

Parámetros agronómicos y enológicos de variedades cultivadas en el Principado de Asturias

M.D. LOUREIRO

Área de Tecnología de los Alimentos. Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA), Villaviciosa (Asturias)

B. SUÁREZ

Área de Tecnología de los Alimentos. Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA), Villaviciosa (Asturias)

RESUMEN

En este trabajo se recogen los parámetros agronómicos y enológicos de 5 variedades de vid (Mencia, Albarín tinto, Carrasquín, Verdejo tinto, Godello) cultivadas en el Principado de Asturias. Se observan diferencias entre las diversas variedades, destacando el mayor peso medio del racimo de la variedad Mencia, así como la elevada acidez total de las variedades Carrasquín, Albarín tinto y Godello.

Palabras clave: Asturias, variedades, vid.

SUMMARY

This work summarizes the agronomical and enological parameters of 5 grapevine cultivars (Mencia, Albarín tinto, Carrasquín, Verdejo tinto, Godello) grown in Asturias. We can observe differences among cultivars. It is worth to note that Mencia cultivar have the highest cluster mean weight, whereas Carrasquín, Albarín tinto and Godello a high titratable acidity.

Keywords: Asturias, cultivars, grapevine.

INTRODUCCIÓN

La existencia de viñedo en Asturias está documentada desde el siglo IX. A principios del siglo XX la extensión de viñedo era de 1952 Ha. Sin embargo, con el desarrollo de la industria minera a mediados de siglo, se empieza a abandonar su cultivo. A fines de dicho siglo, comienza su recuperación, constituyéndose en 1997 la Asociación de Productores y Elaboradores de Vino de Cangas (Aprovican). En el año 2001 se reconoce la denominación *Vino de la Tierra de Cangas* (BOPA, 2001).

El viñedo se localiza a unos 300 m de altitud sobre el nivel del mar, en laderas de elevadas pendientes que dificultan las operaciones a realizar, siendo una de las causas de abandono de dicho cultivo en el pasado. Las parcelas, en su mayoría de viñedo antiguo, son de pequeña superficie, en general menores de 10.000 m², con las plantas dispuestas en espaldera y con altas densidades de plantación.

Respecto a la climatología, en invierno predominan los vientos del oeste, produciéndose abundantes precipitaciones; en verano, los vientos secos del nordeste producen escasa humedad. La orografía puede provocar el descenso de masas de aire por las laderas de sotavento ocasionando vientos cálidos secos. La suma de precipitaciones durante el período vegetativo de la viña es de unos 500 mm.

La mayoría de los suelos de viñedo, compuestos por pizarras, tienen textura franco arenosa, pH ácido (en muchas ocasiones por debajo de 5,5), bajos niveles de materia orgánica, calcio, potasio y magnesio, y con frecuencia niveles anormalmente altos de fósforo.

Las variedades de vid autorizadas en la denominación *Vino de la Tierra de Cangas* son (BOPA, 2001): Albarín negro, Verdejo tinto, Carrasquin y Mencía (tintas), Albarín blanco, Picapoll y Albillo (blancas). La Asociación Vino de la Tierra de Cangas ha solicitado la inclusión de las variedades Moscatel blanco de grano menudo y Godello. La Mencía, el Moscatel de Grano menudo y el Godello están incluidas en el Registro de Variedades Comerciales de Vid (2003); las otras variedades están inscritas provisionalmente a la espera de su adscripción definitiva.

El viñedo asturiano, dado el estado de semiabandono en que estuvo sumido en los últimos años, se enfrenta a una serie de problemas en la actualidad. Por un lado, la mezcla en plantaciones antiguas de variedades potencialmente productoras de uva de calidad junto a otras más bien mediceras, y tintas junto a blancas. Por otra parte, apenas existen estudios agronómicos o enológicos realizados sobre las variedades asturianas. Los estudios se limitan a descripciones ampelográficas de las variedades (Martínez et al., 2002; Martínez y Pérez, 2000, 1999), características enológicas de 3 variedades autóctonas (Hernández et al., 2000), y recientemente se ha publicado un trabajo ampelográfico, agrónomo, enológico y genético detallado realizado sobre la variedad Albarín blanco (Santiago et al., 2005). Asimismo, en estudios realizados sobre variedades incluidas en el Banco de

Germoplasma de vid de El Encin mediante marcadores moleculares (microsatélites) se han incluido variedades procedentes de Asturias con vistas a su identificación (Ibáñez et al., 2003; Martín et al., 2003).

El objetivo de este trabajo es evaluar las aptitudes enológicas y las características agronómicas de algunas de las variedades cultivadas en el Principado de Asturias.

MATERIAL Y MÉTODOS

El estudio se realizó sobre tres parcelas de viñedo del municipio de Cangas del Narcea, mayores de 25 años. Las parcelas 1 y 2 se encuentran muy próximas y a la misma altura de ladera, orientadas hacia el este. La parcela n° 3 se encuentra orientada hacia el oeste y en el fondo de ladera, con lo que tiene menos horas de insolación que las anteriores. Las parcelas 1 y 3 están podadas a Guyot simple, la parcela 2 a cordón bilateral. Las variedades estudiadas fueron: Mencía (parcelas 1, 2 y 3), Albarín tinto y Carrasquin (parcela 2), Verdejo tinto y Godello (parcela 3).

El estudio se realizó durante 3 años (2003-2005). Se tomaron los siguientes datos: producción de uva (Kg uva/cepa), n° de racimos por cepa, grado Brx (grado alcohólico probable), acidez total (g ácido tartárico/L), peso de madera de poda (kg/cepa; datos del año 2003). A partir de los datos obtenidos se calculó el peso medio de racimo y el índice de Ravaz (Kg uva/Kg madera poda).

La significación de los resultados obtenidos fue analizada mediante análisis de varianza. Los parámetros peso de madera de poda e índice de Ravaz no se analizaron ya que sólo se disponía de datos de un año.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En las Tablas 1 y 2 se recogen los datos agronómicos y enológicos de las variedades. En la Tabla 3 se indican los resultados del análisis de varianza. La variedad Mencía destaca por su mayor peso medio de racimo con respecto a las otras variedades. Respecto a los valores de dicha variedad en cada parcela, se observa una mejor maduración en la parcela 2 (Tabla 2). Con respecto a estas diferencias en maduración, es interesante reseñar que Fernández et al. (2005) encontraron un mayor grado alcohólico probable en la Mencía conducida en cordón bilateral (14,6% vol) con respecto a la podada a guyot simple (13,6% vol). También encontraron valores de índice de Ravaz de 13,09 para viñedos en cordón bilateral, y de 4,65 en guyot simple. En nuestro caso, se observa también un mayor grado alcohólico probable y un mayor índice de Ravaz en la parcela podada en cordón bilateral (parcela 2; Tablas 1 y 2). Sin embargo, hay que tener en cuenta que los datos de peso de madera de poda corresponden a un solo año. Bravo et al. (1985, 1984) estimaron que

valores de índice de Ravaz superiores a 10 producen inferior calidad del vino y retraso en la maduración. Estos resultados no coinciden con lo encontrado por Fernández et al (2005) con la variedad Mencía.

El Albarín tinto y el Carrasquín, variedades autóctonas de la zona, presentan características agronómicas (producción, peso medio de racimo) y enológicas (acidez total) similares entre sí, si bien el Carrasquín posee mayor grado alcohólico probable en los años 2003 y 2005 (Tablas 1, 2, 3; Figura 1). Esto concuerda con lo reseñado por Mañas et al (2000), que encontraron similares pesos medios de racimo y acidez total en mosto para ambas variedades, y un mayor grado alcohólico probable del Carrasquín. Ambas variedades presentan en nuestro estudio una acidez total mayor que la Mencía todos los años.

El Verdejo tinto presenta un grado alcohólico probable superior y una producción inferior que la Mencía de su parcela (Tablas 1, 2, 3; Figura 2), así como una acidez total algo superior, aunque no significativa en este caso. Resultados similares encontraron Santiago et al (2003), sobre vinos terminados de estas variedades. Hay que tener en cuenta que las bajas producciones de Verdejo tinto (así como de Godello) de esta parcela en el año 2003, se debieron a fuertes ataques criptogámicos que tuvieron mayor incidencia debido a la compactidad del racimo de estas dos variedades y a la desfavorable exposición de esta parcela. Ello explica los bajos valores del índice de Ravaz del año 2003 de estas dos variedades.

La variedad Godello se encuentra distribuida en muchas viñas de encepamiento antiguo en baja proporción. La zona que abarca la denominación Vino de la Tierra de Cangas posee características edafoclimáticas similares a las de la D.O. Valdeorras, en la que se cultiva mayoritariamente esta variedad, dando vinos de excelente calidad, alrededor de 1000 L/m² de precipitación anual, temperatura media anual alrededor de 12°C, suelos pizarrosos, altitudes entre 300 y 500 m sobre el nivel del mar, viñedos en ladera. Esta variedad podría ser un complemento interesante a la variedad blanca más promotora de esta denominación, el Albarín blanco (Santiago et al, 2005), restringiendo su cultivo a las zonas más favorables dada su alta sensibilidad a enfermedades criptogámicas. Datos sin publicar de los años 2004 y 2005, correspondientes a otras parcelas mejor expuestas, muestran grados alcohólicos y acideces altas para esta variedad, junto con un promotor potencial aromático de los mostos.

De lo anteriormente expuesto se puede destacar:

- La Mencía es la variedad de mayor peso medio de racimo de las estudiadas en las tres parcelas.
- El Albarín tinto y el Carrasquín presentan una acidez total superior a las de las demás variedades tintas estudiadas.
- El Verdejo tinto se caracteriza por los altos valores de grado alcohólico probable que alcanza en la maduración.

— La variedad Godello presenta características interesantes de grado alcohólico probable y acidez.

AGRADECIMIENTOS

A los viticultores propietarios de las fincas prospectadas, por su permiso y su colaboración para la toma de datos; a Bodega del Narcea por la utilización de su laboratorio.

Parte de este trabajo ha sido cofinanciado por el Gobierno del Principado de Asturias y por un proyecto concedido por el PRODER II Alto Narcea Munitelos a la Asociación Vino de la Tierra de Cangas y en el que intervienen los siguientes agentes: Asociación Vino de la Tierra de Cangas; Ayuntamientos de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano y Pesoz; Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA); Caja Rural de Asturias; Asociación de Productores y Elaboradores de Vino de Cangas (Aprovican); Bodega del Narcea; Viñedos Obanca.

BIBLIOGRAFÍA

- BOLETÍN OFICIAL DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS (8-VI-2001). Resolución de 25 de Mayo de 2001. Reconocimiento de la denominación "Vino de la Tierra de Cangas".
- BRAVDO, B.; HEPNER, Y.; LOINGER, C.; COHEN, S.; TABACMAN, H. "Effect of crop level and crop load on growth, yield, must and wine composition, and quality of Cabernet Sauvignon". *Am. J. Enol. Vitic.* Vol. 36 (2): 125-131, 1985.
- BRAVDO, B.; HEPNER, Y.; LOINGER, C.; COHEN, S.; TABACMAN, H. "Effect of crop level on growth, yield, must and wine quality of a high yielding Carignane vineyard". *Am. J. Enol. Vitic.* Vol. 35 (4): 247-252, 1984.
- FERNÁNDEZ, B.; REGO, E.I.; IGLESÍAS, I. "Evolución del desarrollo vegetativo y productivo de diferentes variedades gallegas de vid sobre diversos sistemas de conducción". *Tecnología de vino* 26: 47-56, 2005.
- HERNÁNDEZ, I.L.; LOSADA, A.; RODRÍGUEZ, B.; RUA, P. "Características enológicas de tres variedades tintas de Asturias (Albarín negro, Carrasquín, Verdejo tinto)". *Jornada del Viñedo de Cangas de Narcea*, 2000.
- IBÁÑEZ, J.; DE ANDRÉS, M.T.; MOLINO, A.; BORRECO, J. "Genetic Study of Key Spanish Grapevine Varieties Using Microsatellite Repeats". *Am. J. Enol. Vitic.* Vol. 54, Nº 1: 22-30, 2003.
- MARTÍN, J.F.; BORRECO, J.; CABELLO, F.; ORTIZ, J.M. "Characterization of Spanish grapevine cultivar diversity using sequence-tagged microsatellite site markers". *Genome* 46: 10-18, 2003.
- MARTÍNEZ, M.C.; BOSO, S.; SANTIAGO, J.L.; PÉREZ, A. *Las variedades de vid cultivadas en el concejo de Illas (Principado de Asturias)*. Ed. Aller S.A. 238 pag. 2002.

Tabla 2. PARÁMETROS ENOLÓGICOS DE LAS VARIEDADES

	GRADO ALCOHÓLICO PROBABLE					ACIDEZ TOTAL (g ac tartárico/l)				
	2003	2004	2005	2003	2004	2005	2003	2004	2005	
MIENCIA PARCELA 1 (Gs)										
Promedio	10,86	10,27	11,89	8,45	8,81	7,69				
Desv est	0,76	1,50	0,32	1,82	1,06	1,54				
Coef var	7,03	14,61	2,69	21,60	12,05	20,08				
MIENCIA PARCELA 2 (Cb)										
Promedio	12,34	11,88	13,11	6,81	7,82	5,99				
Desv est	1,22	0,74	0,53	1,26	0,22	0,69				
Coef var	9,89	6,24	4,03	18,51	2,86	11,49				
MIENCIA PARCELA 3 (Gs)										
Promedio	10,94	10,72	11,56	8,84	8,64	6,33				
Desv est	0,69	1,05	1,34	0,68	0,85	0,63				
Coef var	6,33	10,75	11,60	7,74	7,50	9,94				
ALBARIN TINTO PARCELA 2 (Cb)										
Promedio	11,19	11,72	12,49	9,13	11,05	9,05				
Desv est	0,90	0,69	0,98	0,75	0,76	0,99				
Coef var	8,01	5,90	7,82	8,26	6,89	10,92				
CARRASQUIN PARCELA 2 (Cb)										
Promedio	11,52	11,87	13,67	9,13	11,05	8,76				
Desv est	0,82	0,74	1,19	0,63	1,29	0,16				
Coef var	7,13	6,25	8,72	6,89	11,71	1,86				
VERDEJO TINTO PARCELA 3 (Gs)										
Promedio	12,63	11,60	13,38	9,89	9,14	7,51				
Desv est	0,64	1,53	1,02	1,22	0,66	1,31				
Coef var	5,06	13,21	7,63	12,34	7,18	17,40				
GODELLO PARCELA 3 (Gs)										
Promedio	11,63	10,00	11,34	11,14	10,52	10,40				
Desv est	0,73	0,90	1,14	0,98	1,88	1,46				
Coef var	6,32	9,00	10,03	8,82	19,93	12,78				

Gs: puyot simple

Cb: cordón bilateral

Tabla 3. RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE VARIANZA

	Producción	Nº racimos	Peso medio racimo	Grado alcohólico probable	Acidez total
MIENCIA					
PARCELA 1 (Gs)	ns	ns	ns	a	a
PARCELA 2 (Cb)				b	b
PARCELA 3 (Gs)				ll	a
PARCELA 2					
Producción		Nº racimos	Peso medio racimo	Grado alcohólico probable	Acidez total
MIENCIA	a	ns	a	ns	a
ALBARIN TINTO	a, b		b		b
CARRASQUIN	b		b		b
PARCELA 3					
Producción		Nº racimos	Peso medio racimo	Grado alcohólico probable	Acidez total
MIENCIA	a	ns	a	a	a
VERDEJO TINTO	b		b	b	a
GODELLO	b		b	a	b

ns= no significativo

Diferentes letras (a, b) indican diferencias significativas al 0,05%

Figura 1. VALORES MEDIOS DE ACIDEZ TOTAL EN LA PARCELA 2

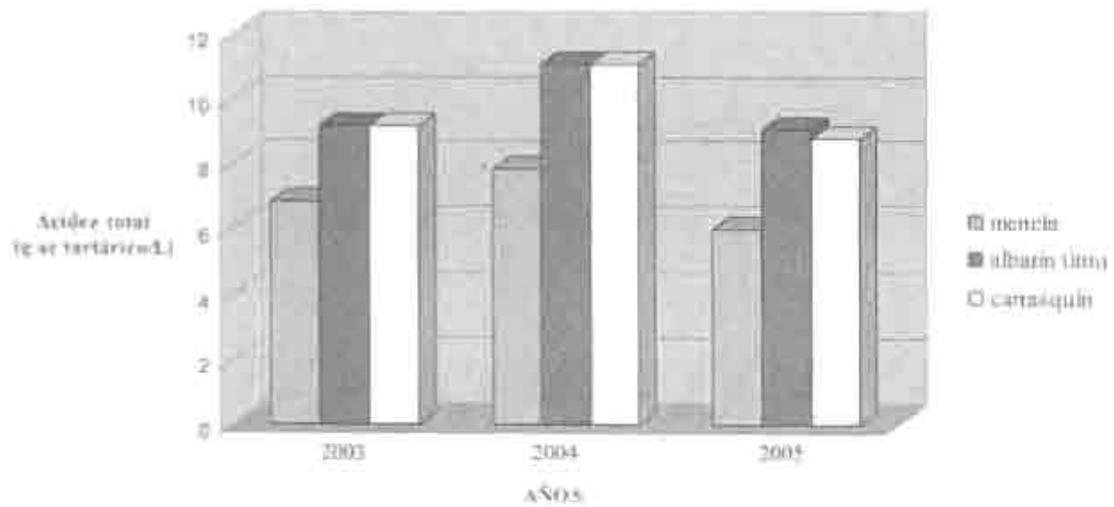


Figura 2. VALORES MEDIOS DE GRADO ALCOHÓLICO PROBABLE EN LA PARCELA 3

