vinetur

Nueva Zelanda impulsa cuatro proyectos clave para transformar su industria del vino

Los estudios abordarán fungicidas, envases de baja huella, proteínas con IA y tratamientos con ARN contra virus de la vid

miércoles 17 de junio de 2026



Bragato Research Institute ha aprobado cuatro proyectos de investigación y desarrollo para el sector del vino en Nueva Zelanda, dentro de su convocatoria competitiva de financiación abierta en marzo de 2026. La entidad buscaba propuestas alineadas con

su estrategia de investigación, con un plazo de ejecución de uno a dos años y orientadas a resolver problemas del sector a corto plazo.

La organización informa de que en esta edición recibió más de 30 solicitudes y que la financiación pedida superó los fondos disponibles. Finalmente, el consejo de BRI ha dado luz verde a cuatro iniciativas centradas en sanidad vegetal, elaboración, envases y reducción del impacto ambiental.

Uno de los proyectos aprobados estudiará la captura de esporas de oídio como herramienta de apoyo para decidir las aplicaciones tempranas de fungicidas. La investigadora principal será Karen Peterson, de Thoughtful Viticulture. BRI recuerda que el oídio sigue siendo un problema habitual para los viticultores y que, pese a la investigación realizada a escala internacional sobre este patógeno, los productores neozelandeses no disponen de herramientas accesibles para ajustar sus programas de tratamientos.

El instituto señala que esa falta de apoyo técnico puede traducirse en rondas de pulverización innecesarias, con más gastos operativos, más emisiones y mayor riesgo de exposición química fuera del objetivo previsto, además de compactación del suelo. El estudio probará evaluaciones basadas en el tiempo meteorológico y en la presencia de esporas como sistema de ayuda a la decisión en viñedos de Marlborough. El objetivo es comprobar si puede reducirse el número total de tratamientos aplicando fungicidas solo cuando se detecten esporas del patógeno y condiciones meteorológicas favorables para su desarrollo dentro de la parcela.

El segundo proyecto se centrará en rutas de embalaje de exportación con baja huella de carbono y menor impacto ambiental para el vino neozelandés. Las investigadoras principales serán Kate Meyer y Alice Oswald, de Planetary Accounting Network. BRI explica que el embalaje y la distribución aportan una parte importante de la huella ambiental del vino del país, debido a la distancia entre las bodegas neozelandesas y sus principales mercados exteriores.

Para ese trabajo se utilizará el marco Planetary Accounting con el fin de comparar distintas opciones de envasado y expedición. Entre ellas figuran la botella estándar, la botella ligera, las latas, el bag-in-box y el envío a granel con envasado en destino. El

análisis tendrá en cuenta impacto ambiental, coste, logística, riesgo para la calidad y adecuación comercial en las principales regiones exportadoras.

La intención es ofrecer a las bodegas información basada en pruebas para tomar decisiones sobre envases que permitan reducir emisiones e impacto ambiental sin perjudicar la viabilidad comercial ni la posición del vino neozelandés en el segmento premium de los mercados internacionales. Además, el proyecto identificará prioridades futuras de investigación sobre sostenibilidad e innovación para todo el sector.

Esta línea tiene una derivada directa para la industria de bebidas, porque puede orientar decisiones sobre formatos y transporte que afecten no solo al vino embotellado para exportación, sino también a otras categorías donde pesan cada vez más las emisiones asociadas al envase y la distribución.

La tercera iniciativa aprobada abordará problemas de elaboración mediante diseño de proteínas impulsado por inteligencia artificial. El investigador principal será Wayne Patrick, de la Victoria University of Wellington. BRI explica que Botrytis cinerea es una enfermedad fúngica común en la vid y que puede producir enzimas lacasas capaces de oxidar compuestos del sabor y del aroma, lo que oscurece el vino y perjudica su perfil sensorial.

El proyecto buscará desarrollar pequeñas proteínas diseñadas con ayuda de IA que se unan de forma específica a esas lacasas y las inactiven. También pretende identificar enzimas presentes en la naturaleza que influyen en el sabor y el aroma de vinos sin alcohol o con bajo contenido alcohólico, para rediseñarlas después y lograr que funcionen bien en condiciones de fermentación.

BRI sostiene que este trabajo puede dar a los elaboradores nuevas herramientas para producir referencias sin alcohol o con poco alcohol con mayor calidad. Para el negocio de bebidas, esa vía puede tener interés por su posible aplicación en una categoría donde pesan cada vez más la estabilidad aromática y la aceptación del consumidor.

El cuarto proyecto se dedicará a estrategias alternativas para gestionar GLRaV3, con Ellie Bradley, del propio Bragato Research Institute, como investigadora principal. La entidad afirma que este virus sigue siendo un problema persistente para el vino

neozelandés porque reduce el rendimiento, retrasa la maduración y rebaja la calidad de la uva. Añade que su control resulta complejo porque las cepas infectadas no pueden curarse.

BRI apunta que investigaciones internacionales han mostrado que moléculas de ARN pueden reducir de forma muy amplia los niveles de GLRaV3 en cepas infectadas en campo. A partir de esa base, el nuevo proyecto analizará si esa tecnología funciona para tratar vides infectadas bajo condiciones neozelandesas.

El trabajo evaluará si versiones iniciales de pulverizaciones basadas en ARN pueden mejorar el estado sanitario de cepas con síntomas visibles y también estudiará el potencial de formulaciones alternativas desarrolladas en Nueva Zelanda. Si esos ensayos ofrecen resultados útiles, podrían abrir una vía para limitar pérdidas productivas y proteger la calidad final de la materia prima con la que se elaboran los vinos.

Con esta selección, Bragato Research Institute busca reforzar la capacidad científica aplicada tanto en viticultura como en elaboración. Los cuatro proyectos comparten una orientación práctica: reducir tratamientos innecesarios en viñedo, recortar emisiones ligadas al envase y al transporte, mejorar herramientas frente a alteraciones microbiológicas durante la vinificación y buscar nuevas opciones contra un virus que afecta al rendimiento y a la calidad del fruto.