

25 de julio de 2020 / N° 3.571

# La Semana **75** AÑOS Vitivinícola

Revista Técnica del Sector



Extraordinario  
**Estadísticas 2020**

1143 Extranjero  
1143 Alemania  
**Vicent Escamilla**

1145 Argentina  
**Paola Perticarari**

1149 Australia  
**V. Escamilla**

1151 Brasil  
**P. Perticarari**

1153 Chile  
**P. P.**

1156 EE.UU.  
**V. E.**

1157 Francia  
**V. E.**

1162 Italia  
**Il Corriere Vinicolo**

1168 Nueva Zelanda  
**V. E.**

1171 Portugal  
**Marc Barros**

1175 Sudáfrica  
**V. E.**

1177 Uruguay  
**Marcela Baruch**

1180 Bibliografía y fuentes

1181 Relación de figuras y tablas

#### VITICULTURA

1184 La variedad Blanca Gordal en el Altiplano de Granada  
**P. Ramírez, A. Román y J. M. León**

#### ECONOMÍA

1190 Elevado prorrateo a la demanda de ayudas extraordinarias  
**Alfredo López**

1192 Situación del vino espumoso en el mundo  
**V. E.**

#### SALONES

1198 Vinitech-Sifel prepara su 22ª edición  
**SeVi**

#### EMPRESAS

1199 Lallemand Oenology apuesta por variedades con alto potencial aromático  
**SeVi**

1200 MERCADOS DEL VINO

1214 ÍNDICE DE ANUNCIANTES

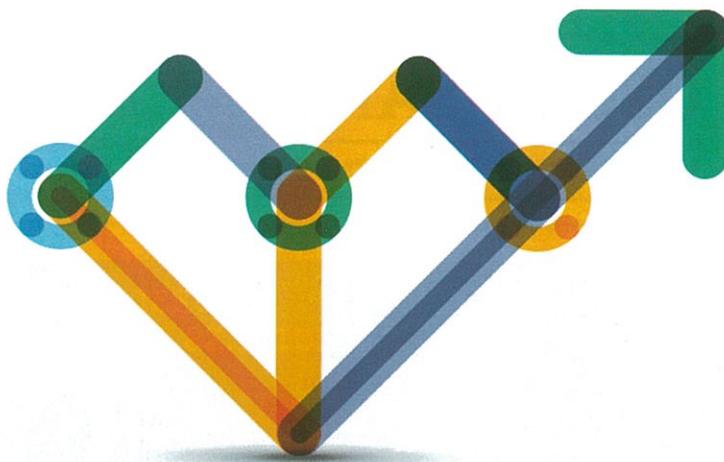
1215 OFERTAS Y DEMANDAS

#### NECROLÓGICA

1216 Muere el investigador Carmelo García Barroso  
**SeVi**

1216 LIBRERÍA

Más información  
en **www.sevi.net**



# La variedad Blanca Gordal en el Altiplano de Granada

POR PILAR RAMÍREZ<sup>1</sup>, ANTONIO ROMÁN<sup>2</sup>, JUAN MANUEL LEÓN<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>IFAPA Centro de Cabra y <sup>2</sup>GDR Altiplano de Granada

El Altiplano de Granada posee una amplia tradición en la elaboración de vinos, en el pasado el sector vitivinícola en esta comarca tuvo una notable importancia socioeconómica y cultural, pero con el abandono de la agricultura y la despoblación del medio rural, se perdieron amplias superficies de viñedo y con ellas el cultivo de variedades tradicionales y minoritarias. En la actualidad existen centenares de bodegas tradicionales en el conjunto de los catorce municipios que conforman el Altiplano, pero la superficie de viñedo solo alcanza las 347 ha. En lo que respecta a las variedades cultivadas destacan los viñedos tradicionales con nombres locales como Gordal, Blanquilla, De cera, Tinta sencilla, Tinta doble, Huevo de Gallo, etc.; a las que se han sumado en los últimos años plantaciones nuevas de variedades foráneas sobre todo tintas. La elaboración de vinos propios del territorio está pasando paulatinamente de ser una actividad marginal, ligada al autoconsumo, a convertirse en una actividad profesional y rentable.

El interés por recuperar, conservar y conseguir un mejor aprovechamiento de los recursos locales, impulsó que bodegueros de la comarca con el apoyo del Grupo de Desarrollo Rural (GDR) Altiplano de Granada, promovieran en 2013 la puesta en marcha de una investigación que permitiera determinar el carácter autóctono de una de las variedades de uva tradicionales del territorio, la variedad Gordal. De esta, ya existe constancia escrita de su presencia en la región desde 1805 donde el ilustre Roxas Clemente la cita en sus memorias "Viaje a Andalucía" [1]. Después en 1807 la vuelve a citar en su "Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía" [2]. En este

trabajo se presentan resultados obtenidos en la evaluación agronómica y del potencial productivo de la variedad Blanca Gordal en la comarca del Altiplano de Granada.

## Materiales y métodos

Esta comarca se localiza en una elevada altiplanicie interior intramontañosa, donde todos sus municipios se encuentran situados a una altitud de entre 700 y 1.200 metros. El clima es mediterráneo continental semiárido riguroso y extremo. Las parcelas seleccionadas para el estudio, como gran parte del viñedo de la zona se encuentran sobre fluvisoles, que son suelos aluviales localizados en las riberas y presentan textura diversa (conglomerados, arenas, limos y arcillas) [3].

Durante los años 2013 a 2017 los inviernos presentaron con frecuencia temperaturas mínimas bajo cero. En verano las temperaturas medias fueron cercanas a 25°C sobre todo en los meses de julio y agosto y las máximas medias estuvieron próximas a los 35°C en dichos meses. La amplitud térmica es considerable a lo largo del año, acentuada en los meses estivales donde es cercana a los 20°C.

Las precipitaciones registradas durante estos cinco años fueron muy escasas por debajo de la media de la zona que se sitúa en 400 mm. Estas se encuentran repartidas principalmente en invierno y primavera, con tormentas de verano en los meses de julio y agosto de 2013 y agosto de 2017.

**Tabla 1.** Precipitaciones (P) y evapotranspiración de referencia (ET<sub>o</sub>). 2013 a 2017

Año	2013	2014	2015	2016	2017
P (mm)	363	166	287	286	212
ET <sub>o</sub> (mm)	1350	1513	1467	1526	1538

Datos registrados en la estación agroclimática de Puebla de Don Fabrique.

**Tabla 3.** Análisis fisicoquímico en el momento de la vendimia en los cinco años evaluados

	2013		2014		2015		2016		2017	
	G 1ª vendimia	G 2ª vendimia	G1	G2	G1	G2	G1	G2	G1	G2
Fecha de Vendimia	26/09/13	22/10/13	15/10/14		22/09/15		14/09/16		04/09/17	11/09/17
Peso 100 bayas (g)	367,93	381,66	410,7		257,3	348,4	251,5	236,0	366,6	366,4
Sólidos solubles (° Brix)	16,75	20,62	18,1		17,7	19,6	20,4	21,0	19,9	21,5
Alcohol probable (% v/v)	9,24	11,82	10,13		9,83	11,10	11,67	12,08	11,34	12,42
pH (20°C)	3,31	3,56	3,64		3,38	3,59	3,62	3,60	3,62	3,84
Acidez total (g ác. tartárico/L)	6,6	4,8	3,5		4,7	3,9	5,0	4,6	4,1	3,7
Potasio (mg/L)	1401	2418	1386		1119	1315	1398	1504	1555	1797
Ácido tartárico (g/L)	5,5	5,1	5,1		5,3	4,2	5,5	5,6	5,4	4,5
Ácido málico (g/L)	3,5	2,4	2,2		1,1	1,2	2,2	1,5	1,4	1,6
Ácido glucónico (g/L)	-	-	-		-	-	0,03	0,00	0,07	0,08
NFA (mg/L)	-	-	-		-	-	130	124	106	96

Para la segunda vendimia se pretendía alcanzar los 12,5% v/v, pero al estabilizarse el contenido en sólidos solubles de las parcelas desde finales de septiembre y empezar a peligrar la sanidad de la uva se decidió vendimiarse alcanzando 11,82% v/v, manteniendo todavía un pH y acidez adecuados.

En 2015, el año con mayores producciones, ninguna de las parcelas llegó al mínimo de grado alcohólico probable establecido, para conseguir aumentarlo se hubiera tenido que hacer un aclareo de racimos semanas antes de la vendimia. Con los valores de pH y acidez total obtenidos, fue necesaria la corrección con ácido tartárico en todas las elaboraciones excepto en la primera vendimia de 2013 y la vendimia de G1 en 2015.

La sanidad de las uvas fue excepcional todos los años, sin síntomas de podredumbres, ni otras enfermedades. En los tres primeros años se valoró este caso de forma visual. En 2016 y 2017, se pudo además confirmar mediante la medida del ácido glucónico en el mosto, uno de los metabolitos derivados del ataque fúngico. Contenidos inferiores a 0,5 g/L de ácido glucónico son normales y se relacionan con uvas sanas.

La Blanca Gordal es una variedad de vid de uva blanca cultivada desde muy antiguo en el

Altiplano de Granada, perfectamente conocida por los viticultores y adaptada a las condiciones edafoclimáticas y técnicas culturales de la zona. Según la evaluación realizada en este estudio es de producción alta, con un período de maduración largo, sin alcanzar concentraciones en sólidos solubles demasiado elevadas y con acidez baja. Su cultivo además de contribuir a la recuperación de una variedad local y al aumento de la biodiversidad, podría ser una excelente oportunidad de diversificación de los productos vitivinícolas del Altiplano de Granada y por extensión de Andalucía.

### Agradecimientos

Los resultados presentados han sido obtenidos en el marco de los proyectos Transforma Vid y Vino (TRA.TRA201300.2) y Transferencia de Tecnología e Innovación en Vid y Vino (PP.TRA.TRA.201600.4), del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA), cofinanciado al 80% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, dentro del Programa Operativo FEDER de Andalucía 2014-2020. Agradecemos la colaboración de las bodegas Carayol & Castellar, Domingo y Quiles, Jabalcón y Jaraiz por la cesión de sus viñedos e instalaciones, para realizar este trabajo.

## Bibliografía

- [1] CLEMENTE Y RUBIO, S. R. [Gil Albaracín, A. (ed.)]. 2002. Viaje a Andalucía. "Historia Natural del reino de Granada" (1804-1809). Ed Griselda Bonet Girabet, Barcelona. 1247 pp.
- [2] CLEMENTE Y RUBIO, S. R. 1807. Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía con un índice etimológico y tres listas de plantas en que se caracterizan varias especies nuevas. Imp. Villalpando. Madrid, 324 pp.
- [3] CEPT, 2015. Catálogo de Paisajes de la Provincia de Granada (Archivo digital). Directores Florencio Zoido Naranjo y Yolanda Jiménez Olivencia; autores VV.AA. Sevilla: Centro de Estudios del Paisaje y Territorio (CEPT). Consejería de Medioambiente y Ordenación del Territorio, 268 pp.
- [4] BOJA. 2011. Orden de 30 de noviembre de 2011, por la que se

aprueba el Pliego de Condiciones del Vino de Calidad de «Granada». Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. Nº 249. 22/12/2011, p 44-50.

[5] BOJA. 2011. Orden de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueban los Pliegos de Condiciones de los Vinos de la Tierra Altiplano de Sierra Nevada, Bailén, Cádiz, Córdoba, Cumbres del Guadalfeo, Desierto de Almería, Laderas del Genil, Laujar-Alpujarra, Los Palacios, Norte de Almería, Ribera del Andarax, Sierras de Las Estancias y Los Filabres, Sierra Norte de Sevilla, Sierra Sur de Jaén, Torreperogil y Villaviciosa de Córdoba. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. Nº 249, 22/12/2011, p 114-144.

[6] KLEWER, W.M. y DOKOOZLIAN, N.K. 2005. Leaf área/crop weight ratios of grapevines: Influence on fruit composition and wine quality. Am. J. Enol. Vitic., 56:170-181.

**VIDES AMERICANAS**



**J. Martínez Martí S. L.**  
INJERTOS CON SOLDADURA PERFECTA  
 INJERTOS Y BARBADOS CERTIFICADOS

Plaza Constitución, 9 - Tel. y Fax: 96 236 03 15 - Móviles: 629 56 23 60 659 11 63 68  
 E-mail: viveros@martinezmartisl.com      www.martinezmartisl.com  
 46812 AIELO DE MALFERIT - (VALENCIA)

**Tradición, Experiencia, Desarrollo e Innovación  
 al servicio del viticultor**

**Disponemos de una selección de los mejores clones  
 tanto en cultivares como portainjertos de vid**

110 Richter, 1103 Paulsen, 140 Ruggeri, 161-49 Couderc, 41 B Millardet...  
 Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Monastrell, Mencía, Bobal...  
 Macabeo, Eva, Alarije, Cayetana, Pardina, Parellada, Montua, Pedro Ximenez,  
 Airén, Verdejo, Albariño, Treixadura, Godello, Sauvignon Blanc...

Consúltenos sin compromiso, nuestros técnicos le proporcionarán el asesoramiento que precise