económicos, regionales y sectoriales (agroalimentarios, vitivinícolas y de innovación)



### NOTA DE PRENSA

#### **Un proyecto de I+D+i estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático**

- **LowpHWine propondrá soluciones vitícolas y enológicas para evitar la pérdida de acidez derivada de la subida de pH de los vinos**
- **Pago de Carraovejas lidera este proyecto en el que participan cuatro bodegas, cuatro empresas auxiliares vitivinícolas y diez centros de investigación**
- **El proyecto cuenta con proyección nacional e internacional al constituir una oportunidad para preservar y mejorar la estabilidad de los vinos en el tiempo**

**Madrid, 15 de julio de 2021.-** Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título '*Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos*', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez

en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

Sin embargo, diferentes factores pueden ser abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos. Entre estos factores se pueden estudiar los siguientes:

- Influencia del varietal: considera tanto la caracterización de variedades relictas y búsqueda de nuevos biotipos, como el estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.
- Influencia de la biodiversidad del suelo: estudia tanto el papel de los hongos micorrízicos, como la toma de potasio por la planta.
- Influencia de las prácticas cultivares: tiene en cuenta, especialmente, el efecto de la fertilización orgánica y de su influencia con los propios microorganismos del suelo.
- Influencia de los factores enológicos y de la evolución del equilibrio ácido-base durante la vinificación: incluye el estudio del metabolismo ácido de las especies que participan en la fermentación alcohólica y maloláctica. El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.

Así, el **objetivo general** del proyecto es el estudio y validación de soluciones científico-tecnológicas para regular y/o controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático, actuando sobre el trinomio suelo-planta-vino. Dada la complejidad de este objetivo, no se pretende una solución única e individual, sino la combinación de varias que, en conjunto, contribuyan a combatir el problema de la acidez.

### **Participantes**

El proyecto LowpHWine está promovido por un consorcio empresarial formado por ocho empresas pertenecientes al sector vitivinícola y diez centros de investigación nacionales. Pago de Carraovejas lidera este consorcio, conformado también por las bodegas Roda, Barbadillo y Hoyada de los Lobos (Milsetentayseis). Los cuatro miembros restantes pertenecen a la industria auxiliar vitivinícola, incluyendo un vivero (Vitis Navarra), una empresa de fertilizantes (Fertinagro Biotech), una empresa biotecnológica de microorganismos para la agricultura sostenible (Atens) y una empresa de producción de equipamiento y productos enológicos (Productos Agrovín).

Con respecto a los centros de investigación, en LowpHWine participan las siguientes universidades: Universidad Complutense de Madrid, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad de León, Universidad Pública de Navarra, Universidad de Castilla La Mancha y Universidad de Valencia. Además, el Centro Tecnológico del Vino (VITEC), el Instituto de la Vid y del Vino (ICVV), el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) y el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC).

El proyecto cuenta con un presupuesto global próximo a los 6 millones de euros y se desarrollará en el marco del Programa Estratégico CIEN del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). El período de ejecución es de 48 meses, comprendidos entre septiembre de 2020 y agosto de 2024 y divididos en tres hitos técnico-económicos.

### **Desarrollo del proyecto**

LowpHWine se desarrollará en dos actividades técnicas. La primera se centrará en la investigación industrial y plantea la generación de una base de conocimiento íntimamente vinculada al estudio de los factores del suelo, material vegetal, microbiota enológica, vinificación y mosto-vino, que afectan a la regulación de la acidez en los vinos. La segunda actividad se centrará en el desarrollo experimental de las soluciones científico-tecnológicas planteadas ante los factores identificados en el ecosistema de la primera actividad.

Mientras que la 'Actividad 1' tendrá como participantes principales en su desarrollo a los equipos técnicos de las empresas de la industria auxiliar, las bodegas y a los centros de investigación, en la 'Actividad 2' el protagonismo recaerá sobre las bodegas, que validarán las soluciones y alternativas científico-tecnológicas desarrolladas en la primera actividad; contando con el apoyo y asesoramiento de algunos investigadores.

### ***Acerca de LowpHWine:***

LowpHWine es un proyecto de I+D+i que tiene por objetivo general el estudio y la validación de soluciones científico-tecnológicas para controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático.

Pago de Carraovejas lidera el consorcio que desarrollará este proyecto, que también está formado por las bodegas Roda, Barbadillo y Hoyada de los Lobos (Milsetentayseis), así como por las empresas Vitis Navarra, Fertinagro Biotech, Atens y Productos Agrovin, y por un total de diez centros de investigación nacionales. Cuenta con un presupuesto global de 5.803.856 € y se desarrollará en el marco del Programa Estratégico CIEN del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), en un período de 48 meses comprendidos entre septiembre de 2020 y agosto de 2024.

## 2. RESULTADOS OBTENIDOS

- Se han obtenido 15 clippings en medios de comunicación locales y sectoriales (vitivinícolas y agroalimentarios), tratando con rigor la información acerca del lanzamiento del proyecto LowpHWine.
- Se han logrado unos resultados satisfactorios con cobertura en los medios locales online La Comarca de Puerto Llano y Más Castilla La Mancha. Además, la noticia ha sido recogida en los medios sectoriales online Bodegas y Vinos, Vinetur, Innogravi, Alimarket, Semana Vitivinícola, Agroinformación e Innovaspain.
- Se han logrado unos resultados muy satisfactorios con cobertura en los medios agroalimentarios Agronews Castilla y León, Agronews Comunitat Valenciana, Campo CyL, Profesional Agro e Innogravi. Además, la noticia ha sido recogida en los medios vitivinícolas Vinetur, El Correo del Vino, Mundo Vino, Tecnovino y en el canal Vitivinícola de Interempresas, así como en los medios locales Más Castilla y León, Agro Rioja y Radio Aragón.
- Entre las gestiones realizadas, destaca la publicación de una noticia en un programa informativo de Radio Aragón.
- Principales mensajes transmitidos:
  - LowpHWine estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático
  - Este proyecto de I+D+i investigara soluciones vitícolas y enológicas para evitar la acidez causada por la subida del pH del vino
  - Pago de Carraovejas lidera esta iniciativa en la que participan cuatro bodegas, cuatro empresas auxiliares vitivinícolas y diez centros de investigación
  - LowpHWine cuenta con proyección nacional e internacional al constituir una oportunidad para preservar y mejorar la estabilidad de los vinos en el tiempo
- Medios en los que se ha obtenido cobertura:
  - Medios locales: Más Castilla y León, Agro Rioja, Radio Aragón
  - Medios vitivinícolas y agroalimentarios: Agronews Castilla y León, Arones Comunitat Valenciana, Campo CyL, Profesional

Agro, Innogravi, Vinetur, El Correo del Vino, Mundo Vino, Tecnovino e Interempresas (Canal Vitivinícola).

- Medio internacional: Archyworldys
  
- Titulares obtenidos:
  - Pago de Carraovejas lidera un proyecto para evitar la pérdida de acidez por el cambio climático
  - Un proyecto de I+D+i estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático
  - Estudian cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos
  - LowpHWine, proyecto para estudiar la pérdida de acidez del vino
  - Evitar la pérdida de acidez en los vinos y luchar contra el cambio climático
  - El cambio climático también afecta al vino
  - *Pago de Carraovejas leads a project to prevent the loss of acidity due to climate change*
  - Cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos producida por el cambio climático
  
- Además, cabe destacar que también se ha difundido el proyecto en las redes sociales de Fertinagro Biotech, socio de LowpHWine, logrando los siguientes resultados:
  - Facebook:
    - Post:
      - Personas alcanzadas: 466
      - Reacciones: 27
      - Clics: 12
    - Historias:
      - Personas alcanzadas: 245
      - Interacción: 7
  - LinkedIn:
    - Post:
      - Impresiones: 1544

- Clics: 33
  - Compartidos: 4
- Instagram:
  - Historias:
    - Personas alcanzadas: 273
- Twitter:
  - Post:
    - Impresiones: 394
    - Interacciones totales: 23

### 3. CLIPPING DE PRENSA

## **UN PROYECTO DE I+D+i ESTUDIA CÓMO EVITAR LA PÉRDIDA DE ACIDEZ EN LOS VINOS COMO CONSECUENCIA DEL CAMBIO CLIMÁTICO**

**(15 de julio, 2021)**

## Un proyecto de I+D+i estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático



Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título '*Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos*', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.



## Un proyecto de I+D+i estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático

📅 15/07/2021

Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título '*Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos*', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.



## Pago de Carraovejas lidera un proyecto para evitar la pérdida de acidez por el cambio climático

15 JULIO, 2021 · PORTADA APP, VIÑEDO

Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título 'Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

## LowpHWine, proyecto para estudiar la pérdida de acidez del vino

El proyecto de I+D+i LowpHWine estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático. LowpHWine propondrá soluciones vitícolas y enológicas para evitar la pérdida de acidez derivada de la subida de pH de los vinos.



Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título 'Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

### Control del pH

Sin embargo, diferentes factores pueden ser abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos. Entre estos factores se pueden estudiar los siguientes:

- Influencia del varietal: considera tanto la caracterización de variedades relictas y búsqueda de nuevos biotipos, como el estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.
- Biodiversidad del suelo: estudia tanto el papel de los hongos micorrízicos, como la toma de potasio por la planta.
- Influencia de las prácticas cultivares: tiene en cuenta, especialmente, el efecto de la fertilización orgánica y de su influencia con los propios microorganismos del suelo.
- Factores enológicos y de la evolución del equilibrio ácido-base durante la vinificación: incluye el estudio del metabolismo ácido de las especies que participan en la fermentación alcohólica y maloláctica. El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.



## Estudian cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos

© 21 julio, 2021

**Bajo el título 'Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos', arrancan los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine, que estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.**

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas.

En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados.

Por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo. Sin embargo, diferentes factores pueden ser abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos.

## **Un proyecto de I+D+i estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático**

LowpHWine propondrá soluciones vitícolas y enológicas para evitar la pérdida de acidez derivada de la subida de pH de los vinos



Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título 'Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.



## Un proyecto de I+D+i estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático

LowpHWine propondrá soluciones vitícolas y enológicas para evitar la pérdida de acidez derivada de la subida de pH de los vinos

Pago de Carraovejas lidera este proyecto en el que participan cuatro bodegas, cuatro empresas auxiliares vitivinícolas y diez centros de investigación

El proyecto cuenta con proyección nacional e internacional al constituir una oportunidad para preservar y mejorar la estabilidad de los vinos en el tiempo

**Madrid, 15 de julio de 2021.** - Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título '*Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos*', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

# Mundo Vino

Un espacio para compartir nuestra pasión por el vino.



## Un proyecto de I+D+i estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático

16 julio 2021

- LowpHWine propondrá soluciones vitícolas y enológicas para evitar la pérdida de acidez derivada de la subida de pH de los vinos
- Pago de Carraovejas lidera este proyecto en el que participan cuatro bodegas, cuatro empresas auxiliares vitivinícolas y diez centros de investigación
- El proyecto cuenta con proyección nacional e internacional al constituir una oportunidad para preservar y mejorar la estabilidad de los vinos en el tiempo

**Madrid, 15 de julio de 2021.-** Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título '*Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos*', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

Sin embargo, diferentes factores pueden ser abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos. Entre estos factores se pueden estudiar los siguientes:

- Influencia del varietal: considera tanto la caracterización de variedades relictas y búsqueda de nuevos biotipos, como el estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.
- Influencia de la biodiversidad del suelo: estudia tanto el papel de los hongos micorrízicos, como la toma de potasio por la planta.
- Influencia de las prácticas cultivares: tiene en cuenta, especialmente, el efecto de la fertilización orgánica y de su influencia con los propios microorganismos del suelo.
- Influencia de los factores enológicos y de la evolución del equilibrio ácido-base durante la vinificación: incluye el estudio del metabolismo ácido de las especies que participan en la fermentación alcohólica y maloláctica. El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.

Así, el **objetivo general** del proyecto es el estudio y validación de soluciones científico-tecnológicas para regular y/o controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático, actuando sobre el trinomio suelo-planta-vino. Dada la complejidad de este objetivo, no se pretende una solución única e individual, sino la combinación de varias que, en conjunto, contribuyan a combatir el problema de la acidez.

## Estudian soluciones para evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático

**LowpHWine es el nombre del proyecto que propondrá soluciones vitícolas y enológicas para evitar la pérdida de acidez derivada de la subida de pH de los vinos. Este proyecto busca encontrar una oportunidad para preservar y mejorar la estabilidad de los vinos en el tiempo a pesar del cambio climático. En esta iniciativa participa un consorcio empresarial liderado por Pago de Carraovejas, cuatro bodegas, cuatro empresas auxiliares vitivinícolas y diez centros de investigación.**



Se inician los primeros trabajos del **proyecto de I+D+i LowpHWine**. Bajo el título '**Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos**', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la **composición ácida de la uva y de los vinos**.

El viñedo es uno de los **cultivos más vulnerables** a las nuevas condiciones impuestas por el **cambio climático** al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el **cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor** sobre la **fenología de la vid y la composición de la uva**. Así, se constata, **vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva**. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La **alteración en los patrones de maduración de la uva** se traduce en la obtención de **uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez**. Estos parámetros tienen una implicación directa en la **calidad sensorial del vino**, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus **propiedades enológicas**. Entre ellas, **destaca la extracción del color**, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una **depreciación más rápida en el tiempo**.

Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, **los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados**. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

Sin embargo, diferentes factores pueden ser abordados para **controlar los valores de pH y de acidez**, así como su influencia en la **calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica** de los vinos. Entre estos factores se pueden estudiar los siguientes:

- **Influencia del varietal:** considera tanto la caracterización de variedades relictas y búsqueda de nuevos biotipos, como el estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.
- **Influencia de la biodiversidad del suelo:** estudia tanto el papel de los hongos micorrízicos, como la toma de potasio por la planta.
- **Influencia de las prácticas cultivares:** tiene en cuenta, especialmente, el efecto de la fertilización orgánica y de su influencia con los propios microorganismos del suelo.
- **Influencia de los factores enológicos y de la evolución del equilibrio ácido-base durante la vinificación:** incluye el estudio del metabolismo ácido de las especies que participan en la fermentación alcohólica y maloláctica. El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.

Así, el objetivo general del proyecto es el estudio y validación de **soluciones científico-tecnológicas para regular y/o controlar el aumento del pH de los vinos** españoles en las condiciones actuales de cambio climático, actuando sobre el trinomio suelo-planta-vino. Dada la complejidad de este objetivo, no se pretende una solución única e individual, sino la combinación de varias que, en conjunto, **contribuyan a combatir el problema de la acidez**.

## Evitar la pérdida de acidez en los vinos y luchar contra el cambio climático

Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título 'Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.



## Pago de Carraovejas lidera un proyecto para evitar la pérdida de acidez por el cambio climático



Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título 'Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

Sin embargo, diferentes factores pueden ser abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos. Entre estos factores se pueden estudiar los siguientes:

## El cambio climático también afecta al vino

**I+D+i.** Un estudio analiza cómo se puede evitar la pérdida de acidez en los vinos por efecto del cambio climático



### REDACCIÓN

Un consorcio empresarial liderado por la bodega Pago de Carraovejas y del que también forma parte, entre otros Bodegas **Roda** junto a miembros de la industria auxiliar vitivinícola y diferentes centros de investigación y universidades han puesto en marcha el proyecto LowpHWine.

Bajo el título 'Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

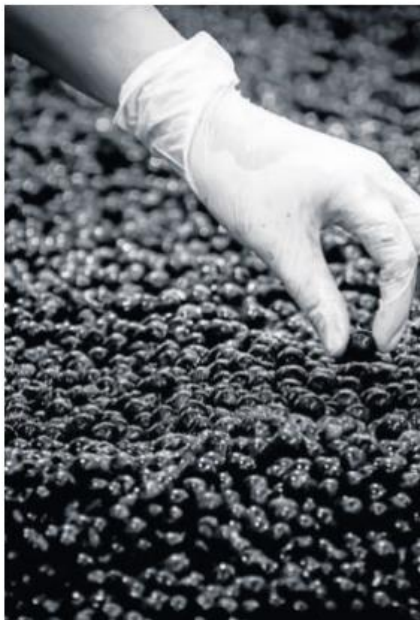
El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una me-

nor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

Sin embargo, según desvela el estudio, diferentes factores pueden ser abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos.

Entre estos factores se pueden estudiar la influencia del varietal, que considera tanto la caracte-



LowpHWine estudia de soluciones científico-tecnológicas para regular y controlar el aumento del pH de los vinos en las condiciones actuales de cambio climático. **L.R.**

rización de variedades relictas y búsqueda de nuevos biotipos, como el estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.

También hay que valorar la influencia de la biodiversidad del suelo, por ello estudia tanto el papel de los hongos micorrízicos, como la toma de potasio por la planta. Además, hay una influencia de las prácticas cultivares. Así el estudio tiene en cuenta, especialmente, el efecto de la fertilización orgánica y de su influencia con los propios microorganismos del suelo.

Y por último existe una influencia de los factores enológicos y de la evolución del equilibrio ácido-base durante la vinificación por lo que incluye el estudio del metabolismo ácido de las especies que participan en la fermentación alcohólica y maloláctica. El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.



Archyworldys

## Pago de Carraovejas leads a project to prevent the loss of acidity due to climate change



The first works of the LowpHWine R + D + I project begin. Under the title 'Study of new factors related to the soil, the plant and the oenological microbiota that influence the acidity balance of wines and their guarantee of quality and stability in hot climates', this initiative will study the effects that different Soil and vine conditions can affect the acid composition of grapes and wines.

The vineyard is one of the crops most vulnerable to the new conditions imposed by climate change as it is an agricultural practice limited to a very specific latitudinal range and, mainly, associated with hot regions. On the production side, climate change is exerting an increasing influence on the phenology of the vine and the composition of the grape.

Thus, harvest after harvest, a lower acidity and a higher pH in the grapes are observed. This effect eventually carries over to the wine.

The alteration in the ripening patterns of the grape translates into obtaining grapes with a higher concentration of sugars and less acidity. These parameters have a direct implication on the sensory quality of the wine, since a lower acidity in the wine considerably affects its oenological properties. Among them, the extraction of color stands out, which contributes to premature oxidation and, therefore, to a faster depreciation over time. In addition, the need for sulfur is increased, that is, the wines are more vulnerable to the development of unwanted microorganisms. In addition, of course, the lower acidity affects the wine's own sensory perception and its stability over time.

However, different factors can be addressed to control pH and acidity values, as well as their influence on sensory quality and on the chemical and microbiological evolution of wines. Among these factors, the following can be studied:

- Influence of the varietal: considers both the characterization of relict varieties and the search for new biotypes, as well as the study of the impact of rootstocks on the acid composition of the grape.
- Influence of soil biodiversity: studies both the role of microrrhizal fungi and the uptake of potassium by the plant.
- Influence of cultivar practices: it takes into account, especially, the effect of organic fertilization and its influence with the soil microorganisms themselves.

*La UPNA y Vitis, en un consorcio que investiga la acidez de los vinos*

## **Cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos producida por el cambio climático**

Bajo el título 'Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos', el proyecto de I+D+i LowpHWine estudiará cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático. Liderado por la bodega **Pago de Carraovejas** (en Peñafiel, Valladolid, en plena DO Ribera del Duero), el proyecto está promovido por un consorcio empresarial formado por ocho empresas pertenecientes al sector vitivinícola y diez centros de investigación nacionales.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva, efecto que, finalmente, se traslada al vino, afectando a su calidad sensorial y haciéndolo más vulnerable al desarrollo de microorganismos indeseados.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

