



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Gobierno
de La Rioja

Agricultura,
Ganadería, Mundo Rural,
Territorio y Población

Programa de Desarrollo Rural de La Rioja

NOMBRE CAMPO DEMOSTRATIVO	SELECCIÓN MASAL DE LA VARIEDAD MALVASÍA DE RIOJA
AÑO INICIO/FIN	2011/2019
UBICACIÓN	Canillas de Río Tuerto
SUPERFICIE	2,09 ha
DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS	<p>La variedad "Malvasía de Rioja" o "Alarije" es una de las variedades blancas autóctonas de Rioja más significativas en la zona de Cordovín. El presente campo demostrativo permite recuperar y asegurar la conservación de la variedad frente a la proliferación de clones foráneos, asegurando la línea de tipicidad de los vinos de la zona de Cordovín.</p>
OBJETIVOS	<ol style="list-style-type: none">1. Caracterizar agronómica y enológica los biotipos autóctonos de la variedad "Malvasía de Rioja" en Cordovín.2. Mantener y asegurar la conservación de "Malvasía de Rioja" autóctona frente a clones foráneos.
CONTROLES	<ul style="list-style-type: none">- Rendimiento (g/cepa)- Peso baya (g)- ° Baumé- Acidez volátil y total (g/l ácido tartárico)- pH- Grado alcohólico (% v/v)- Ácido málico (g/l de mosto)- Polifenoles totales (IPT/ kg de uva)- Flavan-3-oles (mg/kg de uva)- Taninos (g/kg de uva)- Azúcares reductores (g/l)- Sulfuroso libre y total (mg/l)- Intensidad de color- Masa volúmica (g/ml)- Extracto seco (g/l)



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Gobierno
de La Rioja

Agricultura,
Ganadería, Mundo Rural,
Territorio y Población

RESULTADOS OBTENIDOS	<p>Los parámetros físico-químicos de las uvas presentaron valores muy equilibrados siendo notable el excelente estado de madurez de la uva.</p> <p>De forma empírica se considera que la mezcla óptima varía entre un 30 y un 40 % de Malvasía y el resto de Viura. El vino elaborado fue analizado, tanto desde el punto de vista físico-químico como organoléptico, y los resultados preliminares verifican su excelente calidad.</p> <p>Se recomienda realizar un desfangado dinámico y tener en cuenta dos posibles mejoras en relación a las levaduras: (i) vinificar por separado cada variedad, utilizando para la viura la levadura adecuada que inhibe la producción de componentes derivados de la cisteína, o (ii) vinificar con dos levaduras de actividades enzimáticas diferentes y, así, disminuir las notas inadecuadas que genera la viura si no se fermenta con la levadura adecuada.</p>
SECTOR OBJETIVO	Agricultura
MÁS INFORMACIÓN	Unidad de Gestión y Transferencia de Conocimiento Agrario de La Rioja experimentacion.agraria@larioja.org