



Interreg
POCTEFA



Jornada de Clausura del Proyecto Interreg POCTEFA VALOVITIS

Valorización de las variedades de vid minoritarias del Piedemonte Pirenaico

- Martes, 9 de abril de 2019

Paraninfo de la Universidad de Zaragoza





VINIFICACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS EN ARAGON.

Singularidades y caracterización en los ensayos del proyecto VALOVITIS.

Ernesto Franco Aladrén
Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA)



VALOVITIS Proyecto **demostrativo** dirigido a la identificación, preservación y evaluación agronómica y sensorial de variedades vitivinícolas singulares en peligro de extinción a ambos lados de los Pirineos

IMPORTANCIA de recuperar, conservar y conocer nuevas variedades

TRANSFERENCIA de:

Conocimientos.

Material varietal, al servicio del sector vitivinícola aragonés

METODOLOGIA

1. Seguimiento de la madurez
2. Controles en campo durante la vendimia
 - 2.1 nº de racimos por cepa.
 - 3.2 nº de bayas por racimo.
 - 2.3 peso de la vendimia.
 - 2.4 peso de 100 bayas.
3. Traslado de la uva a la bodega cava (Almonacid de la Sierra) para su vinificación.



Vinificación blanco

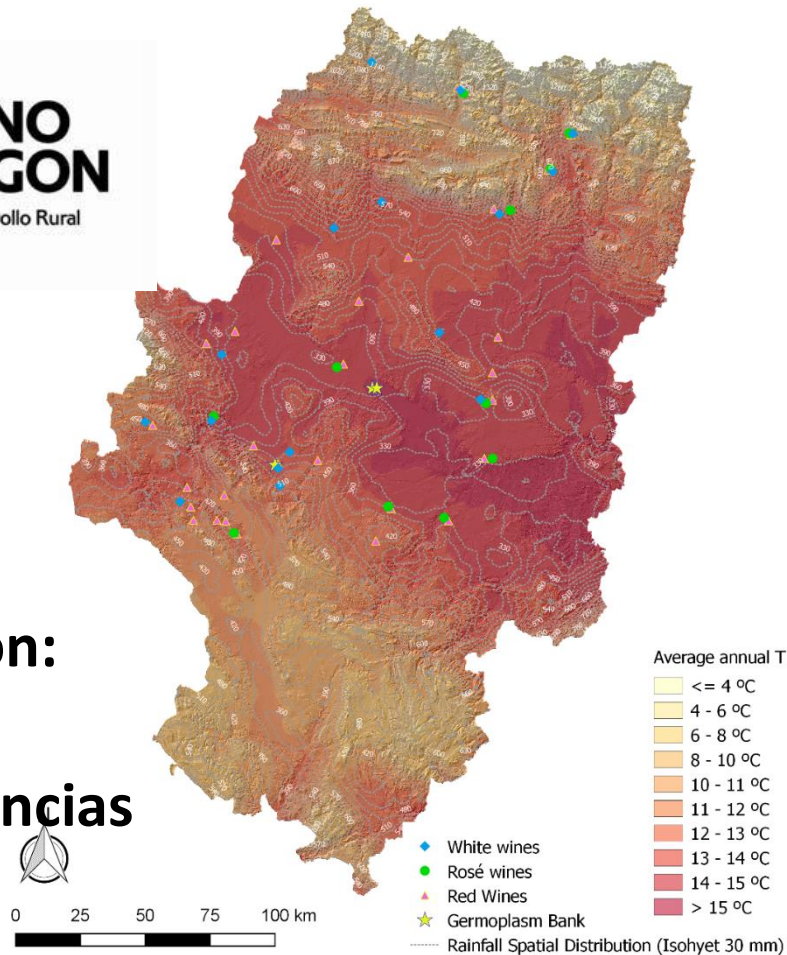
1. Vendimia en cajas de 20 kg.
2. Vinificación en bodega cava (Almonacid de la Sierra).
3. Operaciones:
 - 3.1 Derraspado-estrujado.
 - 3.2 Prensado.
 - 3.3 Dosificación de 50 mg/l mosto de SO₂.
 - 3.4 Desfangado estático 24 h.
 - 3.5 Inoculación de levadura Sacch. Cerevisiae.
 - 3.6 Fermentación a T ≤ 12 °C.
4. Trasiegos y SO₂.
5. Filtrado.
6. Embotellado.
7. Degustación - 11 catadores.

Vinificación tinto

1. Vendimia en cajas de 20 kg.
2. Vinificación en bodega cava (Almonacid de la Sierra).
3. Operaciones:
 - 3.1 Derraspado-estrujado.
 - 3.2 Dosificación de 50 mg/kg de SO₂.
 - 3.3 Inoculación de levadura Sacch. Cerevisiae.
 - 3.4 Fermentación a T ≤ 22 °C.
 - 3.5 Maceración de 7 días con remontado diario.
 - 3.6 Prensado.
4. No se realiza degradación maloláctica.
5. Trasiegos y SO₂.
6. Filtrado.
7. Embotellado.
8. Degustación - 11 catadores.

VALOVITIS ha trabajado con:

120 accesiones de 45 procedencias diferentes



	CAMPAÑAS	PARCELAS	ACCESIONES	VINIFICACIONES DE BLANCO		VINIFICACIONES DE ROSADOS		VINIFICACIONES DE TINTOS		TOTAL VARIEDADES*
				VINOS BLANCOS	VARIEDADES	VINOS ROSADOS	VARIEDADES	VINOS TINTOS	VARIEDADES	
	2016	3	120	11	11	9	7	33	23	39
	2017	3	99	12	8	12	9	25	18	32
	2018	3	42	4	3	0	0	20	11	17
TOTAL	3	3		27	13	21	9	78	25	43

* Algunas se repiten en tintos y rosados



VARIEDADES BLANCAS

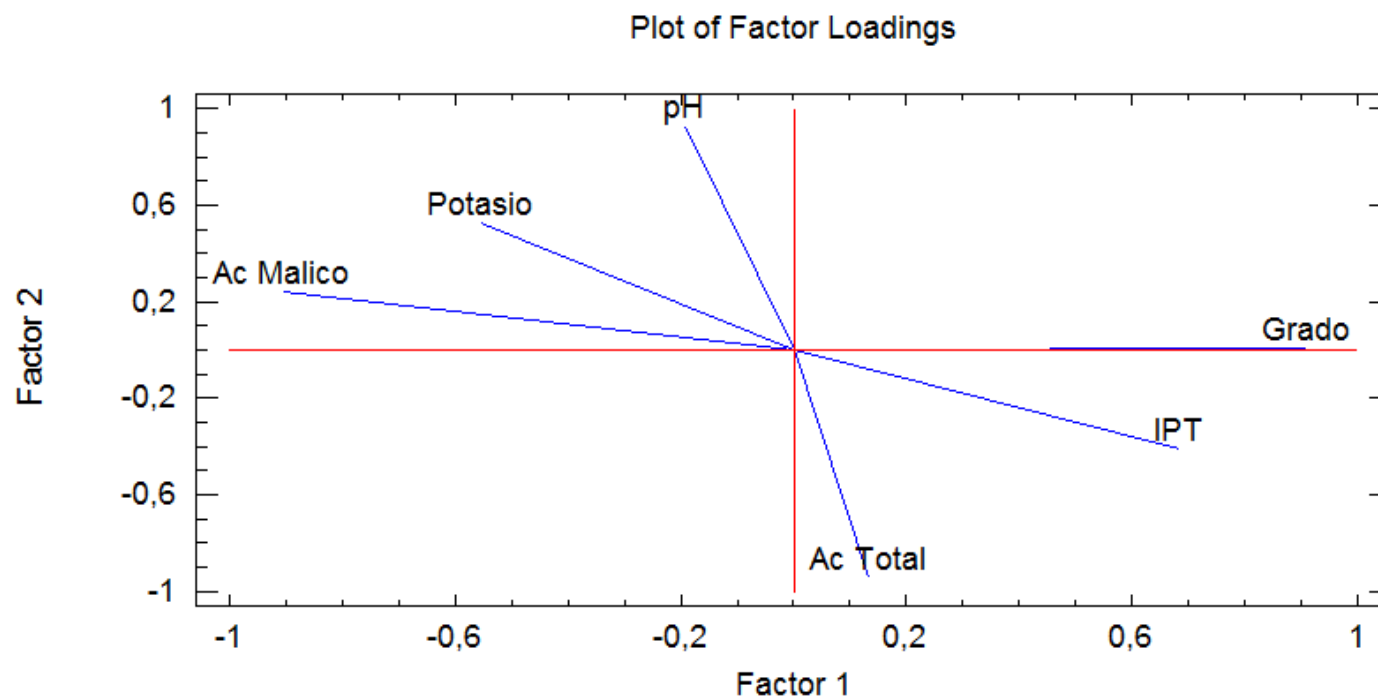
En base a la analítica físico-química de mostos, vinos y a los análisis sensorial y estadístico, hemos obtenido información que clasifican las viníferas blancas.

Desde la lucha contra el cambio climático las viníferas blancas más interesantes son las de: menor grado alcohólico, mayor acidez total y ácido málico.

ACP parámetros analíticos vinos blancos 2016-2017

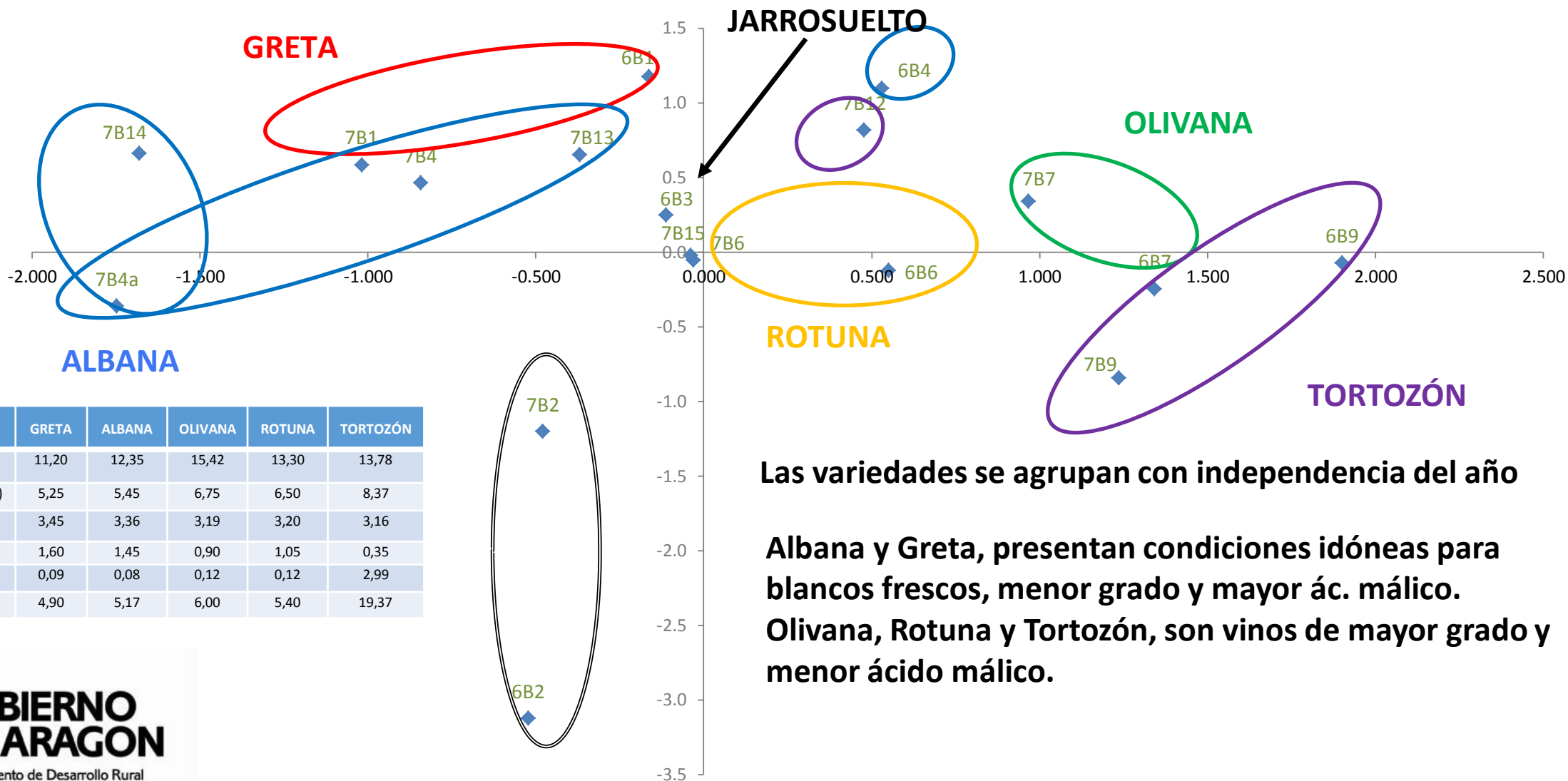
18 vinos blancos

Factor		Percent of	Cumulative
Number	Eigenvalue	Variance	Percentage
1	3,44675	57,446	57,446
2	1,27185	21,198	78,643
3	0,630385	10,506	89,150
4	0,324333	5,406	94,555
5	0,270287	4,505	99,060
6	0,056389	0,940	100,000



Grado e IPT son las variables del 1º factor, mientras K y málico son del 2º factor.

ACP parámetros analíticos vinos blancos 2016-2017



	GRETA	ALBANA	OLIVANA	ROTUNA	TORTOZÓN
Grado (%v/v)	11,20	12,35	15,42	13,30	13,78
A. total (ác. tart) (g/l)	5,25	5,45	6,75	6,50	8,37
pH	3,45	3,36	3,19	3,20	3,16
Ácido málico (g/l)	1,60	1,45	0,90	1,05	0,35
Intensidad de color	0,09	0,08	0,12	0,12	2,99
IPT (Abs 280 nm)	4,90	5,17	6,00	5,40	19,37

Las variedades se agrupan con independencia del año

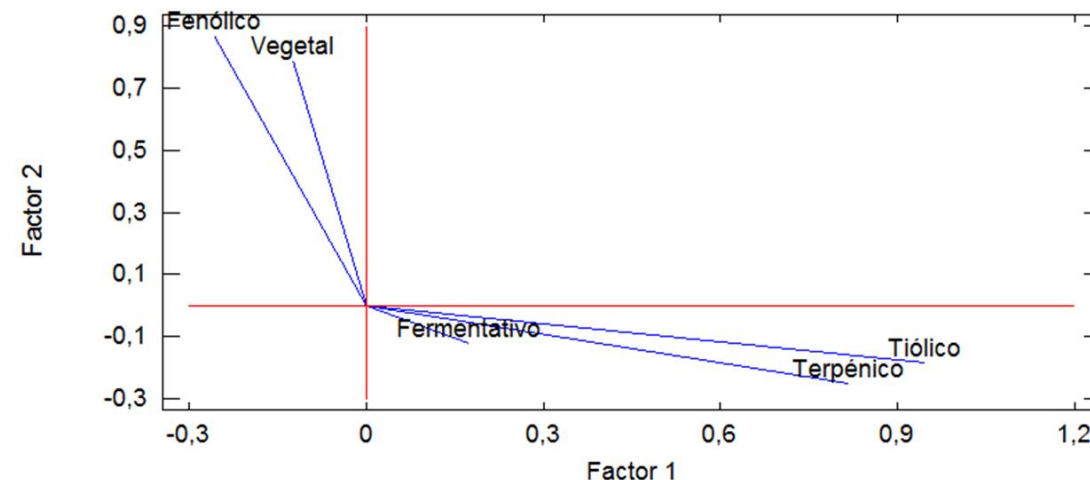
Albana y Greta, presentan condiciones idóneas para blancos frescos, menor grado y mayor ác. málico.
Olivana, Rotuna y Tortozón, son vinos de mayor grado y menor ácido málico.

ACP parámetros sensoriales vinos blancos 2016-2017

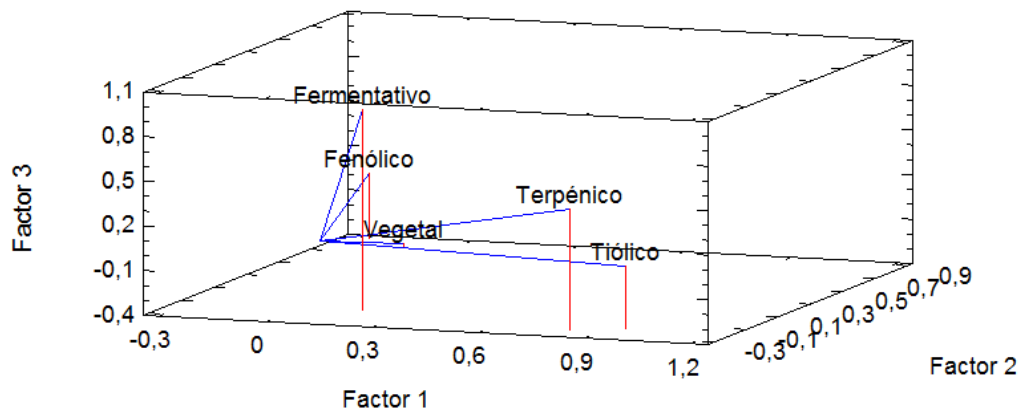
15 vinos blancos

Factor Number	Eigenvalue	Percent Variance	Cumulative Percentage
1	2,68678	53,736	53,736
2	0,872705	17,454	71,190
3	0,831834	16,637	87,826
4	0,460973	9,219	97,046
5	0,147709	2,954	100,000

Plot of Factor Loadings

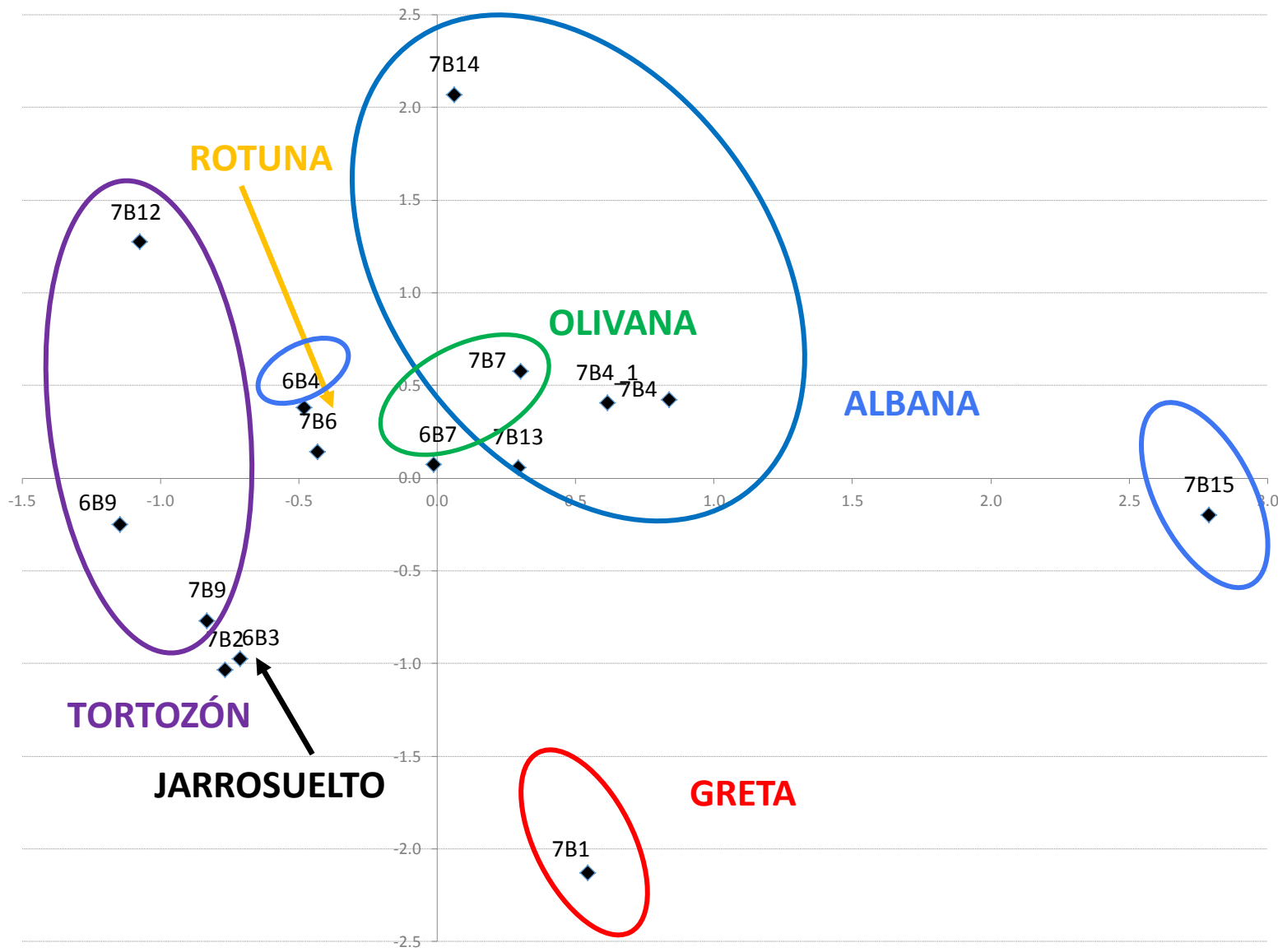


Plot of Factor Loadings

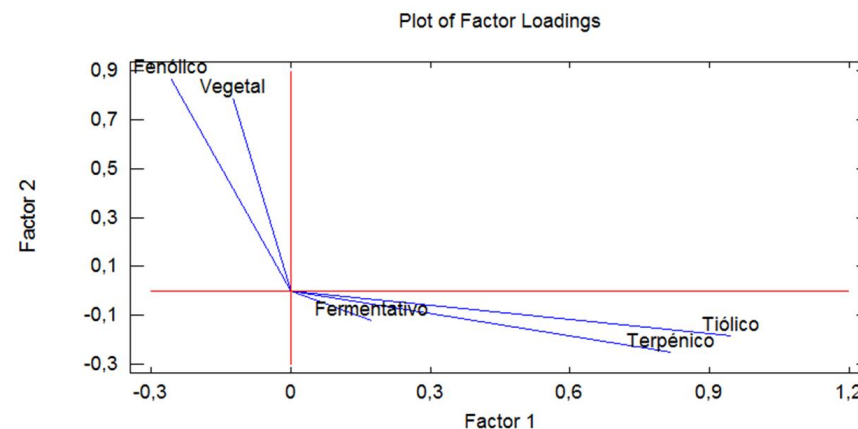


Tiólico y terpénico son las variables del 1º factor. Fenólico y vegetal son del 2º factor. Fermentativo del 3º factor

ACP parámetros sensoriales vinos blancos 2016-2017



Albana, Olivana presentan un carácter fermentativo, mientras Greta y Albana B-15 son más terpénicos.





Descripción de las variedades BLANCAS más interesantes:

ALBANA (solo en Aragón)

GRETA (solo en Aragón)

JARROSUELTO

OLIVANA (solo en Aragón)

ROTUNA (solo en Aragón)

ALBANA

LOCALIZACION: Exclusivamente en Aragón.

REGISTRO en la OEVV: No

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si, se incorporó en 1956 desde Zaragoza.

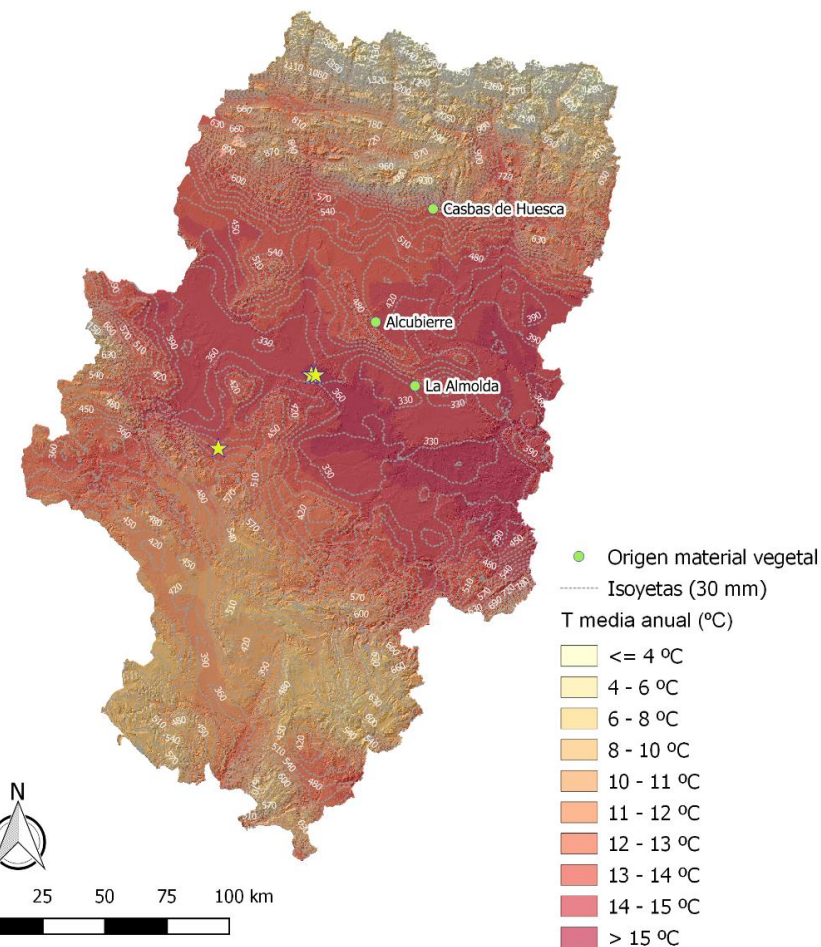
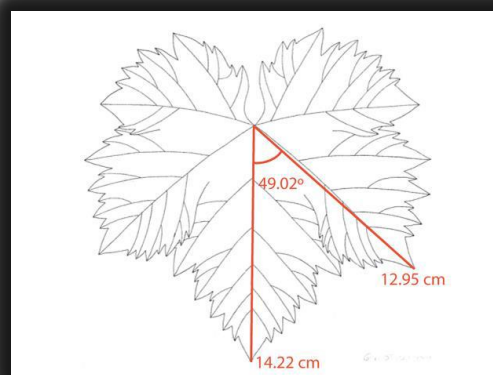
Pámpano joven: Carece de pigmentación antocianica y de vellosidades.

Hoja adulta: Tamaño mediano-grande y forma pentagonal con cinco lóbulos, envés sin vello.

Racimo: Tamaño grande y compacto. Forma cilíndrica y con un ala

Baya: Forma esférica y color verde-amarillo. El grosor de piel medio

Pulpa: No tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas.



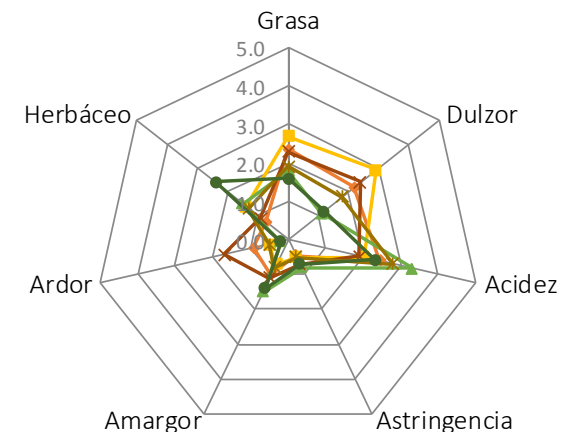
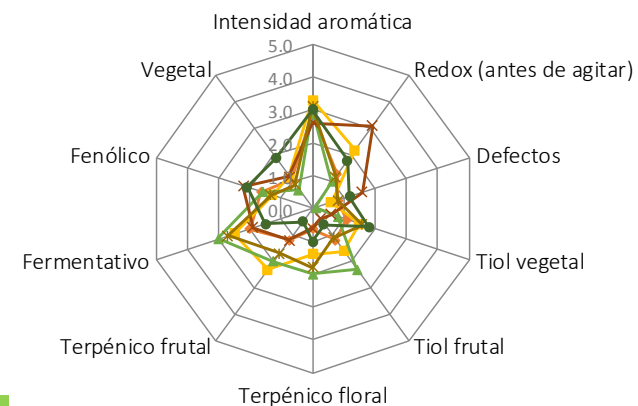
ALBANA

Datos de vendimia

	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/ cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	20/10/2016	4.1	10.7	384.9	97.2	382.1
2017	13,21,27,28/09/2017	4.7	8.1	469.2	162.6	331.0

Analítica

	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	12.96	5.10	3.43	1.10	696.0	0.09	5.70
2017	11.95	5.88	3.31	1.65	935.0	0.08	4.70



* Producción media, teniendo en cuenta la zona árida de su localización.

* Maduración en la última semana de septiembre, primera quincena de octubre.

* Graduación alcohólica media, lo que le aporta valor añadido, si se tiene en cuenta el aumento de grado observado en los vinos aragoneses debido al cambio climático y la zona de procedencia.

* Acidez y el pH los habituales en los vinos de la región. Málico medio alto para la región.

* **Análisis sensorial: los aromas es el carácter fermentativo de frutas maduras y los tioles vegetales. En el gusto destaca la acidez.**

* **Por sus características es una candidata a mitigar los efectos del cambio climático en la obtención de vinos de calidad en Aragón.**

GRETA

LOCALIZACION: Exclusivamente en el pirineo aragonés.

REGISTRO en la OEVV: No

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si.

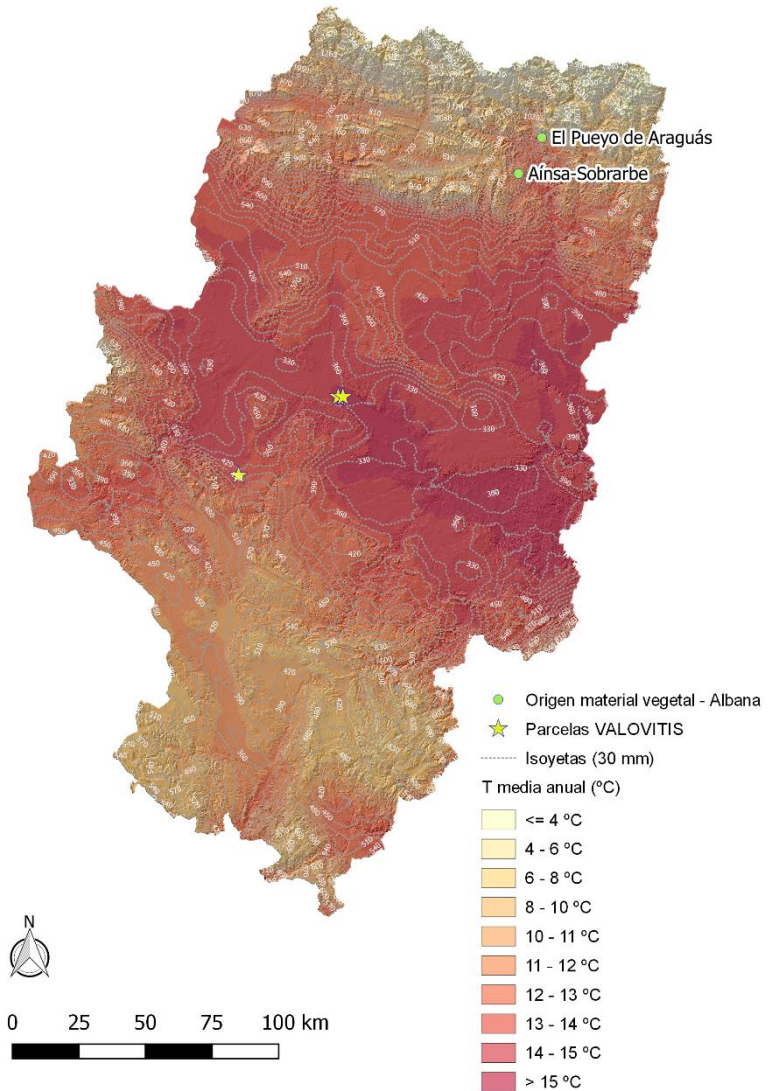
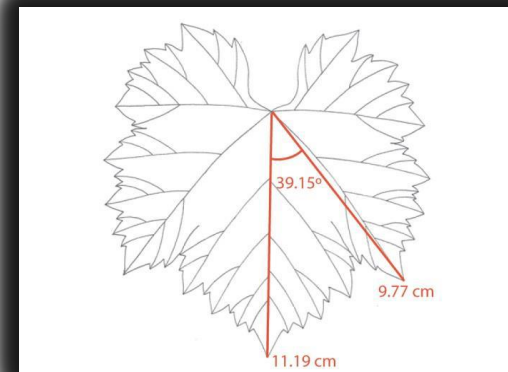
Pámpano joven: Carece de pigmentación antociánica y de vellosidades.

Hoja adulta: Tamaño mediano y forma pentagonal con cinco lóbulos, envés con vello.

Racimo: Tamaño grande y compacto. Forma cilíndrica y con un ala

Baya: Forma esférica y color verde-amarillo. El grosor de piel medio

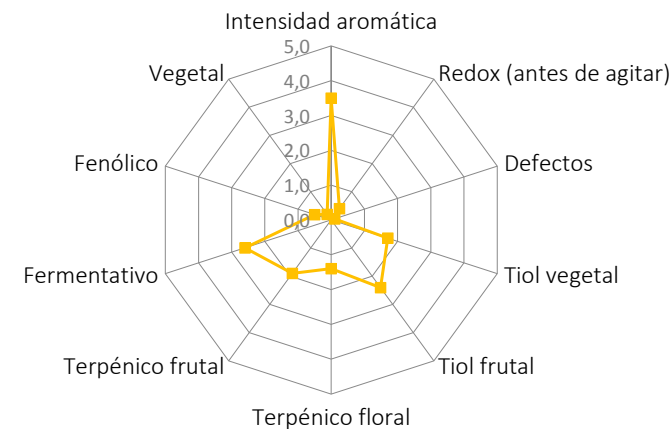
Pulpa: No tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas.



GRETA

	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	20/10/2016	6,1	11,2	544,6	215,5	253,3
2017	21/09/2017	10,0	19,6	509,2	171,1	241,0

	Analítica						
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	11,61	5,00	3,53	1,50	731,00	0,12	5,40
2017	10,84	5,50	3,38	1,70	885,00	0,06	4,40



* Producción elevada.

* Maduración en la última semana de septiembre a primera quincena de octubre.

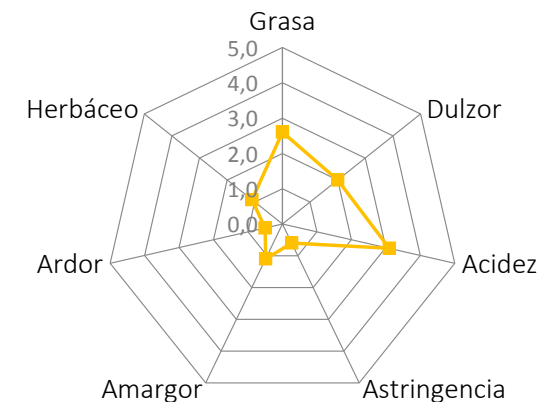
* Graduación alcohólica baja, lo que le aporta valor añadido, si se tiene en cuenta el aumento de grado observado en los vinos aragoneses debido al cambio climático.

* Acidez y el pH los habituales en los vinos de la región. Contenido de málico elevado para la región.

* **Análisis de aromas:** destacar el contenido de 4-metil-4-mercapto-2-pentanona, tiol varietal.

* **Análisis sensorial:** destacan los aromas de descriptores **tiólicos**, como **boj** o **pomelo** y **frutados** como **mango**. En el **gusto** destaca la **acidez** y la **grasa**.

* **Es sin duda una variedad de corte tiólico, como son Verdejo y Sauvignon Blanc.**



JARROSUELTO

LOCALIZACION: En el Valle del Ebro, en el eje del Sistema Ibérico zaragozano. También en Andalucía, Castilla-La Mancha, Galicia, Madrid y Navarra

REGISTRO en la OEVV: No

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si

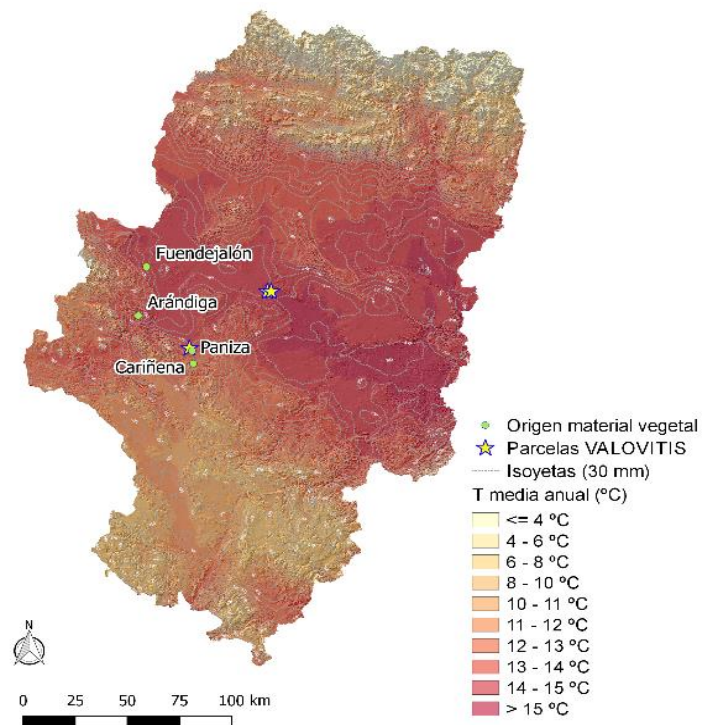
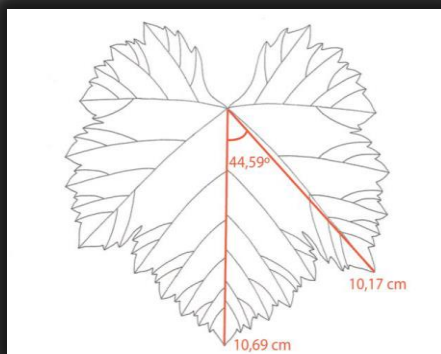
Pámpano joven: Cierta pigmentación antociánica, sin vellosidades.

Hoja adulta: Tamaño mediano y forma pentagonal con cinco lóbulos, envés sin vello.

Racimo: Tamaño grande, largo y compacidad media. Forma cónica.

Baya: Forma esférica y color verde-amarillo. Piel gruesa.

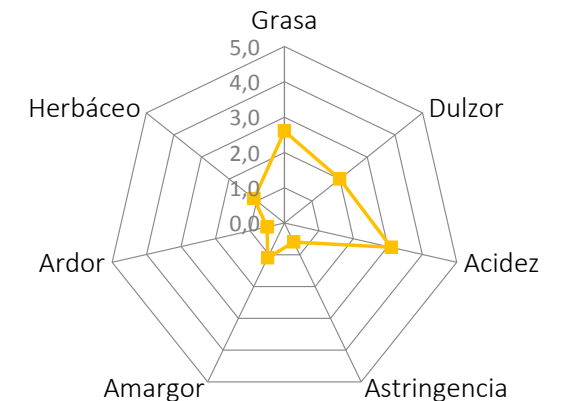
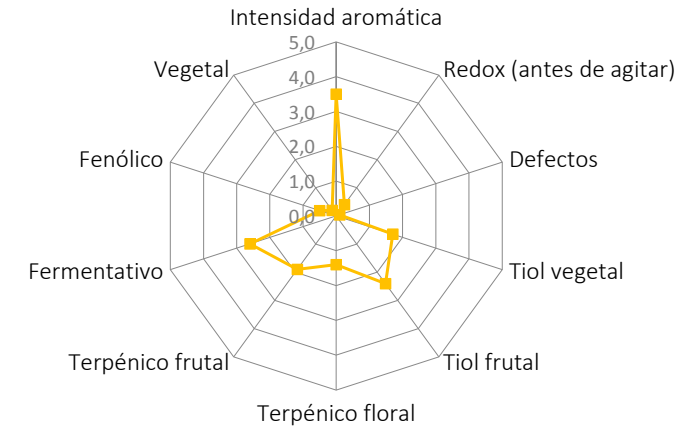
Pulpa: No tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas.



JARROSUELTO

Datos de vendimia						
	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/ cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	26/09/2016	3.7	7.80	480.0	115.0	303.0

Analítica							
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	12,71	6,30	3,37	1,70	694,0	0,09	6,10



* Producción media.

* Maduración en segunda quincena de septiembre

* Graduación alcohólica media.

* Acidez media-alto y pH habitual en los vinos de la región. Contenido de málico elevado para la región.

* Es una variedad de perfil aromático fermentativo, fruta relacionada con esteres, de gran intensidad.

* Este perfil junto con la gran acidez que manifiesta en boca, la hacen una variedad interesante para la zona de cultivo en la que se ha localizado.

OLIVANA

LOCALIZACION: Exclusivamente en el pirineo aragonés.

REGISTRO en la OEVV: No

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si.

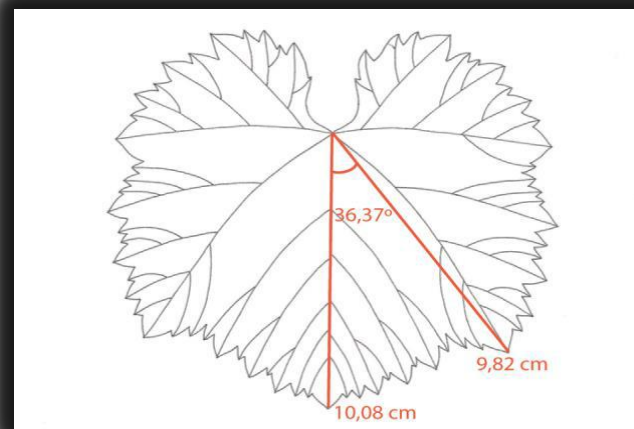
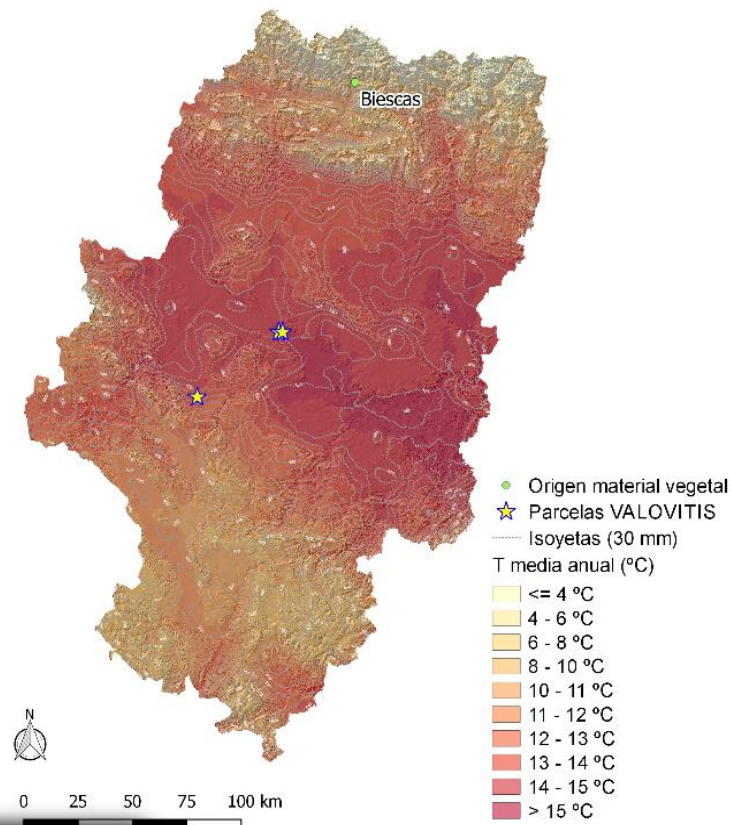
Pámpano joven: Carece de pigmentación antociánica y de vellosidades.

Hoja adulta: Tamaño mediano y forma pentagonal con cinco lóbulos, envés con vello.

Racimo: Tamaño grande y compacto. Forma cónica.

Baya: Forma esférica y color verde-amarillo. El grosor de piel medio

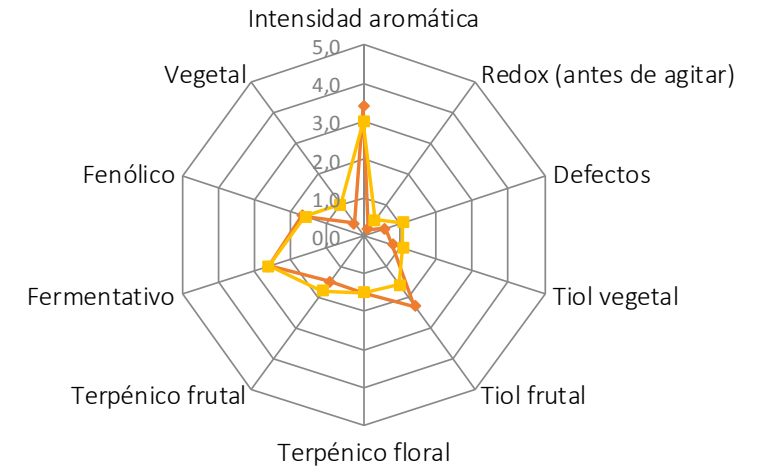
Pulpa: No tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas.



OLIVANA

	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	06/09/2016	7,4	17,3	430,0	157,0	231,0
2017	29/08/2017	8,0	23,0	349,0	195,0	158,0

Analítica							
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	15,57	6,80	3,11	0,80	500,0	0,15	6,30
2017	15,27	6,70	3,27	1,00	560,0	0,09	5,70



* Producción elevada.

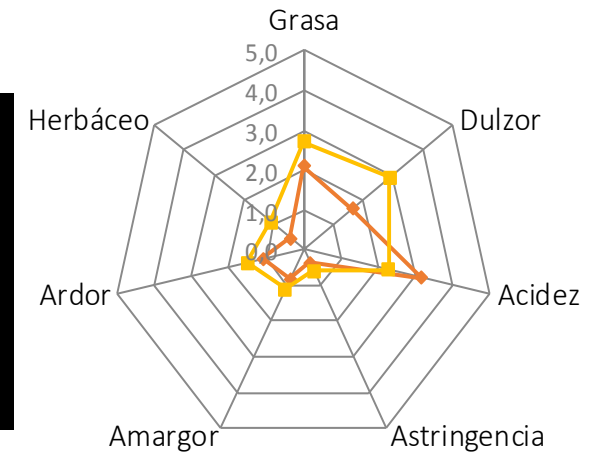
* Maduración en primera semana de septiembre. Variedad **TEMPRANA**

* Graduación alcohólica elevada

* Acidez media-alta y pH bajo, málico bajo.

* La elevada acidez y grado junto con la elevada producción, la convierten en una variedad **ÚNICA**, al coincidir en ella parámetros analíticos y de producción normalmente antagónicos. Consecuentemente se convierte en una variedad **GENUINA** que se adapta bien a terrenos de elevada altitud, produciendo vino blanco de grado alcohólico suficiente.

* **Análisis sensorial: Es una variedad de perfil aromático fermentativo y fruta tiólica, ambas de gran intensidad. Su gran acidez que se manifiesta en boca, equilibra la elevada graduación del vino y la hacen una variedad interesante para la zona de cultivo en la que se ha localizado.**



ROTUNA

LOCALIZACION: Exclusivamente en el pirineo aragonés.

REGISTRO en la OEVV: No

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si.

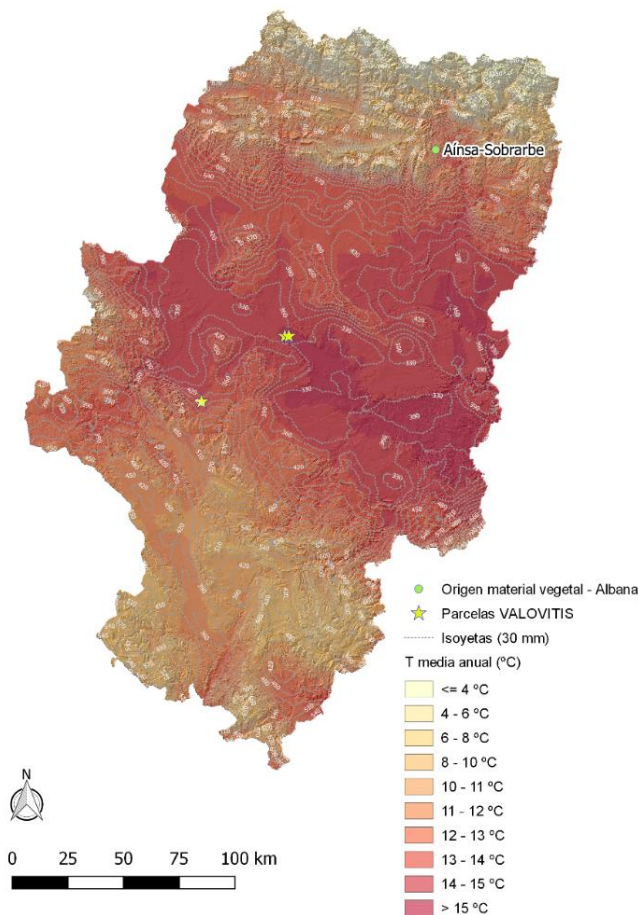
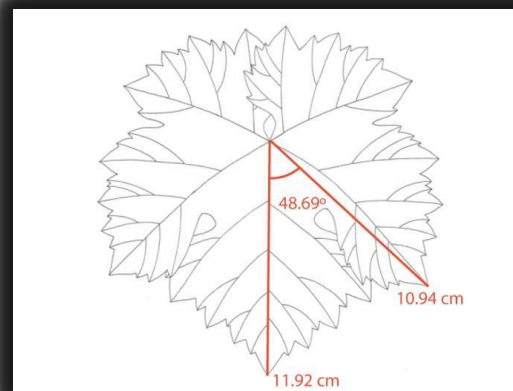
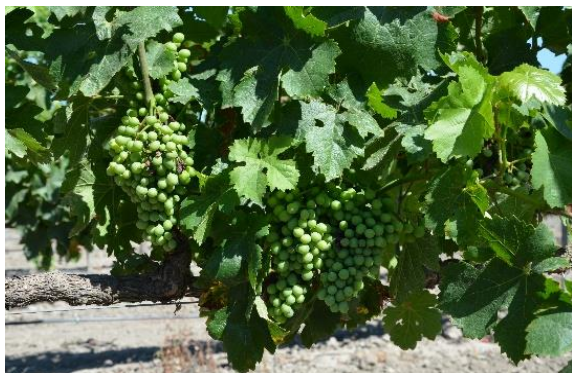
Pámpano joven: Carece de pigmentación antociánica y de vellosidades.

Hoja adulta: Tamaño mediano y forma pentagonal con cinco lóbulos, envés sin vello.

Racimo: Tamaño grande, largo y compacto. Forma cilíndrica.

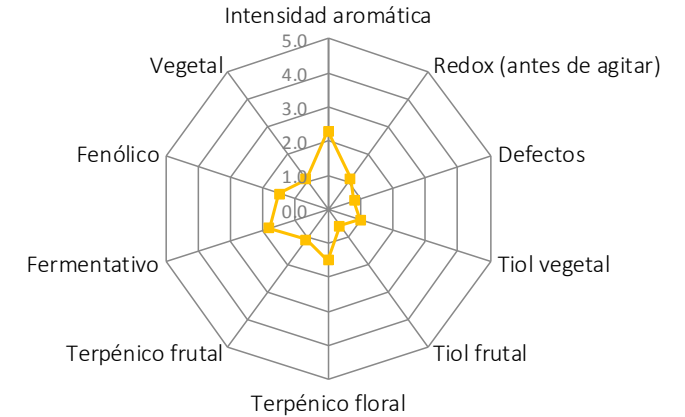
Baya: Forma esférica y color verde-amarillo. El grosor de piel medio

Pulpa: No tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas.

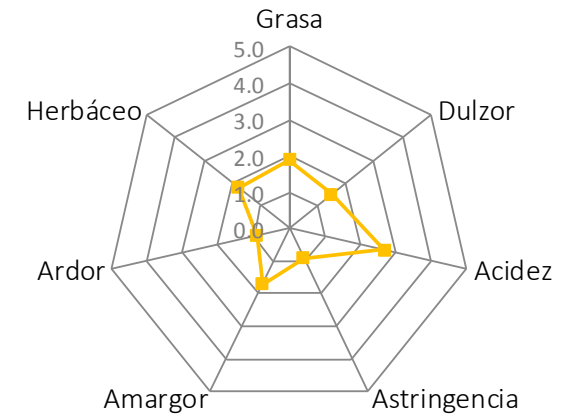


ROTUNA

	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	13/09/2016	2,9	763	376,3	178,8	208,0
2017	31/08/2017	7,3	15,6	466,0	153,5	285,0



	Analítica						
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	13,61	6,60	3,21	0,90	570,0	0,16	5,40
2017	13,00	6,40	3,18	1,20	790,0	0,09	5,40



* Producción media-alta.

Maduración en la primera quincena de septiembre. Variedad **TEMPRANA**

* Graduación alcohólica moderada.

* Acidez media-alta y pH bajo. Málico bajo.

* Es una variedad de perfil aromático neutro, destacando en boca su gran acidez.



VARIETADES TINTAS

En base a la analítica físico-química de mostos, vinos y a los análisis sensorial y estadístico, hemos obtenido información que clasifican las viníferas tintas.

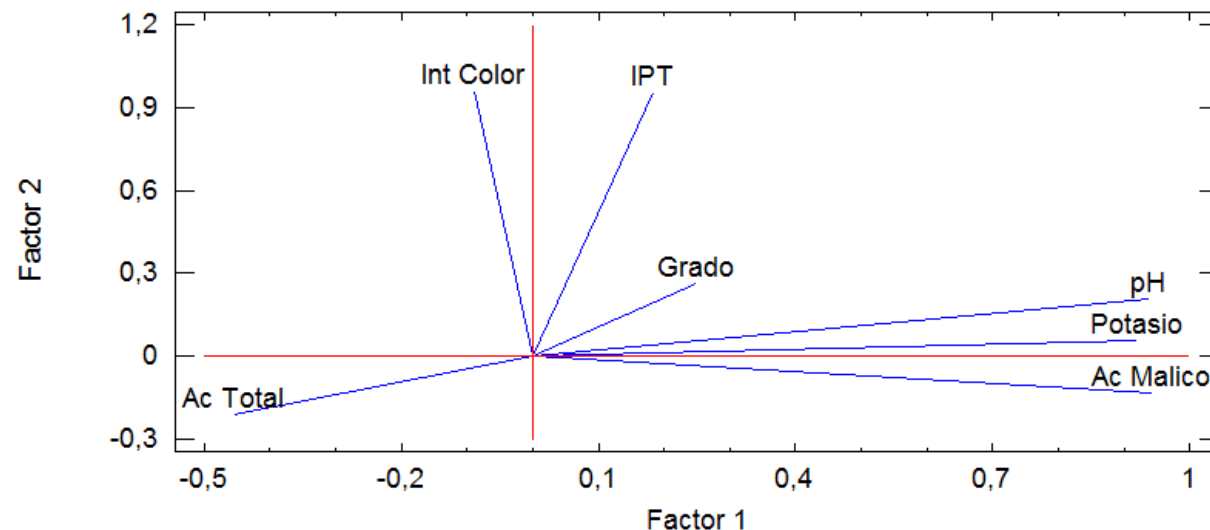
Desde la lucha contra el cambio climático las viníferas blancas más interesantes son las de: menor grado alcohólico, mayor acidez total y polifenoles.

ACP parámetros analíticos vinos tintos 2016-2017

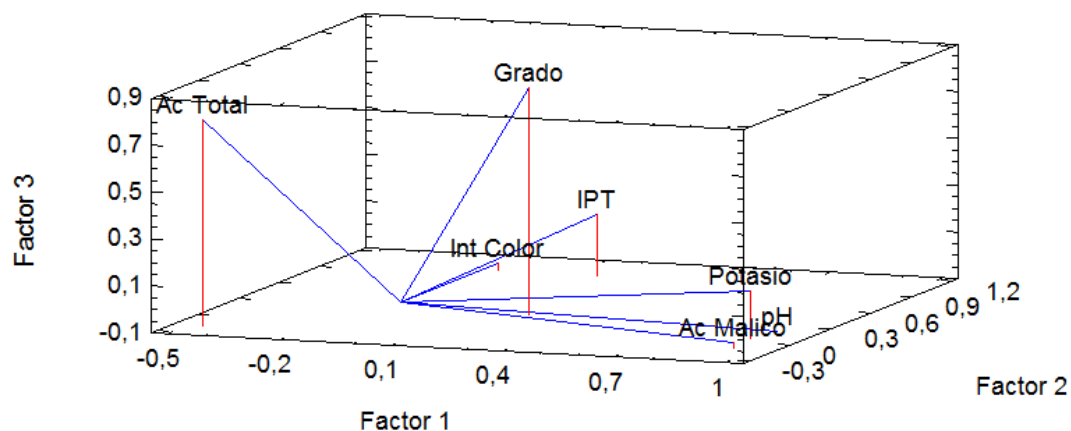
39 vinos tintos

Factor Number	Eigenvalue	Percent of Variance	Cumulative Percentage
1	3,06551	43,793	43,793
2	1,94802	27,829	71,622
3	1,3514	19,306	90,928
4	0,349911	4,999	95,926
5	0,152317	2,176	98,102
6	0,0773514	1,105	99,207
7	0,0554801	0,793	100,000

Plot of Factor Loadings



Plot of Factor Loadings



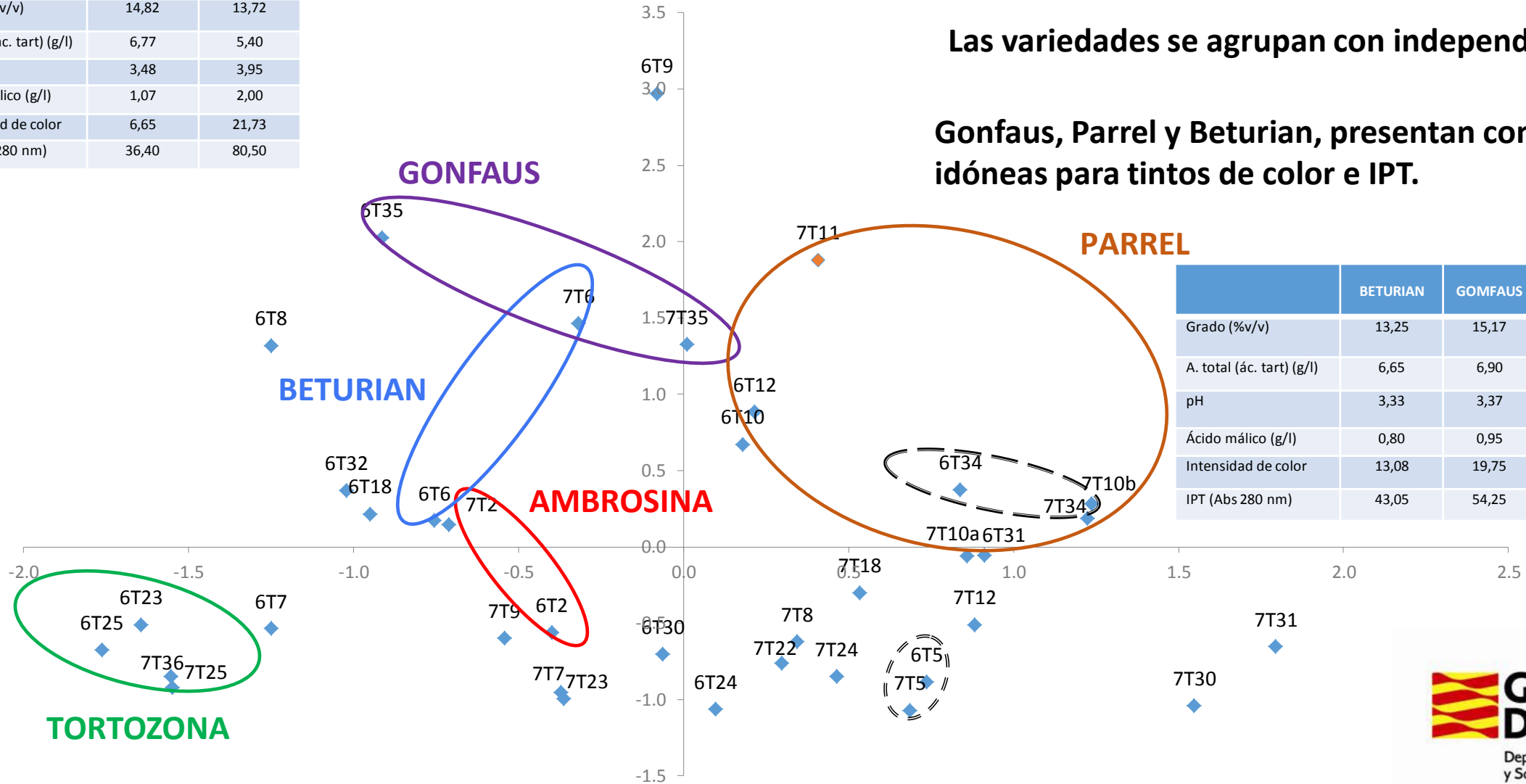
K, pH y málico son las variables del 1º factor. IPT y color del 2º. Grado y acidez son del 3º.

ACP parámetros analíticos vinos tintos 2016-2017

	AMBROSINA	BENEDICTO
Grado (%v/v)	14,82	13,72
A. total (ác. tart) (g/l)	6,77	5,40
pH	3,48	3,95
Ácido málico (g/l)	1,07	2,00
Intensidad de color	6,65	21,73
IPT (Abs 280 nm)	36,40	80,50

Las variedades se agrupan con independencia del año

Gonfaus, Parrel y Beturian, presentan condiciones idóneas para tintos de color e IPT.



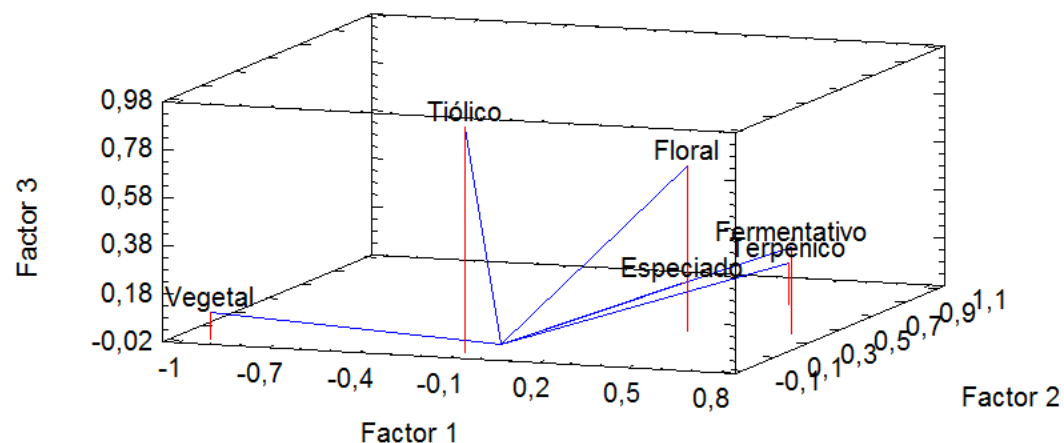
	BETURIAN	GOMFAUS	TORTOZON	PARREL
Grado (%v/v)	13,25	15,17	13,78	13,39
A. total (ác. tart) (g/l)	6,65	6,90	8,37	5,57
pH	3,33	3,37	3,05	3,67
Ácido málico (g/l)	0,80	0,95	0,57	1,52
Intensidad de color	13,08	19,75	3,08	10,38
IPT (Abs 280 nm)	43,05	54,25	19,37	36,85

ACP parámetros sensoriales vinos tintos 2016-2017

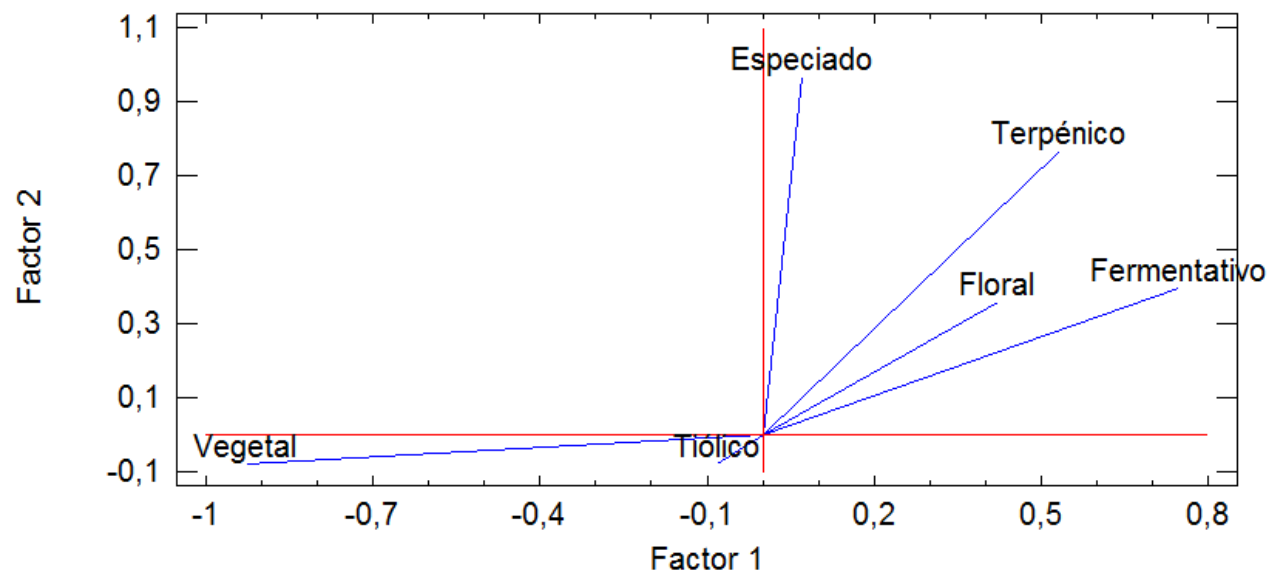
29 vinos tintos

Factor Number	Eigenvalue	Percent of Variance	Cumulative Percentage
1	3,10188	51,698	51,698
2	1,22729	20,455	72,153
3	0,84845	14,141	86,294
4	0,42708	7,118	93,412
5	0,275203	4,587	97,998
6	0,120091	2,002	100,000

Plot of Factor Loadings



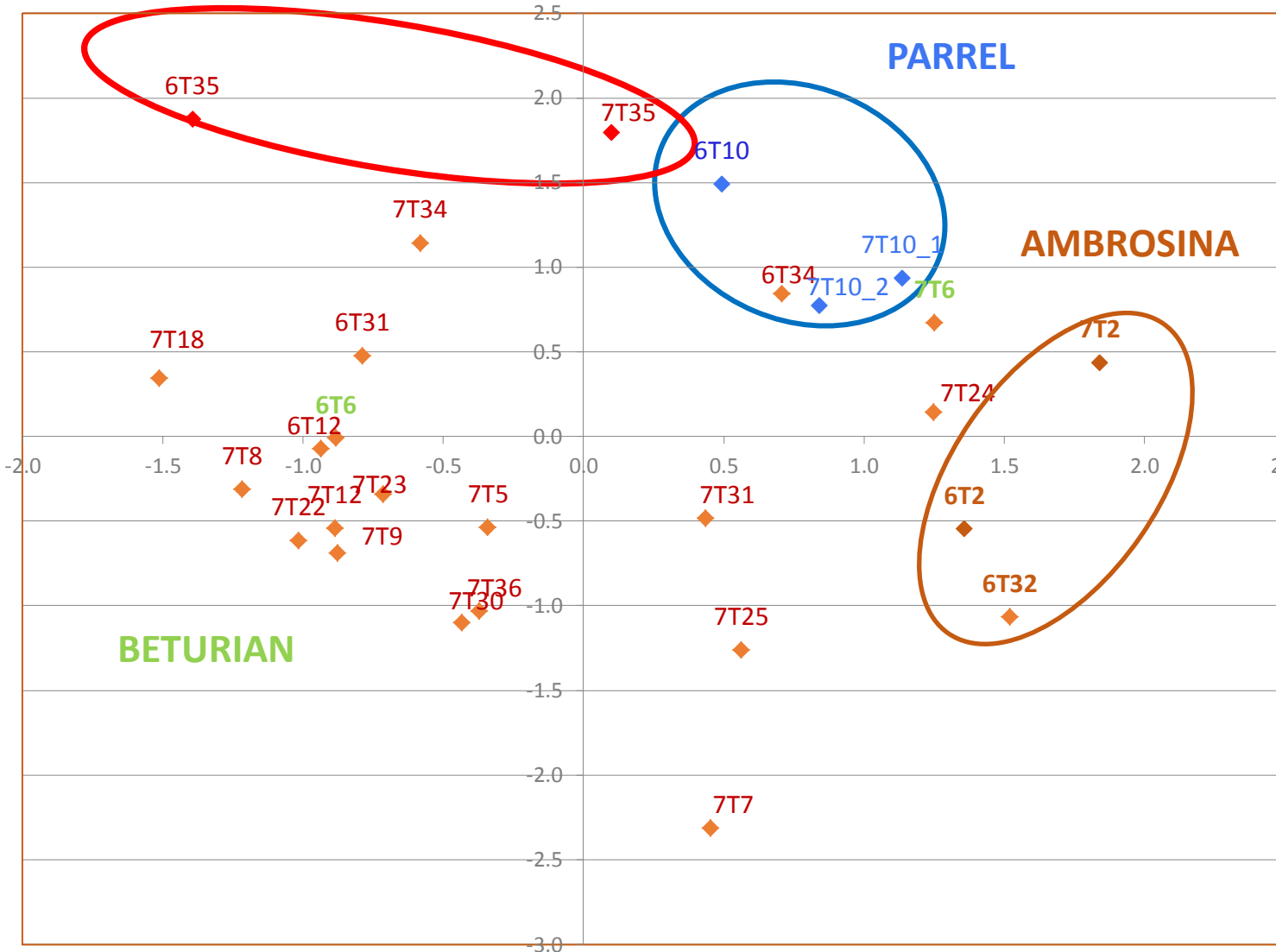
Plot of Factor Loadings



Especiado y vegetal son las variables del 1º factor. Fermentativo y terpénico del 2º. Tiólico y floral son del 3º.

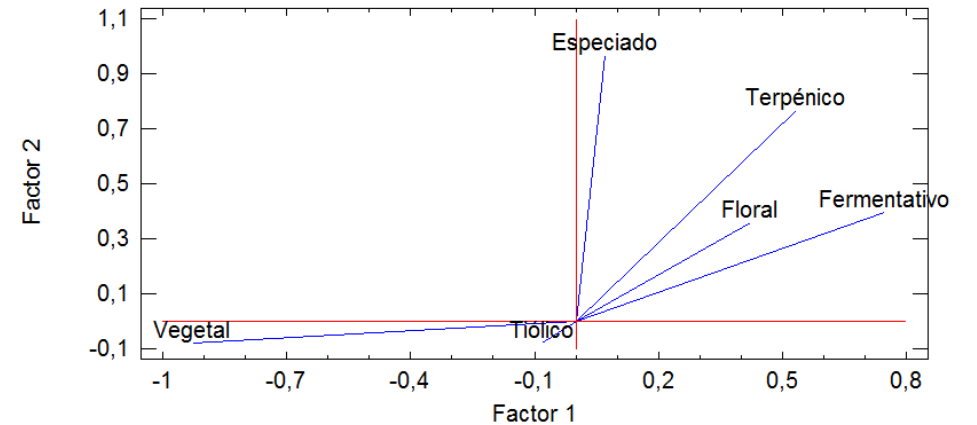
ACP parámetros sensoriales vinos tintos 2016-2017

GONFAUS



Gonfaus y Parrel presentan un carácter especiado, mientras Aubum es fermentativo y floral.

Plot of Factor Loadings





Descripción de las variedades TINTAS más interesantes:

AMBROSINA-AUBUM

BENEDICTO (Registro OEVV)

BETURIAN (solo en Aragón)

GONFAUS

TORTOZONA

PARREL (solo en Aragón. Registro OEVV))

AMBROSINA-AUBUM

LOCALIZACION: Es una variedad conocida Portugal, Francia y España. Además de Aragón también se ha localizado en La Rioja y Navarra.

REGISTRO en la OEVV: No

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si

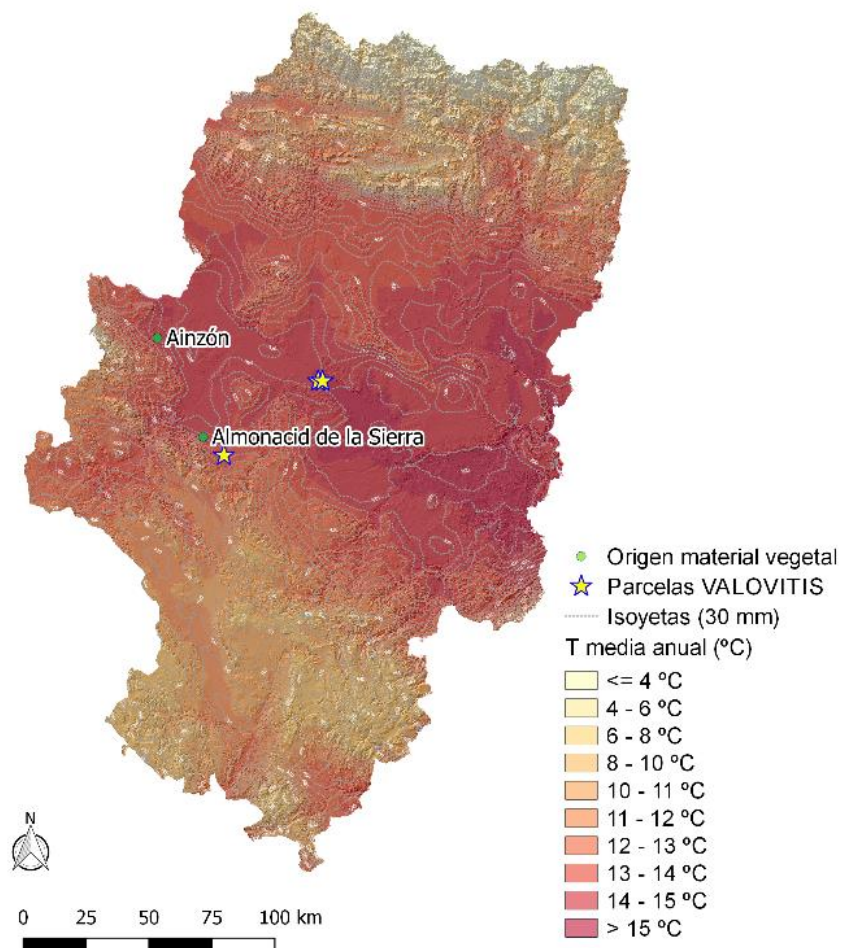
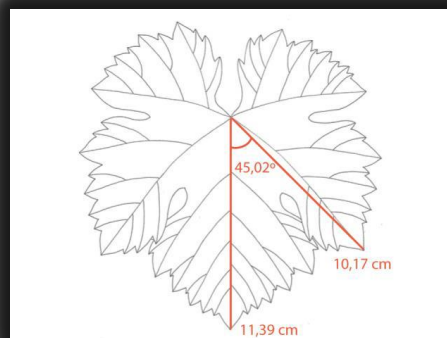
Pámpano joven: Abierto con débil pigmentación antociánica ribeteada. Abundantes vellosidades.

Hoja adulta: Tamaño mediano-grande y forma pentagonal con cinco lóbulos, envés sin vello.

Racimo: Tamaño pequeño, corto de longitud y compacidad media. Forma cónica.

Baya: Forma esférica de color azul-negro. Grosor de piel medio

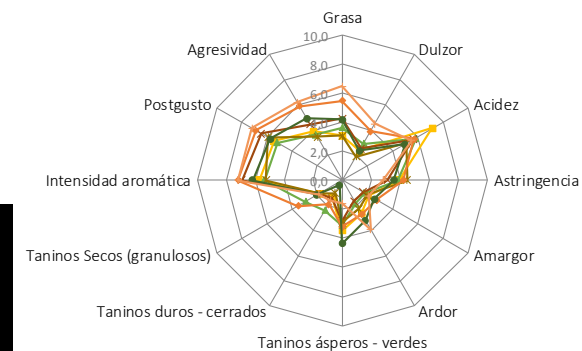
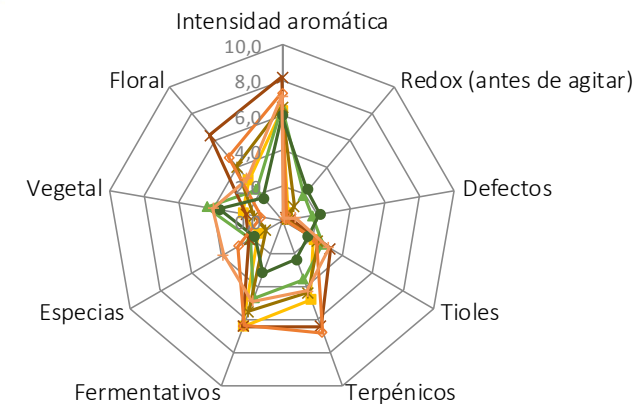
Pulpa: Sin pigmentación, jugosa, firme y con pepitas.



AMBROSINA-AUBUM

Datos de vendimia						
	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/ cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	13,29/09/2016	4.7	23.9	202.5	130.0	153.8
2017	27/09/2017	6.8	26.0	249.8	117.9	163.5

Analítica							
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	15.25	7.57	3.38	0.90	829.0	6.40	40.00
2017	14.30	5.65	3.41	1.10	1035.0	10.50	43.40



* Producción alta.

* Maduración en la última quincena de septiembre.

* Graduación alcohólica alta.

* Acidez elevada y el pH habitual en los vinos de la región. Málico bajo medio alto para la región.

* Contenido fenólico, aunque justo, es suficiente para vinos ligeros.

* **Análisis de aromas:** Destaca la concentración de vainilla sus derivados y eugenol.

* **Análisis sensorial:** Los aromas más destacados son los terpénicos frutados y fermentativos, frambuesa, mora y cítricos como pomelo. En el gusto destaca la acidez sin astringencia, con intensidad aromática y postgusto largo.

* **Por sus características es una variedad que se cultivaba en municipios de las actuales Denominaciones de Origen Campo de Borja y Cariñena. Con una buena producción y tiene gran potencial frutal. Está adaptada a las condiciones de cultivo del Valle del Ebro.**

BENEDICTO

LOCALIZACION: Es una variedad minoritaria extendida y localizada en Aragón a lo largo de la cuenca del Ebro. También se ha localizado en Madrid. Es uno de los parentales de Tempranillo junto a la Albillo Mayor.

REGISTRO en la OEVV: Si

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si

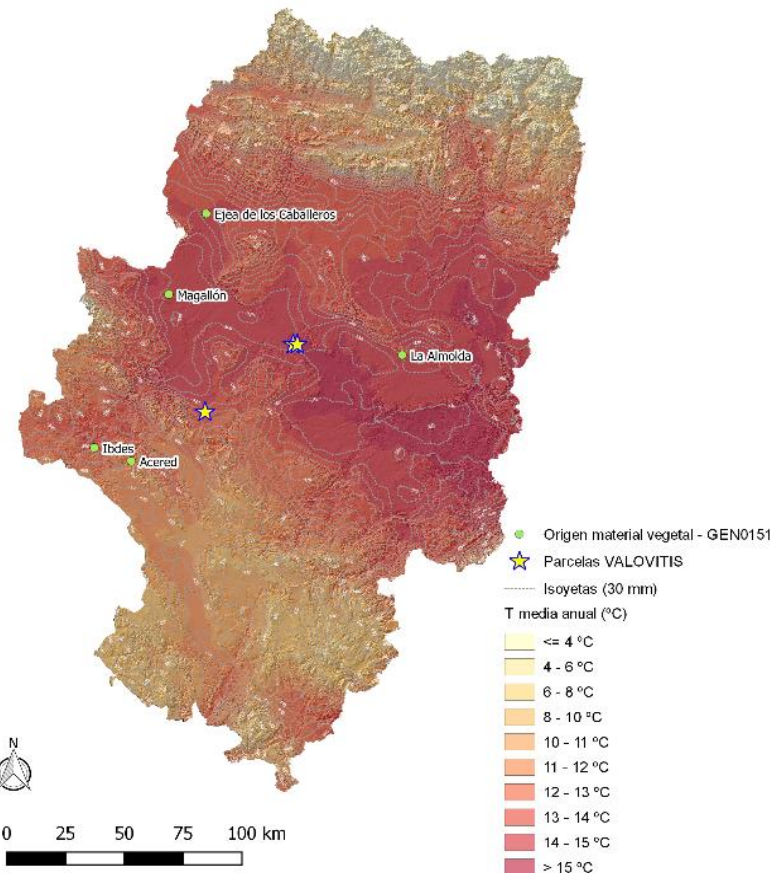
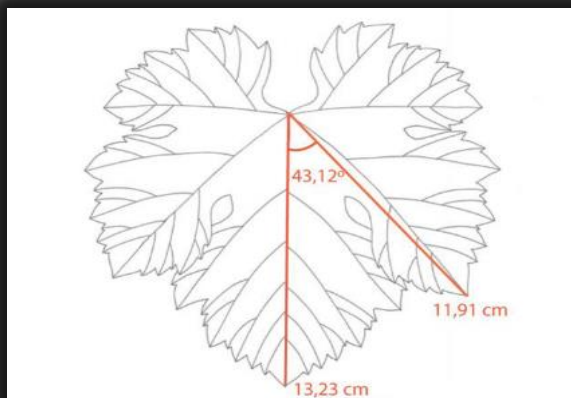
Pámpano joven: Abierto con pigmentación antociánica con vellosidades.

Hoja adulta: Tamaño mediano-grande y forma pentagonal con cinco lóbulos, envés sin vello.

Racimo: Tamaño mediano de compacidad media.

Baya: Forma esférica de color azul-negro. Grosor de piel medio

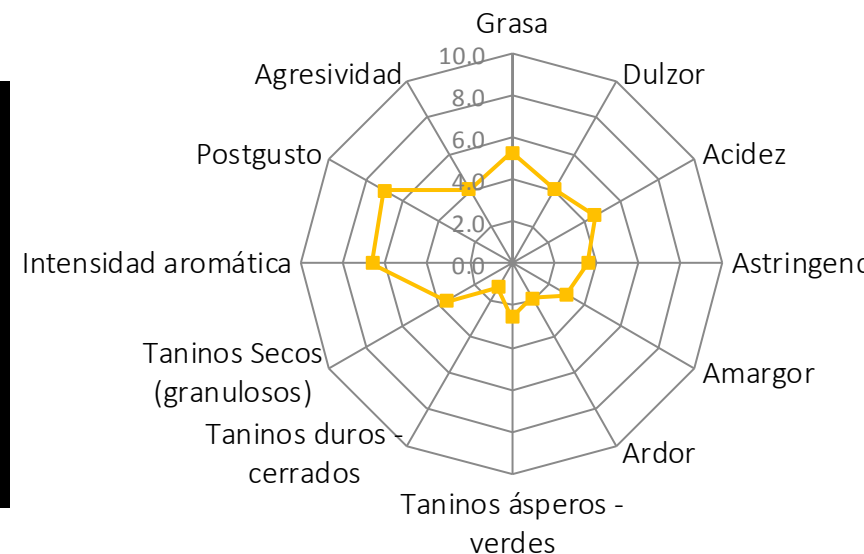
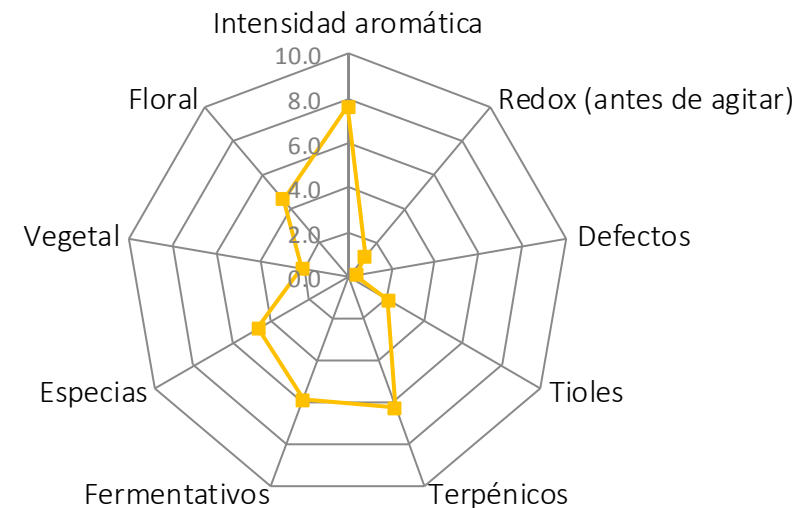
Pulpa: Sin pigmentación, jugosa, firme y con pepitas.



BENEDICTO

Datos de vendimia						
	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/ cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	29/09/2016	0.8	14,8	52.0	170.0	50.0

Analítica							
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	13.75	5.40	3.95	2.00	1840	21.70	80.50



* Producción baja, si bien los datos son de la parcela de Cariñena.

* Maduración en la última quincena de septiembre.

* Graduación alcohólica media.

* Acidez baja y pH elevado para los vinos de tempranillo, así como málico y potasio elevado. Analítica habitual en los vinos de Tempranillo de la región.

* Contenido fenólico alto.

* **Análisis sensorial: Los aromas más destacados son los terpénicos frutados y especiados, mora y regaliz. En el gusto destaca la intensidad del aroma, postgusto largo y tanino maduro.**

* **Por sus características es una variedad similar a la Tempranillo. Las primeras vinificaciones realizadas apuntan a que Benedicto produce vinos más concentrados que los de Tempranillo.**

BETURIAN

LOCALIZACION: : Exclusivamente en el pirineo aragonés.

REGISTRO en la OEVV: No

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si

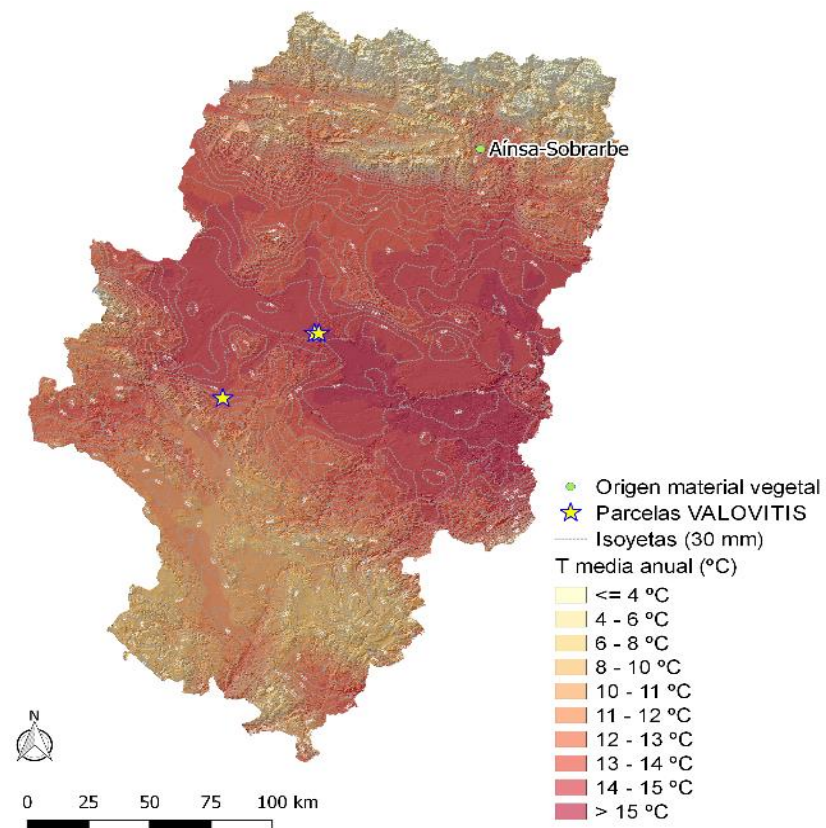
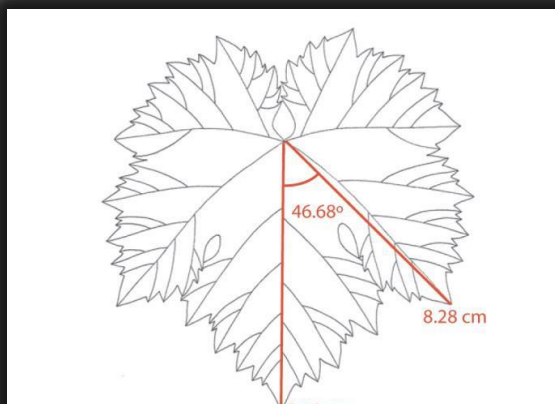
Pámpano joven: Abierto con pigmentación antociánica abundantes vellosidades.

Hoja adulta: Tamaño mediano y forma pentagonal con cinco lóbulos, envés con vello.

Racimo: Tamaño y longitud mediana, forma cónica y de compacidad media.

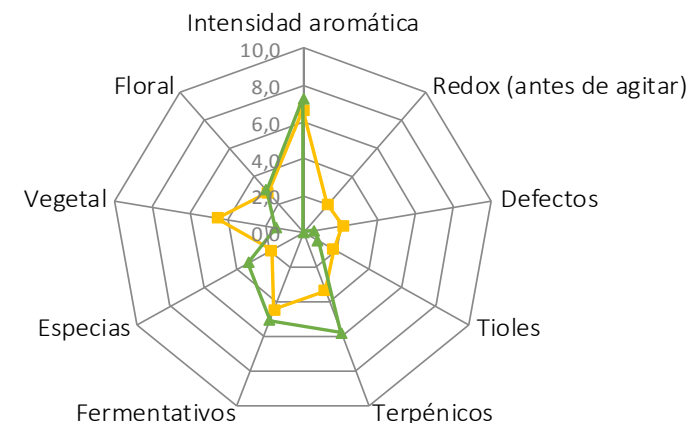
Baya: Tamaño medio y forma esférica de color azul-negro. Grosor de piel medio.

Pulpa: Sin pigmentación, jugosa, firme y con pepitas.



BETURIAN

Datos de vendimia						
	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/ cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	30/09/2016	3.3	15,0	221.3	147.0	191.1
2017	22/09/2017	2.2	16,0	134.7	135.0	108,6



Analítica							
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	12.10	6.90	3.30	0.80	800.0	7.42	37.10
2017	14.40	6.40	3.36	0.80	1150.0	18.75	49.00

* Producción media.

* Maduración en la última quincena de septiembre.

* Graduación alcohólica media.

* Acidez alta y pH adecuado, málico y potasio bajos. Analítica habitual en los vinos de la región.

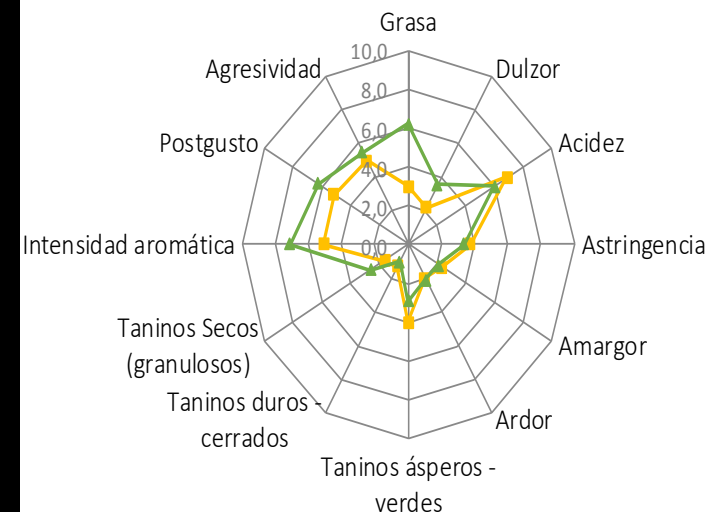
* Contenido fenólico suficiente.

* Si bien la vocación de la variedad es fermentar como tinto, se puede emplear también para la obtención de vinos rosados.

* Análisis sensorial: Los aromas más destacados son los terpénicos frutados y fermentativos, frambuesa, mora y pomelo. En el gusto destaca la intensidad del aroma y la acidez.

* Es una variedad que se ha adaptado bien al cultivo en las tierras bajas del valle del Ebro, son vinos de grado, color y polifenoles adecuados para vinos de guarda por la acidez.

* Por su excesivo alcohol y acidez se adaptan bien a las condiciones de cambio climático.



GONFAUS

LOCALIZACION: : Variedad minoritaria localizada en la Comarca de Los Monegros. También se ha encontrado en Murcia, Cataluña, Valencia, Castilla-León y en Portugal con el nombre de Ripa.

REGISTRO en la OEVV: No

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si

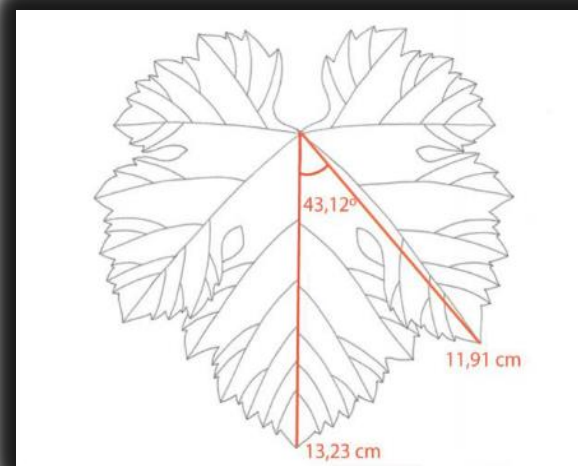
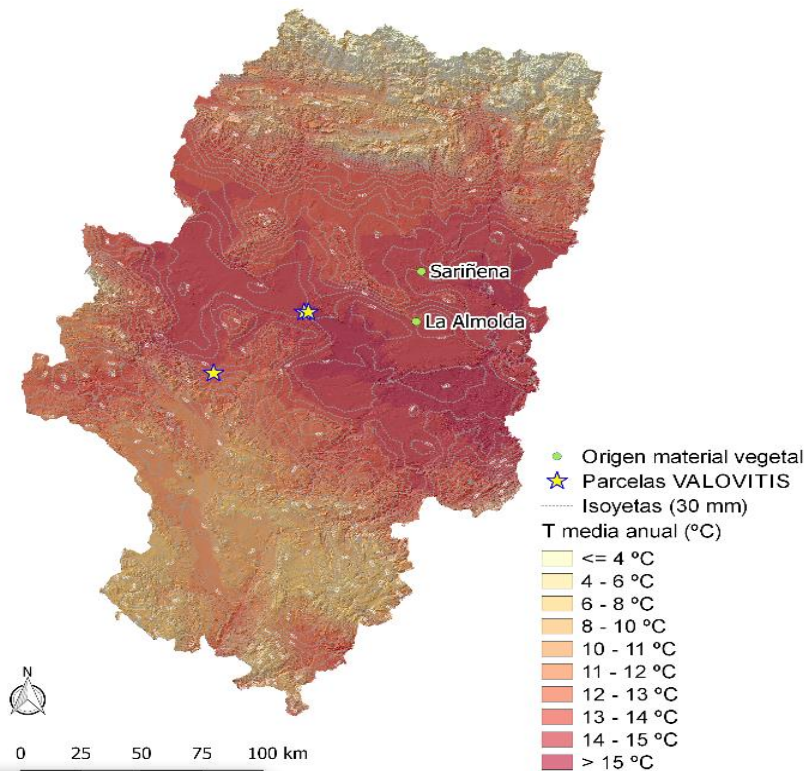
Pámpano joven: Abierto con pigmentación antocianica no ribeteada, con vello.

Hoja adulta: Tamaño mediano-grande y forma pentagonal con cinco lóbulos y dientes rectilíneos, envés con vello.

Racimo: Tamaño medio a pequeño y compacto.

Baya: Tamaño medio y forma esférica de color negro. Piel fina.

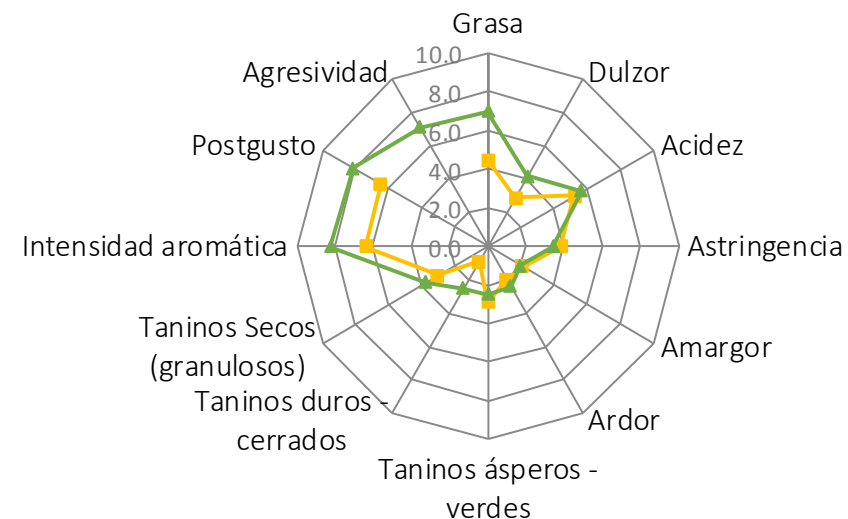
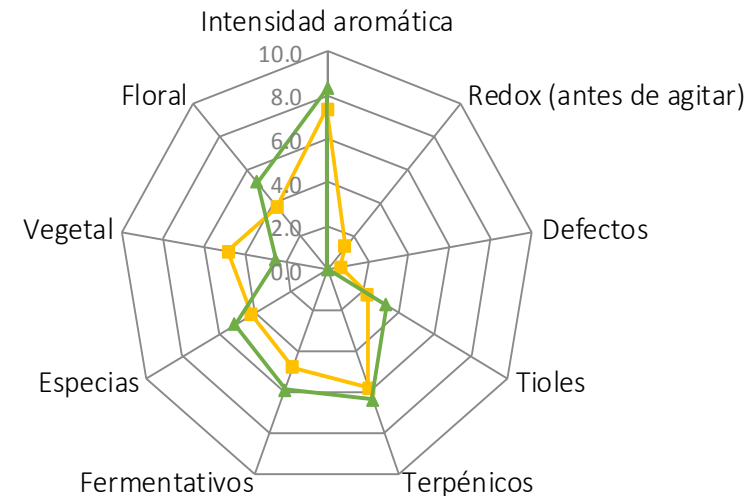
Pulpa: Sin pigmentación, jugosa, firme y con pepitas.



GONFAUS

Datos de vendimia						
	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/ cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	20/09/2016	0.75	5,0	125.3	92.7	135.2
2017	31/08/2017	0.50	7,0	70.9	59.5	119,2

Analítica							
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	14.90	6.90	3.31	0.70	690.0	21.88	58.50
2017	15.45	6.90	3.43	1.20	1000.0	17.62	50.00



* Producción muy baja.

* Maduración primera quincena de septiembre.

* Graduación alcohólica media-alta.

* Acidez alta y pH adecuado, málico y potasio bajos. Analítica habitual en los vinos de la región.

* Contenido fenólico elevado.

* **Análisis sensorial: Su carácter es frutado terpénico y fermentativo. Sobresale su perfil especiado con alta intensidad aromática. En el gusto destaca la intensidad en boca, gran acidez y grasa.**

* **Se ha adaptado muy bien a los procesos de crianza. Como vino del año es muy afrutado, concentrado y amable en el gusto.**

TORTOZONA

LOCALIZACION: : Variedad minoritaria localizada en Zaragoza y en Teruel a lo largo de la cuenca del Ebro. También se ha encontrado en Madrid y Castilla y León.

REGISTRO en la OEVV: No

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si

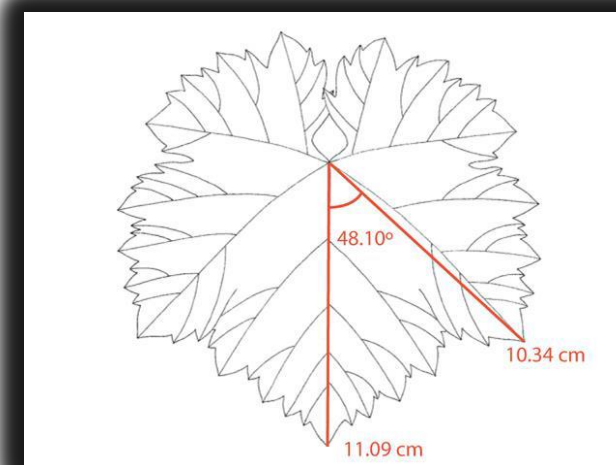
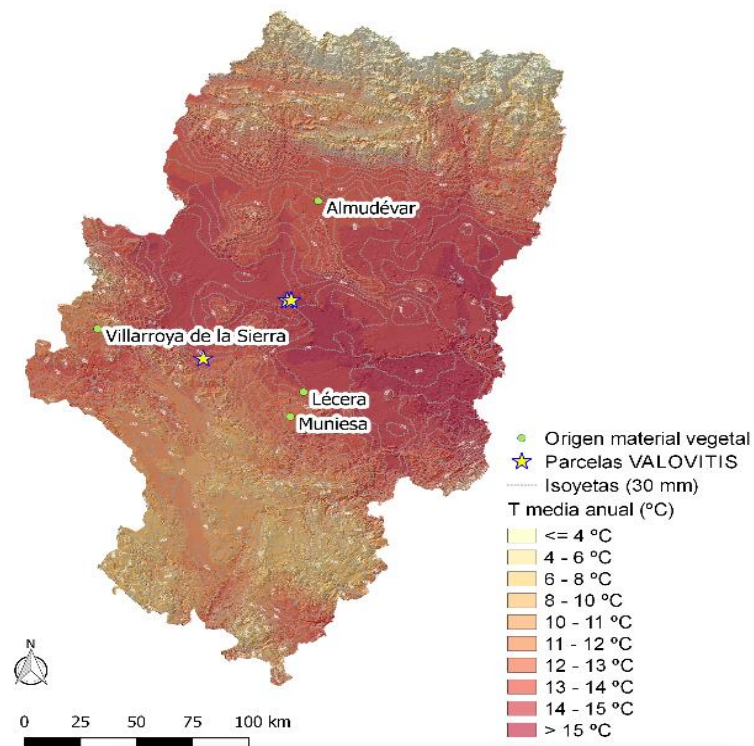
Pámpano joven: Abierto con pigmentación antocianica no ribeteada.

Hoja adulta: Tamaño mediano-grande y forma pentagonal con cinco lóbulos y dientes rectilíneos, envés sin vello.

Racimo: Tamaño medio de forma cónica y compacto.

Baya: Tamaño medio y forma esférica de color azul-negro. Piel fina.

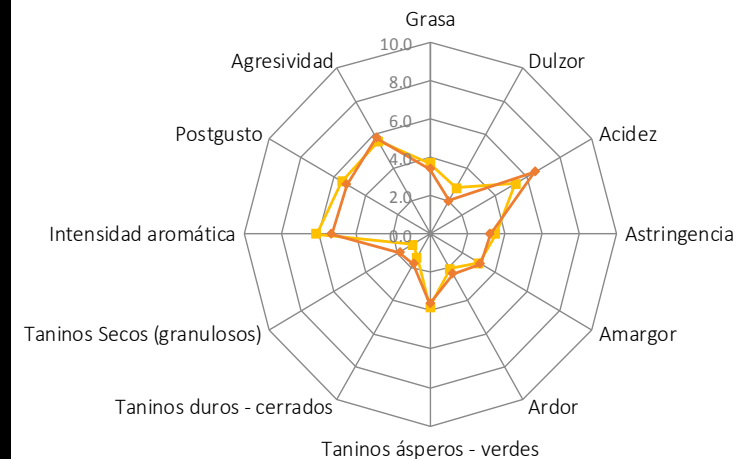
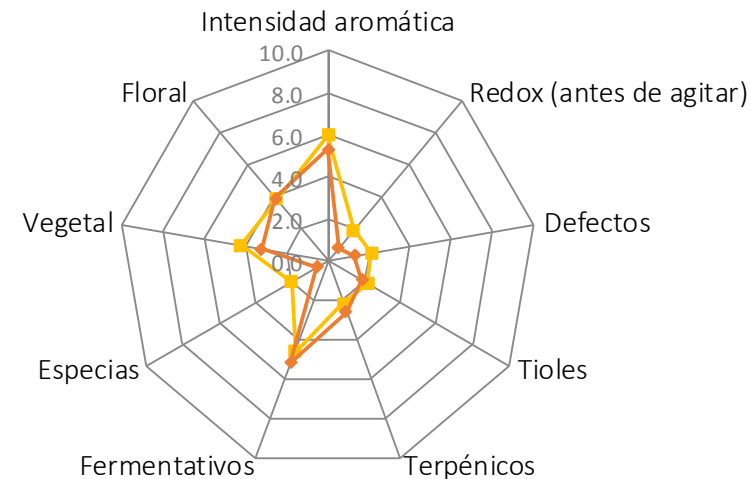
Pulpa: Sin pigmentación, jugosa, firme y con pepitas.



TORTOZONA

Datos de vendimia						
	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/ cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	26-30/09/2016	2.00	15,0	136.9	158.5	97.0
2017	07/09/2017	5.60	20,9	269.5	245.6	118,5

Analítica							
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	14.35	9.30	3.00	0.35	520.0	4.81	21.65
2017	13.20	7.45	3.10	0.80	730.0	1.17	17.10



* Producción media.

* Maduración primera quincena de septiembre.

* Graduación alcohólica media.

* Acidez muy alta y pH bajo, málico y potasio bajos que mantienen la elevada acidez.

* Contenido muy bajo.

* **Análisis sensorial: Carácter frutado fermentativo. En el gusto destaca la intensidad del aroma y la elevada acidez que convierte el vino en agresivo. La singularidad es la acidez**

* **Variedad muy extendida en Aragón. Se ha localizado en el municipio oscense de Almudevar, en Villarroya de la Sierra de la actual DOP Calatayud, en Lécer y la turolense Muniesa limítrofe con la anterior.**

* **Es una variedad adaptada a las condiciones de cultivo de zonas áridas como Lécer y Almudevar y de mayor altitud y precipitaciones como Villarroya de la Sierra y Muniesa.**

PARREL

LOCALIZACION: Variedad minoritaria localizada exclusivamente en Aragón a lo largo de la cuenca del Ebro, principalmente en la provincia de Zaragoza.

REGISTRO en la OEVV: Si

Colección Nacional de Variedades de Vid de "El Encín": Si

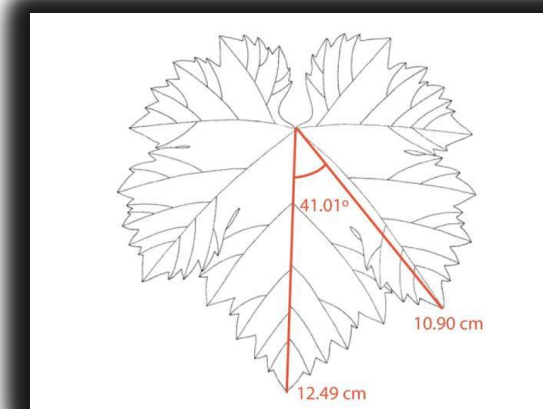
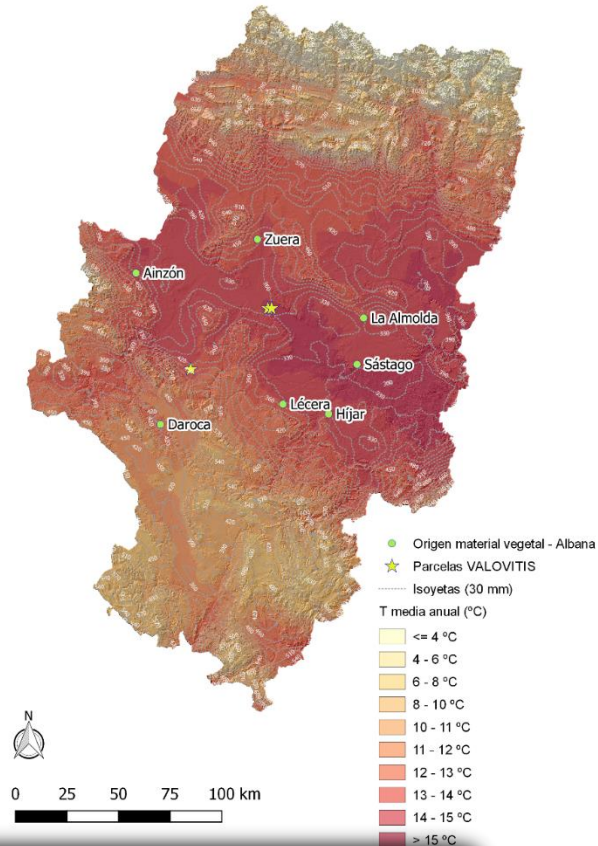
Pámpano joven: Abierto con pigmentación antocianica no ribeteada.

Hoja adulta: Tamaño mediano y forma pentagonal con cinco lóbulos y dientes rectilíneos, envés sin vello.

Racimo: Tamaño medio de forma cónica y compacto.

Baya: Tamaño medio y forma esférica de color azul-negro. Piel fina.

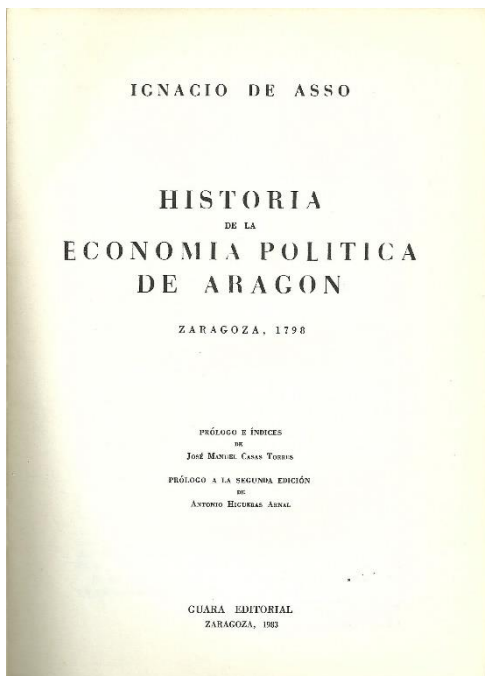
Pulpa: Sin pigmentación, jugosa, firme y con pepitas.



PARREL

PERREL, es una uva con mucho mosto, sus cepas se conocen a primera vista por el color de la hoja y porque su fruto, visto a cierta distancia blanquea como si tuviese polvo.

REFERENCIA HISTÓRICA:
 Variedad descrita por Ignacio de Asso en 1798.

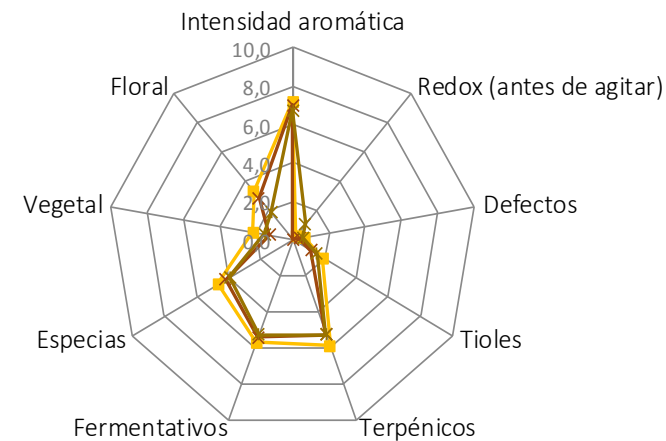


Las demás especies de uvas negras, que sirven principalmente para vino son: el *Crucillon*, que produce el grano negro, apiñado, y algun tanto largo: el *Vidadico*, que se distingue facilmente por su grano grueso, y perfectamente globoso, y porque casi no tiene pedúnculo, de donde nace la dificultad de cortar el racimo sin desperdiciar muchos granos: el *Perrel* es una uva mui mostosa y blanda. Sus cepas se conocen à primera vista por el color de la hoja, y porque su fruto visto desde cierta distancia blanquea como si estubiese cubierto de polvillo. La *Garnacha* tiene dos variedades: una de racimos pequeños, y grano menudo de un color brillante, y otra de granos mayores, cuyo color tira à violado.



PARREL

Datos de vendimia						
	Fecha de vendimia	Producción (kg/cepa)	Nº racimos/ cepa	Peso racimo (g)	Nº bayas/racimo	Peso 100 bayas (g)
2016	26/09/2016	11,72	20,00	586,00	169,63	170,52
2017	22-24/09/2017	4,01	9,65	411,18	164,67	248,45



*** Análisis sensorial: Intensidad aromática media-alta, destacando por igual el carácter terpénico, especiado y fermentativo. En el gusto destaca la intensidad aromática y la acidez, observando ausencia casi total de descriptores tánicos. La variedad es estable con independencia del año, procedencia y tipo de vinificación.**

*** La elevada oscilación térmica anual en los lugares en los que ha aparecido Parrel, induce a pensar que se trata de una variedad con gran capacidad de adaptación a diferentes situaciones climáticas. La depresión aragonesa del Ebro, es una zona con precipitaciones anuales inferiores a 400 mm y temperaturas medias anuales entre 4-6 °C de enero y 22-24 °C en julio.**

*** Se obtienen rosados de intensidad aromática media alta, destacando los aromas de carácter fermentativo, mientras que en el gusto destaca la intensidad aromática y la acidez.**

Analítica							
	Grado	Ac. Total	pH	Ac. Málico	Potasio	Int. Color	Polif. totales
2016	13.30	5.90	3.60	1.30	520.0	12.43	39.60
2017	13.50	5.65	3.74	1.75	730.0	8.30	34.10

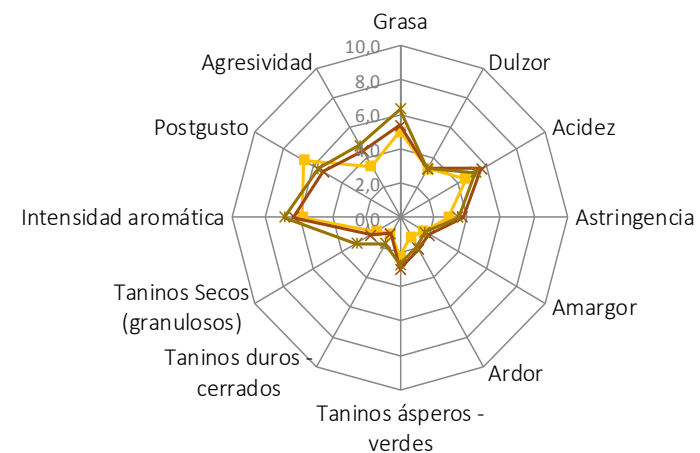
*** Producción alta-muy alta.**

*** Maduración segunda quincena de septiembre.**

*** Graduación alcohólica media-baja.**

*** Acidez baja y pH alto, málico elevado y potasio bajo que singularizan la variedad.**

*** Contenido medio y excelente relación con la producción.**



BOLETÍN DEL REGISTRO DE VARIEDADES COMERCIALES

OFICINA ESPAÑOLA DE VARIEDADES VEGETALES

BOLETÍN Nº 5/2018 (29/10/2018)

Información que se facilita de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 (2) de la Directiva 2002/53/CE relativa al Catálogo Común de variedades de plantas agrícolas y el artículo 10 (2) de la Directiva 2002/55/CE de comercialización de semillas de especies hortícolas y al Catálogo Común de estas especies.

Information furnished in connection with article 10 paragraph 2 of the Directive 2002/53/CE (Common Catalogue of varieties agricultural plant species) and/or article 10, paragraph 2 of the Directive 2002/55/CE (Vegetable Seed Common Catalogue).

Nº REGISTRO	FECHA DE SOLICITUD	a) OBTENTOR a) Breeder	DENOMINACIÓN ANTERIOR	NUEVA DENOMINACIÓN
R. Number	Date of Application	b) REPRESENTANTE b) Representative	Previous Denomination	New Denomination

TRIGO BLANDO *TRITICUM AESTIVUM L.*

20180250	14/09/2018	SEMILLAS BATLLE, S.A. SEMILLAS BATLLE, S.A.		PULMAX
----------	------------	--	--	--------

TRIGO DURO *TRITICUM DURUM DESF.*

20170176	30/08/2018	LIMAGRAIN EUROPE LIMAGRAIN IBERICA, S.A.	LGDE15-0144	LG DAVIS
20170177	30/08/2018	LIMAGRAIN EUROPE LIMAGRAIN IBERICA, S.A.	LGDE15-0107	LG YSATIS
20180211	17/08/2018	AGROVEGETAL, S.A. AGROVEGETAL, S.A.		DON CRISTOBAL
20180251	14/09/2018	SEMILLAS BATLLE, S.A. SEMILLAS BATLLE, S.A.		GUADALQUIDURO
20180253	14/09/2018	SEMILLAS BATLLE, S.A. SEMILLAS BATLLE, S.A.		AMANCIO

TRITICALE *X TRITICOSECALE WITTM.*

20180210	17/08/2018	AGROVEGETAL, S.A. AGROVEGETAL, S.A.		RUMBOSO
20180255	14/09/2018	SEMILLAS BATLLE, S.A. SEMILLAS BATLLE, S.A.		TRIPTICO
20180256	14/09/2018	SEMILLAS BATLLE, S.A. SEMILLAS BATLLE, S.A.		TITARDO

VID *VITIS VINIFERA L.*

20180002	27/09/2018	ADRIAN MARTÍNEZ CUTILLAS y ENZA JOSE IGNACIO FERNÁNDEZ MARIA ISABEL MONTERO VILLORA		CALNEGRE
20180166	01/10/2018	DESCONOCIDO DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL. CENTRO DE T	CADRETE-PARREL	PARREL

Nº REGISTRO	FECHA DE APROBACIÓN	DENOMINACIÓN APROBADA	TIPO
R. Number	Date of Approval	Approvate Denomination	Type

MAIZ *ZEA MAYS L.*

20180021	28/09/2018	DKC6761YG	C
20180022	28/09/2018	IXABEL YG	F

MELON *CUCUMIS MELO L.*

20180175	28/09/2018	DULCESOL	F
----------	------------	----------	---

OLIVO *OLEA EUROPAEA L.*

20120336	17/04/2013	ZORZAL DE ARRIBES	F
----------	------------	-------------------	---

REMOLACHA AZUCARERA *BETA VULGARIS L.*

20180015	28/09/2018	KRONOT	F
20180020	28/09/2018	AUCKLAND	F
20180024	28/09/2018	BAMBOU	F
20180025	28/09/2018	ZANAHORRA	F
20180263	28/09/2018	BRANDY	F
20180264	28/09/2018	BALBINA	F

SANDIA *CITRULLUS LANATUS (L.) (THUNB) MATSUM. ET NAKAI*

20180029	28/09/2018	RENA	F
----------	------------	------	---

SORGO *SORGHUM BICOLOR L. MOENCH*

20180058	24/09/2018	RUBY	F
----------	------------	------	---

TOMATE *SOLANUM LYCOPERSICUM L.*

20150185	25/10/2018	TT 578	C
20180140	28/09/2018	PIPORRO	F
20180156	28/09/2018	ALARICO	F

TRIGO BLANDO *TRITICUM AESTIVUM L.*

20150181	28/09/2018	MUFASA	F
20170230	28/09/2018	ARISTA	F
20180188	28/09/2018	LG ASTERION	F
20180192	28/09/2018	LG59	C
20180199	28/09/2018	GADISH	F

TRIGO DURO *TRITICUM DURUM DESF.*

20170228	28/09/2018	GUADALSO	F
----------	------------	----------	---

VID *VITIS VINIFERA L.*

20180001	28/09/2018	MYRTIA	F
20180003	28/09/2018	CALBLANQUE	F
20180004	28/09/2018	GEBAS	F
20180167	28/09/2018	SANTA FE	F

Nº REGISTRO	FECHA DE APROBACIÓN	DENOMINACIÓN APROBADA	TIPO
R. Number	Date of Approval	Approvate Denomination	Type

VID *VITIS VINIFERA L.*

20180168	28/09/2018	BENEDICTO	F
----------	------------	-----------	---

YEROS *VICIA ERVILIA L.*

20180185	28/09/2018	HENARES	F
----------	------------	---------	---



AGRADECIMIENTOS

Fondos FEDER a través Interreg POCTEFA

Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón

Personal del CTA y CITA

Compañeros Investigadores del CTA, CSIC, LAAE y del IFV

VALOVITIS

ALBANA



ROTUNA



BENEDICTO



GRETA



BETURIAN



 **GOBIERNO DE ARAGON**
Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad

JARROSUELTO



GONFAUS



Interreg
POCTEFA

OLIVANA



PARREL




UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE

TORTOZONA



AMBROSINA



GRACIAS POR SU ATENCIÓN