

DECOUPLING ANTHOCYANINS: SUGAR RATIO: A NEW APPROACH IN THE ADAPTATION OF VARIETIES TO GLOBAL WARMING

DESACOPLAMIENTO DEL RATIO ANTOCIANOS:AZÚCARES: UN NUEVO APROVECHAMIENTO EN LA ADAPTACIÓN DE VARIEDADES AL CAMBIO CLIMÁTICO

J. García, W. Zheng, P. Balda, V. Galdo, F. Martínez de Toda

1. INTRODUCCIÓN

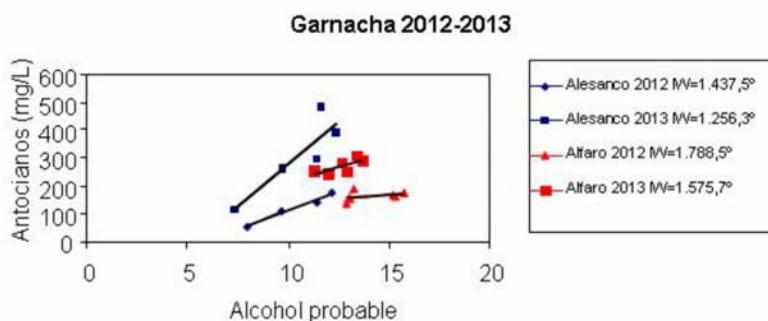
- EL OBJETIVO HISTÓRICO DE LA VITICULTURA, SIEMPRE HA SIDO INCREMENTAR EL GRADO PROBABLE DE LA UVA
- EN LA ACTUALIDAD, HA HABIDO UN CAMBIO SUBSTANCIAL EN EL CONCEPTO DE CALIDAD
- A DÍA DE HOY, EXISTE UNA CLARA TENDENCIA A LA OBTENCIÓN DE VINOS MÁS ALCOHÓLICOS Y CON VALORES DE PH MÁS ALTOS
- EL CONSUMIDOR ACTUAL, PREFIERE VINOS MENOS ALCOHÓLICOS

2. OBJETIVOS

- 2.1. ESTUDIAR EL EFECTO DE LAS DISTINTAS TEMPERATURAS EN ZONAS DISTINTAS DE LA RIOJA SOBRE RELACIÓN ANTOCIANOS/AZÚCARES DURANTE LA MADURACIÓN EN LOS ÚLTIMOS CINCO AÑOS
- 2.2. ESTUDIAR LA CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR EN EL INICIO DEL ENVERO EN ZONAS CLIMÁTICAS DISTINTAS DENTRO DE LA RIOJA
- 2.3. ESTUDIAR LA CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR EN EL INICIO DEL ENVERO DE LAS DIFERENTES

3.1. RELACIÓN ANTOCIANOS/AZÚCARES

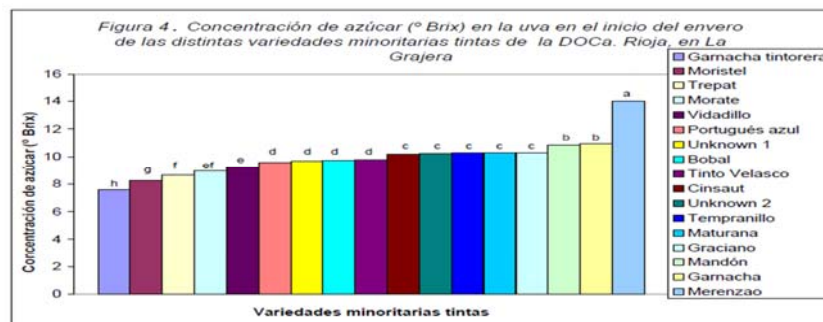
ATRAVÉS DE LOS DATOS APORTADOS POR EL CONSEJO REGULADOR DE DOCA RIOJA, SE ESTUDIA LA RELACIÓN ANTOCIANOS/AZÚCARES



3.2. CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR EN EL INICIO DEL ENVERO EN DISTINTAS ZONAS CLIMÁTICAS DE LA DOCA RIOJA

Zona	Índice de Winkler	Variedades	° Brix
Rioja Baja	1.575,7 °	Tempranillo, garnacha y graciano	11,30a
Laguarda	1.420,6 °	Tempranillo, garnacha y graciano	10,91b
Rioja Alta	1.256,3 °	Tempranillo y garnacha	10,27c

3.3. CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR EN EL INICIO DEL ENVERO EN LAS DIFERENTES VARIEDADES MINORITARIAS TINTAS DE DOCA RIOJA



4. CONCLUSIONES

- EN LAS ZONAS CÁLIDAS EXISTE UN DESACOPLAMIENTO QUE TIENDE HACIA UNA MENOR RELACIÓN ENTRE ANTOCIANOS Y AZÚCARES, LO QUE ACENTÚA LA PRODUCCIÓN DE VINOS CON MAYOR CONTENIDO ALCOHÓLICO Y MENOR COLOR
- SE COMPRUEBA QUE EL CONTENIDO EN AZÚCARES AL INICIO DEL ENVERO, ES MAYOR PARA LAS ZONAS CÁLIDAS, POR LO QUE EL DESACOPLAMIENTO EXISTENTE TIENE SU ORIGEN EN UN PERIODO, ANTERIOR AL ENVERO
- CON EL OBJETIVO DE BUSCAR POSIBLES ESTRATEGIAS, DESDE LA VITICULTURA, QUE MITIGUEN EL EFECTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO, SE ESTUDIA LA CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR EN EL INICIO DEL ENVERO, DE LAS DISTINTAS VARIEDADES MINORITARIAS DE DOCA RIOJA, DE LAS CUÁLES, LAS QUE CONTIENEN UNA MENOR CONCENTRACIÓN DE AZÚCARES SON:

GARNACHA TINTORERA, MORISTEL Y TREPAT

ENOFORUM 2015
Vicenza, Italia

UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

jesus.garciam@hotmail.es