

JORNADA TÉCNICA

CULTIVO DE VARIEDADES
BLANCAS DE VID
EN LA DOC RIOJA

16 DE MARZO DE 2012

BODEGA INSTITUCIONAL
DE LA GRAJERA
SALÓN DE ACTOS



***Ensayo de distintas
modalidades de poda
en la variedad Verdejo
en el entorno de
La Rioja Baja***

Javier Rubio Ruiz
*Bodegas “Viñedos Real Rubio”
de Aldeanueva de Ebro*



VIÑEDOS REAL RUBIO

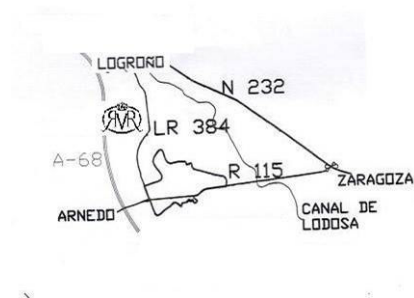
Origen del proyecto: Javier Rubio Ruiz,
Agricultor y vinicultor de Aldeanueva de Ebro

Colaboración: D. Enrique García Escudero, D. Jesús Yuste
y D. Víctor Villanueva

LOCALIZACIÓN

Aldeanueva de Ebro

- Localidad riojana
- La altitud media de la zona es de 450 m sobre el nivel del mar.



Motivaciones del agricultor para realizar este proyecto

- Desconocimiento del comportamiento de esta variedad en esta zona de Rioja
- Observar las diferencias y extraer conclusiones agronómicas para elegir el tipo de poda que nos convenga en posteriores plantaciones

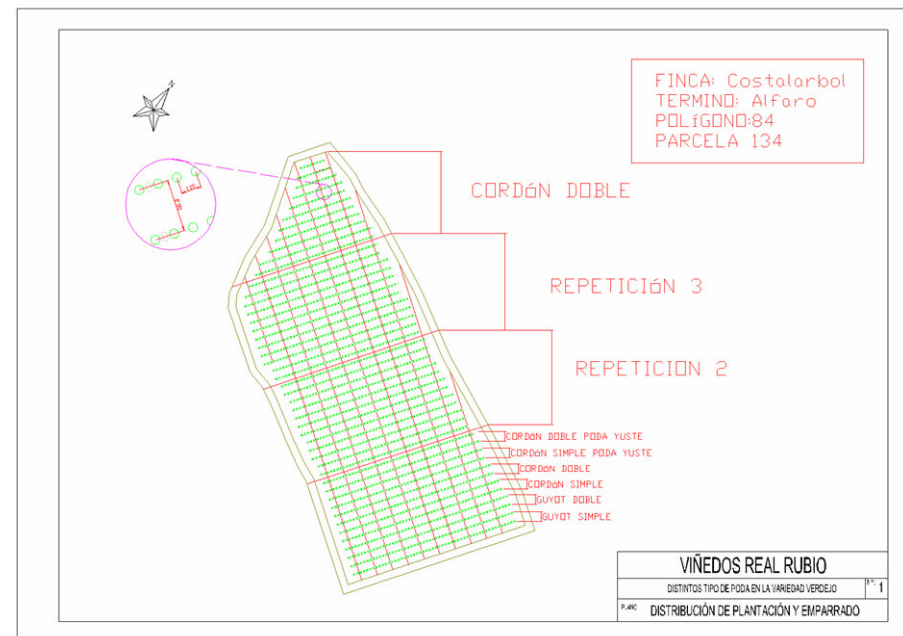
Objetivos del proyecto

- Conocer la respuesta agronómica según su expresión vegetativa en las distintas modalidades de poda
- Verificar su aptitud para elaborar productos de calidad por medio de técnicas objetivas (análisis físico-químicos) y organolépticos de vinificaciones efectuadas al efecto.



UBICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA PARCELA

- **Polígono 84**, parcela 134 del municipio de Alfaro, en el término “Costalarbol”.
- **Superficie:** 0,7749 has. Forma irregular.
- **Orientación:** Norte-Sur
- **Marco de plantación:** 1,1m entre cepas y 2,9 m de calle
- **Plantación del viñedo:** 2008
- **Primera vendimia:** 2010
- **Certificación de ecológico:** 2011



MATERIAL VEGETAL

- Variedad de vid: **Verdejo**.
- Porta injerto: **R-110**
- Sistema de **riego por goteo**
- Sistema de conducción:
espaldera con postes de 2 metros y 6 alambres.
- Alargamiento de los postes 50 cm para poder aumentar la superficie foliar expuesta.



*MONTAJE DE
ALARGADORES DE
POSTES*



VIÑEDOS REAL RUBIO

MODALIDADES DE PODA

Cordón simple: se deja un sarmiento largo hacia arriba y se dobla en forma de L y de ahí sacamos las correspondientes brocales con sus yemas



CORDON SIMPLE



CORDON SIMPLE



VIÑEDOS REAL RUBIO

MODALIDADES DE PODA

Doble cordón: Como el cordón simple, pero se dejan dos sarmientos en forma de T.



CORDON DOBLE



CORDON DOBLE



VIÑEDOS REAL RUBIO

MODALIDADES DE PODA

Parcela dispuesta en tres repeticiones con dos filas de cada modalidad de poda que son las siguientes:

Poda Guyot simple: Poda mixta sobre un tronco corto. La cepa está formada por un tronco prolongado que lleva un pulgar con dos yemas y una vara cuya longitud dependerá del vigor de la cepa. Se deja un sarmiento largo, que es el que echará la uva, y una pequeña brocal con dos yemas que dará el sarmiento del siguiente año y la futura brocal.



12/04/2011

GUYOT SIMPLE



06/06/2011

GUYOT SIMPLE



VIÑEDOS REAL RUBIO

MODALIDADES DE PODA

Poda Guyot doble: La poda está constituida por un tronco con dos brazos que llevan cada uno un pulgar y una vara. Para la poda de fructificación en relación con la Guyot simple, este sistema permite repartir la carga sobre dos maderas más cortas que sobre una sola rama fructífera (2 pulgares a 2 yemas)



GUYOT DOBLE



GUYOT DOBLE



VIÑEDOS REAL RUBIO

MODALIDADES DE PODA

Sistema de poda Yuste: Se dejan pulgares y varas cortas (estas en número reducido), sobre un cordón permanente, sobre cuyas posiciones se desplazan anualmente las varas.



YUSTE SIMPLE



YUSTE SIMPLE

Brazo mixto: Consiste en dejar algunos pulgares sobre un brazo corto y una vara en el extremo de dicho brazo.

MODALIDADES DE PODA

Sistema de poda Yuste: Se dejan pulgares y varas cortas (estas en número reducido), sobre un cordón permanente, sobre cuyas posiciones se desplazan anualmente las varas.



YUSTE DOBLE



YUSTE DOBLE



VIÑEDOS REAL RUBIO

Vamos a visualizar de lo que estamos hablando

Poda en cordón simple

VIDEO



Poda en cordón simple



Vamos a visualizar de lo que estamos hablando

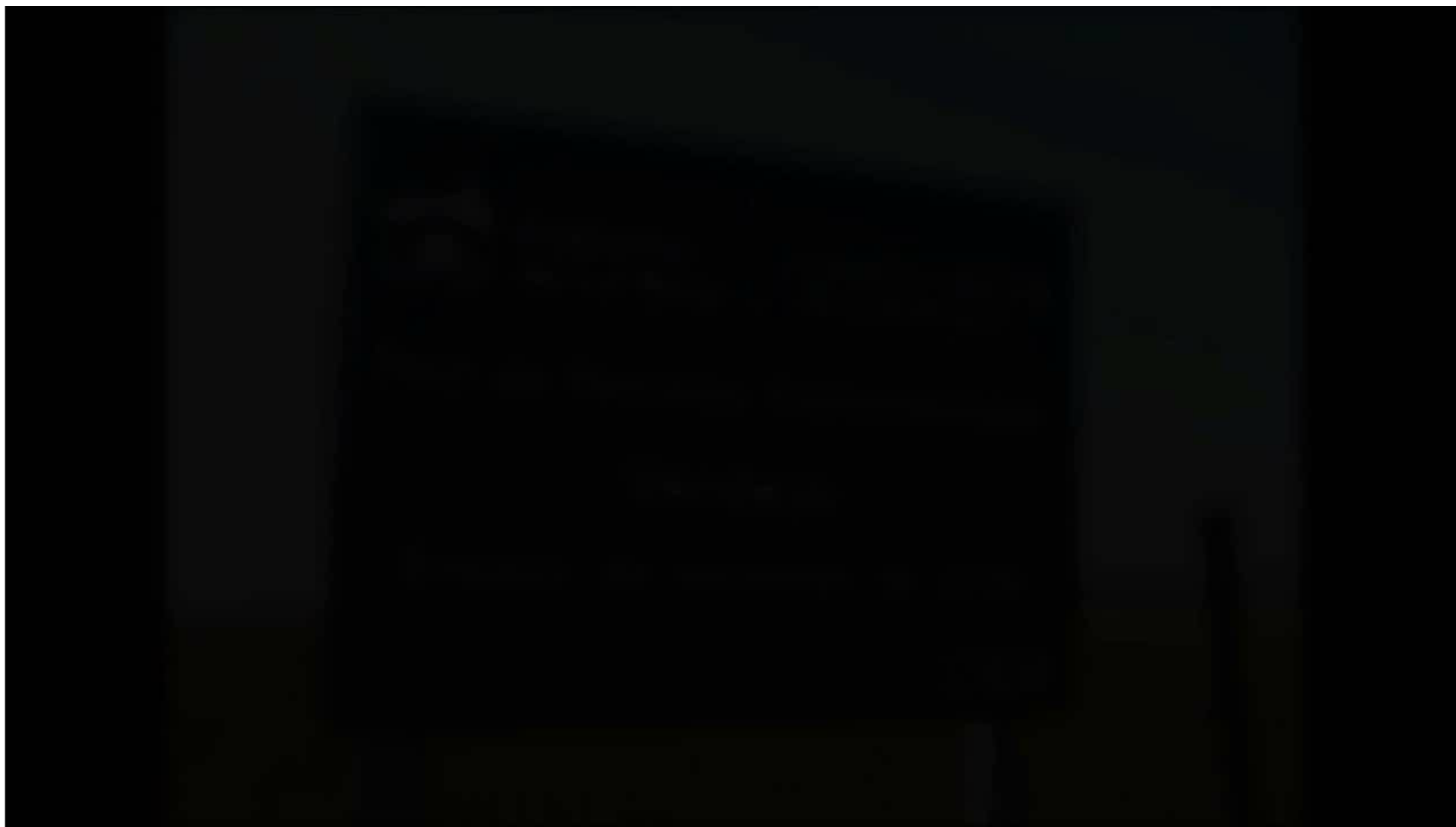
Poda en cordón doble

VIDEO



VIÑEDOS REAL RUBIO

Poda en cordón doble



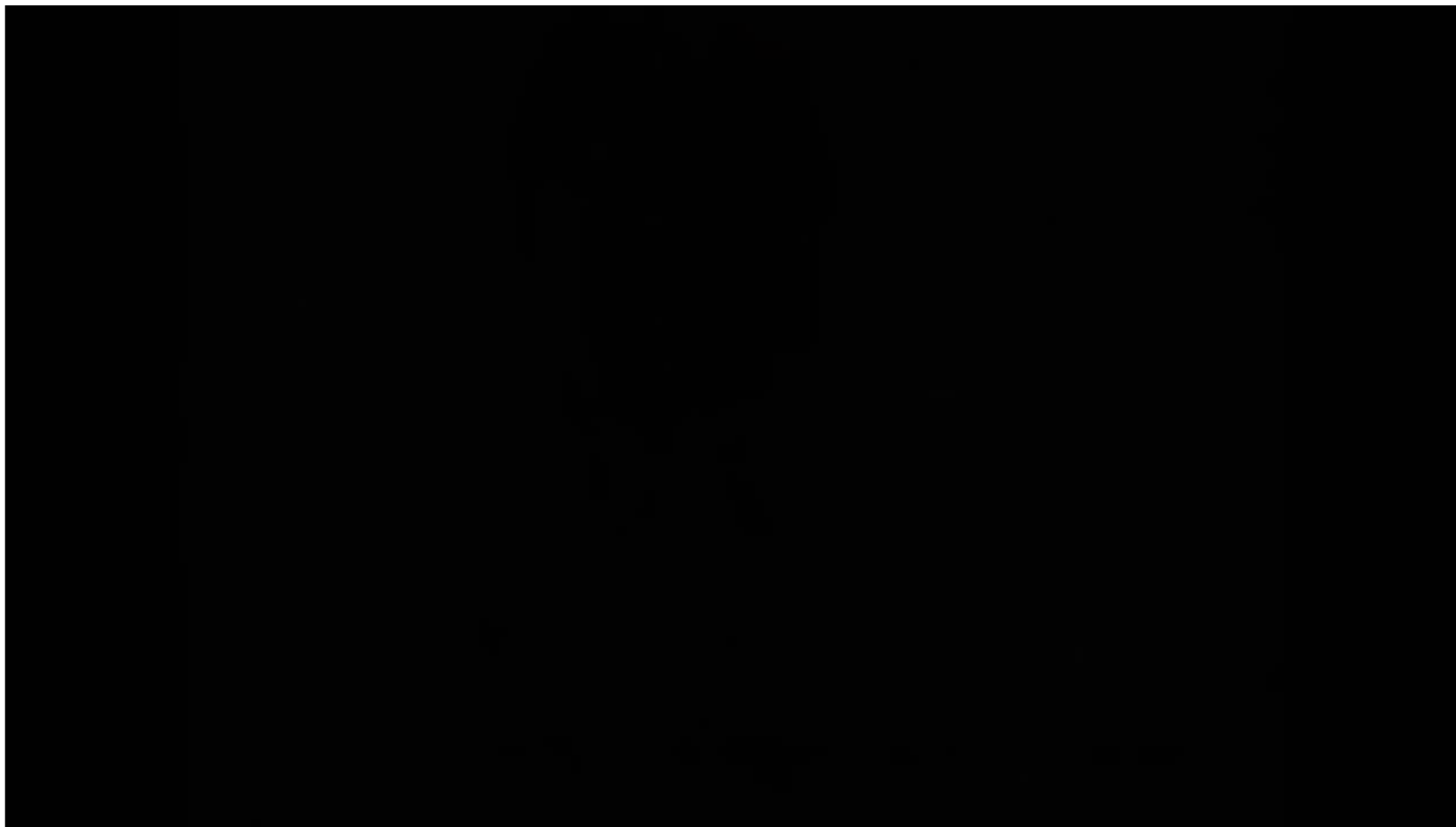
Vamos a visualizar de lo que
estamos hablando

Poda en guyot simple

VIDEO



Poda en guyot simple



Vamos a visualizar de lo que estamos hablando

Poda en guyot doble

VIDEO



Poda en guyot doble



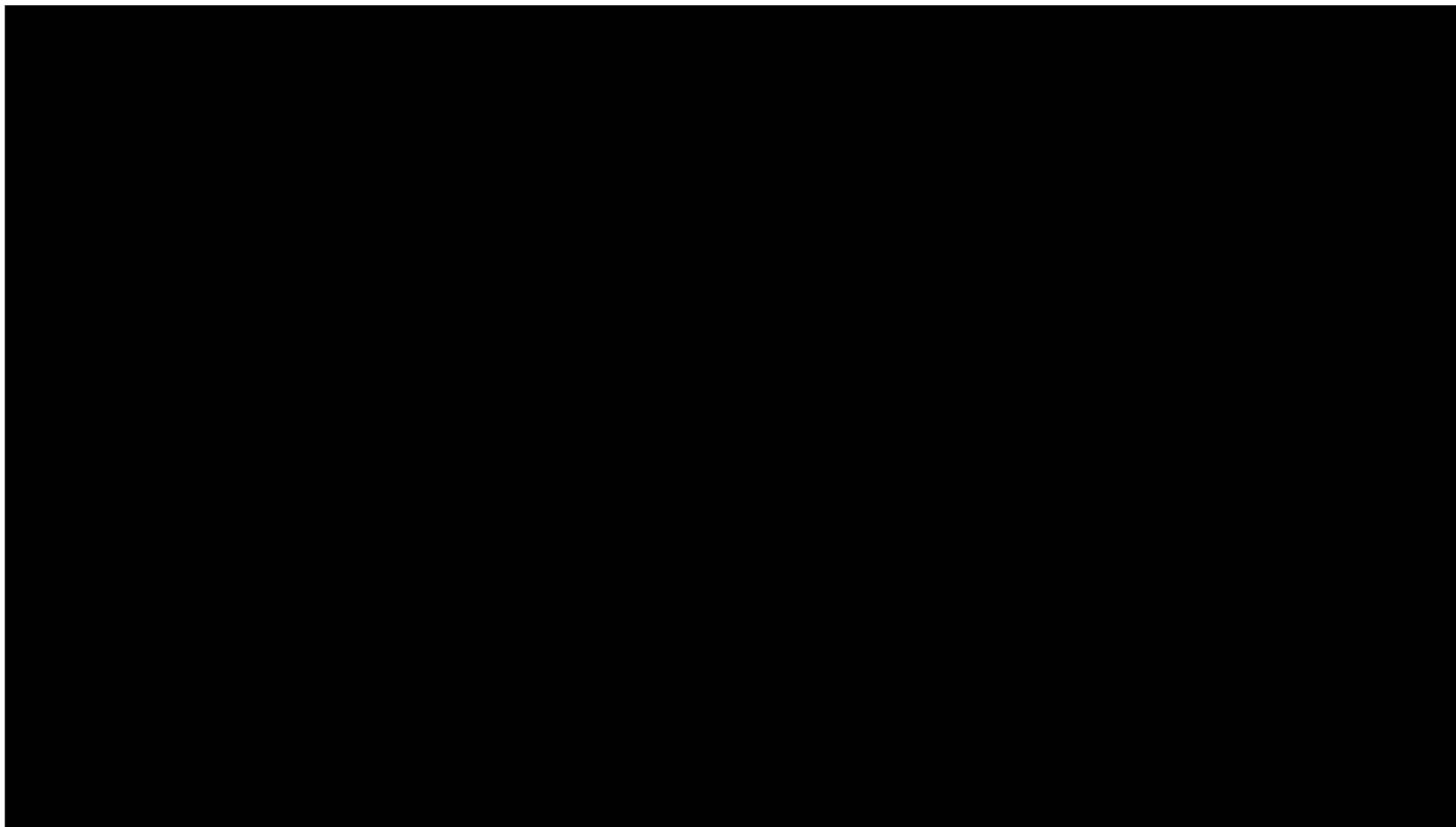
Vamos a visualizar de lo que estamos hablando

Poda en yuste simple

VIDEO



Poda en yuste simple



Vamos a visualizar de lo que estamos hablando

Poda en yuste doble

VIDEO



Poda en yuste doble

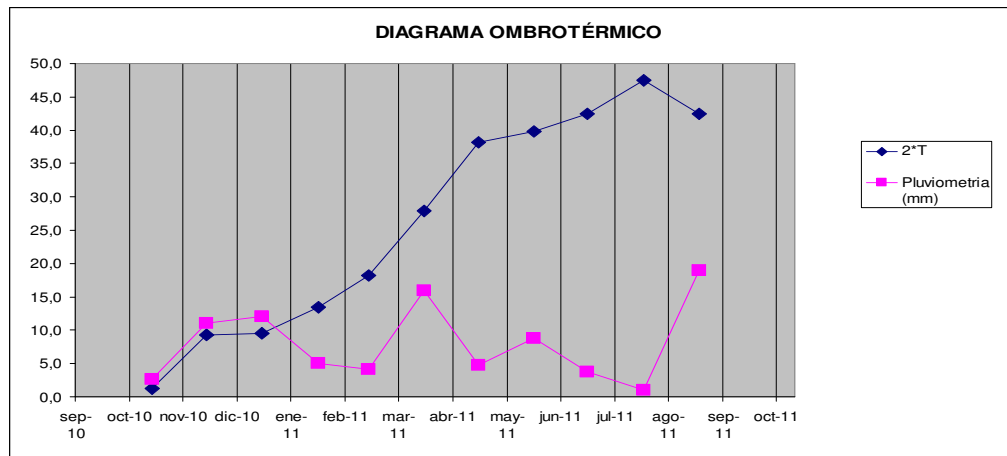


CONDICIONANTES



TOPOGRAFÍA: Zona con varias ondulaciones y ligera pendiente en la parcela que no condicionó la orientación de las filas.

CLIMA:



- Datos de meses pasados
- Previsiones según datos históricos de los últimos 30 años

CONDICIONANTES

SUELO:

Propiedades físicas: Análisis del suelo: arcilla 17,3%; arena 45.8%; y limo 36.9%. **Suelo franco.**

Propiedades químicas:

- pH básico (8,5), por lo que hay que tenerlo en cuenta en la fertilidad.
- Salinidad: 0,13 milimhos/cm, (Suelo salino: 4 milimhos/cm).
- Porcentaje de materia orgánica: 0,77%)
- Resto de elementos:



CATIONES DE CAMBIO		MICROELEMENTOS	
Ca ppm	alto	Fe ppm	BAJO
Mg ppm	normal	Mn ppm	NORMAL
K ppm	bajo	Zn ppm	BAJO
Na ppm	bajo	Cu ppm	NORMAL
C.I.C. Meq/100g	bajo		
Ca Meq/100g	Ca alto		
Mg Meq/100g	Exceso Mg		

SEGUIMIENTO DE LOS ESTADOS FENOLÓGICOS

Brotación	Floración	Envero	Vendimia
05/04/2011	20/05/2011	27/07/2011	01/09/2011



PRIMERAS CONCLUSIONES

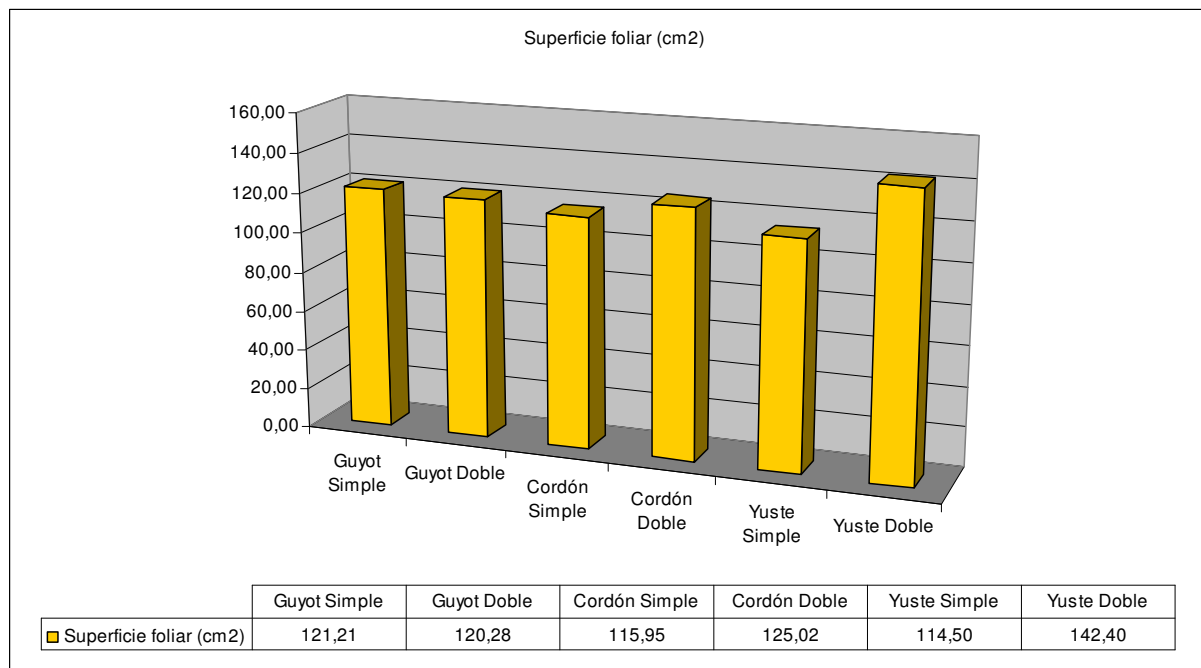


VIÑEDOS REAL RUBIO

Controles foliares

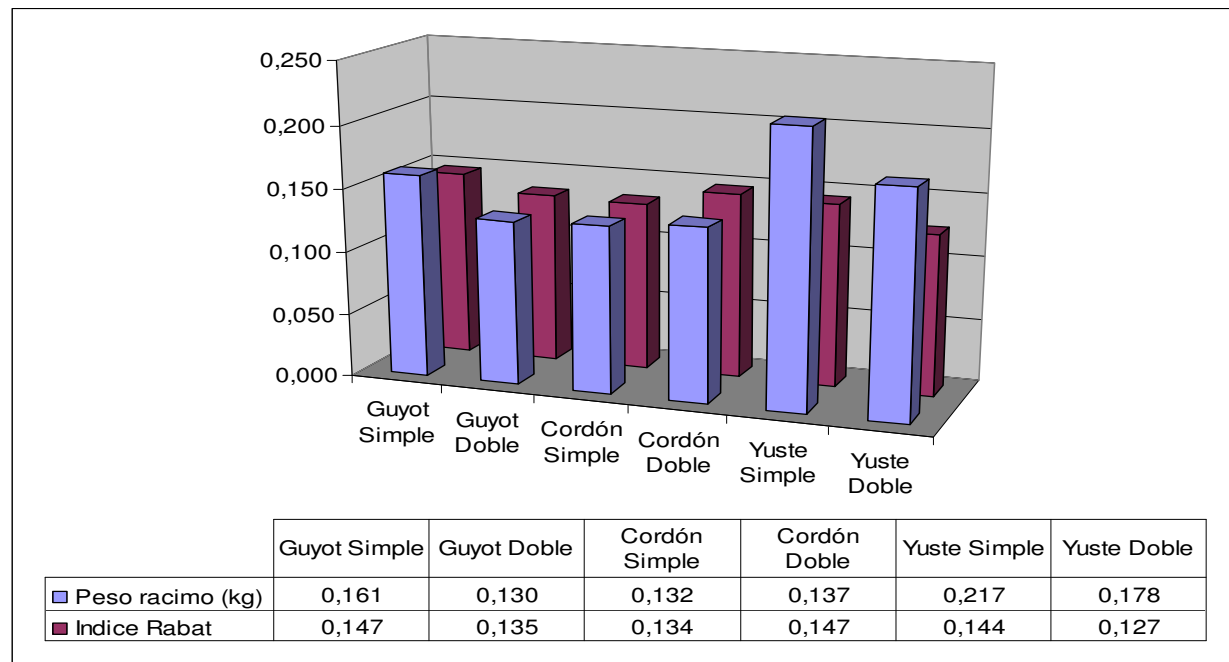
Control de la superficie foliar por el Método de Schneider y Staudt

Poda Yuste Doble: hojas con más superficie que en el resto de los tipos de poda



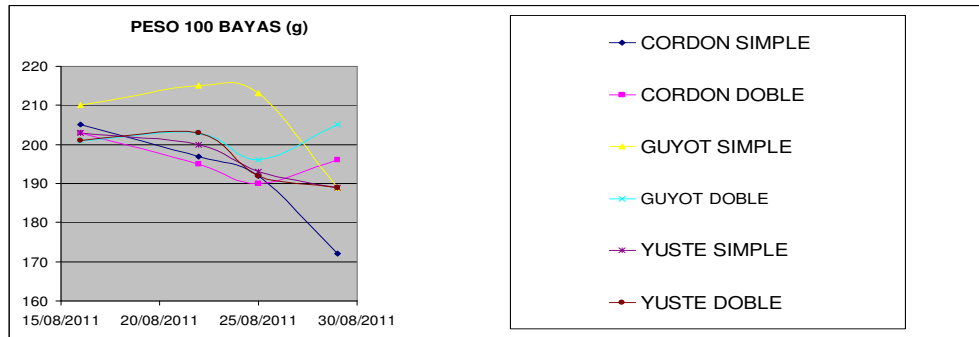
Diseño experimental y Rendimientos

Indice Rabat= kg uva cepa / kg madera cepa



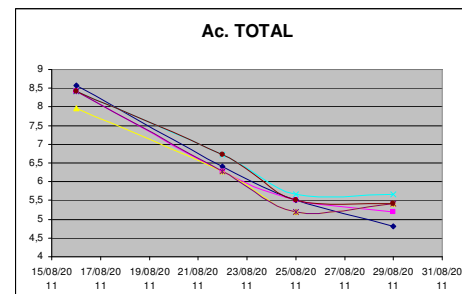
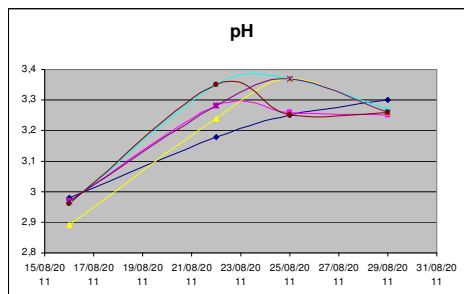
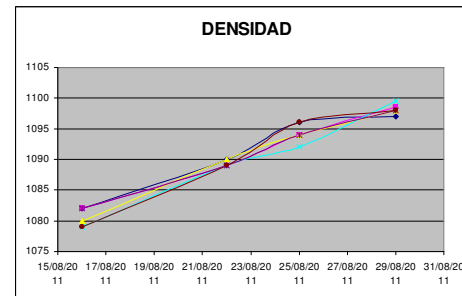
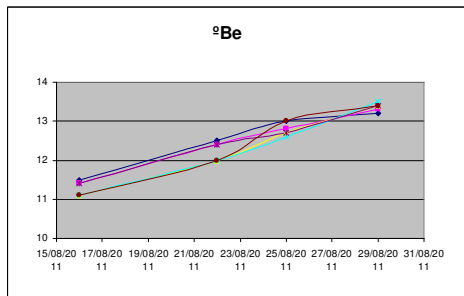
Evolución de los indicadores de vendimia

(Densidad, grado, ph, acidez y peso)



Fecha determinada para vendimia:

1 de septiembre del 2.011.



VIÑEDOS REAL RUBIO

PRODUCCIÓN

Producción total de la parcela: 4.400 kg

UVA

Peso medio por cepa y modalidad de poda:

	Guyot Simple	Guyot Doble	Cordon Simple	Cordón Doble	Yuste Simple	Yuste Doble
Rto med. (kg/ cepa)	2,43	2,527	1,712	2,94	2,6	2,66



VIÑEDOS REAL RUBIO

PRODUCCIÓN

Producción total de la parcela: 4.400 kg

MATERIA SECA:
Peso medio por cepa y modalidad de poda:

	Guyot Simple	Guyot Doble	Cordon Simple	Cordón Doble	Yuste Simple	Yuste Doble
Peso med. (kg/ cepa)	0,53	0,66	0,60	0,50	0,60	0,40



VIÑEDOS REAL RUBIO

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

- Uva vendimiada a primera hora, con un rápido traslado a la bodega.
- Premaceración durante el prensado, y posterior traslado a depósito, saturado de atmósfera inerte.
- Desfangado estático de 24 horas a 12°C
- Separadas las fases se recoge el mosto limpio, (<100NTU) y se lleva a depósito de fermentación, previamente inertizado con gas carbónico.
- La fermentación se realiza de manera lenta durante dos semanas, controlando temperaturas bajas.



Medidas posteriores de fermentación

FECHA	TEMPERATURA	DENSIDAD
01/09/2011	19º-	1098-
02/09/2011	14º-16º	1100-1097
03/09/2011	16º-15º	1099-1097
04/09/2011	14º-	1097-
05/09/2011	11º-12º	1097-1097
06/09/2011	14º-16º	1091-1089
07/09/2011	12º-14,5º	1083-1072
08/09/2011	13º-15º	1067-1061
09/09/2011	18º-18º	1045-1037
10/09/2011	13º-15º	1028-1026
11/09/2011	17º-	1020-
12/09/2011	19º-21º	1010-1006
13/09/2011	22º-20º	1002-1000
14/09/2011	23º-23º	994-993
15/09/2011	24º-24º	992-991
16/09/2011	24º	991



VIÑEDOS REAL RUBIO

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

- Fermentación sin incidencias
- Productos ecológicos utilizados según el control enológico internacional y libre de alérgenos.
- Parámetros analíticos propios para la obtención de vinos de gran calidad.

Ficha de trazabilidad del vino (depósito de verdejo ecológico con capacidad de 2700 litros):

FECHA	Ac.T	pH	%vol	Ac V	TRATAMIENTO
12/09/2011	7,19	2,87			
15/09/2011	6,88	3,08	13,4	0,29	Fin de fermentación alcohólica.
21/09/2011	6,88	3,03	13,4	0,29	Control ya trasegado a deposito y envío de muestra



VIÑEDOS REAL RUBIO

Gracias por su atención



VIÑEDOS REAL RUBIO