



Madrid, viernes 8 de septiembre de 2017

Un nuevo proceso potencia de forma natural las propiedades biosaludables de los vinos

- El procedimiento ha sido desarrollado por el CSIC y las bodegas Terras Gauda
- El proceso eleva la concentración de flavanoles, compuestos con propiedades beneficiosas extraídos de uvas autóctonas



Racimo de albariño blanco. /CSIC

El grupo de investigación vinícola de la Misión Biológica de Galicia, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y las bodegas Terras Gauda han desarrollado un proceso pionero que potencia de forma natural las propiedades biosaludables de los vinos al incrementar sustancialmente la concentración de flavanoles extraídos de la uva. Este proceso está protegido bajo la figura de secreto industrial de titularidad mixta.

“Los flavanoles son un tipo de polifenoles en los que se incluyen las catequinas, epicatequinas, ésteres del ácido gálico y otro grupo de compuestos que derivan de los primeros, y que se engloban bajo el nombre común de Proantocianidinas”, explica Carmen Martínez Rodríguez, investigadora del CSIC en la Misión Biológica de Galicia. “Dentro de este último grupo destacan las Procianidinas B1 y B2. Todos ellos de probado efecto beneficioso para la salud humana”, añade.

Gracias al proyecto de investigación Biofunciogal, un estudio científico ha permitido por primera vez elevar de forma natural la concentración de flavanoles en los vinos de las tres variedades blancas de vid autóctonas que cultiva Terras Gauda: Albariño, Loureiro y Caíño Blanco. El vino Albariño ha sido el que ha presentado los niveles más altos, con más de 160.000 ng/ml, y el que evidenció una mayor diferencia entre el testigo y el vino sometido al proceso de enriquecimiento. Le siguieron el de Loureiro (más de 120.000 ng/ml) y el de Caíño Blanco (más de 100.000 ng/ml).

Cantidades que suponen, en algunos casos, aumentar hasta mil veces la concentración de flavanoles gracias al conocimiento de las variedades desarrollado durante los muchos años de colaboración entre la Misión Biológica de Galicia-CSIC y Terras Gauda, así como del suelo donde se cultivan, del manejo que requiere cada variedad y de los diferentes procesos de elaboración.

Este innovador proceso, cofinanciado por Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial, se ha llevado a cabo en los viñedos y la bodega de Terras Gauda a partir de muestras de 2015 y 2016. “No se producen desviaciones a nivel organoléptico respecto al vino testigo procedente de la misma uva”, explica Emilio Rodríguez, director enológico de Terras Gauda. “Es más, en alguno de los parámetros de cata analizados, podemos considerar que se mejora”.

Este proyecto forma parte de Biofunciogal, en el que participan otras empresas y grupos de investigación con diferentes cultivos. Terras Gauda y la Misión Biológica de Galicia del CSIC cuentan con la colaboración en este estudio del Departamento de Farmacología de la Universidad de Santiago de Compostela.

Trabajos científicos previos demuestran las propiedades antiinflamatorias y antioxidantes de los flavanoles en diversas patologías relacionadas con trastornos del metabolismo.