

Reuniones del

G **Grupo de Trabajo**
de Experimentación
en Viticultura y
Enología



30^a REUNIÓN

**ESTACIÓN DE FRUTICULTURA Y BODEGA
EXPERIMENTAL DE ZALLA (VIZCAYA)**

25 y 26 de marzo de 2015



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Aviso Legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha, en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Distribución y venta:
Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

Impresión y encuadernación:

Talleres del Centro de Publicaciones del MAGRAMA

Tienda virtual: www.magrama.es
centropublicaciones@magrama.es

NIPO: 280-16-289-8
ISBN: 978-84-491-1450-2
Depósito Legal: M-23472-2016

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

Datos técnicos: Formato: 21x29,7 cm. Caja de texto: 15x24 cm. Composición: una columna. Tipografía: Arial Narrow a cuerpo 12. Encuadernación: fresado. Papel: Igloo de 90 gramos. Cubierta en cartulina gráfica mate de 250 gramos plastificada. Tintas: 4/4.

Impreso en papel reciclado al 100%

Cepas Singulares de Navarra. Referencias históricas

José Félix Cibriáin Sabalza (1), Ana Sagües Sarasa (1), Laura Caminero Lobera (1), Francisco Javier Abad Zamora (1), Maite Rodríguez Lorenzo (1), Leire Múgica Azpilicueta (1), Julian Suberviola Ripa (2), Rosa Giménez Soro (3), Yolanda Gogorcena Aoiz (3)

(1) *Negociado de Viticultura. Gobierno de Navarra-INTIA.* (2) *Sección de fomento vinícola. Gobierno de Navarra-INTIA. C/ Valle de Orba, 34 - 31390 Olite (Navarra). Tlf.: 948 74 17 07. E-mail: evena@cfnavarra.es*

(3) *Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC), Avda de Montañana 1005, 50059 Zaragoza.*

1. INTRODUCCIÓN

Reconocida como cierta la pérdida de diversidad varietal acaecida en las últimas décadas por distintos motivos, se constata que entre las cepas existentes en el viñedo antiguo de Navarra se encuentran muchas variedades y numerosas subvariedades.

El objetivo del trabajo de recopilación efectuado es reunir las cepas de las comarcas vitícolas de Navarra. El ámbito de actuación del trabajo se ciñe a las distintas subzonas vitícolas. Además de reunir las cepas locales, el trabajo pretende conservarlas cuidadosamente para distribuir las al sector, en caso de ser de su interés.

La posesión de tipos exactos de cepas y sus subvariedades posibilita obtener información y material vegetal para la realización de caracterizaciones ampelográficas y genómicas que aclaren sinonimias y homonimias dentro de las colecciones nacionales e internacionales.

2. MATERIAL Y MÉTODOS

La metodología utilizada en su concepción es simple. Consiste en la localización de las cepas, su referenciación y marcaje en campo, para una vez recogida la madera, multiplicarla vegetativamente mediante plantainjerto, con la que establecer los campos de Conservación local ubicados en Olite.

La recopilación se ha efectuado en el periodo 2004-2014. En 2007, la inminencia de los arranques subvencionados propiciados desde Bruselas precipitó los acontecimientos, y en consecuencia, en ese periodo se acentúa la entrada de material en el campo de conservación. Los últimos años las entradas se han mantenido, eso sí, de un modo más ralentizado. En ese sentido el proyecto sigue abierto y en plena vigencia.

Los medios utilizados han sido: por un lado las viñas antiguas de Navarra, y por otro, la colaboración imprescindible de más de 50 viticultores, que nos han guiado hasta pie de cepa, las han reconocido, las han identificado, nos han contado su historia y en muchas de las ocasiones nos han aportado detalles precisos de sus características. Sin la buena disposición de estos colaboradores el trabajo habría resultado imposible.

El material obtenido ha sido sometido a control sanitario de las principales virosis. Además, se ha llevado a cabo la identificación molecular mediante 8 microsatélites (ZAG79, VVS2, VVMD27, VVIN16, VVIV67, VVIV37, VVIP31 y VMC4F3-1). Los resultados se han comparado con las bases de datos del IMIDRA en "El Encín", heredera de la primera colección

de variedades realizada en España y que originalmente se situaba en Villava (Navarra), y con otras Base de Datos Europea

3. RESULTADOS

A continuación se presenta un cuadro resumen en el que se incluyen el número de entradas de material registradas en EVENA durante la realización de este trabajo de recopilación, indicando los resultados obtenidos en su identificación genética.

En la descripción de los resultados obtenidos se indica en mayúscula y negrita el nombre de la variedad, acompañado de su código genético en aquellas variedades recopiladas e identificadas genéticamente.

Tabla 1. Resultados de recopilación

Entradas totales EVENA	189
Variedades identificadas	35
Genotipos desconocidos	14
Nuevas incorporaciones 2015	18

En los dos últimos siglos, el abanico varietal ha sufrido cambios que han dado lugar a la diversidad que hoy nos encontramos en el viñedo de más edad. Es por tanto conveniente referirse a algunos de los acontecimientos que de forma clara han influido en ella. En ese sentido, y con el fin de ubicar las variedades de vid recopiladas en un espacio temporal concreto, se establecen tres periodos a considerar:

Primer periodo. Hasta 1855.

A partir de 1780, la supresión de la prohibición de plantar viña en terrenos dedicados a cereal, y la libertad de producción de vino, entre otras cosas, propició una preferencia por la plantación de variedades productivas en detrimento de otras más apreciadas desde el punto de vista de la calidad pero de menor capacidad productiva. Diversas variedades tradicionalmente cultivadas hasta ese momento quedaron relegadas.

En 1855, la aparición del oídio (conocido como "plomo" o "ceniza" en ciertas zonas navarras) trajo como consecuencia la sustitución de la Mazuela, muy productiva pero muy sensible a la enfermedad, por variedades más resistentes a ésta. Este acontecimiento es el que va a provocar la pérdida del tipo de cepas que se venía cultivando hasta ese momento. Las referencias más concretas que nos describen las cepas que en esos momentos se cultivaban en Navarra son las que nos proporciona en 1791 Valcarcel en el libro titulado "Agricultura general y gobierno de la casa de campo". Cita Tempranillo, Barbés, Mazuela, Garnacha, Palopa y Malvasía, estas dos últimas blancas.

Sobre el **BARBÉS**, Valcarcel la describe "*Cepa de singular dulzura y suavidad de hollejo muy delicado, sarmiento tierno y hoja de gran verdor, se vendimia quince días antes que la Garnacha y Mazuelo y su vino por sí solo o revuelto con Tempranillo da un vino generoso, del*

que se hace el vino rancio". Sin embargo, son muchas las referencias anteriores a la de Valcarcel que tenemos registradas; así en 1620 un bando del municipio Navarro de Sada ordena "Otro sí, porque unos sustentos necesarios es el fruto de las viñas y si aquella no se deja sazonar perfectamente se pierde mucho así en abundancia, como en el género y perfección del y queriendo acudir al remedio del daño, ordenamos y mandamos que de aquí adelante se guarde lo que acostumbran guardar en este caso en las ciudades cercanas, villas y lugares de este Reyno y en que antes que comiencen a vendimiar los jurados hagan visitas a la uva si esta para vendemar, sazónada o no y hecha la dicha visita los dichos jurados hagan pregonar para que se vendimie el "Barceres" en su tiempo y la Mazuela en el suyo, y que ninguno pueda comenzar a vendemar sin que primero se pregone y se de licencia".

En 1760 el Monasterio de Santa María de Marcilla pleitea contra esa misma localidad de la Baja Montaña, porque dice que el diezmo de vino se lo da de uva Mazuela y de otras variedades inferiores (no citan nombre de ninguna otra variedad) y se lo tendría que dar en Bervés o Berués: "les concedemos 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 compensación hacerlo con uva Mazuela o de otra calidad inferior y sin fraude ni perjuicio alguno y pasado".

El convento gana el pleito y los frailes se llevan el vino de más calidad. En sus consideraciones afirman que la uva Berués, Bargüés... se adelanta 20 días y que da más mosto y por su bondad vale un tercio o una mitad más que la Mazuela. Esta descripción de las características de este vidueño, bajo nuestro punto de vista echa por tierra la posible analogía de que el Bargüés sea Graciano.

Valcarcel describe con detalle el **TEMPRANILLO (GEN_0055)** como una cepa de "Casi de la misma calidad que Barbes, solo que el hollejo más resistente, su sarmiento es más fuerte.....se sazonan y vendimian Tempranillo y Barbés doce a quince días antes que la Garnacha y Mazuelo. El Tempranillo hace por sí solo un vino colorado con bastante fuerza".

Pacotet también reconoce el Tempranillo como una variedad de las cultivadas desde antiguo en Navarra. En su relación de nombres en la cual aparecen algunos con los cuales es identificada: "Tempranillo de Peralta, Tempranillo de la Rioja, Listan Tempranillo, Tempranillo de Navarra, Listan, Cencibera, Corejon. Racimo grande y apretado. Fruto grande, redondo. Sensible al mildiu y al oidium. Da vino de mucho cuerpo y muy negro. Es muy productiva. Hay también con uvas blancas".

Con ocasión del Congreso de Vinicultores celebrado en 1886, por tanto, con anterioridad a la aparición de la filoxera, el Sr. Rivera, representante de Aragón dice que "existe una variedad que ha desaparecido por completo de la provincia (en Aragón), y que ha ido aumentando hacia el norte, ó sea hacia la Rioja y Navarra. Esta variedad se llama CENCIBERA, en Zaragoza; TEMPRANILLO en Navarra y TINTO ARAGONES, en otras localidades".

Sobre la **GARNACHA TINTA (GEN_0018)**, Valcarcel comenta..."La Garnacha es una uva algo bermeja y tirante a moscatel: tiene el racimo pequeño con el grano gordo, de hollejo duro, pulpa firme y jugo dulce,.....la hoja bastante redonda y colorada con el reverso blanquecino....es buena para comer y colgar: su vino... mediano y de buen gusto". Al igual que ocurre con la Bargüés, en inventarios de propiedad datados a finales del siglo XVIII, se

distinguen las existencias de vino en las casas en función de la variedad con la que se han elaborado, señal inequívoca de reconocimiento de diferentes calidades: "...*tienen existentes veinte y una cargas de vino, las quince de Mazuela y las seis restantes de Garnacha*".

D. Manuel Gayan, Director de la Estación Enológica de Calatayud expresa a principios del siglo XX: "*La Garnacha era la cepa que formaba la base del viñedo aragonés. Más del 80% de las cepas pertenecían a esta variedad. Es la más moderna de cuantas se cultivan, a principios del siglo XIX apenas si se empleaba, y esto como uva de mesa. Su rusticidad por una parte y su resistencia a oidium por otra fueron la causa del incremento que adquirió esta cepa. El valor cultural de esta planta es quizás se trate de la cepa mejor adaptada al suelo y clima de la Cuenca del Ebro, esta cepa manifiesta cierta tendencia a correrse más que ninguna otra*".

GARNACHA BLANCA (GEN_0018). Dentro de la Garnacha, el viraje de color en las bayas hacia rojas y blancas, se manifiesta con cierta frecuencia, hecho que permite suponer que fuera probable el cultivo de la variante blanca de la Garnacha en este periodo. Ahora bien, la primera cita escrita con que nos hemos topado en Navarra la encontraremos en concreto en 1911, en los estatutos de régimen interno de la hoy centenaria Bodega Cooperativa Olitense, que establecen que la calidad de la vendimia será: "*De primera formada exclusivamente por uvas conocidas por Garnacha blanca y negra y Mazuela que estén en condiciones normales de madurez y conservación. Esta calidad se apreciará en + 1/10*".

Sobre la **GARNACHA ROYA o Gris (GEN_0018)** Apolinar Azanza comenta: "*...suele aparecer intercalada en algunas viñas, de porte más vigoroso y productiva que la negra, de maduración algo más tardía que esta. El color rosáceo en las uvas dio un vino rosado claro aun fermentando con los orujos. Esta Garnacha es más productiva que la tinta y que la blanca de su tipo. En zonas cálidas quizás interese su propagación para elaborar clarete*".

MAZUELA (GEN_0054). De las tintas citadas por Valcarcel, es la variedad que peor parada resulta, según él, desde el punto de vista cualitativo. De sus características comenta que "*De las cuatro variedades tintas es la más inferior en todo: el hollejo de su grano es más duro y por eso menos expuesto a pudrirse. Su cepa o parra es más crecida y arroja con bastante frondosidad; y su madera es más dura e igualmente el sarmiento por si más fuerte para la coita o poda, y sus cañutos son cortos. El vino de esta uva es de inferior calidad, mucho más flojo y de menos duración que las otras*". Desde 1770 hasta la introducción del oidio en 1854 se fue incrementando la superficie que ocupaba convirtiéndose, de forma inequívoca, en 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.

De las blancas citadas PALOPA y MALVASIA, la primera no es otra que la **CAYETANA BLANCA Y/O PARDINA (GEN_0080)** también conocida como Cagaza; la segunda, **ALARIJE, MALVASIA RIOJANA (GEN_0056)**, el agricultor la identifica como Royal. No debe confundirse con el **ROJAL (GEN_0137)** de morfología similar pero de bayas coloradas.

Otra de las variedades de las que existen citas antiquísimas es el **MOSCATEL (GEN_0041)** en todas sus variantes. En 1736 en la ciudad de Tafalla se dictamina que: "*...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.)" También se localizan moscateles para consumo de boca como **EARLY MUSCAT (GEN_0036)**.

Segundo periodo. De 1855 a 1917.

El periodo que comprende desde 1855 hasta 1917 es una época convulsa. Son muchos los acontecimientos sucedidos de modo vertiginoso que van a determinar la utilización de unas u otras variedades. A principios de este periodo la rentabilidad del cultivo crece de manera exponencial ante la demanda creciente de vino desde Francia. La superficie de viña se incrementa desde las 30.000 a aproximadamente las 50.000 ha. La plantación de viña alcanza ritmos frenéticos sobre todo en la década que va desde 1870 hasta 1892, fecha en la que se detecta la filoxera en Navarra, plaga que provocará la renovación de la totalidad de la viña. Ese mismo año se establecen desde Francia aranceles para la importación de vinos. En el país vecino comenzaba la recuperación de su producción y ya no era necesaria la compra de tanto volumen en España. Es el comienzo del declive de la viticultura que durará hasta bien entrado el siglo XX.

En esta coyuntura general se desarrollan otros hechos como lo fue en 1858 la idea de desarrollar la producción del "*Medoc Alavés*" por personas vinculadas a la aristocracia como Eugenio de Garagarza, Marqués de Riscal y gran terrateniente alavés que desde 1836 vivía en el exilio en Burdeos, y el Diputado General Pedro de Egaña, que realizaron la importación de 9.000 vides extranjeras de Riesling, Cabernet-Sauvignon, Pinot Noir y otras. La importación de estas castas a pequeña escala, para la producción de vinos finos en Rioja Alavesa, y su plantación en las bodegas de los grandes cosecheros de la región, pudo ser el origen de la aparición de **CABERNET SAUVIGNON (GEN_0364)** en zonas navarras colindantes con Álava.

En esta época datamos también la existencia de una variedad que, aun siendo frecuente en el viñedo antiguo, el viticultor navarro no la reconoce. Nos referimos a **CASTELLANA BLANCA (GEN_0154)**, parental de la autorizada Maturana blanca. De igual manera ocurre con la aparición en viñas muy viejas de la variedad **SANTA MAGDALENA (GEN_0003)**.

En 1886 se cita como variedad cultivada en Aragón la vinífera Vidadico. En 1909 se confirma su cultivo en la provincia de Zaragoza y en la de Huesca el Vitadillo; se describe que no alcanza la riqueza alcohólica de la Garnacha, tiene un buen color y con ella se elaboran unos vinos de mesa exquisitos. Ya en 1946, en el anuario de la vid, el Vidadico se indica como una de las variedades cultivadas en Navarra: **VIDADILLO (GEN_0091)**.

D. Andrés de Arzadun, en su publicación "*La Invasión Filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstitución del viñedo*", nos deja un retrato del panorama varietal existente en Navarra antes de la filoxera. Coincide en muchas de las referencias con las ya descritas con anterioridad por Valcarcel, y también nos da cuenta de cuales son algunas de las introducidas, denominadas exóticas. La cita dice expresamente que "*La variedad preponderante cultivada en los viñedos antiguos y de manera muy marcada fue la Garnacha, pues constituía más del 90 por cien en la formación de aquellos. Figuraban después la Mazuela, Monastrel y Tempranillo, y en proporción insignificante el Graciano; Royal, Moscatel y Cirujal*".

MONASTRELL; MOURVIEDRO (GEN_0100). Variedad frecuente en viñas de cierta edad y que se ha demostrado parental de otras.

Sobre el **GRACIANO (GEN 0045)** se dice que es un cepaje al parecer originario de La Rioja y Navarra. Es, posiblemente, una de las variedades más ancestrales de Navarra, en nuestro trabajo nos aparecen en las viñas de más edad. García de los Salmones distinguió entre el *Graciano de Haro* y el *Graciano de Fitero*, resultando ser el de Haro el genuino Graciano. El Bargüés recopilado por Nicolás en su colección para la estación ampelográfica resultó ser también Graciano. Considerando como ciertas las características definidas por Valcarcel para el Bargüés, debemos cuestionar esa posibilidad. En el anuario de la vid correspondiente a 1946-47 se cita que el Graciano es vecino del Morastel y que no debe confundirse con el Monastel.

Volviendo a la descripción de D. Andrés de Arzadun: "*sin suficiente estudio y fundamento y en cantidad muy insignificante, se han introducido algunas variedades nuevas, como el Sumoll, Mandó, Alicante, Chasselas y Gran negro y alguna otra*".

GARRO (MANDON) (GEN 0103). Hoy en día la variedad es reconocible en el campo puesto que se cultivan en la actualidad viñas enteras con este cepaje. Sin embargo el viticultor la denomina Mandó.

Sobre las variedades foráneas en Navarra, Chasselas y Albillo, son varios los autores que se refieren a ellas como variedades exóticas introducidas a finales del siglo diecinueve y principios del veinte. D. Antonio Maylin y Pacotet "*recomiendan su plantación por su maduración temprana y por los altos precios que se alcanzan en el mercado*".

CHASSELAS DORÉ (GEN_0023). Cepa que debe su propagación a la precocidad de su maduración, y que se cultiva cerca de las grandes masas urbanas posiblemente con la finalidad de dar salida mediante la venta como uva de mesa temprana. Aparece en la zona de Tierra Estella.

TURRUNTÉS; ALBILLO MAYOR (GEN_0059) En su publicación "*Viticultura*" de 1918, P. Pacotet identifica "*el Albillo con Picapoll y con la Clairette de Francia. De racimo mediano, compuesto, cilindrocónico, apretado. Fruto pequeño, blanco, dorado, muy dulce. Madura en la tercera época*". Recientemente se ha autorizado el cultivo del Turruntés o Albillo mayor en la Comunidad Foral de Navarra y está autorizada su plantación bajo el amparo de la D.O. Ca Rioja.

Respecto a las cepas con racimos de pulpas coloreadas, tan frecuentes en las viñas antiguas, el viticultor las denomina genéricamente como tintoreras sin determinar con certeza si se trata de uno u otro de los híbridos obtenidos en 1855 por el francés Henri Bouschet a partir del cruzamiento de diferentes viníferas. Todas ellas se distinguen por la intensidad de color y por su bastante buena resistencia al mildiu. Las variedades que multiplicó Bouschet con más éxito fueron:

- **Petit Bouschet**. Racimo regular, fruto abundante, flojo, ácido. Madura en la primera época. (cruzamiento de Teinturier du Cher x Aramon).
- **Alicant Henri Bouschet**. Racimo regular, fruto regular. Madura en la segunda época. Petit Bouschet (Teinturier du Cher x Aramon) y Garnacha tinta
- **Terret Bouschet**. Fructificación abundante los primeros años, pero de maduración muy desigual. La cepa menos recomendada de las tintoreras.
- **Aspirant Bouschet**. Fructificación abundante con la poda larga. Da el color más intenso de todas las tintoreras.

- Gran negro de la Calmette. Producción regular. Intensidad de color elevada.

De las cinco, en Navarra nos consta el cultivo de la **GARNACHA TINTORERA**, **ALICANTE HENRI BOUSCHET (GEN 0097)** y la **GRAND NOIR (DE LA CALMETTE) (GEN 0157)**. Alguno de los colaboradores en el trabajo nos relatan como existía una variedad denominada "apira" que puede se trate de la Aspirant pero no tenemos constancia de su existencia.

Desde 1896 **Nicolás García de los Salmones** es Director de Agricultura de la Diputación Foral de Navarra. En una publicación en el Diario de Navarra de 28 de julio de 1904 expresaba: *"Nuestro modo de pensar es en esta parte siempre el mismo: la Garnacha y la Mazuela como principales variedades que formaban el viñedo del país, no desaparecer del cultivo, y puesto que han de conservarse, sean ellas las que formen los primeros injertos en las plantaciones. De este modo cada propietario asegura, por de pronto, la obtención de vinos iguales a los que hacía antes, es decir, productos de venta solicitada. Pero a esta recomendación nuestra va unido el consejo de ensayar otras nuevas. No es tampoco esto cuestión que se tenga olvidada, y basta a probarlo el hecho de tener ya injertadas en los campos de experimentación variedades diversas del extranjero y de algunas provincias de España, especialmente de las limítrofes. Además en Olaz Txipi se ha reunido colección bastante importante de todas ellas, puesto que pasan de 600 las que hay ya plantadas"*.

Efectivamente, en 1904 el Ministerio de Obras Públicas de la gobernación adopta resolución por la que los Gobernadores de las provincias vitícolas envíen sarmientos de todas las variedades autóctonas de vid para su plantación en la parcela de Olaz Txipi. Esta resolución es, sin duda, el germen de la colección que en su día se estableció en Villava y que con posterioridad se replicó en la Estación Ampelográfica Central. Esta recopilación gestionada por D. Nicolás probablemente resultó ser la génesis del trabajo presentado en Villava en 1912 con ocasión del Congreso Nacional de Viticultura, *"Estudio general de conjunto de las viníferas españolas. Las variedades de vid propias de cada comarca y sus vinos"*, ponencia presentada por el Sr. Nicolás García de los Salmones y el Sr. Dorronsor. Se publica una relación de 2053 nombres de variedades distribuidas por toda España que se corresponden con aproximadamente 700 variedades de vid. Alrededor del edificio del Congreso se establecieron 49 parcelas de vides representativas, cada una de ellas de una provincia española.

En el listado correspondiente a la provincia de Navarra se citan 27 variedades diferentes, muchas de ellas ya citadas y otras como:

BOBAL (GEN 0096). Los nombres con los que el viticultor designa a esta variedad son los de Requena y/o Desgranadera, por la facilidad que la variedad demuestra para desprender las bayas del raquis en el momento de la vendimia. La zona de cultivo de esta variedad abarca desde la Ribera Baja, Ribera alta y Rioja Navarra.

MORATE (GEN 0063). Es la zona de Valdizarbe y Tierra Estella donde ubicamos las viñas con este vidueño. En la Ribera baja algunas de las cepas denominadas Morate han resultado ser otra variedad.

TINTO VELASCO/PAMPANA BLACA (GEN0062). Es en Tierra Estella, en concreto en la localidad de Los Arcos, donde nos encontramos esta variedad.

CADRETE (GEN 0101). Las óptimas cualidades para la conservación que manifiestan los racimos de esta variedad hacen de la *Pasera*, nombre con el que se identifica esta variedad en muchas de las comarcas vitícolas, una cepa reconocible por el viticultor, puesto que en el momento de la vendimia se recogía aparte para llevarla a casa con el fin de colgarla en los "sabayaos".

MORISTEL; JUANIBÁÑEZ; CONCEJÓN, Naves de Fitero; Monastel (GEN 0064). En 1980 era la segunda variedad cultivada en Navarra tras la Garnacha con una superficie entorno a 639 ha. Son numerosas las referencias que encontramos sobre el Monastel. Apolinar Azanza 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 productivos". Hoy no quedan muchas viñas de Monastel. Por tanto se trata de una variedad reconocible por el viticultor. No la conoce como Moristel.

Pacotet, en 1918, en su publicación *Viticultura* afirma que la ampelografía navarra tiene también mucho parentesco con la aragonesa y algo con la riojana. Así es que en vidueños tintos predominan la Garnacha tinta, Mazuela, Graciano, Tempranillo, Miguel de Arcos y Barbés.

En blancos pueden señalarse como típicos locales: Bernés, *Palopa*, *Biona* y *Anabés* dedicados especialmente a vino. También para verdeo existen el Rubial, Royal blanca, *Pasera*, Agustina, Granadina, Morata y Anabés.

A la Variedad **NAVÉS ó ANABÉS A.** Azanza la identifica con la Jaén, "*variedad tardía y nunca con buena graduación*".

El mismo Pacotet en 1918 nos relata que "*Bastantes otras variedades se han introducido, especialmente del Penedés, y se cultivan desde que se injertó la viña en pie americano. Una de las de mayor éxito ha sido el Charel-lo ó Xarel-lo*". **XARELLO; XAREL-LO (GEN 0133)**

Tercer periodo. De 1917 a 1970.

En el anterior periodo, el oídio en un primer momento, las filoxeraciones del viñedo acontecidas en 1892 y en 1911, y la grave crisis de precios posterior propiciaron un panorama en el que el viticultor optó por la utilización principalmente de la Garnacha relegando el resto de cepas un cultivo minoritario. Este periodo que abarca gran parte del siglo XX, desde luego es más tranquilo que el precedente. Los cambios son pocos y la viticultura navarra tiene como denominador común la utilización de la Garnacha y la irrupción del Cooperativismo como modelo de gestión de la producción vitícola. Aún así se identifican hechos que pudieron influir en la elección del material utilizado.

En 1917, D. Nicolás García de los Salmones se marcha a Madrid para dirigir la Estación Ampelográfica Central del Estado. En octubre de ese año, D. Daniel Nagore sustituye a Nicolás y en 1919 nombra Jefe del Instituto de Mejora de Plantas a Apolinar Azanza, técnico que en 1917, en un artículo publicado de *El viticultor navarro* advertía de "*los graves problemas que se*

plantean cada año en los viñedos de Navarra por la presencia casi exclusiva de la variedad Garnacha hasta el 90% de los campos de viñas en Navarra. La viticultura Navarra no goza de la prosperidad que por su clima y terrenos sería capaz. La inseguridad de fecundación propia de nuestra vinífera dominante la Garnacha, cuyo aborto o corrimiento de flores, ocasionó desastres".

En 1919, en Asamblea Nacional de Viticultura celebrada en Pamplona, se aprueban las propuestas de Apolinar Azanza para erradicar la Filoxera frente a las de Nicolás García de los Salmones. También se toma la decisión de llevar a cabo la siguiente investigación: "Nuevos portainjertos y viníferas en Navarra". "La finalidad última que se persigue con esta labor es encontrar el tipo propio de planta para cada zona, intensificando su productividad para ello va a hacer uso de la Hibridación para obtener nuevas variedades a partir de la Garnacha como elemento básico de cruzamiento para conservar las excelentes cualidades que distinguen esta raza, eliminando, a la vez sus defectos, entre los que descuella su gran propensión al aborto o corrimiento".

Se realizan híbridos de Garnacha por Mazuela a la que denominan "Garzuela"; también se hibrida Garnacha por Tempranillo, se nombra como "Gartempra"; a la variedad resultante de Garnacha x Monastel se les llama "Garteles"; y la resultante de cruzar Garnacha x Bobal, "Garbales". De todos los nuevos híbridos el que más auge alcanza es la *Garzuela* en concreto la Garzuela nº3 variedad de la que se distribuye madera por el sur de Navarra y el entorno de Rioja baja. **GENOTIPO DESCONOCIDO (MEXT_1968).**

Apolinar, ya en torno a mitades del siglo XX propone llevar a cabo un Consorcio de bodegas cooperativas de Navarra, con el fin, entre otros.... "de disponer de campos de viveros de pies madres, pues se estaban importando injertos gallegos, atrayentes por su baja cotización pero que juzgamos funestísima para los viticultores que no llegaron a utilizar nuestros consejos, rotundamente negativos, fundados en consideraciones relativas, tanto a los pies como a las viníferas, en las que abundan tintoreras. Aquí se hace preciso y será ocasión de mencionar una viciosa tendencia que se inicia en ciertas localidades, especialmente donde funcionan las Bodegas Cooperativas. En estas Bodegas abonan la uva que entregan sus socios, sin tener en cuenta su graduación, resulta que algunos buscan exclusivamente mucho peso de sus racimos y empiezan a cultivar al efecto variedades como *Miguel de Arco* y la *Parellada* que si bien producen enormemente, dan mostos pobrísimos, con peligro manifiesto de echar a perder los tipos si no se pone rápido coto a esta tendencia abusiva".

PARELLADA (GEN_0135). Es Apolinar Azanza quien describe algunas de las variedades que por aquel entonces se cultivaban en Navarra: "Dentro de las variedades blancas relativamente difundidas son: la *Parellada* o *Emparrillada*, muy productiva pero de escaso grado". Variedad ligada a la zona de producción de la ribera del Ebro, al igual que la vinífera **SALVADOR (GEN 0420)** de comportamiento similar a Parellada, y muy parecidas desde el punto de vista morfológico, de porte rastrero y gran rusticidad. El viticultor las nombra como Parrillada y no las distingue.

MENCÍA (GEN 0153). Posiblemente, puede ser la importación de material gallego la explicación de que en Navarra nos encontremos variedades como Mencía. El agricultor que la distingue de la Garnacha la denomina Garnacho.

La Merló recogida en la zona de Los Arcos, en los resultados identificadores ha resultado ser la **AMBROSINA; Aubun (GEN_0906)**. Por la data de las viñas en las que se recogió el material de esta cepa, probablemente la importación de material exógeno de Navarra sea el motivo por el que hoy nos lo encontramos en algunas viñas navarras.

Algunas de las referencias recopiladas son consideradas como **UVAS DE MESA**, estas son:

ARAMON (GEN 0014)
AHMEUR BOU AHMEUR; TETA DE VACA (GEN 0208)
RASAKI, ROSETI; REGINA (GEN 0007)
QUIBRATINAJAS; COLGADERO (GEN 0102)

De la totalidad de las entradas registradas hay parte que no han sido identificadas por no existir referencia en la base de datos de comparación. Actualmente 14 de las entradas de material recopilado se encuentran en esta situación. A su vez, hemos dividido dichas referencias en tres estados diferentes los cuales se detallan a continuación:

Sin representante en el banco. Siete son las variedades que han resultado perfiles genotípicos únicos, estos son:

MEXT_0001. Posible delección de Cabernet sauvignon de bayas de color blanco. Su origen está en una parcela ya arrancada de Arellano.

MEXT_0003. Variedad blanca encontrada en viñedos de mucha edad, el agricultor nos guió hasta ella considerándola Garnacha blanca. Aparece en la zona de Bargota.

MEXT_0005. Posible delección de Cabernet sauvignon de bayas de color blanco. Su origen está en una parcela ya arrancada de Arellano.

MEXT_0206. Variedad de bayas rosadas con uso como uva de mesa por el agricultor y que ha demostrado resultados positivos a virosis. Su estado sanitario se valora como deficiente.

MEXT_1966. Variedad tinta localizada en la zona de Tierra Estella. El agricultor no la identifica. Muestra cierta tendencia al millerandage y alta sensibilidad a oidio, es un auténtico milagro que haya sobrevivido dadas las vicisitudes acontecidas en el último siglo.

MEXT_2779. Variedad blanca de producción abundante, racimos grandes, y perezosa a la hora de acumular hidratos de carbono. Entró en el campo de recopilación formando parte de un grupo de variedades que los agricultores locales denominan Royales. Morfológicamente responde al perfil de la Malvasía/Alarije.

MEXT_2781. Morfológicamente muy próxima a MEXT_0003. Es una de las referencias en las que se ha focalizado un estudio de caracterización individualizado.

Genotipos desconocidos. En esta situación se han catalogado cuatro de las referencias:

MEXT_1968. Tal como hemos comentado con anterioridad se trata de una cepa reconocida y reconocible por parte de los agricultores de la zona de la Ribera Baja de Navarra, se trata de la Garzuela, que surgió de la hibridación premeditada de la

Garnacha con Mazuelo con el fin de solucionar los graves problemas de corrimiento que manifestaba la Garnacha.

MEXT_1923. Variedad blanca localizada en la zona de la Baja Montaña que ha entrado en la fase de caracterización por su rusticidad.

MEXT_0205. Variedad blanca que aparece en distintas localizaciones en el entorno de Tierra Estella. La edad de las viñas en las que se encuentra y su alta sensibilidad a oidio indica que probablemente estemos ante una variedad "indígena".

MEXT_0200. Variedad tinta de extraordinaria precocidad en enverar y madurar, racimo grande tamaño de baya grande y película de baya muy fina hacen de ella una firme candidata a ser muy propensa a la podredumbre.

Genotipos desconocidos a lo que se ha asignado nombre recientemente (?). En la fase de identificación a tres de las referencias se les asignan nombres exóticos y no reconocibles por el viticultor. En esta situación nos encontramos con:

MEXT_0004. Jarrosuelto? Con esta denominación no se le conoce en Navarra. Históricamente ha sido utilizada como uva de mesa.

MEXT_0031. Tortozona tinta o Tortozón? Si atendemos a la descripción realizada por D. **Simón Rojas Clemente** "se trata de una clase de vid con sarmientos erguidos, rojo-violeta; hojas medianas, palmeadas, con los senos acorazonados; racimos poco apretados; uvas negras, carne blanca. Peso su mosto el 27 de septiembre de 1941, 12º (Montearagon)". Esta descripción es totalmente divergente con la que podemos adivinar a partir de la observación de su comportamiento en el campo de caracterización, en donde ha demostrado ser una variedad muy rústica; de racimo de tamaño medio, alargado y muy compacto; de envero y maduración muy tardíos, perezosa a la hora de coger color y que mantiene valores de acidez altos.

MEXT_1899. Gallera roja? Con cierta similitud con la Quebratinajas, el agricultor la denomina Pasera sin pepitas. Su ámbito de cultivo se sitúa en la Ribera de Navarra y se destina principalmente a consumo como uva de mesa.

4. CONCLUSIONES

➤ La mayor parte de las 49 variedades encontradas en el trabajo de recopilación han podido ser identificadas y ubicadas histórica y temporalmente gracias a las referencias bibliográficas y los testimonios de los viticultores, lo que ha permitido comprender el por qué de su presencia en el viñedo antiguo de Navarra.

➤ Se considera necesario mantener en condiciones óptimas el material recopilado. Además de conseguir preservar la variabilidad asegura la conservación de cuanto resta de patrimonio genético del viñedo navarro así como de aquel que proviene de otras zonas y que se cultivan en Navarra.

➤ El trabajo llevado a cabo permite disponer de un material con el que abordar la caracterización de aquellas variedades que desde algún punto de vista pueda resultar interesante para el sector vitivinícola navarro.

➤ El trabajo nos puede servir para aclarar algunas de las sinonimias existentes.

5. BIBLIOGRAFÍA

VALCARCEL. 1791. *Agricultura general y gobierno de la casa de campo.*

VARIOS AUTORES. 1911. *La invasión Filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstitución del viñedo.*

VARIOS AUTORES. 1946-47. *Anuario de la vid y de la producción y comercio del vino, industrias derivadas, cervezas y sidras.*

VARIOS AUTORES .1887. *Congreso de vinicultores.*

VARIOS AUTORES. 1914. *Congreso nacional de viticultura. Memoria general de las sesiones del congreso y ponencias presentadas.*

CHANCRIN, E. 1919. *Viticulture moderne.*

PACOTTET, P. 1905. *Viticulture.*

PACOTTET, P. 1918. *Viticultura.*

AZANZA, A. 1919. *La filoxera en los viñedos reconstituidos de Navarra.*

AZANZA, A. 1921. *La filoxera en San Martín de Unx.*

AZANZA, A. 1923. *Informe sobre el estado del viñedo en la provincia.*

AZANZA, A. 1946. *Vinos navarros de 1954-1955.*

AZANZA, A. 1952. *Ideas y consideraciones sobre planes a desarrollar por un consorcio de bodegas cooperativas de Navarra.*

HUETZ DE LEMPS, A. 1967. *Vignobles et Vins du Nord-Ouest de l'Espagne.*

LANA BEASAIN, J.M. 1995. *Trabajo, técnica y mercado en la viticultura Navarra: los viñedos del Marques de San Adrián en Monteagudo durante el siglo XIX.*

LANA BEASAIN, J.M. 2001. *La aventura exterior de la agricultura Navarra (1850-1900).*

EVENA. 2009. *Selección clonal y sanitaria de Moscatel de grano menudo en Navarra.*

CABELLO, F Y OTROS. 2011. *Variedades de vid en España.*

Agradecimientos

La caracterización molecular en este trabajo se ha financiado parcialmente a través del proyecto RF2012-00027-C5-02, titulado "Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear".