

Recuperación de material vegetal de Malvasía Riojana en viñedos de la zona de Cordovín



Florentino Martínez

Luis Miguel Martínez



 **Vitis** Navarra[®]
VINES FOR LIFE

Rafael García



Florentino Martínez

Luis Miguel Martínez

Parcelas de Malvasía



Parcelas de Malvasía



Vinos de Malvasía Riojana



Malvasía Riojana

MATERIAL VEGETAL



Rafael García

Malvasía “Aromática”

- Herrera 1513
 - Variedad dulce, aromática y con sabor especial
- Abela 1885
 - Malvasía debe asignarse a las uvas perfumadas con sabor especial amoscatedado un poco amargo (aunque hasta ahora se han incluido uvas que no presentan este carácter especial)



Malvasía “Aromática”

- Rodríguez-Torres *et al.* 2009
 - 22 D.O. Españolas se cultivan 31 biotipos distintos de Malvasía
 - Objetivo: Caracterizar e identificar las diferentes variedades de vid que llevan el nombre de Malvasía
 - Material y Método:  Métodos morfológicos
 Métodos moleculares

31 Muestras analizadas  8 variedades diferentes

8 variedades con sus respectivas sinonimias acordadas por el antiguo
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Malvasía “Aromática”

- Rodríguez-Torres *et al.* 2009
 - Conclusión: 22 D.O. → (8 variedades diferentes)



Si el nombre de Malvasía debe asignarse a las uvas perfumadas que ofrecen un sabor especial un poco amargo



12 D.O. cultivan

3 Tipos de Malvasía

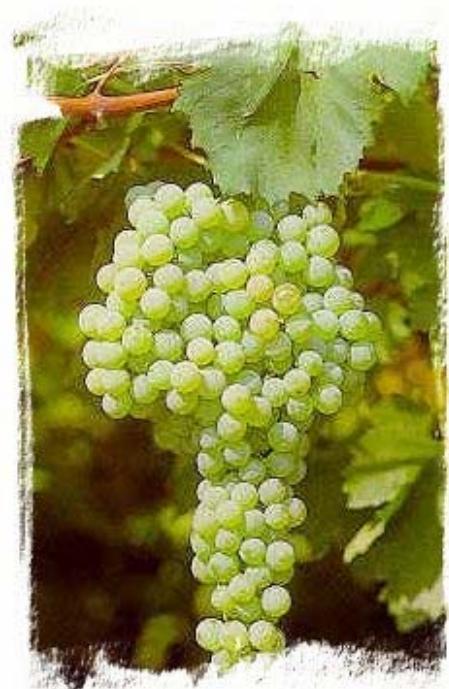
Malvasía de Sitges
Mal. de Banyalbufar

Malvasía volcánica
o de Lanzarote

Malvasía Rosada

Otras “Malvasías”

- Rodríguez-Torres *et al.* 2009
 - Conclusión: Las otras 5
 - Alarije (Aragón, Cataluña, La Rioja y Navarra)
 - Chasselas (Bierzo, Salamanca y Valladolid)
 - Macabeo (Valencia)
 - Doña Blanca (Castilla y León, y Galicia)
 - Planta Nova (Yecla)



La Malvasía Riojana

- Marcilla 1954
 - La Malvasía Riojana es muy diferente a las Malvasías de otras regiones españolas
- Herrera 1513
 - Son uvas que se pueden conducir alto y que les gusta mucho a las abejas, de ellas se obtiene un vino rojo no muy bueno



La variedad Malvasía Riojana

- Fenología
 - Época de desborre: media-tardía
 - Época de maduración: tardía
- Aptitudes Agronómicas
 - Variedad muy productiva
 - Sensible al ataque de hongos
 - Porte erguido
 - Muy rústica
- Potencial Enológico
 - Mosto amarillo-verdoso
 - Elevada concentración de Polifenol oxidadas
 - Aromas primarios muy frutales



Selección y Heterogeneidad Genética

- Selección masal
- Selección clonal



Selección y Heterogeneidad Genética

- Selección masal

- Elección de las **mejores**

Sanas

Productivas

El viñedo resultante



- Selección clonal

- Elección restringida en base de parámetros muy concretos: pH, grado...

- Pérdida de la heterogeneidad genética intravarietal



EROSIÓN GENÉTICA

La erosión genética

- Es la pérdida de potencial genético
- Empobrecimiento patrimonio vitícola
- Pérdida genética irreparable

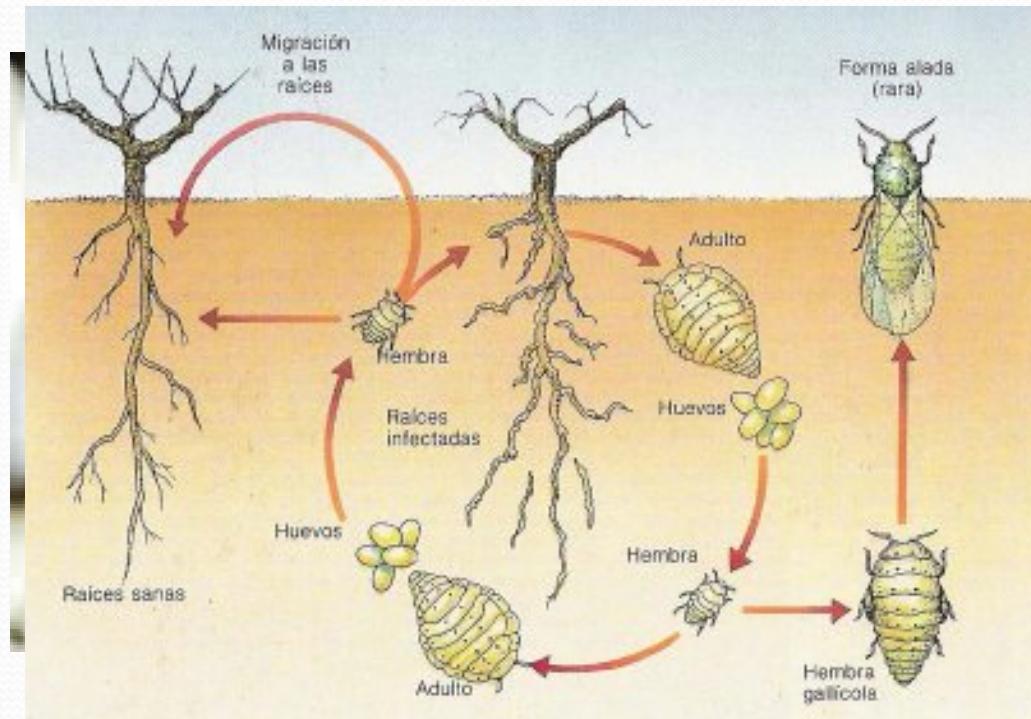


La erosión genética

- Consecuencias



Vulnerabilidad a la enfermedad y población frágil a agentes patógenos variables



La erosión genética

- Soluciones (Plan de trabajo contra la erosión genética de la vid) Martínez de Toda 1990



Objetivos

- Recopilación de biotipos de la variedad Malvasía Riojana en la zona de Cordovín.
- Conservar la variabilidad genética de dicha variedad en un banco de germoplasma.
- Elección clonal sanitaria de la Malvasía Riojana de la zona de Cordovín.
- Caracterización agronómica y enológica de los clones escogidos.

Material y método

- Elección de las parcelas.
 - 13 Parcelas de la zona de Cordovín



Material y método

- Identificación, elección al azar y marcaje de las cepas de la variedad Malvasía Riojana



Material y método

- Recopilación del material



Material y método

- Multiplicación del material



Material y método

2 líneas de
TRABAJO

Mantenimiento y
estudio de todo el
material recopilado

Banco de germoplasma

Selección clonal
sanitaria

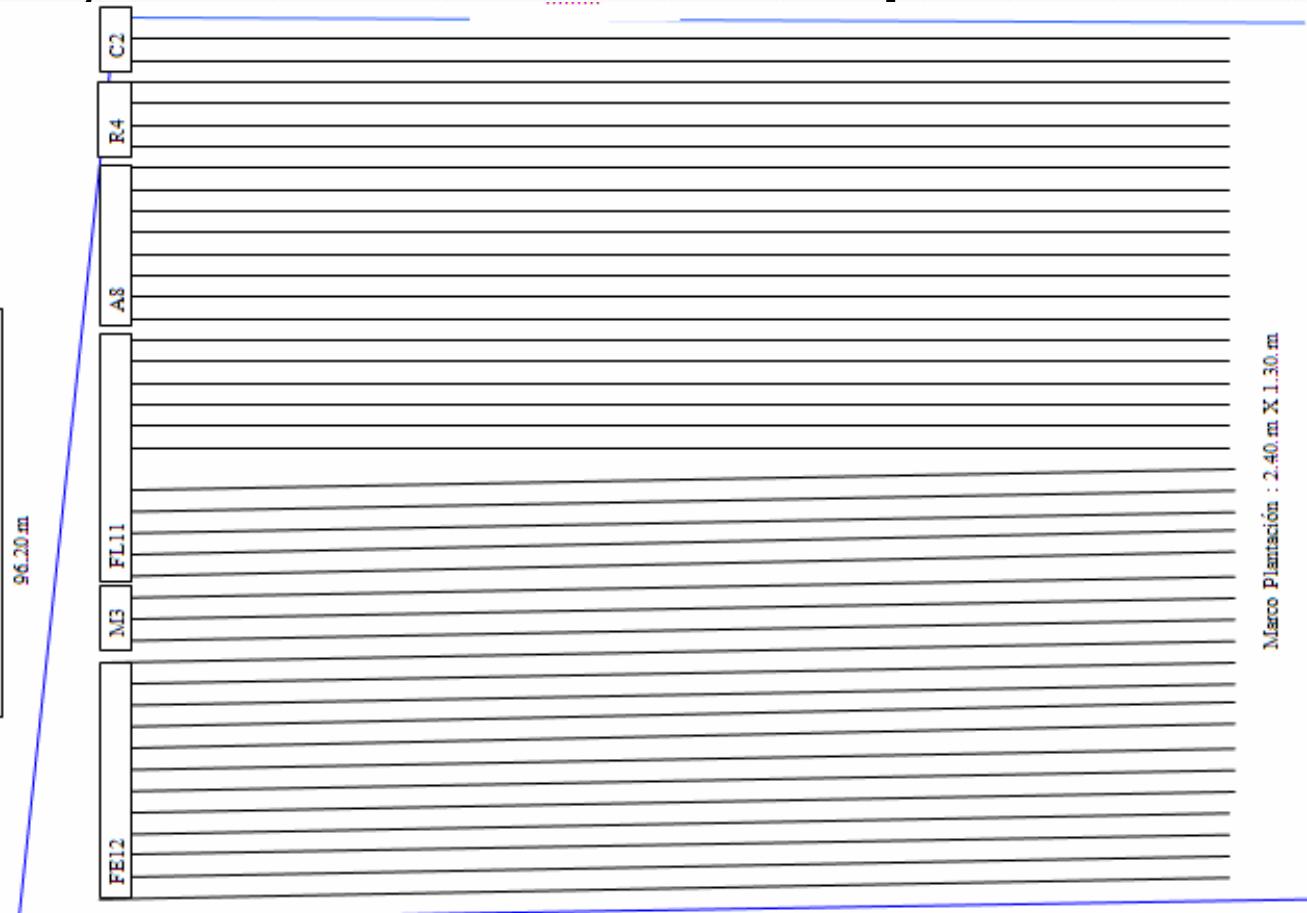
Selección genética

Material y método

- Mantenimiento y estudio del material recopilado



CROQUIS DE PLANTACIÓN



Material y método

- Selección clonal sanitaria
- Screening de virosis: Test E.L.I.S.A. (Vitis Navarra)

380 cepas
Elegidas



9 cepas Libres
de Virus



- ✗ Entrenudo corto (GFLV)
- ✗ Enrollado (GLRaV, cepas I-III)
- ✗ Jaspeado (GFKV)

Material y método

- Selección clonal sanitaria
- Levantamientos de acta y envío de material a la Alberca (Murcia)
- Confirmación oficial de los resultados del estado sanitario de cada clon



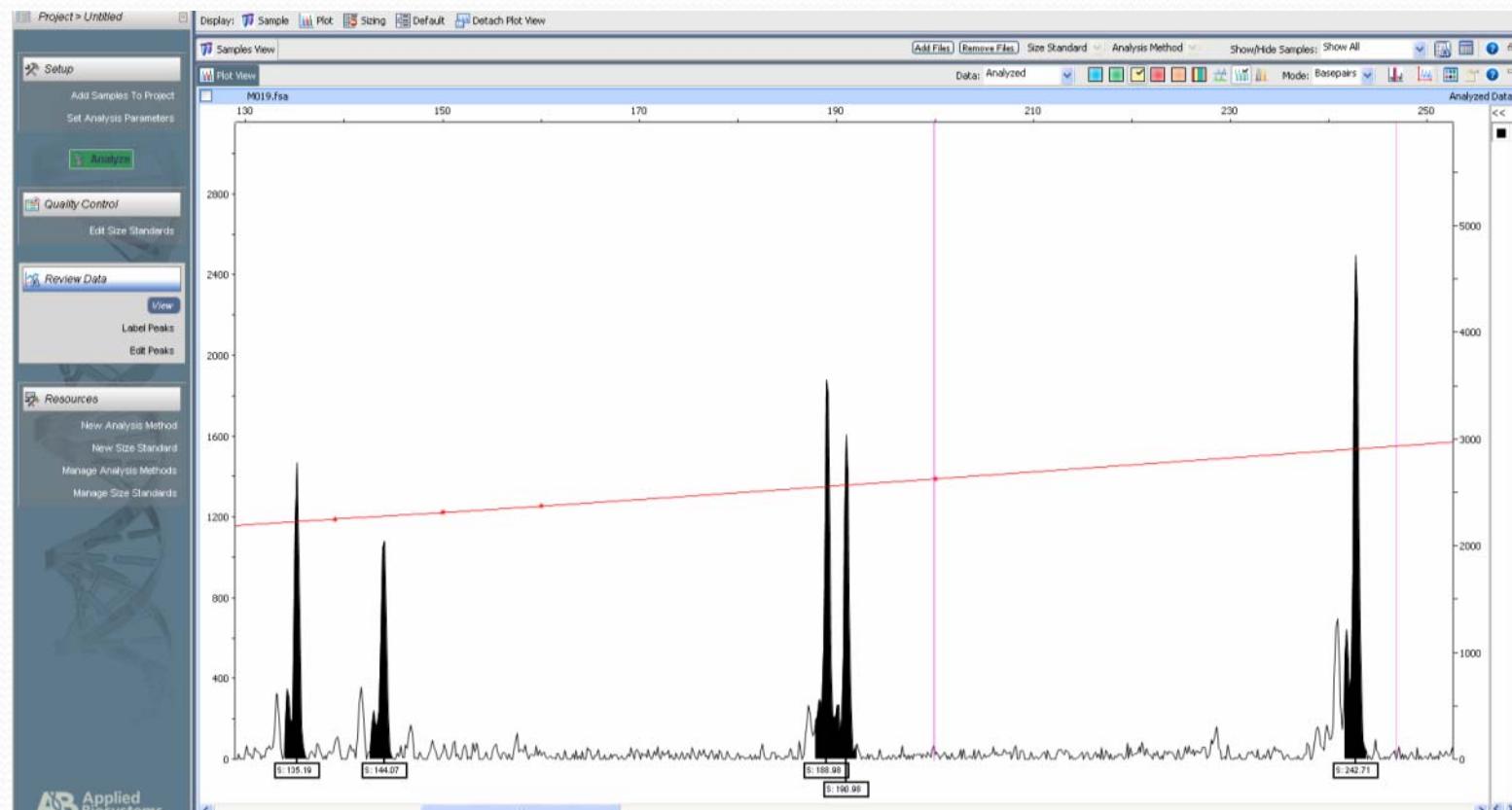
Material y método

- Selección clonal sanitaria
- Cabezas de clon en umbráculo de Vitis Navarra



Material y método

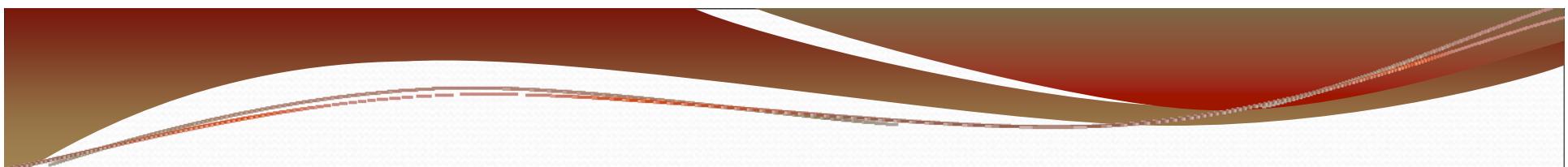
- Selección clonal sanitaria
- Caracterización molecular



Material y método

- **Campo de comparación de clones**
- Diseño de plantación de bloques al azar para estudiar el comportamiento
- Caracterización agronómica y enológica de los diferentes clones





¡Muchas gracias por la atención!

