



Madrid, jueves 1 de junio de 2023

## Los microbios, una herramienta para mejorar la elaboración del vino

- El proyecto Eco2Wine, en el que participa el CSIC, plantea la producción de vinos respetuosos con el medio ambiente y una mejor gestión de los viñedos
- En Eco2Wine colaboran 21 organizaciones de todo el mundo dedicadas a la ciencia vitivinícola y está prevista la creación de una red MSCA para la formación doctoral en torno al vino



Eco2Wine identifica reconoce el relevante papel de los microorganismos a lo largo de todo el proceso en la vitivinicultura del siglo XXI. / CSIC Comunicación

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) forma parte de un consorcio formado por 21 organizaciones de todo el mundo dedicadas a la ciencia vitivinícola que se han unido en el proyecto Eco2Wine para desarrollar investigación de vanguardia, formación doctoral avanzada a diez jóvenes y comunicación pública en torno a nuevos enfoques de la elaboración del vino. El proyecto, que cuenta con fondos del programa

Horizonte Europa de la Unión Europea, arranca este 2023 y tiene una financiación de unos 2,4 millones de euros a lo largo de cuatro años.

El objetivo de Eco2Wine es aprovechar las interacciones microbianas que se producen en el viñedo y durante la elaboración del vino como herramientas para la innovación. Con ello se pretende producir vinos con mínima intervención y respetuosos con el medio ambiente, al tiempo que se mejora la gestión de los viñedos y se ofrecen más opciones vinícolas.

Coordinados por la Universidad de Milán (Italia), los institutos asociados al consorcio están situados en países vitivinícolas como Italia, Alemania, Francia, Georgia, España, Eslovenia y Sudáfrica. Además del CSIC, a través del [Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino](#) (ICVV-CSIC-Gobierno de La Rioja-Universidad de La Rioja), participan en Eco2Wine la Universidad de Borgoña (Francia), la Universidad Hochschule Geisenheim (Alemania), la Universidad Técnica de Georgia (Georgia), la Universidad de Perugia (Italia), la Universidad de Liubiana (Eslovenia), la Universidad de Cádiz (España) y la Universidad de Stellenbosch (Sudáfrica). En cada país también forman parte del consorcio varios productores y socios del sector vitivinícola. Entre ellos figuran Miguel Torres SA (España) y la Fundación Rioja Salud (España).

## Formación doctoral avanzada

La red doctoral MSCA, que se va a crear en el marco del proyecto, busca formar personal investigador en el campo de la microbiología enológica y de la ciencia del consumo. Eco2Wine identifica algunos de los retos de la vitivinicultura del siglo XXI y reconoce el relevante papel de los microorganismos a lo largo de todo el proceso, desde su interacción con la vid, relevante para la tolerancia a sequía, patógenos o plagas, hasta su conocido papel en la fermentación. De hecho, el otro *leitmotiv* del proyecto son las interacciones biológicas, para cuyo estudio se pondrán en juego las técnicas más avanzadas como diversas tecnologías ómicas y de modelado matemático.

“El ICVV se encargará de la dirección de una tesis doctoral sobre las interacciones de los microorganismos durante la fermentación y acogerá, por periodos más cortos, a personal en formación que realiza sus tesis en otros organismos y países como Italia, Francia, Sudáfrica, Eslovenia o Georgia, para adquirir formación, por ejemplo, en análisis transcriptómico o en genómica de la vid”, explica **Ramón González**, investigador del CSIC en el ICVV y coordinador del proyecto en el CSIC.

“La formación en estos temas de personal investigador que se pueda incorporar al sector productivo es fundamental para facilitar la transferencia del conocimiento que se genera en el ámbito académico sobre temas como el cambio climático, la evolución de las preferencias de consumo o la necesidad de minimizar el impacto ambiental de la vitivinicultura”, añade el científico del CSIC. Además de los conocimientos científicos, el personal investigador formado a través de este proyecto adquirirán competencias avanzadas en comunicación científica y compromiso con la comunidad.

En consonancia con el novedoso planteamiento científico, en el proyecto Eco2Wine se formará personal sobre herramientas de la comunicación y el compromiso públicos,

como la narración digital, las exposiciones virtuales y los vínculos entre ciencia y arte, así como en los esfuerzos por implicar a los grupos pertinentes en la cocreación de nuevas ideas y conocimientos. El equipo también se encargará de compartir los avances y resultados a través de los medios de comunicación convencionales y sociales.

**CSIC Comunicación**

[comunicacion@csic.es](mailto:comunicacion@csic.es)