

Recuperación de variedades ancestrales minoritarias ante el cambio climático

La ICEA y la Facultad de Enología de la URV han organizado en Tarragona una jornada donde se han puesto en valor estas variedades y se han explicado algunos de los trabajos realizados

Ante el escenario de cambio climático se están buscando en la actualidad variedades vitícolas adaptadas a este fenómeno y que, entre otros aspectos, respondan bien al medio, sean resistentes a sequía y tengan buenas actitudes enológicas, además de que el cultivo sea sostenible. Por ello, la cuarta jornada técnica vitícola de la Institución Catalana de Estudios Agrarios (ICEA), celebrada a mediados de noviembre en la Facultad de Enología de la Universitat Rovira i Virgili (URV) en Tarragona, ha tratado y debatido sobre la importancia del material vegetal, centrándose en la recuperación de variedades ancestrales minoritarias.

Tras la presentación a cargo de **Salvador Puig**, director general del Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), y de **Josep Puiggrós**, coordinador de la Sección de Viticultura y Enología de la ICEA, se ha iniciado la jornada con la intervención de **Mireia Torres**, directora del Área de Innovación y Conocimiento de Familia Torres, quien ha hablado del 'Potencial de variedades ancestrales en Cataluña'. Torres ha señalado que «los escenarios ante el cambio climático son pesimistas», y ha expuesto algunos de los proyectos de selección masal que están trabajando con el INCAVI y de selección clonal con el IRTA. Seguidamente, ha relatado que en la década de los ochenta su padre **Miguel A. Torres**, conjuntamente con **Miguel Porta**, iniciaron un proyecto para recuperar el patrimonio vitícola catalán que se había perdido con la filoxera. Torres ha indicado que «la generación siguiente hemos continuado este trabajo reorientando la selección de variedades ancestrales al cambio climático, con la finalidad de ofrecer a los viticultores variedades que sean de interés a nivel cualitativo y ergonómico». Para añadir que «en la actualidad, y fruto de este trabajo que tiene como objetivo selec-

cionar variedades de maduración tardía y acidez elevada, tenemos una colección de 47 variedades desconocidas, 8 de las cuales ya están aprobadas por el Ministerio de Agricultura y el Departamento de Agricultura de la Generalitat de Catalunya, y hay otras en camino. Es un proceso largo».

Estas ocho variedades son 'Moneu', 'Solana', 'Garró', 'Bronsa', 'Gonfaus', 'Querol', 'Forcada' y 'Coromina', y entre las que están en proceso de ser aprobadas destaca la 'Pirene', una variedad tinta que está plantada a 950 metros de altura en una finca en Tremp (Pallars Jussà). Mireia Torres ha explicado que hay algunas bodegas del Penedès que se han mostrado interesadas en adquirir 'Forcada' y 'Moneu', variedades que se han de plantar en vaso, y que tienen una maduración tardía (finales de septiembre o principios de octubre). De la 'Forcada' ha dicho que «es una variedad blanca que considero que es una alternativa muy buena a 'Xarel·lo' o 'Chardonnay', tan típicas de la zona del Penedès, que tiene una característica muy floral, con notas especiadas y cítricas en nariz, y en boca tiene una mucha estructura, mucho cuerpo y con gran capacidad de envejecimiento», mientras que 'Moneu' «es una variedad tinta cultivada en la Finca del Castell de la Bleda, cerca de Vilafranca del Penedès, da muy buen resultado, es muy aromática. Tiene notas especiadas, pero también de frutos rojos. Yo diría que a nivel de nariz parece un poco una 'Garnacha' y en boca a una 'Sangiovese', también madura muy tarde y tiene unos pH muy interesantes para vinos tintos al asegurar un buen envejecimiento».

Por su parte, la 'Gonfaus' «es una tinta de Costers del Segre, que tiene notas perfumadas de piel de naranja y melocotón», y la 'Querol' «también es tinta, pero en su caso combina granos pequeños con muy grandes y da unos vinos concentrados y afinados».



Mireia Torres.

Leonor Ruiz.

Anna Puig-Pujol.

Mireia Torres ha señalado que «en la recuperación interesa saber en qué zonas se expresan mejor estas variedades» y recordado que «el primer vino que salió fruto de este proyecto fue el 'Gran Murallas' (D.O. Conca de Barberà), un vino que empezó mi padre en los años noventa y que está elaborado con 'Garnacha', 'Cariñena', 'Monastrell' y, en pequeños porcentajes, con estas variedades ancestrales que vamos incorporando. La producción es de unas 10.000 botellas anuales, aproximadamente».

Cruzamientos de 'Monastrell' con nuevas variedades

El Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) inició en 1997 un programa de mejora de la variedad 'Monastrell' basado en cruzamientos dirigidos con otras variedades como 'Tempranillo', 'Verdejo', 'Barbera', 'Syrah' y 'Cabernet Sauvignon', con el objetivo inicial de obtener vides con un alto contenido polifenólico, de maduración tardía, con un bajo grado alcohólico, con una elevada acidez y sean tolerantes a la sequía, variedades mejor adaptadas a las condiciones climáticas tan cálidas de la zona, que compensen la pérdida de acidez y la alta graduación causados por las elevadas temperaturas. La evolución de este proyecto ha sido comentada por **Leonor Ruiz**, responsable del departamento de Viticultura del IMIDA, que ha manifestado que «inicialmente se obtu-

vieron 1.951 cruces, que se plantaron en campo, en los que 'Monastrell' se ha utilizado como variedad madre y el resto como variedades donantes de polen o padre, elegidas en función de las características que queremos conseguir al final».

En una primera fase del estudio, se analizó la calidad de la uva y se seleccionaron 44 cruces de vinos tintos y 12 de blancos, injertándose y plantando en campo 20 cepas de cada cruce injertadas con 110-R para microvinificaciones. En una segunda, se analizaron los respectivos vinos obtenidos para realizar la selección final, que finalizó en la campaña 2017, comenzándose el registro de 5 variedades tintas y 1 blanca. A estas, se les ha puesto nombres relacionados con la Región de Murcia, siendo en el caso de las tintas: 'MS10 Myrtia', 'MC98 Gebas', 'MC80 Calnegre', 'MC18 Quipar' y 'MC4 Carmoli'; y para la variedad blanca 'MC180 Calblanque'. Las principales características de todas ellas se recogen en el Cuadro 1. Como se puede apreciar, las variedades tintas cumplen ampliamente con las expectativas iniciales de concentración fenólica y adaptación a la zona, no presentando ningún problema para la adquisición de color en la uva. En cuanto a la variedad blanca, ha sido seleccionada por su buen equilibrio de acidez y aromas especiados. «Con estas variedades queremos combinar tipicidad con innovación; los vinos obtenidos responden a perfil mediterráneo» ha recalcado la investigadora.

Cuadro 1. Principales características de las 6 variedades seleccionadas por el IMIDA.

Variedades	'MS10 Myrtia'	'MC98 Gebas'	'MC80 Calnegre'	'MC18 Quipar'	'MC4 Carmoli'	'MC180 Calblanque'
Apertura de la extremidad	Muy abierta	Abierta	Abierta	Muy abierta	Completamente abierta	Abierta
Hoja	5 lóbulos	3 lóbulos	5 lóbulos	5 lóbulos	5 lóbulos	5 lóbulos
Inicio de envero	2ª semana de julio	última semana de julio	última semana de julio	última semana de julio	última semana de julio	última semana de julio
Época de maduración	Muy temprana en la 4ª semana de agosto	Media en la 2ª semana de septiembre	Media en la 3ª semana de septiembre	Temprana en la 1ª semana de septiembre	Tardía en la 4ª semana de septiembre	Temprana en la 4ª semana de agosto
Racimo	Largo de 200 mm suelto	Medio de 123,6 mm	Medio de 125,8 mm	Largo de 167,8 mm	Corto de 113 mm	Largo de 160 mm
Peso medio del racimo	173,6 g	144 g	170,86 g	136,9 g	145,12 g	253 g
Peso medio de la baya	1,13 g	1,25 g	1,2 g	0,95 g	1,1 g	1,9 g
Contenido en polifenoles	Muy alto	Muy alto	Muy alto	Alto	Normal	
Intensidad de color	Muy alta	Alta	Alta	Alta	Baja	
Nivel de pH	Muy bueno	Normal	Bueno	Muy bueno	Normal	Muy bueno
Aroma	De fruta y florales	De fruta y especiados	De fruta y especiados	–	–	Especiados

Fuente: Elaboración propia en base a datos del IMIDA.

Tras esta primera línea, en el IMIDA han iniciado dos más: una cruzando 'Monastrell' con variedades que tienen resistencia a oídio y mildiu, y otra con variedades apirenas (sin semillas) de uva de mesa. Sobre esta última, Leonor Ruiz ha subrayado que «queremos utilizar el polen de esa variedad apirena para cruzarlo con 'Monastrell' y seleccionar utilizando marcadores moleculares los descendientes que hereden el carácter de apirenia. Así, ponemos en campo solo esos, para obtener uva de vinificación sin la semilla y, de este modo, poder vendimiar antes y elaborar vinos más frescos y suaves». Cabe

recordar que la semilla es la parte de la baya que más tarde madura, retrasando la recolección de la uva y favoreciendo la acumulación de azúcares, lo que lleva a obtener vinos con un grado alcohólico elevado.

Creación de un banco de germoplasma

La primera parte ha concluido con **Anna Puig-Pujol**, responsable del Laboratorio de Microbiología y Biotecnología del INCAVI, que ha centrado su exposición en la recuperación e identificación de variedades cultivadas en Cataluña, en especial en la técnica utilizada: el análisis molecular. Desde esta institución se está trabajando desde el 2006 en la prospección, identificación y recuperación de variedades autóctonas y/o minoritarias de todo el territorio catalán. Las actuales técnicas moleculares de identificación basadas en el análisis de secuencias parciales de ADN, utilizadas conjuntamente con la ampelografía, han permitido recuperar variedades ya citadas en la bibliografía antigua, muchas de ellas consideradas minoritarias,

Uno de los métodos para identificar variedades minoritarias es utilizar microsatélites

e incluso sin un nombre concreto en algunos casos. «A partir de cualquier parte de la planta (todas tienen la misma información genética), podemos extraer y purificar ADN, aunque nosotros nos va mejor del sarmiento. Las amplificaciones del ADN las realizamos utilizando dos reacciones en cadena de la polimerasa (PCR) múltiples para obtener muchas copias de ADN de la misma zona», ha explicado Puig-Pujol. En la actualidad, han analizado más de 1.400 muestras.

El objetivo de esta actuación del INCAVI es crear un banco de germoplasma con estas variedades recuperadas, legalizar las que tengan un buen potencial agronómico y enológico, y establecer un servicio de identificación varietal para verificar el material de viveristas.

Entre las ventajas de la utilización de microsátélites para la identificación de variedades, Puig-Pujol ha resaltado que es rápida y simple, independiente del ambiente (no sujeta a las condiciones edafoclimáticas) y del ciclo biológico (la identificación se puede realizar en cualquier época del año), tiene una alta repetitividad y reproducibilidad y permite la disponibilidad de una base de datos. Y, entre las utilidades, ha destacado la identificación, distinción y autenticación de variedades; investigación sobre el origen; parentesco, y las relaciones con otras variedades.

Una de las variedades muy minoritarias, prefiloxérica y recuperada, que ha comentado la experta del INCAVI, ha sido la 'Garró/Mandó', una tinta de hoja muy peluda en el reverso con 5 lóbulos y cuneiforme, con racimos de tamaño mediano, compactos y cilíndricos-cónicos, y bayas esféricas de color azul-negro, de la cual hay 26 muestras entradas para identificar por el INCAVI repartidas por todo el territorio (Valencia, Empordà, Priorat, Pla de Bages, Penedès, Noguera, Conca de Barberà, Costers del Segre y Vallès). Al mismo tiempo, ha comentado otras variedades detectadas pero desconocidas del grupo de tintas en los Pirineos y ha expuesto brevemente el proyecto MINORVIN, de valorización de variedades minoritarias de vid por su potencial de diversificación vitivinícola y para minimizar los efectos del cambio climático en la calidad del vino, en marcha entre 2019 y 2022 y en el que se han probado un total de 51 variedades vinificadas en el conjunto del Estado.

'Cariñena blanca' en el Empordà

Tras una pausa, se ha iniciado la segunda parte de la jornada con la intervención de **Carme Casacuberta**, enóloga de la bodega Olivardots (D.O. Empordà) que ha profundizado en la vinificación de la 'Cariñena blanca' en esta zona.

Así, ha señalado que esta da una acidez alta, un grado alcohólico bajo, fermentaciones lentas, facilita el trabajo por lías, ofrece altas concentraciones de proteína y dificultad de estabilización proteica, tiende a pequeñas reducciones y presenta un buen envejecimiento. Las vinificaciones experimentadas con esta variedad en el Empordà se han centrado en vino tranquilo, sobremadurado/dulce y espumoso, mientras que los envejecimientos experimentados han sido en acero inoxidable, botas con diferentes maderas (roble francés, acacia y castaño), huevos de cemento y ánforas de barro. Para reforzar su exposición se degustó el Vd'06, 100% 'Cariñena blanca'.



Proyecto del sector bodeguero

La exposición de la situación del proyecto VRIA-ACC (Variedades Resistentes y Autóctonas Adaptadas al Cambio Climático), iniciado en 2013 y que finalizará en 2028, ha ido a cargo de uno de los impulsores de la iniciativa, **Josep Maria Albet i Noya**, de la bodega Albet i Noya, que participa en el mismo junto con las bodegas Alta Alella y Josep Piñol, y el hibridador suizo **Valentin Blattner**. Albet i Noya ha destacado que con las VRIAACC hay residuo 0 de cobre (Cu) y una reducción de hasta el 90% del azufre en la uva y el vino final; menor coste y menos compactación del suelo (al reducir el número de tratamientos); se reducen las emisiones de CO₂, se trabaja en un ambiente más sano; se huye de los efectos del cambio climático y se mejora la calidad, con la maduración en épocas de mayor diferencia térmica día/noche (a partir de mediados de septiembre u octubre en zonas como el Penedès) y la expresión de los tioles (al eliminar el

Cu). Lo que se busca con estas variedades es una resistencia genética al mildiu, oídio y antracnosis (que aumenta al eliminar los tratamientos de azufre); resistencia inducida a *Botrytis cinerea*; resistencia a *Drosophila suzukii* y a sequía, un retraso en la maduración entre 2 y 3 semanas, y un porte erecto.

Desde los primeros cruces de VRIAACC en 2013 hasta el 2019, las bodegas impulsoras han creado 300.000 variedades cruzadas de 'Macabeo', 'Xarel·lo', 'Montenec', 'Tempranillo' y 'Garnacha tinta', cifra que cae en picado tras el primer año; tienen 1.600 variedades con resistencia monogénica a mildiu y oídio y otras 471 con resistencia poligénica. De la cosecha 2018, han vinificado las 52 variedades con mejor comportamiento agronómico (producción equilibrada, poca compacidad de la uva, buena resistencia a botrytis, buen vigor). Josep Maria Albet i Noya ha recordado que «si bien 2018 fue un año con una pluviometría de 980 l/m² y la presión de mildiu más alta de los últimos 50 años, no hubo ni una mancha de mildiu ni oídio en la parcela donde tenemos las VRIAACC, sin haber realizado tratamiento alguno. Mientras que viñedos de 'Macabeo' y 'Tempranillo' contiguos sí tuvieron pérdidas, del 10–20% y 95%, respectivamente, ambos con 7 tratamientos de mildiu». Tras los primeros tests organolépticos de 2018, 6 variedades han mostrado un perfil y nivel de calidad prácticamente idéntico a las variedades autóctonas parentales y 3 un nivel de calidad superior, sobre todo dos hijas de 'Xarel·lo'. Tampoco en 2019, con menos lluvias (352 l/m² hasta mediados de noviembre), aparecieron manchas de mildiu y solo dos variedades se vieron afectadas por oídio, eliminándose, no habiendo llevado a cabo ningún tratamiento ni por mildiu ni por oídio.

Josep Maria Albet i Noya, que opina que las VRIAACC deben ser un proyecto del conjunto la vitivinicultura catalana en el que deben implicar-

se las administraciones, ha apuntado que «esperamos que este proyecto sea la segunda revolución de la viticultura después de la revolución ecológica. Porque es ir más lejos de la ecología, es recuperar la resistencia natural que tenían nuestras variedades antes de que viniesen las de fuera. El hecho de globalizar los hongos, como pasó con la filoxera, hace que debamos globalizar las soluciones. Estos hongos en sus lugares de origen también tenían variedades con estos genes de resistencia. Por lo tanto, poder traspasar esto a las variedades viníferas puede suponer un cambio muy importante en el cultivo de la viña». En el Penedès hay más de 10.000 ha en cultivo ecológico, «casi el 100%, somos la D.O. del mundo que tiene un mayor porcentaje, pero con la apuesta por las variedades resistentes podemos ir más allá, no solo producir en ecológico sino sin productos químicos, con residuo cero», ha concluido Albet i Noya.

Perfiles sensoriales

Sobre los perfiles sensoriales de variedades minoritarias ha incidido la doctora en ciencias biológicas e ingeniería técnica agrícola y vocal de la ICEA en Tarragona, **Montserrat Nadal**, quien ha destacado «la importancia de recuperar las variedades autóctonas, minoritarias y antiguas, así como algunas técnicas de vinificación, ante la necesidad de diversificación de los vinos a causa de la globalización y de la competencia en el mercado vitivinícola internacional». Variedades como la 'Garnacha', la 'Cariñena blanca', el 'Trepal', el 'Sumoll', la 'Forcada', el 'Mandó' o el 'Picapoll', entre otras, «la mayoría bien adaptadas a la sequía del clima mediterráneo, pero que enológica dan lugar a vinos con diferentes características de acidez y grado, y las tintas, además, a menudo vinos con poco color, por lo que son necesarias unas técnicas de vinificación diferentes», ha explicado Nadal. Respecto a la diversificación en bodega, se vuelve a elaborar vino de manera tradicional, seguramente por el interés creciente de productos más respetuosos con el medio ambiente, naturales, ecológicos y bio-dinámicos. «Hoy en día hay muchas bodegas que han recuperado recipientes de vinificación de materiales como el cemento y la cerámica, que estaban en desuso desplazados por el acero inoxidable, vinifican con huevos de cemento o ánforas, realizan

Ha surgido una necesidad de diversificar los vinos ante la globalización



Carme Casacuberta.

Josep Maria Albet i Noya.

Montserrat Nadal.

fermentaciones con flora espontánea o sin uso de SO₂, maceraciones peliculares, etc.», ha comentado Montse Nadal. Todo esto en la búsqueda de aportar a los vinos un valor añadido «*resaltando para ello el carácter mediterráneo-hinojo, anisados, ...-, pero también las frutas mediterráneas más suaves – fresas, cerezas, granadas-. El objetivo es conseguir vinos distintos, agradables, frescos, más gastronómicos y competitivos*». Nadal ha recordado, además, que «*en muchas de estas variedades persistía solo la tinta, pero ahora al recuperar las rosadas se pueden hacer vinos blancos más potentes que permiten envejecimiento, como el que hemos catado hoy de 'Cariñena blanca'; es como una nueva cultura dentro del mundo del vino y se potencia la región y el territorio*».

A continuación, ha descrito el perfil sensorial de los vinos de algunas de estas variedades. Así, 'Pica-poll' da unos vinos que generalmente son de grado medio y acidez moderada, frescos, afrutados y florales, con diferentes aromas y tonalidades amarillas, trabajados con lías dan untuosidad; también la variedad 'Mando' da vinos de grado alcohólico y acidez medios, con cuerpo y estructura medio-baja pero con recorrido, siendo apta para vinificar en ánforas y envejecimiento corto entre 6 y 8 meses; la personalidad de los vinos de 'Sumoll' viene dada por su elevada acidez, por las notas retronasales de las hierbas medicinales y bajo bosque, por las

bayas y por unos taninos rústicos y elegantes; de la 'Malvasía' se obtienen vinos tranquilos, secos y dulces, sean jóvenes –intensos con aromas de flor de naranjo, magnolia que evolucionan hacia flores de almendro– o de crianza –aromas de frutos secos, compota, notas balsámicas de hinojo–, y también se elaboran vinos espumosos; la uva de 'Trepát' presenta un bajo contenido de antocianos en la piel, siendo una variedad apropiada para la producción de vinos y cavas rosados y vinos tintos jóvenes o de semicrianza, que tienen una graduación alcohólica moderada, así pues son vinos ligeros, muy frescos, con fruta, y a veces alguna nota herbácea y especiada; la 'Cariñena blanca' es compleja aromáticamente, mostrando a veces aromas florales, pero destacando a menudo los cítricos, hierbas mediterráneas, notas de grosella y un fondo mineral, y presentando untuosidad y acidez viva en boca; en los vinos jóvenes de 'Xarel·lo' destacan los aromas florales, cítricos y ciertas notas tropicales y hierbas mediterráneas, mientras que en los de crianza, al perfil cítrico y de melocotones se suman los aromas de mantequilla, avellanas y especias; los aromas de hinojo, cítricos y anisados destacan en los vinos de 'Xarel·lo rojo', en lías y vinificaciones con ánforas; los vinos de 'Garnacha tinta' son de color rubí, ricos en alcohol, de acidez baja y débil coloración, destacando aromas de garriga y frutos rojos, notas florales y de miel; los de 'Garnacha

blanca' tienen un marcado carácter mediterráneo, dado por los aromas anisados de hinojo y boj, acompañado todo ello por notas florales y de fruta blanca, y en la 'Garnacha roja/peluda' los taninos son más rústicos y los vinos tienen más cuerpo que en la tinta.

La clausura ha ido a cargo del presidente de la ICEA, **Jordi Sala**, quien ha resaltado que *«se están cambiando en muchos países los criterios en la prevención de riesgos derivados del cambio climático, mientras que en nuestro país se deberían empezar a trabajar ya»*, y del decano de la Facultad de Enología, **Joan Miquel Canals**. Este último ha resaltado que *«jornadas como esta son clave en la formación de los estudiantes, ya que, aunque hacen seminarios, formación teórica y práctica, este tipo de actividades nos permiten acercarlos al conocimiento práctico, aportarles otros puntos de vista, lo que es muy enriquecedor»*.

Una vez finalizada la jornada, el coordinador de la Sección de Viticultura y Enología de la ICEA, **Josep Puiggrós**, la ha valorado positivamente calificándola de muy interesante *«porque ha mostrado las inquietudes que está teniendo o que tendrá de aquí unos años el sector de la viña y el vino por la desaparición de muchos productos fitosanitarios, motivo por el cual se ha de ir hacia la agricultura biológica. Para esta agricultura biológica necesitamos plantas que sean resistentes a las diferentes enfermedades; lo que hoy se ha planteado son unos caminos para encontrar esta resistencia»*. Ahora bien, *«este camino no está resuelto del todo porque no basta con encontrar la resistencia, sino que hay que encontrar una planta que se adapte a nuestras condiciones, que sea compatible a nuestras variedades y, finalmente, que haga un buen vino, todo ello ante una perspectiva de cambio climático»*. ●

I.F.-S.P., Tarragona.

CAAE solo aceptará fertilizantes UNE acreditados

La certificadora CAAE ha anunciado que no admitirá ninguna certificación de fertilizantes, que no sea la norma pública y acreditada UNE. Esta medida de la entidad tiene como principal objetivo dar mayor transparencia y garantía al sector de la producción ecológica.



Según ha señalado CAAE, *«la iniciativa aporta seguridad a los productores, evitando las sanciones por un uso indebido de fertilizantes, así como la pérdida de valor de sus producciones»*. Para añadir que la norma UNE *«posibilita que se eliminen del mercado falsos fertilizantes bio, además de armonizar la validación de un fertilizante como utilizable en agricultura ecológica»*.

La certificadora ha dado instrucciones a sus auditores e inspectores, tanto en España como en los países en los que opera, para que vigilen que no se están utilizando fertilizantes amparados por certificaciones fuera de la norma UNE o que no dispongan de la información completa de su origen y composición. Para ello, ha establecido un periodo de transición en 2020, ya que a partir del 1 de enero de 2021 solo se admitirán fertilizantes certificados por la norma UNE.

CAAE ha transmitido la adopción de estas medidas a todas las autoridades competentes, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, asociaciones sectoriales, a los agentes implicados del sector, así como a sus 17.500 operadores certificados.

El sector del vino y del turismo promocionarán el enoturismo

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y la Organización Mundial del Turismo (OMT) han firmado un Memorando de Entendimiento con el que buscan la promoción del enoturismo como herramienta de desarrollo rural y creación de empleo.

En sintonía con el nuevo plan estratégico 2020-2024, el director general de la OIV, **Pau Roca**, ha firmado este principio de acuerdo con el secretario general de la OMT, **Zurab Pololikashvili**, cuyo principal objetivo es la promoción del enoturismo a nivel mundial. La firma se llevó a cabo el 24 de enero en la sede de la OMT, en Madrid, en el marco de la celebración de la Feria Internacional del Turismo (FITUR), donde el enoturismo se ha destacado, desde diferentes organismos como herramienta de desarrollo rural.

Pau Roca ha considerado que *«este trabajo conjunto permitirá cumplir con los ejes del plan estratégico de la OIV y sus metas, y a su vez con 13 de los 17 Objetivos de desarrollo sostenible (ODS) de las Naciones Unidas»*. Y ha destacado, además, que el enoturismo aporta un conocimiento y una experiencia que legitima el vino como producto.

