

TITULO: “RECUPERACIÓN DE VARIEDADES MINORITARIAS DE BALEARES”

Autores: José Escalona Lorenzo, Joan March Mascaró, Joana María Luna Prohens, Antoni Martorell Nicolau

Dirección: C/ Foners nº 10 07006 Palma de Mallorca

Fecha: 4 de Noviembre de 2005-11-04

E-mail: jmescalona@dgagric.caib.es

Resumen:

Durante las ultimas décadas y debido a un continuo proceso de erosión genética, se ha evidenciado una pérdida masiva de material vitícola en el ámbito de las Islas Baleares. Es claro el interés que suscita para el sector la recuperación y posterior utilización de este material para la elaboración de vinos mas peculiares. El objetivo de este trabajo reside en la recuperación, identificación y caracterización de las variedades minoritarias de vid de Baleares así como la valoración de su aptitud enológica. Para ello, se ha constituido una colección de variedades de vid de Baleares que contiene un total de 86 accesiones. Todo este material ha sido recopilado a partir de material procedente de la Colección de variedades de vid de “El Encin” así como de parcelas de Mallorca en las que se han localizado individuos aislados. A partir de esta colección, se ha procedido a la multiplicación vegetativa de parte de este material que a priori parece tener una mayor aptitud enológica, constituyéndose así nuevas parcelas experimentación y de reservorio de material. Durante los últimos tres años se han realizado observaciones para la caracterización ampelográfica de la mayoría de las variedades de vinificación y se ha comenzado con los procesos de identificación mediante técnicas de biología molecular. Los resultados muestran que salvo en casos particulares de sinonimias locales, no se detectan altos grados de similitud ni entre las variedades de Baleares ni con otras variedades de otras regiones vitícolas, con lo que se puede deducir un claro carácter local y diferenciado del material estudiado. Además, se ha analizado el comportamiento agronómico de alguna de estas variedades y se ha procedido a la elaboración de microvinificaciones para valorar su aptitud enológica. Los primeros resultados parecen ser muy prometedores y obligan a continuar analizando con mas profundidad el potencial enológico de estas variedades.

Introducción:

El sector vitivinícola de Baleares ha sufrido en los últimos años un cambio sustancial en cuanto a su definición y sus características. Así, en este momento existen dos zonas de producción y elaboración de vinos acogidas a Denominación de Origen (DO Binissalem y DO Pla i Llevant). La producción del resto de los municipios de Mallorca y el resto de las islas se acoge a Denominaciones geográficas que definen los productos elaborados en el marco de “vinos de la tierra”. En este contexto, el mapa vitícola lo componen un conjunto de variedades locales de amplia distribución y de carácter prioritario (Manto Negroy Callet como tintas y Moll y Malvasía como blancas) variedades cultivadas en España (Tempranillo, Monastrel, Macabeu, Parellada, Moscatel..) y otras variedades foráneas de reciente introducción (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syraz, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon blanc) .

Sin embargo, existen otras variedades minoritarias que todavía coexisten aunque de forma minoritaria, aislada y testimonial con el amplia distribución. Estas variedades minoritarias, por su carácter local, cobran un interés como material base no solo de recuperación y caracterización de sus características morfológicas y agronómicas sino que también para la evaluación de su aptitud enológica.

En los últimos años han sido numerosas las iniciativas de diversas Comunidades Autónomas de poner en marcha proyectos de investigación que tienen como objetivo la recuperación y caracterización de material vitícola local. En esta línea Baleares acomete este trabajo como punto de partida para la recuperación de material vitícola que en algunos casos ha desaparecido y en otros esta situación extrema. Este hecho es fruto de un proceso largo de erosión genética que se produce por la sucesiva intrusión de plagas y enfermedades así como por la pérdida de interés agronómico o enológico a favor de otras variedades de reciente introducción. A estos factores se une la política de arranque de viñedo declarada durante la década anterior y un envejecimiento de la comunidad agraria con el consiguiente abandono progresivo de fincas que contenían este material local o autóctono. En esta coyuntura, es básico la recopilación de material citado en bibliografía (Pacotet, 1928; Favà, 2001; Mestre, 1933; Archiduc Lluís Salvador, 1891; García de los Salmones, 1920) y todavía presente en parcelas aisladas para la instauración de colecciones que contengan todo este materia. Además, es fundamental la adquisición de otro material también documentado en bibliografía histórica, que es inexistente en la actualidad en el campo mallorquín pero que puede ser localizado en otras colecciones españolas. En concreto, en la Finca El Encin situada en la Comunidad de Madrid, se localiza la colección mas importante de material vitícola y que contiene 34

accesiones de origen Balear. En proyectos que se ejecutan en la actualidad por el grupo de trabajo liderado por Félix Cabello, se han realizado estudios con técnicas moleculares de este material evidenciándose diferencias de estas variedades respecto a las contenidas en el banco de datos europeo Gen Res. Estos resultados confieren aún si cabe más relevancia a estas variedades ya que se pueden considerar únicas y con un carácter exclusivo de la localidad de la que proceden o se encuentran, es decir tiene un carácter autóctono.

Este trabajo tiene por objeto la recopilación de material autóctono de Baleares para la constitución de colecciones con el fin de realizar la caracterización ampelográfica, y agronómica de las mismas, así como de la valoración de su aptitud enológica.

1. Colecciones de material vitícola autóctono de Baleares

Desde el año 1996 se comenzó a establecer una primera colección de variedades de vid de vinificación y de mesa con material procedente de diferentes parcelas de Mallorca así como de la colección de variedades de vid situada en la finca del Encín (Madrid). Esta colección se sitúa en Palma de Mallorca, en "La granja" finca de las instalaciones de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno de las Islas Baleares. Actualmente esta colección consta de 86 accesiones entre material autóctono de diferentes procedencias como de otras variedades de referencia. En el año 2004 se puso en marcha la segunda colección en "Mortitx", una parcela situada en el municipio de Escorça, que se caracteriza por unas condiciones edafoclimáticas típicas de zona montañosa de Mallorca. Una tercera colección situada en "Sa Canova" en el municipio de La Puebla se ha comenzado en el año 2005 con la plantación de barbados que serán injertados en el año 2006.

Tabla 1. Características de las parcelas en las que se sitúan las colecciones

	La Granja	Mortitx	Sa Canova
<i>Características generales</i>			
Localidad	Palma de Mallorca	Escorça	La Puebla
Año de plantación	1996	2004	2005
Marco plantación	1,2 x 2,40	1,20 x 2,40	1,20 x 2,40
Accesiones	86	30	-
Réplicas (por accesión)	3-10	5-30	-
<i>Condiciones ambientales</i>			
Precipitación (mm)	450	1100	530
Tª media (°C)	26.5	21.5	24.7
Altitud (m)	12	380	20
<i>Características del suelo</i>			
<i>Entre 30 y 60 cm</i>			
Textura	Franca	Franco-arcillosa	Franco-arenosa
Profundidad (cm)	> 100	60	60
Materia orgánica (%)	1.41	1,22	1.62
Conductividad (dS/m)	0.32	0,30	0.61
CIC (meq 100g)	12.69	22,15	34.42
pH	8.18	7,82	7.66
Caliza activa (%)	11.62	16.24	16.24



Fig. 1. Finca de "La Granja" Palma de Mallorca



Fig. 2 Finca de Mortitx (Escorça)

2. Caracterización varietal

Se ha procedido a la caracterización morfológica y agronómica de alguna de las variedades de la colección de "a Granja". Los criterios de elección se basan en datos preliminares sobre su posible aptitud enológica. En total se han seleccionado 7 variedades de vinificación de las cuales 1 es blanca y el resto tintas. Estas variedades son: Giró, Giro tinta, Escursach, Gafarró, Gargollasa, Vinater tinta y Sabater.

La caracterización morfológica se ha realizado durante los años 2002 y 2003 utilizando para ello descriptores ampelográficos definidos por el grupo de expertos de la OIV que unifican los criterios de la OIV UPOV y IBPGR. En la tabla 2 se muestran los caracteres mas significativos que describen a las variedades, y hacen referencia a características físicas del brote joven o sumidad, hoja joven, hoja adulta y racimo.

Tabla 2. Caracterización ampelográfica de las siete variedades seleccionadas.

ÓRGANO	CARÁCTER	VARIEDADES						
		Escursach	Gafarró	Gargollasa	Giró	Giró tinto	Vinater tinto	Sabater
SUMIDAD	Distribución antociánica	Lados	Lados	Lados	Lados	Lados	Lados	Lados
	Intensidad pigmentación	Débil	Débil	Fuerte	Débil	Fuerte	Débil	Débil
	Color	Verde RR	Rojo	Verde RR	Verde RR	Verde RR	Verde RR	Verde RR
	Pilosidad	Nula	Media	Alta	Nula	Alta	Media	Alta
HOJA JOVEN	Color	Rojizo	Rojizo	Verde bronce	Verde bronce	Rojizo	Verde	Rojizo
	Pilosidad	Nula		Media		Baja	Media	Baja
HOJA ADULTA	Forma	Orbicul.	Cordif.	Cordif.	Cordif.	Orbicul.	Pentag.	Orbicul.
	Nº lóbulos foliares	3	3	3	>7	3	5	3
	Seno peciolar	En U	En U	En V	En V	En V	En V	En U
	Longitud	Corta	Media	Larga	Media	Corta	Media	Media
RACIMO	Longitud racimo	Media	Media	Pequeña	Larga	Corta	Media	Larga
	Compacidad	Suelto	Media	Media	Suelto	Compacto	Muy compacto	Compacto
	Longitud pedúnculo	Corta	Media	Corta	Larga	Corta	Muy corta	Corta
	Tamaño baya	Pequeña	Media	Mediana	Mediana	Pequeña	Mediana	Pequeña
	Longitud baya	Media	Media	Media	Media	Corta	Media	Corta
	Color epidermis	Azul-negra	Azul-negra	Verde-amarilla	Verde-amarilla	Azul-negra	Azul-negra	Azul-negra
	Coloración pulpa	C	NC	NC	NC	NC	NC	NC

Leyenda: C: coloreada; NC: no coloreada; Verde RR: verde con rayas rojas

En el año 2005 se ha realizado la valoración agronómica de estas variedades determinando la capacidad productiva (producción unitaria, número de racimos) y algunos parámetros de calidad (azúcares, acidez, pH). En general, todas variedades poseen unas características comunes: bajo contenido en azúcares y acidez, y bayas y racimos de gran tamaño (tabla 3), así como de baja coloración (tabla 4). Sin embargo también se observan algunas peculiaridades. Por ejemplo, la variedad Gargollasa presente graves problemas de corrimiento de flor, lo que conlleva una baja producción unitaria. La variedad Gafarró muestra sin embargo un exceso de producción debido a una elevada fertilidad de sus yemas y de un elevado tamaño de los racimos.

Tabla 3. Parámetros productivos y de calidad de la cosecha . Datos referentes al año 2005

	Escursach	Gafarró	Gargollassa	Giró	Giró tinto	Vinater tinto	Sabater
Azúcares (Baumé)	10.60	9.80	12.50	11.30	11.60	11.80	11.40
Acidez total (g tat /L)	4.87	4.87	2.55	5.70	5.66	3.75	5.70
pH	3.61	3.50	3.83	3.38	3.49	3.74	3.19
Producción unitaria (g)	2.98	6.37	1.39	4.21	3.30	1.45	2.04
Nº racimos	26.8	25.6	13.4	7.8	8.2	8.0	6.3

3. Aptitud enológica

Durante el año 2005 se ha procedido a la elaboración de las primeras micro vinificaciones de alguna de las variedades a estudio (Escursach, Gafarró, Vinater tinto). En otros casos, las vinificaciones corresponden a volúmenes algo superiores (Gargollasa, Ggiró y Giro tinta y Sabater). En algunos casos , se procedió a la corrección de acidez.

De las variedades tintas ensayadas, Vinater Tinto muestra una mayor riqueza en polifenoles Totales que se deriva de una mayor contenido tanto en antocianos como de taninos totales (tabla 4) . El resto de las variedades tintas muestran una intensidad de color bajo con valores de IPT inferiores a 30, por lo que son variedades que en las condiciones de cultivo y en el estado sanitario actuales no permiten la obtención de vinos con vocación de crianza.

Tabla 4. Parámetros analíticos del vino obtenido en las micro-vinificaciones durante el año 2005

	Escursach	Gafarró	Gargollassa	Giró	Giró tinto	Vinater tinto	Sabater
Grado alcohólico (%)	12.6	12.6	12.9	12.0	12.0	12.8	12.1
Acidez total (g tat/L)	4.0	5.3	4.7	5.8	6.0	4.9	5.6
Acidez volátil (g/l)	0.41	0.47	0.34	0.49	0.18	1.16	0.41
IPT (280nm)	35.0	26.0	30.0	6.0	33.0	50.0	35.0
Antocianos totales (mg/l)	248.0	238.0	216.0	-	136.0	375.0	255.0
Taninos totales (g/l)	2.5	1.8	2.1	0.4	2.3	3.5	2.5

4. Bibliografía

- Favà i Agud, X. 2001. Diccionari dels noms de ceps i raïms. L'Ampelonímia catalana. Institut d'Estudis Catalans. Barcelona
- Pacottet, P. 1928. Viticultura. Salvat Eds. Barcelona
- Archiduque Lluís Salvador, 1891. Die Balearen: im wort und bild gelchildert.
- Mestre, A. 1933. Apuntaciones de viticultura y enología. Estación enológica de Felanitx. Palma de Mallorca
- OVI, 2001. Código de los caracteres descriptivos de las variedades y especies de Vitis.
- Diario Oficial de las Comunidades Autónomas. Métodos oficiales de análisis.
- Cabello, F. 1995. La colección de vides de "El Encín". Historia del banco de germoplasma. Comunidad de Madrid.
- Cabello, F.; Rodríguez-Torres, I.; Muñoz, G.; Ribio, C.; Benito, A.; García-Beneytez S. 2003. La colección de variedades de vid de "El Encín". Un recorrido por la historia de la ampelografía. Ed. Comunidad de Madrid.