



El balance oficial indica que 29.000 profesionales han acudido a Salical, además de otros 7.000 visitantes no profesionales.

10

Cuaderno de Campo

De primera

La sexta edición de Salical muestra nuevas tendencias tecnológicas y debate sobre seguridad alimentaria en un momento oportuno

Texto y fotografías: Charo Díez

Nuevas tendencias tecnológicas, debates sobre seguridad alimentaria y apoyo unánime al doble control de calidad en la industria agroalimentaria resumen el contenido de la sexta edición de Salical, tercera de Tecnosalical, que se celebró en el recinto ferial de La Rioja del 21 al 25 de marzo. En cinco días, más de 36.000 personas (29.000 profesionales) han recorrido los 14.000 metros cuadrados en los que exponían sus productos en torno a 650 empresas presentes en 164 stand. La primera visita oficial del ministro de Agricultura a La Rioja fue para inaugurar el Salón Internacional de Productos Alimentarios con Indicación de Calidad. Miguel Arias Cañete consideró "un acierto la vinculación de este Salón a una comunidad autónoma que, como La Rioja, puede considerarse en primera línea a nivel mundial en cuanto a vocación por un sector agroalimentario con calidad diferenciada".

El presidente de La Rioja, Pedro Sanz, se saltó a propósito el protocolo en Salical- Tecnosalical para que el ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, pronunciase el discurso de inauguración del Salón, en el que aseguró que este certamen "ha alcanzado la velocidad de

crucero y puede considerarse, por tanto, plenamente consolidado como evento representativo a nivel nacional del segmento de la calidad agroalimentaria". Aunque el ministro obvió algunos párrafos de su discurso oficial que mostraban la importancia del sector agroalimentario en cuanto a

exportaciones (representan el 57% de la Producción Final Agraria) tuvo presente que La Rioja, a pesar de su dimensión, "puede considerarse en primera línea a nivel mundial en cuanto a su vocación por un sector agroalimentario con calidad diferenciada".

Esta vocación ha quedado plenamente demostrada en esta sexta edición del Salón Internacional de Productos Agroalimentarios con Indicación de Calidad (Salical)–la tercera de Tecnosalical–al dar un salto espectacular tanto en número de expositores como en visitantes profesionales. 14.000 metros cuadrados dieron cobijo entre el 21 y el 25 de marzo a unas 650 empresas del sector agroalimentario presentes en 164 stand. De ellos, 56 pertenecían al área tecnológica de Salical, que ha querido adquirir mayor protagonismo con el nuevo siglo y ha triplicado su presencia en la feria. Más allá de los datos que muestran el crecimiento cuantitativo del Salón –ha aumentado la participación en un 42% y han visitado el recinto más de 29.000 profesionales– es preciso destacar el salto cualitativo. La febril actividad de presentaciones, jornadas, catas y demás eventos han permitido que en cinco días se hayan desarrollado 45 actos paralelos en el recinto ferial de La Rioja

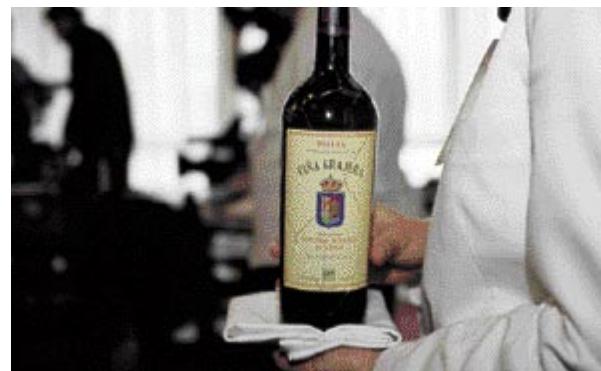
Presentación de nuevos vinos, catas de aceite, hermanamientos alimentarios, reuniones sectoriales y exhibición de últimos avances tecnológicos, amén de los veteranos Encuentros de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas y del novedoso primer Encuentro Europeo de Seguridad y Calidad Alimentaria. Un tema, este último, muy bien traído al Salón, según expresaba el consejero de Agricultura, Javier Erro, en uno de los incontables actos a los que

acudió estos días: "el doble control y la calidad alimentaria aseguran al consumidor cuestiones que ahora están en entredicho por los acontecimientos que se están viviendo en el mundo de la alimentación, derivadas del mal de las vacas locas y la fiebre aftosa".

Como en anteriores ediciones, en Salical 2001 han estado presentes buena parte de las marcas de calidad (en concreto, 125 Consejos Reguladores e Indicaciones Geográficas) de distintos productos españoles; pero se ha notado la creciente inquietud del sector por conseguir la calidad alimentaria a través de productos ecológicos, muy presentes en el Salón. Otra de las notas dominantes –ya en el 99 se dejó traslucir esta tendencia– ha sido la incorporación de aceites de oliva a la programación de catas y la inquietud de este sector incipiente en La Rioja por situarse en la gama más elevada de la calidad alimentaria.

Si a novedades nos referimos, no hay que obviar la muestra de la tecnología necesaria en todo el proceso de elaboración del vino tinto que ha dado más relevancia a Tecnosalical. Al clausurar el Salón, las entidades organizadoras, Consejería de Agricultura, Cámara de Comercio y ADER, mostraron su interés por seguir en esta línea con todos y cada uno de los alimentos sometidos a doble control: quesos, jamones, embutidos, etc.

Muchas empresas y entidades han esperado a Salical para presentar productos,



Presentación en sociedad del vino ecológico elaborado en la finca institucional La Grajera.

tecnología o a ellos mismos. Así, en la apretada agenda del Salón se ha mostrado un escáner, único en el mundo, que sirve para clasificar de forma inmediata los jamones frescos según su contenido y disposición de la grasa; Peñaclara y el Colegio Oficial de Odontólogos se pusieron de acuerdo para recomendar esta firma de agua como garantía para la salud bucal; la Universidad de La Rioja dio a conocer su oferta formativa, tecnológica y de servicio y los proyectos de I+D en los que está trabajando en el campo agrario, además de presentar la primera patente que se genera en el campus riojano consistente en un sistema automático para la dosificación del sulfuroso en las bodegas. Coincidiendo con los malos tiempos que vive el sector ganadero, Ternoja se dio a conocer como marca de garantía para los consumidores de ternera y la Consejería de Agricultura, arropada por el sector, presentó el Centro Tecnológico de Industrias Cárnicas, ubicado en Alesón. Más: en vinos, el Centro de Investigación y Desarrollo Agrario mostró el primer vino elaborado con una nueva variedad: tempranillo blanco; también se



Arias Cañete prueba el aceite local durante un completo recorrido al Salón de Productos Agroalimentarios con Indicación de Calidad./Miguel Herreros



El ministro Miguel Arias Cañete y el consejero Javier Erro charlan ante la atenta mirada del presidente de La Rioja Pedro Sanz. Un brindis con la copa de Rioja en el stand gubernamental de Salical.

conoció que en La Grajera se ha elaborado una pequeña partida de vino ecológico; Viña Ijalba, en su línea de apostar por las variedades minoritarias, presentó su maturana blanca; y el Órgano de Control de Agricultura Ecológica ofreció distintas catas con vinos elaborados mediante esta técnica de producción. Como ya se ha comentado, la industria olivarera tuvo su propio protagonismo. La Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja (Asolrioja) presentó los aceites de oliva vírgenes producidos en la comunidad autónoma y la firma Rihuelo, de Alfaro, mostró también en solitario los aromas y sabores de sus aceites monovarietales.



Muestra de escanciado de sidra, en el pabellón asturiano.



Público asistente a los IV Encuentros Europeos de DOP e IGP, cita obligada en Salical. / Miguel Herreros.

IV Encuentro Europeo de DOP e IGP

La palabra también ha sido protagonista en Salical. No sólo se han degustado, tocado y visto productos de calidad. También se ha hablado de ellos. Así fue en el IV Encuentro Europeo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Con ponentes de relevado prestigio y de procedencia diversa (Argentina, Australia, Estados Unidos o Bruselas...) que dieron a conocer los distintos modelos de calidad alimentaria que rigen en estos países, los sistemas de comercialización y, sobre todo, las técnicas de marketing, comunicación y promoción de cara a los consumidores.

Las conclusiones de esta cuarta edición, que se relacionan a continuación, marcan algunas de las claves para el futuro de este sector:

- 1/ La diferenciación por el origen de los productos agroalimentarios supone una garantía para la comercialización reconocida por el consumidor y debe ser fomentada como motor de los diferentes sectores.
- 2/ Al objetivo de calidad de los alimentos buscado por los distintivos de calidad se debe unir el concepto de seguridad alimentaria.
- 3/ El modelo de DOP e IGP sigue siendo válido, incluso en países que hasta ahora no tienen tradición de su uso.
- 4/ Los controles y certificaciones de las administraciones y organismos competentes deben ser demostrados con la acreditación de los parámetros marcados por los reglamentos.
- 5/ También se hace necesario diferenciar los productos protegidos por DOP, IGP y ETG para evitar confusiones entre los consumidores.
- 6/ Debe desarrollarse un modelo comercial y de promoción como elemento esencial para una adecuada evolución de estos productos en el mercado.
- 7/ Es necesario alcanzar tamaños y estructuras empresariales adecuadas para el correcto desarrollo de estos productos.

I Encuentro Europeo de Seguridad y Calidad Alimentaria

En un momento de gran oportunidad se celebró el I Encuentro de Seguridad y Calidad Alimentaria con unas conclusiones que denotan todo lo que queda por hacer en este campo y la necesidad de mantener bien informado al consumidor:

- 1/ La seguridad y calidad alimentaria se define como el valor máximo de riesgo consentido por los consumidores sobre aspectos sanitarios, industriales, nutricionales, informativos y comerciales.
- 2/ La creación de un organismo europeo de seguridad alimentaria debe combinarse con la constitución de autoridades similares en los estados miembros para coordinar conceptos.
- 3/ La información y la formación alimentaria del empresario y del consumidor debe establecerse desde la escuela.

- 4/ La normalización y la certificación en el campo de la seguridad alimentaria precisan estudios de perfeccionamiento.
- 5/ El principio de precaución consiste en adoptar medidas para mantener la inalterabilidad del producto que sirvan para establecer mayor garantía en la identificación, evaluación y disminución de riesgos.
- 6/ El principio de protección en materia de seguridad alimentaria debe ser un concepto global y por lo tanto atender a todos los agentes de la cadena desde el agricultor hasta el consumidor.
- 7/ Ante casos de crisis, debe adoptarse el principio de precaución, con el fin de evitar reacciones desmesuradas.
- 8/ Convendría definir de forma clara y concreta el término calidad.

El Centro Tecnológico de Industrias Cárnicas inicia su actividad en octubre

La Consejería de Agricultura cederá al sector el uso de las instalaciones, en las que invertirá un total de 305 millones de pesetas

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural ha esperado a Salical para presentar el Centro Tecnológico de Industrias Cárnicas (CTIC), un marco acorde con el objetivo principal de dar asistencia técnica al sector y garantizar la calidad de los productos cárnicos elaborados en La Rioja. El consejero de Agricultura, Javier Erro, acompañado del director general de Desarrollo Rural, Iñigo Nagore, el secretario general de la Federación de Empresarios, Isaías Monforte y los representantes de Asocarne, José Manuel Celorio, y Aricar, Luis Garnica, aseguró que el CTIC supone un avance significativo para el sector y realizará un trabajo a la carta, de acuerdo con las necesidades técnicas de estas industrias.

Aunque queda mucho por hacer, el CTIC, ubicado en Alesón, comenzará a funcionar en octubre. Antes, la creación de la Asociación para la Investigación de la Industria Cárnic (Asicar), a la que la Consejería de Agricultura cederá el uso de las instalaciones, en las que ha invertido hasta el momento 190 millones de pesetas (167 millones en la adquisición del inmueble y el resto en mobiliario, equipamiento y asesoría técnica). El Gobierno riojano seguirá colaborando en la financiación de los gastos que no puedan ser asumidos por Asicar. Así, tiene prevista una inversión 79 millones de pesetas para este año y otros 36 millones más en el 2002.

El plan estratégico del CTIC consta de cinco puntos generales: asistencia técnica para optimizar los procesos de elabora-



Presentación en Salical del logotipo del Centro Tecnológico de Industrias Cárnicas, realizado por la agencia Sidecar. En la mesa, de izda a derecha, Iñigo Nagore, José Manuel Celorio, Isaías Monforte, Javier Erro y Luis Garnica. /Ch. Díez

ción, servicio de análisis para garantizar la calidad de los productos, transferencia de tecnología, innovación e información desde el centro hasta las empresas, desarrollo de proyectos de I+D y llevar a cabo una labor de formación.

Los representantes del sector aseguraron que este centro es "fundamental para dar a los consumidores las mayores garantías de cara a la seguridad alimentaria".

El centro, adquirido por la Consejería de Agricultura el pasado año, consta de tres plantas: el semisótano, que se destinará a planta piloto, secadero, cámaras y sala de catas, con 433 m²; la planta baja, que acogerá el área administrativa y los laboratorios (409 m²); y la primera planta, con salón de actos, despachos de dirección y bibliotecas, que cuenta con una superficie de 415 m².



Tempranillo blanco: una nueva variedad para personalizar los vinos blancos de Rioja

**El CIDA presenta en Salical el
primer blanco de tempranillo**

Desde 1995 se está estudiando en el CIDA el comportamiento vitícola y enológico de tempranillo blanco./ Ch. Díez

Texto: **Teodoro Vicente, Juana Martínez y Teresa Martínez**

Sección de Viticultura y Enología. Centro de Investigación y Desarrollo Agrario

14

Cuaderno de Campo

Las variedades de vid cultivadas actualmente son el resultado de un proceso de evolución y selección, en el que la influencia del hombre es un factor importante. Su número se ha reducido de forma notable, por ello la preservación de los recursos genéticos y el mantenimiento de la mayor diversidad varietal se encuentran entre las líneas prioritarias de todos los planes de investigación.

En la D.O.Ca. Rioja, las variedades blancas autorizadas son Viura, Garnacha blanca y Malvasía, pero únicamente la Viura ocupa una superficie de cultivo importante (15% del total), ya que las otras dos apenas aparecen representadas en el viñedo. La Viura es una variedad de origen español, presente en la mayor parte de las Denominaciones de Origen con numerosas sinonimias (Macabeo, Forcalla, Alcañón...), que no siempre aporta características varietales muy acusadas a los vinos. Por ello, en algunas zonas, se han introducido variedades foráneas reconocidas internacionalmente, y en otras, entre las que se encuentra la D.O.Ca. Rioja, se ha seguido la vía de recuperación de variedades minoritarias para potenciar la diferenciación en sus vinos.

Con el objetivo de aportar mayor personalidad y tipicidad a los vinos blancos de la D.O.Ca. Rioja, el Centro de Investigación y Desarrollo Agrario (CIDA) está estudiando el comportamiento de una nueva variedad, inscrita de forma provisional en el Registro de Variedades Comerciales con el nombre de "Tempranillo Blanco". Esta variedad surgió como resultado de una mutación natural, debida a factores ambientales, a partir de una cepa de Tempranillo tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo de Murillo de Rio Leza (La Rioja), propiedad de Jesús Galilea Esteban. En dicha cepa, uno de sus pulgares presentaba un sarmiento con uva tinta, y otro, más próximo a la base, produjo racimos con bayas blancas. Ante la sorpresa de esta observación, el propietario del viñedo, con la colaboración de Nicolás de Gregorio, se puso en contacto con personal técnico de la Consejería de Agricultura. Una vez comprobada la veracidad del hecho, en noviembre se recogió la madera de poda y se trasladó al CIDA. Este material se plantó, franco de pie, en febrero de 1989 en la Finca Valdegón (Agoncillo), y posteriormente con la madera resultante se in-

jertó en taller sobre R-110, y se plantaron 10 cepas, para incluirlas en la Colección Ampelográfica de viníferas y portainjertos existente en el CIDA. En 1993, una vez observada la estabilidad de los caracteres de la nueva variedad, el material se multiplicó hasta disponer de 100 plantas, con el fin de estudiar su comportamiento vitícola y valorar sus aptitudes enológicas. En el año 2000, se inició la plantación de una parcela de mayor superficie en la Finca La Grajera (Logroño), y se continuará a lo largo de este año.

En realidad todo el material existente es un clon único, ya que se ha obtenido de un único sarmiento por multiplicación vegetativa y, por tanto, mantiene las características iniciales.

Desde el año 1995 se está estudiando su comportamiento vitícola y enológico, contando con proyectos financiados por el Gobierno de La Rioja. Además, paralelamente, desde 1999 se ha incluido en el proyecto 'Variedades de vid minoritarias en la D.O.Ca. Rioja. Posibilidades de cultivo y elaboración', subvencionado por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, y realizado en colaboración con la Universidad de La Rioja.

Caracterización varietal

La determinación de los 21 caracteres ampelográficos de la lista mínima de la O.I.V. indica que las únicas diferencias con la variedad Tempranillo tinto son las siguientes:

Nº OIV	Órgano	Carácter	Tempranillo Blanco	Tempranillo Tinto
065	Hoja adulta	Tamaño	medianas	grandes
151	Racimo	Tamaño	mediano	grande
225	Baya	Color de la epidermis	verde amarilla	azul negra

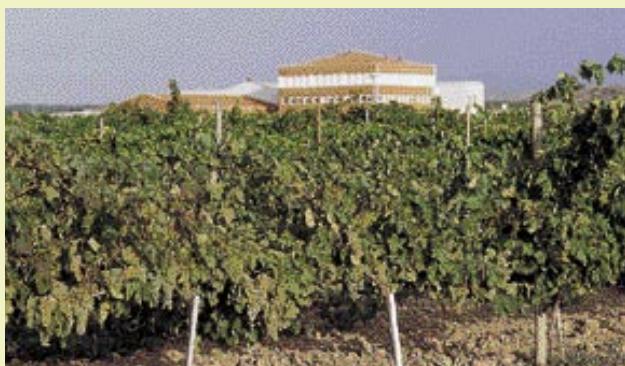
La caracterización bioquímica, realizada por el Dr. José Miguel Martínez Zapater (Centro Nacional de Biotecnología. C.S.I.C.), mediante la técnica de AFLPS (Amplified Fragment Length Polymorphism), con 14 combinaciones de primers, sobre hoja joven (3 hojas/cepa y 3 cepas/variedad) muestra una similitud del 97,8 % con respecto a Tempranillo Tinto, con lo que se demuestra que se trata de la misma variedad.

Fenología

El seguimiento de los diferentes estados fenológicos a lo largo del período vegetativo se ha realizado en el único viñedo existente actualmente, que se encuentra en la Finca Valdegón (Agoncillo. CIDA), y los resultados medios han sido los siguientes:

Estado fenológico	Fecha	Clasificación
Brotación	27 marzo-7 abril	Tardía
Floración	6-8 junio	Media
Envero	29 julio-8 agosto	Temprana
Vendimia	2 - 15 septiembre	Muy temprana

Se trata de una variedad de ciclo corto, por lo que, en principio, puede considerarse apta para el cultivo en cualquiera de las subzonas de la D.O.Ca. Rioja., ya que podría completar correctamente su ciclo de maduración, incluso en las zonas más tardías.



Finca de tempranillo blanco en el Centro de Investigación y Desarrollo Agrario./ CIDA

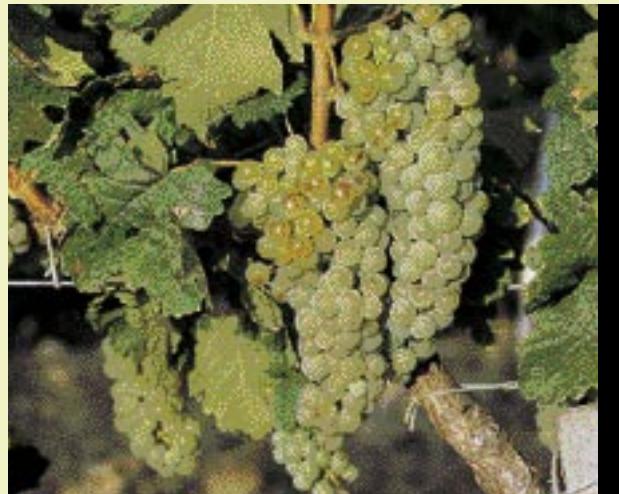
Comportamiento agronómico

Esta variedad manifiesta una sensibilidad muy semejante a Tempranillo tinto respecto a las plagas y enfermedades que afectan a su cultivo.

Los resultados obtenidos hasta el momento (Tabla 1) indican que se trata de una variedad de producción media, con vigor medio-alto, siendo el peso de racimos y bayas medio, y su graduación alcohólica alta. El peso del racimo y de la baya son algo menores que en Tempranillo tinto, y bastante inferiores a Viura, lo que puede considerarse un factor de calidad, ya que es en el hollejo donde se localizan los compuestos aromáticos y, por tanto, su concentración será más elevada cuanto menor sea el tamaño.

TABLA 1. PARÁMETROS AGRONÓMICOS DE TEMPRANILLO BLANCO EN COMPARACIÓN CON OTRAS VARIEDADES.

Parámetros	Tempranillo Blanco	Tempranillo Tinto	Viura
Producción (kg/cepa)	3.00	2.23	4.70
Madera poda (kg/cepa)	0.995	0.894	0.707
Nº racimos /cepa	18.0	12.1	10.9
Peso racimo (g)	143.6	184.3	431.2
Peso 100 bayas (g)	208	215	220
Grado probable (% vol)	13.06	13.65	12.5



Racimo de tempranillo blanco, una variedad que surgió espontáneamente en una viña de Murillo de Río Leza./CIDA

Comportamiento enológico

Se han realizado microvinificaciones desde el año 1995 en pequeños volúmenes (entre 20 y 200 litros). El mosto se desfanga con enzimas pectolíticas a baja temperatura (14°C), y la fermentación alcohólica se realiza con la flora espontánea de levaduras a 20 °C.

Los vinos obtenidos presentan valores elevados de grado alcohólico, acidez total, ácido tartárico y ácido málico, siendo destacables su bajo pH y contenido en potasio (Tabla 2). Estos resultados indican que se trata de una variedad equilibrada en grado, acidez y contenido polifenólico, que puede ser adecuada tanto para la elaboración de vinos jóvenes, como para otro tipo de vinos destinados a un proceso de crianza en barrica.

TABLA 2. COMPOSICIÓN DE LOS VINOS DE TEMPRANILLO BLANCO Y VIURA.

Parámetros	Tempranillo Blanco	Viura
Grado (% vol)	13.38	12.65
Extracto seco (g/l)	23.12	18.56
pH	3.37	3.48
Acidez total (g/l)	6.93	5.32
Ácido tartárico (g/l)	2.62	2.13
Ácido málico (g/l)	2.24	1.34
Potasio (mg/l)	807	893
D.O. 420 nm	0.97	0.95
IPT 280 nm	10.00	7.30

La valoración organoléptica de los vinos de Tempranillo Blanco ha sido muy buena, ya que presenta unas características consideradas de calidad. Se pueden describir con los siguientes atributos sensoriales: color amarillo verdoso, aroma varietal característico, con notas afrutadas intensas a plátano, manzana, cítricos y frutas tropicales, también se aprecian aromas florales; en boca resultan equilibrados, ligeramente ácidos, con estructura y persistencia larga. Presentan excelentes cualidades tanto para vinos jóvenes como para la crianza en barrica.



Comentarios positivos tras la presentación en sociedad de este vino, coincidiendo con Salical./Ch. Diez

Conclusiones

Considerando que los resultados obtenidos hasta el momento son preliminares, y por tanto se precisa una continuación de las experiencias para su confirmación, en principio la variedad Tempranillo Blanco se presenta como una alternativa para ampliar el reducido número de variedades blancas que se cultivan en la D.O.Ca., frente a la introducción de variedades foráneas y la homogeneización de los vinos. Esta nueva variedad puede aportar características diferenciadas y personales a los vinos blancos de esta denominación. Además, presenta amplias posibilidades de adaptación a diferentes zonas y puede permitir la elaboración tanto de vinos jóvenes como de vinos destinados a la crianza en barrica.