

## PRESENTACIÓN DE NUESTRO PROYECTO I + D

El proyecto de Desarrollo Vitícola comienza durante la campaña 2010 englobando una serie de estudios relacionados con la producción, la fisiología y la maduración de las variedades de vid cultivadas en Lanzarote. Es desarrollado por el Dr Nicolas Bernard de “Vivelys” y realizado por Tomás Mesa y Carmen Díaz del departamento técnico de Bodegas El Grifo

El objetivo principal de este proyecto es de extraer el máximo potencial posible de las variedades cultivadas en la Denominación de Origen Lanzarote (Malvasía Volcánica, Listan Blanco, Moscatel, Diego, Listan Negro y Syrah) caracterizando las cosechas y enfocando su elaboración hacia la demanda de los mercados actuales. Esto nos lleva a hacer un estudio exhaustivo de los parámetros cualitativos de las cosechas y de los factores climáticos que afectan a la calidad y cantidad de esta.

Se pretende investigar algunos aspectos en los que se podría mejorar el nivel cualitativo de la vendimia, realizando diversos ensayos alrededor del riego, el microclima de los racimos y el aspecto nutricional de la planta, permitiendo así una estrategia de cultivo más eficiente.

La utilización de nuevos parámetros cualitativos de cosecha, desarrollados por Vivelys, nos permitirá caracterizar cada vendimia adecuando su proceso de elaboración y conforme a una definición de producto previamente establecida. Uno de los parámetros estudiados es la evolución de la cantidad de azúcar por baya, un parámetro fisiológico, y representativo del comportamiento de la planta y la evolución del color de la piel de la baya.

Los datos de maduración son recogidos en Dyostem, un autoanalizador desarrollado por Vivelys que nos ayudará en la caracterización de las cosechas



Dyostem - Vivelys

Los estudios que engloban este proyecto son :

• ***Evolución Malvasía Volcánica 2010*** – Se trata de una síntesis de los caracteres madurativos de la campaña 2010

• ***Evolución de las Variedades en 2011*** – Se continua con la evolución de la Malvasía Volcánica y se amplía al resto de variedades.

Además de estos resúmenes técnicos se presenta un estudio climático agrupando las cosechas de 2002 en adelante. Los datos han sido obtenidos de la estación agroclimática situada en el municipio de La Vegueta cuyos datos pueden consultarse en el siguiente Link.

[http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/temas/desarrollo\\_rural/agroclimatica/estaciones.htm](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/temas/desarrollo_rural/agroclimatica/estaciones.htm)

• ***Factores Climáticos y Volumen de cosecha en Lanzarote*** - Intentamos así determinar el grado de influencia que pueda tener el clima en la cantidad de cosecha, comparando diferentes parámetros climáticos con la producción total de la isla de Lanzarote

Este proyecto puede arrojar a la viticultura Lanzaroteña numerosos beneficios, algunos de los cuales se citan a continuación:

- Obtener una mejora cualitativa de las variedades cultivadas en Lanzarote
- Homogenizar el volumen de cosecha anual
- Conocer el momento óptimo de vendimia para cada perfil de vino buscado
- Adaptar las técnicas enológicas al tipo de uva recibido cada año.

Desde Bodegas El Grifo damos un sincero agradecimiento a todas aquellas personas que han colaborado tanto directa, como indirectamente en este proyecto, el cual estamos seguros sea de gran ayuda para todos los viticultores y bodegueros de esta Denominación de Origen.