



Los nuevos vinos del Equipo de Viticultura y Enología del IMIDA¹

Desde la década de los 80 del siglo pasado, el Equipo de Viticultura y Enología del IMIDA (en el que está integrado el Laboratorio Enológico de Jumilla) viene trabajando en la mejora de la calidad de los vinos de la Región de Murcia. Inició sus trabajos con la selección clonal y sanitaria de la variedad Monastrell, la más ampliamente cultivada en el sureste español y con la introducción y adaptación ecológica de nuevas variedades, que se adaptasen bien a las condiciones de clima y suelo de la Región de Murcia y que pudiesen contribuir a la mejora de la calidad de nuestros vinos.

Fruto de estos trabajos es la puesta a disposición de los viticultores y bodegueros de 4 clones de Monastrell, selectos y libres de virus conocidos y la divulgación del buen comportamiento, tanto a nivel agronómico, como enológico, de unas cuantas variedades como Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Macabeo, Malvasía o Moscatel de Grano Menudo, que hoy encontramos en muchos de nuestros vinos.

A finales del pasado siglo y ante las amenazas del cambio climático, se inició un trabajo de obtención de nuevas variedades, a partir de la variedad Monastrell, con el objetivo fundamental de lograr variedades mejor adaptadas que las actuales a posibles escenarios con menos pluviometría y más calor y con excelentes parámetros agronómicos y enológicos.

Se realizaron los siguientes cruzamientos:

- Monastrell x Cabernet Sauvignon
- Monastrell x Syrah
- Monastrell x Tempranillo
- Monastrell x Barbera
- Monastrell x Verdejo

Del total de cruces realizados se obtuvieron y evaluaron 1230 plantas de las cuales se han preseleccionado 45 híbridos, que continúan en estudio y evaluación.

Dado que el número de plantas por híbrido en preselección es de 25, una vez realizadas las micro-vinificaciones y analizados los vinos, estos se juntan por familias y se continúa su adaptación a la crianza en madera. En la jornada de hoy (01.03.2016) se han catado vinos de Monastrell x Syrah y de Monastrell x Cabernet Sauvignon, recién elaborados de 2015, con un año en barrica de 2014 y un crianza de 2011.

Como notas generales cabe destacar, su alto contenido en antocianos y su elegancia tanto en nariz como en boca².

Adrián Martínez

¹ El Equipo de Viticultura y Enología, está integrado en el Departamento de Viticultura del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario, Organismo Autónomo adscrito a la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente.

² Información más detallada sobre estos trabajos disponible en:
http://portaleslr.carm.es/documents/13436/897517/JoselgnacioFernandez_Cruces+2013-14_Jumilla_2015_06_11.pdf/264bc710-9a28-42b0-893a-2a01e600445f