

Caracterización agronómica y enológica en la comunidad autónoma de Cantabria de la variedad minoritaria "Carrasquín".

Autores: Coordinación (María Rafaela Gutiérrez Luque), personal técnico (Sandra González Casado y Eva Tudela López), finca colaboradora (Picos de Cabariezo).

Centro de investigación y Formación Agraria (CIFA) ,Calle Héroe dos de Mayo) nº 27 39600 (Muriedas) Cantabria .mariagutierrez@cifacantabria.org

1.Introducción

En Cantabria en la Edad Media se distinguían dos zonas de viñedo: los de Liébana (del siglo IX) y los de la costa (del siglo XII), que alcanzaron su esplendor en los siglos XIV y XV. De los viñedos plantados en esa época perduran muy pocas hectáreas (Chávez, 2000).

García de los Salmones (1914) cita las siguientes variedades como existentes en la provincia de Santander (dentro de lo que denomina Región Agronómica 5ª) en esa fecha: Alba menor y mayor, Blanca, Casconil, Aragonés, Herradilla, Erradilla, Martino, Moscatel, Nedano, Neruca, Parduca, Verdejo negro.

Marcilla (1954) en la lista de variedades de cultivo típico en esa fecha, cita en la región Cantábrica (Santander): Tintas: Parduca, Herradilla, Neruca, Carrasquín, Negrín, Albarín y Ondarrabiya Beltza y Blancas: Martino, Alba y Ondarrabiya Churriya.

Actualmente en el Banco de Germoplasma de El Encín (Alcalá de Henares), sólo están la Neruca, Parduca, Albarín y Carrasquín. La superficie actual de viñedo en Cantabria es muy pequeña. Sin embargo, en la zona de Potes quedan todavía algunas plantaciones aisladas. Es un área que desde el punto de vista de recuperación de algunas variedades en peligro de extinción tiene gran importancia. Existe pues, germoplasma autóctono adaptado a las condiciones agroclimáticas locales ,que puede ofrecer nuevas fuentes de genes de resistencia a estreses bióticos y abióticos, así como aportar otras características de interés con respecto a la calidad enológica y que pueden servir para un programa de mejora.

En Cantabria existen dos menciones de calidad para los vinos de la Tierra, "Vino de la Costa de Cantabria" y "Vino de la Tierra de Liébana".Esta última mención es la que engloba la zona en estudio.

Tabla 1. Características de los vinos acogidos a la denominación "Vino de la Tierra de Liébana.

Parámetros Tintos
Grado alcohólico mínimo en vinos jóvenes 10%
Acidez total (g/l de ácido tartárico) 5 – 8 5

Acidez volátil (g/l de ácido acético) 0,8
Anhídrido sulfuroso total (mg/l) 120
Azúcares reductores (g/l) 5
Variedades permitidas: Mencía, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Syrah y Cabernet Sauvignon.

2. Material y métodos

Como se puede ver la variedad Carrasquín no está incluida dentro de la Mención de calidad que recoge esta zona. Es pues nuestra intención integrar esta variedad dentro de la mención de calidad.

La variedad Carrasquín ha estado sometida a experimentación en Cantabria durante un periodo de 5 años. La parcela experimental se encuentra en la zona C2 (zona montañosa del interior, zona vitivinícola establecida por la ordenación de la Comunidad Europea) situada en el municipio de Frama, perteneciente al ayuntamiento de Cabezón de Liébana, a 316 m sobre el nivel del mar.

Las cepas están dirigidas en espaldera, altura de primer alambre 50 cm, altura del segundo 90 cm. y altura del tercero 1,40 cm. Están podadas en cordón doble, el cual consta de 3-4 pulgares , con dos yemas cada uno por brazo. Se disponen de 145 cepas para experimentación. El marco plantación elegido es 1,10 x 2,20 m² y posibilita la mecanización en la parcela.

Fig1. Vista aérea de la parcela experimental perteneciente a la bodega "Picos de Cabariezo"



Se realizó el seguimiento fenológico, durante los años en estudio, de los siguientes estados definidos por Baggiolini (1952):

- Estado C: punta verde. La yema está alargada e hinchada. Determina el momento de brotación (o desborre), en el que el ápice del brote atraviesa la borra.

- Estado I : floración. Momento en el que la corola o capuchón cae por presión de los estambres, dejándolos al descubierto extendidos alrededor del ovario.

- Estado M : envero. Cambio de coloración de las bayas en las variedades tintas, mientras que las blancas se vuelven translúcidas.

- Estado N : madurez. Momento en el que el fruto alcanza la madurez óptima para vendimia.

-Estado P : caída de la hoja. Indica el inicio del agostamiento. Cuando la cepa ya ha almacenado las reservas de carbohidratos suficientes las hojas empiezan a caer.

Para la descripción morfológica se ha realizado tomas de muestras a lo largo de todos los estados fenológicos con sus correspondientes medidas en campo y análisis en nuestro laboratorio (Laboratorio agrícola CIFA).

3. Resultados

3.1 Descripción morfológica

Varietal de uva tinta, se le puede atribuir como origen la zona de Asturias o del norte de León, aunque algún ejemplar aislado aparece en nuestra comunidad, vestigio de antiguos encepamientos. Muy emparentada con la variedad Prieto Picudo.

Los datos acumulados han permitido obtener la siguiente descripción: Uva tinta, de hollejo recio , pero menos terso que el de la Mencía (variedad que hemos usado de referencia, por ser la mayoritaria en Liébana), agrio. El grano es mediano, redondo algunos elípticos, negro, se desprende con bastante facilidad del racimo. Racimo mediano y bastante lleno. Suele aparecer a partir del tercer o cuarto nudo del pámpano. Zumo tinto , rojo y muy dulce.

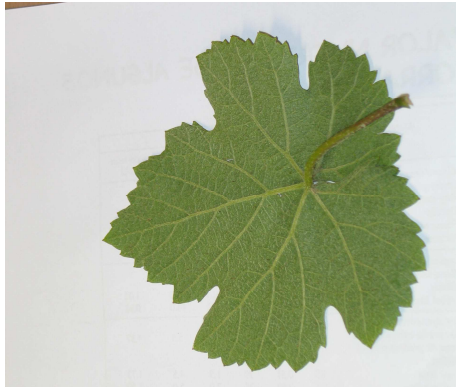
Fig2.Racimo Carrasquín



La sumidad es de densidad media, de pelos tumbados, poca intensidad antocianica, formando un ribete por todo el borde.

La hoja adulta tiene el limbo pentagonal con cinco lóbulos; el seno peciolar con lóbulos superpuestos, con la base en V; los senos laterales tienen profundidad media y base en U; a veces presenta un diente en uno de los senos laterales superiores; densidad media de los pelos tumbados por el envés.

Fig3. Envés hoja Carrasquín



La variedad Carrasquín aporta una gran concentración de grados Brix al final de su etapa que le confiere grado alcohólico a sus vinos. Su aroma no es muy intenso y tiene un paladar peculiar y algo rústico.




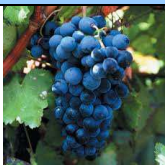

Tabla2. Resumen caracterización morfológica

Sumidad	Muy algodonosa, alta densidad de pelos tumbados, con pigmentación antociánica media y ribeteada
Hoja joven	Haz color bronceado, envés muy algodonoso
Pámpano	Tamaño mediano, pentagonal, pentalobulada, seno peciolar ligeramente superpuesto, densidad alta de pelos tumbados.
Baya	Tamaño medio longitud de entre 1.36-1.8 cm, peso medio 1.6 gr forma esférica/ elíptica corta, color azul negro. Gran cantidad de pruina.
Racimo	Tamaño pequeño-medio, longitud entre 10-14 cm compacto, forma cilíndrica y cónica, normalmente con un hombro y puede haber presencia de dos alas.
Pulpa y pepitas	Pulpa de color verdoso, de consistencia firme difícil de separar de la pepita, fácilmente separable del hollejo. Pepitas bien formadas, suele tener tres por baya aunque puede tener entre dos y cuatro. De color marrón en su base y verdoso en el ápice terminal.

3.2 Estados fenológicos

Tras el seguimiento y estudio de sus estados fenológicos, la tabla 3. nos muestra el comportamiento de la Variedad Carrasquín en las condiciones edafoclimáticas de la comarca de Liébana.

Tabla3.Estados fenológicos de la Variedad minoritaria "Carrasquín"

ESTADOS FENOLÓGICOS					
Año	 BROTACION	 FLORACION	 ENVERO	 MADURACION	 CAIDA HOJAS
2010	09-04	10-06	5-08	13-10	03-12
2011	11-04	07-06	28-08	29-09	28-11
2012	15-04	03-06	16-08	12-10	10-12

2013	15-04	07-06	10-08	18-10	05-12
2014	08-04	10-06	20-08	07-10	02-12

3.3 Valor agronómico

La finca como se mencionó anteriormente esta situada en el municipio de Frama, orientada al sur, esta zona se caracteriza por un invierno menos lluvioso que la costa y un verano más seco y calido. En esta zona la temperatura media anual es de 12°C y la precipitación media es de 673mm.

Bajo estas condiciones se ha observado que es una vid de brotación media y maduración temprana, con respecto al resto de variedades cultivadas en Liébana (suele madurar 6-7 días antes). Es de las variedades menos sensibles a oídio y a otras enfermedades criptogámicas. Es una variedad que se adapta muy bien a la climatología cantabra por tener un origen en el norte de la península.

Es destacable su producción de uva y el buen estado sanitario , aunque no permite descuidos en la última semana de maduración. Pese a que en Cantabria las horas del sol no son excesivas , si que han sido suficientes para que esta uva alcance mayor concentración en azúcar que el resto de variedades explotadas en esta zona (22-23° Brix).

3.4 Valor enológico

Para el estudio del valor enológico de esta variedad, se ha elaborado vino a partir de ella, durante el periodo comprendido entre los años 2008-2014 (cinco años ,ya que en 2012 no se elaboró).La bodega que se usó para ello está en nuestras instalaciones, es una bodega de dimensiones pequeñas, preparada para microvinificaciones monovarietales.

El vino elaborado corresponde con un vino monovarietal, mediante un proceso de vinificación tradicional en tinto característico de la zona. Los rendimientos de cada cosecha están reflejados en el siguiente cuadro. No son rendimientos muy altos , pues se pretende hacer un vino de calidad y con el hollejo resultante se elaboran los famosos orujos lebaniegos.

Tabla4. Rendimiento de uva en bodega.

AÑO	Kg. uva Recolectados	Lts. de vino	Rto. %	Observaciones
2008	48 kg.	22 l.	45,8%	Primer año de vinificación
2009	48 kg.	20 l.	41%	
2010	50 kg.	29 l	58%	
2011	86 kg.	36 l	41%	Rendimiento muy bajo, intencionadamente solo se utilizo el vino de yema (mosto de mejor calidad prensado en menor medida)
2012	-	-	-	En 2012 no se vinificó por razones ajenas a nuestras intenciones.

2013	70 kg.	50 l	72%	
2014	50 kg.	30 l	60%	

La Fermentación Alcohólica suele durar de 13-15 días considerándose como terminada cuando el mosto llega a una densidad de 991-993 gr/l. La Fermentación Maloláctica dura en torno a un mes, dando lugar al vino ya terminado.

Tabla5. Parámetros analizados en la estación enológica de Haro del vino producido cada año.

Variedad	Ph	Grado alcohólico	Acido málico g/l	Acidez total g/l	Acidez volátil g/l	So2 libre mg/l	So2 total mg/l	Azúcares reductores g/l
Carrasquín 2008	3.31	13.85	<0.2	4.5	0.44	24	77	1.3
Carrasquín 2009	4.06	16.2	0.5	4.2	0.46	54	109	1.8
Carrasquín 2010	3.93	14.87	1.6	4.8	0.41	19	48	1.6
Carrasquín 2011	3.71	12.75	<0.2	5.6	<0.10	8	<20	1.8
Carrasquín 2013	4.08	12.8	-	4.4	-	-	-	-
Carrasquín 2014	3.69	15.16	-	5.9	0.82	-	117	2.3

Vespertino (1979) destaca la "Karraskín" como uva de grado alcohólico alto, pequeña y ácida.

4. Conclusiones

Todos los años se han realizado catas de los vinos elaborados, tanto dirigidas para los asistentes relacionados con el mundo del vino, con intención de educar el paladar de estos, como a expertos con intención de caracterizar enológicamente a esta variedad. De estas catas se concluyó:

El vino obtenido presenta una gran extracción de color, con una capa media de color rubí, y reflejos granates. En nariz tiene una buena intensidad aromática, sin exceso de aromas, huele principalmente a fruta negra y roja, con tonos herbáceos destacando también aromas especiados y florales. En boca es un vino de cuerpo medio, con acidez media, bien equilibrada, que presenta astringencia. Es un vino de bastante aceptación, como se pudo comprobar en las Cata de Vinos Experimentales de Cantabria en 2011 y 2013, resultando ser de entre los vinos tintos, de los mejores puntuados. Se presentó por determinados expertos como una apuesta de futuro para los vinos de la Tierra de Liébana, donde actualmente no se utiliza ninguna variedad minoritaria. Todas las variedades usadas hasta la fecha son variedades comerciales, que aportan de distintivo con respecto a otras comunidades, únicamente el conferido por el efecto Terroir.

Al profundizar en el estudio de variedades desconocidas y minoritarias , se puede dotar a estos vinos de una impronta más personal , que en algunas ocasiones los puede convertir en únicos.

5.Bibliografía

(Cabello,F.);(Ortiz,J.M.);(Munoz,G.) 2013. **Variedades de Vid En España**. Editorial Agrícola Española, S.A. 978-84-92928-13-2.

(Martínez, M^a del C.); (Pérez, J.).1999 **La Vid en el Occidente del Principado de Asturias, Descripción Ampelográfica de las Variedades**. CSIC.84-00-07813-6.

(Sebastian de, J.); (Ruiz de Galarreta, J.);(Ritter, E.); (Martinez de Toda, E.). 2005.**La Vid en Cantabria, Prospección y Caracterización de Variedades Autóctonas**. Gobierno de Cantabria, Conserjería de Ganadería y Pesca.84-689-3884-X

(Sebastian de, J.).2008.2009. **Memoria de Resultados “Proyecto de Experimentación de Variedades de Vid, de Sistemas de Cultivo y Vinificación de Vinos Blancos y Tintos Jóvenes**. Gobierno de Cantabria, Conserjería de Ganadería y Pesca.

(Gutiérrez, M.R.).2010.2011.2013 **Memoria de Resultados “Proyecto de Experimentación de Variedades de Vid, de Sistemas de Cultivo y Vinificación de Vinos Blancos y Tintos Jóvenes**. Gobierno de Cantabria, Conserjería de Ganadería y Pesca.

(Ritter, E.); (Ruiz de Galarreta, J.); (Martinez de Toda, E.);(Hernandez,M) **Informe final del proyecto "Recuperación y caracterización de variedades de vid en peligro de extinción en la mitad norte de España"** Informe técnico final BIOVID.