

Año: 2024

Título artículo: Caracterización agronómica y enológica de 5 variedades de uva blanca recuperadas en Castilla-La Mancha: Blanca del Tollo, Castellana Blanca, Jarrosuelto, Montonera del Casar y Moscatel Serrano

Revista, volumen, páginas: La Semana Vitivinícola; **3.675:** 1752-1758.

Autores: Pedro Miguel Izquierdo Cañas, Adela Mena Morales, Jesús Martínez Gascueña, Juan Luís Chacón Vozmediano, A. Sergio Serrano Parra, Esteban García Romero

RESUMEN:

En los últimos años, la demanda de vinos blancos, más ligeros y frescos que los tintos, ha experimentado un incremento significativo. Esta tendencia de consumo supone una oportunidad para explorar variedades blancas alternativas que puedan contribuir a diversificar el mercado y que cumplan con los estándares de calidad exigidos. Con este objetivo surge el presente trabajo, que tiene como objetivo principal caracterizar el comportamiento de cinco variedades de uva blanca recuperadas en Castilla-La Mancha (Blanca del Tollo, Castellana Blanca, Jarrosuelto, Montonera del Casar y Moscatel Serrano), tomando como referencia la variedad blanca más cultivada en la Región (Airén). Para abordar dicho objetivo, durante cinco años se realizó un seguimiento de una serie de parámetros agronómicos y enológicos en las parcelas y la bodega experimental del IVICAM (Tomelloso).

En cuanto a la fenología, Castellana Blanca destacó por mostrar la brotación más precoz (5 de abril), mientras que la de Jarrosuelto fue la más tardía (19 de abril). El resto de variedades brotaron en fechas intermedias. Todas las variedades recuperadas exhibieron una madurez más temprana que la de referencia (Airén): entre el 22 de agosto (Blanca del Tollo) y el 3 de septiembre (Jarrosuelto). Respecto al rendimiento, sobresalía Moscatel Serrano con rendimientos cercanos a las 15 t/ha. Por el contrario, Castellana Blanca y Montonera del Casar eran las variedades con rendimientos más pobres (en torno a 7 t/ha). A pesar de no ser la variedad más productiva, Jarrosuelto presentaba la baya y el racimo más pesados (2,97 y 377,60 g, respectivamente). En cuanto al aspecto cualitativo, los mostos de Blanca del Tollo y Montonera del Casar destacaron por su elevada acidez total (entre 5,52 y 5,88 g/L), muy por encima de otras variedades como Airén, Jarrosuelto y Moscatel Serrano (3,33 – 3,83 g/L). Respecto a los vinos, los de todas las variedades recuperadas obtuvieron mejores puntuaciones por parte de los catadores que los de Airén. En particular, los vinos elaborados con Blanca del Tollo y Moscatel Serrano fueron percibidos como los de mayor calidad gustativa y obtuvieron la puntuación total más alta (87 puntos OIV ambos vinos). En resumen, las variedades recuperadas estudiadas en este trabajo presentan distintas cualidades agronómicas y enológicas atractivas tanto para productores como para consumidores finales, por lo que pueden suponer una alternativa interesante a otras variedades blancas más cultivadas actualmente.