



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



La Rioja

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	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.
OBJETIVOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar agronómica y enológicamente 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



La Rioja

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 Área de Proyectos de Investigación e Innovación Agroalimentaria experimentacion.agraria@larioja.org