

mandón

cenicienta

negro saurí–bastardillo chico

Variedades ocultas

Un ambicioso proyecto del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León lleva más de 20 años recuperando variedades locales minoritarias en vías de extinción, así miran al pasado para construir el futuro.

Texto—Cristina Alcalá Fotos—Ignacio Gallego / ITACyL

legiruela

gajo arropa

tinto jeromo

rufete serrano blanco

bruñal

estaladiña

verdejo colorao

puesta en cruz





¿Cuántas variedades y zonas de Castilla y León conoces? Es la pregunta que hice a amigos ajenos al sector. Un enunciado nada dicotómico, pero cuya respuesta abrumadora fue el tándem Rueda-verdejo y Ribera del Duero-tempranillo. A partir de ahí, comenzaban los suspiros y silencios. En España, sólo 9 variedades representan sobre el 80% de la superficie del viñedo. Por mucho que intentemos divulgar la riqueza varietal nacional o las excelencias del nuevo panorama vitícola, la cruda realidad es que el consumidor encontrará representado en tiendas y lineales lo que las estadísticas demuestran. Castilla y León, con unas 80.000 ha, es la tercera comunidad en el ranking de superficie de viñedo nacional. El 86% está amparado bajo figuras de calidad; trece denominaciones de origen, una IGP, un vino de pago y otros dos por llegar. Una amalgama de comarcas entre valles, ríos, páramos, llanuras, altitudes y condiciones climáticas tan diversas como poco conocidas. La enorme diversidad del paisaje y patrimonio vitícola de Castilla y León la reflejó como nadie el gran geógrafo e historiador Huetz de Lemps. Dividía la cuenca del Duero en comarcas morfológicas y regiones tradicionales como Tierra del Pan, del Vino, de Pinares, de Campos...

Destacaba los prestigiosos blancos de Tierra de Medina, los claretes desde Aranda hasta Peñafiel, los viñedos en pendiente limítrofes con Portugal y pequeñas zonas donde hoy ya desapareció el viñedo. El renacer vitícola de Castilla y León se iniciaría en los años 80 con el desarrollo de las denominaciones. Pero estamos en el s. XXI y, probablemente, viviendo un nuevo hito en la intensa y extensa historia de la región.

Algo se está cultivando

Literalmente, porque desde hace 20 años el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) está llevando a cabo un arduo, lento y minucioso trabajo de investigación, recuperación y plantación de variedades locales en vías de extinción. El germen del proyecto fue preservar e identificar el material genético y vegetal, estudiarlo agrónomicamente y evaluarlo a través de la vinificación. Un proyecto que tiende un puente con el pasado para trazar el futuro. Para Enrique Barajas Tola, agrónomo, enólogo e investigador en viticultura del ITACyL, el proyecto tiene varios fines, “el científico de preservar genotipos para que no se pierdan, el técnico para contar con variedades diferentes que aporten tipicidad a las zonas y algo muy importante, conseguir su capacidad de uso”. La prospección de variedades se inició en el año 2002 hablando con técnicos, bodegueros o viticultores, buscando las parcelas de origen y marcando las cepas. A partir de ahí

comienza la fase de identificación. Por lo general, son cepas muy viejas aunque es “muy difícil datar la fecha”, comenta Enrique, “legalmente, una variedad minoritaria es la que tiene menos de 100 ha, pero éstas no llegan ni a las 200 cepas”. Se encontraron 130 variedades repartidas en casi 200 parcelas después de analizar más de 1000 cepas en territorios muy variados. Se seleccionaron 30 y se plantaron en Finca Zamadueñas un centro de investigación agrícola en Valladolid donde existen una colección de 44 variedades minoritarias. Allí las estudian, caracterizan y mantienen su material genético como un tesoro. Además, en otras zonas de Salamanca, León y Ávila tienen plantaciones con cepas originarias del lugar junto con bodegas y colaboradores interesados en el proyecto. De esas 30 variedades iniciales fueron seleccionadas 14 para vinificar. Ya son 8 las que están en la lista de Variedades Autorizadas de Castilla y León y 4 reflejadas en los pliegos de condiciones de las DDOO Arribes, Sierra de Salamanca y Bierzo.

¿Cómo se recupera una variedad?

Es un proceso largo que puede durar 4 ó 5 años. Lo primero es localizar el material e identificarlo por vía genética para posteriormente conservarlo en plantaciones nuevas o en parcelas de origen. La siguiente fase sería el estudio agronómico y enológico, la descripción ampelográfica y genética, así como pruebas para asegurar que el material esté libre de virus.



1

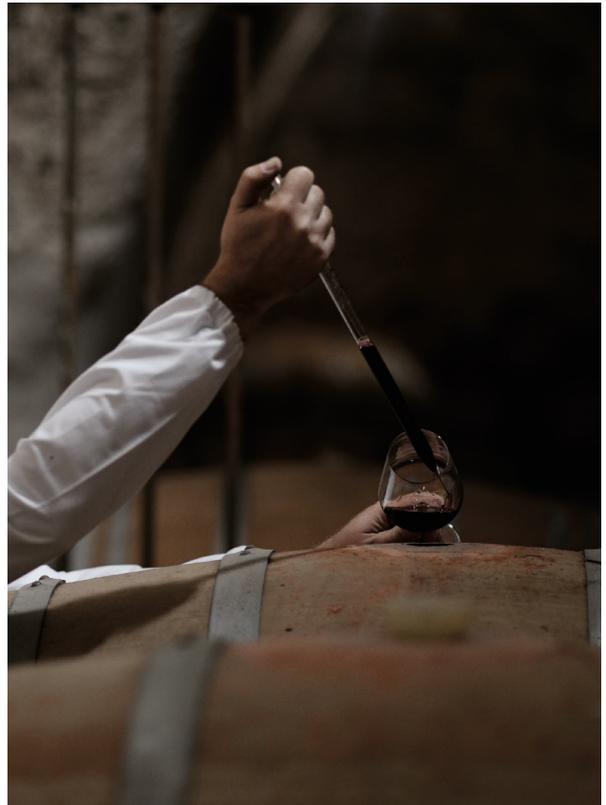


1. Enrique Barajas Tola, agrónomo y enólogo, es uno de los investigadores del proyecto de ITACyL.
2. Viñedos de la DO Sierra de Salamanca que ya recoge cuatro de las variedades recuperadas.
3. Con cada variedad se realiza una microvinificación en condiciones muy específicas.

2



3



4. **Alberto Martín Baz está vinificando las 11 variedades experimentales.**

VINOS CASTILLA Y LEÓN



La última fase es el registro legal de uso. Primero debe ser evaluado por la Oficina Española de Variedades Vegetales para demostrar que cada variedad es diferente, estable y homogénea, ser reconocido legalmente y publicado en el BOE como variedad presente en el Registro de Variedades Comerciales de Vid en España. Luego, cada comunidad autónoma decide traspasar o no su uso al ámbito regional. “Otra batalla es que las denominaciones de origen las incluyan, pero eso ya no depende de nosotros”, comenta Alberto Martín Baz, enólogo de la Estación Enológica de Castilla y León, que también forma parte del proyecto.

Microvinificaciones

Alberto es el encargado de la vinificación de las 11 variedades experimentales. Son micro-elaboraciones complicadas “porque cualquier desviación podría llevar al traste la investigación; controlar la protección con el oxígeno y los cambios de temperatura es crucial, siguiendo los mismos protocolos para marcar la diferencia varietal”. Muchas de las variedades casi se han extinguido porque eran problemáticas en cultivo. En este sentido, Alberto dice que “el objetivo es tener datos, ver si la variedad podría estar enfocada a un vino de calidad o sólo interesa su material para que no se extinga”. No se ha desechado ninguna variedad, “algunas antiguamente no maduraban y ahora sí, y esto

es interesante”. Un dato para visualizar la dimensión del trabajo: después de 20 años se han elaborado 100 kilos de uva que dan 40 botellas de cada variedad. Catar alguna de ellas se convierte en una mezcla de acto emotivo, agradecimiento y reflexión con toque entre futurista y ciencia ficción. Vinos fluidos y aromáticos en zonas donde la estructura y la densidad es la norma, otros de tanicidad elegante, frescos y potencia comedida. El baile desprejuiciado entre los parámetros de cata es esperanzador.

Historias del pasado con futuro

Como la que cuenta Enrique sobre la variedad legiruela, que se abandonó por otros cultivos y aún así un alcalde dictó un bando prohibiendo sacar sarmientos del término municipal porque eran muy celosos de su material vegetal. El equipo de ITACyL pudo recuperarla porque alguien del pueblo de al lado se saltó la norma. El sueño de Alberto y Enrique, como representantes de un gran equipo, es que no se extingan y que su trabajo pueda servir a todo el sector “porque al final trabajamos como servicio, que salgan vinos comerciales con estas variedades sería muy gratificante”. Variedades locales para contribuir a la repoblación histórica de viñedos y su diversidad geográfica, patrimonio resistente al cambio climático, aporte de genuina tipicidad, puesta en valor de zonas rurales. Construir una identidad de futuro con un legado recuperado. Y no solo para viticultores sino para el goce de todos nosotros. ●

El renacer vitícola de Castilla y León se iniciaría en los años 80 con el desarrollo de las denominaciones, pero estamos en el s. XXI y, probablemente, viviendo un nuevo hito en la intensa y extensa historia de la región

4

