vinetur

# El sector del prosecco ensaya variedades resistentes para una viticultura sostenible

Las primeras catas muestran clones con menos tratamientos y perfil muy cercano al Prosecco original

miércoles 15 de abril de 2026



Los Vivai Rauscedo trabajan desde 2015, junto con la Universidad de Udine, en una nueva generación de Glera resistente a las principales enfermedades de la vid. El proyecto se ha presentado en Vinitaly 2026, donde se han probado en copa los

primeros resultados tras siete años de microvinificaciones. La cata ha reunido ocho muestras de cuatro nuevos clones, elaborados del mismo modo pero cultivados en dos lugares distintos, Refrontolo, en el centro de las colinas de Conegliano y Valdobbiadene, y Rauscedo, frente al testigo Glera VCR101.

Las variedades analizadas se llaman de forma provisional Glera R2, VCRR4, VCRR5 y VCR151199. Han sido seleccionadas entre 80.000 semenzales por su resistencia a la peronospora y al oidio, y por mantener rasgos cercanos a la Glera original. El objetivo del trabajo es conservar identidad, calidad y tipicidad, al tiempo que se reduce la necesidad de tratamientos fitosanitarios en el viñedo.

La presentación corrió a cargo de Diego Tomasi, director del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, y Yuri Zambon, director de Vivai Cooperativi Rauscedo, durante la masterclass “Innovazione, sostenibilità, resistenza: le nuove coordinate della Glera del futuro”. Ambos explicaron que no se trata de plantas modificadas en laboratorio, sino de cruces dirigidos. El polen de un donante resistente se usa para fecundar la variedad noble de Glera y así obtener nuevas plantas con mayor capacidad de defensa frente a hongos.

Tomasi recordó que la búsqueda de soluciones para la vid viene de lejos. Cuando aparecieron el oidio, la peronospora y la filoxera en Europa, la respuesta fue recurrir primero a variedades americanas resistentes, como Isabella, Clinton o Noah. Después llegaron los trabajos sobre híbridos entre Vitis vinifera europea y especies norteamericanas. A finales del siglo XIX y comienzos del XX, Albert Seibel produjo más de 16.000 híbridos y Georges Couderc trabajó en Montpellier y París en portainjertos resistentes a la filoxera.

Ese camino dejó avances, pero también límites. Según explicó Tomasi, tras cientos de vinificaciones apenas unas pocas selecciones resultaron útiles para la Glera por su equilibrio entre resistencia, producción y calidad. La investigación perdió fuerza durante décadas y volvió a tomar impulso en la segunda mitad del siglo XX en centros alemanes y después en programas europeos ligados a la mejora genética.

El interés por estas líneas aumentó con las demandas ambientales del cambio de siglo. Estudios citados por los ponentes señalan que el viñedo consume alrededor del 80% de los antiparasitarios usados en agricultura pese a ocupar solo el 8% de la superficie cultivada. A partir de ahí se abrieron nuevas vías con marcadores moleculares y programas de selección más precisos. En 1998, la Universidad de Udine inició un plan de mejora genética que dio lugar a una tercera generación de variedades resistentes con una parte mayoritaria del genoma del progenitor noble.

Entre 2006 y 2012 se hicieron ensayos fenológicos, agronómicos y microvinificaciones con variedades como Tocai y Sauvignon Blanc junto a VCR. En 2019 ya se había alcanzado un nivel cualitativo considerado bueno por los investigadores. En 2018 nació una cuarta generación de vitigni resistenti di Glera dentro de un proyecto propio que pudo avanzar gracias a dos décadas de pruebas previas y a la autorización regional para plantar viñedos experimentales en 2024.

Zambon insistió en que estas plantas no son inmunes a las enfermedades. La resistencia les permite activar sus defensas cuando aparece el patógeno, pero no elimina por completo el riesgo. Por eso sigue siendo necesario un número reducido de tratamientos anticriptogámicos para proteger esa resistencia. En los ensayos realizados en Refrontolo se aplicaron tres tratamientos frente a una media habitual de nueve o diez.

Las catas mostraron diferencias entre clones y también entre parcelas. El testigo VCR101 presentó un perfil clásico: color tenue, burbuja fina pero con cierta densidad en boca, aromas de manzana madura, pera, flor de acacia y jazmín, con notas cítricas y un final amargo suave. En Refrontolo, R2 mostró tres genes de resistencia a peronospora y tres a oidio, una vendimia algo más temprana y una producción menor; ofreció aromas florales más marcados, fruta blanca madura y una boca más sapida y amplia.

En Rauscedo, ese mismo clon apareció más fresco al olfato, con ananá, melón blanco y cedro, además de notas gessosas. En boca resultó más fino, cítrico y cremoso. VCRR4 presentó tres genes frente a peronospora y uno frente a oidio; en Refrontolo dio un vino fino, con glicinia, albedo, pera y rosa blanca, mientras que en Rauscedo mostró mayor intensidad aromática, con flores amarillas, azahar y piña.

VCRR5 reunió dos genes frente a peronospora y cuatro frente a oidio. En Refrontolo ofreció perfiles parecidos al anterior pero algo más finos en fruta blanca y notas mentoladas; en Rauscedo aparecieron cedro, acacia y melón blanco con un final salino. El último clon presentado fue VCR151199, cultivado solo en Rauscedo. Tiene dos genes frente a peronospora y tres frente a oidio, produce entre 20 y 30 quintales más por hectárea que la media y dio una muestra más coloreada, con fruta madura, melón blanco, melocotón blanco y hierbas aromáticas.

Los investigadores subrayaron que estas variedades siguen siendo materiales de estudio y no pueden usarse todavía para elaborar vinos con denominación de origen protegida. Su entrada comercial está prevista para 2029 si avanzan las autorizaciones necesarias. La intención es incorporar hasta un 15% en determinadas zonas sensibles del territorio mediante cambios reglamentarios aprobados por la Región Veneto.

Tomasi señaló que el objetivo no es sustituir la Glera tradicional sino abrir opciones para una viticultura menos dependiente de tratamientos químicos sin perder el vínculo con el territorio. Zambon añadió que disponer de varias variedades resistentes permite responder mejor a las necesidades agronómicas y expresivas del viñedo. También indicó que hay otros cruces en evaluación dentro de una línea de trabajo que seguirá abierta durante los próximos años porque estos procesos suelen requerir cerca de dos décadas entre la idea inicial y su llegada al mercado.