

El consejero de Medio Ambiente ha visitado hoy la finca El Encín del IMIDRA, en Alcalá de Henares

La Comunidad de Madrid investiga 20 variedades de vid autóctonas para mejorar la calidad de los vinos

- Los expertos analizan la calidad de las uvas, su evolución y resistencia ante enfermedades, aportando después este conocimiento a agricultores, enólogos y productores
- La colección de variedades incluye 3.900 muestras, algunas de gran valor como la *Teta de Vaca*, que data del siglo II
- El museo ampelográfico cuenta con 200 tipos, incluyendo frutos como airén, alarije, albillo o garnacha tinta

24 de septiembre de 2024.- La Comunidad de Madrid investiga 20 variedades de vid autóctonas en la finca El Encín de Alcalá de Henares para mejorar la calidad de los vinos de la región e impulsar su producción y comercialización. Con este objetivo los expertos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) analizan las distintas uvas y sus propiedades de transformación.

El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha conocido hoy el trabajo que realizan los expertos recogiendo datos de estas cepas, entre ellas tempranillo, malvar, airén o la tortozona tinta, y el estudio de su evolución, gramaje o la resistencia ante enfermedades. Después transmiten este conocimiento a agricultores, enólogos y productores, para mantener los ecosistemas donde crecen estos cultivos y aumentar la calidad de las cosechas.

En El Encín se encuentra también una importante colección de variedades de vid, la segunda mayor de Europa y la tercera del mundo. Nació en 1950, al unificar varias colecciones de diferentes lugares de España. Desde entonces se ha ido completando con muestras de numerosas zonas vitícolas nacionales e internacionales, hasta llegar a las 3.900 con las que cuenta en la actualidad, algunas de ellas de gran valor como la denominada *Teta de Vaca*, que data del siglo II.

Esta amplia recopilación es la única del mundo que se conserva bajo cultivo ecológico, dadas las excelentes condiciones ambientales del terreno. Para garantizar su patrimonio genético y la posibilidad de realizar diferentes ensayos, los investigadores del IMIDRA han recogido tres copias de la colección, reuniendo información sobre su evolución, calidad y viabilidad.

200 MUESTRAS REUNIDAS EN EL MUSEO

Novillo ha destacado la importante aportación de este estudio científico en el sector agroalimentario. Durante su recorrido, también ha visitado el museo ampelográfico (variedades de la vid). Incluye 200 muestras en cuatro bloques: uno dedicado a las cepas empleadas en la Denominación de Origen Vinos de Madrid, con uvas como airén, alarije, albillo o garnacha tinta; otro a portainjertos resistentes a enfermedades como la filoxera o con cepas ya desaparecidas; un tercer espacio para hibridaciones, y un cuarto para sarmientos internacionales, fundamentalmente franceses.

El trabajo del IMIDRA se extiende también a la elaboración de tintos, blancos y mostos en una bodega experimental, así como a la formación de alumnos de las escuelas de hostelería o de los programas de Erasmus Agrario, que acceden a su amplia enseñanza teórica y práctica.