

# El CIDA cuenta con una colección ampelográfica de 181 variedades y 20 patrones

Este banco de germoplasma pretende  
contrarrestar la pérdida de  
material vegetal

Texto:

**Servicio del Centro de Investigación y Desarrollo Agrario  
Sección de Viticultura y Enología**

Fotografías: **Ch. Diez**

La calidad de la uva, y en definitiva la del vino, es consecuencia de las múltiples interacciones que se establecen entre el medio vitícola (suelo-clima), la planta (variedad-portainjerto) y el hombre (técnicas de cultivo y de elaboración). En este complejo entramado, la planta aparece probablemente como el factor más determinante de la producción vitivinícola, sin menoscabo del papel modulador que ejercen el medio y el hombre sobre la expresión final de la calidad.

El cultivo de la vid es muy antiguo, por tanto las variedades actuales son el resultado de la adaptación de la vid a condiciones ambientales muy diversas, y a las selecciones realizadas por los agricultores, con criterios de calidad y productividad. Según estimaciones de diferentes autores, pueden existir actualmente entre 5.000 y 20.000 variedades diferentes de la especie *Vitis vinifera*. La elevada variabilidad presente en las poblaciones cultivadas se debe a su origen policlonal y a la acumulación de mutaciones somáticas.

Pese a todo ello, la diversidad genética de las plantas cultivadas (variedades tradicionales, clones y formas salvajes) tiende a disminuir de forma continuada. Este fenómeno, llamado "erosión genética", obedece a causas múltiples, aunque en gran parte es imputable al hombre. La viña no ha sido ajena a esta situación.

El problema se agravó a finales del siglo XIX y principios del siglo XX como consecuencia de la invasión filoxérica. La reconstrucción del viñedo europeo y español se realizó de forma rápida y acompañada en muchas ocasiones por una simplificación en las variedades implantadas, asistiendo a una importante pérdida de material vegetal. En la actualidad, el problema de la erosión genética se debe en gran parte al fomento del arranque de viñedo por la Unión Europea y a la uniformidad de las nuevas plantaciones con material de las mismas variedades, e incluso de unos pocos clones seleccionados.

La pérdida de variabilidad ínter e intravarietal que este proceso conlleva es lo que pretende paliar el establecimiento de bancos de germoplasma, que puedan ser fuente de re-



Colección ampelográfica de la finca Valdegón, en Agoncillo.

cursos genéticos de posible interés en el futuro. Esto se consigue mediante la implantación de colecciones vivas, donde se conserven, por un lado variedades locales en peligro de desaparición, y por otro, colecciones de clones resultantes de unos métodos de selección genética que busquen, además de la calidad, la mayor variabilidad existente en la variedad seleccionada. La Unión Europea ha demostrado su interés en este problema mediante la creación de un proyecto comunitario titulado "Red Europea para la conservación y caracterización de los recursos genéticos de la vid", en el que participan once países, y con el que pretende crear una base de datos que se pueda consultar por Internet.

El establecimiento de colecciones comienza por tanto, en nuestro país, con variedades autóctonas, en un intento de paliar las destrucciones producidas por la filoxera. Éstas tenían como precedente las creadas en Europa a finales del siglo XIX por el mismo motivo. La primera colección creada en España, a comienzos de este siglo, se estableció en la Estación de Viticultura y Enología de Haro, con las principales variedades cultivadas en Rioja. De esta parcela, precisamente, proceden las variedades que inician el Banco de Germoplasma del Centro de Investigación y Desarrollo Agrario de La Rioja, en su finca de "Valdegón" (Agoncillo), y que actualmente cuenta con una colección abierta de variedades de uva de vinificación, de uva de mesa y de portainjertos. La parcela sobre la que se apoya la colección fue plantada en 1982 con el patrón R-110,

realizándose la primera injertación durante la campaña 1983.

En la actualidad se dispone de 139 viníferas nacionales y extranjeras, 42 variedades de uva de mesa y de los 20 patrones autorizados en España. La mayor parte del material vegetal procede de las colecciones ampelográficas de la finca "El Encín" (Madrid) y del Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera). Entre sus curiosidades destaca una variedad que se le ha dado el nombre provisional de "Tempranillo

blanco" por sus características morfológicas semejantes a las del Tempranillo tinto tradicional, pero con racimos blancos. La madera se recogió de una cepa situada en un viñedo de Murillo de Río Leza (La Rioja), que presentaba uno de sus sarmientos con uva

blanca y mientras el resto era tinta.

También existen dos parcelas de colecciones de clones, de las variedades seleccionadas (Tempranillo y Graciano), donde se mantienen los clones de los que se reparte madera y otros en reserva. A su vez muchos de ellos se han cedido a diferentes colecciones de otras instituciones españolas.

Aparte de la importancia de la conservación y ampliación de esta colección, y de poder tener este material como referencia fiable para las caracterizaciones ampelográficas realizadas según el método del Código de Caracteres de la O.I.V., la posibilidad de contar con una colección como ésta ha dado lugar a distintos estudios en viticultura y enología, que se están llevando a cabo actualmente en el CIDA, como son:

- Valoración de la calidad, mediante vinificaciones, de ciertas variedades blancas de posible interés.

- Estudio del comportamiento agronómico de variedades de vinificación en nuestras condiciones edafoclimáticas. Algunos de cuyos resultados se indican en la tabla 1.

### La primera colección de viníferas de España se estableció a principios de siglo en la Estación Enológica de Haro.



Patrones. / CIDA

**La colección del CIDA dispone de 139 viníferas nacionales y extranjeras, 42 variedades de mesa y los 20 patrones autorizados en España.**

**Se conserva, como curiosidad, una variedad de tempranillo blanco recogida en Murillo de Río Leza.**



Cepas de la variedad María Ordoña.

**TABLA 1. VARIEDADES DE UVA DE VINIFICACIÓN DE LA COLECCIÓN AMPELOGRÁFICA DE LA FINCA "VALDEGÓN". VALORES DE LA PRODUCCIÓN POR CEPA, GRADO ALCOHÓLICO PROBABLE Y pH (media 1993-1996).**

			Media de 1993-1996		
			Produc. Kg/cepa	Grado Alcohol	pH
Airen	Blanca	Región Central	5,0	10,8	3,49
Albariño	Blanca	Región Gallega	1,2	12,5	3,47
Aligote	Blanca	Francia	2,4	12,7	3,57
Aramón	Tinta	Francia	5,8	10,0	3,25
Auxerrois	Blanca	Francia	2,4	14,5	3,56
Barbera	Tinta	Italia	5,0	13,3	3,12
Blanca	Cayetana Blanca	Región Extremadura	2,5	10,8	3,59
Bobal	Tinta	Región Central y Levantina	1,4	11,7	3,43
Bonicaire	Tinta	Región Levantina	4,1	9,5	3,27
Cabernet Franc	Tinta	Francia	2,7	13,2	3,41
Cabernet Sauvignon	Tinta	Francia	3,4	12,8	3,43
Caiño	Tinta	Región Gallega	2,1	11,8	3,23
Carnelian	Tinta	Variedad híbrida de mazuelo	4,7	12,9	3,21
Chardonnay	Blanca	Francia	1,9	14,1	3,55
Chenin Blanc	Blanca	Francia	5,2	12,2	3,60
Cinsaut	Tinta	Francia. Mixta de vino y mesa	4,7	10,3	3,35
Clairette	Blanca	Francia	6,0	10,3	3,27
Folle Blanche	Blanca	Francia	3,2	10,0	3,01
Forcallat Tinta	Tinta	Región Levantina	5,8	10,4	3,31
French Colombard	Blanca	Francia	6,4	12,4	3,21
Gamay	Tinta	Francia	1,1	13,5	3,44
Garnacha Blanca	Blanca	Reg. Alto Ebro, Aragonesa y Catalana	2,8	12,3	3,49
Garnacha Tinta	Tinta	Reg. Alto Ebro, Aragón, Catalana, Central	2,8	12,2	3,43
Godello	Blanca	Región Gallega y Duero	3,6	11,1	3,48
Graciano	Tinta	Región Alto Ebro y Aragonesa	2,4	12,7	3,43
Gran Negro	Tinta	Región Gallega	3,9	12,8	3,24
Juan Ibáñez	Tinta	Región Aragonesa	3,4	10,8	3,32
Listán	Blanca	Región Andaluza	3,0	11,0	3,50
Loureiro Blanco	Blanca	Región Gallega	3,2	11,3	3,03
Malbec	Tinta	Francia, Argentina, Chile	4,6	12,0	3,34



Cabernet sauvignon.



Chardonnay.



Graciano.



Monastrell.

Malvar	Blanca	Región Extremeña y Central	5,5	10,1	3,44
Malvasía	Blanca	Reg. Duero, Alto Ebro, Aragón, Levantina	3,1	11,7	3,61
Mari Sancha	Blanca	Región Central	3,0	11,1	3,36
Maturana Blanca	Blanca		3,9	13,9	3,46
Maturana Tinta	Tinta		2,4	13,6	3,48
Mazuelo	Tinta	Reg. Alto Ebro, Aragonesa y Catalana	3,0	11,7	3,50
Mencía	Tinta	Región Gallega, Cantábrica y Duero	2,3	12,5	3,57
Merlot	Tinta	Francia	2,9	14,0	3,55
Merseguera	Blanca	Región Central y Levantina	4,6	11,7	3,74
Misión	Tinta	Chile, Argentina	5,2	10,9	3,42





Negramoll.



Perraleta.



Pinot noir.



Tempranillo.

Monastrell	Tinta	Reg. Aragonesa, Catalana, Balear y Levante	2,0	12,2	3,50
Mourviedro	Tinta	Francia	4,6	10,8	3,21
Moza Fresca	Blanca	Región Gallega	3,9	11,2	3,48
Muscat de Frontignan	Blanca	Francia	1,8	13,8	3,45
Negramoll	Tinta	Región Canaria	2,6	12,2	3,31
Palomino Fino	Blanca	Región Andaluza y Canaria	2,9	11,0	3,48
Pardina	Blanca	Región Extremeña	5,3	9,3	3,41
Parellada	Blanca	Reg. Aragonesa, Catalana, Balear, Central	6,4	10,2	3,39
Parraleta	Tinta	Región Aragonesa	3,4	10,8	3,28
Pedro Ximenez	Blanca	Reg. Andaluza,Levantina, Catalana, Canaria	2,8	9,7	3,36
Periquita	Tinta	Portugal	3,4	13,5	3,34
Perruno	Blanca	Región Andaluza	7,4	9,6	3,32
Petit Bouschet	Tinta	Variedad tintorera	3,2	11,1	3,41
Picapoll Blanco	Blanca	Región Cantábrica	1,3	11,3	3,70
Pinot Noir	Tinta	Francia	1,2	14,4	3,54
Planta Fina de Pedralba	Blanca	Región Levantina	6,8	10,5	3,27
Riesling	Blanca	Alemania, Rusia, Francia	1,2	12,9	3,44
Ruby Cabernet	Tinta	California	3,8	12,3	3,30
Rubired	Tinta	California. Variedad tintorera	5,0	11,8	3,15
Sangiovesse	Tinta	Italia	4,8	11,5	3,24
Sauvignon	Blanca	Francia, Chile	2,1	14,3	3,58
Semillon	Blanca	Francia, Chile	1,9	13,1	3,78
Sylvaner	Blanca	Francia	2,1	12,4	3,74
Syrah	Tinta	Francia	2,1	13,7	3,44
Tempranillo	Tinta	Alto Ebro, Aragonesa, Central, Extremeña	1,6	12,9	3,69
Tinto de Toro	Tinta	Región Duero	4,4	12,4	3,48
Torrontes	Blanca	Región Gallega, Central, Andaluza, Canaria	3,9	10,2	3,16
Treixadura	Blanca	Región Gallega	2,8	13,4	3,61
Ugni Blanc	Blanca	Francia, Italia	2,6	12,0	3,32
Verdejo	Blanca	Región Duero, Extremeña	3,6	10,6	3,53
Vijiriego	Blanca	Región Andaluza	6,7	11,1	3,27
Viura	Blanca	Duero, Alto Ebro, Aragonesa, Catalana	5,0	12,4	3,53
Xarello	Blanca	Región Catalana	3,3	10,4	3,24
Zalema	Blanca	Región Andaluza	6,9	9,8	3,30

**Otras variedades de uva de vinificación presentes en la colección de la finca "Valdegón":**

(B=Blanca, T= Tinta).

Alcañón (B)	Ferrón (T)	Listán Negra (T)	Pardillo (B)
Alicante Bousche (T)	Fogoneau (T)	Malvasía de Sitges (B)	Pinot Blanc (B)
Assyrtico (B)	Forcallat Blanca (B)	Manto Negro (T)	Pinot Meunier (T)
Aubun (T)	Frasco (T)	Maria Ordoña (T)	Prieto Picudo (B)
Baladí (B)	Furnint (B)	Mollar Cano (T)	Ragol (B)
Brancellao (T)	Garnacha Peluda (T)	Moravia Agria (T)	Rufete (T)
Centurión (T)	Garnacha Roja (T)	Morio Muscat (B)	Souson (T)
Cigüente (B)	Garrido Fino (B)	Mouraton (T)	Sumoll (T)
Crujidera (T)	Gewurtraminer (B)	Muller-Thurgau (B)	Trepát (T)
Diego (B)	Gual (B)	Negra Común (T)	Trollinger (T)
Doradilla (B)	Jaen (B)	Ondarrabi-Beltza (T)	Verdejo Negro (T)
	Juan García (T)	Ondarrabi-Zuri (B)	Vermentina (B)

**TABLA 2. VARIEDADES DE UVA DE MESA DE LA COLECCIÓN AMPELOGRÁFICA DE LA FINCA "VALDEGÓN".**

Albillo	Blanca	Muscat Ottonel	Blanca
Aledo	Blanca-dorada	Naparo	Dorada
Alfonso Lavalée	Negra-violácea	Ohanes	Blanca
Ana María	Blanca	Paraiso	Blanca
Black Currant	Negra	Perla de saba	Blanca
Calop Blanco	Blanca	Pizzutello Blanco	Blanca
Calop Negro	Negra	Pizzutello Negro	Negra
Calop Rojo	Dorada	Planta Nova	Blanca
Cardinal	Roja	Quebratinaja	Blanca
Chasselas Dorada	Blanca	Reina de las Viñas	Blanca
Chelva	Blanca	Rosaki	Blanca
Cinsaut	Tinta	Sultanina	Blanca
Corinto Blanco	Blanca	Uva del Rey	Blanca
Cornichón Blanco	Blanca	Valenci Blanco	Blanca
Delight	Blanca	Valenci Negro	Negra
Dominga	Blanca		
Don Mariano	Tinta		
Eva	Blanca		
Flame Tokay	Rosada		
Gusto de Fresa	Negra		
Italia	Blanca		
Moscatel de Canelli	Negra		
Moscatel de Hamburgo	Negra		
Moscatel Dorado	Dorada		
Moscatel Morisco	Blanca		
Moscatel Romano	Blanca		



Variedad de uva de mesa Reina de Viñas.

**TABLA 3. PATRONES DE LA COLECCIÓN AMPELOGRÁFICA DE LA FINCA "VALDEGÓN", CLASIFICADOS POR SU RESISTENCIA A LA CALIZA ACTIVA.**

0-11	0-13	0-14	0-17	0-20	0-26	0-30	0-35	0-40	0-41
1616	6736	R. Lot	R-99	SO 4	5A MZ	161-49	13-5	41-B	19-62
3.309		R-31	R-110	5-BB				333EM	
		196-17	1103 P	140Ru				BC 1	
				420-A					