

San Cristóbal de La Laguna, 14 de octubre de 2021

Investigadores del IPNA-CSIC llevan los vinos naturales de Canarias hasta El Celler de Can Roca

- Los científicos **Eva Parga Dans** y **Pablo Alonso González** impartieron en el restaurante, uno de los mejores del mundo, una ponencia sobre los vinos naturales en las islas
- La actividad fue organizada por El Celler de Can Roca y la fotógrafa y sumiller **Clara Isamat**
- Entre la decena de asistentes figuraban algunos de los sumilleres más influyentes de España

Los investigadores del IPNA-CSIC **Eva Parga Dans** y **Pablo Alonso González** impartieron el pasado 7 de octubre una ponencia sobre ciencia y vino natural en el restaurante **El Celler de Can Roca**, poseedor de tres estrellas Michelin y acostumbrado a figurar en los primeros puestos de las listas de los mejores restaurantes del mundo. La actividad, destinada a una decena de profesionales de la sumillería, fue organizada por El Celler de Can Roca y la fotógrafa Clara Isamat y se desarrolló bajo el título de ***Entre ciencia y creencia: vinos naturales en Canarias***.

Durante la ponencia Parga y Alonso compartieron con los asistentes los resultados de sus investigaciones acerca del vino natural en las islas, el patrimonio alimentario, la viticultura respetuosa, culturas y tradiciones de producción, vino y salud, etc. En el transcurso de la charla también se procedió a la cata de una selección de vinos ilustradora de los temas que salieron a relucir.

Entre los asistentes a la ponencia se encontraban el propio **Josep Roca**, copropietario y sumiller en El Celler de Can Roca, una de las personas más importantes e influyentes en el sector del vino. También figuraban **Marie-Louise Banyols**, sumiller, exdirectora de Lavinia y en la actualidad, organizadora del salón de Vins Oxidatius Secs en Perpignan; y **Carlos Orta**, copropietario del restaurante Villa Mas (Sant Feliu de Guíxols, Girona) y especialista en vinos de la Borgoña.

Otros de los sumilleres que figuraban entre los participantes fueron **Montse Lao**, especializada en vinos naturales, artista plástica y responsable del restaurante Ca l'Arpa (Banyoles); **Clara Isamat**, también fotógrafa y autora del libro *Raíces del vino natural, un año de viña*; **Audrey Doré** de El Celler de Can Roca y elegida mejor sumiller de Cataluña en 2019; y **Marta Cortizas** de Casa Solla (Pontevedra).

Ciencia y vino

[Eva Parga Dans](#) es licenciada en Sociología por la Universidad de A Coruña y doctora en Economía Aplicada por la Universidad de Santiago de Compostela. Está especializada en la

sociología de la innovación y socioeconomía del patrimonio cultural. Como investigadora postdoctoral, ha realizado estancias en Dinamarca, Madrid, Ecuador y Lisboa. También ha participado como consultora del Ministerio de Educación español para la evaluación del impacto social y económico de Altamira como Patrimonio de la Humanidad (2013). En la actualidad es investigadora postdoctoral en el IPNA-CSIC y sus estudios se centran en el sector del vino, analizando los procesos de calidad de la producción, la salud y el etiquetado y su conexión con el consumo en España y Portugal.

Por su parte, [Pablo Alonso González](#), científico titular del IPNA-CSIC, es doctor y máster en Estudios de Patrimonio por la Universidad de Cambridge (Reino Unido) y doctor en Historia por la Universidad de León. Ha publicado múltiples libros sobre antropología del patrimonio cultural, arqueología y teoría social y más de 60 artículos internacionales sobre las mismas temáticas. La investigación más reciente de Alonso González se ha centrado en la cultura y patrimonio del vino en el eje atlántico, enfocándose en prácticas productivas, de distribución y de consumo de proximidad, sostenibles y naturales. En junio fue seleccionado como uno de los diez nuevos académicos de número de la [Academia Joven de España \(AJE\)](#).

Ambos investigadores son los responsables de una trilogía de documentales sobre el vino en Galicia formada por los títulos [Albariño Rías Baixas: de la tradición al mundo](#), [El despertar del vino en Galicia: la vuelta al terroir](#) y [Envino veritas: Galicia del terroir al natural](#), éste último ganador del [Premio al Mejor Documental](#) en Most 2021, el Festival Internacional de Cine del Vino del Penedés.


Sobre el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología

El Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA) forma parte de la red de centros de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Agencia Estatal de Investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación. Por su naturaleza como centro multidisciplinar, la actividad del IPNA abarca desde la investigación básica hasta el desarrollo tecnológico y se centra en las áreas de las ciencias químicas, agrobiotecnología, vulcanología y biodiversidad.

Bea Pérez | Comunicación

GABINETE DE COMUNICACIÓN

 (+34) 604 070 409

 prensa@ipna.csic.es

