

(2025) EVALUACIÓN ENOLÓGICA DE LA VARIEDAD RESISTENTE A ENFERMEDADES FÚNGICAS SAUVIGNAC

37ª Reunión del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología (GTEVE)

Vilafranca del Penedés (Barcelona), España. 6 a 7 de mayo de 2025

Adela Mena-Morales
Pedro M. Izquierdo Cañas
Esteban García-Romero

Comunicación Oral

RESUMEN

La viticultura se enfrenta a desafíos importantes, entre los que destacan las enfermedades fúngicas, como el oídio y el mildiu, que provocan pérdidas significativas en los viñedos y se han establecido como endémicas en gran parte de las regiones vitivinícolas. En este contexto, y considerando el alto consumo de productos fitosanitarios en viticultura, el desarrollo y uso de variedades híbridas con resistencia genética a enfermedades fúngicas (PIWI), a partir de variedades tradicionales, se presenta como una estrategia prometedora para mejorar la calidad y sostenibilidad del sector. Entre otros aspectos, el estudio del comportamiento enológico es clave para valorar la viabilidad del cultivo de estas variedades. En este trabajo, se ha llevado a cabo un primer análisis enológico y evaluación organoléptica de los vinos elaborados a partir de la variedad de uva blanca resistente Sauvignac, en comparación con los de uno de sus parentales, Sauvignon Blanc. Los vinos de ambas variedades han resultado bastante similares, con ligeras diferencias en algunos parámetros. Así, para una misma graduación alcohólica, Sauvignac presenta valores algo más bajos de acidez total y en consecuencia un mayor pH aunque sus niveles son totalmente adecuados. En este aspecto destaca que el vino Sauvignac contiene menos ácido tartárico pero una mayor concentración de málico. A nivel sensorial, además de una mayor puntuación global de acuerdo con la ficha de cata de la OIV, Sauvignac ha destacado por notas más tropicales y cítricas frente al perfil ligeramente más herbáceo y tiólico de Sauvignon Blanc. Estos resultados sugieren que el vino de la variedad resistente Sauvignac no solo es comparable al de Sauvignon Blanc, sino que aporta un perfil sensorial propio, original y distintivo.