El ITACYL recupera 14 variedades vitícolas en peligro de extinción

El pasado lunes tuvo lugar una cata online impartida por los Master of Wine: Almudena Alberca, Pedro Ballesteros y Sarah Jane Evans, junto a investigadores del Itacyl, para mostrar una selección de variedades fruto analizadas por el Instituto.

Puesta en Cruz, Gajo Arroba, Negro Saurí, Cenicienta, Estaladiña y Tinto Jeromo son 6 de las 14 que los investigadores han considerado idóneas para el cultivo en la Comunidad por sus aptitudes enológicas. El objetivo, además, consiste en recuperar y seleccionar los mejores clones de variedades locales que puedan adaptarse al viñedo de la Comunidad y proporcionen un patrimonio resistente al cambio climático

El sector vitivinícola de Castilla y León ha vivido hoy una jornada apasionante. De manera online, más de 70 profesionales del mundo del vino de toda España han celebrado una cata singular impartida por los Masters of Wine: Almudena Alberca, desde Valladolid; Pedro Ballesteros, desde Bruselas; y Sarah Jane Evans, desde Londres.

La jornada ha estado conducida por el cofundador y director de Alma Vinos Únicos, Paco Berciano, y además ha contado con la participación de los investigadores del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León: José Antonio Rubio Cano, investigador y Jefe de la Unidad de Cultivos Leñosos y Hortícolas del Itacyl, Enrique Barajas Tola, investigador del mismo departamento, Sergio Vélez Martín, becario predoctoral de ese departamento y Alberto Martín Baz, enólogo de la Estación Enológica de Rueda.

La gran expectación ha sido generada gracias a la labor incesante del Itacyl tras recuperar de la extinción numerosas variedades ancestrales en distintos puntos de Castilla y León, de las que seis han protagonizado la cata. El Instituto lleva desde los años 90 inmerso en un trabajo investigador que permite recuperar y seleccionar los mejores clones de variedades locales que puedan adaptarse al viñedo de la Comunidad y proporcionen un patrimonio resistente al cambio climático, complementario con el de otras variedades ya instaladas en el campo de Castilla y León y capaces de aportar valor a sus zonas de origen.

Seis, de catorce

Las protagonistas, hoy, en una vinificación de la cosecha de 2019, han sido las variedades: Puesta en Cruz (Rabigato), Gajo Arroba, Negro Saurí, Cenicienta, Estaladiña y Tinto Jeromo 2019.

Estas seis variedades presentadas forman parte de una colección más amplia que llega hasta las catorce que se han seleccionado con buenas aptitudes enológicas o agronómicas, de más de un millar de cepas originarias que se encontraron en más de 200 parcelas. De ellas se han seleccionado después una treintena con interés y que finalmente ha quedado en esas catorce uvas recuperadas. Las ocho restantes son: Áurea, Bastardillo Chico (Merenzao), Bruñal, Mandón (Garró), Negreda, Puesto Mayor, Rufete Serrano Blanco (que desde esta vendimia podrá lucir la contraetiqueta de la DOP Sierra de Salamanca) y Verdejo Colorao.

Algunas de ellas ya están reconocidas oficialmente como variedades comerciales y otras están en proceso de evaluación por la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV).

Para seleccionar las seis variedades de la cata de hoy se ha contado con el personal investigador del Itacyl y la inestimable colaboración de los tres Masters of Wine que han presentado los vinos, junto a Paco Berciano, reconocido experto vitivinícola, que ha ejercido de maestro de ceremonias. Todos ellos han trabajado en equipo, catando y valorando los aromas, sabores y cualidades organolépticas de diversas variedades y han escogido una muestra representativa por su singularidad, que se ha mostrado hoy al público profesional de toda España (sumilleres, personal

de distribuidoras, prensa especializada y prescriptores).

Cada una, diferente y singular, han mostrado en cata ser variedades idóneas para formar parte del catálogo de variedades de sus respectivas zonas de procedencia (Arribes, Bierzo, Zamora, Salamanca, Rueda…) y su valor como aportación a un entorno de diversidad y personalidad en los vinos.

También suponen una puerta clara hacia el futuro de unas denominaciones de origen más volcadas en el origen y de la resistencia al cambio climático que afecta al viñedo mundial. Igualmente, suponen un activo que abre opciones de rentabilidad y valor añadido a los viticultores, tanto por su adaptación ancestral al territorio como por su capacidad de madurar en óptimas condiciones y dar lugar a vinos desconocidos e interesantes para los mercados.

El investigador José Antonio Rubio ha dejado claro que “aunque este conjunto de variedades se ha localizado en diferentes zonas vitivinícolas y son muy diferentes entre sí, tienen algunos aspectos comunes que las hacen destacar y aumentar su interés ante escenarios de vendimias más adelantadas y veranos muy calurosos”. Además ha añadido que “se trata de variedades que alcanzan una acidez muy apreciable y muchas de ellas mantienen una maduración tardía, lo que las hace especialmente valiosas e interesantes. Además de conservar la acidez incluso con periodos de maduración calurosos, en los vinos han destacado matices muy distintos y novedosos tanto en nariz como en boca, aspectos con una rusticidad y una mineralidad suaves y muy agradables que aportan diferencias con las variedades conocidas”.

Por tanto, se trata de la aparición de un grupo de variedades que aportarán frescura y novedad en el panorama vitivinícola español y ofrecen nuevas características a los consumidores.