

## Exigencias térmicas de algunas variedades tradicionales de Galicia

José M. Queijeiro<sup>1</sup>, Iria Rodríguez<sup>1</sup>, Mar Vilanova<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Ciencias de Ourense, As Lagoas s/n, 32004 Ourense. 988 387059. e-mail: jgarcia@uvigo.es

<sup>2</sup>Misión Biológica de Galicia, El Palacio, Salcedo 36143 Pontevedra. 986854800. e-mail: mvilanova@mbg.cesga.es

### Resumen

Los efectos del cambio climático refuerzan la necesidad profundizar en el conocimiento de las exigencias térmicas de las variedades vitícolas de interés, ya que los cambios asociados a las variaciones climáticas pueden llegar a alterar de forma radical la distribución de las variedades de interés enológico, lo que obligará a revisar el concepto de variedades tradicionales, alterando sus ámbitos de distribución.

Durante 8 años se realizó el seguimiento de la fenología y la maduración de las variedades gallegas más representativas, utilizando los datos recogidos en una serie de viñas repartidas por diferentes zonas de la DO Ribeiro. El protocolo para el seguimiento fenológico satisfacía todas las exigencias recogidas en la Directiva 2004/29/CE relativa a las condiciones mínimas para el examen de las variedades de vid en la UE.

Los resultados pusieron de manifiesto que existen notables diferencias en cuanto a las exigencias térmicas de las variedades estudiadas, siendo Albariño la menos exigente, seguida de Godello, Treixadura y Torrontés mientras que Ferrón, Mencía y Sousón también son variedades con un elevado nivel de exigencia térmica, aunque no tanto como Loureira que es el cv. que necesita más calor para completar su maduración.

**Palabras clave:** Vitis vinífera, calor, precocidad, fenología, maduración