

# **“Vinos Old-Vidaos”**

## **Cepas Singulares de Navarra**

**Rescate de la variabilidad existente en el viñedo antiguo  
en el área de cultivo de Navarra**

**Sección de Viticultura y Enología de Navarra. EVENA**

*José Félix Cibriáin Sabalza*

*jf.cibriain.sabalza@navarra.es*

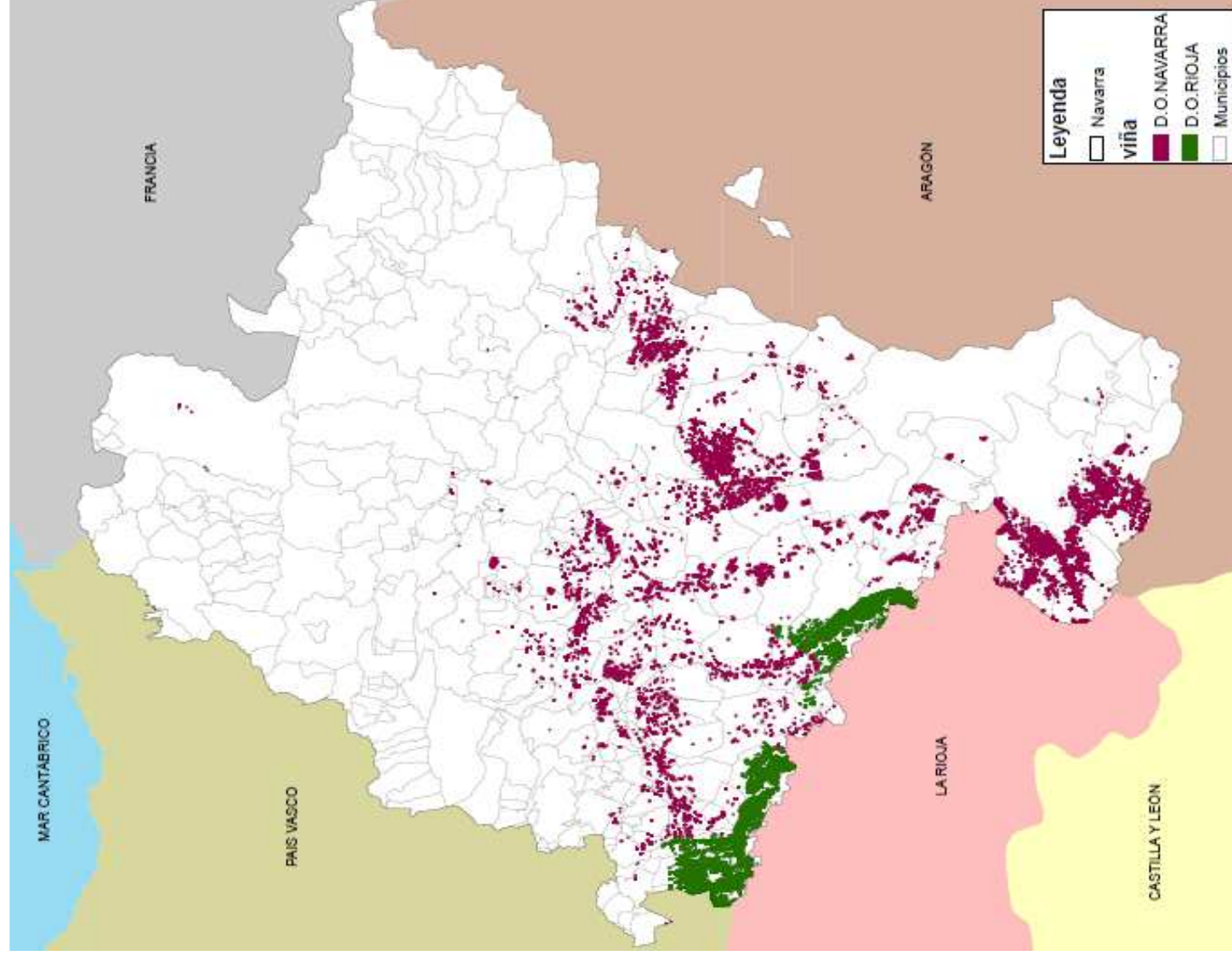
# Conservación



Como dice Alain Reynier **“En el viñedo antiguo existe variabilidad varietal que es necesario rescatar y conservar”**

**Recopilar el material con garantías sanitarias e identitarias**

**Establecer un esquema de conservación durable a medio plazo**





# Conservación









# Fase de identificación y sanitaria



El control identitario se ha efectuado mediante la extracción de ADN de hojas jóvenes



Cribado sanitario

interno:

PCRs y Elisa

Indexaje





# Conservatorio de cepas





# Material inicial





# Caracterización





# Caracterización





# Retorno conservativo



<b>Entradas</b>	<b>225</b>
-----------------	------------

<b>Variedades identificadas total</b>	<b>68</b>
---------------------------------------	-----------

• Variedades identificadas <b>blancas</b>	25
---	----

• Variedades identificadas <b>tintas</b>	38
--	----

• Variedades identificadas <b>rosadas</b>	5
---	---



<b>Genotipos desconocidos</b>	<b>20</b>
-------------------------------	-----------

<b>Genotipos HPD</b>	<b>2</b>
----------------------	----------





Indexaje leñoso (OEVV)	80
Variedades en indexaje	31
<b>Indexaje leñoso finalizado (negativo)</b>	<b>15</b>
<b>Inscripción en el Registro Variedad Comercial (RVC)</b>	<b>4</b>



**¿Qué?**

**¿Desde cuándo?**

**¿Por quién?**

**Garantías de pureza varietal  
e identificación**

**Exigencias AGRONÓMICAS y SANITARIAS  
Descripciones morfológicas y ampelográficas**

**Datación mediante documentación  
bibliográfica y testimonios**



# Evolución de la superficie de viña en Navarra



Elaboración de los  
Vinos Finos de  
mesa

Aparición del  
Oïdio (1851)

Viticultura Moderna



**1845-1855. Difusión del oidio por toda Europa**

Entre 1855 a 1862, en las provincias del alto Ebro, el oidio y las fuertes heladas acaecidas en este periodo mermaron seriamente la producción de las vides.

**En Aragón y Navarra  
se abandona el cultivo de algunas variedades  
“Indigenas”**

Productores directos:  
Isabella; Clinton; Othello;  
Noah; Jazquez.

Se introducen variedades  
de otras comarcas

- **Cambio radical del abanico varietal. Garnacha**
- **El eje productivo del viñedo se desplaza hacia el sur.**
- **La lucha contra oídio desencadena la aparición de la terrible plaga de la Filoxera.**
- **Encarecimiento de los costes de producción**





**Variedades cultivadas  
ancestralmente**

**Variedades introducidas  
después de 1850**

**Variedades  
INDÍGENAS**

**Variedades  
EXÓTICAS**



# 1791 Primeras descripciones

## Reyno de Navarra

Entre las muchas especies de uvas, que aquí se cultivan, las regulares y más singulares para vino son el **Barvés**, **Tempranillo**, **Garnacha**, **Mazuela**, las demás casi por lo común sirven para comer y guardar para el invierno. La garnacha envera o mueve más temprano que las otras, pero esta y la Mazuela son mas tardías en sazonar su uva

### AGRICULTURA GENERAL,

Y  
GOBIERNO DE LA CASA DE CAMPO:  
EN QUE

POR EXTENSO SE TRATA DE TODOS  
los Bienes del Campo, con los nuevos descubri-  
mientos, y métodos de cultivo para la multipli-  
cación de los Granos; y del aumento en la cria  
de Ganados, y en lo demás dependiente de una  
Casa de Campo: todo con especiales avisos  
e instrucciones.

COMPUESTA DE VARIAS MEMORIAS. DE LOS AU-  
tores, que mejor han tratado de este Arte, y de otras  
observaciones particulares.

POR D. JOSEPH ANTONIO VALCARCEL,  
Socio de Mérito de la Real Sociedad Económica  
de Amigos del País de Valencia.

TOMO VIII.

CON LA LICENCIA NECESARIA.

EN VALENCIA: POR JOSEPH ESTEVAN Y CERVERA,  
Plaza del Horno de San Andrés. Año 1791.

Se hallará en la Librería de Cervera, Calle de Campaneros,  
y en Madrid en la de Baylo, Calle de las Carretas.

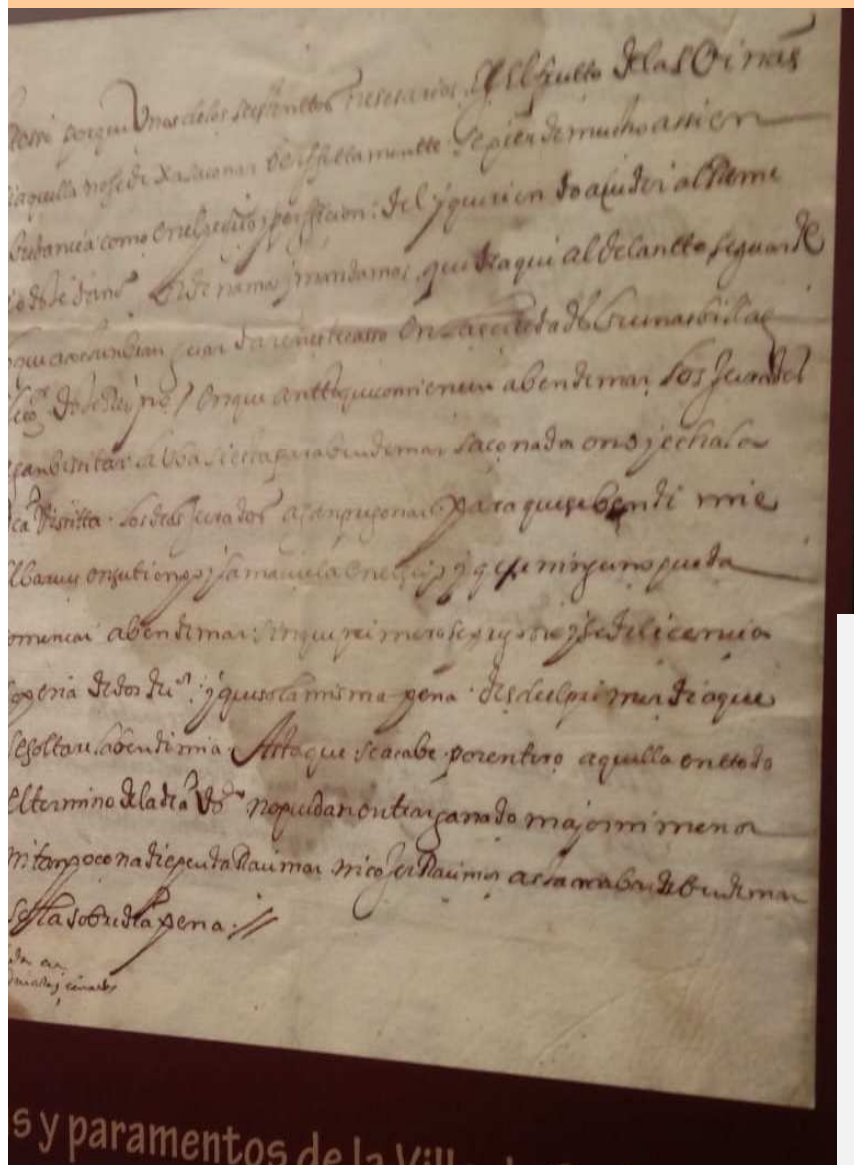


*“El **Barvés** es de singular dulzura y suavidad y de hollejo muy delicado. Su vid se distingue del Tempranillo en lo tierno del sarmiento y suavidad de la hoja con mayor verdor y lozanía que tiene el **Barvés** y la corteza de su cepa. El Tempranillo es casi de la misma calidad, solo que el hollejo es de mas resistencia.*

*Estos dos géneros de uva se sazonan y vendimian doce a quince días antes que la Garnacha y Mazuela”.*



## 1620. Normas paramentos de la villa de Sada



En el año **1620** se hace referencia al pregón para la vendimia de las variedades Barvés y Mazuela y la necesidad de licencia oficial para dicha vendimia. “se vendimie el **“Barves”** en su tiempo y la **Mazuela** en el suyo, y que ninguno pueda comenzar a vendemar sin que primero se pregone y se



# 1760. Sentencia del tribunal eclesiástico relativo al diezmo que la parroquia de Sada

Callamos atento los autos  
referimos que por lo que de ellos resulta declarando como de  
derecho no haber lugar a la manutención de papeles en  
tercera por lo vez. de la dña. y de cada mandamos despa  
char contra estos y demas. Revonax q. tienen y Cultiban  
viñedos en los caminos de ella, sobre carta con declara  
ción del primer mandam. de esta causa para que en el terno  
no de diez días que de benignidad los Concedemos cumplan  
en la y pagar a la Ig. Parroquial de la expresada villa  
el diezmo que a cada uno le correspondiere de la uva **Berués**  
en su misma especie y Calidad sin compensarlo ni  
hacerlo con uva **Mazuela** o de otra calidad inferior y sin  
fraude ni perjuicio alguno y pasado dho. terno y cum  
pliendo así Incurran en las censuras de la Inquisición  
da sobre carta y sean Publicados por los comulgados y publi  
cado de los demás ofensores y connotados de los fieles y proscritos  
en el loro hora q. con efecto cumplan con lo q. les vaman  
dado y de otro obrenca el Beneficio de la abrol u. y esta m. a c. e.  
dijim. a. a. lo pronunciamos y declaramos: licenciado canal =  
for. p. a. en au. a. c. de Julio de mil. y setecientos y noventa y siete  
por la dña. Manuel del acanal Rev. y vic. Genl. de este obpado  
pronunciado y declarado en sentencia a regon q. como en ella se regon  
viene en pnia de los piores de esta causa y de lo y regon  
on m. do hacez auto am. = Juan de la Cruz notario

Por lo q. se p. do Juan de la Cruz



: “....cumplan en pagar a la Parroquia de la expresada villa el diezmo que a cada uno le correspondiere de la uva **Berués** en su misma especie y calidad sin compensarlo ni hacerlo con uva **Mazuela** o de otra calidad inferior y sin fraude ni perjuicio alguno....”



# MAZUELO

Desde 1770 hasta la introducción del oídio en 1854 fue la protagonista principal de la viticultura Navarra en cuanto a superficie debido a su elevada capacidad productiva, relegando a minoritarias aquellas variedades de cultivo tradicional hasta ese momento.



**Mazuela.** *“De las cuatro variedades es la mas inferior en todo: el hollejo de su grano es mas duro y por eso menos expuesto a pudrirse. Su cepa o parra es mas crecida y arroja con bastante frondosidad; y su madera es más dura e igualmente el sarmiento por si más fuerte para la corta o poda, y sus cañutos son cortos. El vino de esta uva es de inferior calidad, mucho mas flojo y de menos duración que las otras”.*



# TEMPRANILLO



1791. Valcarcel.

**Tempranillo:** *“Casi de la misma calidad que Barbes, solo que el hollejo mas resistente, .....se sazonan y vendimian Tempranillo y Barbés doce a quince días antes que la Garnacha y Mazuelo. El Tempranillo hace por si solo un vino colorado con bastante fuerza”.*



# GARNACHA

1891. (GB) Avance estadístico sobre el cultivo y producción de la vid en España.



1791. (GT) Su vino no es de la fortaleza de los antecedentes No obstante en algunas partes esta bien apreciado, como el de Cariñena



# PARDINA; CAYETANA BLANCA



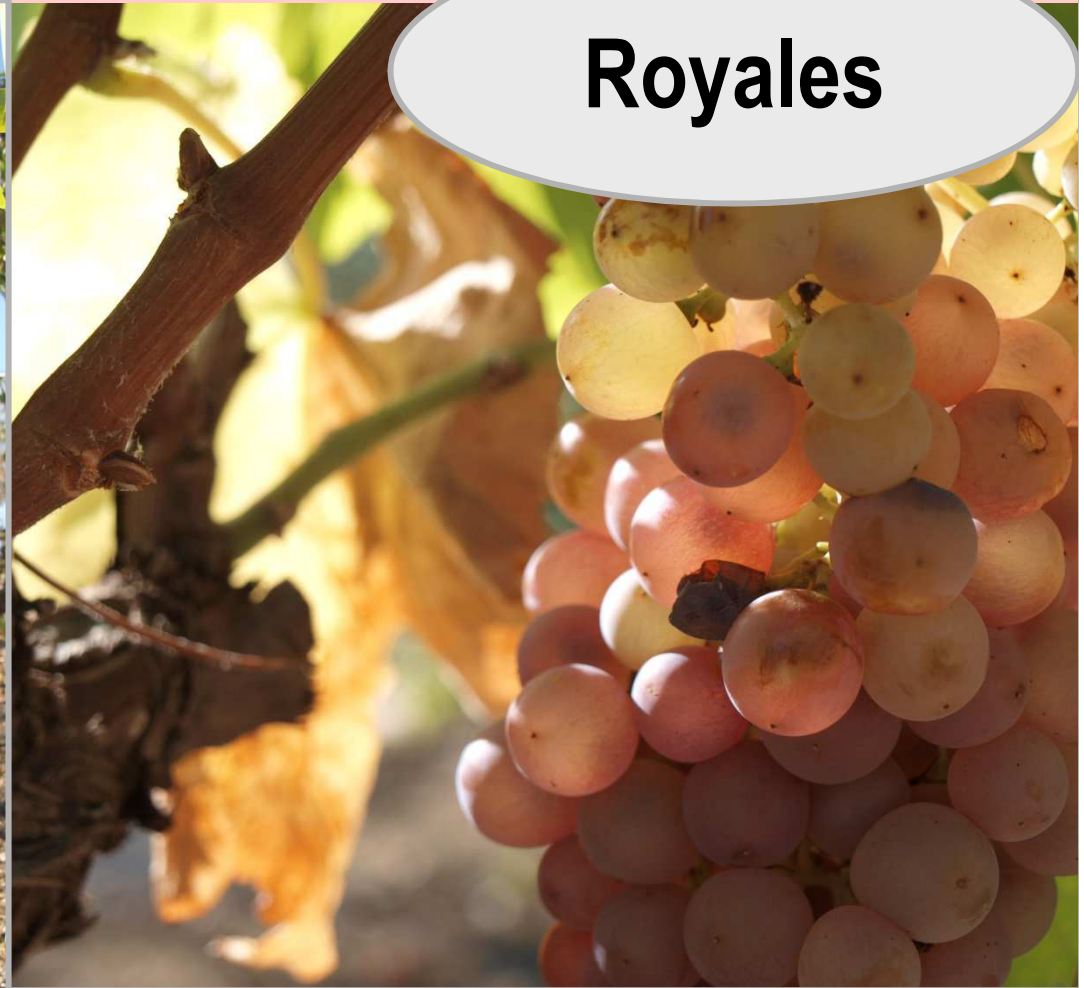
**Palopa**





# MALVASÍA RIOJANA, ROJAL, ALARIE

**Royales**





# ROJAL TINTA; ROYAL

**Royal  
Granadina**



# BENEDICTO





# TURRUNTES; ALBILLO MAYOR





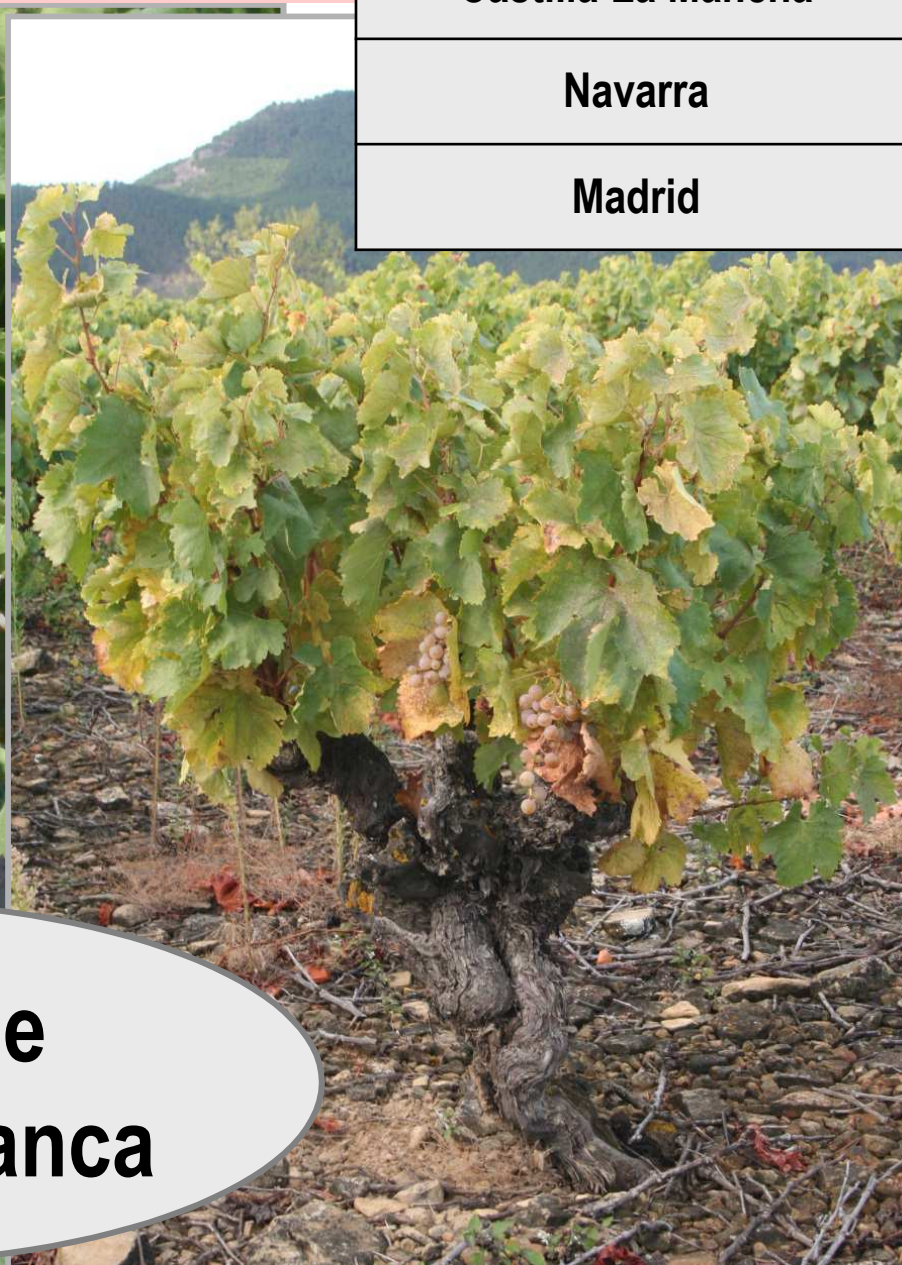
# CASTELLANA BLANCA

Aragón

Castilla La Mancha

Navarra

Madrid



**Parental de  
Maturana blanca**



# CADRETE, PASERA



Aragón

Cataluña

Madrid

Navarra





# Navés; Anaves



**Cantabria**

**Navarra**

**Madrid**

**Algo parecido puede decirse del Navés, variedad tardía y nunca con buena graduación”**



# GRACIANO





# PARRALETA





# TINTO VELASCO



**Graciano de Alfaro**





# VIDADILLO



**Vidadico en Zaragoza. Bendicho en Huesca. Corcejon en Valencia.**

*“El Vidadico es la vid más rústica que se conoce. Pie de terrenos pobres y pedregosos, y si la planta en tierra buena, su uva no sazona, y no toma color. Su vino, que aunque de flojos grados, es sumamente seco y esta cargado de tártaro y tanino, propiedad excelente de que carece casi por completo la Garnacha, bastarían hacer ligar muy bien con esta si no careciese de color casi del todo. Se ha observado que el vino de **Vidadico** pierde al segundo año toda su materia colorante y se queda blanco completamente”.*



# MORISTEL; JUANIBÁÑEZ; CONCEJÓN

El **Monastel** o **Concejon** en 1980 era la segunda variedad cultivada en Navarra con una superficie entorno a 639 has.

**Monastel**  
**Naves de Fitero;**



Sobre el **Monastel**, dice que no debe confundirse con el **Morastel**, que es vecino del Graciano, esta variedad en hibridación con Garnacha tinta, ha dado interesantísimos híbridos denominados Garteles muy



# MORATE (Monastel de Rioja)



*“Especie poco común en Aragón, y muy abundante en La Mancha y Rioja. Es la más productiva de todas y si un hielo tardío no lo impide, paga todos los años con prodigalidad al labrador “*



**1882**

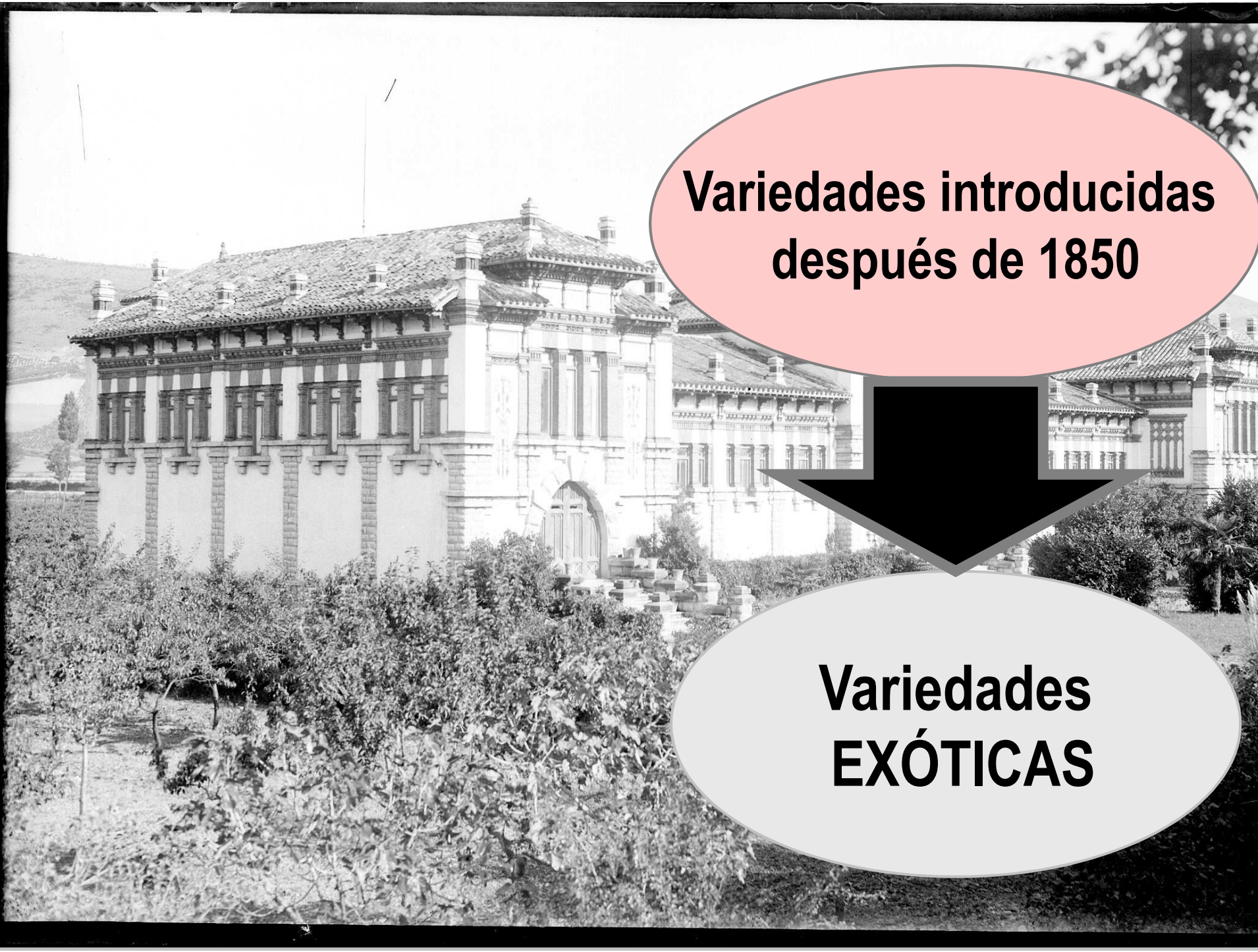
El Sr. Valier señala también la existencia del **Morastel** en Zaragoza, donde dice se le conoce por **Peribañez**, así como **Morate** en Huesca. Lo recomienda a los aragoneses, por las buenas cualidades de sus productos.



# Variedades cultivadas en Navarra, según bibliografía

1791	1877	1891	1912	1915	1918	1926	1980
Barbés	Mazuela	Abejar	Garnacha común	Garnacha	Garnacha	Garnacha	Garnacha tinta
Tempranillo	Tempranilla	Agustina	Tempranillo	Mazuela	Mazuela	Tempranillo	Monastel o Concejón
Garnacha	Garnacha Aragonesa	Albillo castellano	Graciano de Fitero	Berués	Graciano	Mazuela	Viura Macabeo
Mazuela	Biona	Anabés	Mazuela	Tempranillo	Tempranillo	Graciano	Tempranillo o Cencibel
Palopa	Moscatel menudo blanco	Barbés ó Bernés	Bargüés	Bartolomes	Miguel de Arcos	Morastel	Graciano
Malvasia	Malvares o Malvasias	Barnés o Vernes	Berués	Syrah	Barbés	Monastel	Malvasia
Moscatel	Tempranillo blanco	Blanca ordinaria	Graciano de Haro	Cabernet franco	Bernés	Alicante Bouschet	Miguel de Arco
	Bernes	Blanca Ribadavia (Malvasia)	Cariñena	Tempranillo	Palopa	Desgranadera o Graciano de Alfaro	Moscatel
	Pinot noir	Blanca	Berueses	Graciano	Biona	Vidadico	Mazuela
	Cabernet sauvignon	Biona	Benitillo	Negrin	Anabés	Aramon	Garnacha tintorera
	Moscatel grueso	Cagazal	Monastrel	Carrasquin	Rubial	Sumoll	Cardinal
	Albillo	Costazon	Requena	Cuatendrá	Agustina	Hijarol	Garnacha blanca
	Chasselas	Garnacha	Miguel de Arco	Bobal	Granadina	Mando	Calagraño
	Teta de vaca o Datilera	Garnacha blanca	Botón de gato	Monastrell	Morata	Bobal	Borba
	Moratas	Granadina	Jerónimo	Negra blasco	Anabés	Berués	Airen
	Moscatel	Graciano	Morate	Vidadico	Pasera	Jaenes	Palomino Fino
		Lebrina	Ribote	Perriba	Royal blanca	Merseguera	Pansa valenciana o Viñater
		Mazuela	Granadina	Ribote	Moscatel	Malvasia	Pedro Ximenez
		Miguel de Arcos	Rojal	Moscatel		Chasselas	Bobal
		Monastrell	Royal			Moscateles	Parellada
		Moscatel romano	Pasera			Macabeos Viura	Ohanes
		Moscatel menudo	Cirujal			Palopa	Verdejo
		Moscatel gordo	Palopas			Lairen	
		Moratas	Navés			Pardillo	
		Palopa	Viuna			Garnacha blanca	
		Rubial	Moscatel			Royal	
		Tempranillo				Garnacha roya	
		Tintoreros				Datilera o Botón de gato	
		Tarazonal				Miguel de Arco	
						Parellada	





**Variedades introducidas  
después de 1850**

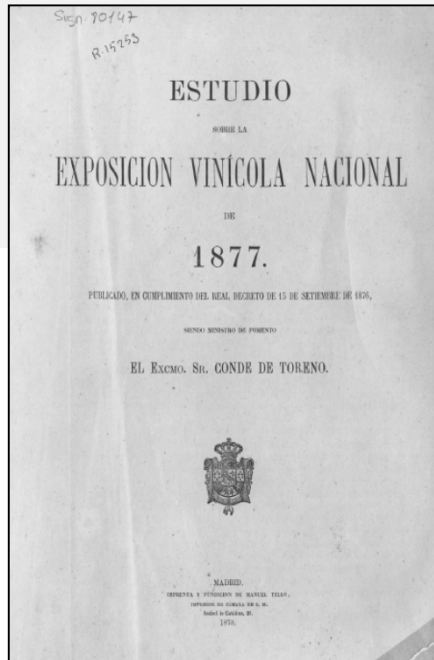
**Variedades  
EXÓTICAS**



# 1877 Exposición Vinícola Nacional

*“las variedades de la vid que constituyen los viñedos navarros, entre los tintos pueden reducirse a tres o cuatro las que se hallan algo generalizadas., casi exclusivamente destinados a la vinificación, figuran en primer lugar la conocida con el nombre de:*

**Mazuela**  
**Tempranilla**  
**Garnacha**  
**Bernés**



*“Albillo madrileño (de mesa).*

**Biona**

**Cabernet y Pinot Noir** introducidas por el Conde de Guendulaín).

**Cerués blanco** (a propósito para vinos amanzanillados).

**Chaselats** (variedad francesa, de mesa).

**Garnacha aragonesa** ahora predomina por ser la menos propensa al oidium, cuyo parasito obligó a renovar los viñedos antiguos.

**Malvasia.**

**Moscatel menudo** (cultivado en muy poca extensión).

**Moratas** (de mesa).

**Teta de vaca ó Datilera** (de mesa)”.

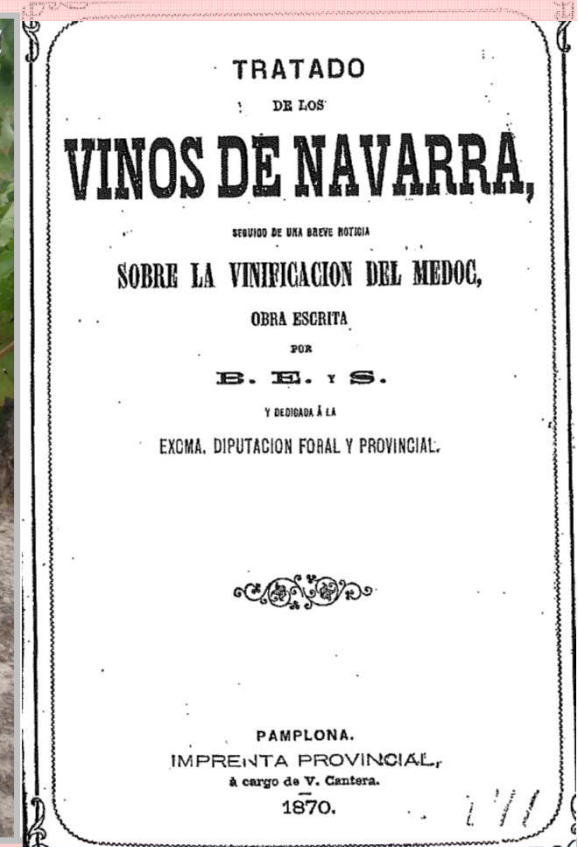
**Los vinos que se elaboran presentan tipos sumamente diversos**, según correspondan a una u otra de las variedades zonas en que la vid se cultiva, encontrándose entre ellos, desde los mas **débiles y frescos**, que se fabrican en la parte mas avanzada de la región de la vid, hasta los mas **espirituosos y fuertes** correspondientes a la meridional y los **muy alcohólicos y de gran capa** de la Ribera, en la que se elaboran también muy buenos generosos, con solo concentrar algo parte de sus mostos

El vino **Medoc** que se fabrica en algunas localidades es de elaboración mas esmerada, siguiendo el mismo método que emplean en Burdeos.



## Elaboración de los "Vinos Tintos Finos" mediante el sistema Medoc

basaban la nueva tipología de vinos como una puesta en valor de variedades que se encontraban en las viñas más antiguas de la región, como eran el Tempranillo, el Graciano y otras de gran difusión como la Garnacha



En Navarra  
el Conde de Guendulaín  
comenzó a cultivar Cabernet y Pinot Noir  
en su finca de Sarriá

### 1858-1862. Producción de VINO TINTO FINO

Camilo Hurtado de Amezaga, el **Marques de Riscal**, aristocrata y gran terrateniente, que desde 1836 vivía en el exilio en Burdeos y el Diputado General Pedro de Egaña, a encargo de Eugenio Garagaza, realizaron la importación de 9.000 vides extranjeras de **Riesling, Cabernet sauvignon, Pinot Noir** y otras)



# CABERNET SAUVIGNON



**Eduardo Abela. El libro del viticultor clasificación y sinonimia de las vides.**  
La Cabernet sauvignon y Pinot noir se han importado de Burdeos y Borgoña el Sr D. **Eloy Lecanda**, de Valladolid, en su extenso viñedo de la Vega Sicilia y Carrascal en Valbuena de Duero. **También parece cultivada en Navarra**



# GARNACHA TINTORERA. GRAND NOIR (DE LA CALMETTE)





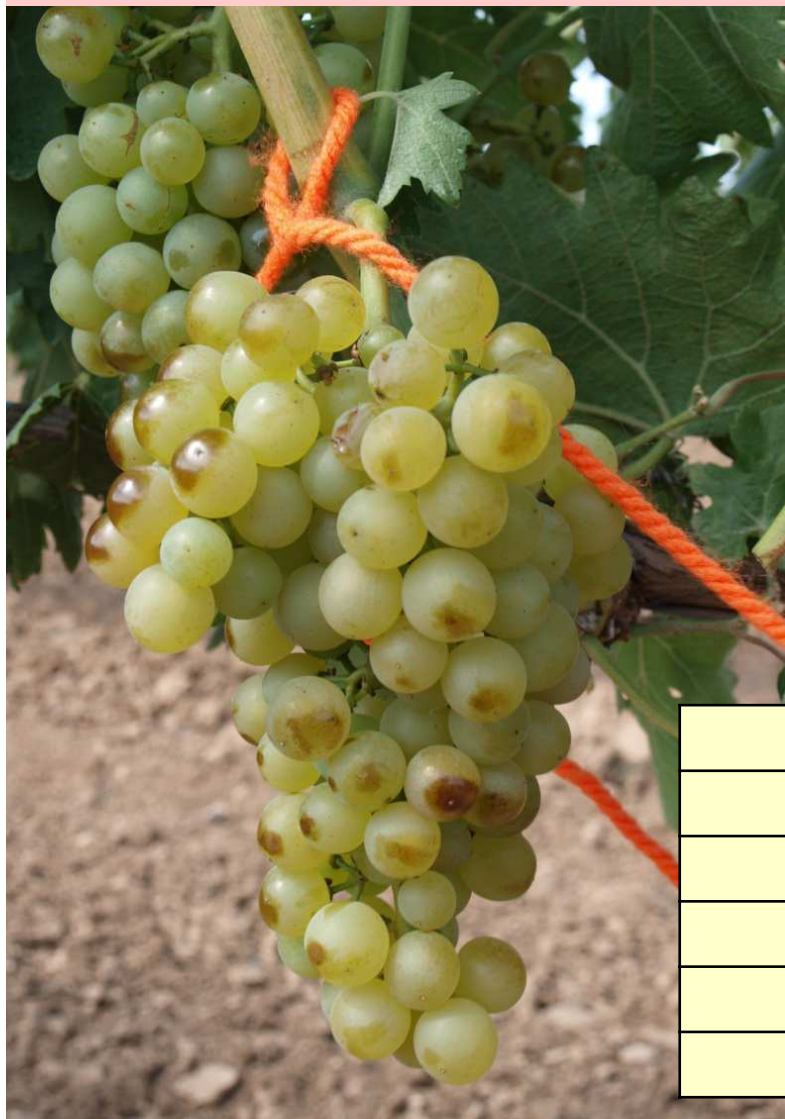
# CHASSELAS DORÉ

**1912** D. Antonio Maylin y Pacotet afirman que: “el **Albillo** y la **Chasselas** son dos variedades que deben propagarse por su madurez temprana y por los altos precios que se alcanzan en el mercado”.





# SANTA MAGDALENA



Aragón

Asturias

Baleares

Cantabria

Navarra

Valencia



**Autor: Antonio Maylin**

Sería conveniente introducir otras como el CHASELAS ROSE y **LA MADELEINE DUGEVINE** que es la más temprana.



# LUGLIENGA BIANCA





# ALEATICO





# AMBROSINA? AUBUN; CORVO



**Merló**





# Ahmeur bou ahmeur

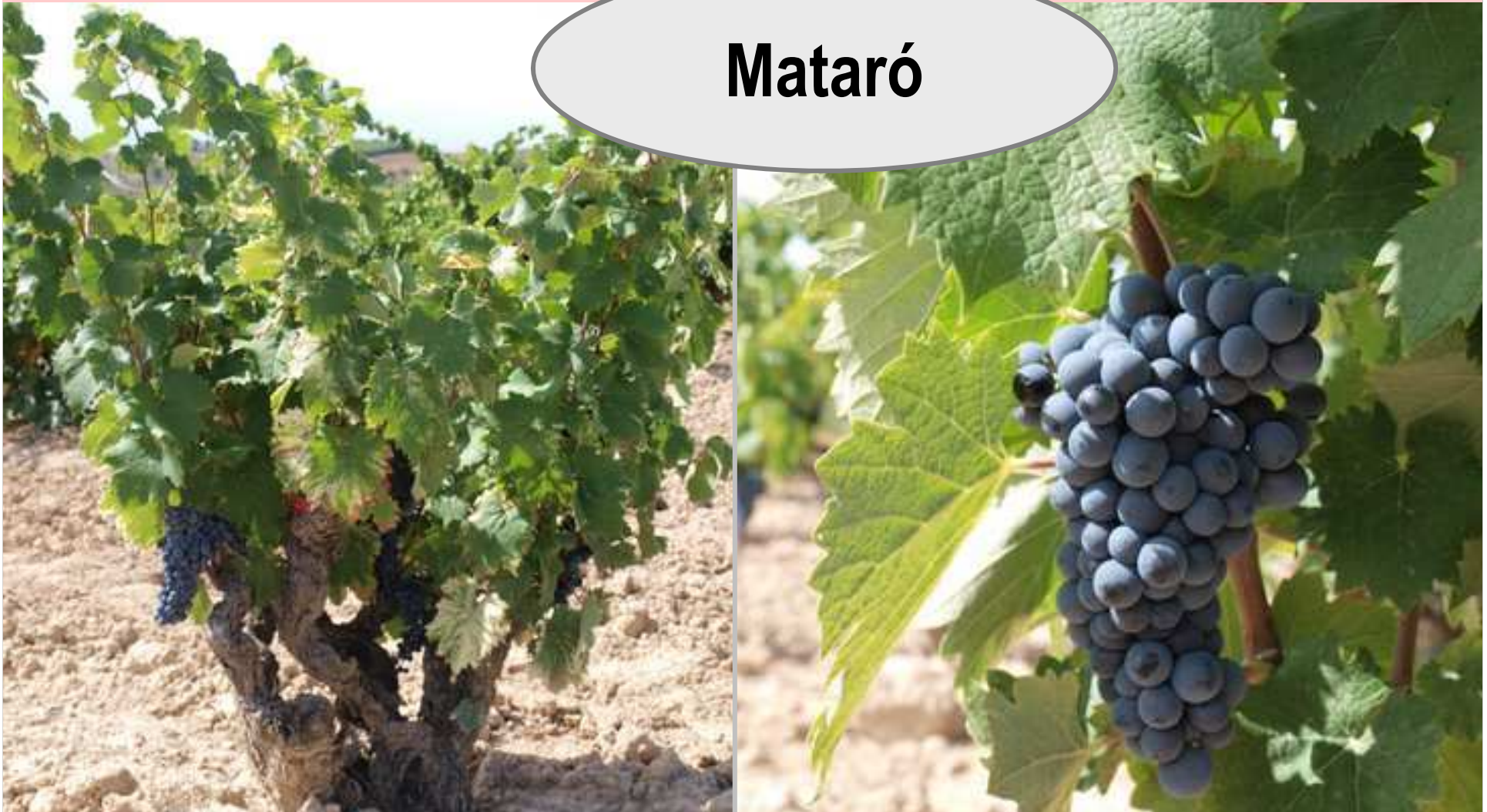


**Teta de vaca**



# MONASTRELL;MOURVIEDRO

**Mataró**



D. Manuel Gayan

Cepa poco cultivada en general es muy productiva y de un vino no tan alcohólico como los de Garnacha y Crujillón, pero de buen color, bastante fino y aceptable.



**BOBAI**

**Requena  
Desgranadera**





# ARAMON



“Cepa considerada como rústica. Sus indudables condiciones de extraordinaria producción la han hecho tan notable”.

Dice el **Sr. Valier** que el **Vidadico** en Zaragoza, **Bendicho** en Huesca y **Corcejón** en Valencia es el mismo **Aramon francés**



# GARRÓ ?; MANDÓN



**Andalucía**

**Aragón**

**C. La Mancha**

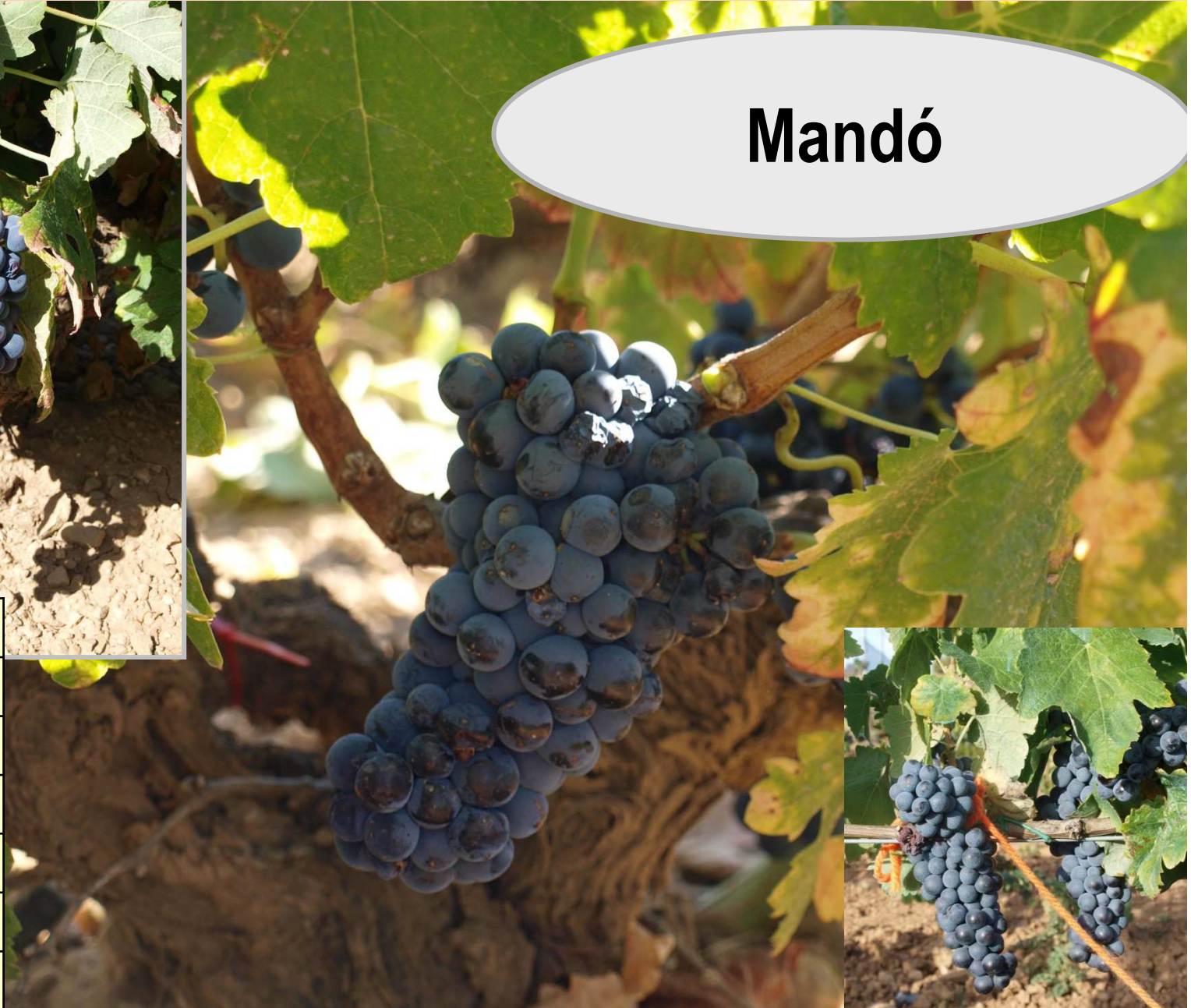
**Cataluña**

**Galicia**

**Navarra**

**Valencia**

**Mandó**





# XARELLO, XAREL-LO



**Charelo**

**Xarel-lo.** Pansalet, Pansa rosa, Panse, Jaen blanco, Doradillo. Racimo regular, cilindroconico, compacto apretado. Fruto regular, redondo, blanco, dorado y dulce. Madura en la tercera época.



# Macabeo



**Biona, Viuna, Viura**





# PARELLADA





# SIMSÓ





# SALVADOR



**C. León**

**Cataluña**

**Madrid**

**Navarra**

**Parrillada,  
Emparrillada**



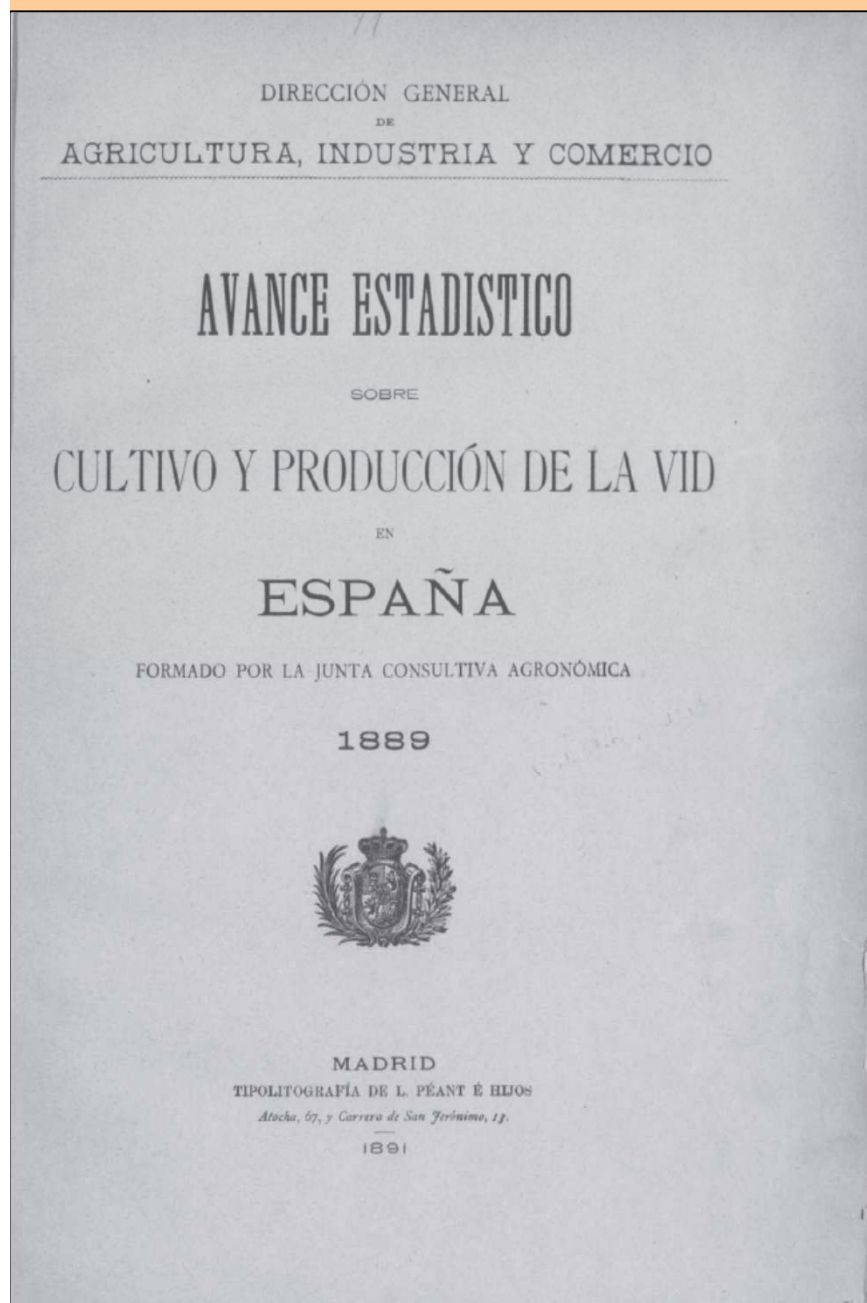
# MENCÍA

## Garnacho





# 1889. Avance estadístico



NAVARRA	
Abejar.....	
Agustina.....	
Albillo castellano .....	Racemosissima.
Anabés .....	
Barbes ó Bernés.....	
Barnes ó Vernes .....	
Blanca ordinaria.....	
— Ribadavia .....	
Blanca.....	
Biona.....	
Cagazal.....	
Costazón .....	
Garnacha.....	Alicantina.
— blanca.....	
Granadina.....	Rozierii.
Graciano.....	
Lebrina.....	
Mazuela.....	Bretonneria.
Miguel de Arcos.....	
Monastrell.....	
Moscato romano.....	Isidorii.
— menudo.....	Idem.
— gordo.....	Idem.
Moratas.....	
Palopa.....	
— de grano gordo.....	
Royal.....	Vivax.
Rubial.....	
Tempranillo.....	Ubérrima.
Tintoreros.....	
Tarazonal.....	





1868

Descubierta la filoxera en Francia y Portugal  
Gouvinhas (Alto Duero)

1878

Descubierta la filoxera en Málaga.  
Lagar de la Indiana.  
En el Ampurdan catalán

1919

**Toda la península ibérica y  
Baleares filoxerada**

1892

**Descubierta la filoxera en Navarra.  
Valle de Echauri y Aranguren**





**1900**

**Campos de experimentación  
en Valle de Echauri y Aranguren  
De los 19 campos, 6 se sitúan  
en la Cuenca de Pamplona**



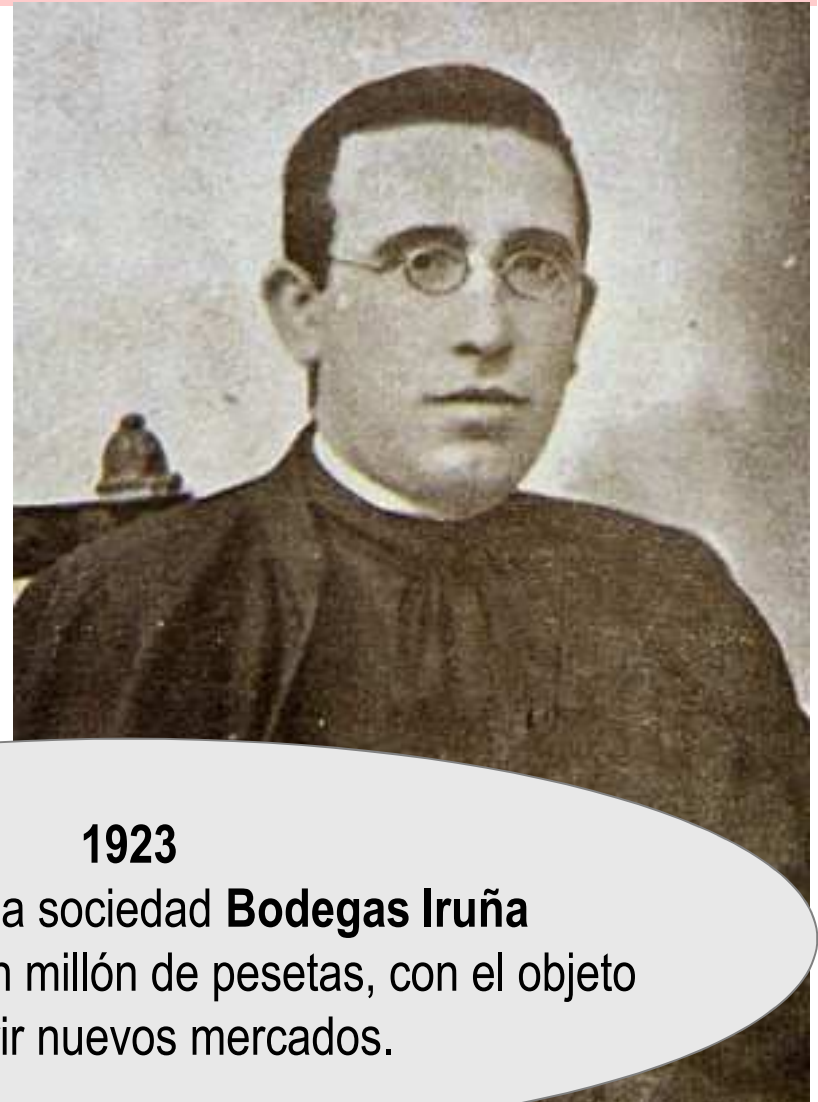
***En Navarra se recuperan los niveles prefiloxericos. Con los viñedos recuperados, el acceso al mercado francés obstaculizado por los aranceles, salvo en situaciones especiales como los años de la 1ª guerra mundial, y el consumo de vino en el mercado a la baja, el sector vitivinícola del Alto Ebro entro en su verdadera y duradera crisis de sobreproducción que marcara su destino en las próximas décadas.***





**1911**

Victoriano Flamarique funda en Olite la 1ª Bodega Cooperativa, bajo las convicción ideológica basada en un social catolicismo con tendencia progresista (modelo raiffeiseniano). La bodega tuvo unos primeros ejercicios satisfactorios sobre todo durante los años de la primera guerra mundial.



**1923**

Se constituye la sociedad **Bodegas Iruña** con un capital de un millón de pesetas, con el objeto de abrir nuevos mercados.



# 1915 Victoriano Flamarique y Nicolás García de los Salmones

La "calidad" de una vendimia será determinada por las variedades de uva que la formen o por el estado defectuoso de las mismas



*De primera formada exclusivamente por uvas conocidas por **Garnacha blanca y negra y Mazuela** que estén en condiciones normales de madurez y conservación*

*“Los grandes vinos de las regiones en general no nos los da una variedad de vid sola, **sino varias combinadas que se completan en sus caracteres**, si es bien una clase determinada la que especialmente imprime al caldo lo que es distintivo e individualiza el tipo”.*



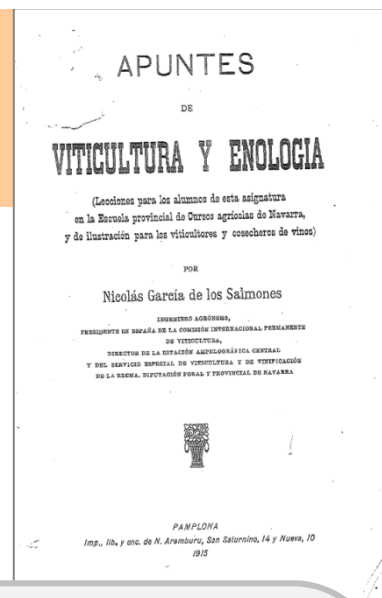


# 1915. Apuntes de Viticultura y Enología



**Garnacha** es la variedad que da en Navarra sus vinos de alta graduación alcohólica, y **Berués** los tempranos claretes de sus comarcas mas al norte

Por lo que afecta a Navarra **Garnacha, Mazuela, Berués y Tempranillo**, fueron las cepas principales de ella, y podemos decir que en las condiciones de sus terrenos y clima son excelentes en todas sus comarcas de viñedo para obtener una producción buena en cantidad y calidad, permitiendo diferentes tipos de vinos , desde el chacolí de 8,5°, en campos de la zona alta de la provincia, a los vinos de 16 y 17° de alcohol que en ciertos sitios de la ribera se recolectan.



## Mejorar la constitución de los vinos de Garnacha en la zona Norte

Introduciendo el Tempranillo y Graciano, con el Syrah y Cabernet franc en las zonas de Pamplona, seguramente el vino de Garnacha mejoraría en condiciones.

D. Francisco Oyarzun ha visto ya coronados por el éxito ensayos hechos en su bodega de Villava, mejorando el vino común que la Garnacha sola da en la comarca.



# 1925 El Progreso agrícola y Pecuario. NGS



*“Las Cooperativas de vinificación no han sido afortunadas en este punto de obtención de mejor vino, y tendiendo al tipo único de vino, han hecho desaparecer esos especiales que cada bodega y cada finca del pueblo ofrecían cada año al consumo en gran variedad y tipos muy apreciados cuando el caldo se obtenía en elaboración esmerada y cuidadosa.*

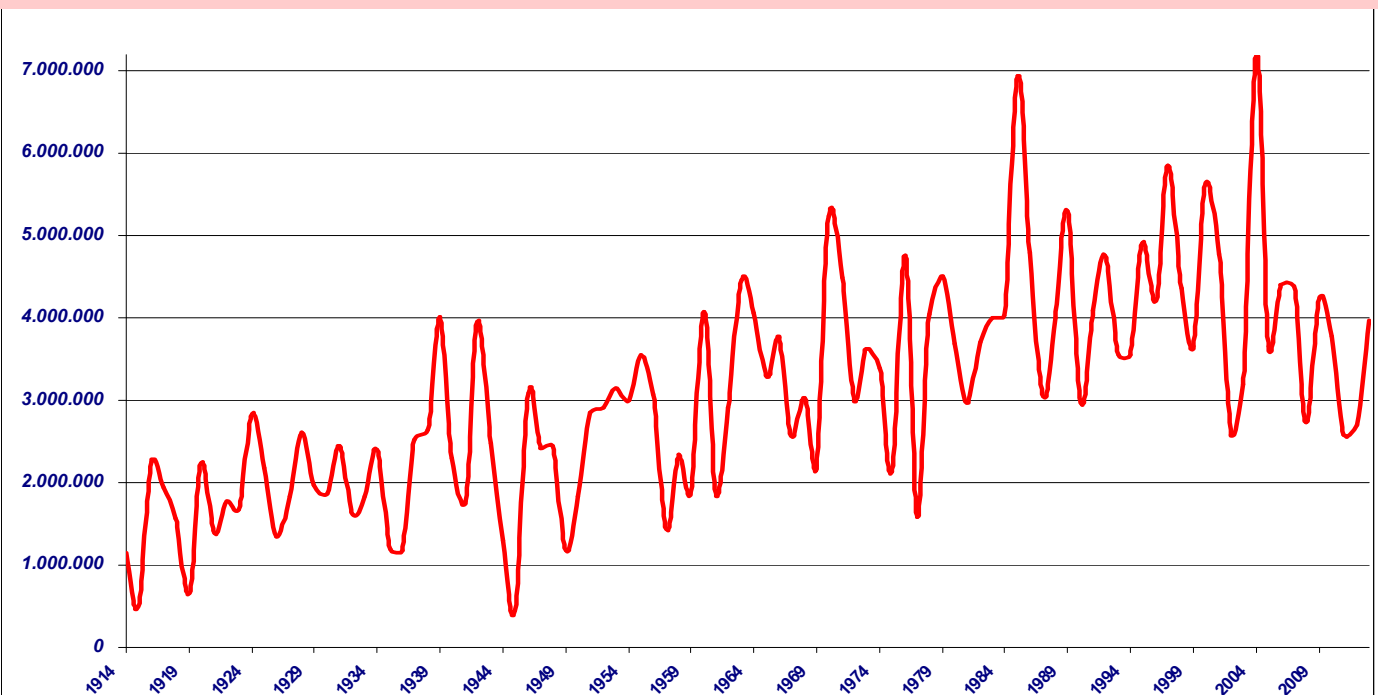
*Todo esto y la cepa única, **Garnacha**, que en Navarra se quiere ahora para las nuevas viñas, con eliminación tan absoluta de otras clases que hubo con ella tal que **Mazuela**, **Tempranillo**, **Berués**, etc.*

En Navarra en sus pueblos extremos el cultivo de la vid de tipo de vino fresco al paladar, y de poco grado, tiene una estimación y venta que le dan preferencia sobre los de más grado de la zona meridional (ribera) de la provincia



# Ventajas e inconvenientes de la Garnacha

- *Notable resistencia al oidio.*
- *De su origen meridional, presenta una excepcional adaptación frente al calor y la sequedad del ambiente.*
- *Excesivo vigor.*
- *Precocidad en el desborre*
- *Características poco favorables para tipos de vinos finos de mesa.*
- *Órganos florales delicados; corrimirento; Irregularidad productiva*





## **Anuario de la vid 1946-47**

La tendencia general de los precios en el decenio 1926-1935 es uniformemente descendiente, lo que confirma la general depreciación del producto.

Pero en el periodo 1940-1945 se caracterizó por la general elevación de los precios. El vino sufre un alza media del 400 por 100 sobre su valor anterior a 1936.

**1935-1950**

**Boom del Cooperativismo vinícola**





# 1926. Nuevas viníferas en Navarra. Apolinar Azanza

## Garnacha

Tempranillo

Mazuela

Graciano

Morastel

Monastel

Alicante Bouschet

Desgranadera o Graciano de  
Alfaro

Vidadico

Aramon

Sumoll

Hijarol

Mando

Bobal

Berués

Jaenes

Merseguera

Malvasia

Chasselas

Moscateles

Macabeos Viura

Palopa

Lairen

Pardillo

Garnacha blanca

Royal

Garnacha roya

Datilera o Botón de gato

Miguel de Arco

Parellada

**30 variedades  
diferentes**





Garnacha x Mazuela  
"Garzuela"

**Garzuela**  
**Nº 3**

Garnacha x Tempranillo  
"Gartempra"

**Gartempra**  
**Nº 2**

Garnacha x Monastel  
"Garteles"

**Garbal**  
**Nº 31**

Garnacha x Bobal  
"Garbales"



**sin representante en el banco. T83**

**Garzuela**

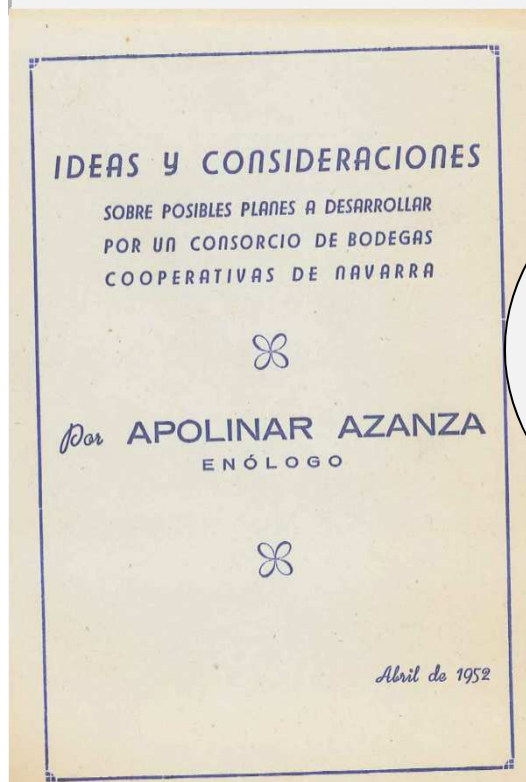




## 1952 “Ideas y consideraciones sobre posibles planes a desarrollar por un consorcio de bodegas cooperativas de Navarra”

**“Vinos tintos finos y su posibilidad en Navarra.** Además de la colocación en masa de los vinos corrientes que actualmente constituyen la mayor parte de nuestros caldos, hay que orientar los ánimos hacia una empresa de mayores vuelos, en la que Navarra quedo muy retrasada si la comparamos con nuestra vecina Rioja.

*¿Podemos y debemos imitar a nuestros vecinos? El examen de terrenos y clima nos muestra que son similares a los de parte de Navarra, a la que unen y prolongan por la zona media del distrito de Estella, para continuar atravesando nuestra provincia entre Olite y Pamplona y terminar al Este, por Aoiz y Sangüesa.”*



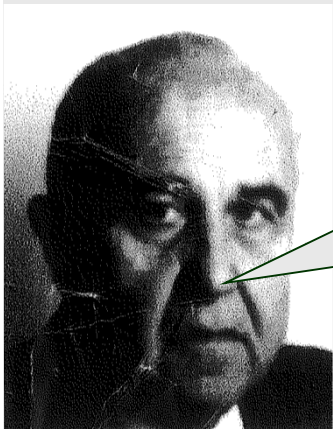
Objetivo.  
**Movilizar comercialmente**  
los vinos producidos en las  
cooperativas





# 1975. Ordenación del cultivo de la vid en Navarra

**D. Luis Hidalgo Fernandez Cano,**  
Coordinador Nacional de Viticultura y Enología  
del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias



Sirva de orientación, sobre que variedades de vid son las más idóneas y en que proporción, para fortalecer la calidad de nuestras vides y, en consecuencia, de nuestros vinos



	Baja Montaña	Valdizarbe	Tierra Estella	Ribera alta			Ribera b
				Olite	Lerin	Marcilla	
Garnacha	50	45	25	35	48	7	72
Tempranillo	50	50	60	35	24	7	
Graciano		5	15		8	56	8
Mazuelo							
Malvasía				3	3	3	4
Garnacha blanca				9	5	6	4
Viura				18	12	18	8
Moscatel GM						3	4

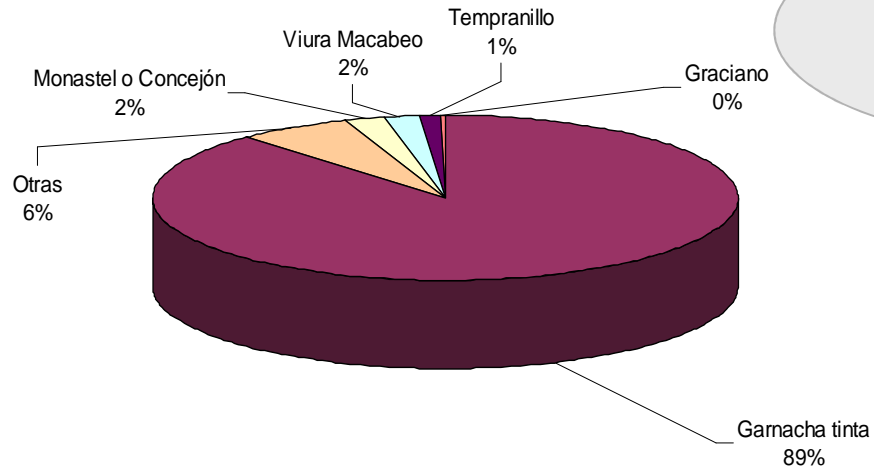


- 1.- Baja Montaña.
- 2.- Valdizarbe.
- 3.- Tierra Estella.
- 4.- Ribera Alta.
- 5.- Ribera Baja.

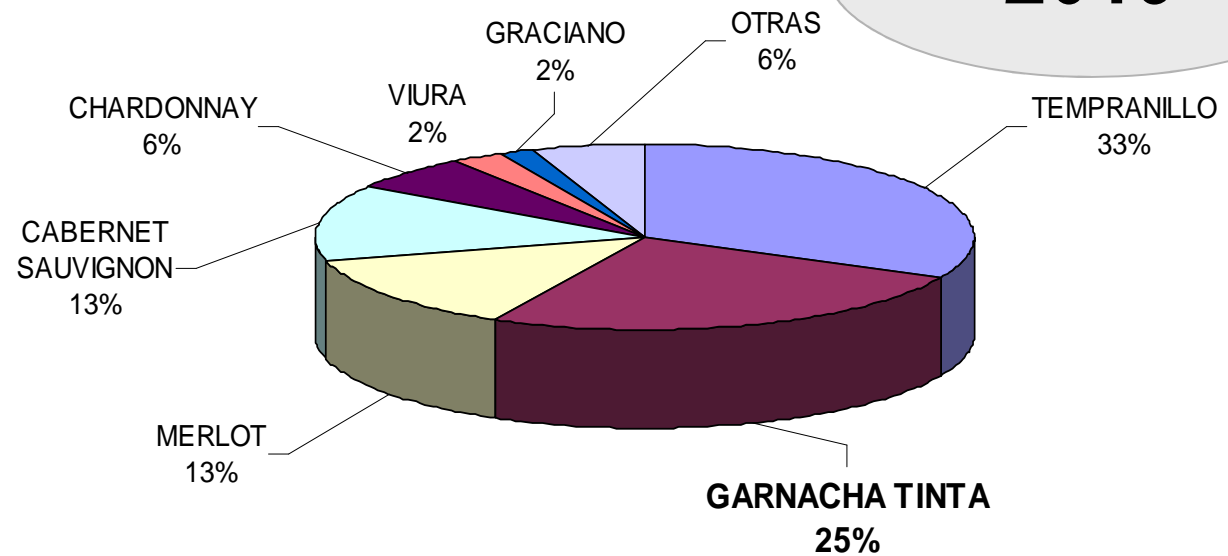


# Variedades D.O. Navarra

1980



2019





# Proyectos en marcha....



Garnacha tinta. **Doble uve**

**Garnacha en Blanco**

**TempraNA.** *Tempranillos con matrícula*

**GraciaNA.** *Gracianos con matrícula*

**Mazuela**

**“Pink” Moscatel**

**Zoca Zarra**



## 1998-2003. Proceso de Selección Garnacha Tinta de Navarra

Partiendo del origen policlonal de cada una de las variedades, se establecen “Líneas o castas” a partir de su origen geográfico.



**15 años**

•Objetivos propuestos:

- Preservar la diversidad intravarietal de la Garnacha Tinta de Navarra.
- Certificar material clonal genuino para su multiplicación.



# Garnacha Tinta. Clones EVENA



Evena15



Evena 14



Evena13



Evena 22



Evena34







# GARNACHA *en* BLANCO

**Desarrollo de vinos blancos de garnacha a partir de  
biotipos de GB y GR localizados en Navarra**





# Garnacha Blanca y Roya de NAvarra



**14  
LÍNEAS**



# TempraNA. Tempranillos con matrícula



1791. Valcarcel.

**Tempranillo:** *“Casi de la misma calidad que Barbes, solo que el hollejo mas resistente, .....se sazonan y vendimian Tempranillo y Barbés doce a quince días antes que la Garnacha y Mazuelo. El Tempranillo hace por si solo un vino colorado con bastante fuerza”.*



# TempraNA. Tempranillos con matrícula



TempraNA  
T01



TempraNA  
T02



TempraNA  
T03



TempraNA  
T05



TempraNA  
T04



TempraNA  
T10



TempraNA  
T12



TempraNA  
T15



TempraNA  
T16



TempraNA  
T23



# TempraNA. Tempranillos con matrícula



TempraNA  
T01



TempraNA  
T02



TempraNA  
T03



TempraNA  
T05



TempraNA  
T10



TempraNA  
T12



TempraNA  
T15



TempraNA  
T16



TempraNA  
T23



TempraNA  
T24



# GRACIANO 9 LÍNEAS

Diferencias morfológicas  
en racimo





# GraciaNA. Gracianos con matrícula



T 53



T 57



T 63



T 72



T 76



T 90



T 101







**Mazuela**

**4 LÍNEAS**



**T 55**



**T 60**



**T 66**



**T 102**



## “Pink” Moscatel (MgM rosa)

# 3 LÍNEAS



Pink Panther  
Moscatel



1736 Tafalla

.....”cualquiera persona que yziere **plantazion de moscatel** no deba pagar diezmo ni primicia alguna en zinco años que an de ser contados desde el día de su plantazion en adelante y cumplidos estos sea de pagar en la forma que lo espresa esta escritura” (apsm caja 11 legajo 11/15.).

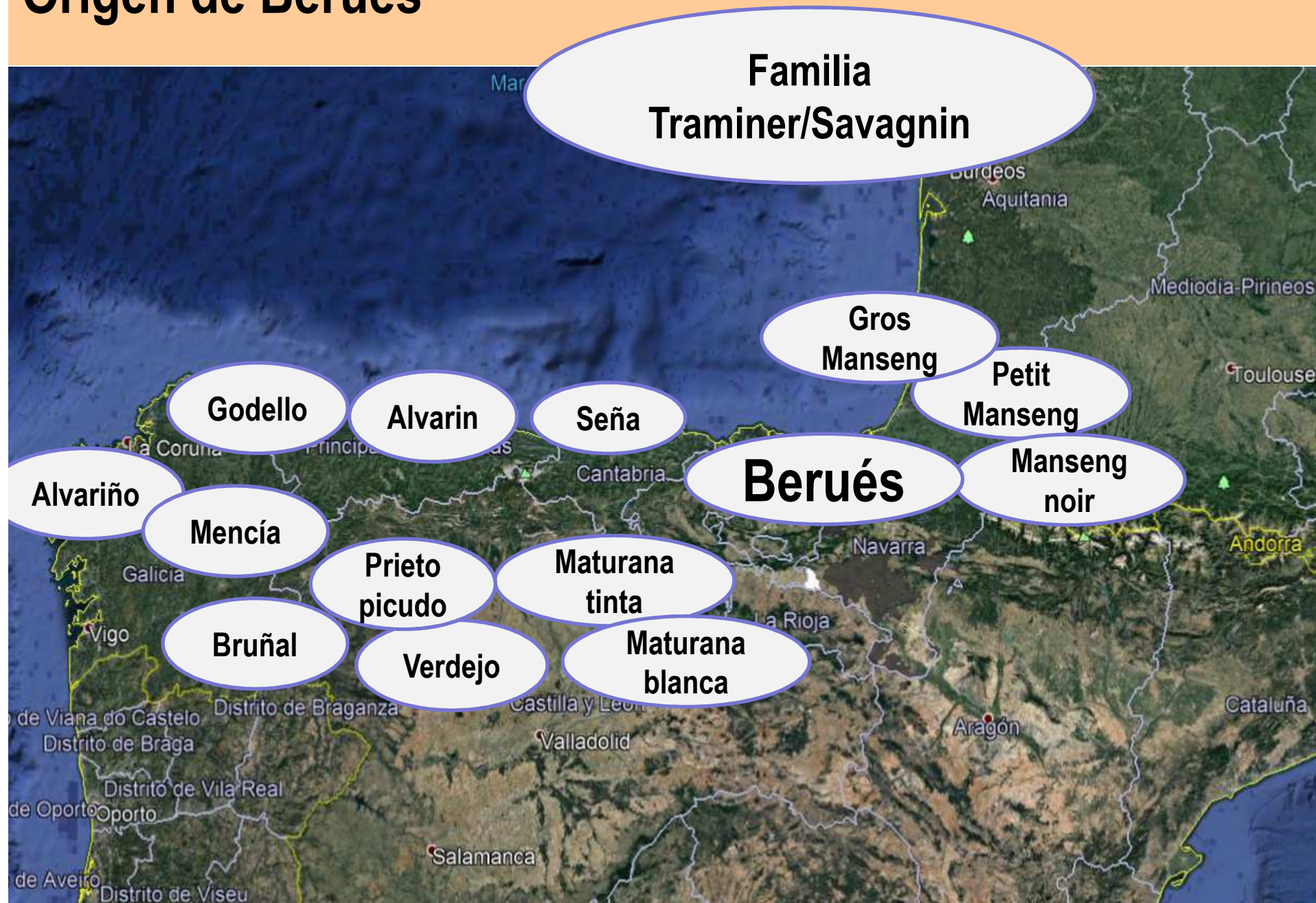


# Berués





# Origen de Berués





# Zoca Zarra





## **ZZ01 (T18) Sin representante en el banco.**





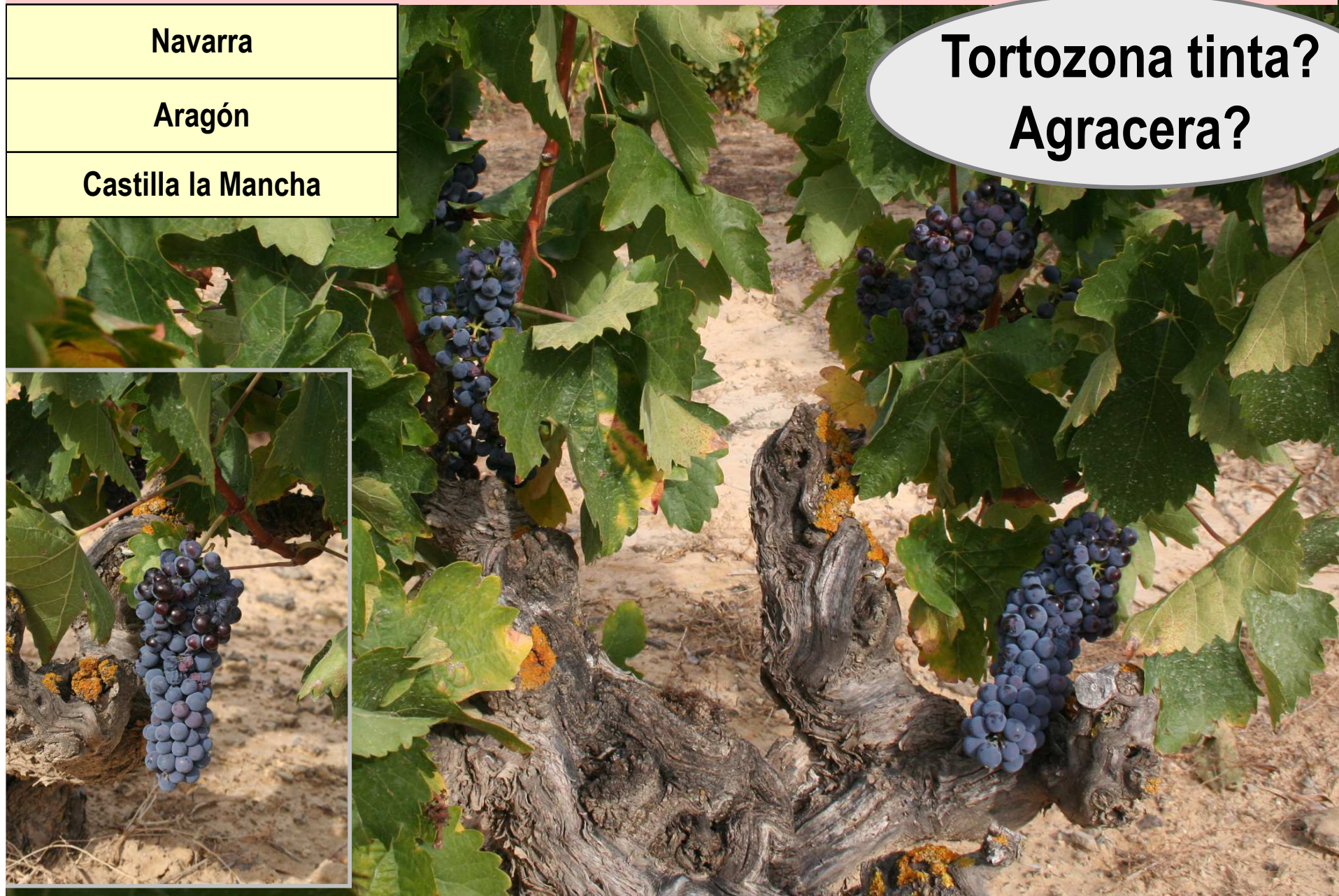
# GENOTIPO DESCONOCIDO. ZZ02 (T20)

Navarra

Aragón

Castilla la Mancha

**Tortozona tinta?**  
**Agracera?**





## ZZ05 (T25) Sin representante en el banco.





# ZZ04 (T44) Genotipo desconocido.



Aragón

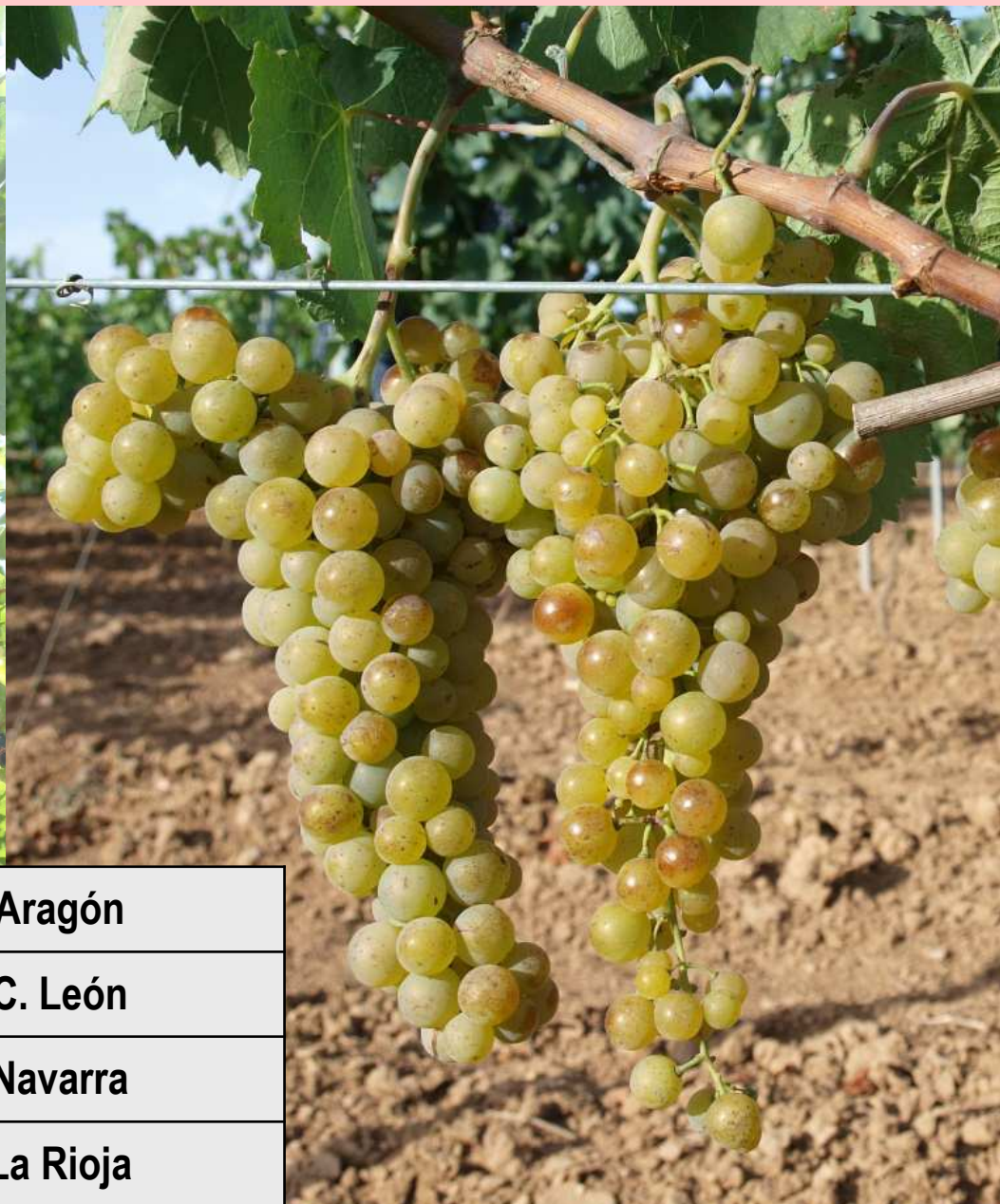
Madrid

Navarra





# **ZZ07 (T45) Genotipo desconocido.**



**Aragón**

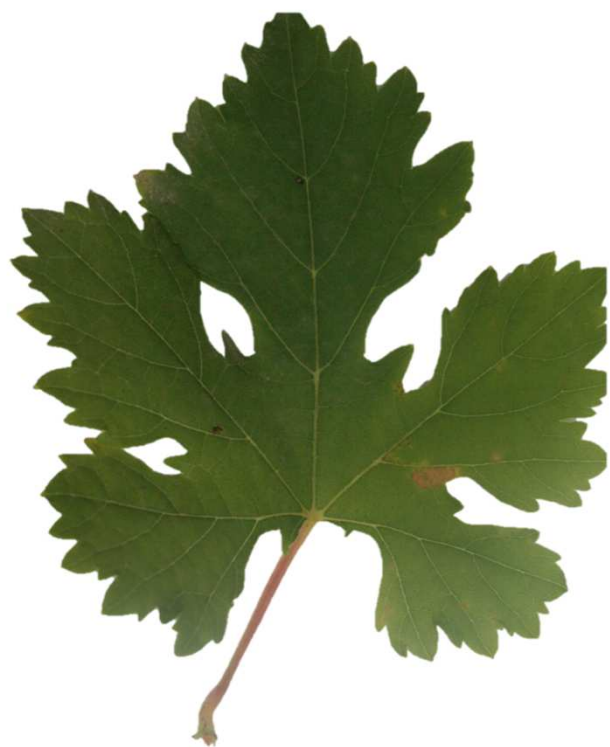
**C. León**

**Navarra**

**La Rioja**



**ZZ09 (T108) Sin representante en el banco.**





## ZZ08 (T78) Sin representante en el banco.





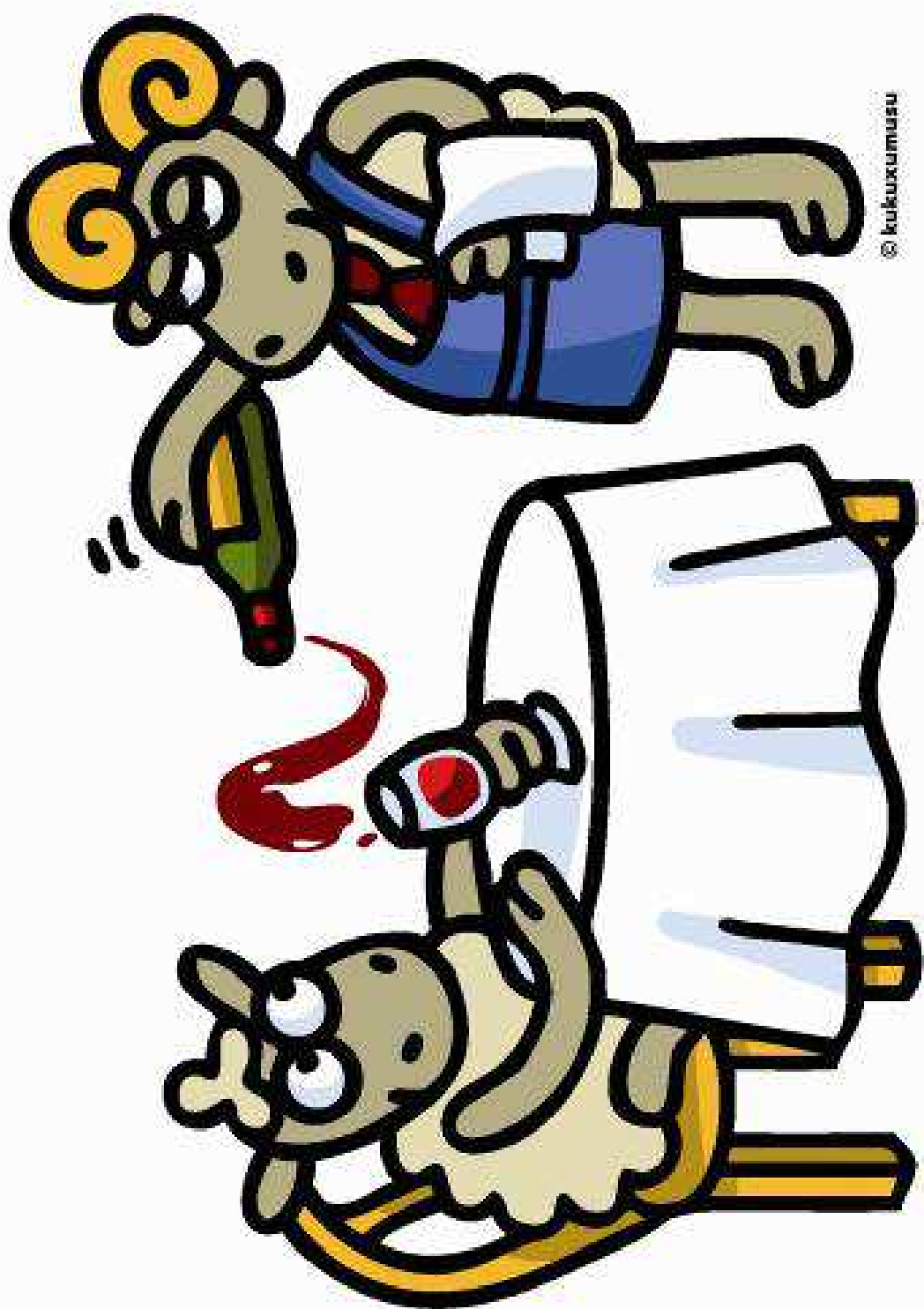
# “Vinos Old-Vidaos”

## Cepas Singulares de Navarra

En los trabajos de recuperación del patrimonio vitícola a partir del viñedo de más edad, abordados desde la Sección de Viticultura y Enología de EVENA **ha sido posible recuperar y preservar el material vegetal antiguo de vid**. Un material que en algunos casos sobrevivía de modo resquicial, que pueden tener una nueva oportunidad, en virtud, tanto a un comportamiento agronómico singular, como en tipicidad de los vinos que se obtienen.

En definitiva, estas viníferas, hoy olvidadas, **pueden servir** como perfecto complemento, y pueden ampliar el abanico varietal aportando singularidad a las Denominaciones de Origen de la Comunidad Foral.





© kukumusu