

# TEMPRANILLOS PARA EL S. XXI

## *Recuperando el Origen*

15 de diciembre de 2017 · Riojaforum  
(Palacio de Congresos y Auditorio de La Rioja)



## *“La esencia del viñedo viejo será clave en los vinos del futuro”*

**Jornada Técnica sobre Nuevos Clones de Tempranillo de elevado potencial enológico**

**350 técnicos, enólogos e ingenieros agrónomos de Rioja, Ribera de Duero y Navarra han debatido en Logroño sobre los Tempranillos del Siglo XXI**

**La sustitución de viñedo viejo por clones que potencian la producción está acabando con la biodiversidad genética**

**Vitis Navarra recupera y multiplica viñedos prefiloxéricos para garantizar la calidad fenólica de los vinos y luchar contra el cambio climático**

**“El papel del viñedo viejo será clave en los vinos del futuro y en el futuro de los vinos”.** La frase pronunciada por **Rafael García**, director técnico de los viveros **Vitis Navarra**, resume las principales conclusiones de la **jornada técnica sobre el Tempranillo** que tuvo lugar ayer en el Riojaforum de Logroño. La cita congregó a más de 350 técnicos, enólogos e ingenieros agrónomos de las Denominaciones de Origen Rioja, Ribera de Duero y Navarra principalmente, aunque había también representación de numerosas zonas vitivinícolas de España.

Durante las diferentes ponencias se han analizado el proceso **de selección clonal y sanitaria llevada a cabo por Vitis Navarra**. Así, **Luis Gonzaga Santisteban**, profesor titular de Viticultura de la Universidad Pública de Navarra, ha presentado la metodología exacta que se ha seguido para caracterizar los clones agrónomicamente y enológicamente.

**Antonio Palacios**, profesor de Análisis Sensorial de la Universidad de La Rioja, estableció una relación entre las características de los diferentes clones y los gustos del consumidor, mientras que **Manuel del Rincón**, asesor del Grupo Pago de Carraovejas, y **José Luis Román**, técnico de Bodegas Licinia, analizaron la adaptación de los diferentes clones a diferentes zonas climáticas con la vista puesta en el cambio climático. Ambos hicieron hincapié en los criterios de calidad que deben imponerse en el manejo del material vegetal del Tempranillo

Por último, **Ángel Anocíbar**, responsable de Viñedos, Bodegas e I+D en Abadía Retuerta, explicó el proceso de recuperación de antiguas cepas prefiloxéricas encontradas en un apartado paraje de la finca de la bodega, y **Miguel Ángel de Gregorio**, propietario de Finca Allende (DOC Rioja), expuso lo que a su juicio constituye la magia del Tempranillo: su capacidad de adaptarse a numerosas zonas y técnicas de elaboración.

Los ponentes han hecho hincapié también en la **importancia de conservar la biodiversidad de las principales variedades autóctonas españolas**. Para ello, Vitis Navarra está realizando proyectos para la plantación de bancos de germoplasma, plantaciones que son una herramienta fitogenética que permitirá la adaptación del Tempranillo a las necesidades futuras.

**Vitis Navarra lleva más de dos décadas trabajando en la selección clonal y sanitaria de variedades autóctonas**, especialmente Tempranillo. En la jornada de ayer presentó 13 clones de Tempranillo procedentes de viñedos viejos que destacan por sus propiedades enológicas y fenólicas. El trabajo de selección y multiplicación de estos clones dio comienzo en 2007 bajo la dirección de Vitis Navarra y en colaboración con profesionales de la Universidad **Pública de Navarra**. **El proceso de selección se inició con más de 600 cepas, muchas** de ellas prefiloxéricas, número que se fue reduciendo hasta llegar a 24 clones que destacan por sus propiedades agrónomicas y enológicas, sin tener en cuenta su potencial productivo. La lista final se ha reducido a los 13 clones presentados en la Jornada de ayer.

### **Las ponencias, paso a paso**

Tras la presentación de Rafael García, **Luis Gonzaga Santisteban**, profesor titular de Viticultura de la Universidad Pública de Navarra, ha explicado paso a paso el proceso metodológico seguido por Vitis Navarra desde hace más de diez años para caracterizar los clones agrónomicamente y enológicamente.

**Antonio Palacios**, profesor de Análisis Sensorial de la Universidad de La Rioja, estableció una relación entre las características gustativas y sensoriales de algunos de los clones seleccionados por Vitis Navarra y las preferencias de consumo detectadas en un grupo de consumidores seleccionados por el Grupo Nielsen. El estudio abre un amplio campo de estudio en el mundo de la vitivinicultura y el marketing ante la posibilidad de elaborar 'vinos a la carta' pensando en el consumidor desde el propio viñedo. Antonio Palacios ha basado su intervención en la tesis doctoral, supervisada por él, **Influencia de los factores socioculturales en los gustos y preferencias de consumidores de Vino Tinto DOCa Rioja** y realizada por Izaskun Fernández Núñez.

**Manuel del Rincón**, asesor del Grupo Pago de Carraovejas y propietario de Bodegas Marta & Maté (DO Ribera de Duero), centró su exposición en el manejo del Tempranillo y en los criterios de calidad vitícola que deben implantarse ya desde el propio viñedo para alcanzar la diferenciación y excelencia de los vinos. Según **del Rincón**, cualquier circunstancia que afecte al material vegetal debe implementarse en busca de la calidad y las actuaciones del viticultor no deben seguir un patrón fijo sino establecerse en función de las diferentes condiciones de cada campaña. Los buenos vinos se hacen en el viñedo.

**José Luis Román**, técnico de Bodegas Licinia (DO Vinos de Madrid), realizó una exposición similar pero adaptada a su zona de producción donde las condiciones climáticas (con temperaturas más elevadas) juegan un papel fundamental. **Román** analizó el comportamiento de la vid en climas cálidos y estableció una serie de condicionantes para su perfecta adaptación en la que la elección del clon adecuado es esencial, aunque no conviene descuidar el manejo del suelo, el marco de plantación o las actuaciones sobre viñedos ya implantados.

**Ángel Anocíbar**, responsable de Viñedos, Bodegas e I+D en Abadía Retuerta, bodega que inició en 2007, bajo la supervisión de Vitis Navarra, un proceso de recuperación de antiguas cepas prefiloxéricas encontradas en un paraje del viñedo en propiedad. En 2010 se obtuvieron los primeros 6 clones y este mismo año se han plantado las primeras cepas de viñas madres para la producción y elaboración de vino. El plan de recuperación finalizará en 2022 y según **Anocíbar**, que analizó exhaustivamente las condiciones en las que ese Tempranillo va a poder elaborarse, la supervivencia de este tipo de plantas que siguen encontrándose en parajes abandonados es esencial para los vinos del futuro.

Por último, **Miguel Ángel de Gregorio**, propietario de Finca Allende (DOC Rioja), presentó la selección masal que acometió junto a Vitis Navarra hasta crear una colección de biotopos de Tempranillo y Graciano en su finca de Briones. Para Miguel Ángel de Gregorio, la magia del Tempranillo reside en que su carácter es absolutamente moldeable y no se impone nunca y en su extraordinaria capacidad de adaptación tanto a distintos terruños como a las distintas técnicas de elaboración.

## PROGRAMA

## PONENTES

9:30 - 10:00 h.	<b>PRESENTACIÓN DE LA JORNADA.</b> D. Rafael García	Gerente y Director Técnico de Vitis Navarra <a href="http://www.vitisnavarra.com">www.vitisnavarra.com</a>
10:00 - 10:30 h.	<b>EL MATERIAL VEGETAL EN VITICULTURA ¿MIRAMOS HACIA ATRÁS? CARACTERIZACIÓN AGRONÓMICA DE LOS CLONES VITIS NAVARRA.</b> Dr. Luis Gonzaga Santesteban	Profesor Titular de Viticultura de la Universidad Pública de Navarra <a href="http://www.unavarra.es/dep-produccionagraria">www.unavarra.es/dep-produccionagraria</a>
10:30 - 11:00 h.	<b>PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS MEJORES CLONES DE TEMPRANILLO DE VITIS NAVARRA.</b> Dr. Antonio Palacios	Profesor de Análisis Sensorial de la Universidad de La Rioja Gerente de Laboratorios Excel Ibérica <a href="http://www.excelliberica.com">www.excelliberica.com</a>
11:00 - 11:30 h.	<b>PAUSA - CAFÉ</b>	
11:30 - 12:00 h.	<b>CRITERIOS VITÍCOLAS DE SELECCIÓN DE UVAS DE CALIDAD.</b> D. Manuel del Rincón	Propietario de Bodegas Marta & Maté (D.O. Ribera del Duero) Asesor del Grupo Pago de Carraovejas <a href="http://www.iterracota.com">www.iterracota.com</a>
12:00 - 12:30 h.	<b>IMPLANTACIÓN Y MANEJO DEL TEMPRANILLO EN ZONAS CÁLIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE UVA DE CALIDAD.</b> D. José Luis Román	Técnico en Bodegas Licinia (D.O. Vinos de Madrid) <a href="http://www.bodegaslicinia.com">www.bodegaslicinia.com</a>
12:30 - 13:00 h.	<b>SELECCIÓN DE TEMPRANILLO HISTÓRICO EN ABADÍA RETUERTA. TENDENCIA DEL pH EN LA ELABORACIÓN DE TEMPRANILLO.</b> Dr. Ángel Anocíbar	Responsable de Viñedos, Bodega e I+D en Abadía Retuerta (Vino de la Tierra de Castilla y León) <a href="http://www.abadia-retuerta.com">www.abadia-retuerta.com</a>
13:00 - 13:30 h.	<b>LA MAGIA DEL TEMPRANILLO.</b> D. Miguel Ángel de Gregorio	Propietario de Finca Allende (D.O.Ca. Rioja) <a href="http://www.finca-allende.com">www.finca-allende.com</a>
13:30 - 13:50 h.	<b>MESA DEBATE</b>	
13:50 - 14:00 h.	<b>CLAUSURA</b>	