

CUADERNOS TÉCNICOS VCR

18

LAS VARIETADES RESISTENTES A LAS ENFERMEDADES



L'innovazione in viticoltura.



Tecnología de punta 3

Difusión de las nuevas variedades ... 4

Suelo y características climáticas del sitio a evaluar 5

FLEURTAI® 6

SORELI® 8

SAUVIGNON NEPIS® 10

SAUVIGNON RYTOS® 12

SAUVIGNON KRETOS® 14

UD. 30-080 16

MERLOT KANTHUS® 18

MERLOT KHORUS® 20

CABERNET EIDOS® 22

CABERNET VOLOS® 24

JULIUS® 26

UD. 31-103 28

UD. 72-096 30

Legislación europea en materia de vinos producidos a partir de variedades resistentes 32

La Cooperativa Vivai Rauscedo ... 34

Editado por
 Vivai Cooperativi Rauscedo sca
 Via Udine, 39
 33090 Rauscedo (PN) Italia
 Tel. 0427.948811
 Fax 0427.94345
 www.vivairauscedo.com
 vcr@vivairauscedo.com

Todos los derechos reservados

Colaboradores

Prof. Raffaele Testolin (UNIUD)
 Prof. Enrico Peterlunger (UNIUD)
 Dr. Sandro Collovini (UNIUD)
 Dr. Simone Castellarin (UNIUD)

Dr. Gabriele Di Gaspero (I.G.A.)

Dr. Francesco Anaclerio (VCR)
 Dra. Marta Colautti (VCR)
 P.A. Massimo De Candido (VCR)
 Dra. Elisa De Luca (VCR)
 Dr. Eugenio Sartori (VCR)

Traducción inglés-italiano
 Roberto Michelutti
 (Ontario, Canadá)

Diseño y maquetación
 Studio Fabbro

Impresión
 Areagrafica



TECNOLOGÍA PUNTA

La Universidad de Udine inició en 1998 un programa intensivo de hibridación con el objetivo de crear nuevas variedades de vid resistentes al mildiú lanoso y al mildiú polvoroso. Estos dos organismos constituyen las enfermedades más frecuentes de la vid y tienen un fuerte impacto para la salud y el medio ambiente debido a los frecuentes tratamientos requeridos para su control. Las nuevas variedades de vid, a diferencia de otros híbridos desarrollados anteriormente en otros países, son el resultado de una rehibridación secuencial que ha comportado un elevado porcentaje del genoma de *Vitis vinifera* y, de forma más limitada, no más del 5-10% de otras *Vitis spp.* contribuyendo a los genes resistentes a la enfermedad. Las características ampelográficas, junto con los resultados agronómicos y enológicos refuerzan su designación funcional en calidad de variedades *Vitis vinifera*. El estudio de las 24.000 semillas originales obtenidas por germinación, probándose su resistencia al mildiú lanoso y al mildiú polvoroso y, por consiguiente, por sus características agronómicas, desembocaron en la identificación de 18 líneas consideradas de interés. Más adelante, en 2006, gracias a la colaboración con Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR), se iniciaron nuevos ensayos con el fin de llevar a cabo evaluaciones agronómicas y enológicas más extensas y con mayor profundidad.

En 2013, la región de Friuli Venezia Giulia solicitó la inclusión de 10 de las 18 nuevas variedades de vid en el Catálogo Nacional para la producción de vinos de mesa y de vinos de Denominación de Origen Geográfica, conforme a la Directiva europea 1308 del 17 de diciembre de 2013.

En 2015 las siguientes variedades obtuvieron el registro oficial:

FLEURTAI® (W.)
SORELI® (W.)
SAUVIGNON KRETOS® (W.)
SAUVIGNON NEPIS® (W.)
SAUVIGNON RYTOS® (W.)
JULIUS® (B.)
CABERNET EIDOS® (B.)
CABERNET VOLOS® (B.)
MERLOT KHORUS® (B.)
MERLOT KANTHUS® (B.)

El cultivo está autorizado en la región del Veneto (Decretos regionales núm. 45 y núm. 74 del 19 de junio de 2015, y 12 de octubre de 2015, y en el Boletín regional oficial núm. 43 del 28 de octubre de 2015), así como en la región de Friuli Venezia Giulia (Decreto núm. 0219 del 16 de octubre de 2015) conforme a los decretos legislativos arriba mencionados y los Acuerdos alcanzados entre la región y el Estado el 25 de julio de 2002. Los procedimientos para la autorización de cultivar estas variedades en otras regiones de Italia y en otros países productores de uva, como España, Portugal, República Checa, Moldavia y Rusia se encuentran actualmente en curso.

Otras tres variedades han sido designadas con nombres provisionales.

UD. 30-080 (W.)

UD. 31-103 (B.)

UD. 72-096 (B.)

Próximamente se presentará una solicitud para incluir estas tres variedades en el Catálogo Nacional Italiano de Variedades.

DIFUSIÓN DE LAS NUEVAS VARIEDADES

La sostenibilidad ambiental y la protección de la salud de los trabajadores de la viña, de los consumidores y de los ciudadanos en general figuran entre las principales prioridades de los productores de uva, siendo una actividad agrícola que requiere múltiples tratamientos para lograr una producción de alta calidad. Los estándares europeos se han vuelto más estrictos en cuanto al uso de pesticidas, y el objetivo es reducir su aplicación en un 50% para 2025. Por otra parte, en la viticultura orgánica, se reducirá el uso del cobre, lo que resulta en una gestión más compleja de las plagas, un aumento de los costes de producción y la reducción de la cosecha. Como consecuencia de ello, existe un creciente interés en estas nuevas variedades resistentes a las enfermedades en todas las regiones donde se cultiva la vid.

Al comienzo del presente milenio, Vivai Cooperativi Rauscedo se dio cuenta de que era esencial invertir recursos para encontrar soluciones definitivas a los retos que afrontaban los cultivadores y los consumidores. Por consiguiente, en 2006, cuando se creó el nuevo Instituto de Genómica Aplicada (IGA) de Udine, ambas entidades se convirtieron en socios financieros iniciando una estrecha colaboración con la Universidad de Udine, destinada a evaluar las vides resistentes a las enfermedades al objeto de producir nuevas variedades de vino de mesa y de vino resistentes a las enfermedades.

Vivai Cooperativi Rauscedo tiene los derechos exclusivos para estas nuevas variedades y el compromiso de distribuirlas en todos los países productores de uva, comenzando por Italia, así como el objetivo de maximizar los beneficios económicos para la Universidad de Udine y el IGA.

Asimismo, con el fin de proteger estas variedades frente a su multiplicación de forma ilícita, se tomaron las medidas para registrar una patente U.E. así como en los más importantes países extranjeros productores de uva.

Este nuevo cuaderno técnico presenta las características agronómicas y enológicas de las variedades creadas por la Universidad de Udine y el IGA de un forma más completa y representativa que en publicaciones previas, a la luz de los estudios de campo y las verificaciones enológicas llevadas a cabo a lo largo de varias cosechas.

Las variedades presentadas se caracterizan por una resistencia de buena a excelente al mildiú lanoso y al mildiú polvoso; en cualquier caso, el productor recomienda aplicar entre 1 y 2 tratamientos con base de cobre y azufre en el periodo de mayor prevalencia de la enfermedad infecciosa, con el propósito de evitar la aparición de cepas particularmente virulentas que puedan hacerse resistentes.

CARACTERÍSTICAS DEL SUELO Y CLIMÁTICAS DE LOS SITIOS EVALUADOS

Las variedades descritas se plantaron en el "Centro Marze VCR" ubicado en Fossaloni di Grado, en la provincia de Gorizia. La granja agrícola, de 90 hectáreas, perteneciente a VCR, se utiliza exclusivamente como vivero de plantas de vid para la experimentación y la premultiplicación de material tradicional y de base. Hasta la fecha se han registrado 182 variedades de uva, 690 clones, 60 variedades resistentes a las enfermedades y 4 variedades de las nuevas series M de portainjertos.

Datos geográficos: zona costera, llanura de inundación que rodea la laguna en el estuario del río Isonzo. Originalmente formaba parte de la laguna del Grado, que fue vaciada en 1935. Esta zona se encuentra por debajo del nivel del mar, con componentes pedológicos modificados con la construcción de canales y terraplenes.

Datos climáticos: clima templado, zona climática USDA 8. Las precipitaciones medias durante el ciclo vegetativo son de 674 mm (1055 mm anuales) con periodos secos en Julio-Agosto. La suma de grados-día de cultivo es 2460°HI (Huglin), la humedad relativa media del periodo de crecimiento vegetativo es del 71%, con una temperatura media de 19°C. La temperatura mínima en invierno es de -6.5°C (temperatura mínima absoluta -11.6°C).

Coordenadas y altitud del sitio de evaluación: longitud: 13°27'E; latitud 45°44'N; altitud 5 m por debajo del nivel del mar.

Características del suelo: ausencia de esqueleto; margoso calcáreo-arcilloso (arena 3%, arcilla 36%, cieno 61%); pH alcalino (pH=8.2 en H₂O en una proporción de 1:2.5; pH=8.0 en KCl en una proporción de 1:2.5); medianamente calcáreo (volumen total de gas calcáreo 23%); alto contenido de carbono orgánico (Walkley-Black 1.6%); total nitrógeno medio-bajo (Kjeldhhal 0.15%); proporción C/N 10.7.

Elementos extraíbles del suelo: elevado contenido de K, Mg, Fe, Mn, Zn, Cu; contenido medio de P y B.

Año de plantación: 2010.

Sistema de emparrado: cordón estimulado.

Densidad de plantación: 3.00 m x 1.00 m (3,333 plantas/ha).

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Exposición y pendiente: plana, nivelada

FLEURTAI®

BAYA BLANCA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO ENTRE TOCAI FRIULANO Y 20-3 (CÓDIGO UD. 34-111)

Características ampelográficas: pecíolo con punta abierta, glabro y sin pigmentación antocianica. Los entrenudos y los nudos son verdes y rojos en el haz y verde en el envés. Las hojas son de tamaño medio con una forma orbicular y tres o cinco lóbulos. El seno peciolar es abierto con la base en V. El haz de la hoja es de color rojizo únicamente en el pecíolo. El borde foliar presenta dientes de dimensiones medias, longitud media, y con ambos lados convexos. Las superficies superior e inferior del limbo carecen de vello. El pecíolo tiene la misma longitud que la nervadura mediana de la hoja. Las características de la hoja madura son similares a las observadas en la especie parental Tocai Friulano. Racimo de dimensiones medias o medio-grandes, cónico, medianamente compacto con dos alas medias. Los caracteres del racimo son parecidos a los observados para la especie parental Tocai Friulano. Grano medio-pequeño, de forma elipsoidal. La piel es fina con pruina débil, de color verde dorado. La pulpa es blanda, de sabor neutro.

Brotación: temprana

Época de floración: mediana

Edad de maduración de la uva: mediana.

Producción: media.

Aptitudes de cultivo: variedad de vigor elevado con porte de la vegetación semierguido

o rastrero. Requiere intervenciones de poda verde para aligerar la masa vegetal.

Formas de cultivo y poda: adaptable a diferentes sistemas de poda y emparrados aunque prefiere

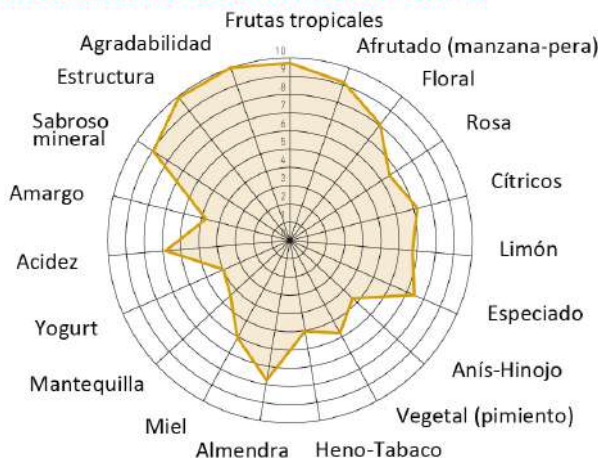
los sistemas tipo Guyot.

Resistencia a las enfermedades y a las condiciones adversas: excelente resistencia al mildiú lanoso y polvoso.

Sensibilidad reducida a la botritis. Buena resistencia a los mínimos invernales de hasta -23 °C.

Potencial enológico: acumulación de azúcar buena con un grado de acidez media. El perfil aromático muestra una buena intensidad de compuestos volátiles con notas de flores blancas así como glicósidos que aportan notas de pera y almendra típicas de la especie parental Tocai Friulano. La amplitud aromática se debe principalmente a los aromas afrutados y especiados claramente apreciables durante el análisis sensorial. Resulta adecuado para la producción de vinos jóvenes con periodos cortos de afinamiento.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD FLEURTAI





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	Nº PLANTAS POR HA	FECHA COSECHA	PESO RACIMO (GR)	PRODUCCIÓN PLANTA (KG)	PRODUCCIÓN POR HA (KG)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	29-Ago.	170	3,7	12.332
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple <i>Simple Cordon</i> 3m • 1m	3.333	13-Ago.	162	2,7	9.000
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	10-Ago.	163	2,8	9.300

DATOS ENOLÓGICOS MICROVINIFICACIONES VCR

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	FLEURTAI	5,6	2,00	0,04	3,65	18,5
2014	FLEURTAI	5,5	2,15	1,04	3,07	18,4
2015	FLEURTAI	5,8	3,00	1,77	3,30	20,7

COSECHA	VARIEDAD	FLAVO-NOIDES (mg/L)	ANTOCIANINAS (MG/L)	POLIFENÓLES TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLATIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	FLEURTAI	—	—	—	13,9	0,46	0,84
2014	FLEURTAI	—	—	—	12,3	0,22	1,14
2015	FLEURTAI	—	—	—	12,6	0,21	2,92

SORELI®

UVA BLANCA OBTENIDA DEL CRUZAMIENTO DE TOCAI FRIULANO X 20-3 (CÓDIGO UD. 34-113)

Caracteres ampelográficos: brote con ápice completamente abierto, glabro, con largos bucles y sin pigmentación antociánica. Los entrenudos son verde-rojo en ambas caras, mientras que los nódulos son rojos en el haz y verde-rojo en el envés. El tamaño de la hoja es mediana-grande, en forma angular o circular, habitualmente compuesta por cinco lóbulos. El seno peciolar es abierto con una base en forma de U. Tanto la parte superior como inferior de las hojas son de un color rojizo en la primera bifurcación de la nervura principal. El margen foliar cuenta con varios dientes de longitud media siendo convexo por ambas caras. Las superficies superior e inferior de la hoja son glabras. El racimo tiene forma cilíndrica, su longitud está por encima de la media, entre medio-compacto y semisuelto, con dos alas cortas. Baya pequeña, esferoidal e uniforme. Piel verde gruesa con tintes dorados y medianamente pruinosa. La pulpa es ligeramente compacta y su olor es neutro.

Brotación: media

Época de floración: media

Tiempo de maduración: temprano.

Producción: media-alta

Aptitudes de cultivo: variedad de buen-óptimo vigor, con porte de los sarmientos semierguído o con tendencia a crecer inclinado.

Formas de cultivo y poda: se adapta a diferentes formas de cultivo y poda teniendo una óptima fertilidad basal.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: excelente resistencia al mildiu velloso y resistencia buena a excelente al mildiú polvoso.

Sensibilidad reducida a botritis y a la podredumbre ácida. Buena resistencia al frío del invierno hasta -24°C.

Potencial enológico: la acumulación de azúcar es excelente y los niveles de acidez se mantienen en los niveles medios incluso en los años calurosos. El perfil aromático es intenso debido a los componentes aromáticos volátiles, principalmente por los glicósidos asociados a notas tropicales, piña y el fruto de la pasión. Su amplitud aromática está por encima de la media con un perfil sensorial positivo, y una estructura y agradableidad por encima de la media. Se puede mezclar con Fleurtaí para conseguir vinos bien estructurados y equilibrados a consumir tras un breve periodo de afinamiento. Recuerda a la variedad parental Tocai Friulano.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD SORELI





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	Núm. PLANTAS POR Ha	FECHA DE VENDIMIA	PESO RACIMOS (g)	PRODUCCION DE LA PLANTA (Kg)	PRODUCCION POR Ha (Kg)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón estimulado <i>Cordon Simple</i> 3m • 1m	3.333	04-Sept.	151	2,9	9.799
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón estimulado <i>Cordon Simple</i> 3m • 1m	3.333	13-Ago.	170	3,7	12.332
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón estimulado <i>Cordon Simple</i> 3m • 1m	3.333	19-Ago.	223	3,9	13.000

DATOS ENOLÓGICOS MICROVINIFICACIONES VCR

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L) ACIDEZ TOTAL (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MALICO VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	SORELI	5,6	1,90	0,93	3,36	18,7
2014	SORELI	5,5	1,13	0,50	3,52	18,2
2015	SORELI	5,9	2,75	1,65	3,23	20

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS (mg/L)	POLIFENOLIS TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	SORELI	—	—	—	13,5	0,32	0,69
2014	SORELI	—	—	—	12,2	0,17	0,27
2015	SORELI	—	—	—	13,0	0,30	2,28

SAUVIGNON NEPIS®

VARIEDAD BLANCA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE SAUVIGNON X BIANCA (ANTES UD. 55-098)

Caracteres ampelográficos: brote con ápice abierto, sin pigmentación antocianica, prácticamente glabro. La superficie dorsal de los nudos es roja, mientras que la parte dorsal de los entrenudos es verde o roja. La hoja es de tamaño medio, de color verde intenso, con forma pentagonal, contando con cinco lóbulos. El seno peciolar tiene forma de lira cerrada. El borde foliar presenta dientes de tamaño mediano, siendo convexo por ambos lados. La hoja es glabra en el envés. Racimo corto, cilíndrico, compacto en ocasiones, con una o dos alas cortas. Fruto pequeño, ligeramente elíptico, con piel medianamente gruesa y pruina. Pulpa con sabor neutro.

Brotación: temprana.

Foración: media.

Edad de maduración: media-temprana.

Producción: media-baja.

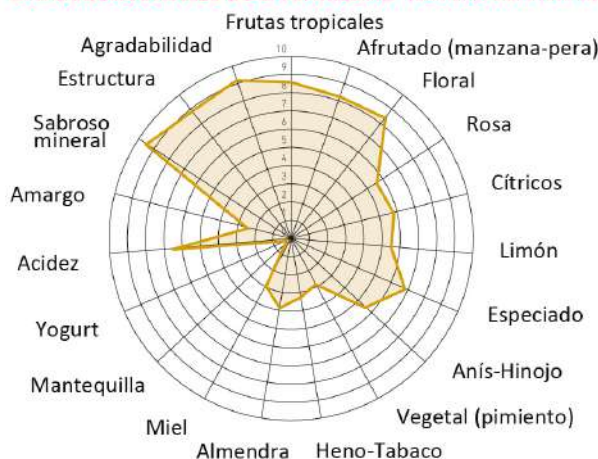
Aptitud de cultivo: variedad de vigor elevado que acostumbra a crecer de forma erguida.

Formas de cultivo y poda: adaptable a todas las formas de poda y emparrado, incluyendo la poda corta, gracias a su elevada fertilidad basal.

Resistencia a las enfermedades y condiciones adversas: resistencia entre buena y excelente al mildiú lanoso y polvoso. Bastante buena resistencia a la dureza del invierno, resistiendo hasta los -20°C .

Potencial enológico: buena acumulación de azúcar con excelente acidez incluso en los años calurosos. El perfil aromático es muy bueno tanto por los compuestos volátiles libres como por los compuestos glicosilados. Los vinos tienen un perfil aromático complejo tendiendo afloral-afrutado con notas especiadas, y un buen nivel de piracinas que recuerdan al Sauvignon R3. La amplitud aromática se sitúa ligeramente por encima de la media; por sus características, esta variedad es ideal para vinos jóvenes o vinos que requieran un tiempo de afinamiento corto o medio.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD SAUVIGNON NEPIS





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	Núm. PLANTAS POR Ha	FECHA DE COSECHA	PESO RACIMOS (g)	PRODUCCIÓN DE LA PLANTA (Kg)	PRODUCCIÓN POR Ha (Kg)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón estimulado <i>Cordon Simple</i> 3m • 1m	3.333	30-Agosto	120	2,6	8.666
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón estimulado <i>Cordon Simple</i> 3m • 1m	3.333	20-Agosto	109	2,3	7.666
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón estimulado <i>Cordon Simple</i> 3m • 1m	3.333	10-Sept.	143	2,4	8.166

DATOS ENOLÓGICOS MICROVINIFICACIONES VCR

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L) ACIDEZ TOTAL (G/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MALICO VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	SAUVIGNON NEPIS	5,0	1,83	0,02	3,47	19,3
2014	SAUVIGNON NEPIS	6,6	1,79	0,07	3,25	21,1
2015	SAUVIGNON NEPIS	6,1	2,70	1,95	0,34	22,7

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS (mg/L)	POLIFENOLIS TOTALES (MG/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	SAUVIGNON NEPIS	—	—	—	13,5	0,47	0,41
2014	SAUVIGNON NEPIS	—	—	—	12,4	0,10	0,91
2015	SAUVIGNON NEPIS	—	—	—	12,3	0,21	0,46

SAUVIGNON RYTOS®

UVA BLANCA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE SAUVIGNON X BLANCA (CÓDIGO UD. 55-100)

Características ampelográficas: brote con ápice semiabierto, velloso media y sin pigmentación antociánica. La cara dorsal de los nudos y entrenudos es verde y roja y verde en la cara ventral. La hoja es de tamaño medio, pentagonal o reniforme, generalmente con tres o cinco lóbulos. El seno peciolar está abierto y con forma de V rizada. El haz presenta una ligera coloración roja solo hasta la primera bifurcación de la nervadura principal. El borde foliar presenta dientes de grandes dimensiones, longitud media y con ambos lados rectilíneos o convexos. Las hojas son glabras tanto en el haz como en el envés. Los caracteres de la hoja son parecidos a los observados para la especie parental Sauvignon. Racimo de dimensiones medias con forma cilíndrica y compacta. La presencia de una pequeña ala es poco frecuente. El grano es pequeño con forma ligeramente elíptica, piel fina y pruina media. Pulpa de consistencia suave y sabor neutro..

Brotación: media-tardía

Época de floración: media

Edad de maduración: media

Producción: media-alta

Aptitudes de cultivo: variedad de vigor elevado con porte de la vegetación erguido, algunas veces colgante. Requiere intervenciones de poda verde para aligerar la masa vegetal.

Formas de cultivo y poda: se adapta a diferentes sistemas de poda y emparrado pero ofrece mejor rendimiento con formas de poda larga, de tipo Guyot.

Resistencia a la enfermedad y a las condiciones adversas: buena a excelente resistencia al mildiú lanoso y polvoso. Sensibilidad a la botritis debido al racimo altamente compacto. Buena resistencia a la dureza hibernal pudiendo sobrevivir a temperaturas de hasta -23°C.

Potencial enológico: la acumulación de azúcar es tan buena como la acidez del mosto. Los compuestos libres y glicosilados presentan un nivel superior a las variedades medias, y cuenta con toques tropicales combinados con un marcado aroma mineral. Esta variedad puede producir vinos con un intenso aroma y una amplitud potencial positiva y muy compleja. Es adecuada tanto para producir vinos jóvenes como para los vinos que requieran un largo envejecimiento.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD SAUVIGNON RYTOS





OBSERVACIONES AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	Nº PLANTAS POR HA	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (GR)	PRODUCCIÓN PLANTA (KG)	PRODUCCIÓN POR HA (KG)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	18-Sept.	148	2,8	9.333
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	20-Ago.	196	3,9	12.998
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	10-Sept.	178	3,3	10.999

DATOS ENOLÓGICOS MICROVINIFICACIONES VCR

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	SAUVIGNON RYTOS	6,0	1,70	0,86	3,26	19,6
2014	SAUVIGNON RYTOS	5,2	1,39	0,07	3,38	18,1
2015	SAUVIGNON RYTOS	6,0	3,14	1,48	3,51	19,3

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS (mg/L)	POLIFENÓLES TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	SAUVIGNON RYTOS	—	—	—	14,0	0,38	1,68
2014	SAUVIGNON RYTOS	—	—	—	12,2	0,24	1,63
2015	SAUVIGNON RYTOS	—	—	—	12,3	0,18	0,96

SAUVIGNON KRETOS®

UVA BLANCA CULTIVADA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE SAUVIGNON X 20-3 (CÓDIGO UD. 76-026)

Características ampelográficas: brote con ápice semiabierto, pubescencia media y sin pigmentación antociánica. La cara dorsal de los nudos y entrenudos es verde y roja y verde en la cara ventral. Ambos lados glabros. La hoja es de tamaño medio, con forma circular generalmente con tres o cinco lóbulos. El seno peciolar está cerrado o abierto y con base en forma de V. Ambas superficies foliares están desprovistas de pigmentación antociánica. El borde foliar presenta dientes de grandes dimensiones, longitud media y con ambos lados rectilíneos o convexos. Las hojas son glabras en el haz mientras que en el envés presentan una ligera pubescencia. El peciolo es tan largo como la nervadura mediana. Los caracteres de la hoja son parecidos a los observados para la especie parental Sauvignon. Racimo de dimensiones medias-largas con forma cilíndrica semisuelta con dos alas notables. El grano es redondo de tamaño pequeño-mediano, de piel gruesa verde con tintes dorados y ligera pruina. Pulpa de consistencia firme y sabor neutro..

Brotación: temprana

Época de floración: media

Edad de maduración: temprana

Producción: medio-alta

Aptitudes de cultivo: variedad de vigor excelente con porte de la vegetación semierguido.

Formas de cultivo y poda: adaptable a diferentes sistemas de poda y emparrados gracias a su elevada fertilidad basal.

Resistencia a las enfermedades y a las condiciones adversas: buena resistencia al mildiú lanoso y bastante buena resistencia al mildiú polvoso. Sensibilidad reducida a la botritis y la podredumbre ácida.

Sobrevive a temperaturas mínimas hasta -22°C.

Potencial enológico: buena acumulación de azúcar con acidez media en el mosto incluso durante los veranos cálidos y secos. El perfil aromático de los volátiles libres es de intensidad y amplitud media, pero la intensidad potencial de los compuestos aromáticos glicosilados está por encima de la media. El perfil aromático de esta variedad recuerda al Sauvignon 108. Es adecuada tanto para producir vinos jóvenes como para los vinos que requieran un breve periodo de envejecimiento.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD SAUVIGNON KRETOS





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	Nº PLANTAS POR Ha	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (g)	PRODUCCIÓN PLANTA (Kg)	PRODUCCIÓN POR HA (Kg)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	30-Ago.	190	3,2	10.665
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	13-Ago.	186	3,0	10.000
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	20-Ago.	233	4,1	13.666

DATOS ENOLÓGICOS VCR MICROVINIFICACIONES

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	SAUVIGNON KRETOS	5,6	1,56	0,05	3,52	17,9
2014	SAUVIGNON KRETOS	6,6	1,44	0,07	3,39	19,5
2015	SAUVIGNON KRETOS	5,8	3,30	0,14	3,34	18,1

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (Mg/L)	ANTOCIANOS (Mg/L)	POLIFENÓLES TOTALES (MG/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	SAUVIGNON KRETOS	—	—	—	13,84	0,53	0,55
2014	SAUVIGNON KRETOS	—	—	—	12,31	0,05	0,51
2015	SAUVIGNON KRETOS	—	—	—	12,36	0,27	1,63

UD. 30-080

UVA BLANCA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE SAUVIGNON X 20-3

Características ampelográficas: brote con ápice totalmente abierto, verde y con trazos de tricomas. Ambos lados de los nudos y entrenudos son verdes con escasa densidad tricómica. La hoja es de tamaño medio, con forma angular generalmente con tres lóbulos. El seno peciolar está abierto y con base en forma de corchetes rizados. La superficie foliar superior tiene una ligera coloración roja en las nervaduras principales hasta la segunda derivación. El borde foliar presenta dientes de dimensiones medias, longitud media y con ambos lados rectilíneos o convexos. Las hojas son glabras en el haz mientras que en el envés presentan una ligera pubescencia. Racimo de dimensiones medias-cortas con forma cilíndrica compacta con dos alas cortas. El grano es pequeño, uniforme, redondo o elíptico. Piel gruesa verde con tintes grises-naranja y pruina media. Pulpa suave con tonos de muscat y notas tropicales ligeras.

Brotación: media-temprana

Época de floración: media

Edad de maduración: media-temprana

Producción: media-baja

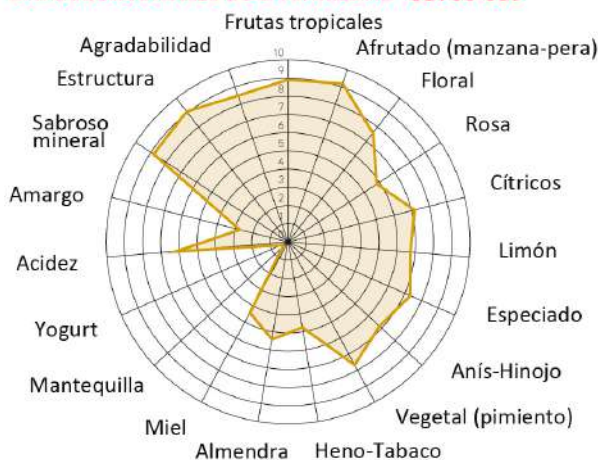
Aptitudes de cultivo: variedad de vigor medio con porte de la vegetación semierguido.

Formas de cultivo y poda: adaptable a todas las formas de cultivo y poda aunque ofrece mejor rendimiento con elevada densidad y poda generosa para conseguir una mayor producción.

Resistencia a las enfermedades y a las condiciones adversas: excelente resistencia al mildiú lanoso y polvoso. Bastante buena resistencia a la dureza del invierno resistiendo temperaturas de hasta -20°C .

Potencial enológico: la acumulación de azúcar y la acidez son excelentes. El perfil aromático se caracteriza por la elevada presencia de compuestos libres aromáticos glicosilados con elevados contenidos de pirazinas que recuerdan al Sauvignon R3, aunque con mayor intensidad. Tiene un aroma amplia y persistente. Resulta adecuado para la producción de vinos jóvenes o de aquellos que requieran un periodo de afinamiento medio-largo.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD UD. 30-080





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	N° PLANTAS POR Ha	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (gR)	PRODUCCIÓN PLANTA (Kg)	PRODUCCIÓN POR HA (Kg)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	19-Sept.	80	2,5	8.333
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	10-Sept.	90	2,6	8.665
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	31-Ago.	121	2,9	9.666

DATOS ENOLÓGICOS VCR MICROVINIFICACIONES

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	30-080	5,8	1,96	0,98	3,40	19,3
2014	30-080	5,5	1,37	1,01	3,47	18,0
2015	30-080	5,8	2,65	1,62	3,20	19,3

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS (mg/L)	POLIFENÓLES TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	30-080	—	—	—	14,5	0,43	0,54
2014	30-080	—	—	—	12,9	0,06	0,39
2015	30-080	—	—	—	12,8	0,21	0,30

MERLOT KANTHUS®

VARIEDAD ROJA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE MERLOT X 20-3 (CÓDIGO UD. 31-122)

Características ampelográficas: brote con ápice semiabierto, glabro y sin pigmentación antociánica. Los nudos y entrenudos son rojos en el envés y verde-rojo en el haz. La hoja es de tamaño medio, con forma angular y generalmente con cinco lóbulos. El seno peciolar está abierto con base en forma de U. El borde foliar presenta dientes de dimensiones medias, longitud media y con ambos lados rectilíneos o convexos. Las hojas son glabras en el haz y en el envés. Las hojas maduras comparten algunas características con la uva parental Merlot. Racimo de dimensiones ligeramente más pequeñas que la media, con forma cilíndrica semi-compacta con un ala bien definida. El grano tiene forma elíptica, ligeramente más pequeño que la media; Pile gruesa azul-negro con pruina gruesa. La pulpa es ligeramente firme y blanca, con un sabor fresco herbáceo.

Brotación: media.

Época de floración: media

Edad de maduración: temprana

Producción: media

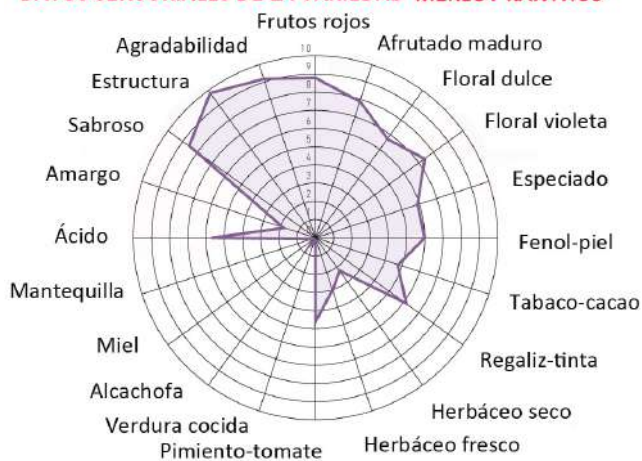
Aptitudes de cultivo: variedad de vigor bastante bueno con porte de la vegetación semierguido.

Formas de cultivo y poda: adaptable a diferentes formas de cultivo y de poda. Puede podarse con el sistema de cordón simple debido a la elevada fertilidad de las yemas basales.

Resistencia a las enfermedades y a las condiciones adversas: buena resistencia al mildiú lanoso y polvoso. Sensible a la falta de magnesio. Resistente a la dureza del invierno hasta -20°C.

Potencial enológico: elevada acumulación de azúcar aunque mantiene una buena acidez del mosto. El perfil aromático de los compuestos libres es positivo con notas claras de pirazina, mientras que los compuestos glicosilados están dentro de la media. Excelente contenido de polifenoles aportando calidad, intensidad y amplitud con un elevado contenido de antociánicos. Resulta adecuado para la producción de vinos que requieran un periodo de afinamiento entre medio y largo.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD MERLOT KANTHUS





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	N° PLANTAS POR HA	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (GR)	PRODUCCIÓN PLANTA (KG)	PRODUCCIÓN POR HA (KG)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	03-Sept.	163	3,1	10.332
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	05-Sept.	210	2,4	8.000
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	20-Ago.	172	3,6	11.999

DATOS ENOLÓGICOS MICROVINIFICACIONES VCR

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	MERLOT KANTHUS	5,5	1,12	0,05	3,96	31,1
2014	MERLOT KANTHUS	5,2	1,73	0,07	3,79	27,1
2015	MERLOT KANTHUS	5,3	2,19	0,00	3,83	31,3

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS (MG/L)	POLIFENÓLES TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	MERLOT KANTHUS	3318	1133	3476	13,8	0,77	0,79
2014	MERLOT KANTHUS	1673	656	2226	12,9	0,38	0,29
2015	MERLOT KANTHUS	2627	1020	2717	14,5	0,60	0,37

MERLOT KHORUS®

VARIEDAD ROJA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE MERLOT X 20-3 (CÓDIGO UD. 31-125)

Características ampelográficas: brote con ápice totalmente abierto, con baja densidad tricrómica y sin pigmentación antociánica. Los nudos y entrenudos son rojos en el envés y verde-rojo en el haz. La hoja madura es de tamaño medio, con forma angular y generalmente con cinco lóbulos. El seno peciolar está abierto con base en forma de U. La superficie superior de la hoja tiene una coloración ligeramente roja hasta la primera bifurcación de la nervadura principal; El borde foliar presenta dientes de dimensiones medias, longitud media y con ambos lados rectilíneos o convexos. Los sinus superiores laterales tienen dientes. Las hojas son glabras en el haz y en el envés. Las hojas maduras comparten algunas características con la uva parental Merlot. Racimo de dimensiones medias, cilíndrico, flexible con ala media siempre presente. Las características del racimo son comunes con la uva parental Merlot. Ancho, con forma cilíndrica semi-compacta con un ala bien definida. El grano es pequeño, tiene forma elíptica; piel gruesa azul-negro con pruina media. La pulpa es ligeramente dura con sabor neutro.

Brotación: media.

Época de floración: media

Edad de maduración: media

Producción: media

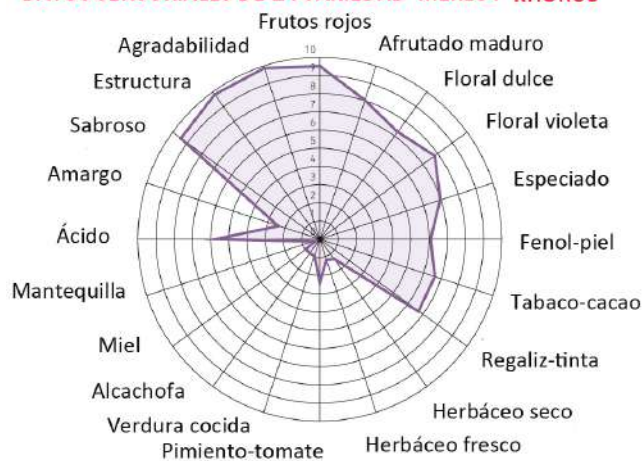
Aptitudes de cultivo: variedad con excelente vigor con porte de la vegetación semierguido.

Formas de cultivo y poda: adaptable a los sistemas de poda corta o larga. Se recomienda la poda estival y el de-suckering para crear un equilibrio vegetativo teniendo en cuenta que tiende a crecer demasiado.

Resistencia a las enfermedades y las condiciones adversas: muy buena resistencia al mildiú lanoso y buena resistencia al mildiú polvoso. En general sensible a la botritis y a la podedumbre ácida. Bastante buena resistencia a la dureza del invierno, resistiendo hasta -20°C.

Potencial enológico: variedad capaz de conseguir una buena acumulación de azúcar con una acidez media del mosto. El perfil aromático presenta notas claras de frutos rojos; excelente perfil de polifenoles que le confieren una intensa amplitud; contenidos elevados de antociánicos y taninos que contribuyen a mejorar la calidad. Los vinos tienen un intenso color rojo-rubí, ligeramente púrpura, con una buena estructura; adecuado para un periodo de envejecimiento medio-largo.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD MERLOT KHORUS





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	N° PLANTAS POR Ha	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (g)	PRODUCCIÓN PLANTA (Kg)	PRODUCCIÓN POR HA (Kg)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	13-Sept.	130	2,8	9.332
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	22-Sept.	148	2,7	9.000
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	10-Sept.	127	3,2	10.666

DATOS ENOLÓGICOS MICROVINIFICACIONES VCR

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	MERLOTKHORUS	5,4	1,30	0,05	3,97	35,7
2014	MERLOTKHORUS	5,2	2,22	0,07	3,96	34,7
2015	MERLOTKHORUS	5,2	2,27	0,00	3,99	34,7

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANI (mg/L)	POLIFENOLES TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES(g/L)
2013	MERLOTKHORUS	3888	958	4203	13,9	0,61	0,44
2014	MERLOTKHORUS	2177	879	3131	13,3	0,41	0,97
2015	MERLOTKHORUS	2765	1000	4095	13,1	0,57	0,25

CABERNET EIDOS®

VARIEDAD ROJA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE CABERNET SAUVIGNON X BIANCA (CÓDIGO UD. 58-083)

Características ampelográficas: brote con ápice totalmente abierto, glabro, rosáceo. Los nudos poseen una ligera pigmentación antociánica, mientras que los entrenudos son glabros, presentando un color verde. La hoja tiene un tamaño media con un color verde brillante, forma pentagonal y cinco lóbulos. La base del seno peciolar tiene forma de U. Las nervaduras tienen un color antociánico en la inserción basal. El margen foliar presenta dientes con clara forma irregular. Las superficies superiores e inferiores de la hoja son glabras. Racimo cilíndrico alargado, con un ala corta, compacta o semicompacta. Fruto pequeño de piel gruesa y soporte de pruina.

Brotación: media-tardía

Época de floración: media-temprana

Edad de maduración: tardía

Producción: media-elevada

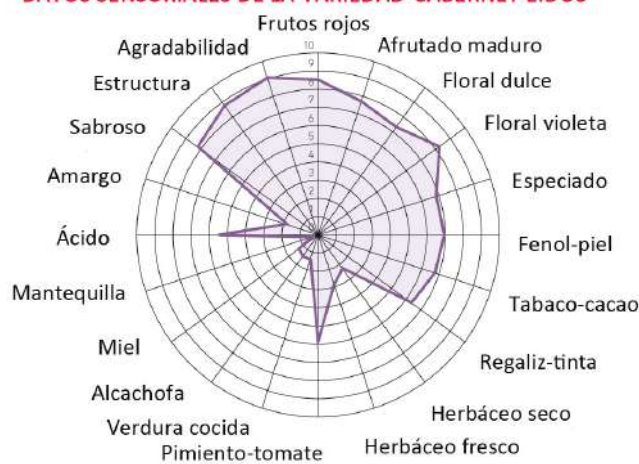
Aptitudes de cultivo: variedad de crecimiento vigoroso y cultivo semierguido.

Formas de cultivo y poda: adaptable a todas las formas de cultivo y poda gracias a la elevada fertilidad de las yemas.

Resistencia a la enfermedad y a las condiciones adversas: resistencia buena-excelente al mildiú lanoso y polvoso. Buena resistencia a la dureza del invierno, con resistencia hasta -22°C.

Potencial enológico: variedad capaz de conseguir una buena acumulación de azúcar con una equilibrada acidez total del mosto. El perfil aromático presenta intensas notas florales afrutadas y especiadas con un excelente perfil polifenólico por la calidad y la composición de taninos y por la intensidad y la tonalidad de los pigmentos. Adecuado para un periodo de envejecimiento medio-largo.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD CABERNET EIDOS





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	N° PLANTAS POR Ha	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (g)	PRODUCCIÓN PLANTA (Kg)	PRODUCCIÓN POR Hg (Kg)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	08-Sept.	146	3,2	10.665
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	30-Sept.	204	2,9	9.666
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	25-Sept.	229	3,4	11.332

DATOS ENOLÓGICOS VCR MICROVINIFICACIONES

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	CABERNETEIDOS	5,5	1,21	0,05	4,08	32,4
2014	CABERNETEIDOS	5,7	1,76	0,07	4,16	25,9
2015	CABERNETEIDOS	5,2	2,05	0,01	4,08	33,4

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS (mg/L)	POLIFENÓLES TOTA (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	CABERNETE IDOS	3594	1031	3691	13,4	0,77	0,76
2014	CABERNETE IDOS	1749	599	2209	12,7	0,51	0,51
2015	CABERNETE IDOS	3200	890	3406	13,0	0,66	0,21

CABERNET VOLOS®

VARIEDAD ROJA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE CABERNET SAUVIGNON X 20-3 (CÓDIGO UD. 32-078)

Características ampelográficas: brote con ápice semiabierto, con baja densidad tricrómica y un color rojo claro en los bordes. Los nudos y entrenudos son verdes y rojos por ambos lados. Las tres primeras hojas apicales tienen forma pentagonal, son verdes pero con los bordes ligeramente rojos y glabras. La hoja es de tamaño medio, con forma pentagonal o circular, y generalmente tiene cinco lóbulos. El seno peciolar está abierto con base en forma de U o de V. Ambas superficies de la hoja son rojas hasta la segunda bifurcación. La superficie superior de la hoja tiene una coloración ligeramente roja hasta la segunda bifurcación de la nervadura principal; el borde foliar presenta claramente una longitud media y con ambos lados convexos. Las hojas son glabras tanto en el haz como en el envés. Las características foliares son similares a la variedad parental, Cabernet Sauvignon, cilíndicas, alargadas, con racimo estrecho, relativamente compactas y siempre con la presencia de alas. El grano es pequeño, esfereoidal y no uniforme. Piel gruesa de color azul-negro con pruina gruesa. La pulpa es blanda o ligeramente firme con sabor herbáceo.

Brotación: media.

Época de floración: media

Edad de maduración: media

Producción: media-alta

Aptitudes de cultivos: variedad con vigor y forma de cultivo semierguido.

Formas de cultivo y poda: se adapta a diferentes formas de cultivo y sistemas de poda, en particular los sistemas de poda corta gracias a la elevada fertilidad de las yemas.

Resistente a las enfermedades y a las condiciones adversas: buena resistencia frente al mildiú lanoso y bastante buena resistencia frente al mildiú polvoso. Sensibilidad reducida frente a botritis. Excelente resistencia al invierno, resistiendo a temperaturas mínimas de hasta -24°C.

Potencial enológico: esta variedad es capaz de conseguir una excelente acumulación de azúcar con una buena acidez. El perfil aromático es complejo con intensas notas afrutadas que recuerdan a la variedad parental, Cabernet Sauvignon. Polifenoles complejos de excelente calidad. Indicado para la producción de vinos que requieran largos periodos de envejecimiento también gracias al elevado contenido de pigmentos intensos.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD CABERNET VOLOS





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	Nº PLANTAS POR Ha	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (g)	PRODUCCIÓN PLANTA (Kg)	PRODUCCIÓN POR Hg (Kg)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	11-Sept.	130	3,5	11.665
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	08-Sept.	134	3,2	10.665
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	09-Sept.	136	3,3	11.000

DATOS ENOLÓGICOS VCR MICROVINIFICACIONES

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	CABERNETVOLOS	5,5	1,04	0,03	3,99	31,6
2014	CABERNETVOLOS	5,2	1,59	0,13	4,09	30,3
2015	CABERNETVOLOS	5,2	1,96	0,01	4,19	35,5

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS(M Gg/L)	POLIFENÓLES TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	CABERNET VOLOS	3702	1213	3751	12,85	0,69	0,32
2014	CABERNET VOLOS	2274	648	2497	12,82	0,50	0,21
2015	CABERNET VOLOS	4147	1326	4174	13,02	0,69	0,19

JULIUS®

VARIEDAD ROJA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE REGENT X 20-3 (CÓDIGO UD. 36-030)

Características ampelográficas: brote con ápice abierto, rosa oscuro, glabro. Las hojas apicales presentan un color rosa-rojizo. La hoja tiene un tamaño medio-grande y es de color verde oscuro, con una forma pentagonal con cinco lóbulos. El seno peciolar tiene forma de V abierta. Los lóbulos laterales tienen una profunda V. El borde foliar presenta dientes de tamaño mediano, mediano-pequeño con formas irregulares. Cilíndrico, largo racimo con 1 o 2 pequeñas alas, semi-compacto. Fruto pequeño-mediano con color uniforme y pruina media.

Brotación: media.

Época de floración: media

Edad de maduración: media-temprana

Producción: media

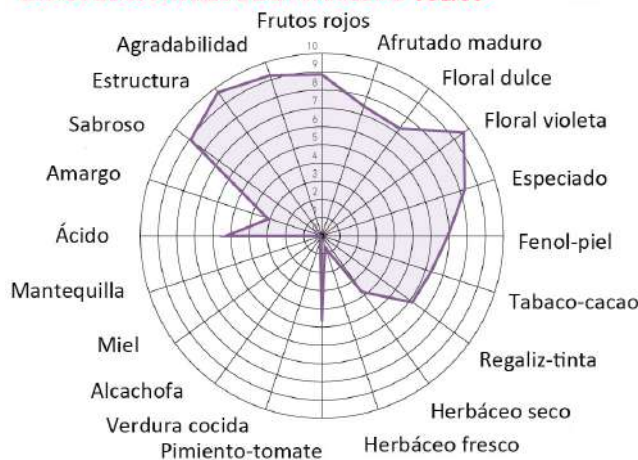
Aptitudes de cultivo: variedad con gran vigor, que acostumbra a crecer de forma semierguida. Debido a su gran vigor es aconsejable utilizar portainjertos de vigor medio-bajo plantándola en suelo con bajos niveles de fertilidad.

Formas de cultivo y poda: tiene un buen rendimiento en amplios emparrados y sistemas de poda larga, como Guyot y doble Guyot.

Resistencia a las enfermedades y a las condiciones adversas: buena resistencia al mildiú lanoso y tolerante al mildiú polvoso. Excelente resistencia al clima invernal pudiendo aguantar temperaturas hasta -24°C.

Potencial enológico: capaz de conseguir una excelente acumulación de azúcar y acidez en el mosto. Su perfil aromático es muy bueno gracias a los compuestos glicósidos que acumulan la intensidad y la amplitud hasta niveles óptimos. Posee una concentración de notas florales y afrutadas por encima de la media. Adecuado para la producción de vinos de envejecimiento medio a pesar de la débil estabilidad cromática del perfil polifenólico, aunque con elevados contenidos de polifenoles y una cantidad bastante elevada de flavonoides.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD JULIUS





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	Nº PLANTAS POR Ha	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (g)	PRODUCCIÓN PLANTA (Kg)	PRODUCCIÓN POR Ha (Kg)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	05-Sept.	165	3,3	11.000
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	09-Sept.	204	2,9	9.665
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	10-Sept.	158	3,0	10.000

DATOS ENOLÓGICOS MICROVINIFICACIONES VCR

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	JULIUS	5,5	1,21	0,03	3,96	31,7
2014	JULIUS	5,2	1,56	0,03	4,00	30,7
2015	JULIUS	5,8	2,10	0,00	3,63	32,3

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS (mg/L)	POLIFENOLIS TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	JULIUS	2903	927	3231	13,30	0,68	0,62
2014	JULIUS	2274	689	2708	13,23	0,32	0,24
2015	JULIUS	2129	490	2584	13,75	0,81	0,55

UD. 31-103

VARIEDAD ROJA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE MERLOT X 20-3

Características ampelográficas: brote con ápice semiabierto, prácticamente glabro, rosa oscuro, glabro y sin pigmentación antocianica. Los nudos y entrenudos, glabros, son verdes por ambos lados con la excepción del lado dorsal internodal, que es rojo y verde. La hoja es grande, en forma de cuña, contando habitualmente con cinco lóbulos. El seno peciolar es abierto con una hendidura en la base. La parte superior de la hoja tiene un tono rojo en la nervadura principal hasta la primera bifurcación. El borde foliar presenta dientes de tamaño mediano, una longitud media con los dos lados rectos o convexos. Las hojas son glabras tanto en el haz como en el envés. La hoja adulta tiene los mismos rasgos que la parental Merlot. Cilíndrico, racimo medio, suelto, con un ala desarrollada. Fruto pequeño, circular con piel gruesa, pruina media, color azul-negro. La pulpa es ligeramente compacta con sabor neutro.

Brotación: media.

Época de floración: media

Edad de maduración: temprana

Producción: media-baja

Aptitudes de cultivos: variedad vigorosa, su forma de crecimiento acostumbra a ser semierguida.

Formas de cultivo y poda: se adapta a la poda corta, como el cordón estimulado horizontal gracias a la elevada fertilidad de las yemas o los sistemas como Guyot o doble Guyot.

Resistente a las enfermedades y las condiciones adversas: excelente resistencia al mildiú lanoso y polvoso. Sensibilidad reducida a la botritis y a la podredumbre ácida. Sensible a las temperaturas invernales inferiores a -20°C .

Potencial enológico: capaz de obtener una excelente acumulación de azúcar y buena acidez. El perfil aromático hace resaltar toques florales, especialmente de violeta, y frutos rojos, pero sin notas herbáceas. El tanino es redondo, agradable. Potencial para producir vinos de color rubí intenso con un bouquet de clase internacional muy próximo al Merlot 181 y VCR1. Muy interesante para hacer vinos jóvenes o para vinos con un corto periodo de envejecimiento.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD UD.31-103





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	Nº PLANTAS POR HA VINE PER Ha	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (g)	PRODUCCIÓN PLANTA (g)	PRODUCCIÓN POR Ha (g)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	03-Sept.	160	2,5	8.333
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	10-Sept.	154	2,7	8.999
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	21-Ago.	171	3,5	11.833

DATOS ENOLÓGICOS VCR MICROVINIFICACIONES

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	31-103	5,6	1,14	0,05	4,13	33,1
2014	31-103	5,5	1,78	0,10	4,09	31,8
2015	31-103	5,4	2,85	0,15	3,83	30,5

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS (mg/L)	POLIFENÓLES TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	31-103	3425	904	3512	13,5	0,68	0,44
2014	31-103	2100	818	2449	14,0	0,28	0,29
2015	31-103	2765	942	2878	13,3	0,51	0,24

UD. 72-096

VARIEDAD NEGRA OBTENIDA A PARTIR DEL CRUZAMIENTO DE SANGIOVESE X BIANCA

Características ampelográficas: brote con ápice totalmente abierto, pubescente y sin pigmentación antociánica. Los nudos y entrenudos son rojos y verdes en la cara dorsal y verdes en la cara ventral. Las tres primeras pequeñas hojas apicales tienen forma de cuña, verde con pubescencia densa. La hoja tiene un tamaño medio en forma de cuña o pentagonal, generalmente con cinco lóbulos. El seno peciolar es abierto con una hendidura en la base. La parte superior de la hoja tiene un tono rojo en la nervatura principal hasta la primera bifurcación. El borde foliar presenta dientes de tamaño mediano, con los dos lados rectos o convexos. La parte superior de la hoja es glabra mientras que la superficie inferior tiene una baja densidad tricómica. Racimo cilíndrico, de tamaño medio, densidad media, con un ala. Fruto ovalado, con piel de grosor medio, pruina media y color rojo oscuro-violeta.

Brotación: temprana

Época de floración: media

Edad de maduración: media

Producción: media-baja

Aptitudes de cultivo: variedad de vigor medio-bajo que suele crecer de forma semierguida.

Formas de cultivo y poda: adaptada a los diferentes sistemas de emparrado e incluso a la poda corta.

Resistente a las enfermedades y a las condiciones adversas: buena resistencia al mildiú lanoso y polvoso. Reducida sensibilidad a la botritis. Sensible a las temperaturas invernales inferiores a -20°C.

Potencial enológico: buena acumulación de azúcar y acidez. Buen perfil aromático gracias a la amplitud de los compuestos glucosídicos libres. Claros toques florados y afrutados, de cereza y frambuesa. Bastante buena estabilidad aromática. El contenido potencial de antocianos y de taninos aumentará con seguridad si se cultiva en zonas adecuadas. Apropiado para la producción de vinos que requieran un periodo de envejecimiento corto o mediano.

DATOS SENSORIALES DE LA VARIEDAD UD.72-096





CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

COSECHA	LOCALIDAD	SISTEMA DE EMPARRADO	N° PLANTAS POR Ha	FECHA VENDIMIA	PESO RACIMO (g)	PRODUCCIÓN PLANTA (Kg)	PRODUCCIÓN POR HA (Kg)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	08-Ott. 08-Oct.	170	1,8	6.000
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	19-Sett. 19-Sept.	119	2,3	7.665
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordón simple 3m • 1m	3.333	16-Sett. 16-Sept.	203	2,6	8.666

DATOS ENOLÓGICOS MICROVINIFICACIONES VCR

COSECHA	VARIEDAD	AC.TOT. VINO (g/L)	AC.TART. VINO (g/L)	AC.MAL. VINO (g/L)	PH VINO	EXTRACTO NETO (g/L)
2013	72-096	5,5	1,30	0,03	3,99	31,0
2014	72-096	5,5	2,08	0,07	3,97	31,1
2015	72-096	5,2	1,87	0,01	4,10	30,7

COSECHA	VARIEDAD	FLAVONOIDES (mg/L)	ANTOCIANOS (mg/L)	POLIFENÓLES TOTALES (mg/L)	ALCOHOL %	ACIDEZ VOLÁTIL (g/L)	AZÚCARES RESIDUALES (g/L)
2013	72-096	1887	401	2396	13,3	0,53	0,35
2014	72-096	1797	673	2205	13,3	0,27	0,26
2015	72-096	1590	304	1895	13,1	0,63	0,26

LEGISLACIÓN EUROPEA SOBRE VINOS PRODUCIDOS A PARTIR DE VARIEDADES RESISTENTES A LAS ENFERMEDADES

La legislación de la Unión Europea (UE) autoriza la producción de vinos de Denominación de Origen (DO) exclusivamente a partir de las variedades *Vitis vinifera*. La justificación para prohibir la producción de vinos de DO a los híbridos interespecíficos se produce como consecuencia de los problemas relacionados con vinos producidos a partir de viejas variedades, tales como Clinton, Isabella, Vidal, etc. Estos problemas surgieron por los problemas de salud causados por los altos contenidos de metanol y las características organolépticas inferiores o el mal sabor.

El contenido de metanol permitido por la legislación no puede ser superior a 0,20 ml de metanol/100hl para los vinos blancos, y 0,25 ml para los vinos tintos. Los vinos producidos a partir de las trece variedades descritas en esta información técnica presentaron muy bajos contenidos de metanol durante cuatro años de ensayos (de 2012 a 2014). La composiciones de alcohol eran comparables a los vinos producidos a partir de las variedades de *Vitis vinifera* con los cultivos actuales.

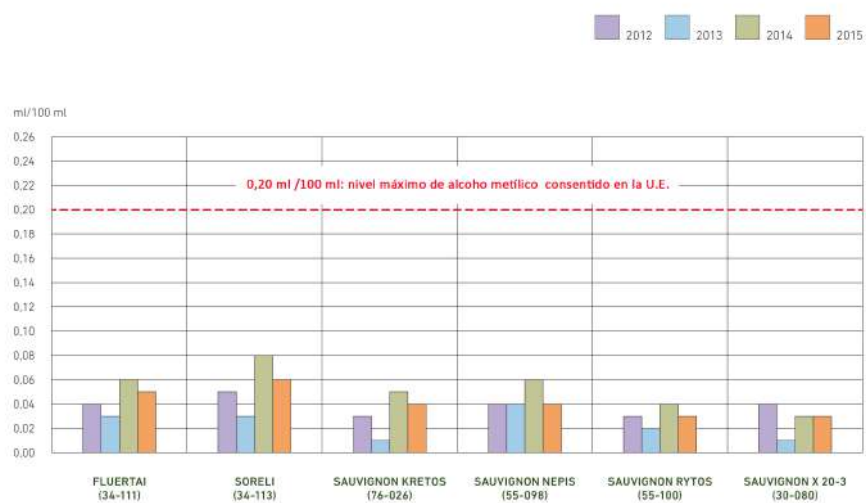
Asimismo, las moléculas químicas responsables del aroma "foxy" (antranilato de metilo) y el aroma a fresa (furanol) se muestran en estas 13 nuevas variedades claramente por debajo del umbral de percepción que en la antigua generación de uva híbrida. Los vinos producidos a partir de las variedades descritas a continuación son totalmente similares a las parentales *Vitis vinifera* y no se pueden comparar con los híbridos de variedades antiguas.

Sin lugar a dudas, el hecho de que el genoma de estas variedades está formado por un 90% de genes de *Vitis vinifera* y menos del 10% de otras *Vitis spp.* tiene un efecto positivo sobre el producto final, el vino. En todos los sentidos, las características fundamentales documentadas de estas nuevas variedades de vino son coherentes con *Vitis vinifera*. Por consiguiente, las variedades deberían incluirse en el Catálogo nacional de variedades sin limitaciones, de acuerdo con las prácticas que se llevan a cabo actualmente en Alemania y otros países de la UE.

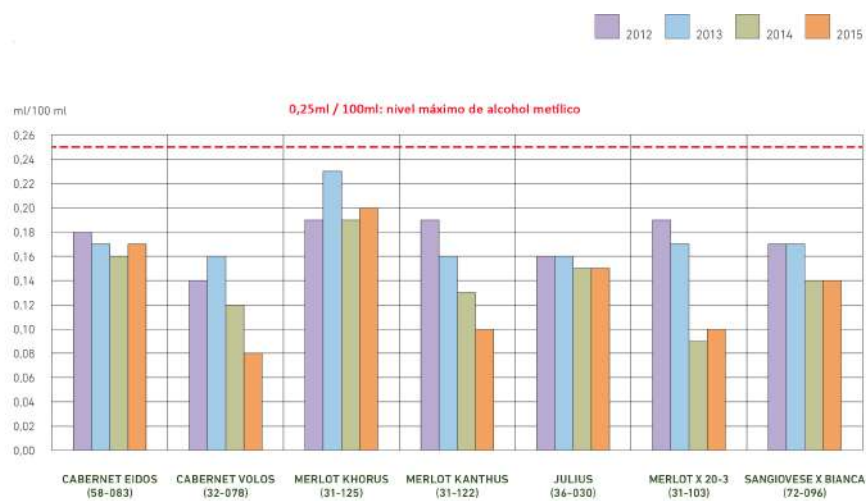
Contenido en alcohol metílico.

Niveles de alcohol metílico en los vinos producidos a partir de variedades de uva blanca.

32-33



Niveles de alcohol metílico en los vinos producidos a partir de variedades de uva negra.



I VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO



Primera sede de Vivai Cooperativi Rauscedo (hacia 1930)

Sede actual

VCR Scions Mother Block en Grado

Dos mil empleados, doscientos cincuenta asociados a la cooperativa, más de setenta millones de vides injertadas al año y una fuerte presencia en 30 países de todo el mundo.. Estos son los datos de una empresa que ha transformado una región empobrecida por la Segunda Guerra Mundial con una tasa de emigración del 90% en la primera región del mundo en vides injertadas. VCR fue creada en 1920 al pie de las laderas de los Prealpes cárnicos. Desde entonces, la cooperativa ha ido creciendo con fuerza favoreciendo la independencia de sus socios, poniendo asimismo a su alcance las ventajas de pertenecer a un gran colectivo. La perspectiva de adoptar este modelo y las ventajas de beneficiarse de un entorno ideal ofrecido por la composición del suelo y el clima resultaron ideales para el desarrollo de la empresa

Actualmente Vivai Cooperativi Rauscedo opera sobre una superficie de 1400 ha de plantas madre con portainjertos; 1350 ha de esquejes de plantas madre; y 1200 ha de vivero. En 1965 se creó el Centro experimental 'VCR' para apoyar esta prodigiosa producción y clonar las variedades de uva cultivadas en Italia y en el extranjero. Actualmente existen casi 400 clones certificados, preveyéndose alcanzar los 900 en un próximo futuro. La actual estrategia es ofrecer clones de las nuevas variedades resistentes a las enfermedades y nuevas generaciones de portainjertos que ofrecerán un rendimiento claramente mejor que los que se utilizan actualmente.



VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

Via Udine, 39
33090 Rauscedo (PN)

Tel. 0427.948811
Fax 0427.94345

www.vivairauscedo.com
vcr@vivairauscedo.com



L'innovazione in viticoltura