vinetur

La Universidad de Ciencia de Okayama desarrolla una nueva variedad de uva para vino llamada Muscat Shiragai

La variedad combina resistencia genética y aroma para impulsar el vino de alta gama en la región de Kurashiki

martes 14 de octubre de 2025



Investigadores de la Universidad de Ciencia de Okayama han anunciado el desarrollo de una nueva variedad de uva para vino llamada Muscat Shiragai. El proyecto ha sido dirigido por el profesor emérito Takuji Hoshino, experto en sistemática vegetal y director fundador del Instituto de Viticultura y Enología de la universidad desde 2017. El objetivo principal ha sido crear una uva que combine la resistencia y las características genéticas de la uva silvestre Shiraga, endémica del valle del río Takahashi en la prefectura de Okayama, con las cualidades aromáticas y reconocidas del Muscat de Alejandría.

La uva Shiraga es conocida en el ámbito botánico por su alto contenido en azúcar, baja acidez y resistencia a enfermedades comunes como la podredumbre negra y la podredumbre madura, además de su tolerancia al agrietamiento del fruto. Su rareza y su condición de especie en peligro han impulsado su conservación y uso en programas de mejora genética. Por su parte, el Muscat de Alejandría es una variedad antigua y extendida, apreciada tanto como uva de mesa como para la elaboración de vinos, sobre todo por su perfil aromático.

El desarrollo de Muscat Shiragai ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Kurashiki y la bodega Funao Winery, en el marco de un acuerdo firmado en 2018 para revitalizar la región. Este acuerdo ha permitido unir esfuerzos entre la universidad, las autoridades locales y la empresa privada, con el fin de trasladar los avances científicos a la producción comercial y contribuir a la conservación de la biodiversidad.

Durante el proceso de selección, que se ha prolongado durante varios años, se han evaluado diferentes líneas de cruce en función de parámetros como la acumulación de azúcares, la acidez, la estabilidad del pH y el análisis sensorial del fruto y del vino resultante. En el año fiscal 2022 se realizaron pruebas exhaustivas para asegurar que la nueva variedad cumplía con los requisitos tanto agronómicos como de preferencia del consumidor. Finalmente, en 2024 se estableció la variedad definitiva y se presentó la solicitud de registro ante el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón. El proceso de registro se prevé que finalice en un plazo de cuatro a cinco años, momento en el que Muscat Shiragai será reconocida oficialmente como nueva variedad.

La presentación pública de Muscat Shiragai tuvo lugar en la sala de actos de la Universidad de Ciencia de Okayama, con la presencia del vicealcalde de Kurashiki, Kenji Komatsu; el director general de Funao Winery, Kenichiro Miyake; y el presidente de la universidad, Hiroyuki Hirano. Los asistentes pudieron probar tanto la uva como el vino elaborado con las primeras cosechas. Según los organizadores, la fruta mostró un sabor dulce y agradable, mientras que el vino presentó un aroma típico del Muscat y una textura suave.

Las autoridades locales han expresado su intención de seguir investigando para mejorar las características de la variedad y posicionarla como un producto emblemático de la región. Desde Funao Winery se ha señalado el objetivo de convertir Muscat Shiragai en una uva reconocida y asociada a vinos tintos de alta gama vinculados al territorio de Kurashiki. Por su parte, desde la universidad se ha puesto en valor la importancia del trabajo conjunto entre instituciones académicas, sector público y empresas para impulsar este tipo de innovaciones.

En estos momentos, el cultivo de Muscat Shiragai se encuentra en una fase inicial. Hay veinte cepas plantadas tanto en Funao Winery como en el viñedo experimental universitario, que produjeron unos 41,6 kilos de uva en 2024. Se han plantado otras 300 cepas injertadas a finales del año fiscal 2023, con el objetivo de superar los 500 mil kilos entre 2028 y 2029. Además, se están desarrollando técnicas agronómicas específicas para optimizar la calidad del fruto y garantizar la sostenibilidad del viñedo, como la gestión del follaje mediante deshojado, protocolos de fertilización y riego controlado.

La uva Shiraga fue descrita científicamente por primera vez en 1918 por el botánico japonés Tomitaro Makino y debe su nombre a Jukichi Shiraga, naturalista originario de Niimi que realizó su descubrimiento inicial. Sus cualidades —acumulación elevada de azúcar, equilibrio ácido y tolerancia a enfermedades— la convierten en una fuente genética valiosa para programas que buscan mejorar la adaptación al clima y los perfiles organolépticos en variedades cultivadas.

Muscat Shiragai es un ejemplo reciente del uso combinado de genética silvestre y variedades tradicionales para obtener nuevas uvas capaces de responder a los problemas actuales del sector vitivinícola. El proyecto demuestra que este tipo de hibridaciones pueden tener resultados positivos tanto desde el punto de vista científico como económico. A medida que avance su cultivo y se obtengan más datos sobre su comportamiento agronómico y enológico, está previsto que el equipo investigador publique análisis detallados sobre estabilidad fenotípica, adaptación ambiental y composición química del vino.

El trabajo conjunto entre botánicos, viticultores, enólogos y responsables públicos ha permitido avanzar hacia productos agrícolas diferenciados que pueden contribuir al desarrollo económico local y reforzar la identidad cultural ligada al territorio. La evolución futura y la posible comercialización a gran escala de Muscat Shiragai serán seguidas con interés por profesionales e instituciones dedicadas a la mejora varietal y al enoturismo internacional.