



## Proyecto de experimentación de variedades y patrones de vid, de sistemas de cultivo y de vinificación de vinos blancos y tintos jóvenes

### Coordinación

Juan Ignacio de Sebastián Palomares

### Equipo

Eloisa Fernández Celis  
M<sup>a</sup> Dolores Tevar Quilez  
Paula Martínez Bol

### Introducción

En estos últimos años asistimos a la recuperación y desarrollo de una viticultura moderna en varias comarcas de Cantabria. La nueva viticultura regional ha de basarse en la recuperación de las variedades tradicionales y autóctonas de la Cornisa Cantábrica y Galicia (la España húmeda) y en la introducción de variedades selectas nacionales y extranjeras de calidad reconocida y bien adaptadas a nuestras condiciones agroclimáticas. Por otra parte, la aplicación de las modernas técnicas enológicas contribuirá a la mejora de la vinificación tradicional que, hasta la actualidad venía realizándose sin cambios importantes en los métodos ancestrales de los viticultores cántabros.

Con el presente proyecto se pretende estudiar el potencial agro-

nómico y enológico de diferentes variedades en las condiciones concretas de distintas comarcas regionales.

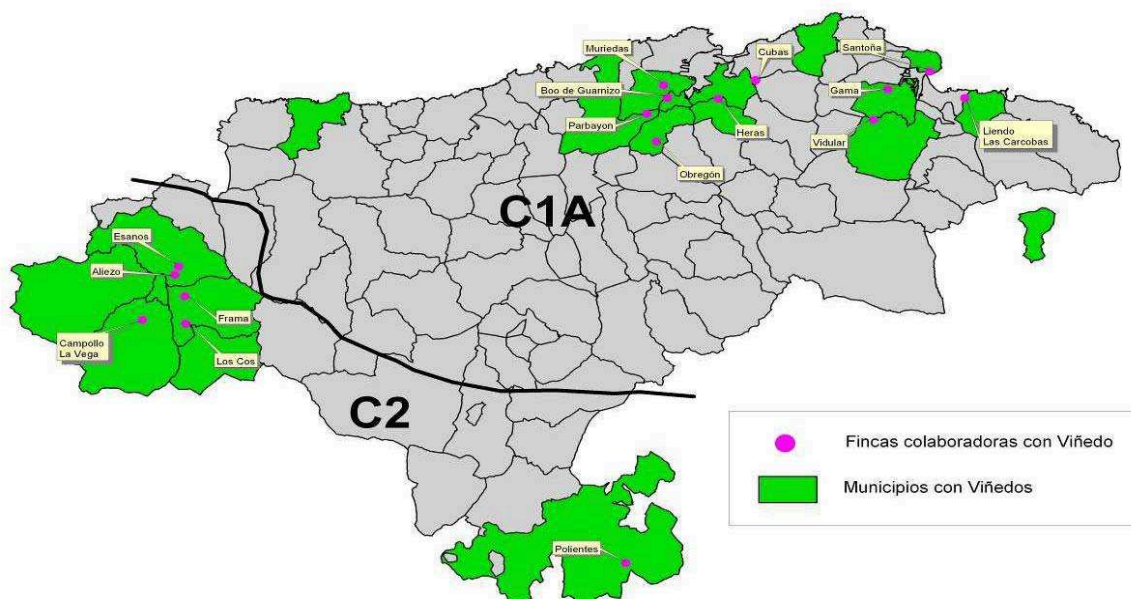
### Diseño Experimental

Se han instalado diferentes parcelas experimentales en dos zonas productoras bien diferenciadas climatológicamente:

1. Las zonas montañosas del interior: Liébana y Campoo-Valderredible
2. Las comarcas costeras e intermedias

Estas dos zonas se corresponden con las zonas vitivinícolas C2 y C1A, respectivamente, establecidas por la actual ordenación de la Comunidad Europea. (Mapa nº 1)

Mapa nº 1.- Zonas vitivinícolas en Cantabria y localización de las parcelas experimentales.





## Objetivos

- Evaluar el comportamiento agronómico y enológico de diferentes variedades de vid en las condiciones ecológicas de Cantabria.
- Actualizar y modernizar las técnicas culturales
- Desarrollar e implantar métodos de vinificación modernos.

## Resumen de resultados

Las producciones medias por cepa según variedades y zonas vitivinícolas se indican en las tablas nº 1 y 2.

Variedades Tintas	Zona C2 (kg./cepa)	Zona C1A (kg./cepa)
Albarín Tinto	-	2,000
Carrasquín	2,500	2,650
Verdejo Tinto	-	1,860
Ondarrabi Beltza	-	-
Prieto Picudo	-	1,200
Mencia	2,100	-
Tempranillo	2,500	2,300
Graciano	2,800	-
Garnacha	3,000	-
Pinot Noir	-	-
Cabernet S.	1,860	1,800
Merlot	1,300	-
Syrah	2,400	-
Cabernet Franc	-	1,350
Petit Corbeau	-	-

Tabla nº 1.- Rendimientos medios por cepa de las variedades tintas.

Variedades Blancas	Zona C2 (kg./cepa)	Zona C1A (kg./cepa)
Albarín Blanco	-	-
Verdejo B. (Verdín)	-	-
Ondarrabi Zuri	-	0,935
Verdejo	3,000	-
Viura	-	3,600
Godello	2,260	2,000
Riesling	3,200	2,150
Gewürztraminer	0,300	0,600
Sauvignon B.	0,600	1,800
Chardonnay	1,000	2,300
Gros Manseng	-	2,930
Petit Manseng	-	2,600
Loureiro	-	1,800
Albariño	-	1,200
Treixadura	-	-
Torrontés	-	-

Tabla nº 2.- Rendimientos medios por cepa de las variedades blancas.