



Mi Cuenta

CARRITO



PUBLICIDAD

PERELADA
VINOS & CAVAS

Proensa

Inicio / Agenda / “La vid, el vino y el CSIC” refleja la importancia histórica de la viticultura

NOTICIAS PIERDE EL MIEDO A LA CATA AGENDA ZONA GASTRO ¡PROBANDO, PROBANDO!...

< Anterior

FICHAS DE CATA DE LA GUÍA GUÍA PLANETAVINO

“La vid, el vino y el CSIC” refleja la importancia histórica de la viticultura



©JARDÍN BOTÁNICO

salud.

El recorrido por la muestra comienza con un centenar de variedades de uva de las que existen en España, primer país del mundo en superficie de viñedo y con 69 denominaciones de origen. Además, encontramos un espacio dedicado al herbario más antiguo del mundo (1802), obra del ampelógrafo Simón de Rojas Clemente, primer científico que desarrolló un método para describir variedades. Luego, yacimientos arqueológicos que datan de la antigua Mesopotamia y Egipto ponen de manifiesto que en aquellos momentos la vid y el vino formaban parte de la vida cotidiana, tanto para el disfrute del hombre como con un uso medicinal y cosmético. Numerosas referencias en escritos bíblicos, en la literatura, en lugares de culto y necrópolis o en pinturas murales analizan sus técnicas de cultivo y redes de distribución y comercio, desde la antigüedad hasta nuestros días. También se recogen investigaciones centradas en la relación del vino con la salud, y las propiedades de compuestos presentes en la uva y el vino: el resveratrol como antioxidante, o recientes ensayos que señalan el uso de polifenoles para tratar afecciones intestinales, bucales e incluso como complemento ante determinados tipos de cáncer.

La adaptación del cultivo al evidente cambio climático, cómo afectará a las enfermedades propias de la vid y la forma de combatirlas, o cómo aprovechar los residuos y productos derivados de la producción del vino son temas tratados en la parte final de la exposición, donde además se recrea una bodega experimental y recoge los últimos avances tecnológicos de la viticultura de precisión, como el uso de drones.

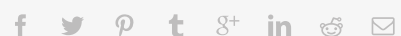
La exposición cuenta con la participación de 29 centros de investigación, más de cien científicos del CSIC, y la colaboración de nueve bodegas pioneras en su apuesta por la I+D+i: Terras Gauda, Grupo Estévez, Abadía da Cova, Vega Sicilia, Freixenet, Herederos del Marqués de Riscal, Lustau-Grupo Luis Caballero, Borsao y Alto Moncayo, junto a otras entidades como la Plataforma Tecnológica del Vino de España.



Por Mara Sánchez | 12 de noviembre de 2015 | Agenda | 0 comentarios



Para compartir esta historia, elija cualquier plataforma



Acerca del autor: Mara Sánchez



Periodista freelance dedicada a la información del vino y la gastronomía desde hace más de catorce años, ha colaborado en los más variados medios de este país, tanto genéricos como corporativos y especializados, entre los que se cuentan Metròpoli (El Mundo), On Madrid (El País); Instyle; Restauradores; Restauración News; Ausban; Sobremesa o PlanetAVino, por citar algunos.

Artículos relacionados



Deje su comentario

Normas para el correo Los textos se ceñirán a los temas que trata la página www.proensa.com, la revista [PlanetaVino](#) y la [Guía Proensa](#), esto es, vino, gastronomía, turismo enológico, destilados y los campos relacionados con ellos. No serán admitidos textos de contenido inadecuado, que contengan insultos, descalificaciones no razonadas o expresiones que puedan ser constitutivas de delito. Los remitentes se declaran únicos autores de los textos remitidos. [VadeVino Editorial](#) declina toda responsabilidad por un eventual delito de plagio cometido por el remitente de una carta o comentario a esta sección. No serán admitidos textos sin firma y solo se publicarán bajo seudónimo o iniciales cuando el remitente esté perfectamente identificado por los propietarios de la página. Solo serán colgados en esta sección y, en su caso, publicados en [PlanetaVino](#) los textos cuya publicación haya sido autorizada previamente por sus autores. [VadeVino Editorial](#), propietaria de www.proensa.com y editora de [PlanetaVino](#) y [Guía Proensa](#), se reserva la opción de publicar o no las cartas y comentarios recibidos y también la decisión de resumir o fraccionar su contenido. En este último supuesto, solicitará la autorización de su autor.

Nombre (requerido)	Correo electrónico (requerido)	Sitio web
--------------------	--------------------------------	-----------

Comentar...

PUBLICAR COMENTARIO

VADEVINO
STAFF
PUBLICIDAD
MAPA WEB