

PRESENTACION 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 dirigido por Xabier Kamio, de Az3 Oeno y el Dr Nicolas Bernard de “Vivelys” y realizado por el equipo técnico de bodegas El Grifo

El objetivo principal de este proyecto es de el de extraer el máximo potencial de las variedades cultivadas en la Denominación de Origen Lanzarote (Malvasía Volcánica, Listan Blanco, Moscatel, Diego, Listan Negro) 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 de la maduración, 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, 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 dependiente del comportamiento de la planta, otro parámetro a estudiar será la evolución del color de la piel de la baya, en variedades blancas, que nos permitirá conocer el potencial aromático de cada parcela

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 Maduración*** – Se trata de una síntesis de los caracteres madurativos de las variedades, nos dará una idea del efecto “añada” y las diferencias que podemos encontrar entre ellas. La recogida de datos van desde 2010 hasta la actualidad

- ***Factores climáticos y volumen de cosecha*** – Estudiar cuales son las condiciones climáticas adecuadas para una producción sana y estable. 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

- ***Viticultura y Cambio Climático*** – Se estudia la influencia en el viñedo del aumento de las temperaturas que venimos sufriendo estas últimas décadas.

- ***Estudio del suelo y las aguas de Lanzarote*** – Se trata de un informe realizado por la universidad de La Laguna donde se determina la distribución de la superficie de cultivo insular, la distribución de los sistemas agrícolas locales y la capacidad agrícola de las aguas desalinizadas

- ***Selección y multiplicación de Levadura Autóctona*** – Actualmente los vinos del mundo son elaborados con levadura seca comercial aislada en varias zonas vitivinícolas de reconocimiento mundial, como las de Borgoña, Burdeos, Champagne y algunas de Australia. Para elaborar vinos que sean representativos de una región de origen se utiliza levadura autóctona, sin embargo, la única posibilidad de trabajar con esas levaduras del viñedo es dejar hacer una fermentación espontánea que presenta un carácter aleatorio.

Trabajamos, para la campaña 2018, en crear un procedimiento que consistirá en aislar, seleccionar y conservar en ambientes aptos nuestra propia levadura, recogida de viñedos extraordinarios, con lo que remplazaremos las levaduras secas seleccionadas de otras regiones, y obtendremos vinos altamente representativos de nuestro “Terroir”

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.
- Adaptar las prácticas vitícolas a un nuevo escenario más cálido y árido

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.