vinetur

Penn State recibe 825.000 dólares para reforzar la industria del vino en Pensilvania

Las ayudas financian estudios sobre azufre, oxidación, nutrición de la vid, mercado y rentabilidad de las bodegas

martes 17 de noviembre de 2026



La Universidad Estatal de Pensilvania, conocida como Penn State, ha recibido más de 825.000 dólares en ayudas para varios trabajos sobre uva y vino con el objetivo de reforzar la industria vitivinícola del estado y mejorar tanto el manejo del viñedo como la

calidad final de los vinos. La universidad informó este lunes, 16 de noviembre, de que la financiación procede de la Pennsylvania Liquor Control Board y de la Wine Marketing and Research Board del Departamento de Agricultura de Pensilvania.

La cuantía se reparte entre proyectos de viticultura, enología, ciencia de los alimentos, nutrición vegetal, economía agraria, comercialización hortícola y comportamiento del consumidor. Beth Gugino, decana asociada de operaciones de investigación y educación de posgrado del College of Agricultural Sciences y directora asociada de la estación experimental agraria del estado, señaló que el centro reúne especialistas en viticultura, patología vegetal, entomología y enología para dar respuesta a problemas que afectan a viticultores y bodegas, desde plagas y enfermedades hasta la producción de uva y la calidad del vino.

Penn State vincula estas ayudas con el peso económico del sector en Pensilvania. De acuerdo con datos del Departamento de Agricultura estatal citados por la universidad, las 400 bodegas con licencia que operan en el estado generan cada año 747 millones de dólares en ingresos vinculados a visitantes, sostienen 10.756 empleos, aportan 518,2 millones en salarios y contribuyen de forma directa con 1.770 millones de dólares a la economía de la Commonwealth.

Una parte importante de la financiación se dirige a defectos aromáticos relacionados con compuestos de azufre, uno de los problemas más habituales para muchas bodegas. Ryan Elias, profesor y subdirector de ciencia de los alimentos, y Misha Kwasniewski, profesor asociado de fitoquímica alimentaria y alimentos fermentados y director del centro regional de investigación y extensión de la uva del lago Erie, han obtenido 70.849 dólares para desarrollar nuevos métodos con los que reducir defectos de origen sulfuroso sin depender de tratamientos con sulfato de cobre. La universidad explica que la intención es ofrecer soluciones fáciles de repetir en bodega.

Los mismos investigadores han recibido además 74.061 dólares para poner a prueba una herramienta de diagnóstico con la que detectar vinos con riesgo de desarrollar, tras el embotellado, aromas defectuosos ligados al azufre. A esa línea se suma una tercera ayuda, de 71.999 dólares, concedida a Elias para desarrollar otro test dirigido a identificar compuestos que pueden causar olores indeseados una vez que el vino ya

está embotellado. El objetivo en este caso es que las bodegas puedan localizar posibles fallos de calidad antes de la distribución comercial.

La exposición al oxígeno durante la elaboración es otra de las líneas financiadas. Kwasniewski y Molly Kelly, responsable de extensión en enología, contarán con 43.472 dólares para medir la entrada de oxígeno en distintas operaciones del proceso, desde la vendimia hasta el embotellado. Penn State indica que el trabajo pretende localizar los puntos en los que se produce esa exposición para reducirlos y mejorar tanto la calidad como la vida útil del vino.

A esa misma materia se suma un proyecto de 84.811 dólares para analizar cómo influyen distintos equipos de bodega y prácticas de almacenamiento habituales en Pensilvania sobre la captación de oxígeno y sobre la calidad del vino. En ese estudio participan Kwasniewski, Elias y Kelly. La universidad explica que la meta es ayudar a reducir la oxidación, evitar alteraciones y mejorar la estabilidad del producto final, una cuestión con posible interés para otras elaboraciones de bebidas en las que la conservación y la regularidad del producto son factores de peso.

Otra ayuda, de 97.860 dólares, financiará un trabajo sobre envejecimiento químico del vino integrado en la producción tradicional. En él participan Kwasniewski, Elias y Helene Hopfer, profesora asociada de ciencia de los alimentos. El estudio analizará los efectos de la adición de acetaldehído antes y después de la fermentación maloláctica primaria. Según la universidad, la intención es desarrollar una alternativa más asequible que los métodos tradicionales de crianza en barrica y oxigenación, con la idea de mejorar la calidad sensorial y reducir el gasto para las bodegas.

La relación entre microbioma, oxígeno disuelto y dióxido de azufre también forma parte del paquete de ayudas. Josephine Wee, profesora asociada de ciencia de los alimentos, y Kelly han recibido 89.993 dólares para estudiar enfoques biológicos que permitan reducir la dependencia de sulfitos añadidos, prevenir alteraciones y mejorar la calidad de los vinos de Pensilvania. Si esa vía ofrece resultados aplicables, podría abrir opciones para bodegas interesadas en limitar aditivos sin perder estabilidad.

En el campo del viñedo, una de las líneas con más fondos está centrada en la nutrición de la vid. Cain Hickey, profesor ayudante de viticultura; Michela Centinari, profesora de viticultura; Kwasniewski; y Donald Smith, tecnólogo de investigación, han recibido 96.846 dólares para continuar un estudio de varios años sobre niveles de nutrientes en viñedos de Pensilvania. El propósito es ajustar mejor las prácticas de fertilización y favorecer la salud y la productividad a largo plazo.

A ese trabajo se añade una segunda ayuda de 80.922 dólares, en este caso para Hickey, Centinari y Kwasniewski, destinada a mantener los ensayos de campo y estudiar la relación entre la nutrición de la vid, el crecimiento vegetal, la calidad de la fruta y los rendimientos. Penn State señala que con esos datos se busca formular recomendaciones locales más precisas para elevar la productividad y mantener el viñedo en mejores condiciones durante más tiempo.

La universidad también ha obtenido financiación para estudiar el mercado. Kathleen Kelley, profesora de marketing hortícola y desarrollo empresarial, y Claudia Schmidt, profesora asociada de marketing y sistemas alimentarios locales y regionales, han recibido 78.973 dólares para una investigación sobre consumidores y estrategias comerciales en la región del Atlántico Medio. El estudio analizará cómo compran vino los consumidores, qué barreras frenan su consumo y qué acciones pueden ayudar a promover los vinos de Pensilvania.

La rentabilidad del cultivo es otra de las materias incluidas en esta ronda de ayudas. Schmidt, Hickey, Andrew Holden, educador de extensión en gestión empresarial, y Paula Ledney, especialista de programas de extensión, contarán con 38.919 dólares para elaborar presupuestos de producción de uvas viníferas, híbridas y Concord. La universidad afirma que esos cálculos permitirán a los productores conocer mejor sus gastos, mejorar márgenes y tomar decisiones con más información.

Aunque las ayudas se centran en Pensilvania, varios de los asuntos financiados tienen una lectura más amplia para el sector de bebidas. La oxidación, los olores de azufre, la estabilidad tras el embotellado, la reducción del uso de sulfitos y el control del gasto son cuestiones presentes en muchas bodegas y, en algunos casos, también en otras industrias fermentadas. Por eso, los resultados podrían tener aplicación más allá del estado si las soluciones demuestran ser útiles a escala comercial.