Societat | Aguaita.cat | Actualitzat el 14/10/2021 a les 16:33

?La garnatxa s'adapta millor a la sequera, segons un estudi de la URV

L'investigador del Departament de Bioquímica i Biotecnologia de la URV Toni Sànchez-Ortiz ha analitzat les dues varietats de raïm majoritàries al Priorat



Imatge d'arxiu d'una vinya. | Ramon Francàs

Les varietats de **garnatxa** i **carinyena** representen un 70% de la vinya que es troba al **Priorat** i tenen una resposta oposada davant d'episodis derivats del canvi climàtic que afecta la qualitat final del vi: mentre que la garnatxa és més resistent al dèficit d'aigua, la carinyena necessita una reserva d'aigua al sòl més gran per sobreviure.

Aquesta diferència de comportament ha estat objecte d'una **recerca encapçalada per Toni Sànchez-Ortiz, enòleg i investigador** del Departament de Bioquímica i Biotecnologia de la **URV**. Els resultats, que ha publicat la revista científica *Plant Direct*, poden servir com a factor de predicció per a altres zones menys vulnerables actualment però que d'aquí uns anys es poden trobar amb episodis de sequera i situacions climàtiques sobtades, com els cops de calor.

Per fer l'estudi, Sànchez va analitzar la resposta fisiològica de les dues varietats de raïm durant dotze anyades climàticament diferents. "Aquesta variabilitat climàtica és molt desigual d'un any a

l'altre i això ja és una situació climàtica complicada a petita escala per al pagès, perquè li suposa un problema important de gestió de la vinya", explica l'investigador.

Quan plou molt a la primavera, la vinya pateix més a l'estiu. Els millors anys, segons Sànchez, són aquells que plou de forma moderada a la primavera. El principal problema sorgeix quan plou molt durant períodes de creixement de la planta, l'estiu és sec i, per tant, no hi ha reserva hídrica al sòl, com al Priorat, on el terra pedregós de pissarra o llicorella té molt poca retenció d'aigua. "Aquesta variabilitat interanual és la que més trasbalsa els productors i després es tradueix en el preu", comenta.

Durant la recerca, l'investigador va analitzar la planta, el sòl, el clima i la composició del raïm, a més de la fermentació i el vi resultant. Va observar que el comportament de cada varietat era molt diferent: en els anys càlids, la garnatxa atura el metabolisme i activa la supervivència com a planta. Això té com a conseqüència un desequilibri de composició d'àcids i d'alcohol que fa que la maduració dels tanins no sigui completa i vagi acompanyada gairebé sempre d'un avançament accelerat de la maduració, la qual cosa dona lloc a produccions menors i vins menys làbils a les oxidacions.

Per contra, **la planta de carinyena no respon tan bé als canvis externs i intenta mantenir la integritat del fruit**, i com a conseqüència té menys capacitat d'adaptació. Per això, la carinyena vella s'ha mantingut només en determinades zones, mentre que el cultiu de la garnatxa està més estès.

Es tracta del **primer estudi d'aquestes característiques que es fa al Priorat**. "Analitzar el patiment de la vinya en una zona tan seca com aquesta pot servir com a factor per predir com poden evolucionar zones que ara estan bé però que d'aquí uns anys patiran més sequera", explica Sànchez.

Nou mètode per fer fermentacions

Aquesta recerca forma part de la tesi doctoral que l'investigador va defensar al juliol passat. En el seu treball, Sànchez també va presentar els resultats d'un mètode desenvolupat per ell mateix per fer fermentacions amb raïm heterogeni a petita escala, com sol passar en regions on la vinya té complicacions per madurar. L'assaig és important perquè posa en relleu que per poder valorar la composició d'un vi resultat d'un estudi sobre viticultura, és essencial validar un model de microfermentacions en zones tan complicades orogràficament com el Priorat. L'objectiu final és obtenir uns resultats més fiables que permetin treure'n conclusions vàlides. "Sovint, la recerca al camp és molt més complicada del que sembla, per això es requereixen més anys d'estudi", aclareix Sànchez.

Vi i salut

En la tesi l'investigador també va avaluar el vi des del punt de vista de la salut. Per això va estudiar l'efecte de consumir vi procedent de diferents regions geogràfiques del Priorat. Segons Sànchez, beure vins del Priorat de dues zones molt diferents aporta la mateixa composició polifenòlica, que és la base de l'efecte antioxidant. Però a l'hora d'escollir un vi, el grau alcohòlic més o menys elevat pot arribar a representar fins a un 10% del total de calories diàries necessàries. En conclusió, poder conèixer la composició fenòlica a més del grau alcohòlic ajudaria valorar millor el consum de vi en pacients que pateixen de síndrome metabòlica, de manera que se'n podrien recomanar dosis més baixes, sense haver de deixar de consumir un producte que durant tant de temps ha format part de la cultura mediterrània.