

Fecha: 23-11-2020
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Revista Del Campo
Tipo: Actualidad
Título: Buscan identificar la variedad que hay en una botella de vino

Pág.: 4
Cm2: 386,8
VPE: \$ 5.081.098

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

126.654
 320.543
☐ No Definida

El equipo detrás del proyecto:
 Elías Obreque, Paula Vizoso,
 Jorge Wicha y Juan Velozo.



Ni el mayor experto puede saber, por el simple acto de catar, cuál es el porcentaje real de la cepa que se declara en una botella de vino. No porque se mienta en el envase, sino porque las herramientas sensoriales no permiten reconocerlo.

Pero ahora, en Chile, desarrollan una herramienta de identificación varietal que podría cambiar esa situación y no solo para la industria vitífera.

"El vino declara una variedad, con un porcentaje de pureza, pero el otro porcentaje puede ser cualquiera de las otras cepas que contribuyen a la calidad varietal", dice Juan Velozo, director del Centro Tecnológico de Recursos Vegetales de la

POR DEFINICIÓN GENÉTICA

Buscan identificar la variedad que hay en una botella de vino

En la Universidad Mayor trabajan en tecnología que permitirá comprobar qué variedades hay efectivamente en un vino, lo que podría transformarse en una herramienta diferenciadora y mejorar la competitividad.

PATRICIA VILDÓSOLA ERRÁZURIZ

Universidad Mayor, donde está radicado el proyecto.

Hoy, en la mayor parte de los países, lo que los entes acreditados certifican es el proceso de producción de cada vino. Respecto al origen varietal, las normativas establecen que una botella no puede tener menos de un 75% de la variedad que se reconoce en la etiqueta —85% en algunos países—; y en los ensamblajes hay que declarar la composición varietal, con los orígenes, pero no el porcentaje de cada uno.

A dilucidar eso es a lo que apunta la nueva herramienta. Y el tema es importante porque la calidad de un vino hoy "se define por el proceso productivo desde la plantación hasta la elaboración final. Se certifica la superficie de uva, la cosecha estimada, el proceso estimado, y luego se determina cuál debiera ser el volumen de vino obtenido. Y después el enólogo se juega su prestigio en la etapa final, en cómo elabora ese producto. Entonces es un proceso de validación complicado", dice el experto de la U. Mayor.

Lo que promete la herramienta es verificar que la variedad que se declara es efectivamente la que está en esa botella y definir qué porcentajes de cada cepa hay. Es decir, definir genéticamente el origen varietal de un vino. El principio es simple, dice Velozo: parte de la base de que cada organismo vivo tiene un genoma

Fecha: 23-11-2020
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Revista Del Campo
Tipo: Actualidad
Título: **Buscan identificar la variedad que hay en una botella de vino**

Pág.: 5
Cm2: 275,9
VPE: \$ 3.624.594

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

126.654
320.543
☐ No Definida

QUIÉNES ESTÁN DETRÁS DEL PROYECTO

Se trata de un proyecto que cuenta con financiamiento Corfo, en el que está trabajando un grupo de investigadores liderado por la bioquímica y doctora en biotecnología Paula Vízoso, quien se ha especializado en marcadores moleculares. Además, el profesor de enología de la Universidad de Chile, Elías Obreque, doctor en Ciencias Agrícolas y enólogo, que trabaja en los atributos que tiene el vino; Jorge Wicha, agrónomo y académico de la U. Mayor, especialista en el mercado de la uva.

propio, que ha evolucionado y es característico de cada especie.

“Este genoma es moldeado por el medio ambiente. Hoy podemos definir el origen genético de cualquier organismo y también el efecto ambiental sobre él. Esto se hace a través de marcadores moleculares. La estrategia es hacer la trazabilidad genética. Para eso buscamos características propias que identifiquen al individuo y a los clones”, comenta el Vellozo.

Por lo mismo, el alcance de la herramienta, dice, abarca mucho más que el vino: podría servir para determinar, por ejemplo, si una miel está adulterada o proviene de una específica especie floral.

“En el futuro todos los alimentos van a poder ser trazados genéticamente. De hecho, por ejemplo, hoy para certificar que no hay transgénicos se hace una trazabilidad. Las posibilidades que abre la herramienta al permitir verificar que un alimento es efectivamente lo que

dice ser son inmensas. Puede ser una herramienta muy importante para regular el mercado de los alimentos”, resalta el experto de la Universidad Mayor.

Eso lleva a que el principal beneficio del uso de la herramienta sería el consumidor final.

“El consumidor está buscando aspectos diferenciadores. Hoy el consumidor joven busca alimentos saludables, trazabilidad, orgánicos, inocuos. El consumidor joven actual es totalmente diferente, mucho más educado y más selectivo. Y ahí es donde saber que hay en una botella de vino y qué le concede el valor es muy importante”, recalca Vellozo.

LOS AVANCES

El objetivo de la iniciativa es buscar una herramienta que permita agregar valor a los recursos naturales que tiene o produce el país.

“Pensamos primero en el vino porque con esto se podría mejorar la competitividad de un producto que es relevante para el país, tanto por lo que representa a nivel comercial, como por el impacto social, dada la gran cantidad de agricultores involucrados”, comenta el Juan Vellozo.

Para determinar qué variedad hay en una botella han tenido que trabajar con vinos puros —es decir, donde exista cien por ciento de certeza de qué es lo que se está trabajando—,

EXTRAPOLABLE

Uno de los problemas que tiene el sector apícola es la adulteración que sufre la miel. Precisamente la nueva herramienta podría ayudar a que se sepa si un producto es efectivamente lo que dice ser o ha tenido alternaciones.

“Las mieles se definen por su origen, por el polen que está incorporado al proceso, cuando uno declara que es mono floral se tiene que identificar si el polen es o no de la especie que se está indicando”, comenta Vellozo, aunque agrega que todavía falta para poder llegar a este nivel.

para lo cual el trabajo práctico lo han realizado en la viña Villaseñor. A partir de ahí han estudiado y trazado la uva, la hoja de la planta que la produce, el mosto con el que se preparará el vino y finalmente este.

Por ahora trabajan con seis variedades, aunque “la aspiración es tenerla para un mayor número de variedades, para el 80% del mercado. .. tenemos que tener el reconocimiento de todas las variedades para poder identificar que otra está incorporada en una botella”, dice.

Hoy trabajan con Carbenet, Merlot, Carmenere, Petit Verdot, Tempranillo y San Giovese.

La herramienta permitirá identi-

ficar también la zona de producción, aunque todavía se está trabajando para avanzar en ese sentido, comenta Vellozo.

Por ahora ya tienen listas las fases de pruebas, con distintos niveles de avance, de las variedades con que están investigando.

“Estimamos que en unos dos años estará lista. Entonces esto tiene que ser validado por el SAG”, dice. Así se podrá transferir a la industria para que lo utilice como una herramienta productiva y comercial.

“Podría colocar el sello a su producto como una forma de certificar que lo que indica la etiqueta efectivamente está. Hoy es un poco mágico, porque tiene que ver con la idea de lo que el enólogo construye, con terroir, con el clima, la cultura. El vino es de una complejidad muy amplia en su valoración y esto va a permitir aclarar algunos aspectos para que el consumidor sepa”.