



San Cristóbal de La Laguna, 25 de septiembre de 2020

Investigadores del IPNA CSIC estudian las características únicas del vino de Tea de La Palma

Los investigadores Pablo Alonso González y Eva Parga Dans han llevado a cabo un estudio en el que se analizan las características diferenciadoras del vino de Tea que se produce en la isla de La Palma, con el objetivo de establecer una tipificación única para este producto artesanal que se encuentra dentro de la denominación de origen “Vinos de La Palma”.

El artículo *“Vino de Tea (pine heartwood wine) from La Palma (Spain): ethnographic and physico-chemical characterization of a unique fermented product”*, publicado en la revista de impacto *Journal of Ethnic Foods* presenta los resultados de un estudio combinado que explora tanto la vertiente química como el componente etnográfico y cultural del producto en La Palma. Por un lado, una serie de entrevistas con bodegas profesionales (Vitega, El Níspero, Vega Norte y Viñarda) y elaboradores tradicionales cuyo vino de Tea se destina al autoconsumo proporcionaron a los investigadores información relevante sobre las técnicas que se utilizaban históricamente y en la actualidad en la producción de este vino. Por otro lado, el análisis enológico y de compuestos volátiles permitió conocer las características que diferencian al vino de Tea respecto a los vinos fermentados en depósitos de acero inoxidable y en barricas de otras maderas como roble o castaño.

El estudio, financiado por el Cabildo de La Palma y la Denominación de Origen Vinos de La Palma, y en el que participaron dos investigadoras de la Unidad del CSIC en dicha isla, María Mercedes Hernández González y Jana Alonso, arroja como uno de sus principales resultados la presencia notable del compuesto α -terpineol, como consecuencia de la fermentación del vino en pipas o barricas de tea, madera resinosa y muy resistente que se extrae de los pinos canarios añosos, y cuya presencia está relacionada con beneficios potenciales para la salud.

Estudios como el desarrollado por los investigadores del IPNA se presentan como fundamentales para la conservación, valorización y continuación de sistemas de producción y comercialización sostenible de productos como el vino de Tea, cuya supervivencia ha llegado a estar en entredicho en los últimos años. La puesta en marcha de actividades que den a conocer los métodos tradicionales de elaboración podría contribuir a la recuperación de un vino que forma parte de la cultura de la isla canaria y que podría constituir un recurso fundamental para el enoturismo en la isla.

