vinetur

El vino es mejor parcela a parcela, según una investigación de la UR

Una investigación revela la necesidad de clasificar el viñedo en parcelas para determinar diferentes calidades de vino. Una tesis doctoral realizada en la Universidad de La Rioja desvela la influencia del suelo, el clima y la añada a nivel de parcelas en la producción y calidad del vino

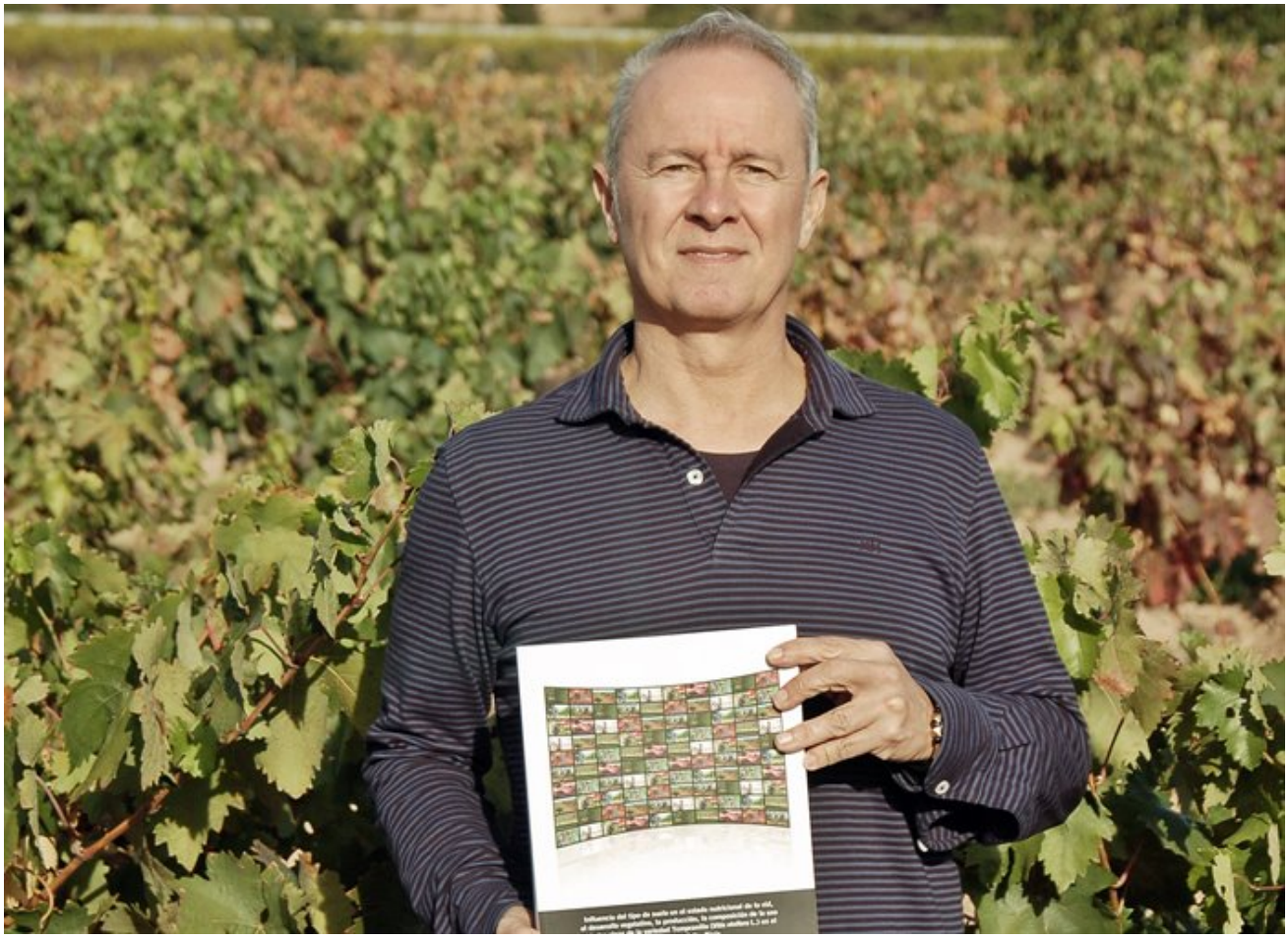
viernes 29 de diciembre de 2017



Tintos, blancos, generosos, espumosos, por cosechas, por denominaciones de origen,... solemos clasificar el vino de multitud de formas pero, ¿por qué no clasificarlo y ponerlo en valor por parcelas? Esta es una de las principales conclusiones de la investigación realizada por José M.ª Martínez Vidaurre que ha obtenido el grado de doctor por la Universidad de La Rioja (UR) tras la defensa de su tesis titulada "Influencia del tipo de suelo en el estado nutricional de la vid, el desarrollo vegetativo, la producción, la composición de la uva y de los vinos de la variedad Tempranillo (Vitis vinifera L.) en el ámbito de la DOCa Rioja", por la que ha logrado la calificación de sobresaliente.

Desarrollada en el Departamento de Agricultura y Alimentación de la UR, esta tesis ha sido dirigida por Enrique García-Escudero Domínguez y Fernando Peregrina Alonso.

En su investigación doctoral, José M.ª Martínez pretendía estudiar la influencia de los factores: tipo de suelo y clima en el desarrollo de la vid y en la composición del mosto y del vino de la variedad Tempranillo durante el periodo 2010-13 en el ámbito de la DOCa Rioja (Subzona Rioja Alta). Para ello, seleccionó 17 parcelas vitícolas de Uruñuela, con la colaboración de Bodegas Patrocinio, y ya a nivel de parcela se realizó la descripción de suelos, que se organizaron en siete subgrupos diferentes.



José M.ª Martínez Vidaurre

Martínez Vidaurre evaluó la influencia del clima por la variación entre añadas y el efecto del suelo a nivel de parcela y de subgrupo dentro de cada año de estudio. Respecto a los resultados obtenidos, ambos factores mostraron una fuerte influencia en el estado nutricional e hídrico de la cepa.

Por un lado, el factor suelo afectó en mayor grado a la nutrición mineral de la vid, especialmente a los macronutrientes a los parámetros de vigor y a los compuestos determinantes del color de mostos y de vinos; mientras que la añada influyó sobre el potencial hídrico foliar de base, los componentes de acidez y la tonalidad de mostos y de vinos.

En el caso de la interacción entre el suelo y la añada, ésta se hizo patente en relación a los componentes de rendimiento, el contenido de azúcares y de ácido tartárico en los mostos, y el valor del grado alcohólico y el contenido en ácido tartárico en los vinos.

Los resultados del estudido confirmarían la necesidad de caracterizar los suelos de viñedo de cara a evaluar las diferentes producciones y calidades de vino que se pueden dar en la DOCa Rioja. Asimismo, puede tener diferentes aplicaciones respecto a la relación entre las características de la uva y del vino con el suelo de cultivo, en concreto la realización de zonificaciones vitícolas, contribuyendo así a la diferenciación del viñedo y all pago selectivo por calidades de uva.