



Caracterización y recuperación de variedades minoritarias de vid del Principado de Asturias. Convenio de colaboración para el desarrollo de la vitivinicultura en los concejos amparados por la Denominación “Vino de la Tierra de Cangas”

Organismo financiador: Dirección General de Agroalimentación. Importe: 154.415 €. Duración: 2004–2007.

Equipo investigador	Organismo
Belén Suárez Valles	SERIDA
M ^a Dolores Loureiro Rodríguez	SERIDA
Anna Picinelli Lobo	SERIDA

Entidades colaboradoras

Caja Rural de Asturias
Asociación Vino de la Tierra de Cangas
Ayuntamientos de Cangas del Narcea, Allande, Degaña, Grandas de Salime, Illano, Pesoz e Ibias.

Avance de resultados

Se localizaron y marcaron 88 nuevos ejemplares de vid en el Concejo de Cangas del Narcea. El número de cepas marcadas asciende a 481 ejemplares, de los que el 64% se corresponden con variedades autorizadas en la Denominación “Vino de la Tierra de Cangas”. De todas las variedades marcadas se tomaron datos de las características agronómicas, grado brix (alcohol probable) y la acidez total.

Se realizaron los test ELISA en hoja joven (virus del entrenudo corto y jaspeado) y en hoja adulta (enrollado tipos 1, 2 y 3) a 132 cepas preseleccionadas por su producción y aptitudes enológicas y que se plantarán en la parcela experimental de Selección Clonal. Se observó una incidencia notable de los virus Jaspeado y Enrollado 1 (17%) mientras que el Enrollado 3 y el Entrenudo corto resultaron los menos frecuentes (4,5%).

Se realizó la plantación para el estudio de portainjertos de las variedades: Albarín tinto, Verdejo tinto, Carrasquín, y Albarín blanco.

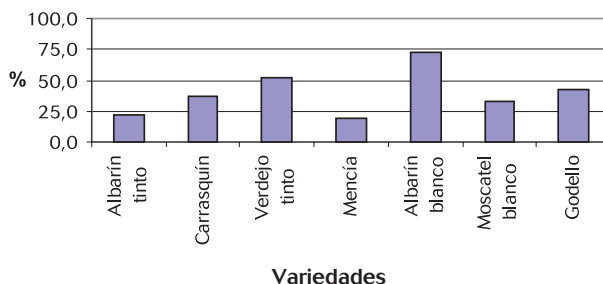


Figura 1.–Porcentaje de plantas virosadas

Se utilizaron dos portainjertos poco vigorosos (101-14 Millardet-Grasset y 3309 Coude-rec) y tres vigorosos (110 Richter, Rupestris de Lot, 196-17 Castel). A todas las plantas injertadas se les realizaron los controles de virosis en madera (test Elisa).

Se llevaron a cabo microvinificaciones de tres variedades tintas (Carrasquín, Verdejo tinto y Mencía) procedentes de parcelas de viñedo antiguo. De cada variedad se fermentaron tres depósitos de 15 l, siguiendo el procedimiento tradicional de vinificación en tinto. Finalizada la fermentación alcohólica las tres variedades presentaron un grado alcohólico similar (11,8%), siendo la variedad Carrasquín la que presentó la mayor acidez total 9,7 g/L ac. tartárico frente a los 7 g/L ac. tartárico de las otras dos variedades.