

10/05/2005

**PROYECTO PARA CONVERTIR LAS PEPITAS DE UVA EN TANINOS  
“LIFE TANINOS” EVITARA LA TALA DE ARBOLES TROPICALES**

El Gobierno de La Rioja realizará un convenio con AIICA. Asociación de Investigación para las Industrias del Curtido y Anexas. Su objetivo es desarrollar el programa “Life Taninos”, proyecto europeo que pretende aprovechar las pepitas de la uva para el sector industrial del curtido.

Los taninos son una sustancia química natural en el vino, de acción astringente, que procede de las partes sólidas del racimo. Su presencia es normal e incluso deseable en los vinos tintos.

Aránzazu Vallejo, consejera de Medio Ambiente y Fernando Flores, director general de Calidad Ambiental explicaron en rueda de prensa que “cada año llegan a la Alcoholera de La Rioja 10,5 millones de kilos de pepitas de uva, que a partir de ahora podrán ser tratadas con el fin de evitar la tala de árboles tropicales de donde se obtienen actualmente los taninos”.

Según expresó Flores, “se trata de un producto caro, ya que procede de la exportación. Con este proceso, de cada 100 kilos de vendimia podrían obtenerse entre 1,2 y 2,1 kilos de taninos”. El Director General adelantó que su gabinete “se compromete a localizar geográficamente los residuos vitivinícolas y clasificarlos, gestionarlos y promocionar y divulgar los resultados del proyecto.”

**PROJECT TO TRANSFORM THE GRAPE'S PIPS INTO TANNINS  
“LIFE TANINOS” WILL AVOID THE CUTTING DOWN OF TROPICAL TREES**

The Government of Rioja will sign an agreement with AIICA (Association of Investigation for Leathery Industries) to develop the “Life Taninos” Programme, an European project that will use the grape's pips in the leathery sector.

Tannins are natural chemical substances of the red wine, with astringent effects, which come from the solid parts of the bunch.

Aranzazu Vallejo, advisor of Environment, and Fernando Flores, general director of Environmental Quality, explained during a press-conference that “every year the alcohol factory of Rioja receives 10.5 million kilos of grape's pips, and now we will be able to transform them and avoiding the cutting down of tropical trees”.

Flores said that “it is an expensive product, because we must import it, but with this process we will obtain from 1.2 to 2.1 kilos of tannins of every 100 kilos of grapes”. The general director also informed that they “are working to locate the vine-growing residues, qualifying and managing them and informing about the results of the project”.