



“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 Cibrián Sabalza
jf.cibriain.sabalza@navarra.es

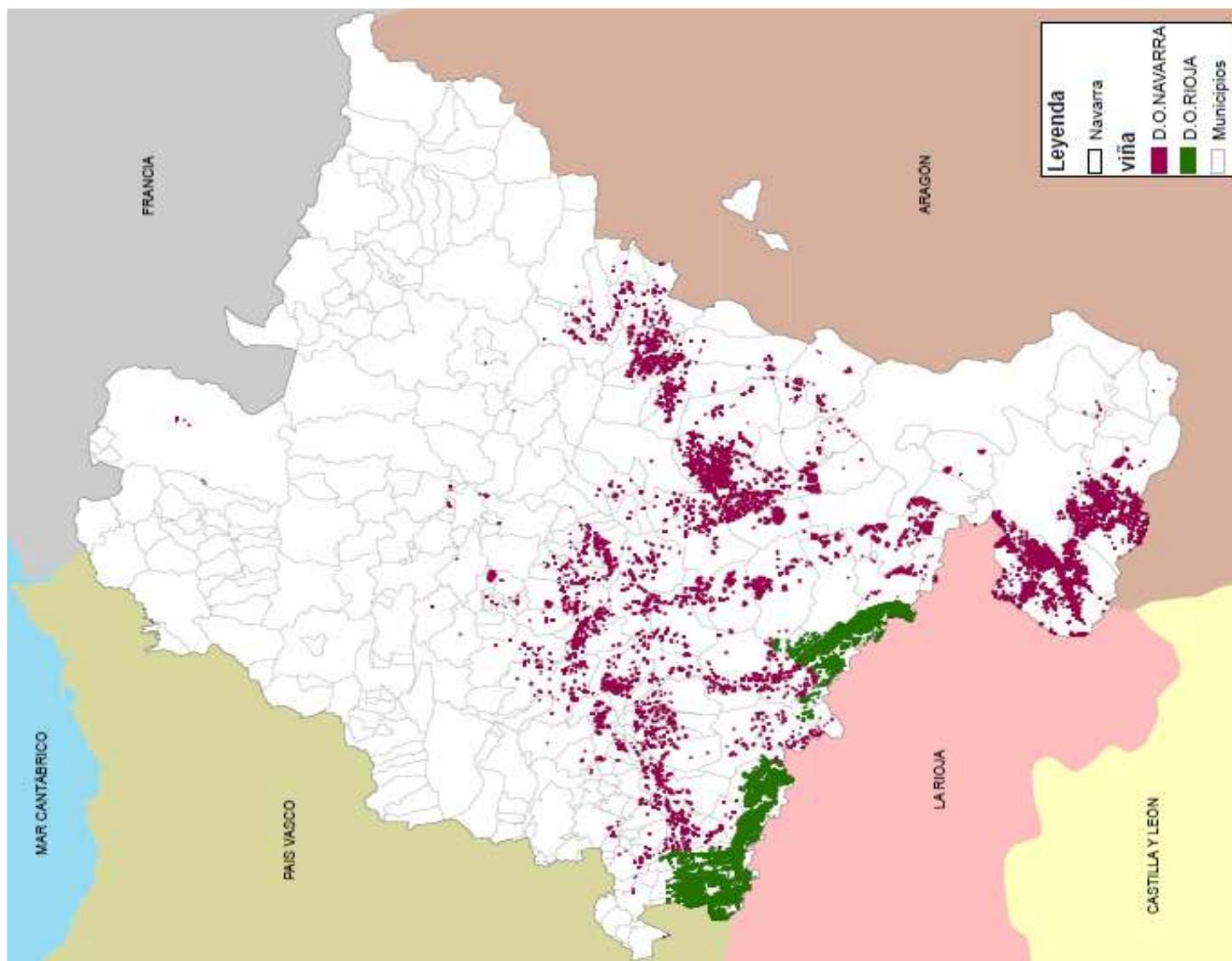
Conservación



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



Entradas	225
-----------------	------------

Variedades identificadas total	68
---------------------------------------	-----------

• Variedades identificadas blancas	25
---	----

• Variedades identificadas tintas	38
--	----

• Variedades identificadas rosadas	5
---	---



Genotipos desconocidos	20
-------------------------------	-----------

Genotipos HPD	2
----------------------	----------



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



¿Qué?

¿Desde cuándo?

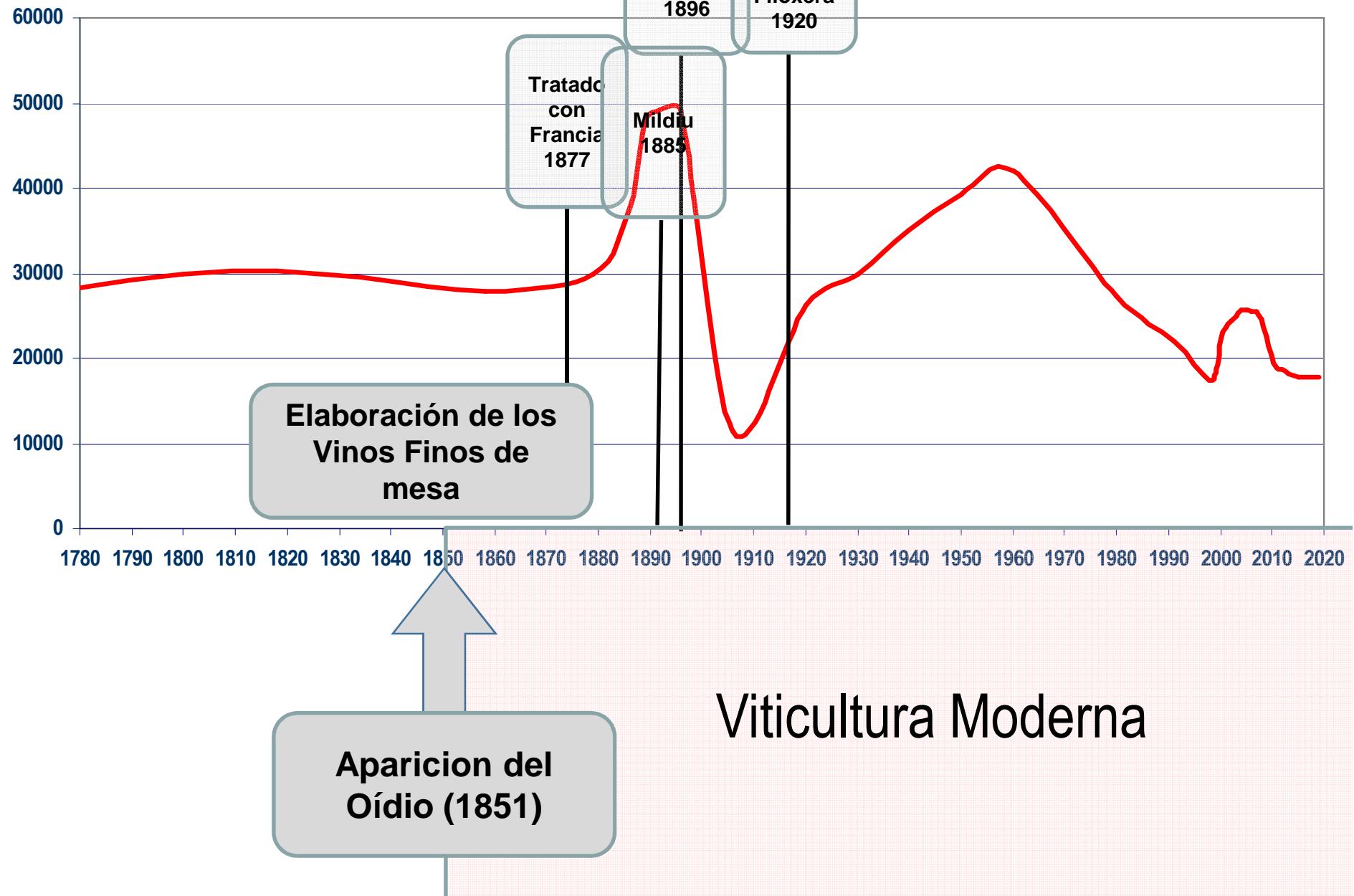
¿Por quién?

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



1845-1855. Difusión del oídio por toda Europa

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

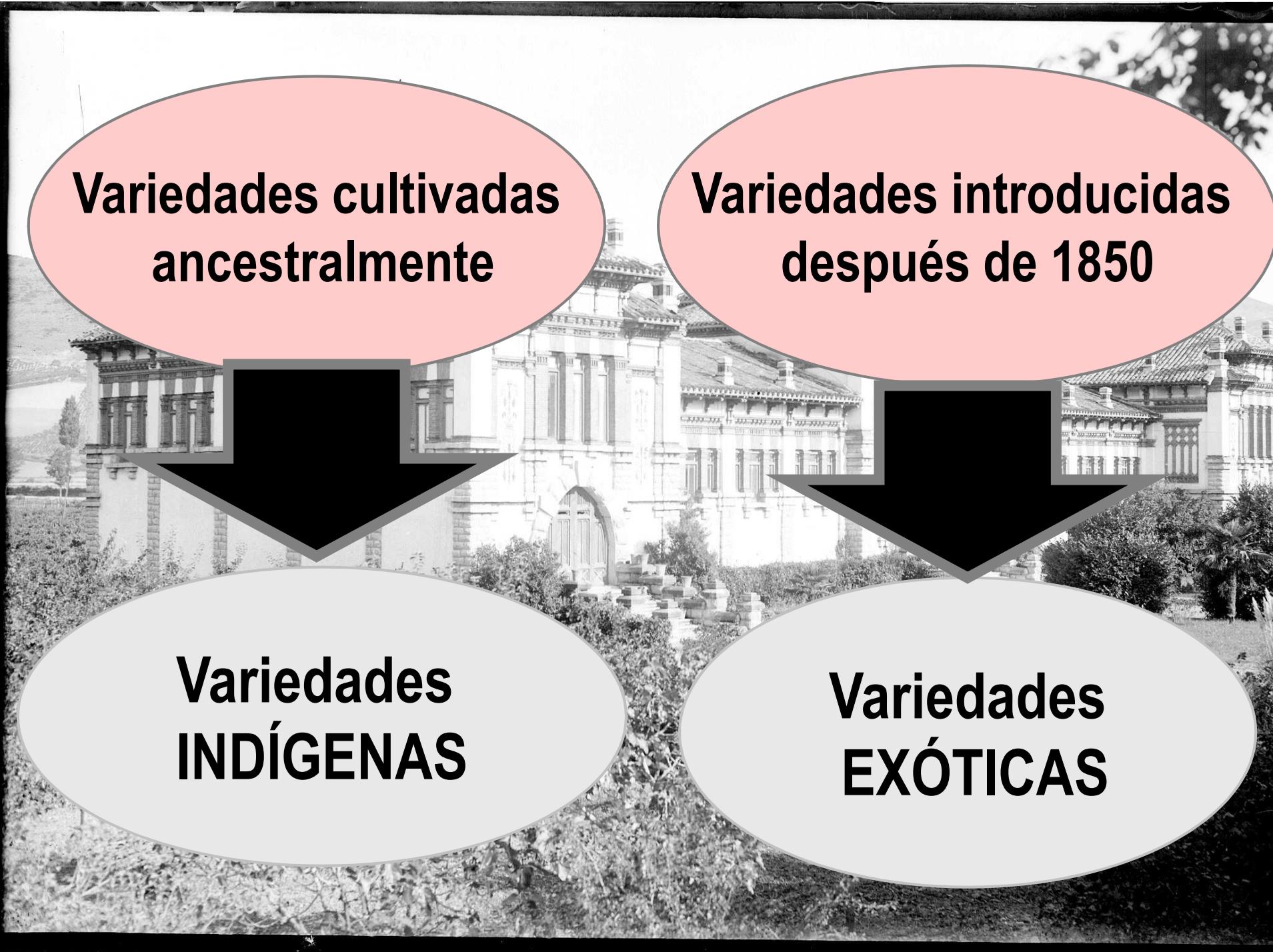


**En Aragón y Navarra
se abandona el cultivo de algunas variedades
“Indigenas”**

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 EXTERNO SE TRATA DE TODOS los Bienes del Campo, con los nuevos descubrimientos, y métodos de cultivo para la multiplicación de los Granos; y del aumento en la cría de Ganados, y en lo demás dependiente de una Casa de Campo: todo con especiales avisos e instrucciones.

COMPUESTA DE VARIAS MEMORIAS, DE LOS AUTORES, 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 Bayo, Calle de las Carreras.



“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



: “....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”.

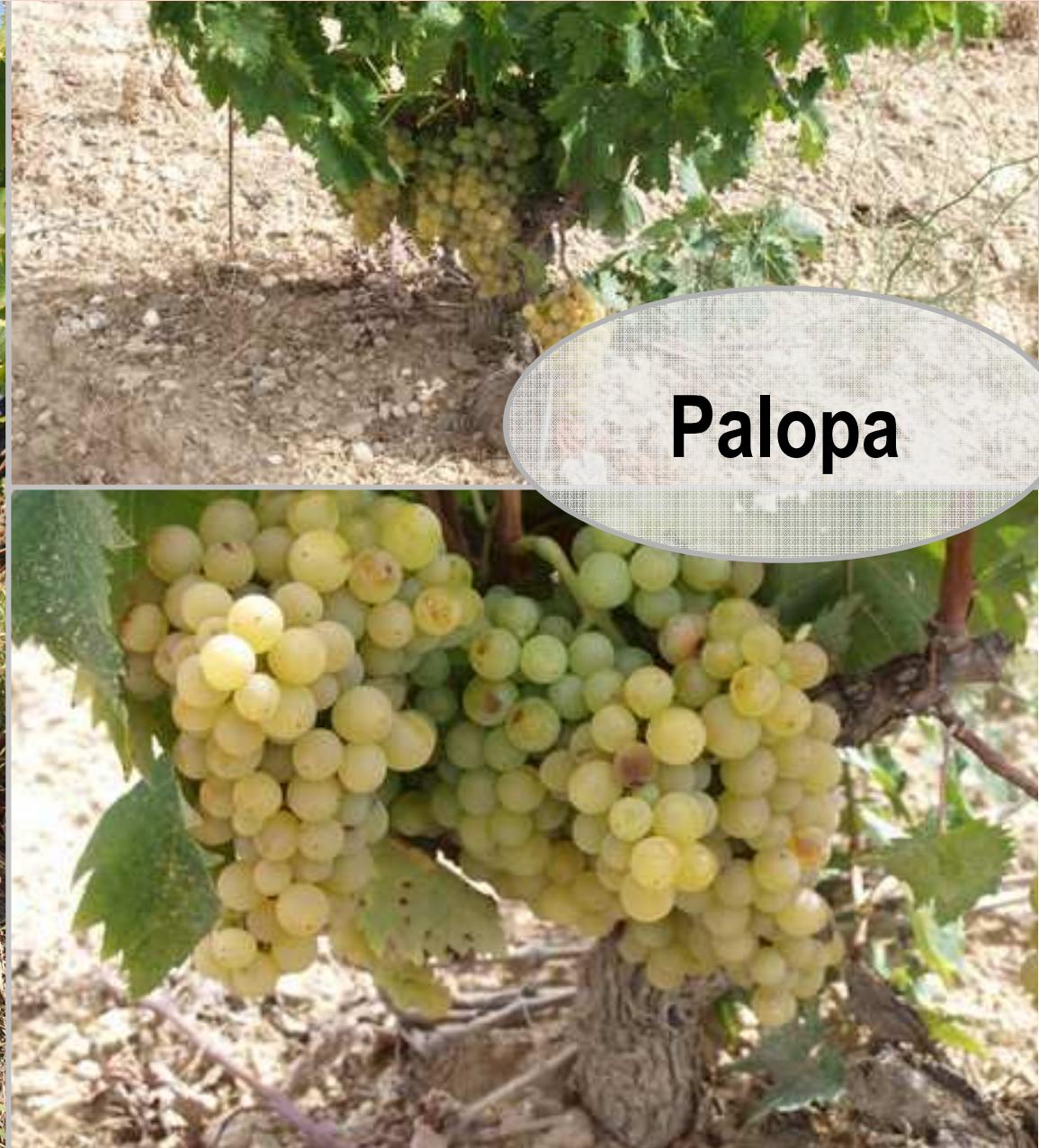
GARNACHA

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



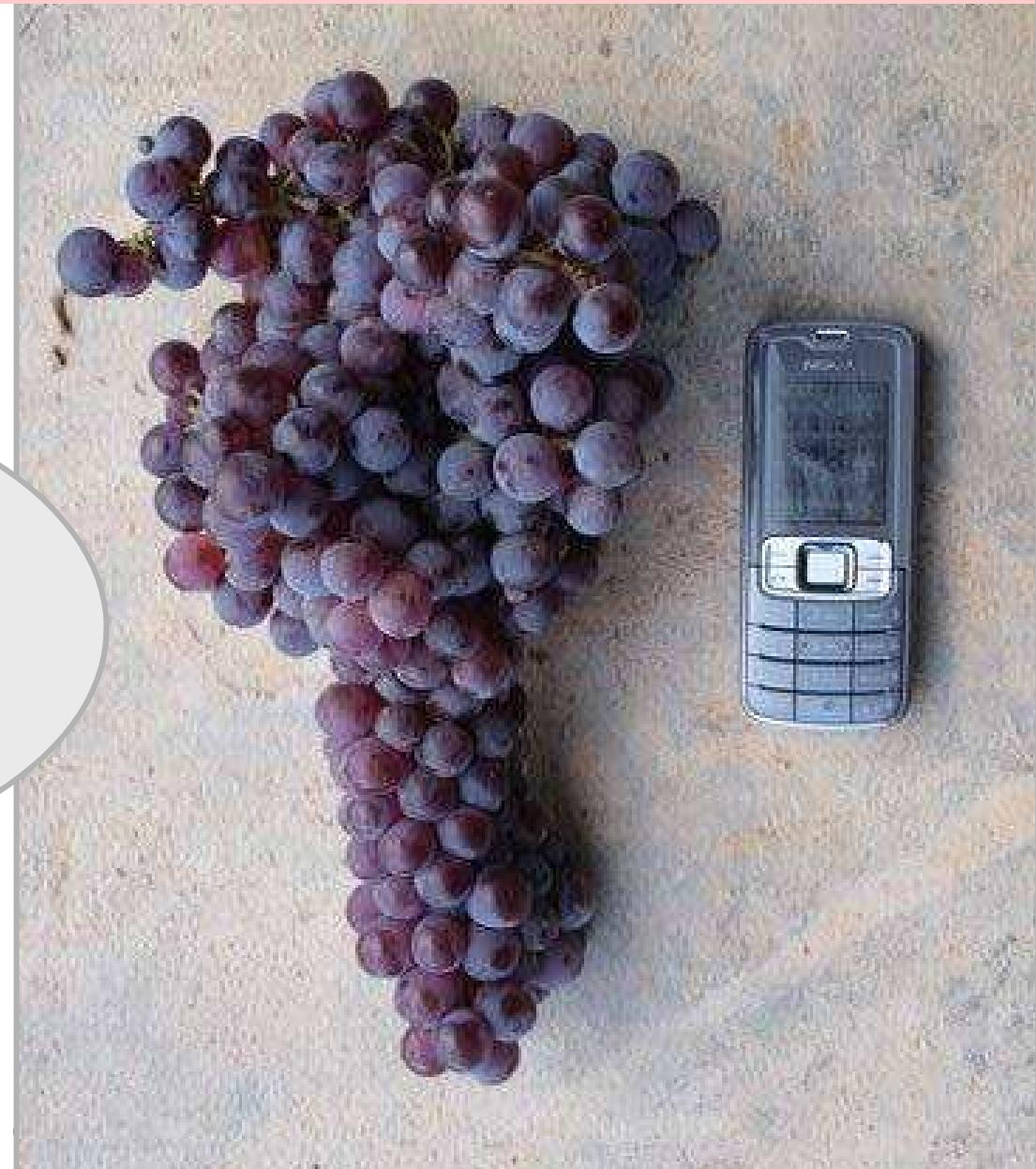
MALVASÍA RIOJANA, ROJAL, ALARLIF

Royales



ROJAL TINTA; ROYAL

Royal
Granadina



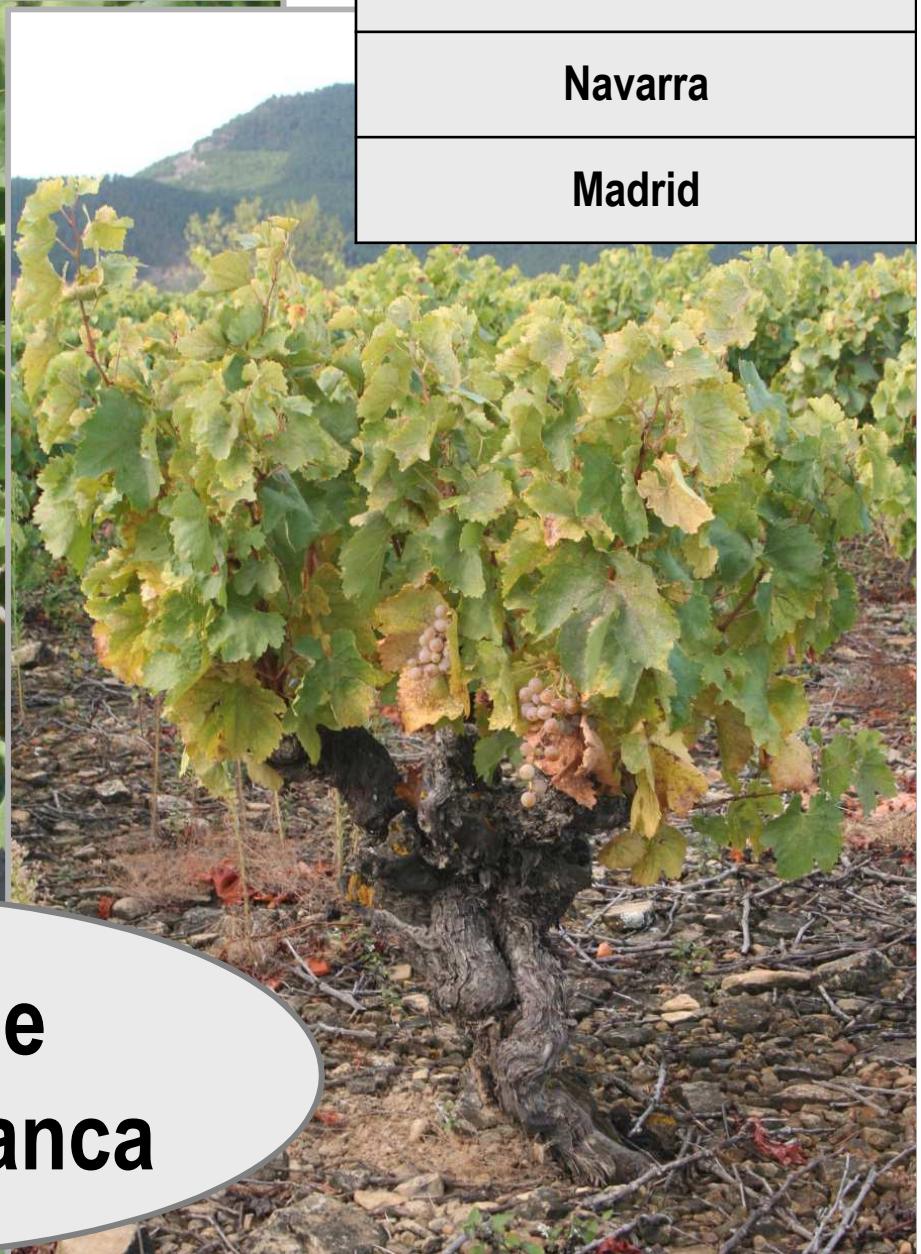
BENEDICTO



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”

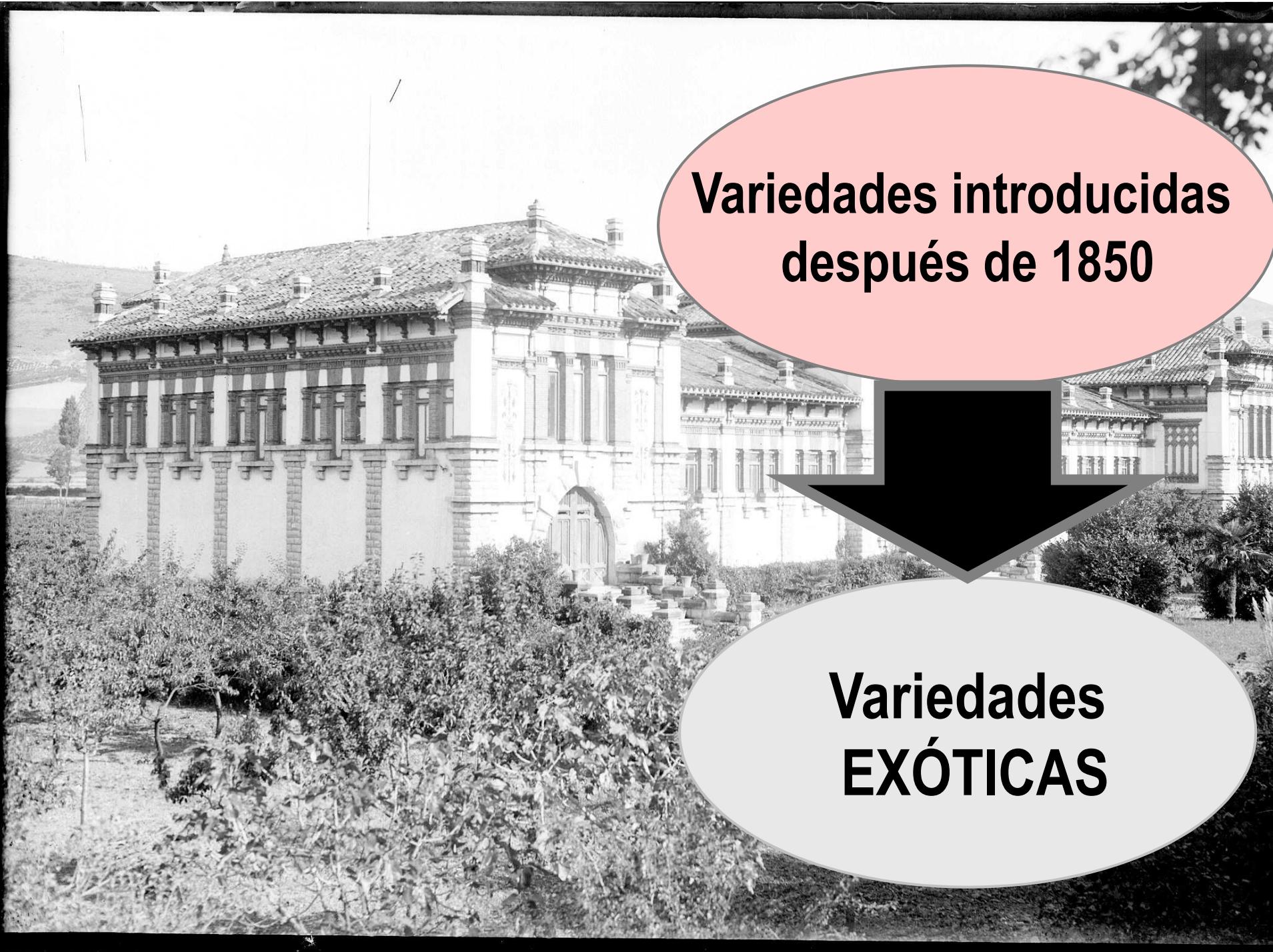


1882

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	Albillón castellano	Graciano de Fitero	Berués	Graciano	Mazuela	Viura Macabeo
Mazuela	Biona	Anabés	Mazuela	Tempranillo	Tempranillo	Graciano	Tempranillo o Cencibel
Palopa	Moscatel menudo blanco	Barbes ó Bernés	Bargués	Bartolomés	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	Berueyes	Graciano	Biona	Vidadicó	Mazuela
	Cabernet sauvignon	Biona	Benitillo	Negrín	Anabés	Aramón	Garnacha tintorera
	Moscatel grueso	Cagazal	Monastrel	Carrasquín	Rubial	Sumoll	Cardinal
	Albillón	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	Vidadicó	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				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	



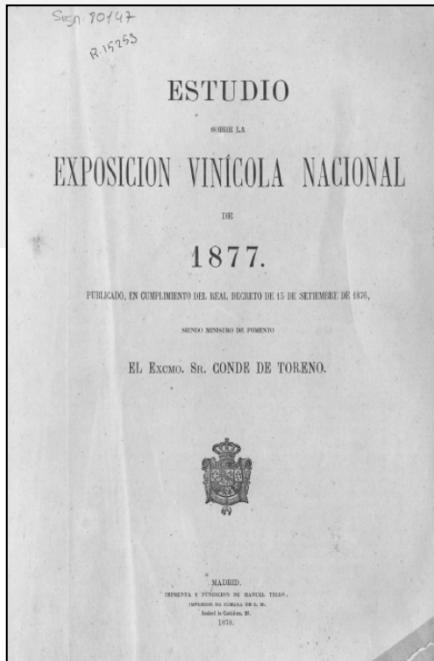
**Variedades introducidas
después de 1850**

**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 Guenduláin).
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

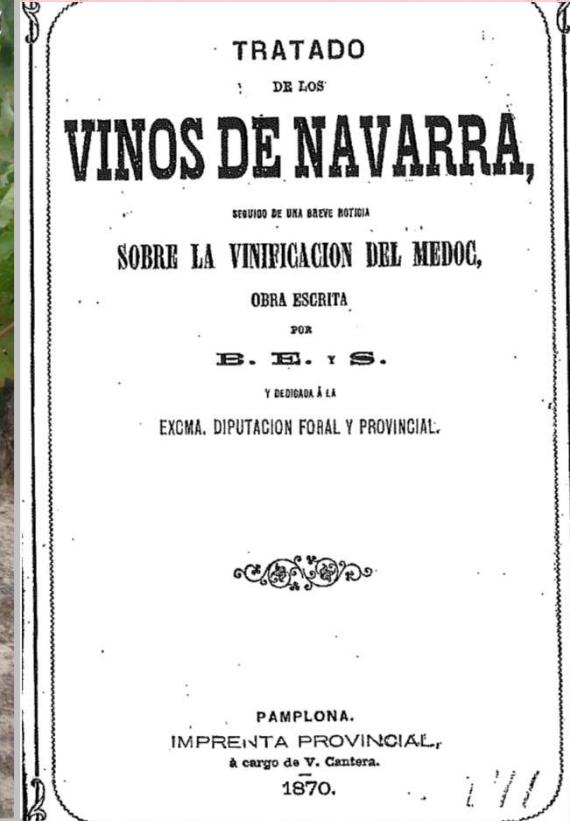
El vino **Medoc** que se fabrica en algunas localidades es de elaboración mas esmerada, siguiendo el mismo método que emplean en Burdeos.

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 Sarría



1858-1862. Producción de VINO TINTO FINO

Camilo Hurtado de Amezaga, el **Marques de Riscal**, aristócrata 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

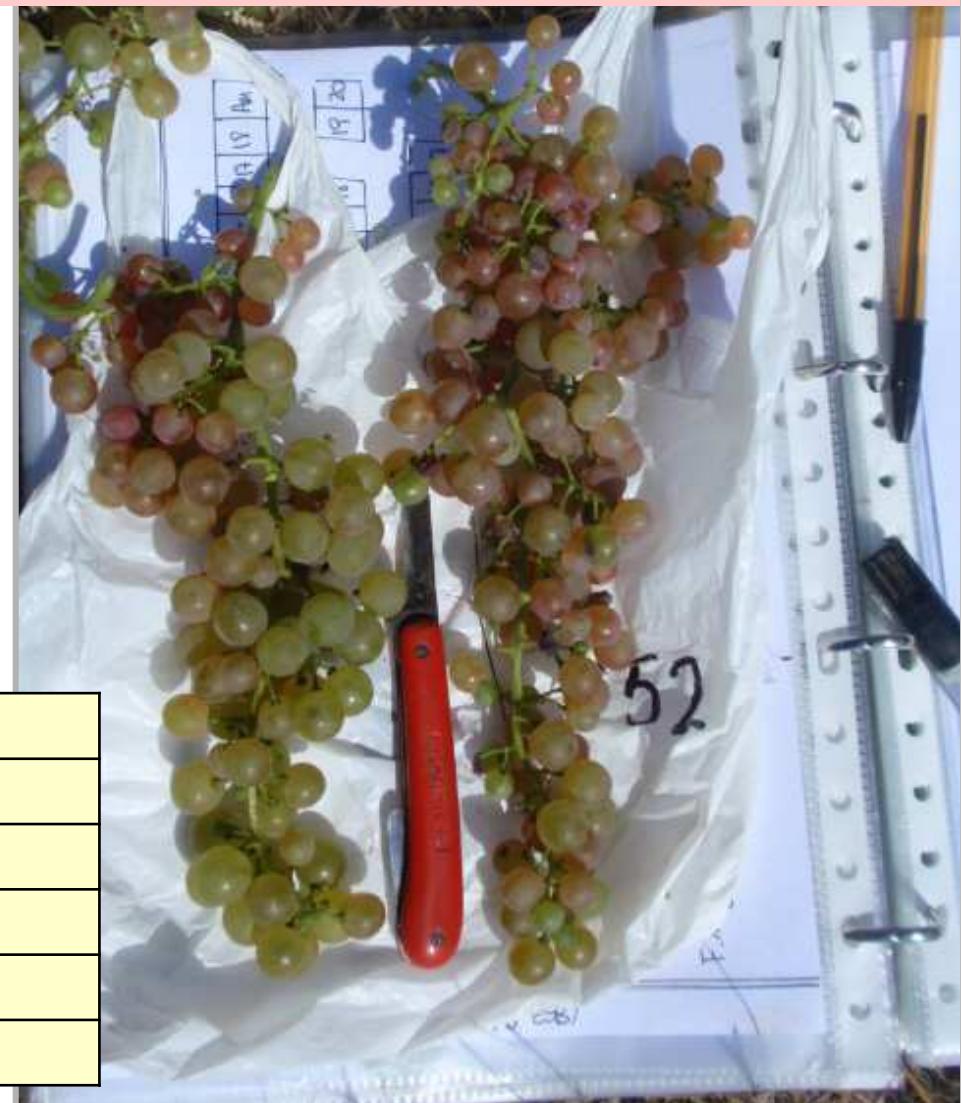
1912 D. Antonio Maylin y Pacotet afirman que: “el **Albillo** y la **Chasselas** son dos variedades que deben propagarse por su madurez temprana y por los altos precios que se alcanzan en el mercado”.



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



Ahmeur bou ahmeur

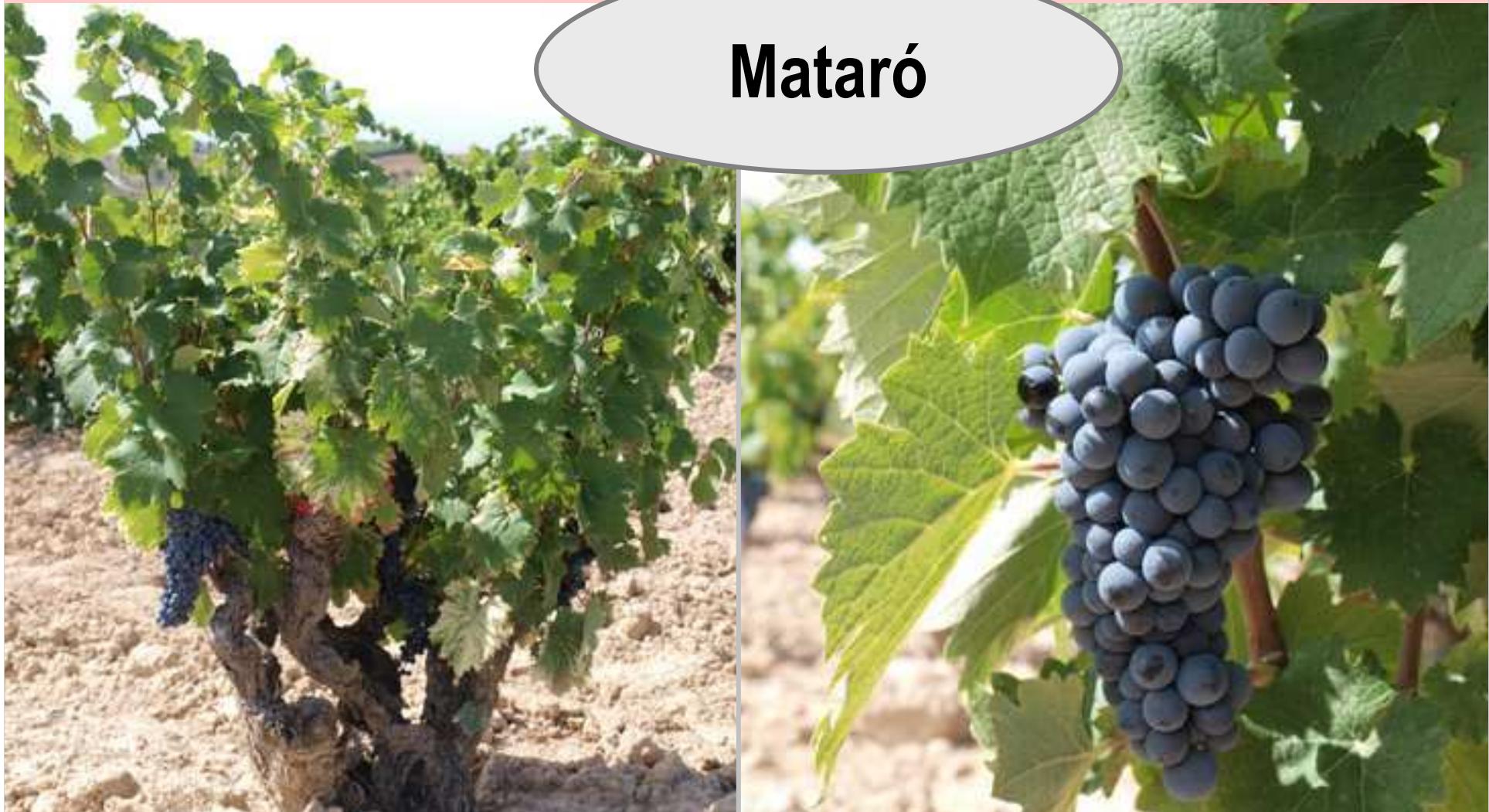


Teta de vaca



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.

BOBAL

Requena
Desgranadera



ARAMON



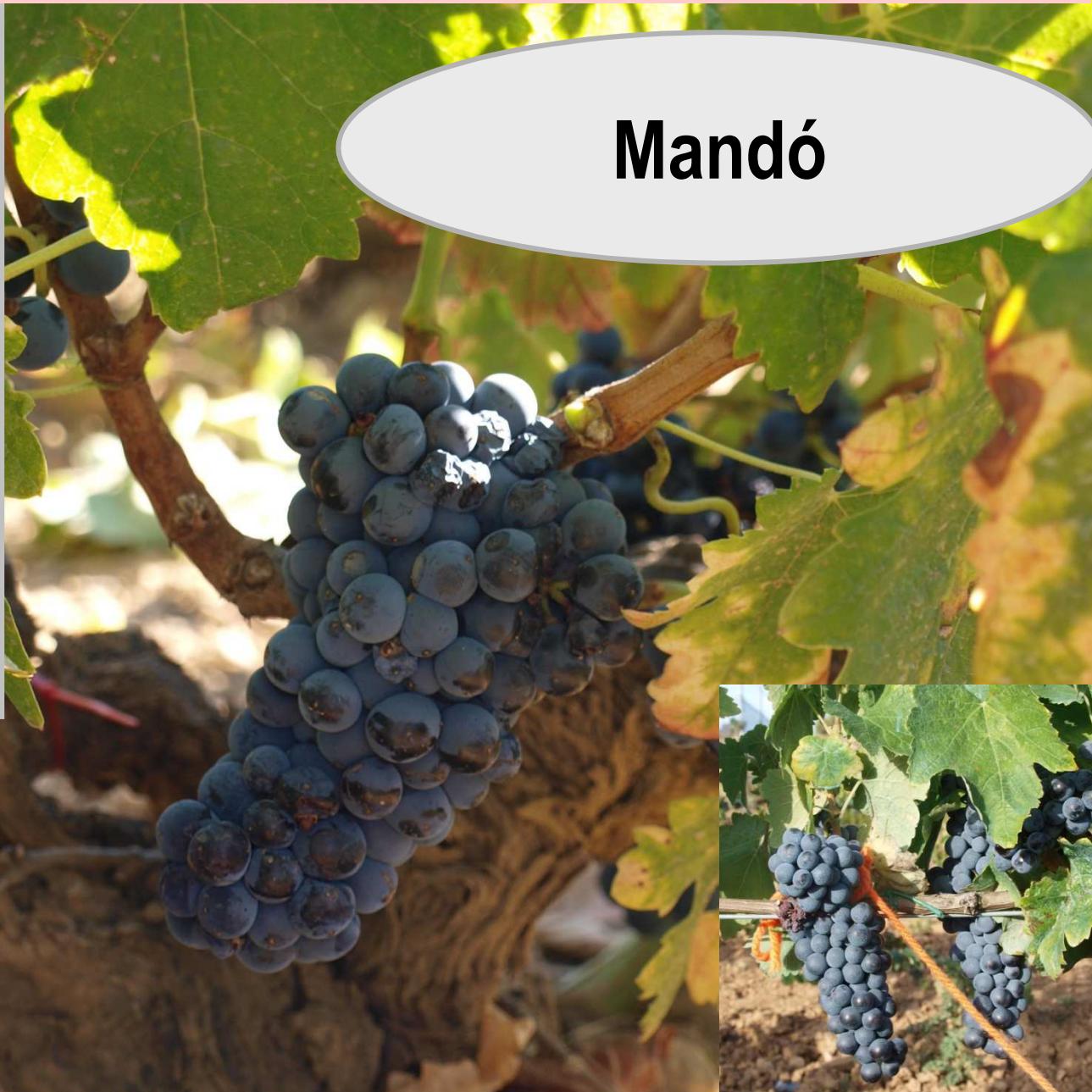
“Cepa considerada como rústica. Sus indudables condiciones de extraordinaria producción la han hecho tan notable”.

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



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

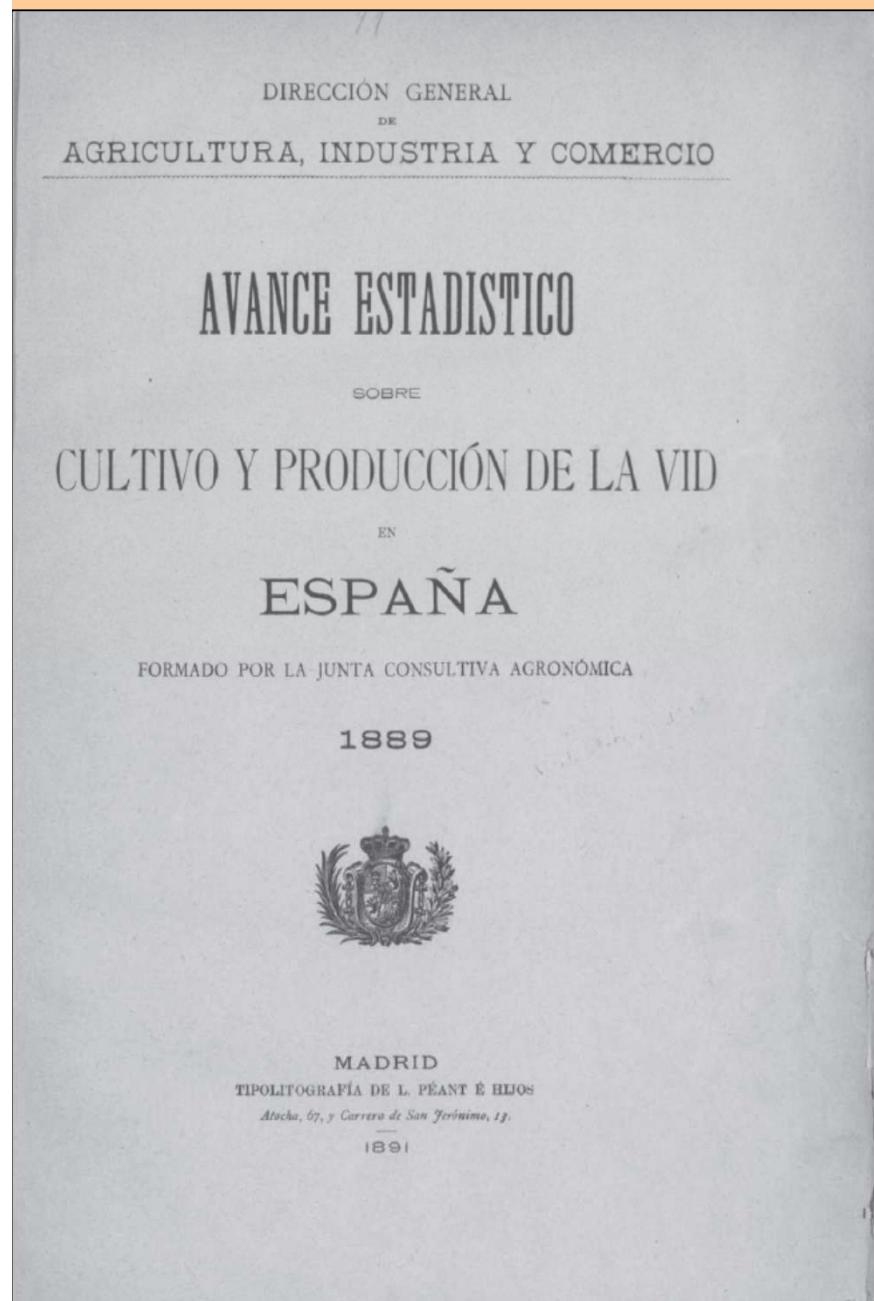
**Parrillada,
Emparrillada**

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.....	
Moscatel romano.....	Isidorii.
— menudo.....	Idem.
— gordo.....	Idem.
Moratas	
Palopa	
— de grano gordo.....	
Royal.....	Vivax.
Rubial.....	
Tempranillo	
Tintoreros.....	Ubérrima.
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 prefiloxéricos. Con los viñedos recuperados, el acceso al mercado francés obstaculizado por los aranceles, salvo en situaciones especiales como los años de la 1^a guerra mundial, y el consumo de vino en el mercado a la baja, el sector vitivinícola del Alto Ebro entró en su verdadera y duradera crisis de sobreproducción que marcará su destino en las próximas décadas.



1911

Victoriano Flamarique funda en Olite la 1^a 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.

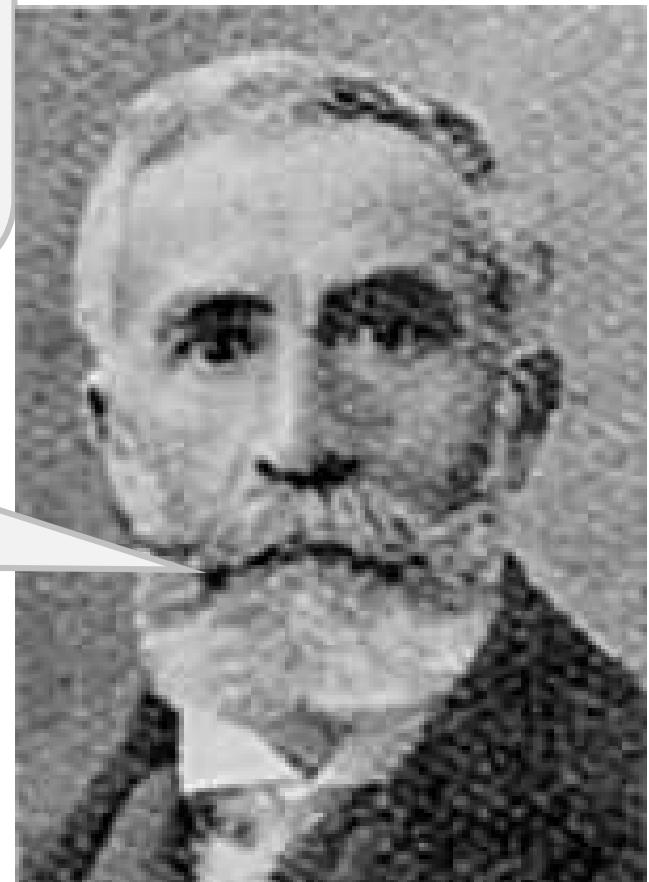
1915 Victoriano Flamarique y Nicolás García de los Salmones

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

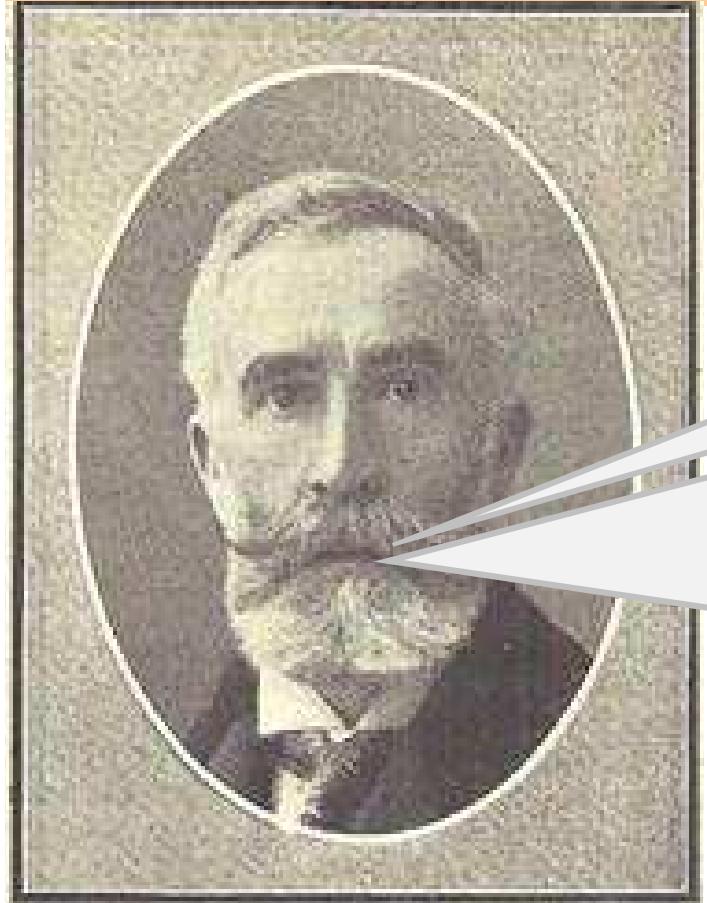


*De primera formada exclusivamente por uvas conocidas por **Garnacha blanca y negra y Mazuela** que estén en condiciones normales de madurez y conservación*

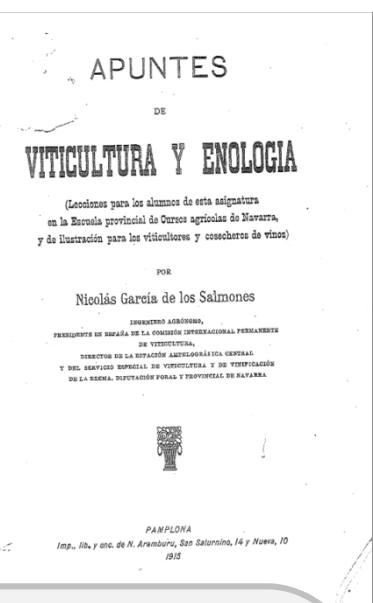
*“Los grandes vinos de las regiones en general no nos los da una variedad de vid sola, **sino varias combinadas que se completan en sus caracteres**, si es bien una clase determinada la que especialmente imprime al caldo lo que es distintivo e individualiza el tipo”.*



1915. Apuntes de Viticultura y Enología



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



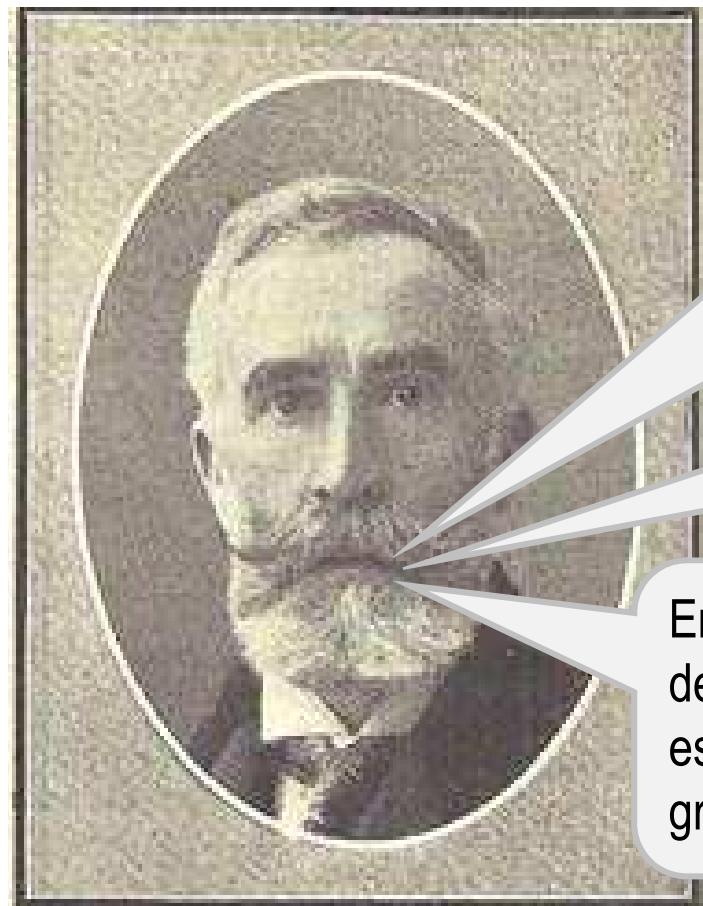
Por lo que afecta a Navarra **Garnacha, Mazuela, Berués y Tempranillo**, fueron las cepas principales de ella, y podemos decir que en las condiciones de sus terrenos y clima son excelentes en todas sus comarcas de viñedo para obtener una producción buena en cantidad y calidad, permitiendo diferentes 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 dá 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.

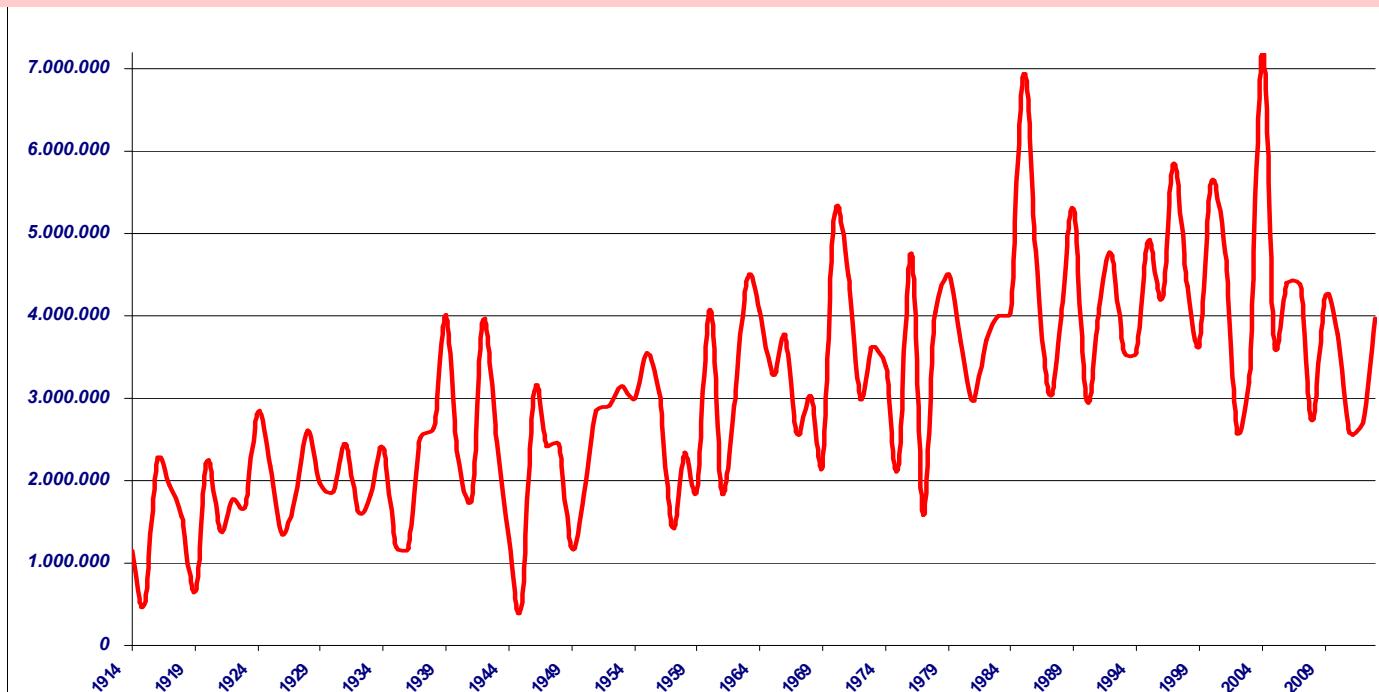
*Todo esto y la cepa única, **Garnacha**, que en Navarra se quiere ahora para las nuevas viñas, con eliminación tan absoluta de otras clases que hubo con ella tal que **Mazuela**, **Tempranillo**, **Berués**, etc.*

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; corrimiento; 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 caracterizo 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. Apolinario 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

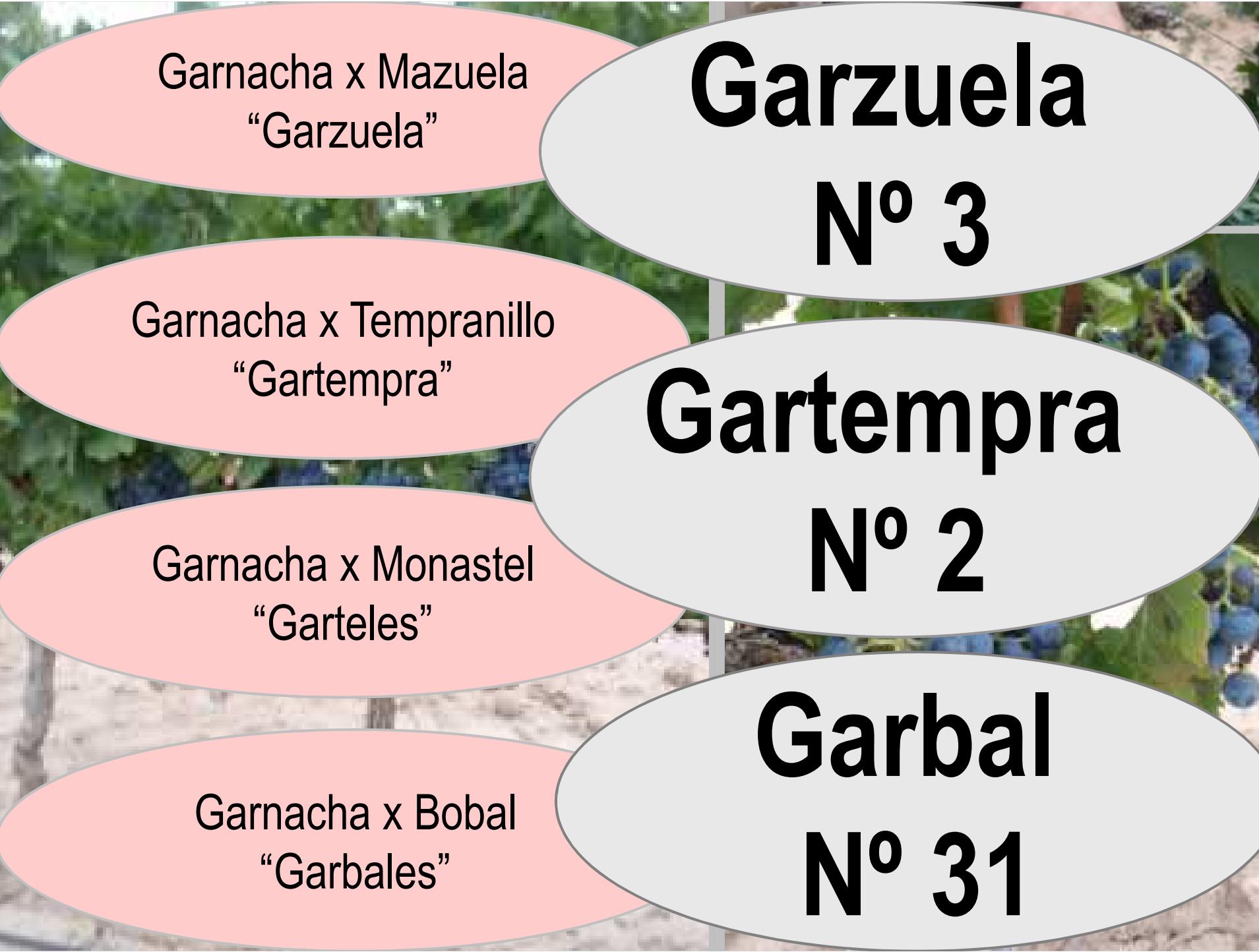
Datilera o Botón de gato

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



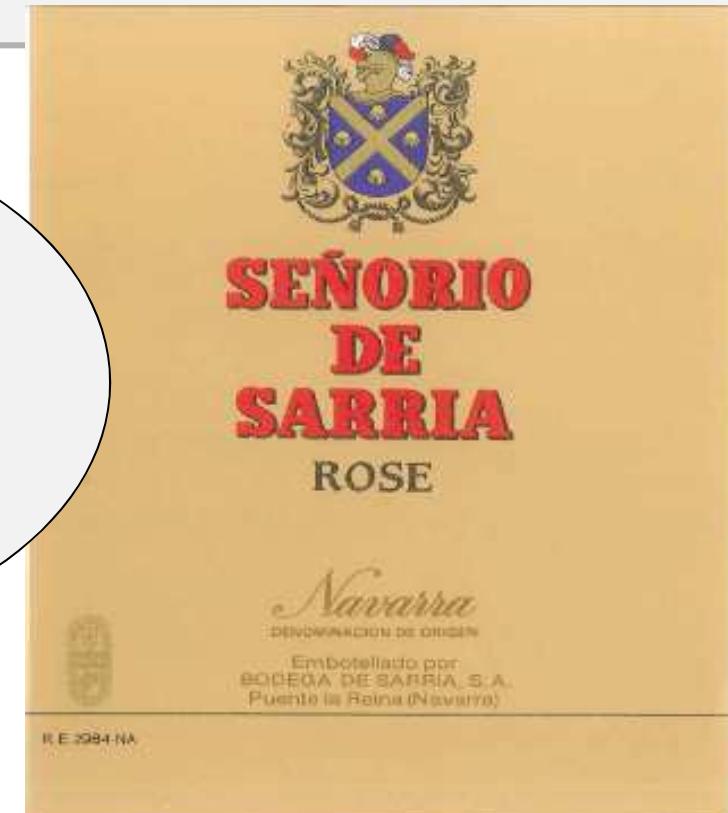
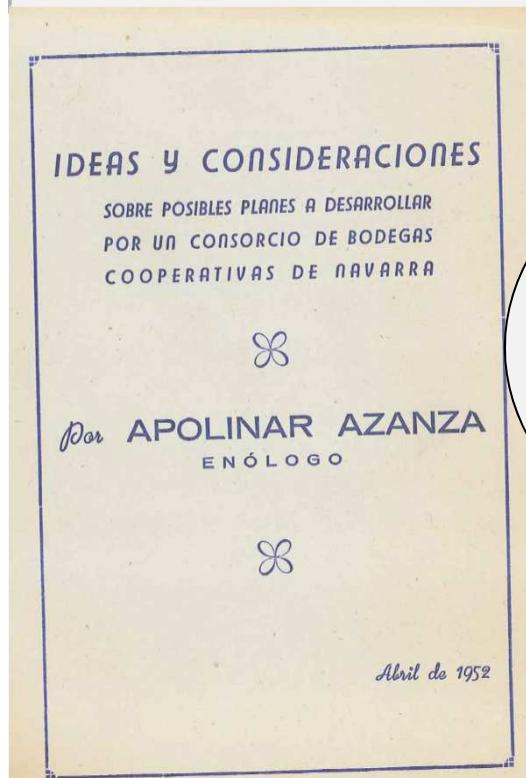
Garzuela



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.

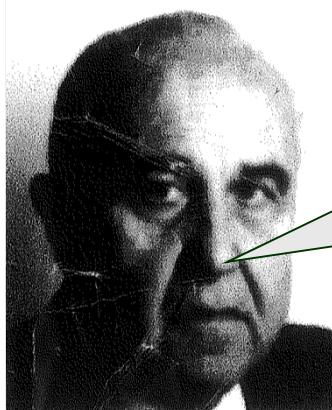
¿Podemos y debemos imitar a nuestros vecinos? El examen de terrenos y clima nos muestra que son similares a los de parte de Navarra, a la que unen y prolongan por la zona media del distrito de Estella, para continuar atravesando nuestra provincia entre Olite y Pamplona y terminar al Este, por Aoiz y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



1975. Ordenación del cultivo de la vid en Navarra

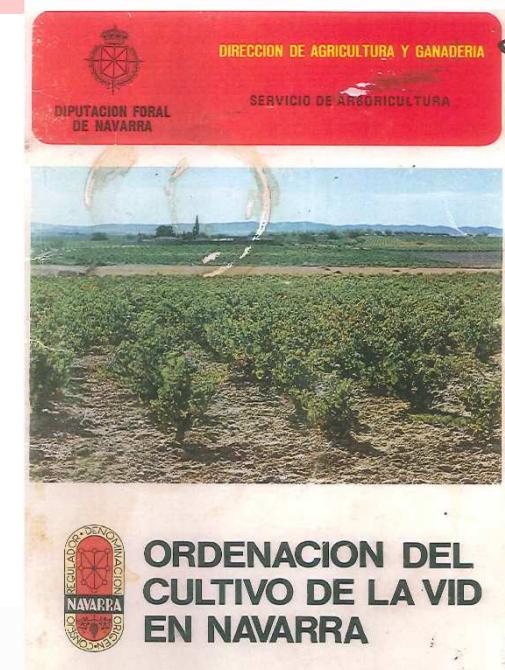
D. Luis Hidalgo Fernandez Cano,

Coordinador Nacional de Viticultura y Enología
del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias



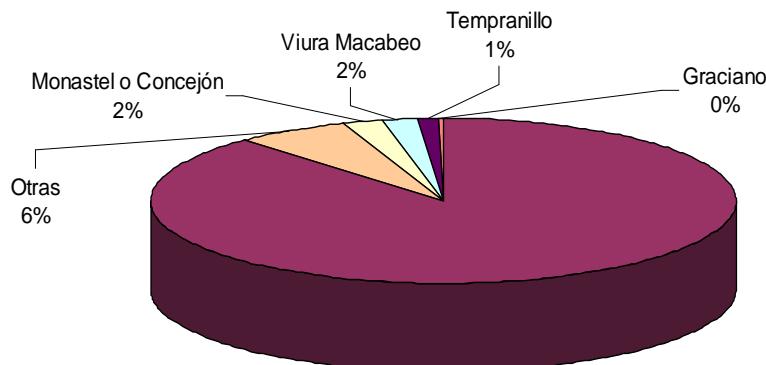
Sirva de orientación, sobre que variedades de vid son las más idóneas y en que proporción, para fortalecer la calidad de nuestras vides y, en consecuencia, de nuestros vinos

	Baja Montaña	Valdizarbe	Tierra Estella	Ribera alta			Ribera b
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
Moscate GM						3	4

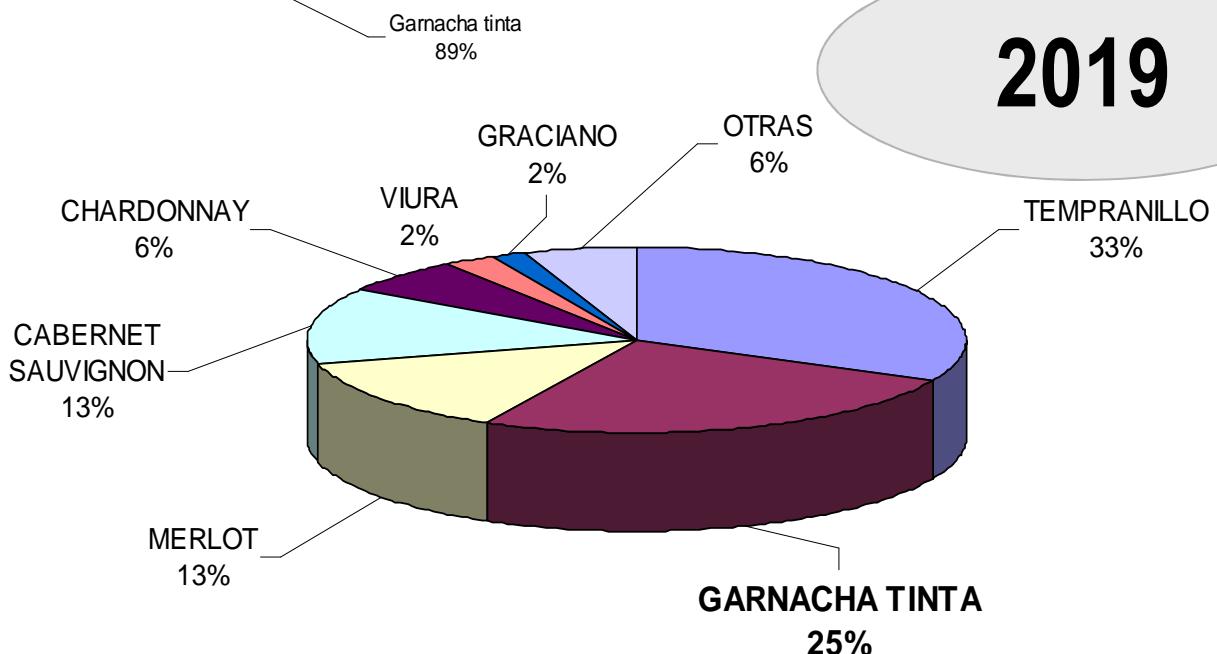


- 1.- Baja Montaña.
- 2.- Valdizarbe.
- 3.- Tierra Estella.
- 4.- Ribera Alta.
- 5.- Ribera Baja.

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



Evena 15



Evena 22



Evena 14



Evena 13



Evena 34



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

TemprNA. 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



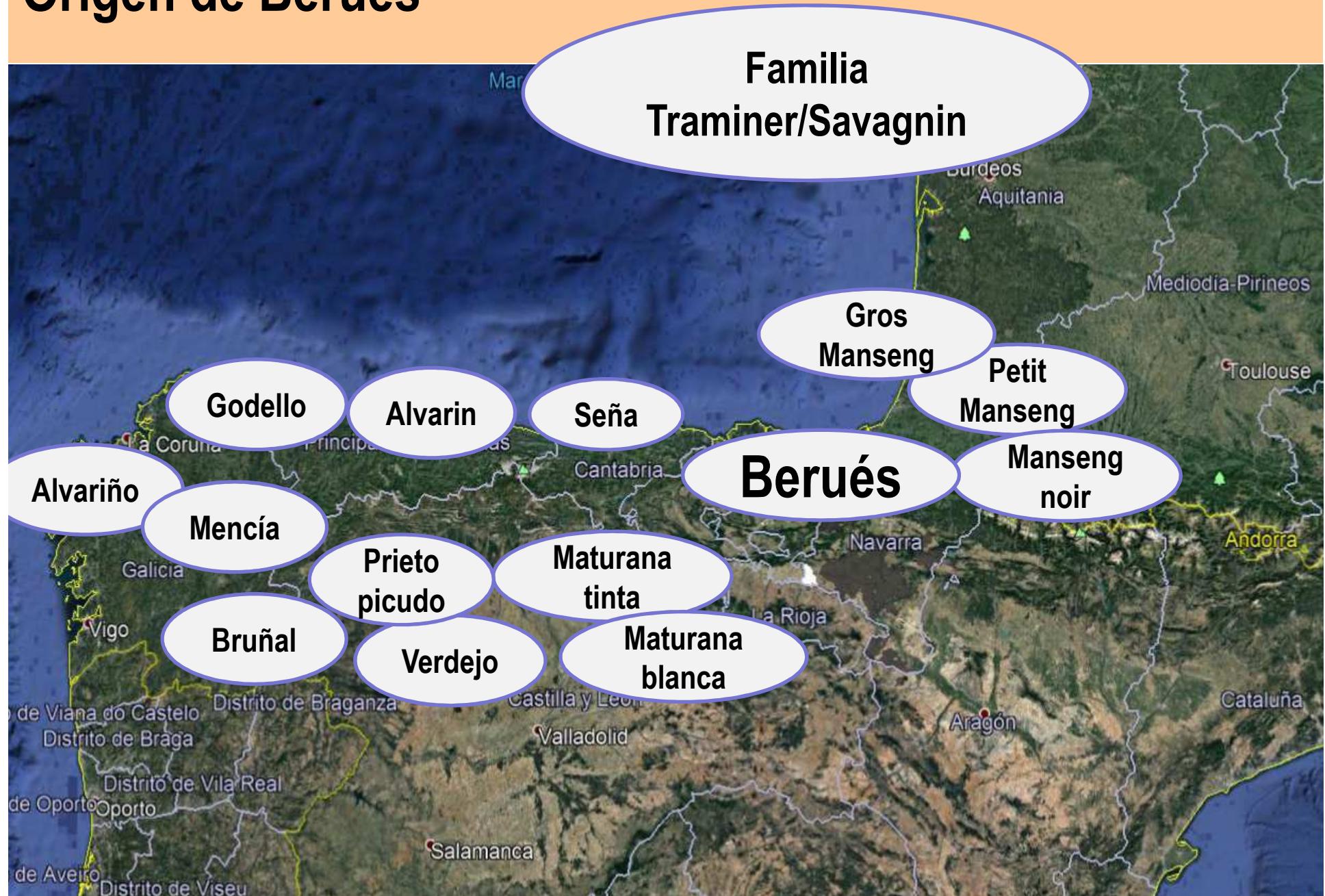
1736 Tafalla

.....”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?



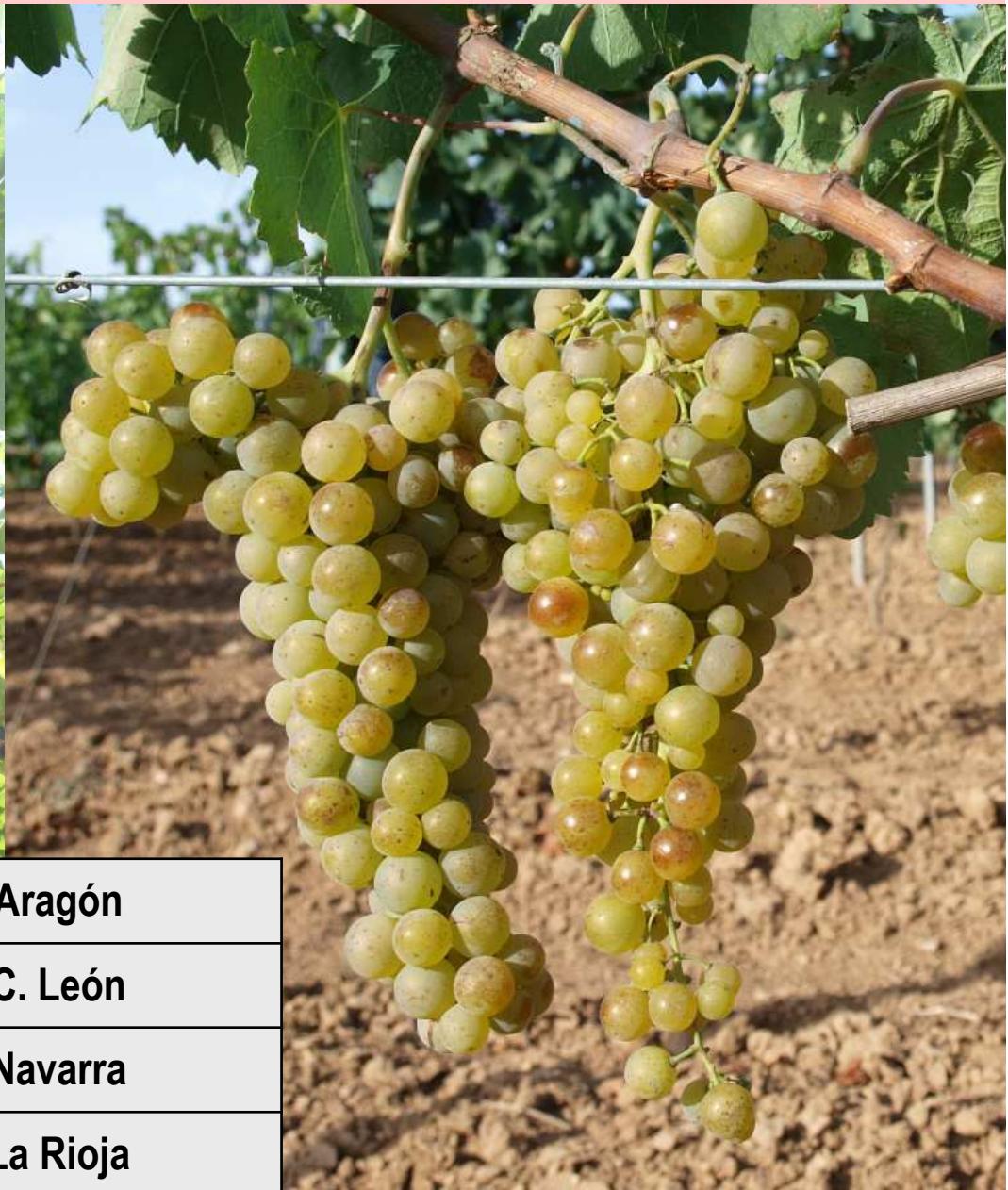
ZZ05 (T25) Sin representante en el banco.



ZZ04 (T44) Genotipo desconocido.



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.

