vinetur

Un estudio recomienda dos clones para las futuras plantaciones en Somontano

Se presentan en la sede del Consejo Regulador de la D.O. Somontano los resultados del estudio del Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA) del Gobierno de Aragón sobre la selección clonal de la uva autóctona Parraleta

miércoles 28 de febrero de 2018



El Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA) del Gobierno de Aragón ha presentado en la sede de la Denominación de Origen Somontano los resultados del trabajo de investigación sobre selección clonal de la uva Parraleta, una de las tres variedades autóctonas de esta zona vitivinícola.

El Jefe del centro, Jesús Cancer, y la Presidenta de la Denominación de Origen Somontano, Raquel Latre, han sido quienes han mostrado las conclusiones de este estudio. Por su parte, los técnicos del centro aragonés Pablo Bruna, Jesús Usón y Ernesto Franco han explicado todas las fases desarrolladas durante el proyecto y los resultados analíticos y organolépticos.

Como conclusión de este estudio iniciado en su momento "para atender la necesidad de conservación de la variedad", como indicaba el Jefe de la Unidad de Enología del CTA, Ernesto Franco, el Centro de Transferencia Agroalimentaria ha editado un monográfico con todos los detalles y conclusiones del mismo y ofrece al sector vitivinícola dos bloques de clones distintos que han destacado entre los existentes: uno (ARA-68 y ARA-67) por su mayor equilibrio entre producción y características analíticas y sensoriales y otro (ARA-63 Y ARA-61) que destaca por su elevada producción. El material vegetal seleccionado y certificado de estos clones ya está disponible para el sector viverista de forma que los viticultores y bodegas que quieran plantarlos en sus parcelas puedan adquirirlos.

Debido a las diferencias que presentan los dos clones seleccionados, los investigadores recomiendan realizar plantaciones mezcladas al azar de los dos clones con el fin de conseguir un cierto grado de diversidad, priorizando uno u otro dependiendo de la orientación comercial que se le quiera dar a los vinos que de estas uvas se elaboren.



El Jefe del centro, Jesús Cancer, y la Presidenta de la Denominación de Origen Somontano, Raquel Latre

Pese a que este proyecto desarrollado en el marco del convenio de colaboración suscrito entre el Gobierno de Aragón y las entidades financieras Ibercaja y Bantierra con la participación de las cuatro denominaciones de origen vitivinícolas aragonesas se da por concluida, los clones implantados en las parcelas experimentales seguirán siendo objeto de estudio los próximos años para continuar la evaluación y disponer de más referencias que permitan refrendar la información obtenida.

Al término de la presentación de los resultados, el Director del Servicio Provincial de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, José Miguel Malo, clausuraba la sesión dirigida a las bodegas y Panel de Cata de la Denominación de Origen Somontano que llenaban la sala.

La Parraleta -uva autóctona de la Denominación de Origen Somontano y, como tal, única en el mundo-, es una variedad que es la materia prima de vinos tintos "singulares de color rojo cereza intenso, con aromas fenólicos, metálicos y florales que en boca

destaca por su acidez, tanino dulce y estructura ligera". Uva que da lo mejor de sí misma en vinos que han tenido una crianza determinada en barricas de roble.