



## Contribución al conocimiento de variedades de vid presentes en el Principado de Asturias

Referencia: IB05-159. Organismo financiador: Consejería de Educación y Ciencia.  
 Importe: 52.367,81 €. Duración: 2005–2007.

<i>Equipo investigador</i>	<i>Organismo</i>
M <sup>o</sup> Dolores Loureiro Rodríguez	SERIDA
Anna Picinelli Lobo	SERIDA
Belén Suárez Valles	SERIDA

### *Equipo técnico*

Ana Lastra Queipo	SERIDA
Juán Carlos García Rubio	SERIDA

### Resumen

El objetivo de este proyecto es la prospección y el estudio de las variedades de vid existentes en el territorio de la Comunidad Autónoma. La prospección se realizará en parcelas de viñedo antiguo, con el fin de asegurar la mayor biodiversidad.

La caracterización del material vitícola se abordará mediante técnicas ampelográficas y moleculares. En el primer caso, se realizará una descripción ampelográfica "in situ", durante todo el ciclo vegetativo de cada variedad, según los parámetros propuestos en el proyecto europeo GENRES 081. Asimismo, se constituirá un herbario que servirá de soporte para la descripción ampelográfica de hoja adulta.

La identificación genética de las variedades se realizará mediante marcadores moleculares (microsatélites). Los análisis se llevarán a cabo sobre hoja joven y se procederá a la amplificación del ADN mediante la reacción en cadena de la polimerasa (PCR). Se utilizarán como cebadores microsatélites: VVS2, VVMD5, VVMD7, ssrVrZAG62 y ssrVrZAG79. Los resultados obtenidos se compararán con los existentes en los bancos de datos mundiales para establecer posibles homonimias y sinonimias.

De forma complementaria se realizará una caracterización química de las variedades, que

contribuirá al conocimiento básico de los descriptores varietales. Se determinarán el contenido en ácidos orgánicos, azúcares y la composición fenólica y aromática de las viníferas en el momento óptimo de maduración. El análisis de los ácidos y azúcares mayoritarios se hará siguiendo procedimientos internos acreditados del Laboratorio de Sidras y Derivados (ENAC nº430/LE930). Se optimizarán los métodos de CG/MS para la determinación de los compuestos volátiles ligados a la variedad y que conforman el aroma libre (terpenos y pirazinas) y los precursores glicosilados del aroma varietal. Respecto a los compuestos fenólicos, principales moléculas responsables del color y de las sensaciones de astringencia y amargor, se abordará el análisis de los antocianos y de los principales ácidos fenólicos y sus ésteres por HPLC.

