

# Alianza entre la academia, lo público y el sector privado busca crear un vino que sea rico en antioxidantes

El vino tinto tiene beneficios para la salud cuando se consume con moderación y de forma responsable, ello por su alto contenido en antioxidantes al contener polifenoles (resveratrol y quercetina) que ayudan a proteger las células y reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Amparados en esos estudios ya mundialmente conocidos es que la Viña Concha y Toro y las universidades de Talca y Católica del Maule, gracias al financiamiento del Gobierno Regional a través de un proyecto FIC (Fondos de Innovación para la competitividad), se está estudiando el desarrollo de vinos que tengan una funcionalidad antioxidante superior en base del enriquecimiento de variedades tradicionales a partir de extractos ricos en polifenoles.

Cristina Bravo, gobernadora de la Región del Maule, destacó este

innovador desarrollo. "Queremos agregar valor a nuestros productos regionales, que sean productores locales los cultiven estos cepajes patrimoniales y que, a través del enriquecimiento, se pueda obtener de sus uvas y residuos, un valor agregado para crear vinos con un nivel antioxidante superior".

¿Cómo hacer este vino?

Alvaro González, director del Centro de Investigación e Innovación de la Viña Concha y Toro, comentó que la motivación para esta innovación que se está preparando, en alianza con la academia y el sector público, debe a que "la industria está en un ciclo donde buscamos innovar y sobre todo en el segmento de productos que le entregan al consumidor mayor bienestar, mayor salud y productos funcionales".

"Y en ese desafío hay mucha ciencia y

tecnología detrás, por eso el Centro ha asumido este rol de unir a otras entidades que aportan sus capacidades como el Centro de Estudios en Alimentos Procesados (CEAP), la Universidad Católica del Maule y la Universidad de Talca, para en conjunto llevar a cabo este proyecto y llegar a un producto que sea innovador, distinto y que le entregue este mayor bienestar a nuestros consumidores", dijo luego el director de del Centro de Investigación e Innovación de la Viña Concha y Toro.

La Dra. Verónica Olate, investigadora de la U. de Talca, explicó el rol que está jugando su institución en este trabajo de investigación aplicada. "Estamos enfocados en el estudio del ultrasonido y también de la utilización de los sarmientos o brotes de poda como una alternativa a lo que se utiliza como madera de roble, en la crianza

- **A través de un proyecto financiado por el Gobierno Regional del Maule, Concha y Toro, la Universidad Católica del Maule y la Universidad de Talca, trabajan en producto que le dará un valor agregado al vino que se produce en la Región.**

de los vinos".

El fundamento científico para explorar esta alternativa, es que desde hace mucho tiempo se conoce la utilidad de las barricas de roble para el proceso final de la elaboración de los vinos y también se utilizan maderas de roble, tipo chips. "Lo que pretendemos hacer nosotros es utilizar chips con madera de sarmiento tostada, la que tiene muchas propiedades beneficiosas, para incorporarlas a la producción del vino".

El Dr. Basilio Carrasco director científico del Centro de Estudios en Alimentos Procesados de la Universidad de Talca, planteó que el aporte del CEAP "será la comprensión de extractos obtenidos a partir de sarmientos, los que son ricos en polifenoles y esos extractos utilizarlos para los análisis del proyecto. También determinar la metodología que permita que el producto sea escala-



ble para la extracción del extracto por parte de Concha y Toro".

La Dra. Verónica Mujica, diabetóloga y académica de la UCM, resumió el trabajo que hará la casa de estudios. "La primera parte será un trabajo de laboratorio en donde se analizará este vino, para verificar que efectivamente cuenta con una alta concentración de agentes antioxidantes y en cantidades que no vayan a ser tóxicas".

"El gran desafío luego es poner a 30 personas, que van a consumir durante tres semanas exclusivamente este vino y pro-

bar que tanto beneficio puede traer el consumo moderado de vino tinto en su estrés oxidativo", remató la académica de la UCM.

Una última conclusión la dio la Dra. Liliana Zúñiga, directora de investigación de la UCM quien dijo que "Para nosotros es muy importante tener esta alianza academia, empresa y sector público, que nos permiten desarrollar este tipo de investigaciones desde la idea y la postulación al proyecto (...) pretendemos ir consolidando estas redes", finalizó.