

*Pequeño catálogo  
de variedades*

*Petit catalogue de  
cépages*



# Cépages oubliés des Pyrénées

## Variedades olvidadas de los Pirineos





# Introduction

L'atout des vignobles du massif pyrénéen, du Pays Basque à la Catalogne, est sans conteste la richesse de leurs patrimoines génétiques viticoles. Ces territoires sont le berceau de 130 variétés traditionnelles connues soit environ 30% des cépages traditionnels français et approximativement 20% des variétés espagnoles présentes dans le conservatoire du Gouvernement d'Aragon. Cette ressource unique s'explique par les nombreuses disparités géographiques et l'histoire des civilisations de l'époque gallo-romaine jusqu'aux pèlerinages vers Saint Jacques de Compostelle. Malgré l'implantation de nombreux conservatoires de cépages ces dernières années, l'érosion de cette ressource naturelle à la valeur inestimable est en marche. Certaines variétés, représentées uniquement au sein de conservatoires ou d'anciennes parcelles pourraient permettre de répondre à une nouvelle demande de marché de type niche/découverte générant une forte valeur ajoutée ou s'avérer particulièrement adaptées aux évolutions climatiques en cours.

Le projet VALOVITIS, d'une durée de 3 ans, associe le pôle Sud-Ouest de l'Institut Français de la Vigne et Vin (IFV), le Laboratoire d'Analyse de l'Arôme et d'Œnologie (LAAE) de l'Université de Saragosse et le Centre de Recherche et de Technologie Agroalimentaire d'Aragon (CITA) et de nombreux partenaires, acteurs locaux de la viticulture en France et en Espagne qui, comme le Centre de Transfert Agroalimentaire (CTA) du Gouvernement d'Aragon, ont été un pilier fondamental pour le développement des activités prévues. Les objectifs du projet sont les suivants :

- Recenser de manière exhaustive grâce à une approche participative l'ensemble des ressources génétiques des territoires du massif pyrénéen, du pays basque à la Catalogne, évaluer leur état sanitaire et assurer la sauvegarde dans la durée de cépages en voie d'extinction, par leur implantation au sein de conservatoires et de parcelles d'étude

- Evaluer les potentialités agronomiques, technologiques et aromatiques et transférer les connaissances acquises auprès des entreprises viticoles, des pépiniéristes, des professionnels de la sélection
- Faire émerger plusieurs variétés minoritaires et contribuer à leur essor. Ces variétés innovantes conféreront aux entreprises de la zone POCTEFA un avantage concurrentiel qui contribuera à améliorer leur compétitivité sur les marchés notamment à l'exportation et à maintenir un dynamisme économique et social dans les territoires ruraux concernés par le projet.

Ce catalogue recense de façon non exhaustive, 15 cépages français (12 rouges et 3 blancs) et 11 cépages espagnols (6 rouges, 5 blancs). Ces cépages ont été observés aux abords des Pyrénées, dans des conservatoires, parcelles d'études ou parcelles familiales et ont été étudiés durant 3 campagnes au cours du projet VALOVITIS. Les résultats présentés ici proviennent à la fois des observations et des données recueillies dans le cadre du projet mais aussi de la bibliographie et de recherches plus anciennes (notamment avec le support du conservatoire de l'INRA Vassal à Marseillan et la banque de matériel génétique de la vigne du gouvernement d'Aragon gérée par le CTA).

Le projet a été cofinancé à hauteur de 65% par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER) dans le cadre du Programme Interreg V-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2014-2020). L'objectif sur POCTEFA est de renforcer l'intégration économique et sociale de l'espace frontalier Espagne-France-Andorre. Son aide est concentrée sur le développement d'activités économiques, sociales et environnementales transfrontalières par le biais de stratégies conjointes qui favorisent le développement durable du territoire.





# Introducción

Uno de los principales valores de los viñedos de los Pirineos, desde el País Vasco hasta Cataluña, es sin duda la gran riqueza de su patrimonio genético vitícola, a ambos lados de la frontera. Estos territorios son la cuna de 130 variedades tradicionales conocidas, es decir, alrededor del 30% de las variedades tradicionales francesas y aproximadamente el 20% de las variedades españolas presentes en el conservatorio del Gobierno de Aragón. Este recurso único se debe a la gran diversidad geográfica y a la historia de las civilizaciones desde la época galorromana hasta las peregrinaciones a Santiago de Compostela. A pesar de la creación de numerosos conservatorios de variedades de uva en los últimos años, la erosión de este inestimable recurso natural ya ha comenzado. Algunas variedades representadas únicamente en conservatorios o antiguas parcelas, podrían satisfacer la demanda de nuevos nichos de mercado otorgando un alto valor añadido de diferenciación y/o presentar una mejor adaptación a las nuevas condiciones climáticas.

El proyecto VALOVITIS, con una duración de tres años, reúne a la división suroeste del Instituto Francés de la Viña y el Vino (IFV), al Laboratorio de Análisis Aromático y Enológico (LAAE) de la Universidad de Zaragoza y al Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y a numerosos socios asociados, actores locales de la viticultura en Francia y España que, como el Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA) del Gobierno de Aragón, han sido un pilar fundamental para el desarrollo de las actividades planificadas. Los objetivos del proyecto son los siguientes:

- Realizar un inventario exhaustivo, con un enfoque participativo, de todos los recursos genéticos de los territorios pirenaicos, desde el País Vasco hasta Cataluña, para evaluar su estado sanitario y asegurar la conservación a largo plazo de las variedades de uva en peligro, introduciéndolas en conservatorios y parcelas de estudio.

- Evaluar el potencial agronómico, tecnológico y aromático, así como transferir los conocimientos adquiridos a las empresas vitivinícolas, viveros y profesionales de la viticultura.
- Identificar y sacar a la luz varias variedades minoritarias contribuyendo a su desarrollo. Estas variedades innovadoras pueden proporcionar a las empresas de la zona POCTEFA herramientas que contribuyan a mejorar su competitividad en los mercados, en particular en los mercados de exportación, y a mantener el dinamismo económico y social en las zonas rurales afectadas por el proyecto.

En este catálogo se enumeran, de forma no exhaustiva, 15 variedades de uva francesas (12 tintas y 3 blancas) y 11 variedades de uva españolas (6 tintas y 5 blancas). Estas variedades han sido localizadas en las proximidades de los Pirineos, en conservatorios, parcelas de estudio o parcelas familiares y han sido estudiadas durante 3 campañas del proyecto VALOVITIS. Los resultados que aquí se presentan provienen de observaciones y datos recogidos en el marco del proyecto, pero también de la bibliografía y de investigaciones más antiguas (en particular, con el apoyo del Conservatorio de Vassal de Marseillan y del Banco de Germoplasma de vid del Gobierno de Aragón gestionado por el CTA).

El proyecto ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.



## 1<sup>ÈRE</sup> PARTIE

# CÉPAGES OBSERVÉS EN FRANCE

|                      |      |
|----------------------|------|
| Cépages noirs .....  | p 6  |
| Cépages blancs ..... | p 30 |

## 2<sup>ÈME</sup> PARTIE

# CÉPAGES OBSERVÉS EN ESPAGNE

|                      |      |
|----------------------|------|
| Cépages noirs .....  | p 36 |
| Cépages blancs ..... | p 50 |

# CAMARAOU NOIR N



— Aire d'origine du cépage noir Camaraou N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Cet ancien cépage de Jurançon et du Béarn, autrefois souvent cultivé en hautains, a aujourd'hui disparu des vignobles. Directement apparenté au Courbu noir, il est le géniteur du Castets (avec le Gros Cabernet). Malgré la similitude de nom, il n'est pas directement apparenté au Camaraou blanc, qui constitue un cépage bien distinct.

Synonymes : Camaras, Camaran ou Camarau

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : cotonneux blanc à liseré carminé. Les jeunes feuilles sont étalées à bord révoleté avec un liseré carminé et, face inférieure du limbe, une forte densité de poils couchés.

**Feuilles adultes** : de taille moyenne, orbiculaires, quinquelobées avec un limbe tourmenté à lobes révoletés, d'un vert franc. La bullure à la surface du limbe est fine et régulière. Le sinus pétiolaire est en lyre étroite, et le point pétiolaire présente une pigmentation anthocyannique. On trouve fréquemment une dent au fond des sinus latéraux ou sur le bord du sinus pétiolaire.

**Grappe** : petite grappe compacte, pyramidale avec un pédoncule court.

**Baie et pulpe** : les baies sont noires, uniformément colorées, de taille moyenne, s'égrenant difficilement. La pulpe n'est pas colorée

**Sarments** : longs et ramifiés, glabres avec des entre-nœuds de longueur moyenne (5-10 cm).

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Débourrement : 7 jours après le Chasselas
- Floraison : 4 jours après le Chasselas
- Mi véraison : 3 à 4 jours après le Chasselas
- Maturité : troisième époque
- Le Camaraou noir est vigoureux et productif, à grappes très compactes et de maturité tardive. Il se montre sensible au black rot
- Poids moyen d'une grappe : 247 g



## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Le Camaraou N se prête à l'élaboration de vins rosés ou rouges. En rouge, il produit des vins équilibrés, puissants avec du volume.



### Analyse d'arômes

L'analyse aromatique révèle que ce cépage possède un potentiel en rotundone intéressant, avec une teneur en 2016 de 25 ng/l [arôme de poivre - Seuil de perception : 16ng/l]. C'est un cépage très riche en ce composé proche des concentrations retrouvées dans le Duras ou la Syrah (entre 8 et 35 ng/l). En fonction du millésime, les analyses d'arômes montrent également des teneurs en b-damascénone importantes, molécules qui pourraient jouer un rôle d'exhausteur du fruité dans les vins de ce cépage.



### Analyse sensorielle

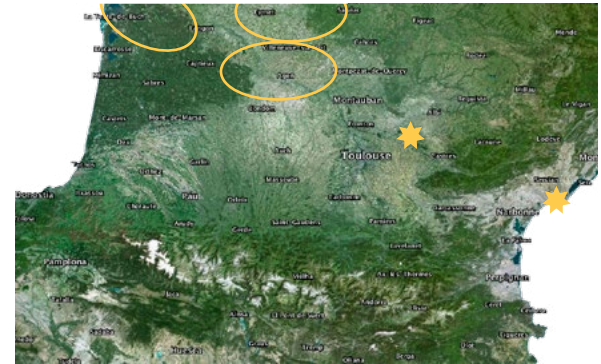
Les vins rouges issus de ce cépage présentent un nez épicié de poivre noir. La bouche est bien structurée, épiciée et fruitée. Le gras équilibre la richesse tannique ce qui confère aux vins volume, puissance et une belle longueur en bouche.



# GROS CABERNET N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Ce cépage très rare semble avoir été un peu cultivé à la limite du Lot-et-Garonne, de la Dordogne et de la Gironde. Il a complètement disparu du vignoble aujourd'hui. On peut signaler qu'il a été identifié en Australie en 1955 (région d'Adélaïde), probablement importé au XIX<sup>ème</sup> siècle aux côtés de nombreux autres cépages dont certains, comme lui, ont disparu de leur région d'origine. Les analyses génétiques ont montré qu'il était issu d'un croisement entre le Fer N et le Txakoli N (cépage pyrénéen proche du Cabernet franc). Il est également le géniteur du Castets avec le Camaraou noir.



— Aire d'origine du cépage noir Gros Cabernet N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : forte densité de poils couchés, cotonneux blanc. Les jeunes feuilles sont cotonneuses à duveteuses, à plages bronzées.

**Feuilles adultes** : de taille moyenne, quinquelobées, finement bullées, planes, d'une couleur vert franc. Les nervures et le pétiole ne présentent pas de pigmentation. Face inférieure, le limbe est aranéux.

**Grappe** : de taille moyenne, compactes avec un pédoncule qui se lignifie partiellement. La rafle n'est pas colorée.

**Baie et pulpe** : les baies sont de taille moyenne, irrégulières, sphériques, de couleur noire.

**Sarments** : peu ramifiés, à la surface striée et glabre. Les entre-nœuds sont de longueur moyenne.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Débourrement : 7 jours après le Chasselas
- Mi véraison : 2 à 3 jours après le Chasselas
- Maturité : deuxième époque tardive
- Poids moyen d'une baie : 1,5 g
- Poids moyen d'une grappe : 237 g



## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage est destiné à l'élaboration des vins rouges ou rosés.



### Analyse d'arômes

Ce vin peut présenter des teneurs en pyrazines (IBMP et IPMP) pouvant lui conférer, en fonction des millésimes et de la maturité, des notes végétales type poivron vert et petits pois. Les analyses montrent également des teneurs importantes en furfurythiols (>30ng/L) dans les vins rouges et rosés, composé qui appartient à la famille des thiols, conférant des notes torréfiées, de café [Seuil de perception : 0,4 ng/l], qui constitue un potentiel intéressant dans l'élaboration des vins rouges notamment. On y retrouve aussi de la  $\beta$ -damascenone pouvant avoir un rôle d'exhausteur du fruité dans les vins issus de ce cépage.



### Analyse sensorielle

Vinifié en rouge, le vin est d'intensité aromatique moyenne avec des notes végétales dominantes. La bouche est ronde avec des tanins soyeux et présents.



# GROS VERDOT N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Cité dès 1736 aux côtés du Petit Verdot, ce cépage productif a été principalement signalé dans les zones de palus du Bordelais. Le Cadastre viticole en recense 38 ha en 1958 (Médoc, Lot et Garonne, Gers), mais il a par la suite complètement disparu. Sélectionné par Louis Levadoux dans la collection de l'INRA de la Grande Ferrade (Gironde), les analyses génétiques l'apparentent bien au Petit Verdot. En raison de sa productivité, il était prisé des métayers en Gironde, appelés « colons », ce qualificatif ayant suivi certains de ses synonymes. Son vin avait la réputation d'être médiocre.

Synonymie : Verdot Colon, Gros Verdau, Plant de Palus, Herre, Herranet, Fer ou Fer servadou par erreur (Dordogne), Mancin colon et Pruéra par erreur.



- Aire d'origine du cépage noir Gros Verdot N (carte GEOportail)
- ★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



🌿 **Bourgeonnement** : cotonneux blanc sans pigmentation. Les jeunes feuilles sont planes, jaunes à plages bronzées, cotonneuses face inférieure et aranéuses sur les nervures et le dessus du limbe.

🌿 **Feuilles adultes** : moyennes à grande, orbiculaires, quinquelobées avec des sinus latéraux profonds. Les sinus supérieurs sont étroits et souvent fermés, alors que les sinus inférieurs sont en U ouvert. Le sinus pétiolaire est très étroit ou fermé, à bords légèrement chevauchants et le point pétiolaire est pigmenté. Le limbe est bullé, gaufré, tourmenté et à bords révolutés. Face inférieure, on observe une villosité aranéuse sur le limbe et les nervures. Les dents sont courtes et à bords rectilignes.

🍇 **Grappe** : les grappes sont petites, peu compactes, avec un pédoncule visible et herbacé, la rafle n'est pas colorée.

🍇 **Baie et pulpe** : les baies sont noires, uniformément colorée, sphéroïdes, petites et irrégulières en taille.

🌿 **Sarments** : le sarment est long, fort, ramifié. La section transversale est elliptique, à la surface striée, partiellement pruinée, glabre. Les entre-nœuds sont de longueur moyenne.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Cépage productif, sensible au botrytis et parfois sujet à la coulure, à tailler long
- Poids moyen d'une grappe : 150g
- Débourrement et floraison : tardives, 11 jours après le Chasselas
- Maturité : troisième époque tardive

## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage peut se vinifier aussi bien en rouge qu'en rosé. Les grains sont gros et juteux et s'adaptent bien au style du rosé. En rouge, on obtient des vins structurés et pouvant apporter un côté végétal permettant de complexifier des cuvées en assemblage.



### Analyse d'arômes

Les vins rosés issus de ce cépage présentent une teneur en acétate de 3-mercaptophexanol [arômes de fruits exotiques] intéressante en fonction du millésime pouvant conférer aux vins des arômes de fruits exotiques. La présence également d'une concentration en éthyl dihydrocinnamate au-dessus du seuil de perception en 2016 ( $1,5\mu\text{g/L}$ ) [arôme fleur blanche – seuil =  $1.1\mu\text{g/l}$ ] peut ajouter au profil aromatique des nuances florales. En vinification rouge, la présence de pyrazines pourrait en fonction du millésime orienter le profil vers des arômes plus végétaux.



### Analyse sensorielle

Vinifié en rosé, le vin présente une bonne acidité, avec des arômes type thiols rappelant les fruits exotiques et le pamplemousse. Des notes fermentaires et florales viennent compléter un profil aromatique complexe. Vinifié en rouge, le cépage donne un vin très coloré. Les arômes sont plutôt végétaux au nez et en bouche, la structure est bien présente et riche en tannins durs.



# MAGDELEINE NOIRE DES CHARENTES N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Rencontrée pour la première fois en Bretagne en 1996, sous la forme d'une repousse ensauvagée, cette variété probablement très ancienne s'est avérée être la mère du Merlot, du Cot, et de quelques autres cépages régionaux. Elle a depuis été retrouvée à quatre reprises en Charentes puis à 3 endroits du Gers, à chaque fois sous la forme d'une vieille treille sur un bâtiment. Plusieurs des propriétaires, sans se connaître, la nommaient « Madeleine », nom révélateur d'une grande précocité (la Sainte Madeleine tombe le 22 juillet). Sa place importante dans les généalogies de cépages majeurs du Sud-Ouest a motivé un intérêt tout particulier pour l'évaluation de cette variété, complètement oubliée de tous les inventaires ampélographiques.

Synonymes : vigne Suliaçaise (nom de collection relatif au village de Saint-Suliac, lieu de sa première découverte)



— Zones de présence de la Magdeleine Noire des Charentes N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : l'extrémité du rameau présente une très forte densité de poils couchés, et une pigmentation anthocyanique en liseré d'intensité moyenne. Les jeunes feuilles sont vertes à plages bronzées avec une très forte densité de poils couchés entre et sur les nervures.

**Feuilles adultes** : de taille moyenne, orbiculaires à 3 lobes et de couleur vert foncé. Les nervures sont vertes avec un point pétiolaire rouge. Le limbe est révoluté et fortement bullé face supérieure. Face inférieure, le limbe présente une faible densité de poils couchés avec une absence de villosité sur les nervures.

**Grappe** : petite et compacte, à pédoncule court, avec présence d'une à trois ailes. Les baies sont longues (20-26 mm) de forme arrondie, d'une couleur bleu noir uniforme. On remarque une forte présence de pruine et une pellicule d'épaisseur moyenne.

**Sarments** : elliptiques, à la surface striée de couleur brunâtre et avec des entrenœuds courts.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sa maturité très précoce l'expose aux oiseaux, qui en sont friands. Elle se montre également sensible au botrytis, mais semble peu exprimer les symptômes de phytoplasmes comme la flavescence dorée.
- Poids moyen d'une baie : 3.24 g
- Poids moyen d'une grappe : 233 g

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage est plutôt destiné à l'élaboration des vins rouges.



### Analyse d'arômes

Le vin rouge issu de ce cépage a la particularité, en fonction du millésime, d'être riche en 3-mercaptophexanol [arôme d'agrumes - Seuil de perception : 60 ng/l]. Avec une concentration proche de 1400 ng/l, le vin possède 2016 une concentration qui le place à des niveaux rencontrés dans les vins blancs de Sauvignon B., apportant de la complexité au fruité du vin vinifié en rouge. L'analyse aromatique montre également que ces vins présentent des teneurs en b-ionone et en dihydrocinnamate d'éthyle pouvant jouer un rôle sur la perception des notes florales des vins issus de ce cépage. La première molécule est d'origine variétale et appartient à la famille des norisoprénoïdes, et confère des notes de violette. La seconde molécule est d'origine fermentaire plutôt apparentée aux fleurs blanches.



### Analyse sensorielle

A la dégustation, les vins rouges de ce cépage présentent des notes de fruits noirs et de réglisse apportant la complexité aromatique que l'on retrouve en bouche. La bouche est riche avec du volume et possède un bel équilibre entre gras et structure.

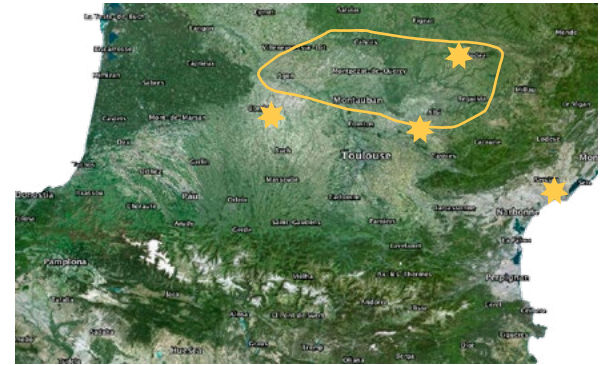


# MALPÉ N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Cépage noir retrouvé dans le Lot, l'Aveyron, le Tarn, le Lot et Garonne et la Corrèze (Beaulieu). S'est aussi appelé Beaujolais, par confusion à Astaffort (Lot et Garonne). Littéralement, son nom peut être traduit par « mauvais pied », mais la seule mention connue de la qualité de ses vins les qualifie de « fins » (Figeac, Lot). Il est issu d'un croisement entre le Fer et le Cahours, cépage mystérieux du Lot uniquement présent en collection. On peut signaler que le même croisement a donné naissance à deux autres variétés, le Baral et le Gros Mansois, qui ont été cultivées sur les mêmes zones mais probablement de façon beaucoup plus anecdotique. Enfin, en provenance de l'Aveyron, un autre cépage, sans rapport avec lui, a été anciennement introduit en collection sous le nom de Malpé ; il s'est avéré s'agir du Nero d'Avola (ou Calabrese) d'Italie.





Synonymes : Malpied, Plant fort ou Figoux (Aveyron), Barras Noir (qui est aussi un synonyme pour le Négret Baral ou Baral)



- Aire d'origine du cépage noir Malpé N (carte GEOportail)
- ★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



-  **Bourgeonnement** : cotonneux blanc à liseré carminé. Les jeunes feuilles sont duveteuses, vert-jaunes à plage bronzées.
-  **Feuilles adultes** : de taille moyenne à grande, pentagonales, quinquelobées avec les sinus latéraux inférieurs souvent peu profonds, villosité aranéuse face inférieure. Le limbe est tourmenté, les lobes sont plans ou légèrement involutés. La surface de la feuille de couleur vert foncé, finement bullée avec des nervures vert-jaunes. Les dents sont à bords rectilignes, et le sinus pétiolaire est étroit, souvent fermé ou à bords chevauchants sur le dessus.
-  **Grappe** : Les grappes sont petites à moyennes, avec une pédoncule visible et plutôt long qui est mi-aoûté. La rafle n'est pas colorée. Les baies sont ovoïdes, de taille moyenne, noir-bleutées avec une coloration régulière.
-  **Sarments** : longs et ramifiés, elliptiques à la surface unie et glabre. Les entrenœuds sont de longueur moyenne. Cette variété a un port érigé.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Débourrement : 8 à 9 jours après le Chasselas
- Demi véraison : 2 à 3 jours après le Chasselas
- Maturité : deuxième époque
- Poids d'une baie : 2 g
- Poids moyen d'une grappe : 295,25 g



## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage est destiné à l'élaboration des vins rouges ou rosés.



### Analyse d'arômes

En fonction du millésime le Malpé présente un potentiel thiols intéressant avec des concentrations en 3-mercaptophexanol [arômes d'agrumes] significatives lors de l'élaboration des vins rosés, et en furfurythiols [notes torréfiées, de café] lors de l'élaboration des vins rouges. Ce cépage présente également des teneurs en rotundone qui, en fonction des conditions de vinifications et du millésime, peuvent marquer le profil aromatique par des notes épicées, poivrées.



### Analyse sensorielle

Les vins rouges présentent des arômes intenses épicés, la bouche est grasse avec de la sucrosité. En finale, les tanins présents sont jugés un peu secs. Les vins rosés sont d'intensité aromatique moyenne avec quelques notes fermentaires. La bouche est chaleureuse et présente une faible acidité.

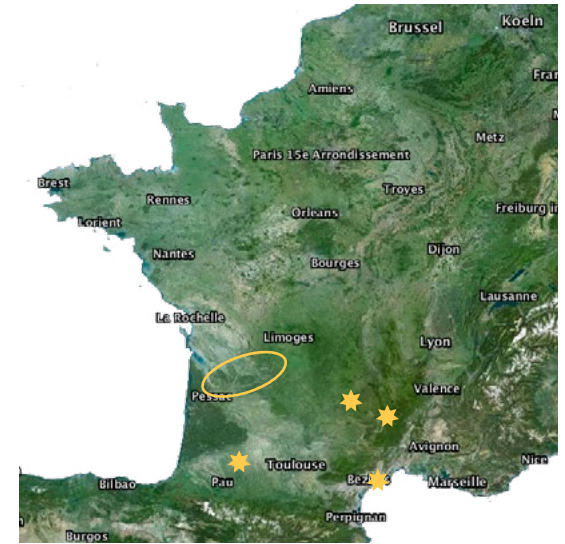


# MANCIN N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Cépage autrefois cultivé dans les palus de Gironde et sur les terres alluviales de la rive gauche de la Dordogne, qui fait partie des rares variétés à ne présenter de relation génétique avec aucune autre. Lors de la réalisation du premier cadastre viticole en 1958, on en recensait 325 ha, mais il avait par la suite complètement disparu du vignoble. Depuis quelques années, plusieurs implantations ont été réalisées dans le Bordelais, où cette variété semble faire l'objet d'un regain d'intérêt.

Synonymes : Tarnay, Coulant (ou même Tarnay Coulant), Coulon-Timbré, Petit Fou (Libournais), Moutau (prononcé Mourtaou, Gironde), Pousse-Debout (Cubzadais)



— Aire d'origine du cépage noir Mancin N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : cotonneux avec une forte densité de poils couchés. Les jeunes feuilles, légèrement duveteuses, sont de couleur verte à plages bronzées.



**Feuilles adultes** : quinquelobées, avec un sinus pétiolaire en V ou lyre étroite, souvent fermé. Petite dents rectilignes et convexes, limbe légèrement révoûté, bullé, un peu brillant, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés.



**Grappe** : longue grappe compacte avec de petites baies arrondies.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Débourrement : 3 jours après le Chasselas
- Maturité : deuxième époque tardive, 2 semaines et demi à trois semaines après le Chasselas
- Ce cépage est vigoureux en terre profonde et fraîche, s'il est conduit en guyot. Sa fertilité est moyenne mais sa production est régulière, il est peu sujet à la coulure et se montre peu sensible à l'oïdium
- Poids moyen d'une baie : 2,05 g
- Poids moyen d'une grappe : 290 g



## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Cette variété est destinée à l'élaboration des vins rouges ou rosés et permet d'obtenir des vins équilibrés, bien colorés, assez acides et peu astringents.



### Analyse d'arômes

Le cépage est caractérisé par des teneurs élevées en esters et acétates lors de l'élaboration des vins rouges et rosés. Même si ces composés ont pour origine les processus fermentaires, les vins rosés et rouges issus de ce cépage sont particulièrement marqués par des concentrations élevées en acétate d'isoamyle [arôme banane] et isobutyl acetate [arôme banane/fraise-]. Ces composés confèrent au profil aromatique des arômes fruités plutôt frais. Sur vin rouge, une quantité notable d'acétate du 3-mercaptohexanol, thiol responsable des arômes fruits exotiques, a été obtenue sur un des millésimes ; ce qui révèle également un potentiel thiols exploitable.



### Analyse sensorielle

Le vin rouge est de couleur intense. Son profil aromatique est marqué par des arômes terpéniques, fermentaires, et épicés de bonne intensité. La bouche est ronde et aromatique, avec de la vivacité, de la matière, une structure moyenne et une bonne persistance aromatique.

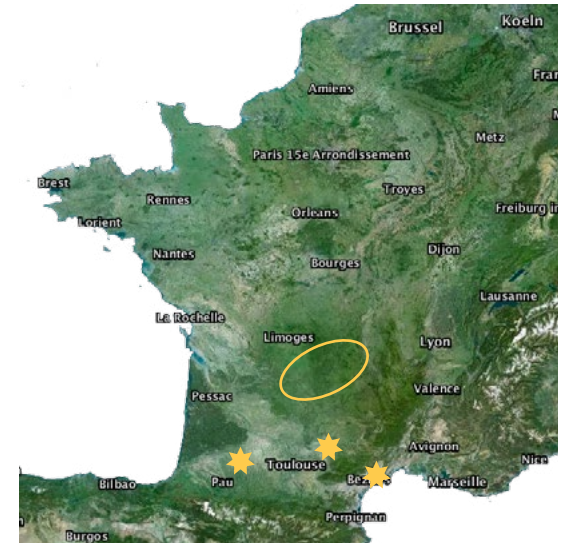


# NEGRAL N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Ce cépage, rattaché par les anciens ampélographes au groupe des Cots, se rencontrait à la limite est du Lot et de la Corrèze. Sous ce même nom, on pouvait aussi trouver le Fer ou le Castets dans le Lot. Même en collection, une confusion a pu être existante entre le Fer et le Négral, qui partagent le synonyme d'Estronc (qui s'appliquerait finalement plutôt au Négral). Issu d'un croisement naturel entre le Fer et le Prunelard, il s'agit donc (entre autres) d'un demi-frère du Cot et du Malpé. On peut signaler que plusieurs variétés espagnoles portent également le nom de Negral.

Synonymes : Estronc, Vermeil ou Morot







— Aire d'origine du cépage noir Négral N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



-  **Bourgeonnement** : cotonneux blanc à liseré carminé. Les jeunes feuilles sont en gouttière, révoluées et cotonneuses à liseré carminé et plages bronzées.
-  **Feuilles adultes** : de taille moyenne, trilobées avec les sinus latéraux peu profonds, d'une couleur vert franc. Le limbe est plan, bullé, légèrement révolu sur les bords, aranéeux face inférieure. Le sinus pétiolaire est étroit, voire fermé avec les bords plus ou moins chevauchants, et le point pétiolaire montre une légère pigmentation anthocyanique.
-  **Grappe** : la grappe est moyenne, compacte à pédoncule très court souvent non visible et aouté jusqu'à la première ramification. La rafle n'est pas colorée. Les baies sont rondes, pruinées, de taille moyenne parfois irrégulière et de couleur noire avec coloration homogène.
-  **Sarment** : Le sarment est fort, peu ramifié, à section transversale elliptique et à la surface striée, pruinée et glabre. Les entre-nœuds sont de longueur moyenne.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Débourrement : 8 jours après le Chasselas
- Mi véraison : 3 jours après le Chasselas
- Maturité : deuxième époque
- Poids moyen d'une baie : 1,7 g
- Poids moyen d'une grappe : 188 g

## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage est destiné plutôt à l'élaboration de vins rouges.



### Analyse d'arômes

Les vins issus de ce cépage présentent des concentrations en rotundone proches de celles retrouvées dans le Duras ou la Syrah (entre 8 et 35 ng/l) [seuil de perception = 16ng/l] qui confèrent aux vins des arômes épicés, poivrés. Par ailleurs, des teneurs élevées en furfurythiols (170ng/L en 2017) [notes torrifiées, de café - Seuil de perception : 0,4 ng/l] pourraient orienter le profil des vins sur des notes torrifiées en vinification rouge.



### Analyse sensorielle

En vin rouge : le nez exprime des arômes intenses épicés (poivrés) et de fruits rouges. La couleur du vin est soutenue. La bouche est poivrée, vive, présentant un bon équilibre et laissant entrevoir un bon potentiel qualitatif.

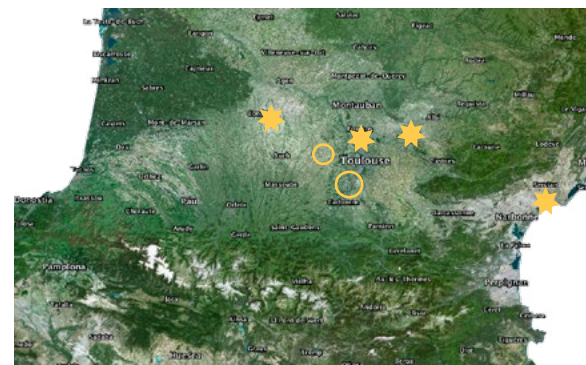


# NEGRET POUNJUT N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Le nom de ce cépage rappelle la forme allongée de ses baies (« pounjut » signifie « pointu » en patois occitan). Présent de façon anecdotique dans l'ancien vignoble de Fronton (Haute-Garonne) et de Lavilledieu (Tarn et Garonne), il a depuis longtemps complètement disparu des plantations. Tout comme la Négrette, originaire des mêmes zones que celles où il a été retrouvé, il partage un lien de parenté direct avec le Prunelard, qui pourrait donc être leur parent commun.

Synonyme : Négrette Pointue



— Aire d'origine du cépage Negret Pounjut N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : il présente une très forte densité de poils couchés, avec une pigmentation anthocyanique en liseré d'intensité moyenne. Les jeunes feuilles sont vertes avec une très forte densité de poils couchés entre et sur les nervures.

**Feuilles adultes** : de taille moyenne et de forme pentagonale, elles sont profondément découpées (5 à 7 lobes), avec des sinus latéraux profonds, en lyre et à fond plat, présentant fréquemment une dent. Le sinus pétiolaire est en lyre fermée et à bords chevauchants. Le limbe est vert foncé, sans pigmentation anthocyanique au niveau des nervures ou du point pétiolaire. Le limbe est ondulé et gaufré avec une bullure moyenne face supérieure. Les feuilles présentent une faible densité de poils couchés entre les nervures mais une villosité couchée est présente sur les nervures principales.

**Grappe** : allongées et plutôt étroites, souvent lâches, de forme coniques sans aileron et avec un pédoncule de longueur moyenne qui se lignifie uniquement à sa base.

**Baie et pulpe** : les baies sont de grosseur non uniforme et de forme nettement elliptique, de couleur bleu noir avec une pellicule plutôt épaisse. La pulpe n'est pas colorée.

**Sarment** : les sarments sont plats avec une surface striée de couleur brunâtre et des entre-nœuds courts.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Débourrement : précoce, identique au Chasselas
- Mi véraison : 1 à 2 jours après le Chasselas
- Maturité : première époque tardive ou deuxième époque précoce
- Poids moyen d'une grappe : 172 g
- Peu fertile sur les yeux de la base, ce cépage doit être taillé long. Il semble avoir une sensibilité particulière à l'oïdium. A maturité, le degré potentiel et l'acidité sont peu élevés. Le cépage se prête à l'élaboration de vins rouges légers, peu colorés et fruités, ou de vins rosés.

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage est destiné à l'élaboration des vins rouges ou rosés.



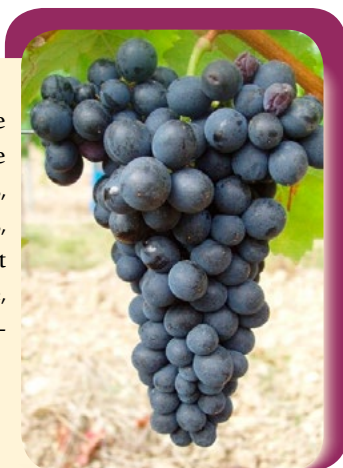
### Analyse d'arômes

Les vins issus de ce cépage présentent des teneurs notables en composés fermentaires tels que l'acétate d'isoamyle et l'isobutylacétate conférant des notes de banane, fraise, de fruits frais. Les teneurs en thiols retrouvés dans les vins rouges et notamment en acétate de 3-mercaptophexanol [arômes fruits exotiques] apporteront de la complexité et les teneurs en b-damascenone, composé de la famille des norisoprénoïdes, ont un rôle exhausteur du fruité des vins issus de ce cépage en vinifications rosés et rouges.



### Analyse sensorielle

Le vin rouge fait preuve d'une bonne complexité aromatique en présentant des notes fruitées, fermentaires mais aussi épicées, poivrées. En bouche, les tanins sont peu présents. La bouche est ronde, légère et fruitée avec un bon équilibre d'ensemble.



FRANÇAIS



# ROUGETTE N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Cette variété, très tardive et peu colorée, était cultivée en mélange dans les parcelles de Négrette de Fronton, probablement en vue d'en renforcer l'acidité du vin, au même titre que d'autres cépages comme le Blanc Vert ou le Graisse. Observée et introduite en collection par Guy Lavignac dans les années 1980, elle a depuis longtemps complètement disparu du vignoble.



— Aire d'origine de la Rougette N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



🌿 **Bourgeonnement** : aranéux (faible densité des poils couchés), blanc à liseré carminé. Les Jeunes feuilles sont bronzées à rouges, quasiment glabres.

🌿 **Feuilles adultes** : profondément quinquelobées, finement bullée et légèrement gaufree, avec des sinus latéraux profonds en lyre ou en U ouvert. Le sinus pétiolaire est très étroit, à bords presque contigus et présente parfois une dent sur un bord, et une légère pigmentation sur le point pétiolaire. Face inférieure, la villosité est très peu dense, légèrement aranéuse sur le limbe et avec une densité moyenne de dressés sur les nervures. Les dents sont larges et à bords rectilignes.

🍇 **Grappe** : cylindriques et de taille moyenne, très compacte et à long pédoncule.

**Baie et pulpe** : les baies sont sphériques, petites à moyennes, et ne se colorent pas de façon homogène à maturité, beaucoup d'entre elles restant gris clair à roses.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Cépage tardif et acide, très peu coloré même à maturité complète. Seul, il ne se prête qu'à l'élaboration de vins rosés, voire de vins blancs au vu de la très faible teneur en anthocyanes de ses pellicules.
- Poids moyen d'une grappe : 228 g

## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage est destiné à l'élaboration de vins rosés.



### Analyse d'arômes

Les vins rosés issus de ce cépage présentent des teneurs relativement faibles en composés variétaux analysés mais les composés fermentaires présents à des teneurs moyennes permettent d'obtenir des produits avec un profil fruité frais et floral.



### Analyse sensorielle

Le vin rosé issu de ce cépage exprime des arômes de fruits frais, avec des notes légères de pamplemousse ou d'orange sanguine. La couleur est très pâle. En bouche, on note un peu de gras, une faible acidité, dans un ensemble un peu discret.



# SAN ANTONI N



— Aire d'origine du cépage noir San Antoni N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Ce cépage est originaire du Roussillon où il est cité au moins depuis le début du XIX<sup>ème</sup> siècle. Selon certains auteurs, il pourrait être originaire de la Catalogne espagnole. Anciennement utilisé comme cépage à double fin, ses baies elliptiques assez grosses, fermes et se conservant bien, étaient appréciées pour la table, ainsi que le vin qui en était tiré, souvent qualifié de fin et apte à vieillir.

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



🌱 **Bourgeonnement** : duveteux blanc à liseré très pigmenté. Jeunes feuilles totalement rouges présentant une villosité aranéuse.

🍃 **Feuilles adultes** : de taille moyenne, orbiculaires, fines et très découpées (profondément quinquelobées voire heptalobées, avec des sinus latéraux larges en U ou en massue). Le sinus pétiolaire est en lyre étroite, le limbe est finement bullé avec, à la face inférieure, une très faible densité de poils couchés. Les dents sont à bords rectilignes.

🍇 **Grappe** : petite grappe cylindrique et compacte.

**Baie et pulpe** : les baies sont grosses, ellipsoïdes, charnues et fermes, d'un beau noir-bleuté.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Cépage vigoureux, mais sa faible fertilité et sa sensibilité au botrytis ont probablement joué un rôle important dans son abandon progressif. A tailler court ou mi-long
- Poids moyen d'une grappe : 375 g
- Débourrement : 2 jours après le Chasselas
- mi véraison : 1,7 jours après le chasselas
- maturité : précoce, 2 à 3 jours après le Chasselas



## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage est plutôt destiné à l'élaboration des vins rosés.



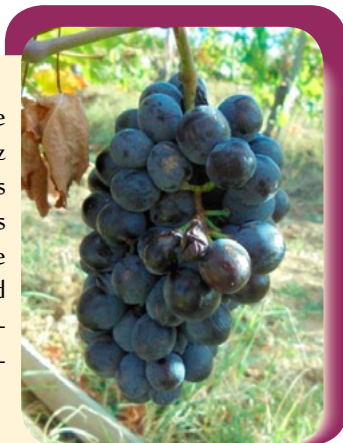
### Analyse d'arômes

Le San Antoni présente un potentiel thiols très intéressant pour l'élaboration des vins rosés, avec des concentrations élevées en 3-mercaptophexanol [arômes d'agrumes] et notamment en son acétate [arômes de fruits exotiques] conférant une orientation aromatique du profil fruité sur des notes agrumes et fruits exotiques. Les quantités d'acétate de 3MH retrouvées sont comparables à celles retrouvées dans les vins de Sauvignon Blanc.

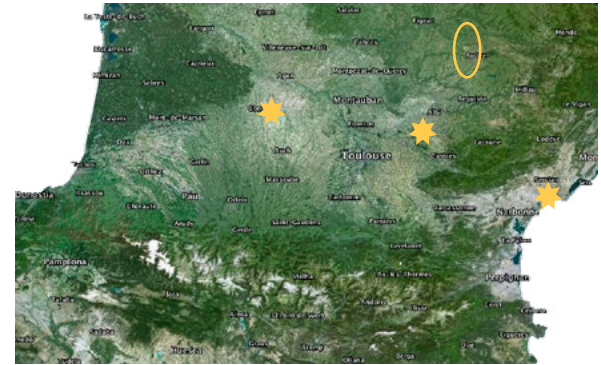


### Analyse sensorielle

Vinifié en rosé, le vin de ce cépage présente une belle couleur. Son nez est marqué par des notes florales mais également des arômes de fruits exotiques, de pamplemousse et de litchi. En bouche, ce cépage est rond et chaleureux avec une pointe d'acidité en finale qui lui confère équilibre et fraîcheur.



# TARABASSIÉ N



— Aire d'origine du cépage noir Tarabassié N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Signalé dès au XIX<sup>e</sup> siècle dans l'Aveyron, ce cépage n'a été retrouvé que dans le nord de ce département, dont il est vraisemblablement originaire. Il a été rencontré de façon anecdotique en mélange dans les vieilles vignes de la vallée du Lot (Nauviale, Estaing, Saint-Côme) ou de Marcellac. Il présente un lien de parenté direct avec le Mouyssaguès, originaire de la même zone, ainsi qu'avec la Penouille, variété anciennement présente dans la vallée de la Garonne.

Synonyme : Taraboussié

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : cotonneux (forte densité des poils couchés), blanc à liseré carminé. La première jeune feuille est cotonneuse blanche à liseré carminé face supérieure, les suivantes sont à plage bronzées et cotonneuses face inférieure.

**Feuilles adultes** : de taille moyenne, orbiculaires, quinquelobées avec des sinus latéraux peu profonds en V, avec un limbe et des lobes plans ou faiblement révo-lutés. La face inférieure de la feuille est veloutée et aranéeuse sur les nervures, et aranéeuse à duveteuse sur le limbe. Le limbe est grossièrement bullé, d'un vert franc avec un sinus pétiolaire étroit à fermé à bords chevauchants, et un point pétiolaire vert. Les nervures sont vertes sur les deux faces.

**Grappe** : les grappes sont moyennes à grosses, tronconiques, ailées, peu compactes, avec un pédoncule visible, mi aoté. La rafle n'est pas colorée.

**Baie et pulpe** : les baies sont noires, uniformément colorées, sphéroïdes ou elliptiques, de taille moyenne.

**Sarment** : Le sarment est de longueur moyenne, grêle, peu ramifié avec une section transversale elliptique, une surface striée, non pruinée, glabre. Les entrenœuds sont de longueur moyenne, et le feuillage rougit à l'automne.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Cépage vigoureux, à faible fertilité, sensible au botrytis. Il doit être taillé long.
- Poids moyen d'une grappe : 350 g
- Débourrement : 2 jours après le Chasselas
- Mi véraison : 2 à 3 jours après le Chasselas
- Maturité : deuxième époque tardive

## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage se prête à l'élaboration des vins rouges ou rosés.



### Analyse d'arômes

Les vins rosés issus de ce cépage présentent des teneurs importantes en acétate d'isoamyle [arôme banane] composés issus du processus fermentaire ainsi que de diacétyl (notamment en 2017) responsable des notes beurrées, lactées associées. Les analyses montrent également des teneurs élevées en b-damascenone qui est un composé variétal, exhausteur des notes fruitées des vins. Ces molécules sont également présentes dans les vins rouges issus de ce cépage qui possèdent en plus la caractéristique de révéler un potentiel en rotundone, molécule extraite en macération, qui confèrent aux vins des arômes épicés, poivrés.



### Analyse sensorielle

Le vin rosé issu de ce cépage présente des arômes fruités fermentaires et terpéniques. La bouche présente également un potentiel intéressant, l'équilibre est bon et le vin présente une bonne longueur. Le vin rouge est caractérisé par des arômes épicés, poivrés avec des notes fruitées fermentaires. Le volume en bouche est moyen mais l'équilibre est agréable, léger, fruité, et peu tannique, correspondant à une certaine catégorie de marché.

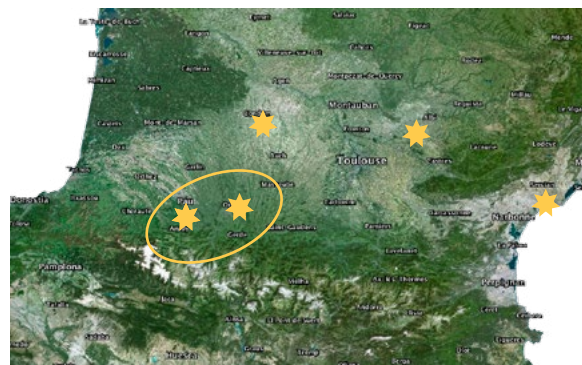


# TARDIF N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Présent dans le conservatoire de Gan (Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques, où il a été identifié grâce aux analyses génétiques conduites lors du projet Valovitis) et à l'INRA de Vassal depuis 1949, ce cépage confidentiel a également été retrouvé dans une parcelle du vignoble de Saint-Mont inscrite aujourd'hui à l'inventaire des Monuments Historiques. A l'examen de ces différentes origines, le Tardif n'a été donc identifié que sur trois parcelles, situées dans trois départements distincts (Gers, Hautes-Pyrénées et Pyrénées-Atlantiques), signe d'une certaine diffusion dans les vignobles des Pyrénées et de leur piémont. L'examen des relations génétiques existant entre les variétés présentes au Domaine de Vassal nous apprend que le Tardif N est directement apparenté au Plant de Pédebernade n°4 (variété rose originale originaire de Saint-Mont), mais aucune autre liaison directe n'a pu être mise en évidence.

Sa maturité tardive, évoquée par son nom d'introduction, a été confirmée par les mesures effectuées depuis plusieurs années. On peut supposer par ailleurs que son patronyme, dont on ignore s'il désignait le cépage partout où il était cultivé, n'a pas favorisé sa notoriété, l'adjectif tardif pouvant s'appliquer à de nombreuses variétés de la zone et ne constituant pas ici un caractère fortement remarquable.



— Aire d'origine du cépage noir Tardif N (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : blanc à liseré carminé, avec une densité moyenne des poils couchés. Les jeunes feuilles sont colorées (à grandes plages bronzées) et aranéuses.

**Feuilles adultes** : petites à moyennes, quinquelobées, de couleur vert franc et mat, présentant une bullure marquée très régulière. La feuille est plane ou légèrement révoluée, le sinus pétiolaire est légèrement chevauchant sur le dessus et ménage une lumière à sa base. Les nervures sont vert-jaunes, les dents sont courtes et à base étroite, à bords rectilignes et mucronées. Face inférieure, on observe une densité moyenne des poils couchés.

**Grappe** : les grappes sont petites, compactes, plus ou moins ailées selon les années, à petites baies.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Fertilité correcte, de 14 à 16 grappes par souche, de façon régulière. En raison de son rendement modéré à faible, dû principalement à ses petites grappes, il est conseillé de le tailler long pour assurer un niveau de production correct.
- Poids moyen d'une grappe : 140 g
- La maturité est tardive, quelques jours avant celle du Tannat N et au moins au niveau de celle du Fer N (deuxième époque tardive)
- A maturité, le degré potentiel se situe autour de 13% vol et au-delà, pour une acidité totale proche de 4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Le potentiel polyphénolique est correct, et se situe au-dessus de celui du Fer N dans les mêmes conditions.
- Aucun problème cultural ou sensibilité particulière n'a été observé à ce jour.

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Type de vin possible

Ce cépage est destiné à l'élaboration des vins rouges



### Analyse d'arômes

Le Tardif est marqué par une teneur en rotundone pouvant atteindre 200ng/l en 2016, ce qui le place à un niveau très élevé pour ce potentiel aromatique, conférant au vin des arômes épicés, de poivre qui peuvent être majoritaires en fonction des millésimes



### Analyse sensorielle

Le cépage se distingue par son intensité aromatique et ses arômes poivrés marqués, perceptibles au nez et en bouche avec des notes de fruits mûrs plus discrètes. En bouche, la chaleur domine et les tanins, bien présents, sont décrits comme qualitatifs ; la persistance aromatique et le gras sont régulièrement très bien notés.

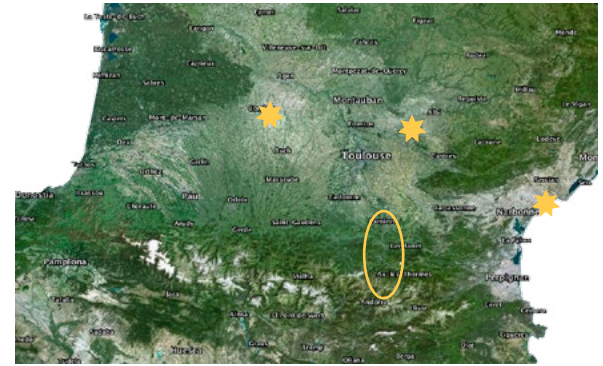


# BERDOMENEL B

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Cet ancien cépage blanc de l'Ariège était autrefois cultivé près de Pamier en association avec la Clairette et le Mauzac. Les analyses génétiques ont montré qu'il pouvait s'agir d'un descendant de Savagnin ; il a également des relations proches avec plusieurs autres variétés des Pyrénées (Blancard, Fer, Camaralet). Il a aujourd'hui totalement disparu.

Synonyme : Berdanel



— Aire d'origine du cépage Berdomenel B (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : très cotonneux, blanc avec pigmentation anthocyanique en liseré d'intensité faible. Les jeunes feuilles sont cuivrées rougeâtres sur toute la surface, avec une densité moyenne de poils couchés.

**Feuilles adultes** : orbiculaires, de taille moyenne, quinquelobées assez profondément, avec des sinus latéraux ouverts à fond aigus. Le limbe est plan, grossièrement bullé, le sinus pétiolaire est en lyre, avec le point pétiolaire fortement pigmenté jusqu'à la première bifurcation des nervures. Face inférieure et supérieure, on observe une densité faible de poils couchés sur les nervures, tout comme sur le dessous du limbe. Les dents sont larges et ogivales.

**Grappe** : les grappes sont petites, compactes et pyramidales à pédoncule court.

**Baie et pulpe** : les baies sont ovoïdes, d'une couleur vert-jaune uniforme avec une faible présence de pruine.

**Sarment** : les rameaux sont circulaires, striés de couleur brunâtre et glabres. La longueur des entre-nœuds est courte (90 mm).

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Débourrement : 10 jours après le Chasselas
- Maturité : deuxième époque
- Poids moyen d'une grappe : 157 g

## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES



### Analyse d'arômes

Les vins blancs issus de ce cépage sont marqués par des teneurs importantes en composés fermentaires comme l'acétate d'isoamyle et l'isobutyl acétate conférant des notes fruitées fraîches type banane, fraise. Une concentration en pyrazines (IBMP) est relevée en 2016, qui pourrait en fonction des millésimes conférer aux vins des notes végétales.

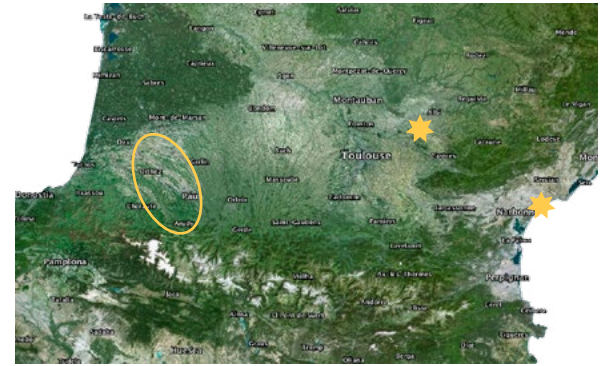


### Analyse sensorielle

Les vins blancs issus de ce cépage présentent des arômes fermentaires, terpéniques, et végétaux (pyrazines). En bouche, l'acidité est très présente ; l'ensemble est assez court mais aromatique.



# GUILLEMOT B



— Aire d'origine du cépage Guillemot B (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Cet ancien cépage des Landes et du Béarn était autrefois cultivé en hautains, et apprécié pour sa production et ses grosses grappes. Il a aujourd'hui disparu des vignobles. Les analyses génétiques ont permis de retrouver ses deux parents : il est issu d'un croisement entre le Manseng noir, vieux cépage ayant de nombreux descendants dans la zone pyrénéenne, et le Verjus, variété originaire du nord-est de la France, très tardive et acide. A ce titre, il pourrait entre autres être un demi-frère du Tannat, avec qui il partage certaines ressemblances morphologiques.

Synonymes : Mouréjalès (Condom, Gers), Coé de Baque (Ygos, Landes), Gouboil (Landes)

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : cotonneux blanc à liseré carminé. Jeunes feuilles étalées ou révolutes, jaunâtres et très duveteuses.

**Feuilles adultes** : orbiculaires et de grande taille, au limbe révolu, grossièrement bullé, parfois gaufré, de couleur vert jaune. La feuille est entière ou légèrement trilobée, avec un large lobe médian. Le sinus pétiolaire est en lyre fermée, avec les bords légèrement chevauchants sur le dessus, ne laissant qu'un petit espace libre. Le point pétiolaire est parfois pigmenté, ainsi que le départ des nervures principales et le pétiole. Face inférieure, on note une densité moyenne de poils couchés et dressés sur les nervures comme sur le limbe. Les dents sont ogivales.

**Grappe** : les grappes sont grosses, longues et ailées, peu compactes, avec un pédoncule visible herbacé. La rafle n'est pas colorée.

**Baie et pulpe** : Les baies sont blanches, uniformément colorées, elliptiques, assez grosses. Elles prennent une teinte dorée à pleine maturité.

**Sarment** : Le rameau est vigoureux, long et ramifié, avec une section transversale elliptique, une surface striée partiellement pruinée, de couleur marron foncé avec des stries de couleur plus foncée. Les entre-nœuds sont de longueur moyenne.



## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- C'est un cépage vigoureux, à gros rameaux et productif.
- Maturité : deuxième époque tardive
- Poids moyen d'une baie : 2,45 g
- Poids moyen d'une grappe : 690 g

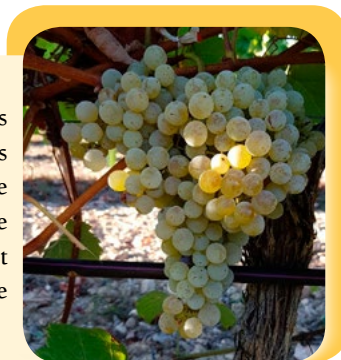
## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES

### Analyse d'arômes

Les vins blancs issus du cépage Guillemot présentent des teneurs élevées en thiols (acétate de 3-mercaptophexanol ou A3MH) caractéristiques des arômes de fruits tropicaux, et en composés fermentaires (acétate d'isoamyle, isobutyl acetate notamment arômes de banane, fraise, fruits frais). Ces composés acétates au fort impact odorant confèrent au vin de l'intensité et de la complexité aromatique.

### Analyse sensorielle

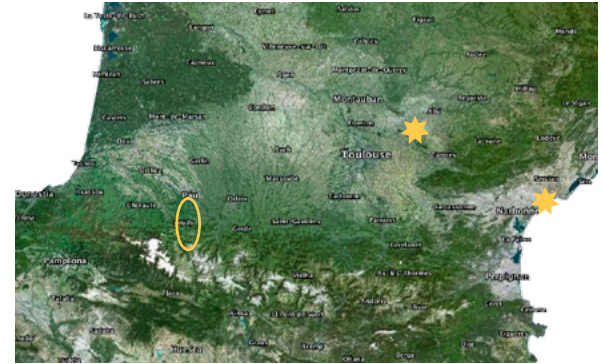
Le vin blanc est caractérisé par des arômes de la famille des thiols, des notes fermentaires de type pomme verte et des notes plus florales de tisane et de tilleul. En bouche, c'est l'acidité qui domine, avec peu de gras et de volume.



# MANSENG VERT B

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Ce cépage, très rare, était encore observé dans les environs de Gan (Pyrénées-Atlantiques) par des ampélographes comme Durquety, Artozoul ou Baudel dans les années 1950-1960. Il n'est présent aujourd'hui qu'en collection. Les analyses génétiques ont montré qu'il était directement apparenté au Gros Manseng.



— Aire d'origine du cépage Manseng Vert B (carte GEOportail)

★ Présence de souches

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



🍃 **Bourgeonnement** : cotonneux, blanc à liseré carminé. Les jeunes feuilles sont légèrement révolutes, face supérieure blanche à liseré carminé sur la première, à plages faiblement bronzées sur les suivantes, face inférieure duveteuse.

🍃 **Feuilles adultes** : de taille moyenne, quinquelobées et finement bullées, brillantes, d'un vert franc avec un limbe plan et des lobes involutés. Les sinus latéraux sont peu profonds et à fonds aigus. Le sinus pétiolaire est en lyre étroite, le point pétiolaire est pigmenté, avec des nervures partiellement rouges sur les deux faces, de même que le pétiole. Face inférieure, on note une densité moyenne de poils dressés et couchés, à la fois sur le limbe et les nervures.

🍇 **Grappe** : de taille moyenne, peu compactes, cylindriques et ailées, avec un pédoncule long, herbacé, et une rafle non pigmentée.

**Baie et pulpe** : les baies sont blanches, uniformément colorées, sphériques, à pellicule épaisse, de taille moyenne et régulière.

🌿 **Sarment** : le rameau est court, vigoureux, ramifié, à section transversale elliptique et surface striée, partiellement pruinée, glabre, à entre-nœuds de longueur moyenne variant de 5 à 10 cm, marron clair de couleur uniforme.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Ce cépage est fertile, de maturité très tardive, combinant un potentiel alcoogène élevé et une forte acidité.
- Débourrement : précoce, identique au Chasselas
- Mi véraison : 3 à 4 jours après le Chasselas
- Maturité : troisième époque tardive
- Poids moyen d'une grappe : 189 g

## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET ARÔMES

### Analyse d'arômes

les vins blancs issus du cépage Manseng vert présentent des teneurs en 4-méthyl-4-mercapto-2-pentanone qui peuvent, en fonction du millésime, conférer au vin des notes végétales de buis typiques, que l'on retrouve dans certains Sauvignon blanc. Les teneurs en composés fermentaires tels que l'éthyl isobutyrate [arôme ananas], l'éthyl isovalérate [arôme pomme] retrouvées notamment en 2017 peuvent compléter le profil fruité de ces vins.

### Analyse sensorielle

Le vin est de bonne intensité aromatique marqué par des arômes fermentaires de fruits à chair blanche (pomme, poire) et des notes plus végétales, poivrées. La bouche épicee est caractérisée par une acidité marquée.



# AMBROSINA N OU AUBUN N

## ORIGINE DU CÉPAGE

Bien que ce cépage soit connu au Portugal, en France et en Espagne, il ne figure pas dans le registre des variétés commerciales de l'Office espagnol des variétés végétales (OEVV).

En Aragon, il a été localisé dans deux communes des contreforts du Système ibérique de Saragosse, où il est connu sous le nom d'Ambrosina.

Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient des localités d'Ainzón et d'Almonacid de la Sierra. Il a également été identifié dans la Rioja et en Navarre (figure 1).

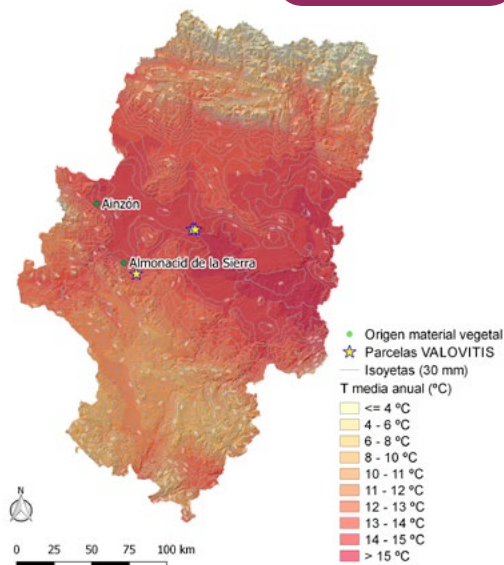





Figure 1 : Données IDEAragon. Zones climatiques d'Aragon, 2007

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES

-  **Bourgeonnement** : complètement ouvert et doté d'une faible pigmentation anthocyanique en liseré. Poils abondants.
-  **Feuille adulte** : taille moyenne à grande, forme pentagonale, dotée de cinq lobes, sans poils sur la face inférieure.
-  **Grappe** : petite taille, longueur réduite et compacité moyenne. Forme conique.
- Baie** : forme sphérique et couleur bleu-noir. Peau d'épaisseur moyenne.
- Pulpe** : exempte de pigmentation, juteuse, ferme, sans saveurs particulières, pourvue de pépins bien formés.



## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : aucune sensibilité particulière n'est à signaler
- Vigueur : moyenne
- Époque de maturité : moitié de la campagne de vendange
- Rendement : très variable en fonction du climat

Données de production des campagnes de vendange 2016 et 2017, effectuées dans le conservatoire CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.

Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon

\*Moyenne de trois vinifications; \*\*Moyenne de deux vinifications

|  | Rouge            |        |
|--|------------------|--------|
|  | 2016*            | 2017** |
| Date de récolte                        | 13,30/09 - 10/10 | 27/09  |
| Rendement kg/cep                       | 4,7              | 8.8    |
| Poids d'une grappe (g)                 | 203              | 337    |
| Poids de 100 baies (g)                 | 154              | 264    |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 15,25            | 14,29  |
| Acidité totale (ac. tartrique) (g/l)   | 7,57             | 5,65   |
| Intensité de couleur                   | 9,40             | 5,46   |
| Indice de polyphénols totaux           | 40,00            | 29,45  |

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES

### Type de vin possible

Les vins rouges d'Ambrosina possèdent des caractéristiques analytiques adéquates et conformes à celles décrites pour ces vins dans les dénominations d'origine protégées (DOP) d'Aragon (Tableau 1). Même lors de production élevée, comme lors de la campagne 2017, le vin présente une couleur suffisante pour un vin de l'année, ainsi qu'un titre adéquat, une excellente acidité et un pH approprié pour les vins rouges, en dépit d'une faible teneur en acide malique. Bien que limité, le contenu phénolique est par ailleurs suffisant pour les vins rouges.

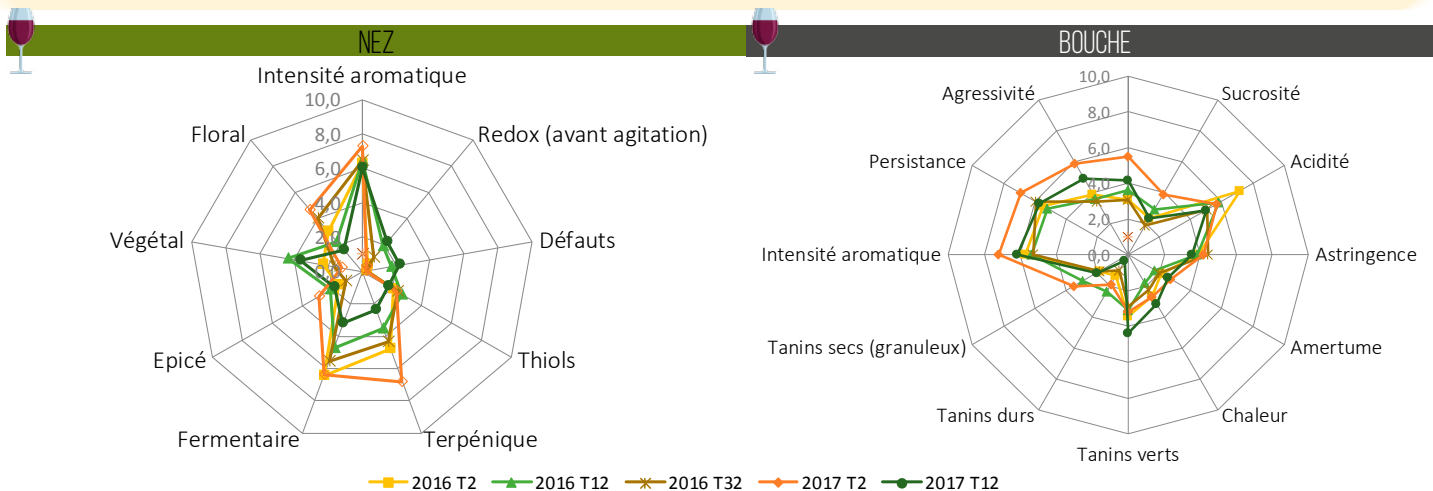
### Analyse d'arômes

Les vinifications de ce cépage ont généré davantage de vaniline et ses dérivés, comme le vanillate de méthyle, que les autres cépages. Certaines des vinifications ont également donné lieu à une abondance d'acétates et d'esters éthyliques fermentaires. Le cépage produit en général des quantités importantes d'eugénol.

### Analyse sensorielle

On note en particulier des arômes terpéniques fruités et fermentaires d'une grande intensité, et spécialement des arômes fruités de framboise, de mûre et d'agrumes, comme le pamplemousse. La bouche se caractérise par une acidité sans astringence, une grande intensité aromatique et une bonne persistance aromatique. La sensation en bouche est favorisée par la faible concentration en acide malique, qui apporte une fraîcheur dépourvue de verdeur. Le vin est très fruité et procure douceur et gras en bouche.

Les profils des cinq vins des deux récoltes, qui ne se distinguent que par leur intensité, sont pratiquement identiques. Ceci témoigne de la stabilité du cépage.



## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Ambrosina-Aubun est un cépage qui était cultivé dans les communes des dénominations d'origine actuelles Campo de Borja et Cariñena. Il bénéficie d'une bonne production et, fondamentalement, d'un fort potentiel fruité. Ce cépage est adapté aux conditions de culture de la vallée de l'Èbre et présente un grand intérêt pour la production de vins de l'année souples et fruités.

Il est facile à cultiver dans les terroirs soumis à un climat très rude caractérisé par des déficits hydriques supérieurs à 600 mm, un fort ensoleillement, une plage thermique très étendue et des précipitations à la fois réduites et très irrégulières. Sa capacité d'adaptation est également mise en évidence lors des années particulièrement sèches, à travers une baisse de la production de raisin.

# BENEDICTO N

Cépage noir

## ORIGINE DU CÉPAGE

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé en Aragon, le long du bassin de l'Èbre. Il a également été identifié dans la communauté de Madrid.

Il figure dans le registre des variétés commerciales de l'Office espagnol des variétés végétales (OEVV) et dans la liste des cépages de cuve autorisés en Aragon. Il est présent dans la collection nationale de variétés de vigne d'« El Encín ».

Avec l'Albillo Mayor N, ce cépage est l'un des ancêtres du Tempranillo N.

Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de cinq localités de la province de Saragosse situées de part et d'autre de l'Èbre (Figure 1).

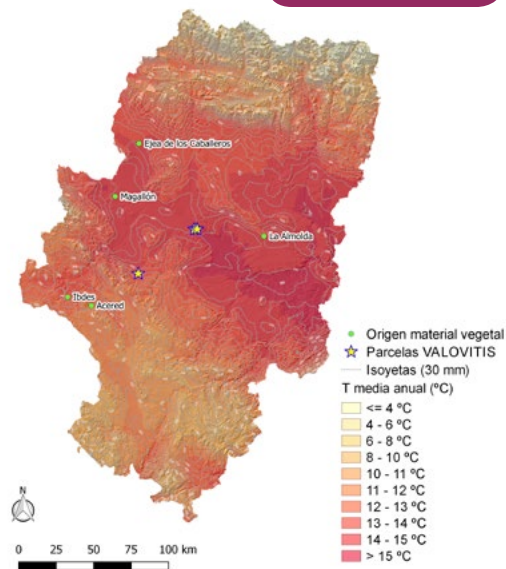





Figure 1 : Données IDEAragon. Zones climatiques d'Aragon, 2007

FRANÇAIS



## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES

-  **Bourgeonnement** : ouvert, doté de poils et d'une pigmentation anthocyanique.
-  **Feuille adulte** : taille moyenne à grande, présence de cinq lobes relativement marqués et de poils peu abondants sur la face inférieure.
-  **Grappe** : taille moyenne et compacité habituellement faible.
- Baie** : forme sphérique, taille moyenne, épiderme bleu-noir.
- Pulpe** : incolore, ferme, légèrement juteuse et pourvue de pépins.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : aucune sensibilité particulière n'est à signaler
- Vigueur : vigueur végétative moyenne à élevée
- Époque de maturité : début de la campagne de vendange
- Rendement : très variables selon le climat

Les données de production se rapportent à la parcelle non irriguée de la banque de germoplasme et à une année d'extrême sécheresse, ce qui explique en grande partie les faibles productions enregistrées.

Données de production de la campagne de vendange 2016, effectuée dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.

Analyse : Laboratoire agroenvironnemental du gouvernement d'Aragon.

|  | Rouge |
|--|-------|
|  | 2016  |
| Date de vendange                       | 29/9  |
| Rendement kg/pied                      | 0,76  |
| Poids d'une grappe (g)                 | 52    |
| Poids de 100 baies (g)                 | 50    |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 13,72 |
| Acidité totale (ac. tartrique) (g/l)   | 5,40  |
| Intensité de couleur                   | 21,73 |
| Indice de polyphénols totaux           | 80,50 |

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES



### Type de vin possible

Les caractéristiques analytiques du vin rouge de Benedicto sont typiques des vins de tempranillo de la vallée de l'Èbre : acide malique supérieur à 2 g/l, couleur très intense, IPT et pH élevés (Tableau 1). Les premières vinifications réalisées indiquent que le cépage Benedicto produit des vins plus concentrés que le Tempranillo.



### Analyse d'arômes

La composante aromatique est équilibrée. Aucune famille de composé ne prédomine.



### Analyse sensorielle

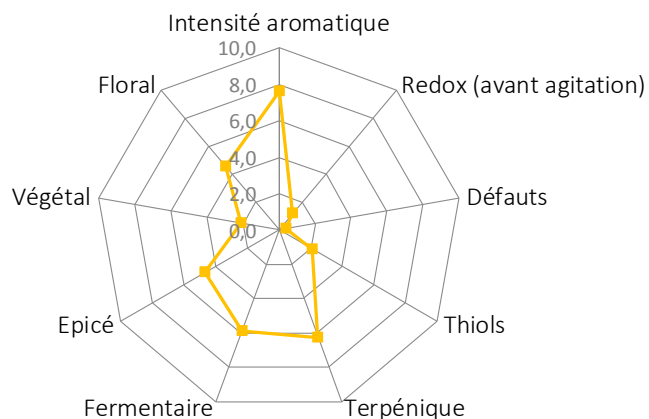
Le vin rouge présente un profil fruité et épicé très intense ; il se caractérise en égale mesure par des notes terpéniques, épicées et fermentaires. La bouche se distingue par une forte intensité aromatique, de la longueur et des tannins mûrs.



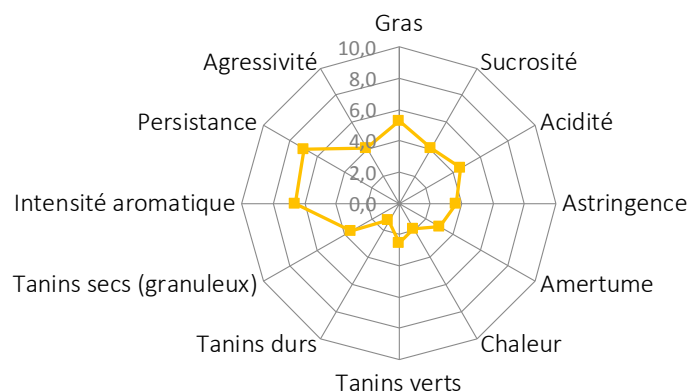
NEZ



BOUCHE



—■— 2016 T16



## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le cépage Benedicto est une alternative au Tempranillo ; en raison de sa localisation, il convient aux conditions de température élevée et de précipitations faibles, ce qui en fait un cépage mieux adapté aux nouvelles conditions associées au changement climatique.

# BETURIAN N

## ORIGINE DU CÉPAGE

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé exclusivement dans les Pyrénées aragonaises. Il ne figure pas dans le registre des variétés commerciales de l'Office espagnol des variétés végétales (OEVV). Il a été incorporé à la collection nationale de variétés de vigne d'« El Encín ».

Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de la localité d'Aínsa, dans la région du Sobrarbe. Il a également été identifié en Catalogne (Figure 1).

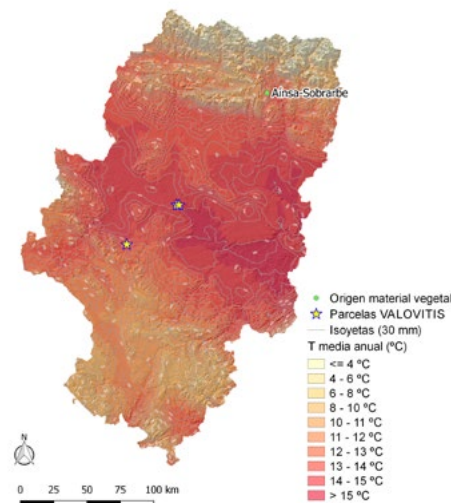





Figure 1 : Données IDEAragón. Zones climatiques d'Aragón, 2007

FRANÇAIS

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



-  **Bourgeonnement** : complètement ouvert, doté d'une intense pigmentation anthocyanique et de poils abondants.
-  **Feuille adulte** : taille moyenne, forme pentagonale, présence de cinq lobes et de poils denses sur la face inférieure.
-  **Grappe** : taille et longueur moyennes, forte compacité et forme conique.
- Baie** : taille moyenne, forme sphérique et couleur bleu-noir. Pellicule d'épaisseur moyenne.
- Pulpe** : exempte de pigmentation, juteuse, ferme, sans saveurs particulières, pourvue de pépins bien formés.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : aucune sensibilité particulière n'est à signaler
- Vigueur : vigueur végétative moyenne
- Époque de maturité : première moitié de la période de vendange
- Rendement : moyen

Données de production des campagnes de vendange 2016 et 2017, effectuées dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.

Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon.

|  | Rosé  |       | Rouge |      |
|--|-------|-------|-------|------|
|  | 2017  | 2016  | 2017  | 2016 |
| Date de vendange                       | 21/09 | 30/09 | 22/09 |      |
| Rendement kg/pied                      | 4,8   | 3,3   | 2,2   |      |
| Poids d'une grappe (g)                 | 354   | 221   | 135   |      |
| Poids de 100 baies (g)                 | 208   | 191   | 109   |      |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 13,73 | 12,09 | 14,40 |      |
| Acidité totale ( ac. tartrique) (g/l)  | 6,70  | 6,90  | 6,40  |      |
| Intensité de couleur                   | 0,44  | 7,42  | 18,75 |      |
| Indice de polyphénols totaux           | 7,30  | 37,10 | 49,00 |      |



## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES



### Type de vin possible

Si ce cépage a pour vocation de produire des vins rouges, il permet également d'obtenir des rosés.

Les vins rouges de Beturian possèdent des caractéristiques analytiques adéquates et conformes à celles décrites pour ces vins dans les dénominations d'origine protégées (DOP) d'Aragon.

Ce cépage à la production modérée fournit des vins d'un titre alcoométrique suffisant et d'une acidité élevée, malgré une faible teneur en acide malique. Il donne un vin rouge d'une couleur et d'un contenu phénolique suffisants. Les rosés montrent une couleur satisfaisante et une acidité adéquate.



### Analyse d'arômes

Les vinifications en vin rouge se distinguent par une forte teneur en 2-phényléthanol (rose) et en esters ramifiés (isobutyrate d'éthyle, 2-méthylbutyrate et 3-méthylbutyrate d'éthyle). Pour la vinification en rosé, le cépage produit une teneur élevée en acétate de mercap-

tohexyle, phénols et vanilline.



### Analyse sensorielle

Les vins rosés présentent une bonne intensité, avec un descripteur thiol végétal bien marqué. En bouche, l'acidité est le descripteur prépondérant. Les vins rouges affichent une grande intensité aromatique, où prédominent les descripteurs terpéniques et fermentaires et les arômes fruités de framboise, mûre et agrumes, comme le pamplemousse. La bouche est marquée par une bonne intensité aromatique et par la présence d'acidité

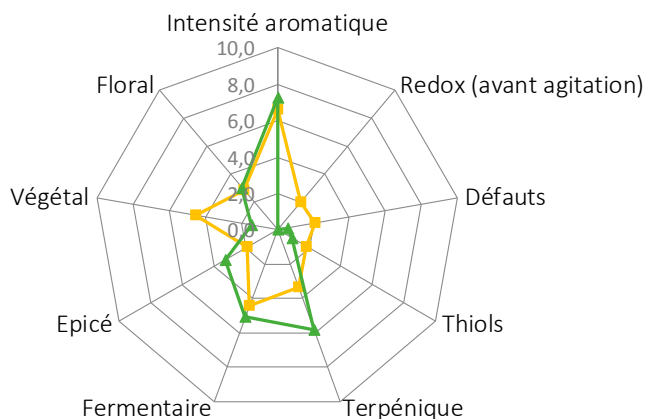


NEZ

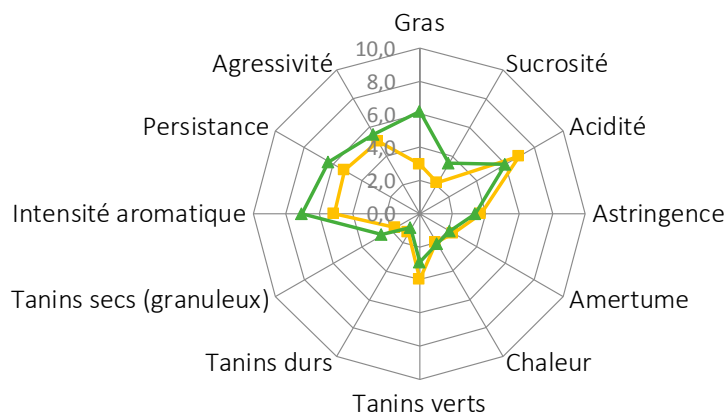


BOUCHE

FRANÇAIS



—■— 2016 T6



—▲— 2017 T6

## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le Beturian est un cépage qui s'est bien adapté à la culture dans les terres basses de la vallée de l'Èbre et donne des vins à la couleur intense ayant une teneur en polyphénols totaux et un titre élevés. Il convient aux vins de garde, parce qu'il ne produit pas une quantité excessive d'alcool. Il s'adapte bien aux conditions associées au changement climatique. Le profil aromatique et l'acidité sont des signes distinctifs de ce cépage.



# GONFAUS N

## ORIGINE DU CÉPAGE

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé dans deux communes de la région de Los Monegros. Il a également été identifié dans les communautés de Murcie, Catalogne, Valence et Castille-et-León, ainsi qu'au Portugal, où il porte le nom de Ripa.

Il figure dans le registre des variétés commerciales de l'Office espagnol des variétés végétales (OEVV). Il a été incorporé, depuis l'Aragon, dans la collection nationale de variétés de vigne d'« El Encín ». Il n'est pas repris dans la liste des cépages de cuve autorisés en Aragon.

Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de La Almolda et Sariñena, deux communes de la vallée de l'Èbre (Figure 1).

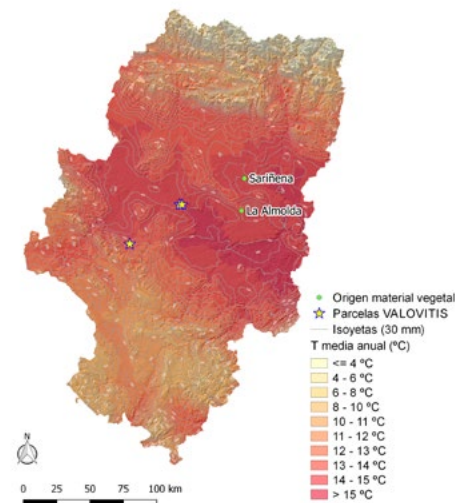





Figure 1 : Données IDEAragon. Zones climatiques d'Aragon, 2007



## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES

-  **Bourgeonnement** : complètement ouvert, doté d'une pigmentation anthocyanique sans liseré d'intensité élevée et de poils.
-  **Feuille adulte** : limbe de taille moyenne à grande, de forme pentagonale, doté de cinq lobes et de dents rectilignes. Poils abondants sur la face inférieure.
-  **Grappe** : taille petite à moyenne et compacité élevée.
- Baie** : forme sphérique, taille moyenne, épiderme bleu-noir. Pellicule fine.
- Pulpe** : incolore, légèrement juteuse, ferme et pourvue de pépins.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : aucune sensibilité particulière n'est à signaler
- Vigueur : vigueur végétative moyenne
- Époque de maturité : au début de la vendange
- Rendement : faible et très variable en fonction de la campagne

Données de production des campagnes de vendange 2016 et 2017, effectuées dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.  
Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon.

|  | Rouge |       |
|--|-------|-------|
|  | 2016  | 2017  |
| Date de vendange                       | 20/09 | 31/08 |
| Rendement kg/pied                      | 0,75  | 0,5   |
| Poids d'une grappe (g)                 | 125,0 | 70,9  |
| Poids de 100 baies (g)                 | 135,4 | 119,2 |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 14,90 | 15,44 |
| Acidité totale ( ac. tartrique) (g/l)  | 6,90  | 6,90  |
| Intensité de couleur                   | 21,88 | 17,62 |
| Indice de polyphénols totaux           | 58,50 | 50,00 |

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES



### Type de vin possible

Cépage peu productif. Le vin rouge obtenu présente un titre alcoométrique, une couleur et un IPT satisfaisants. Il possède une teneur modérée en acide malique, une bonne acidité et un pH adéquat.



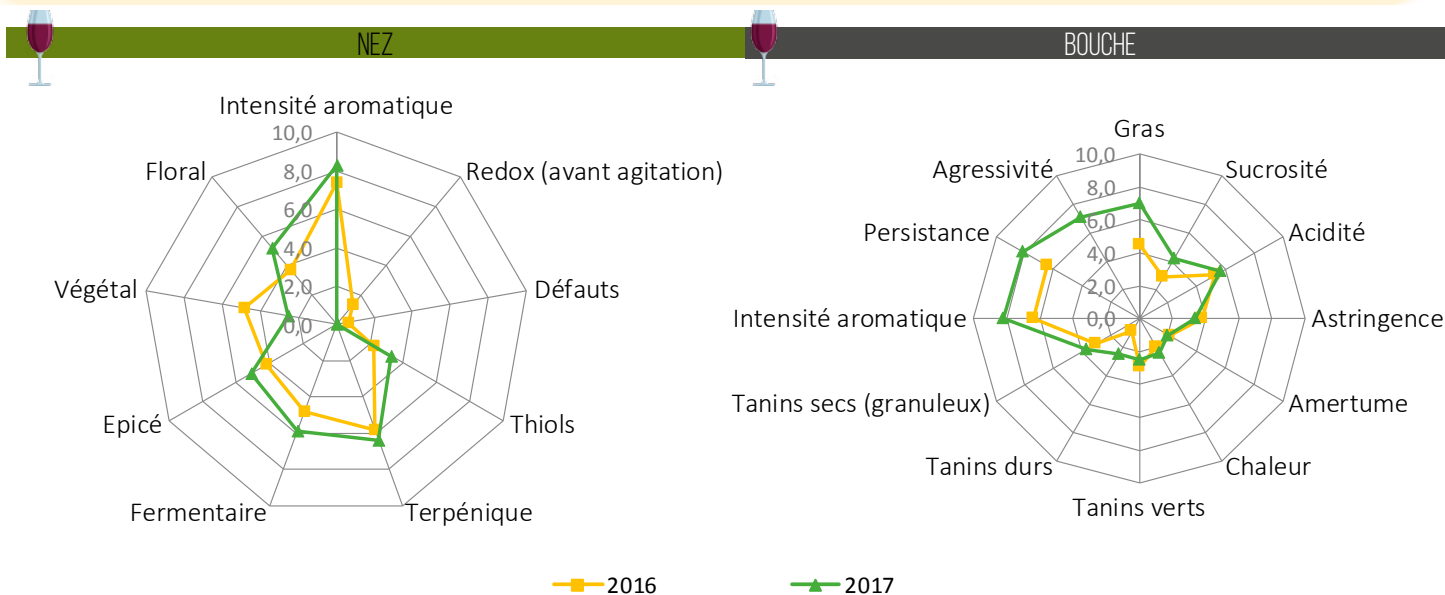
### Analyse d'arômes

Produit une grande quantité de composés fermentaires de type esters et alcools supérieurs. Il se distingue en particulier par sa forte teneur en cinnamate et en dihydrocinnamate d'éthyle. Il produit également des quantités appréciables d'acétate de 3-mercaptopexyle.



### Analyse sensorielle

Le profil sensoriel est stable et pratiquement identique pour les deux années. Il possède un caractère fruité terpénique et fermentaire. Il se distingue par un profil épicé très aromatique. Son goût est marqué par l'intensité en bouche, une acidité élevée et des notes de gras.



## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

La région de Los Monegros comprend des communes des provinces de Huesca et Saragosse. Cette zone semi-aride se caractérise par des précipitations annuelles ne dépassant habituellement pas 400 mm et une température moyenne annuelle de 14 °C. L'origine et le comportement de ce cépage indiquent qu'il est bien adapté aux conditions de culture semi-arides et par conséquent au changement climatique.

# TORTOZONA TINTA N

## ORIGINE DU CÉPAGE

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé dans les provinces de Saragosse et Teruel, le long du bassin de l'Èbre. Il a également été identifié dans les communautés de Madrid et Castille-et-León.

Il ne figure pas dans le registre des variétés commerciales de l'Office espagnol des variétés végétales (OEVV). Il a été incorporé à la collection nationale de variétés de vigne d'« El Encín ».

Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de quatre communes des trois provinces aragonaises. Ce cépage est donc très répandu en Aragon. Il a été localisé dans la commune d'Almudévar (Huesca), à Villarroya de la Sierra (terre de la DOP Calatayud actuelle) et dans les communes limitrophes de Lécera (Saragosse) et Muniesa (Teruel) (Figure 1).

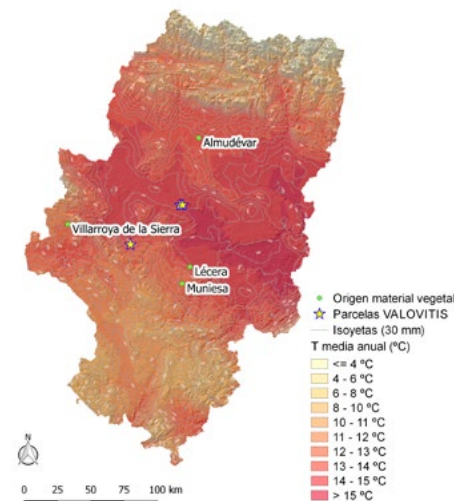


Figure 1 : Données IDEAragon. Zones climatiques d'Aragon, 2007

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : complètement ouvert, doté d'une pigmentation anthocyanique sans liseré d'intensité moyenne, dépourvu de poils.



**Feuille adulte** : limbe de taille moyenne à grande, de forme pentagonale, doté de cinq lobes et de dents rectilignes. Poils peu abondants sur la face inférieure.



**Grappe** : taille moyenne, forme d'entonnoir et compacité élevée.

**Baie** : forme sphérique, taille moyenne, épiderme bleu-noir. Fine pellicule.

**Pulpe** : incolore, légèrement juteuse, ferme et pourvue de pépins.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : aucune sensibilité particulière n'est à signaler
- Vigueur : vigueur végétative relativement élevée
- Époque de maturité : milieu de la vendange
- Rendement : nombre de baies par grappe très variable en fonction du climat

Données de production des campagnes de vendange 2016 et 2017, effectuées dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.

Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon.

\* Moyenne de deux vinifications

|  | Rouge    |       |
|--|----------|-------|
|  | 2016*    | 2017* |
| Date de vendange                       | 26,30/09 | 07/09 |
| Rendement kg/pied                      | 2,0      | 5,6   |
| Poids d'une grappe (g)                 | 136,9    | 269,5 |
| Poids de 100 baies (g)                 | 97,0     | 118,5 |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 14,35    | 13,21 |
| Acidité totale (ac. tartrique) (g/l)   | 9,30     | 7,45  |
| Intensité de couleur                   | 4,81     | 1,17  |
| Indice de polyphénols totaux           | 21,65    | 17,10 |

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES



### Type de vin possible

Le vin rouge obtenu se caractérise par un faible taux de polyphénols, un bon titre alcoométrique et une forte acidité totale, malgré une faible teneur en acide malique.



### Analyse d'arômes

Ce cépage se distingue par une teneur élevée en esters éthyliques ramifiés tels que l'isobutyrate, le 2-méthylbutyrate et le 3-méthylbutyrate d'éthyle. Il produit par ailleurs des quantités élevées de phénols et d'acides gras volatils.



### Analyse sensorielle

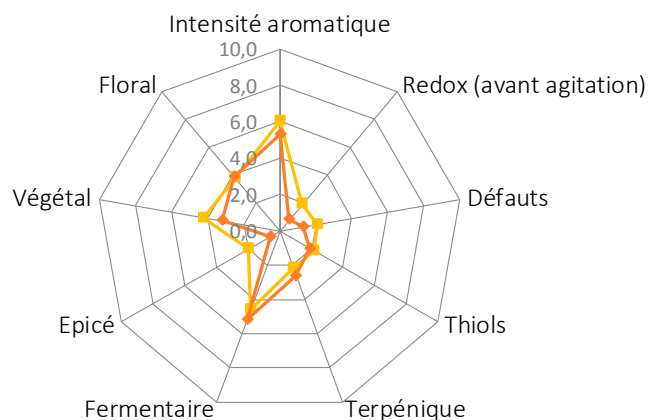
Le profil sensoriel est stable et pratiquement identique pour les deux années, son caractère est de type fruité fermentaire. La bouche se distingue par une bonne intensité aromatique et une l'acidité élevée qui rend le vin agressif.



NEZ

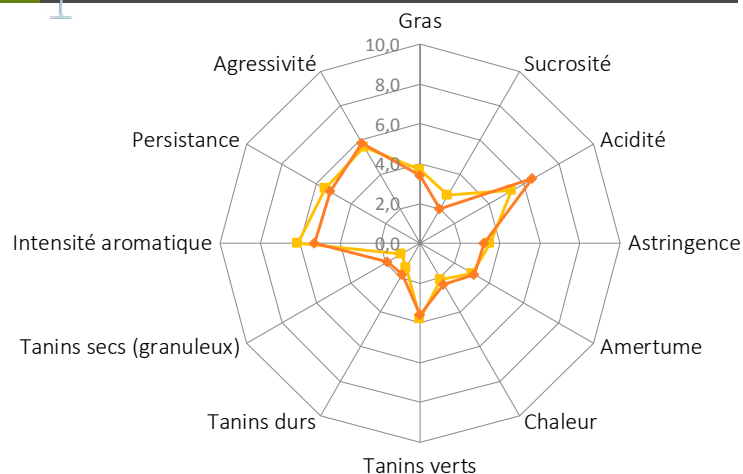


BOUCHE



■ 2017 T23

■ 2017 T25



## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le cépage Tortozona Tinta N est adapté aux conditions de culture de zones arides telles que Lécera et Almudevar et de régions plus élevées et humides, comme Villarroya de la Sierra et Muniesa. Il se démarque par son acidité.



# PARREL N

## ORIGINE DU CÉPAGE

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé exclusivement en Aragon, le long du bassin de l'Èbre.

Il ne figure pas dans la liste des cépages de cuve autorisés en Aragon.

Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de différents sites de la vallée de l'Èbre, principalement dans la province de Saragosse (Figure 1).

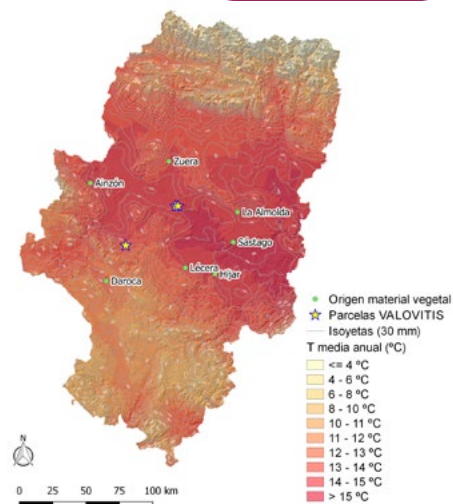





Figure 1 : Données IDEAragón. Zones climatiques d'Aragón, 2007

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES

-  **Bourgeonnement** : pigmentation anthocyanique sans liseré d'intensité moyenne.
-  **Feuille adulte** : limbe de forme pentagonale doté de cinq lobes et de dents rectilignes. Densité de poils entre les nervures de la face inférieure : moyenne à haute. Sinus pétiolaire peu ouvert présentant une densité de poils faible ou nulle.
-  **Grappe** : taille moyenne et compacité habituellement faible.
- Baie** : forme sphérique, taille moyenne, épiderme bleu-noir.
- Pulpe** : incolore et pourvue de pépins.



## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : bonne résistance à l'oïdium
- Vigueur : bon potentiel productif. Les conditions climatiques ont une influence notable sur le moment de la nouaison. Lorsqu'elles sont défavorables, la nouaison peut être irrégulière et le nombre de baies par grappe diminue, ce qui réduit nettement la production de ce cépage
- Époque de maturité : cycle long et maturité plus tardive que le grenache rouge
- Rendement : production élevée et prolongée, permise par le grand nombre de grappes par cep et des baies de taille moyenne

Données de production des campagnes de vendange 2016 et 2017, effectuées dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.

Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon.

\* Moyenne de deux vinifications

|  | Rosé  |        | Rouge |       |
|--|-------|--------|-------|-------|
|  | 2016* | 2017** | 2016  | 2017* |
| Date de vendange                       | 4/10  | 16/10  | 26/9  | 22/9  |
| Rendement kg/pied                      | 7,3   | 5,4    | 11,7  | 4,0   |
| Poids d'une grappe (g)                 | 396   | 349    | 586   | 411   |
| Poids de 100 baies (g)                 | 266   | 223    | 171   | 248   |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 12,87 | 11,73  | 13,29 | 13,49 |
| Acidité totale (ac. tartrique) (g/l)   | 5,75  | 5,93   | 5,90  | 5,60  |
| Intensité de couleur                   | 1,54  | 0,82   | 12,43 | 8,33  |
| Indice de polyphénols totaux           | 9,20  | 7,27   | 39,60 | 34,10 |

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES



### Type de vin possible

Les vins rouges et rosés obtenus à partir du cépage Parrel possèdent des caractéristiques analytiques adéquates et conformes à celles décrites pour ces vins dans les dénominations d'origine protégées (DOP) d'Aragon. Le titre alcoométrique est modéré, ce qui confère une valeur ajoutée à ce cépage au vu de l'augmentation du titre des vins aragonais observée sous l'effet du changement climatique. L'acidité et le pH sont ceux typiques des vins de la région. Les vins se distinguent par une intensité de couleur adéquate et suffisante malgré une faible teneur en polyphénols totaux, comme c'est le cas pour les vins rouges de Parraleta, un cépage minoritaire localisé dans la DOP Somontano.



### Analyse d'arômes

Les vins rouges issus de ce cépage ont montré des teneurs en esters éthyliques et en diacétyle supérieures à la moyenne pour les vins rouges. La teneur en eugénol (arôme de clou de girofle) s'est par ailleurs avérée particulièrement élevée dans l'une des deux vinifications.

Les vins rosés se sont quant à eux distingués par une teneur supérieure en hexanoate, octanoate et décanoate d'éthyle et en

diacétyle ; contrairement aux vins rouges, ils ne contenaient pas une quantité importante d'eugénol. Cette différence s'explique probablement par une extraction moindre de précurseurs d'eugénol à partir de la pellicule.

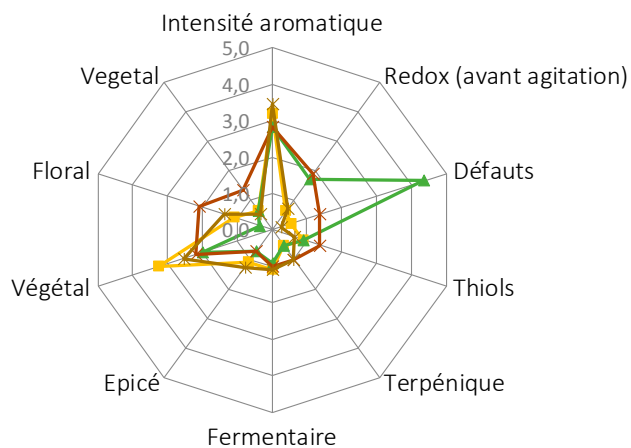


### Analyse sensorielle

Les rosés présentent une intensité moyenne à élevée ; les arômes prédominants sont de caractère fermentaire, tandis que le goût est caractérisé par l'intensité aromatique et l'acidité. Les vins rouges possèdent eux aussi une intensité aromatique moyenne à élevée ; ils se caractérisent autant par des notes terpéniques, épicées que fermentaires. La bouche se distingue par l'intensité aromatique et l'acidité, les descripteurs tanniques étant pratiquement absents. Le cépage se montre très stable, quels que soient l'année, la provenance et le type de vinification.

## ROSÉ

NEZ



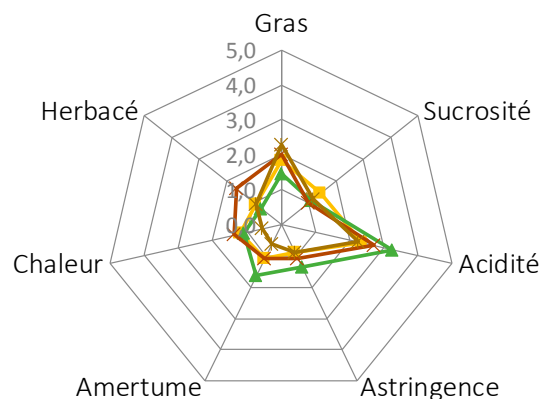
— 2016 R5

— 2017 R4

— 2017 R5

— 2017 R12

BOUCHE

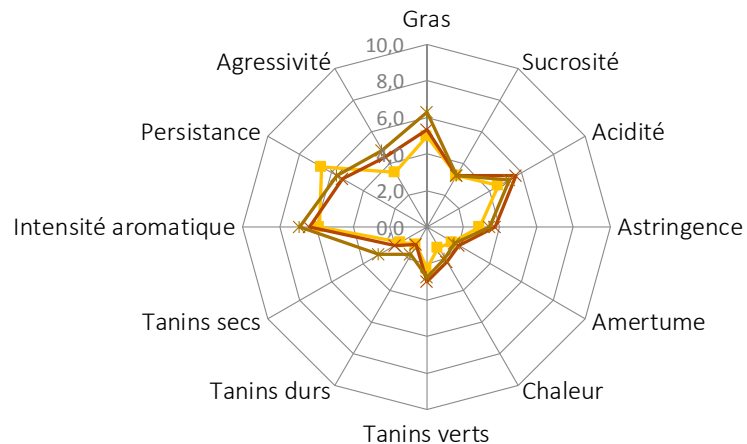
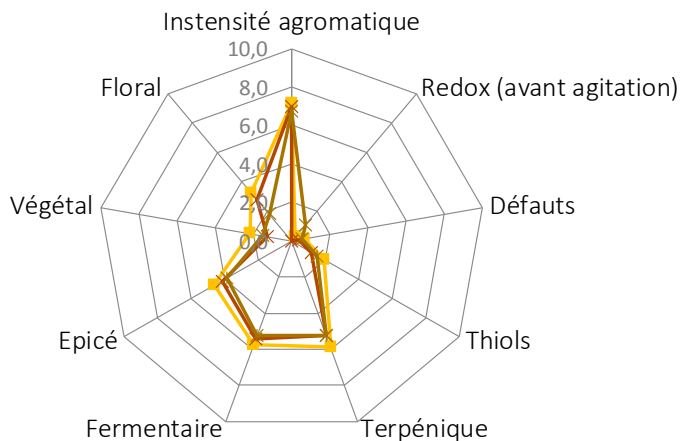


# PARREL N

ROUGE

NARIZ

BOCA



—■— 2016 T10    —×— 2017 T10\_1    —\*— 2017 T10\_2

## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

La dépression aragonaise de l'Èbre est une zone semi-aride caractérisée par des précipitations annuelles ne dépassant habituellement pas 400 mm et des températures moyennes annuelles allant de 4 à 6 °C en janvier et de 22 à 24 °C en juillet. Les fortes oscillations thermiques annuelles dans les régions d'origine du cépage laissent penser qu'il est capable de s'adapter à une grande variété de situations climatiques.





FRANÇAIS



# ALBANA B

## ORIGINE DU CÉPAGE

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé exclusivement en Aragon. Il a été incorporé à la collection nationale de variétés de vigne d'« El Encín » en 1956, en provenance de Saragosse. Il ne figure pas dans la liste des cépages de cuve autorisés en Aragon.

Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de deux localités de la région de Los Monegros, Alcubierre et La Almolda, et d'une des Prépyrénées, au pied de la Sierra de Guara, Casbas de Huesca (Figure 1).

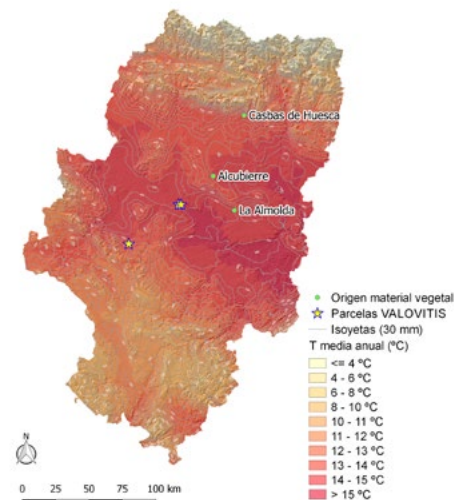


Figure 1 : Données IDEAragon. Zones climatiques d'Aragon, 2007

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : complètement ouvert et exempt de pigmentation anthocyanique et de poils.



**Feuille adulte** : taille moyenne à grande, forme pentagonale, dotée de cinq lobes, sans poils sur la face inférieure.



**Grappe** : taille importante, compacte, de forme cylindrique et dotée d'une aile.

**Baie**: forme elliptique et couleur vert-jaune. Pellicule d'épaisseur moyenne.

**Pulpe**: exempte de pigmentation, juteuse, ferme, sans saveurs particulières, pourvue de pépins bien formés.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : aucune sensibilité particulière n'est à signaler
- Vigueur : bon potentiel productif. Du point de vue végétatif, elle possède une vigueur moyenne à élevée
- Époque de maturité : deuxième moitié de la période de vendange
- Rendement : production élevée et prolongée, permise par de grandes grappes et des baies de taille moyenne. Le poids et le nombre de baies sont des paramètres plus constants que le nombre de grappes

Données de production des campagnes de vendange 2016 et 2017, effectuées dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.

Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon.

\* Moyenne de 5 vinifications

|  | Blanc |                |
|--|-------|----------------|
|  | 2016  | 2017           |
| Date de vendange                       | 20/10 | 13,21,27,28/09 |
| Rendement kg/pied                      | 4,1   | 5,0            |
| Poids d'une grappe (g)                 | 385   | 649            |
| Poids de 100 baies (g)                 | 382   | 328            |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 12,96 | 11,74*         |
| Acidité totale (ac. tartrique) (g/l)   | 5,10  | 5,98*          |
| Intensité de couleur                   | 0,09  | 0,08*          |
| Indice de polyphénols totaux           | 5,70  | 4,64*          |

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES

### Type de vin possible

En tant que cépage blanc, il se prête naturellement à la production de vins blancs.

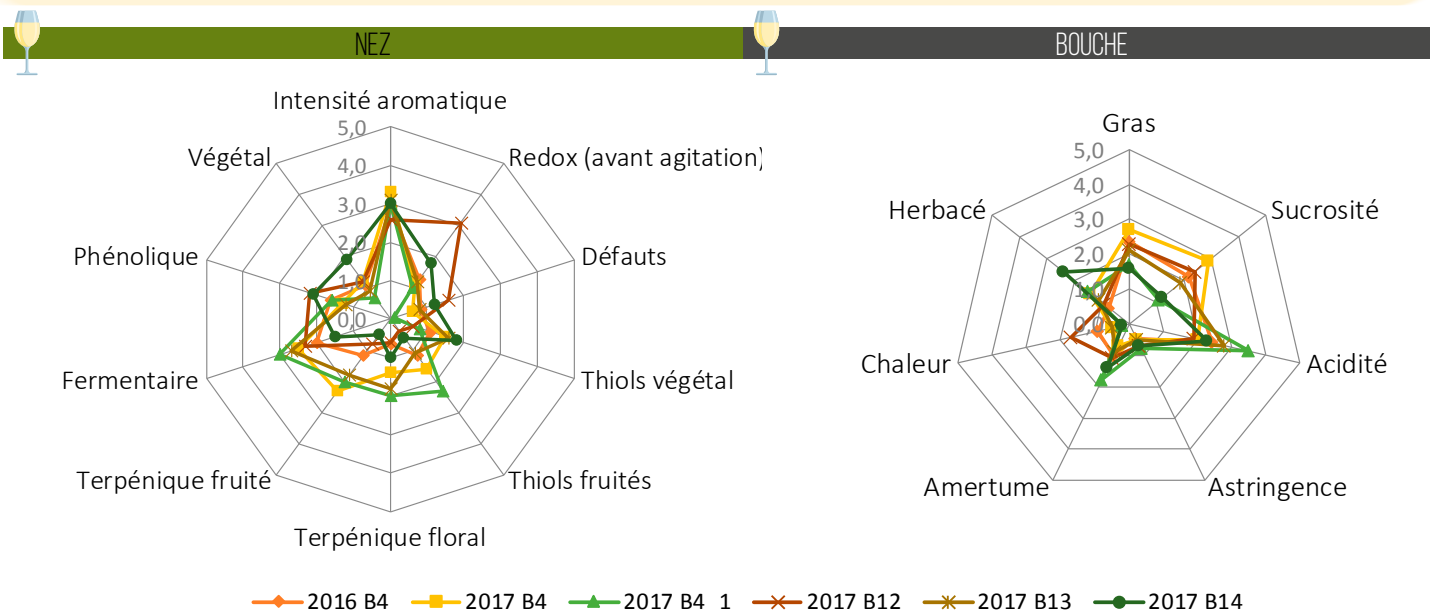
Les vins blancs d'Albana possèdent des caractéristiques analytiques adéquates et conformes à celles décrites pour ces vins dans les dénominations d'origine protégées (DOP) d'Aragon. Sa localisation, tant à Los Monegros qu'à Casbas de Huesca, démontre une bonne adaptation à des conditions de température élevée et de pluviométrie faible. Malgré ces conditions, sa production est élevée et son titre alcoométrique modéré. L'acidité et le pH sont ceux typiques des vins de la région.

### Analyse d'arômes

Ce cépage se distingue par une teneur élevée en composés fermentaires, en particulier l'acétate d'isoamyle, et notable en acétate de 3-mercaptopexyle.

### Analyse sensorielle

Les profils du cépage sont illustrés dans le Tableau 2, qui montre que les descripteurs coïncident, dans une plus ou moins grande mesure, pour les six vins étudiés pendant deux ans. Les arômes les plus remarquables sont ceux fermentaires de fruits mûrs et les thiols végétaux. L'acidité est en outre excellente.



## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

L'origine du matériel végétal utilisé indique une certaine diffusion de ce cépage dans l'ensemble de la zone aride de Los Monegros et de la Hoya de Huesca. La production est satisfaisante, et le titre alcoométrique et l'acidité en font un bon candidat pour atténuer les effets du changement climatique sur l'obtention de vins de qualité en Aragon.

## GRETA B

## ORIGINE DU CÉPAGE

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé exclusivement dans les Pyrénées aragonaises. Il ne figure pas dans le registre des variétés commerciales de l'Office espagnol des variétés végétales (OEVV). Il a été incorporé à la collection nationale de variétés de vigne d'« El Encín ». Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de deux localités de la région du Sobrarbe (Huesca) : Oncins (commune d'El Pueyo de Aragüés) et Camporrotuno (commune d'Aínsa) (Figure 1).

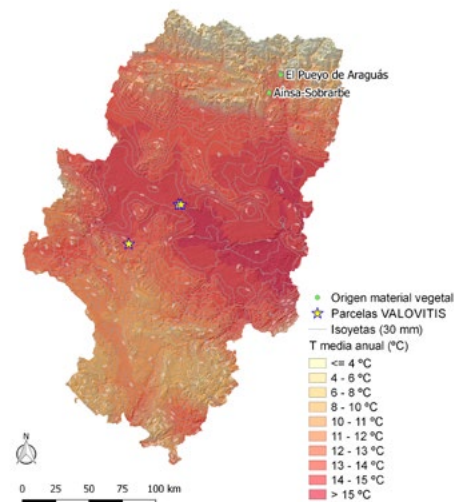


Figure 1 : Données IDEAragon. Zones climatiques d'Aragon, 2007

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : complètement ouvert. Exempt de pigmentation anthocyanique et de poils.



**Feuille adulte** : taille moyenne et forme pentagonale caractérisée par cinq lobes peu marqués. Poils sur la face inférieure.



**Grappe** : taille importante, plutôt compacte, cylindrique et dotée d'une aile.

**Baie** : forme sphérique et couleur vert-jaune. Peau d'épaisseur moyenne.

**Pulpe** : exempte de pigmentation, juteuse, ferme, sans saveurs particulières, pourvue de pépins bien formés.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : bonne résistance à l'oïdium et au botrytis
- Vigueur : bon potentiel productif. Bonne capacité d'adaptation aux climats plus continentaux présentant des oscillations thermiques plus importantes que celles de sa région d'origine
- Époque de maturité : cycle long et maturité tardive
- Rendement : production élevée et prolongée, permise par de grandes grappes et des baies de taille moyenne. Le poids et le nombre de baies sont des paramètres plus constants que le nombre de grappes

Données de production des campagnes de vendange 2016 et 2017, effectuées dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits. Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon.

|  | Blanc |       |
|--|-------|-------|
|  | 2016  | 2017  |
| Date de vendange                       | 20/10 | 21/09 |
| Rendement kg/pied                      | 6,1   | 10,0  |
| Poids d'une grappe (g)                 | 545   | 509   |
| Poids de 100 baies (g)                 | 253   | 241   |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 11,61 | 10,84 |
| Acidité totale (ac. tartrique) (g/l)   | 5,00  | 5,50  |
| Intensité de couleur                   | 0,12  | 0,06  |
| Indice de polyphénols totaux           | 5,40  | 4,40  |

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES

### Type de vin possible

En tant que cépage blanc, il se prête naturellement à la production de vins blancs. Il pourrait également servir de base pour des vins mousseux.

Les vins blancs de Greta possèdent des caractéristiques analytiques adéquates et conformes à celles décrites pour les vins dans les dénominations d'origine protégées (DOP) d'Aragon (Tableau 1).

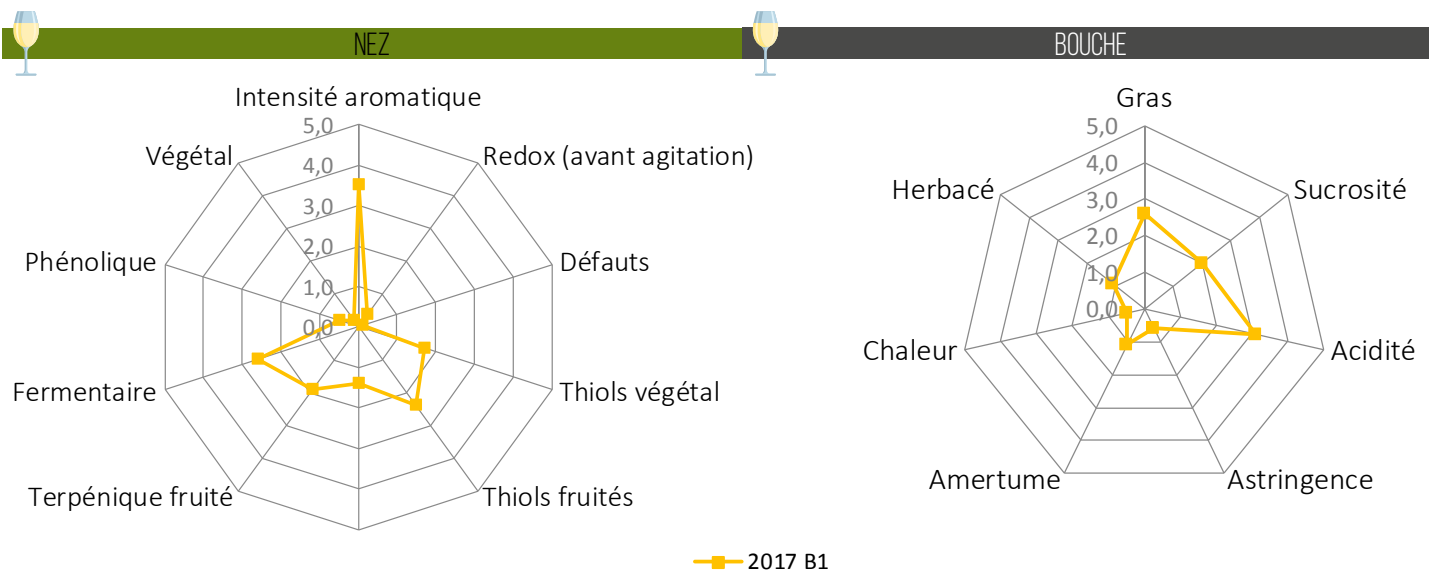
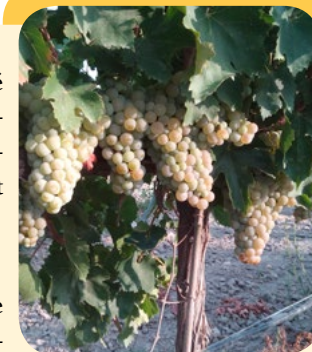
Il s'agit d'un cépage à faible titre alcoométrique, ce qui lui apporte une valeur ajoutée au vu de l'augmentation du titre des vins aragonais observée sous l'effet du changement climatique. L'acidité et le pH sont ceux typiques des vins de la région.

### Analyse d'arômes

Ce cépage produit une quantité remarquable de 4-mercapto-4-méthylpentan-2-one, l'un des thiols variétaux les plus intéressants du point de vue aromatique.

### Analyse sensorielle

Sur le plan aromatique, on note en particulier la puissance des descripteurs thiolés, comme le buis ou le pamplemousse, et fruités, comme la mangue. La bouche est dominée par l'acidité et le gras. Ce cépage possède sans aucun doute un caractère thiolé, à l'instar du Verdejo et du Sauvignon blanc.



## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le matériel végétal utilisé pour le projet provient de la zone des vallées de la région du Sobrarbe, dans le Haut-Aragon. Cette dépression intrapyrénaïque se caractérise par un climat continental dû à l'isolement de l'influence maritime et aux effets de la dépression de l'Èbre, malgré l'altitude élevée et la topographie accidentée propres au Sobrarbe.

Les bons résultats productifs des essais réalisés dans le conservatoire de cépages, situé dans la vallée de l'Èbre, laissent penser que contrairement à la plupart des autres cépages, le Greta est capable de s'adapter à une grande variété de situations climatiques.

# JARROSUELTO B

## ORIGINE DU CÉPAGE

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé dans la vallée de l'Èbre. Il a également été retrouvé dans les communautés de Galice, Navarre, Andalousie, Madrid et Castille-la Manche.

Il ne figure pas dans le registre des variétés commerciales de l'Office espagnol des variétés végétales (OEVV). Il est présent dans la collection nationale de variétés de vigne d'« El Encín ».

Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de quatre localités saragossaises, toutes situées dans l'axe du Système ibérique de Saragosse : Cariñena, Paniza, Fuendejalón et Arándiga (Figure 1).

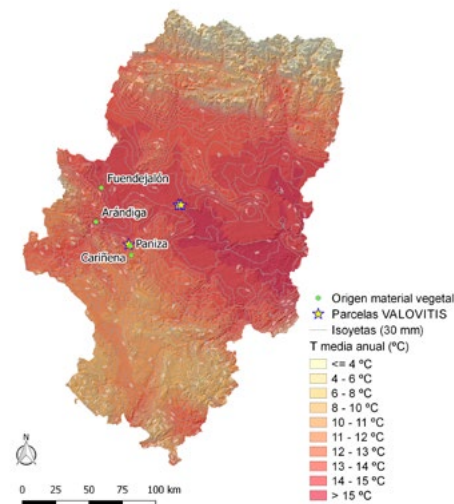


Figure 1 : Données IDEAragon. Zones climatiques d'Aragon, 2007

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : ouvert et doté d'une certaine pigmentation anthocyanique. Dépourvu de poils.

**Feuille adulte** : taille moyenne, forme pentagonale, dotée de cinq lobes, sans poils sur la face inférieure.

**Grappe** : forme conique, assez longue, compacité moyenne à élevée.

**Baie** forme sphérique et couleur vert-jaune. La pellicule est épaisse.

**Pulpe** : exempte de pigmentation, juteuse, ferme, sans saveurs particulières, pourvue de pépins bien formés.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : sensibilité basse à moyenne au botrytis
- Vigueur : moyenne. Bonne expression végétative
- Époque de maturité : début de la saison de vendange
- Rendement : bonne production

Données de production de la campagne de vendange 2016, effectuée dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.  
Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon.

|  | Blanc |
|--|-------|
|  | 2016  |
| Date de vendange                       | 26/09 |
| Rendement kg/pied                      | 3,7   |
| Poids d'une grappe (g)                 | 480   |
| Poids de 100 baies (g)                 | 303   |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 12,71 |
| Acidité totale (ac. tartrique) (g/l)   | 6,30  |
| Intensité de couleur                   | 0,09  |
| Indice de polyphénols totaux           | 6,10  |

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES



### Type de vin possible

En tant que cépage blanc, il se prête naturellement à la production de vins blancs.

Les vins blancs de Jarrosuelto possèdent des caractéristiques analytiques adéquates et conformes à celles décrites pour ces vins dans les dénominations d'origine protégées (DOP) d'Aragon. Le cépage se distingue par une acidité élevée, un pH faible. Son titre alcoométrique est modéré, ce qui en fait un cépage à même de suppléer au manque d'acidité de certains vins blancs



### Analyse d'arômes

Ce cépage produit une grande quantité d'acétate de mercaptohexyle et de phénols vinyl-4-phénol et vinyl-4-gaiacol.



### Analyse sensorielle

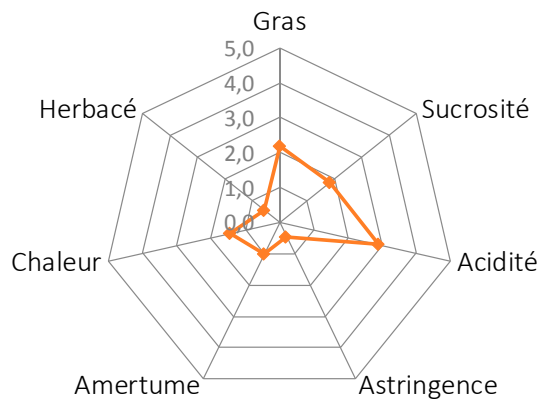
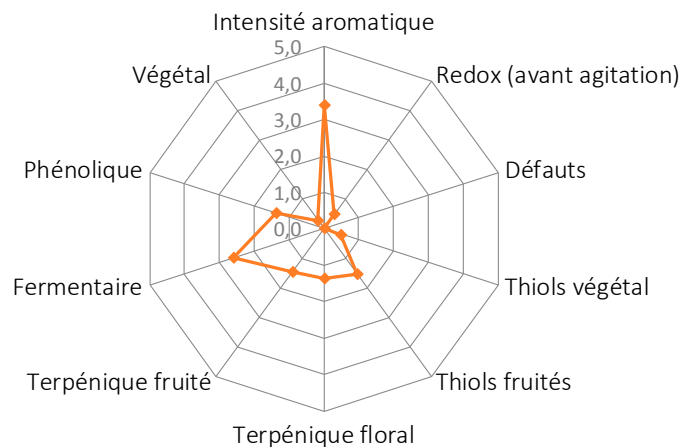
Profil aromatique caractérisé par des esters fermentaires apportant un fruité d'une grande intensité. Couplé à l'acidité importante qui se manifeste en bouche, ce profil en fait un cépage intéressant pour la zone de culture où il a été localisé.



NEZ



BOUCHE



— 2016

## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Ce cépage était présent dans diverses zones situées au pied du Système ibérique et est donc adapté aux conditions de culture des surfaces viticoles d'Aragon. L'acidité que confère ce cépage est d'une grande utilité dans les vins blancs aragonais.

# OLIVANA B

## Cépage blanc

### ORIGINE DE LA VARIÉTÉ

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé exclusivement dans les Pyrénées aragonaises. Il ne figure pas dans le registre des variétés commerciales de l'Office espagnol des variétés végétales (OEVV). Il a été incorporé à la collection nationale de variétés de vigne d'« El Encín ». Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de la localité d'Oliván, dans la commune de Biescas (Huesca) (Figure 1).

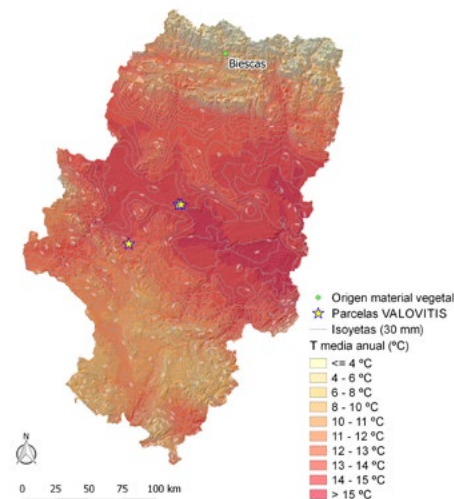


Figure 1 : Données IDEAragon. Zones climatiques d'Aragon, 2007

FRANÇAIS

### CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement** : ouvert, exempt de pigmentation anthocyanique et glabre.



**Feuille adulte** : taille moyenne, forme pentagonale, présence de cinq lobes et de poils sur la face inférieure.



**Grappe** : forme conique, longueur moyenne, compacité moyenne.

**Baie** : forme sphérique et couleur vert-jaune. Peau d'épaisseur moyenne.

**Pulpe** : exempte de pigmentation, juteuse, ferme, sans saveurs particulières, pourvue de pépins bien formés.

### CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : aucune sensibilité particulière n'est à signaler
- Vigueur : cépage très vigoureux
- Époque de maturité : milieu de la vendange.
- Rendement : production élevée et prolongée, permise par de grandes grappes et des baies de taille moyenne

Données de production des campagnes de vendange 2016 et 2017, effectuées dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.

Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon.

|  | Blanc |       |
|--|-------|-------|
|  | 2016  | 2017  |
| Date de vendange                       | 06/09 | 29/08 |
| Rendement kg/pied                      | 7,4   | 8,0   |
| Poids d'une grappe (g)                 | 430   | 349   |
| Poids de 100 baies (g)                 | 231   | 158   |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 15,57 | 15,27 |
| Acidité totale (ac. tartrique) (g/l)   | 6,80  | 6,70  |
| Intensité de couleur                   | 0,15  | 0,09  |
| Indice de polyphénols totaux           | 6,30  | 5,70  |





## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES



### Type de vin possible

Ce cépage se prête à l'élaboration des vins blancs sec et pourrait également servir à l'obtention de vins blancs doux en raison de son titre alcoométrique élevé, malgré une forte production.

Les vins blancs d'Olivana possèdent des caractéristiques analytiques adéquates et conformes à celles décrites pour ces vins dans les dénominations d'origine protégées (DOP) d'Aragon.

En plus de sa production élevée, son acidité et son titre alcoométrique importants en font un cépage unique, qui réunit des paramètres analytiques et de production habituellement antagonistes. Il s'agit donc d'un cépage authentique, qui s'adapte bien aux terrains de haute altitude et produit un vin blanc de titre alcoométrique suffisant.



### Analyse d'arômes

Ce cépage a produit une quantité très élevée d'acétates, en particulier d'isoamyle et de butyle.



### Analyse sensorielle

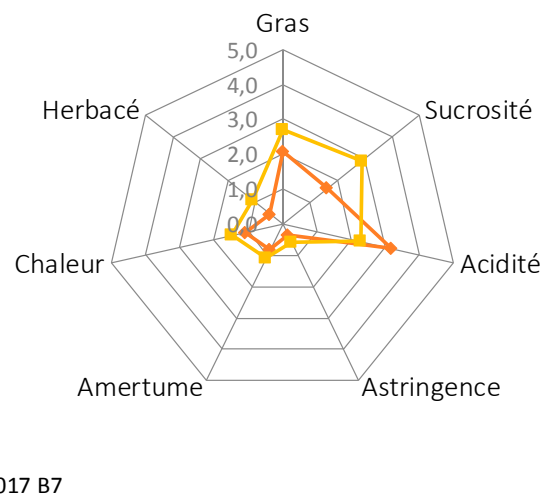
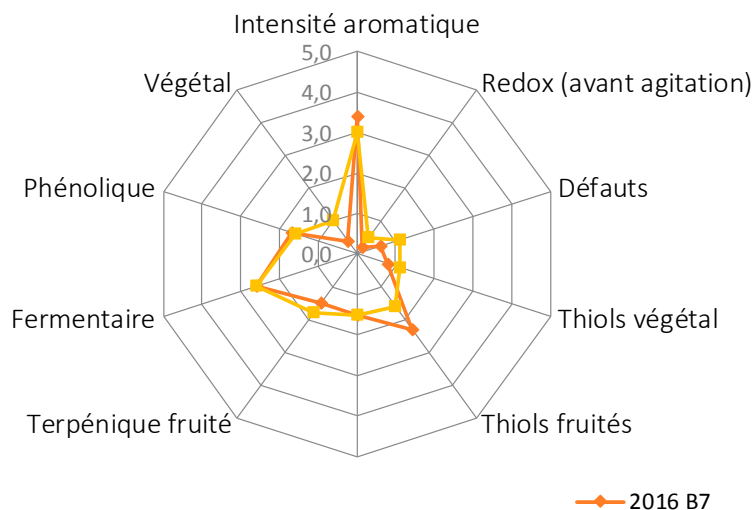
Cépage est caractérisé par un profil aromatique fermentaire et thiols fruités apportant une grande intensité aromatique. L'acidité importante qui se manifeste en bouche équilibre le titre alcoométrique élevé des vins et en fait un cépage intéressant pour la zone de culture où il a été localisé.



NEZ



BOUCHE



## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

En raison de l'origine du matériel végétal localisé et des caractéristiques des vins, ce cépage est peu adapté aux conditions imposées par le changement climatique. Il est néanmoins possible de le cultiver à une altitude élevée (plus de 850 m), en obtenant des vins blancs d'une acidité et d'un titre suffisants.

# ROTUNA B

## ORIGINE DU CÉPAGE

Il s'agit d'un cépage minoritaire localisé exclusivement dans les Pyrénées aragonaises. Il ne figure pas dans le registre des variétés commerciales de l'Office espagnol des variétés végétales (OEVV). Il a été incorporé à la collection nationale de variétés de vigne d'« El Encín ». Le matériel végétal intégré au conservatoire du Centre de transfert agroalimentaire (CTA) du gouvernement d'Aragon provient de la localité d'Aínsa (Huesca) (Figure 1).

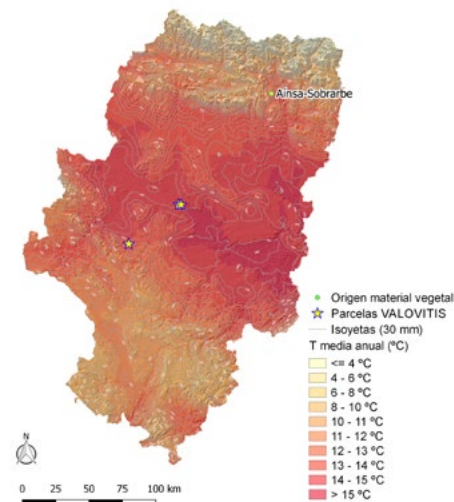


Figure 1 : Données IDEAragón. Zones climatiques d'Aragón, 2007

## CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES



**Bourgeonnement:** complètement ouvert et exempt de pigmentation anthocyannique et de poils.



**Feuille adulte:** taille moyenne, forme pentagonale, dotée de cinq lobes, sans poils sur la face inférieure.



**Grappe:** de grande taille, longue et plutôt compacte. Forme cylindrique.

**Baie:** forme sphérique et couleur vert-jaune. Peau d'épaisseur moyenne.

**Pulpe:** exempte de pigmentation, juteuse, ferme, présente des notes de saveur de muscat et des pépins bien formés.

## CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

- Sensibilité à des maladies/carences : aucune sensibilité particulière n'est à signaler
- Vigueur : bon potentiel productif
- Époque de maturité : maturité précoce, au début de la vendange
- Rendement : bon rendement

Données de production des campagnes de vendange 2016 et 2017, effectuées dans le conservatoire du CTA (gouvernement d'Aragon), et analyse chimique des vins produits.

Analyse : Laboratoire du gouvernement d'Aragon.

|  | Blanco |       |
|--|--------|-------|
|  | 2016   | 2017  |
| Date de vendange                       | 13/09  | 31/08 |
| Rendement kg/pied                      | 2,9    | 7.3   |
| Poids d'une grappe (g)                 | 376    | 466   |
| Poids de 100 baies (g)                 | 208    | 285   |
| Degré alcoolique acquis à 20 °C (%v/v) | 13,61  | 12,99 |
| Acidité totale ( ac. tartrique) (g/l)  | 6,60   | 6,40  |
| Intensité de couleur                   | 0,16   | 0,09  |
| Indice de polyphénols totaux           | 5,40   | 5,40  |

## CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES ET AROMATIQUES

### Type de vin possible

Les vins blancs de Rotuna possèdent des caractéristiques analytiques adéquates et conformes à celles décrites pour ces vins dans les dénominations d'origine protégées (DOP) d'Aragon (Tableau 1).

Le cépage se distingue par une acidité élevée, c'est-à-dire un pH faible. Son titre alcoométrique est modéré, ce qui lui permet de compléter au manque d'acidité de certains vins blancs.

sauf pour les acides gras octanoïque et décanoïque, dont la teneur s'est avérée plus élevée.



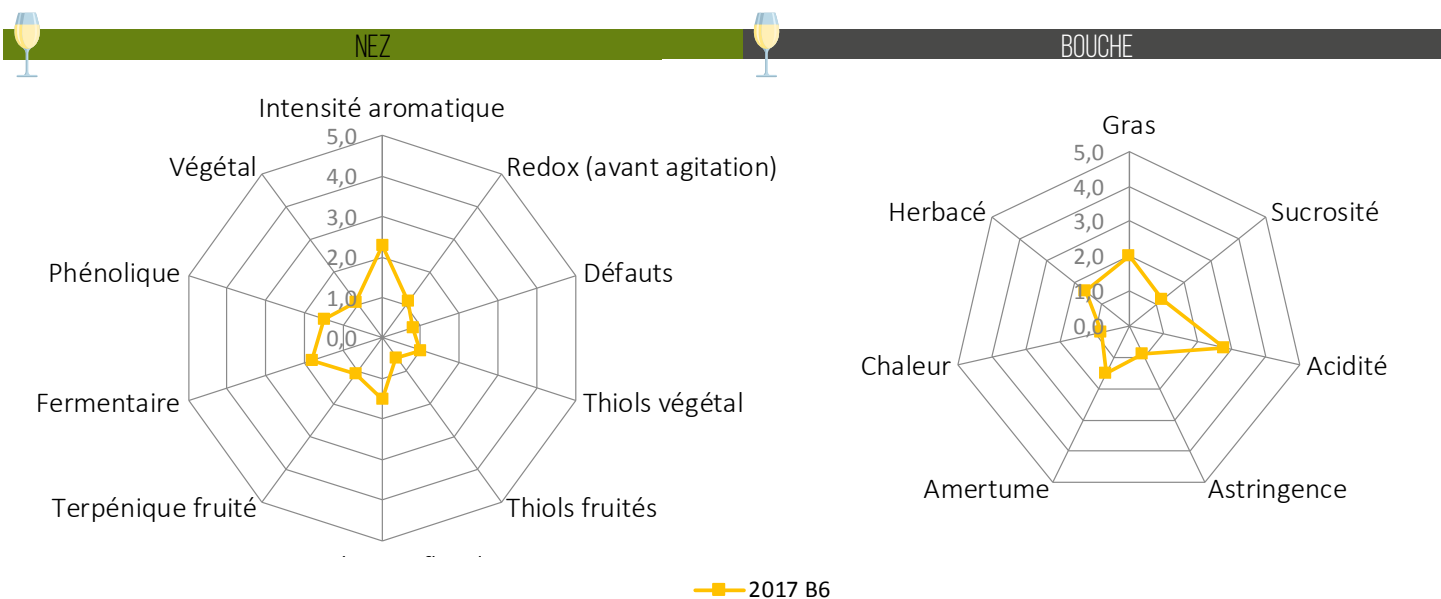
### Analyse sensorielle

Le profil aromatique est neutre et le cépage se distingue par une acidité importante en bouche.



### Analyse d'arômes

La production de composés volatils de ce cépage est dans la moyenne,



## ADAPTATION À L'ENVIRONNEMENT ET EN PARTICULIER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le matériel végétal utilisé pour le projet provient de la zone des vallées de la région du Sobrarbe, dans le Haut-Aragon. Cette dépression intrapyrénéenne se caractérise par un climat continental dû à l'isolement de l'influence maritime et aux effets de la dépression de l'Èbre, malgré l'altitude élevée et la topographie accidentée propres au Sobrarbe.

Le cépage est bien adapté aux conditions de culture de la vallée de l'Èbre, où se situent les parcelles du conservatoire, et l'acidité qu'il apporte est d'un grand intérêt pour les vins blancs aragonais.



## 1<sup>RA</sup> PARTE

# VARIETADES OBSERVADAS EN ESPAÑA

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Variedades tintas .....  | p 62 |
| Variedades blancas ..... | p 76 |

## 2<sup>A</sup> PARTE

# VARIETADES OBSERVADAS EN FRANCIA

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Variedades tintas .....  | p 86  |
| Variedades blancas ..... | p 110 |



# AMBROSINA O AUBUN N

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad conocida en Portugal, Francia y España, si bien no se encuentra en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales.

En Aragón se ha localizado en dos municipios de los somontanos del Sistema Ibérico zaragozano con el nombre de Ambrosina.

El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de las localidades de Ainzón y Almonacid de la Sierra. También se ha localizado en La Rioja y Navarra (Figura 1).

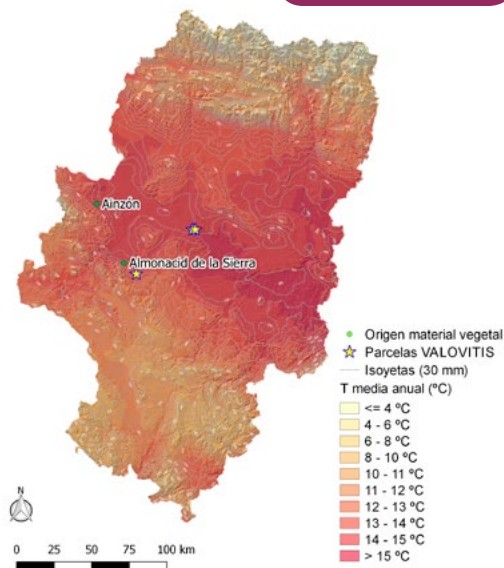


Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDEARagón. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : es completamente abierto y tiene una débil pigmentación antociánica ribeteada. Tiene abundantes pelosidades.



**Hoja adulta** : tamaño mediano-grande, forma pentagonal, con cinco lóbulos y sin pelosidades en el envés.



**Racimo** : tamaño pequeño, longitud corta y compacidad media. Forma cónica.

**Bayas** : forma esférica y de color azul-negro. El grosor de la piel es medio.

**Pulpa** : no tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas bien formadas.



## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia : no manifiesta sensibilidades a destacar
- Vigor : vigor medio
- Época de madurez : mitad de la campaña de vendimia
- Rendimiento : muy variable con la climatología

Datos de producción en las campañas de vendimia 2016 y 2017, llevadas a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos.

Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón

\*Promedio de 3 vinificaciones; \*\*Promedio de 2 vinificaciones

|   | Tinto            |        |
|---|------------------|--------|
|   | 2016*            | 2017** |
| Fecha de vendimia                         | 13,30/09 - 10/10 | 27/09  |
| Producción kg/cepa                        | 4,7              | 8.8    |
| Peso del racimo (g)                       | 203              | 337    |
| Peso 100 bayas (g)                        | 154              | 264    |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 15,25            | 14,29  |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 7,57             | 5,65   |
| Intensidad de color                       | 6,40             | 3,96   |
| Índice de polifenoles totales             | 40,00            | 29,45  |

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS

### Tipo de vino posible

En el marco del proyecto VALOVITIS sólo se han realizado vinificaciones de tinto, dado que su adaptación a rosados puede ser comprometida por la graduación alcohólica que alcanza.

Los vinos tintos de Ambrosina presentan una analítica adecuada y acorde a las características descritas para estos vinos en las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Aragón (Tabla 1).

Incluso con producciones elevadas como en la campaña de 2017, el vino presenta un color suficiente para un vino del año, además de un grado adecuado, excelente acidez y pH apropiado para vinos tintos aún con ácido málico bajo. El contenido fenólico, aunque justo, también es suficiente para vinos ligeros.

### Análisis de aromas

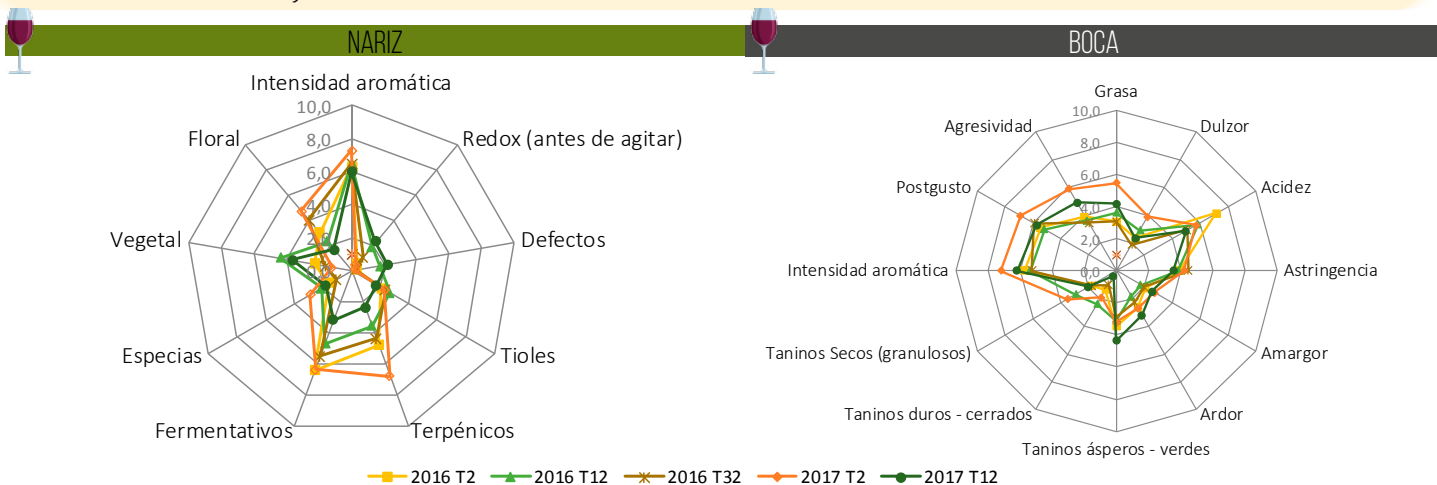
Las vinificaciones de estas uvas han dado cantidades de vainilla y derivados, como metil vanillato, en cantidades superiores al resto de variedades. En alguna de las vinificaciones también se produjo una alta cantidad de acetatos y ésteres etílicos fermentativos. La variedad

produce en general cantidades de eugenol significativas.

### Análisis sensorial

Los aromas más destacados son los terpénicos frutados y fermentativos, con gran intensidad de los mismos, destacando la fruta de frambuesa, mora y cítricos como pomelo. En el gusto destaca la acidez sin astringencia, con intensidad aromática y postgusto largo. La sensación en boca se ve favorecida por la baja concentración de ácido málico que aporta frescura sin verdor. Es un vino muy frutado y con suavidad y grasa en boca.

Los perfiles de los cinco vinos de las dos cosechas son prácticamente idénticos (Tabla 2), tan solo varía la intensidad de los mismos. Esto es indicativo de la estabilidad de la variedad.



## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

Ambrosina - Aubun, es una variedad que se cultivaba en municipios de las actuales Denominaciones de Origen Campo de Borja y Cariñena. Presenta una buena producción y fundamentalmente un gran potencial frutal. Es una variedad adaptada a las condiciones de cultivo del Valle del Ebro de gran interés para producir vinos del año de gran carga frutal y gusto frutal y suave.

Se cultiva muy bien en terrenos "muy duros" climáticamente, con déficits hídricos superiores a 600 mm, con mucha insolación, un rango térmico muy amplio, y lluvias que, además de escasas, se distribuyen muy irregularmente. Su adaptación también se manifiesta los años en los que se acentúa la incidencia climática de la aridez a través de una menor producción de uva.

# BENEDICTO N

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria extendida y localizada en Aragón a lo largo de la cuenca del Ebro. También se ha localizado en Madrid.

Está incluida en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales y en la relación de variedades de viñedo de vinificación autorizadas en Aragón. Está presente en la Colección Nacional de Variedades de Vid de «El Encín».

Esta variedad es uno de los parentales de Tempranillo junto a la Albillo Mayor.

El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de cinco localidades zaragozanas a ambos lados del río Ebro (Figura 1).

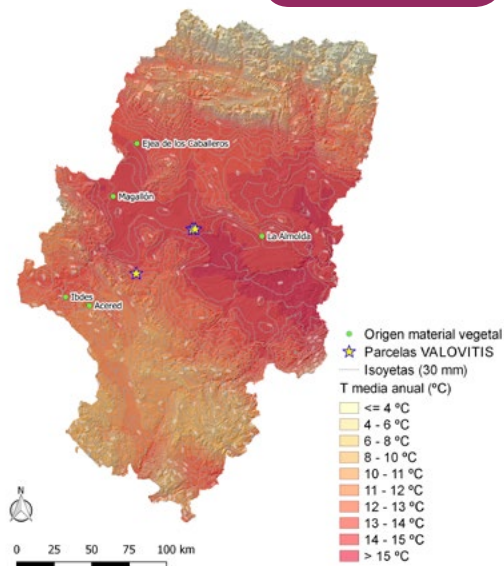





Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDE Aragón. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS

-  **Pámpano joven** : abierto, con pelosidades y pigmentación antocianica.
-  **Hoja adulta** : tamaño mediano-grande, con cinco lóbulos bastante marcados y escasas pelosidades en el envés.
-  **Racimo** : mediano y de baja compacidad media.
- Baya** : esférica de tamaño medio con una epidermis azul-negra.
- Pulpa** : sin coloración, firme, algo jugosa y con pepitas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia: no manifiesta sensibilidades a destacar
- Vigor : vigor vegetativo medio-alto
- Época de madurez : principio de la campaña de vendimia
- Rendimiento : rendimientos muy variables según climatología

Los datos de producción proceden de la parcela de secano del Banco de Germoplasma en un año de extrema sequía. Esta es la principal causa de las bajas producciones registradas

Datos de producción en la campaña de vendimia 2016, llevada a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos. Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

|   | Tinto |
|---|-------|
|   | 2016  |
| Fecha de vendimia                         | 29/9  |
| Producción kg/cepa                        | 0,76  |
| Peso del racimo (g)                       | 52    |
| Peso 100 bayas (g)                        | 50    |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 13,72 |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 5,40  |
| Intensidad de color                       | 21,73 |
| Índice de polifenoles totales             | 80,50 |



## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

El vino tinto de Benedicto presenta una analítica característica de los vinos de tempranillo en el valle del Ebro, ácido málico superior a 2 g/l, alta intensidad de color e IPT y pH elevado (Tabla 1).

Las primeras vinificaciones realizadas apuntan a que Benedicto produce vinos más concentrados que los de Tempranillo.



### Análisis de aromas

Presenta una composición equilibrada en compuestos volátiles. No destaca en ningún compuesto en particular.



### Análisis sensorial

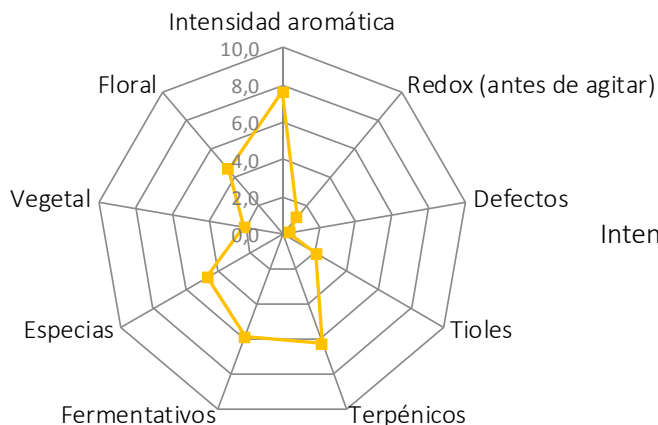
El tinto presentan un perfil frutado y especiado de intensidad muy alta, destacando por igual el carácter terpénico, especiado y fermentativo. En el gusto destaca la intensidad aromática, postgusto y taninos maduros



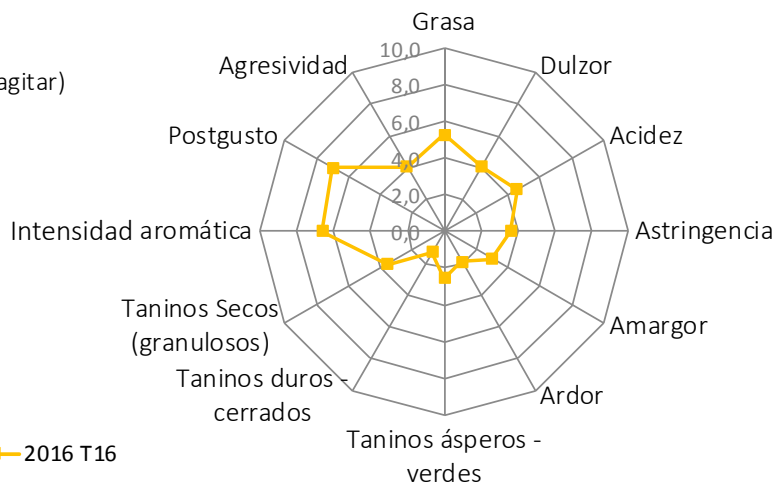
NARIZ



BOCA



—■— 2016 T16



## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

Benedicto es una variedad alternativa a tempranillo, por su localización está habituada a condiciones de temperaturas elevadas y escasez de lluvia, es decir, se trata de una variedad mejor adaptada a las nuevas condiciones del cambio climático.

# BETURIAN N

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria localizada exclusivamente el pirineo aragonés.

No está incluida en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales. Se ha incorporado a la Colección Nacional de Variedades de Vid de «El Encín».

El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de la localidad de Ainsa en la comarca del Sobrarbe. También se ha localizado en Cataluña (Figura 1).

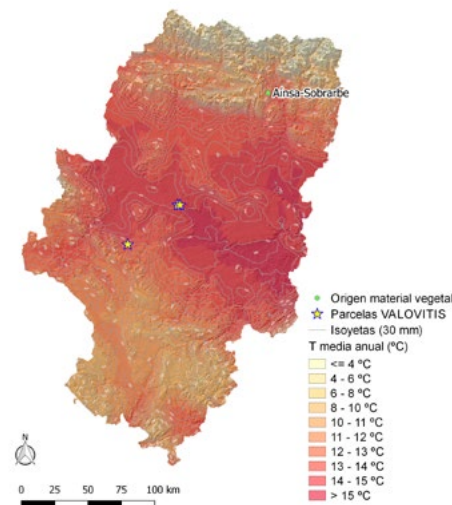


Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDEAragón. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : Es completamente abierto, con una intensa pigmentación antocianica y abundantes pelosidades.



**Hoja adulta** : Tamaño mediano, forma pentagonal, con cinco lóbulos y con densas pelosidades en el envés.



**Racimo** : Tamaño y longitud mediana, compacidad alta y forma cónica.

**Bayas** : Tamaño mediano, forma esférica y de color azul-negro. El grosor de la piel es medio.

**Pulpa** : No tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas bien formadas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia : no manifiesta sensibilidades a destacar
- Vigor : vegetativamente tiene vigor medio
- Época de madurez : primera mitad de la época de vendimia
- Rendimiento : medio

Datos de producción en las campañas de vendimia 2016 y 2017, llevadas a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos.

Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

|   | Rosado | Tinto |       |
|---|--------|-------|-------|
|   | 2017   | 2016  | 2017  |
| Fecha de vendimia                         | 21/09  | 30/09 | 22/09 |
| Producción kg/cepa                        | 4,8    | 3,3   | 2,2   |
| Peso del racimo (g)                       | 354    | 221   | 135   |
| Peso 100 bayas (g)                        | 208    | 191   | 109   |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 13,73  | 12,09 | 14,40 |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 6,70   | 6,90  | 6,40  |
| Intensidad de color                       | 0,44   | 7,42  | 18,75 |
| Índice de polifenoles totales             | 7,30   | 37,10 | 49,00 |

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Si bien la vocación de la variedad es fermentar como tinto, se puede emplear también para la obtención de vinos rosados.

Los vinos tintos de Beturian presentan una analítica adecuada y acorde a las características descritas para estos vinos en las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Aragón (Tabla 1).

Es una variedad de producción moderada que proporciona vinos con suficiente graduación alcohólica y acidez elevada incluso con bajo ácido málico. En tinto, el contenido fenólico y el color son suficientes. Los rosados son bien cubiertos de color y de acidez adecuada.



### Análisis de aromas

Las vinificaciones en tinto destacan por un alto contenido en 2-feniletanol y estéres ramificados (isobutirato de etilo, 2-metilbutirato y 3-metilbutirato de etilo). En la vinificación en rosado destaca su gran contenido en acetato de mercaptohexilo, fenoles y vainillina.

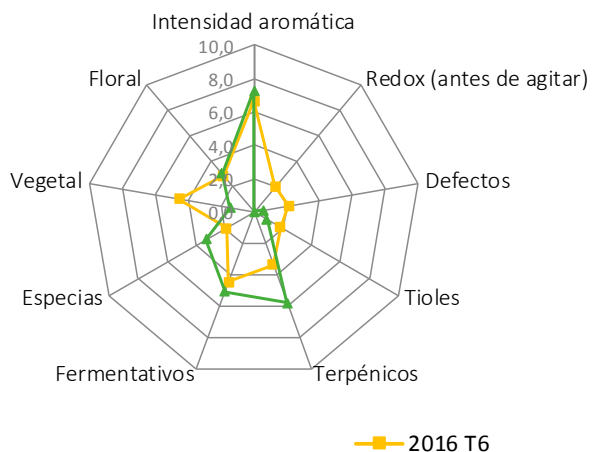


### Análisis sensorial

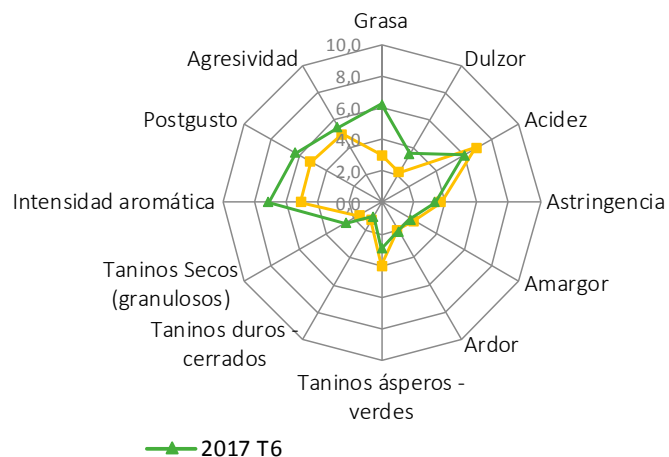
Los vinos rosados son de buena intensidad, destacando el descriptor tiol vegetal. En boca es la acidez el descriptor que más sobresale. Los tintos son de gran intensidad aromática, destacando los descriptores terpénicos y fermentativos, fruta de frambuesa, mora y cítricos como pomelo. En el gusto predomina la intensidad aromática y acidez.



NARIZ



BOCA



## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

Beturian, es una variedad que se ha adaptado bien al cultivo en tierra bajas del valle del Ebro, produciendo vinos de grado, color y polifenoles. Es adecuada para vinos de guarda al no producir excesivo alcohol. Se adapta bien a las condiciones de cambio climático.

La peculiaridad aromática junto con la acidez son signos de singularidad de esta variedad.



# GONFAUS N

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria localizada en dos municipios de la Comarca de Los Monegros. También se ha encontrado en Murcia, Cataluña, Valencia, Castilla-León y en Portugal con el nombre de Ripa. Está incluida en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales. Desde Aragón se incorporó en la Colección Nacional de Variedades de Vid de «El Encín». No pertenece a la relación de variedades de vinificación autorizadas en Aragón.

El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de La Almolida y Sariñena, municipios ubicados en el valle del Ebro (Figura 1).

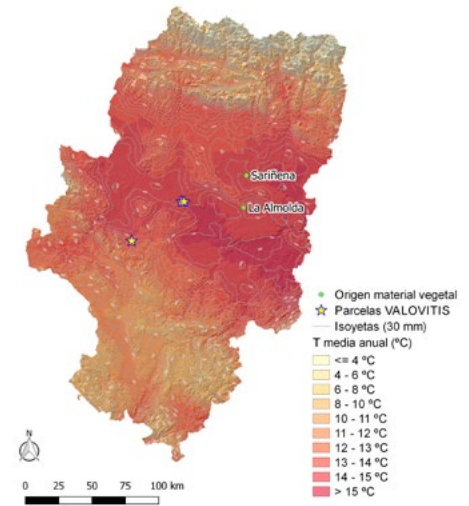


Figura 1: Elaboración propia. Datos de IDE Aragón. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : completamente abierto, con pigmentación antocianica no ribeteada de intensidad alta y con pelosidades.



**Hoja adulta** : limbo de tamaño mediano-grande, en forma pentagonal con cinco lóbulos y dientes rectilíneos. Abundante pelosidades en el envés.



**Racimo** : tamaño pequeño-mediano y compacidad elevada.

**Baya** : esférica de tamaño medio con una epidermis azul-negra. Piel fina.

**Pulpa** : sin coloración, ligeramente jugosa, firme y con pepitas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia : no manifiesta sensibilidades a destacar
- Vigor : vigor vegetativo medio
- Época de madurez : al inicio de campaña
- Rendimiento : bajo y muy variable con la campaña

Datos de producción en la campaña de vendimia 2016 y 2017, llevada a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos.

Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón

|   | Tinto |       |
|---|-------|-------|
|   | 2016  | 2017  |
| Fecha de vendimia                         | 20/09 | 31/08 |
| Producción kg/cepa                        | 0,75  | 0,5   |
| Peso del racimo (g)                       | 125,0 | 70,9  |
| Peso 100 bayas (g)                        | 135,4 | 119,2 |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 14,90 | 15,44 |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 6,90  | 6,90  |
| Intensidad de color                       | 21,88 | 17,62 |
| Índice de polifenoles totales             | 58,50 | 50,00 |

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Es una variedad poco productiva. El vino tinto obtenido presenta buena graduación alcohólica, IPT y color. Su contenido en ácido málico es moderado, tiene buena acidez y pH adecuado. (Tabla 1).



### Análisis de aromas

Produce una gran cantidad de compuestos fermentativos del tipo ésteres y alcoholes superiores. Destaca especialmente por su gran contenido en cinamato y dihidrocinnamato de etilo. También produce cantidades apreciables de acetato de 3-mercaptohexilo.



### Análisis sensorial

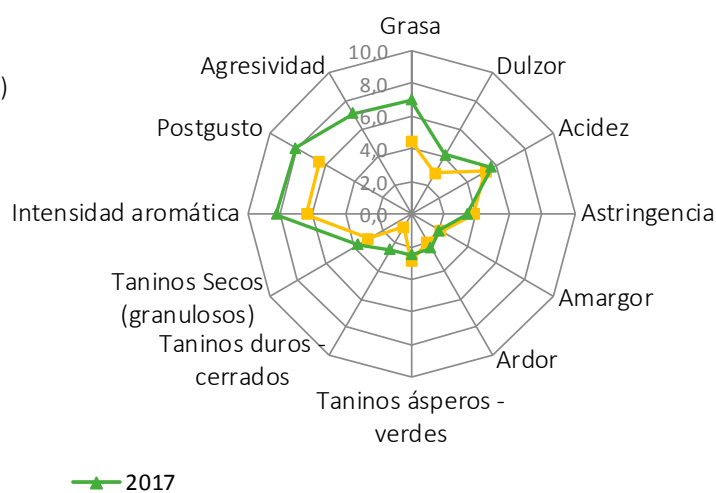
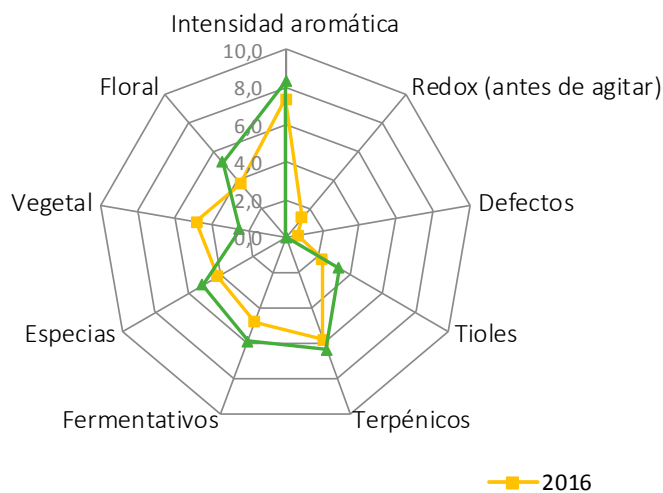
El perfil sensorial es estable y prácticamente se repite en ambos años. Su carácter es frutado terpénico y fermentativo. Sobresale su perfil especiado con alta intensidad aromática. En el gusto destaca la intensidad en boca, gran acidez y con grasa.



NARIZ



BOCA



## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

La región monegrina, comprende municipios de las provincias de Huesca y Zaragoza. Es una zona semiárida con precipitaciones anuales que habitualmente no superan los 400 mm y temperaturas medias anuales de 14°C. El origen de esta variedad y su comportamiento nos indica que se trata de una variedad bien adaptada a las condiciones de cultivo semiáridas y, en consecuencia, al cambio climático.

# TORTOZONA TINTA N

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria localizada en Zaragoza y en Teruel a lo largo de la cuenca del Ebro. También se ha encontrado en Madrid y Castilla y León.

No está incluida en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales. Se ha incorporado a la Colección Nacional de Variedades de Vid de «El Encín».

El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede cuatro municipios de las tres provincias aragonesas. Se trata pues de una variedad muy extendida en Aragón. Se ha localizado en el municipio oscense de Almudevar, en Villarroya de la Sierra de la actual DOP Calatayud, en Lércera y la turolense Muniesa limítrofe con la anterior (Figura 1).

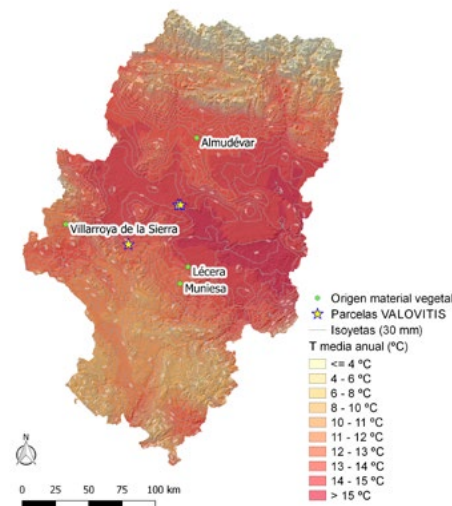


Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDE Aragón. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : completamente abierto, con pigmentación antocianica no ribeteada y de intensidad media y sin pelosidades.



**Hoja adulta** : limbo de tamaño mediano-grande, en forma pentagonal con cinco lóbulos y dientes rectilíneos. Con escasas pelosidades en el envés.



**Racimo** : tamaño mediano, con forma de embudo y compacidad elevada.

**Baya** : esférica de tamaño medio con una epidermis azul-negra. Piel fina.

**Pulpa** : sin coloración, ligeramente jugosa, firme y con pepitas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia : no manifiesta sensibilidades a destacar
- Vigor : vegetativamente manifiesta bastante vigor
- Época de madurez : época media de la vendimia
- Rendimiento : muy variable el nº de bayas por racimo según la climatología

Datos de producción en las campañas de vendimia 2016 y 2017, llevadas a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos. Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón. \*Promedio de 2 vinificaciones.

|   | Tinto    |       |
|---|----------|-------|
|   | 2016*    | 2017* |
| Fecha de vendimia                         | 26,30/09 | 07/09 |
| Producción kg/cepa                        | 2,0      | 5,6   |
| Peso del racimo (g)                       | 136,9    | 269,5 |
| Peso 100 bayas (g)                        | 97,0     | 118,5 |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 14,35    | 13,21 |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 9,30     | 7,45  |
| Intensidad de color                       | 4,81     | 1,17  |
| Índice de polifenoles totales             | 21,65    | 17,10 |

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

El vino tinto obtenido muestra polifenoles bajos, buen grado y elevada acidez total con baja concentración de ácido málico.



### Análisis de aromas

Esta variedad destaca por contenidos altos de ésteres etílicos ramificados como isobutirato, 2-metilbutirato y 3-metilbutirato de etilo. También produce cantidades altas fenoles y ácidos grasos de cadena corta.



### Análisis sensorial

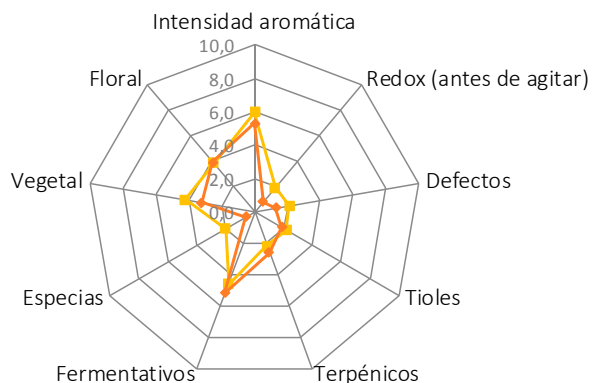
El perfil sensorial es estable y prácticamente se repite en ambos años, su carácter es frutado fermentativo. En el gusto destaca la intensidad, la elevada acidez que convierte el vino en agresivo y la intensidad aromática.



NARIZ

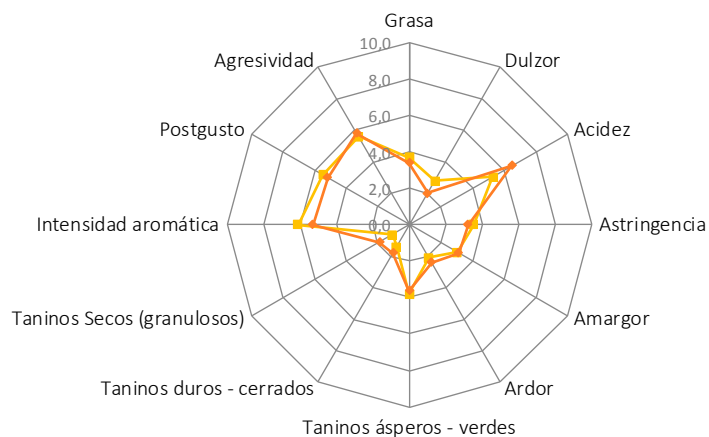


BOCA



—■— 2017 T23

—◆— 2017 T25



## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

Tortozona es una variedad adaptada a las condiciones de cultivo de zonas áridas como Lécera y Almudevar y de mayor altitud y precipitaciones como Villarroya de la Sierra y Muniesa. La singularidad de esta variedad es su acidez.



# PARREL N

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria localizada exclusivamente en Aragón a lo largo de la cuenca del Ebro. No está incluida en la relación de variedades de viñedo de vinificación autorizadas en Aragón. El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de diferentes puntos del valle del Ebro, principalmente en la provincia de Zaragoza (Figura 1).

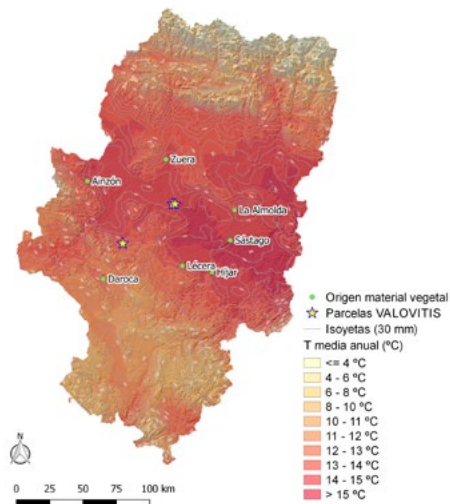





Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDEARagón. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



-  **Pámpano joven** : distribución de la pigmentación antociánica no ribeteada y de intensidad media.
-  **Hoja adulta** : limbo en forma pentagonal con cinco lóbulos y dientes rectilíneos. Densidad de pelos entre los nervios del envés: media-alta. Seno peciolar poco abierto y con baja o nula densidad de pelos.
-  **Racimo** : mediano y de baja compacidad media.
- Baya** : esférica de tamaño medio con una epidermis azul-negra.
- Pulpa** : sin coloración y con pepitas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- El Parrel presenta una buena resistencia a oídio
- Vigor : tiene un buen potencial productivo. Las condiciones climáticas influyen bastante en el momento del cuajado. Si estas son desfavorables, el cuajado puede ser irregular y el número de bayas por racimo es menor, lo que provoca una importante minoración productiva de la variedad
- Época de madurez : la Parrel es de ciclo largo y de madurez más tardía que la Garnacha Tinta
- Rendimiento : su producción es elevada y mantenida en el tiempo. El peso de las bayas y el número de racimos por cepa suelen ser valores más constantes que el número de bayas por racimo

Datos de producción en las campañas de vendimia 2016 y 2017, llevadas a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos. Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

\* Promedio de 2 vinificaciones; \*\* Promedio de 3 vinificaciones (2 con filtrado directo y 1 con maceración 24 h).

|   | Rosado |        | Tinto |       |
|---|--------|--------|-------|-------|
|   | 2016*  | 2017** | 2016  | 2017* |
| Fecha de vendimia                         | 4/10   | 16/10  | 26/9  | 22/9  |
| Producción kg/cepa                        | 7,3    | 5,4    | 11,7  | 4,0   |
| Peso del racimo (g)                       | 396    | 349    | 586   | 411   |
| Peso 100 bayas (g)                        | 266    | 223    | 171   | 248   |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 12,87  | 11,73  | 13,29 | 13,49 |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 5,75   | 5,93   | 5,90  | 5,60  |
| Intensidad de color                       | 1,54   | 0,82   | 12,43 | 8,33  |
| Índice de polifenoles totales             | 9,20   | 7,27   | 39,60 | 34,10 |



## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Los vinos obtenidos de Parrel, rosados y tintos, presentan una analítica adecuada y acorde a las características descritas para estos vinos en las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Aragón (tabla 3). La graduación alcohólica es moderada, lo que aporta valor añadido a esta variedad, si se tiene en cuenta el aumento de grado observado en los vinos aragoneses debido al cambio climático. La acidez y el pH son normales para los vinos de la región. Destaca la intensidad de color adecuada y suficiente incluso presentando polifenoles totales bajos, circunstancia similar a lo observado en los vinos tintos de Parraleta, variedad minoritaria localizada en la DOP Somontano.



### Análisis de aromas

Los vinos tintos elaborado con esta variedad mostraron contenidos en ésteres etílicos y diacetilo por encima de la media de los vinos tintos. En una de las dos elaboraciones el contenido en eugenol (aroma a clavo de olor) también fue llamativo por su alta concentración.

Los vinos rosados también destacaron por su mayor contenido en

hexanoato, octanoato y decanoato de etilo y diacetilo, pero no mostraron un alto contenido en eugenol a diferencia de los tintos. Esto es probablemente debido a una menor extracción de precursor de eugenol desde el hollejo.



### Análisis sensorial

En el caso de los rosados, presentan una intensidad media alta, destacando los aromas de carácter fermentativo, mientras que en el gusto destaca la intensidad aromática y la acidez. Los tintos presentan también una intensidad aromática media-alta, destacando por igual el carácter terpenico, especiado y fermentativo. En el gusto destaca la intensidad aromática y la acidez, observando ausencia casi total de los descriptores tánicos. Así mismo se observa una gran estabilidad de la variedad con independencia del año, procedencia y tipo de vinificación.

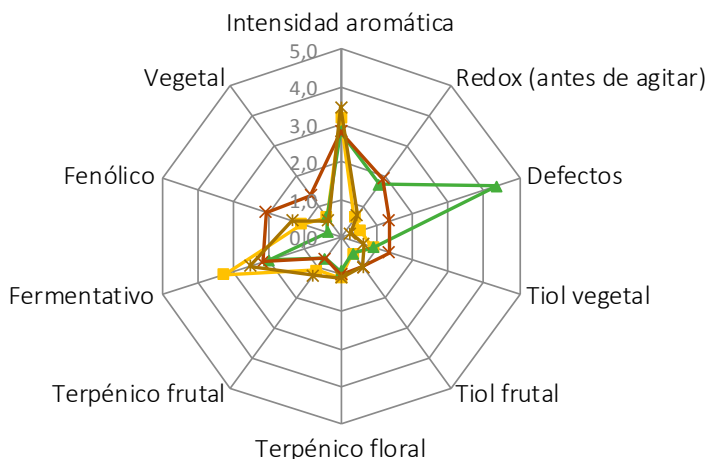
## ROSADO



NARIZ



BOCA

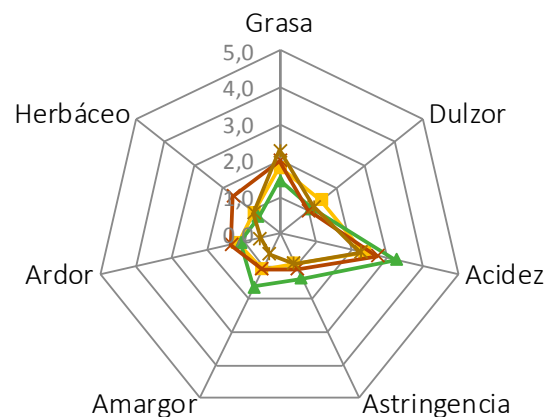


—■— 2016 R5

—▲— 2017 R4

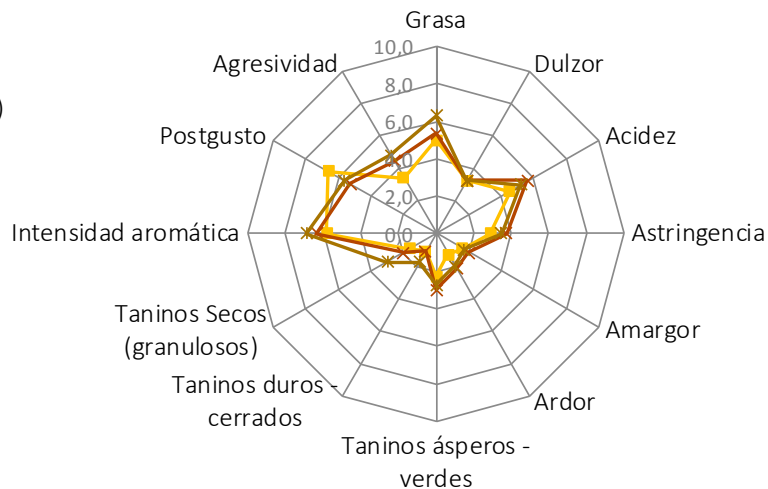
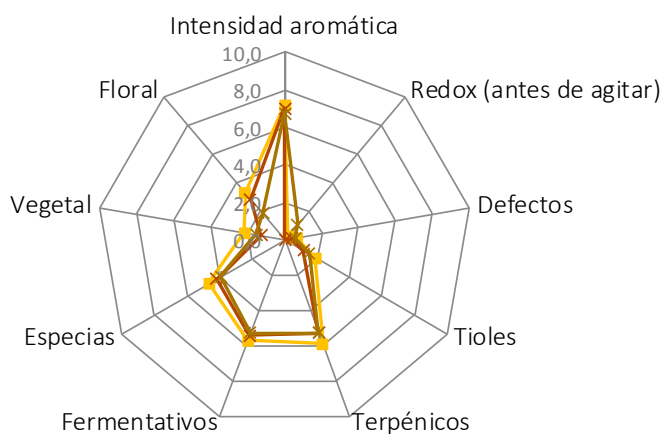
—×— 2017 R5

—✱— 2017 R12



# PARREL N

TINTO



■ 2016 T10   
 ✕ 2017 T10\_1   
 ✱ 2017 T10\_2

ESPAÑOL

## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

La depresión aragonesa del Ebro, es una zona semiárida con precipitaciones anuales que habitualmente no superan los 400 mm y temperaturas medias anuales que oscilan entre los 4-6 °C de enero y los 22-24 °C en julio. La elevada oscilación térmica anual en los lugares en los que ha aparecido la Parrel, induce a pensar que se trata de una variedad con gran capacidad de adaptación a diferentes situaciones climáticas.



# ALBANA B

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria localizada exclusivamente en Aragón. Se incorporó a la Colección Nacional de Variedades de Vid de «El Encín» en 1956 procedente de Zaragoza. No está en la relación de variedades de vinificación autorizadas en Aragón.

El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de dos localidades de la Comarca de los Monegros, Alcubierre y La Almolida, y una del prepirineo a los pies de la Sierra de Guara, Casbas de Huesca (Figura 1).

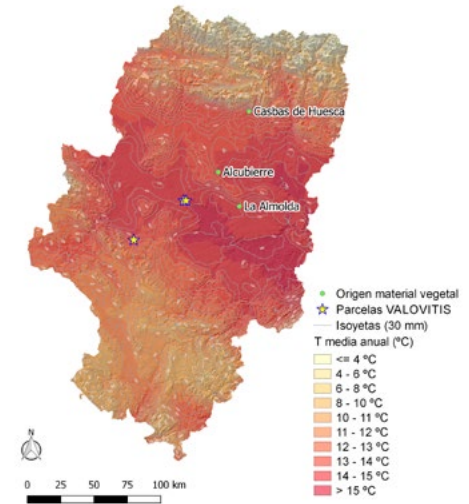


Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDEARagon. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : es completamente abierto y carece de pigmentación antocianica y de pelosidades.



**Hoja adulta** : tamaño mediano-grande, forma pentagonal, con cinco lóbulos y sin pelosidades en el envés.



**Racimo** : tamaño grande y bastante compacto. Formato cilíndrico y con un ala.

**Baya** : forma elíptica y color verde-amarillo. El grosor de la piel es medio.

**Pulpa** : no tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas bien formadas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia : no manifiesta sensibilidades a destacar
- Vigor : tiene un buen potencial productivo. Desde la óptica vegetativa es de vigor medio-alto
- Época de madurez : madura en la segunda mitad de la época de duración de la vendimia
- Rendimiento : su producción es elevada y mantenida en el tiempo. Se sustenta en racimos grandes y en el tamaño medio de la baya. El peso y número de bayas son valores más constantes que el número de racimos

Datos de producción en las campañas de vendimia 2016 y 2017, llevadas a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos. Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

\* Promedio de 5 vinificaciones

|   | Blanco |                |
|---|--------|----------------|
|   | 2016   | 2017           |
| Fecha de vendimia                         | 20/10  | 13,21,27,28/09 |
| Producción kg/cepa                        | 4,1    | 5,0            |
| Peso del racimo (g)                       | 385    | 649            |
| Peso 100 bayas (g)                        | 382    | 328            |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 12,96  | 11,74*         |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 5,10   | 5,98*          |
| Intensidad de color                       | 0,09   | 0,08*          |
| Índice de polifenoles totales             | 5,70   | 4,64*          |

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS

### Tipo de vino posible

Como variedad blanca, su destino natural es la obtención de vinos blancos.

Los vinos blancos de Albana presentan una analítica adecuada y acorde a las características descritas para estos vinos en las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Aragón (Tabla 1).

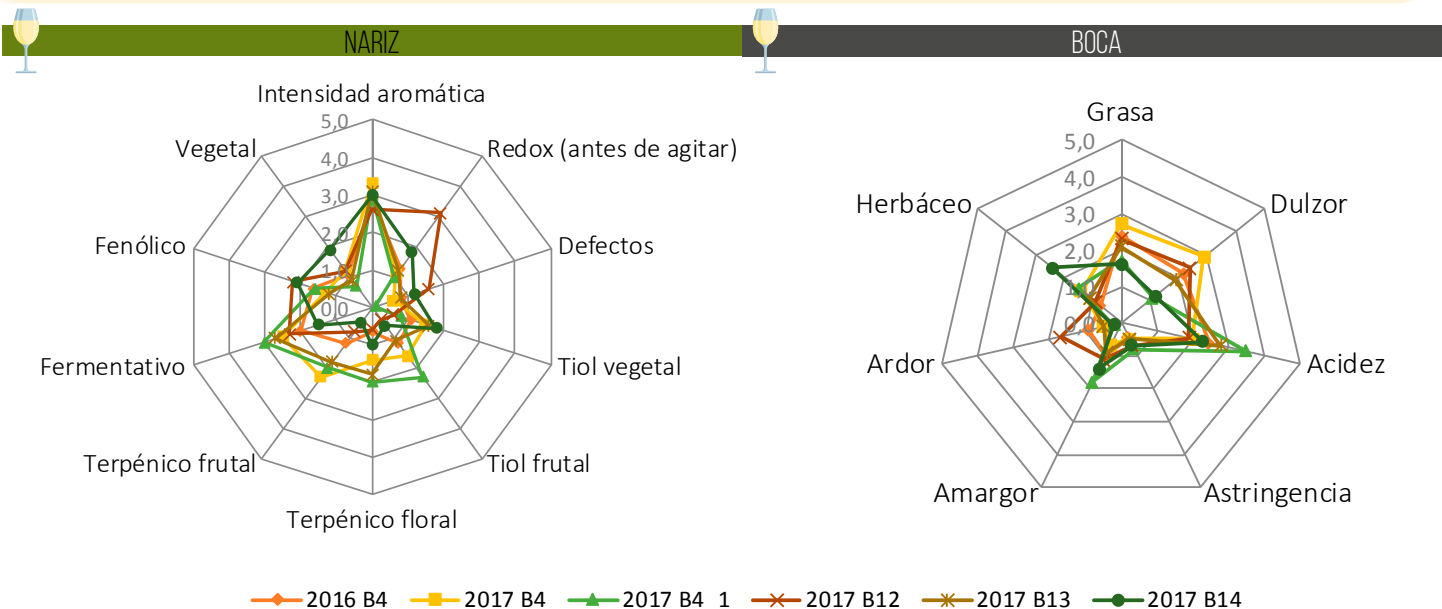
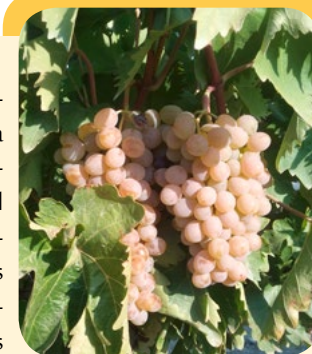
Su localización, tanto en los Monegros como en Casbas de Huesca, muestran buena adaptación a condiciones de temperatura y pluviometría estrictas. A pesar de ello, su producción es elevada y su grado de alcohol moderado. Los valores de acidez y pH son habituales en los vinos de la región.

### Análisis de aromas

Esta variedad destaca por su gran contenido en compuestos fermentativos, especialmente acetato de isoamilo, y por tener un contenido notable de acetato de 3-mercaptohexilo.

### Análisis sensorial

El perfil de la variedad queda reflejado en la Tabla 2, donde se observa cómo, con mayor o menor intensidad, los descriptores de la variedad coinciden en los seis vinos estudiados durante dos años. Lo más destacado de los aromas es el carácter fermentativo de frutas maduras y los tioles vegetales. Sobresale también la excelente acidez.



## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

El origen del material vegetal utilizado de esta variedad muestra una cierta difusión a lo largo de la zona árida de los Monegros y la Hoya de Huesca. La producción es satisfactoria y su graduación alcohólica y acidez la convierten en una candidata a mitigar los efectos del cambio climático en la obtención de vinos de calidad en Aragón.

# GRETA B

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria localizada exclusivamente en el pirineo aragonés. No está incluida en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales. Se ha incorporado a la Colección Nacional de Variedades de Vid de «El Encín». El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de dos localidades en la comarca oscense del Sobrarbe, Oncins (municipio de El Pueyo de Aragüés) y Camporrotuno (municipio de Aínsa) (Figura 1).

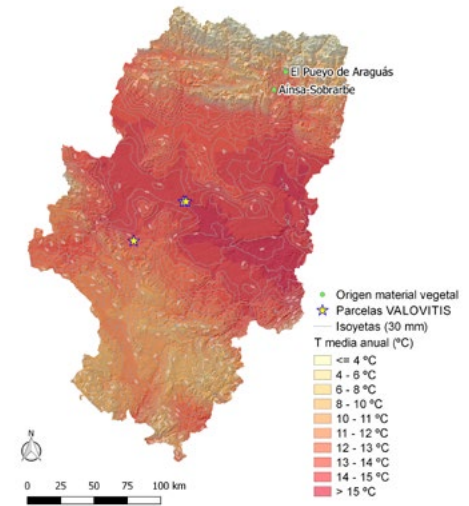


Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDE Aragón. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : es completamente abierto. Carece de pigmentación antocianica y de pelosidades.



**Hoja adulta** : tamaño mediano y forma pentagonal con cinco lóbulos poco marcados. Pelosidades en el envés.



**Racimo** : tamaño grande y bastante compacto. Formato cilíndrico y con un ala

**Baya** : forma esférica y color verde-amarillo. El grosor de la piel es medio.

**Pulpa** : no tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas bien formadas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia : presenta una buena resistencia a oídio y a botritis
- Vigor: tiene un buen potencial productivo. Presenta buena capacidad de adaptación a climas más continentales y con mayores oscilaciones térmicas que las de su lugar de origen
- Época de madurez : es de ciclo largo y madurez tardía
- Rendimiento : su producción es elevada y mantenida en el tiempo. Se sustenta en racimos grandes y en el tamaño medio de la baya. El peso y número de bayas son valores más constantes que el número de racimos

Datos de producción en las campañas de vendimia 2016 y 2017, llevadas a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos. Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

|   | Blanco |       |
|---|--------|-------|
|   | 2016   | 2017  |
| Fecha de vendimia                         | 20/10  | 21/09 |
| Producción kg/cepa                        | 6,1    | 10,0  |
| Peso del racimo (g)                       | 545    | 509   |
| Peso 100 bayas (g)                        | 253    | 241   |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 11,61  | 10,84 |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 5,00   | 5,50  |
| Intensidad de color                       | 0,12   | 0,06  |
| Índice de polifenoles totales             | 5,40   | 4,40  |

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS

### Tipo de vino posible

Como variedad blanca, su destino natural es la obtención de vinos blancos. También podría utilizarse como base de vinos espumosos. Los vinos blancos de Greta presentan una analítica adecuada y acorde a las características descritas para estos vinos en las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Aragón (Tabla 1). Su producción elevada condiciona su grado, pero aun así es una variedad de graduación alcohólica baja, lo que le aporta valor añadido si se tiene en cuenta el aumento de grado observado en los vinos aragoneses debido al cambio climático. La acidez y el pH son los habituales en los vinos de la región.

### Análisis de aromas

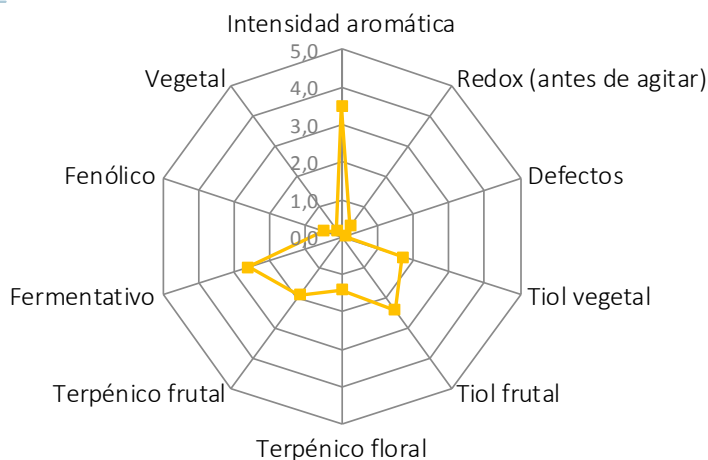
Esta variedad produce una cantidad muy destacable de 4-metil-4-mercapto-2-pentanona que es uno de los tioles varietales más interesantes desde el punto de vista aromático.

### Análisis sensorial

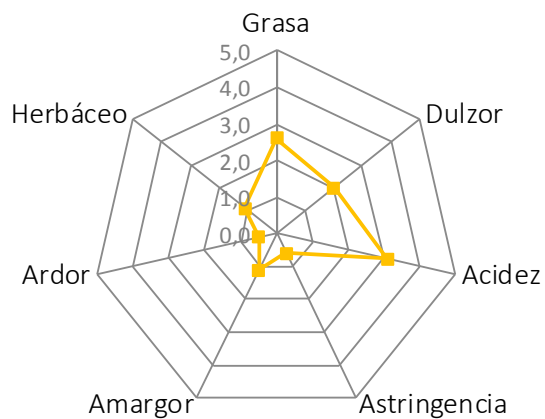
Lo más destacado de los aromas es la potencia de los descriptores tiólicos como boj o pomelo y frutados como mango. En el gusto destaca la acidez y la grasa. Es sin duda una variedad de corte tiólico, como son Verdejo y Sauvignon blanc.



NARIZ



BOCA



—■— 2017 B1

## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

El material vegetal utilizado en el proyecto procede de la zona de los valles de la Comarca altoaragonesa del Sobrarbe. Esta Depresión Intrapirenaica se caracteriza por su continentalidad debido al aislamiento de la influencia marítima y a la influencia de la Depresión del Ebro, a pesar de que el Sobrarbe se caracteriza por su elevada altitud y por su topografía accidentada.

Los buenos resultados productivos obtenidos en los ensayos realizados en el Banco de Germoplasma, localizado en el valle del Ebro, induce a pensar que, a diferencia de los que suele ocurrir con otras variedades, Greta puede ser una variedad con una gran capacidad de adaptación a diferentes situaciones climáticas.

# JARROSUELTO B

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria localizada en el valle del Ebro. También se ha encontrado en Galicia, Navarra, Andalucía, Madrid y Castilla-La Mancha.

No está incluida en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales. Se encuentra en la Colección Nacional de Variedades de Vid de «El Encín».

El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de cuatro localidades zaragozanas diferentes, todas ellas en el eje del Sistema Ibérico zaragozano, Cariñena, Paniza, Fuendejalón y Arándiga (Figura 1).

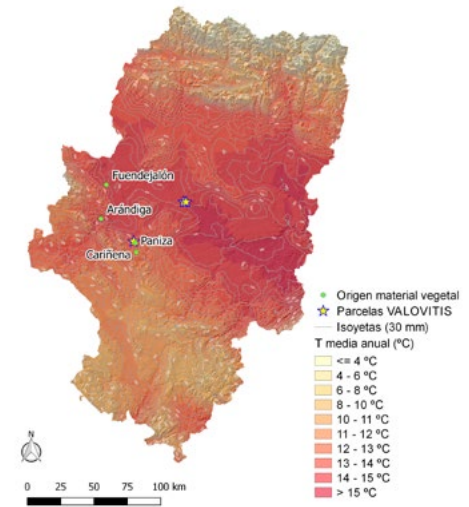


Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDE Aragón. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : es abierto y manifiesta cierta pigmentación antocianica. Carece de pelosidades.



**Hoja adulta** : tamaño mediano, forma pentagonal, con cinco lóbulos y sin pelosidades en el envés.



**Racimo** : forma cónica, bastante largo, compacidad media-alta.

**Baya** : forma esférica y color verde-amarillo. La piel es gruesa.

**Pulpa** : no tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas bien formadas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia : sensibilidad baja-media a botritis
- Vigor : vigor medio. Buena expresión vegetativa
- Época de madurez : madura en el inicio de la temporada de vendimia
- Rendimiento : buena producción

Datos de producción en las campañas de vendimia 2016 llevada a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos. Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

|   | Blanco |
|---|--------|
|   | 2016   |
| Fecha de vendimia                         | 26/09  |
| Producción kg/cepa                        | 3,7    |
| Peso del racimo (g)                       | 480    |
| Peso 100 bayas (g)                        | 303    |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 12,71  |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 6,30   |
| Intensidad de color                       | 0,09   |
| Índice de polifenoles totales             | 6,10   |



## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS

### Tipo de vino posible

Como variedad blanca, su destino natural es la obtención de vinos blancos.

Los vinos blancos de Jarrosuelto presentan una analítica adecuada y acorde a las características descritas para estos vinos en las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Aragón (Tabla 1).

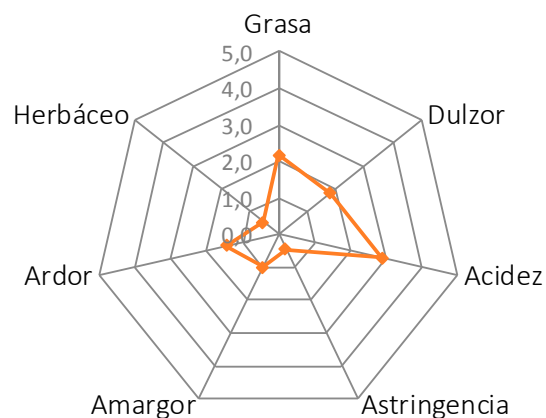
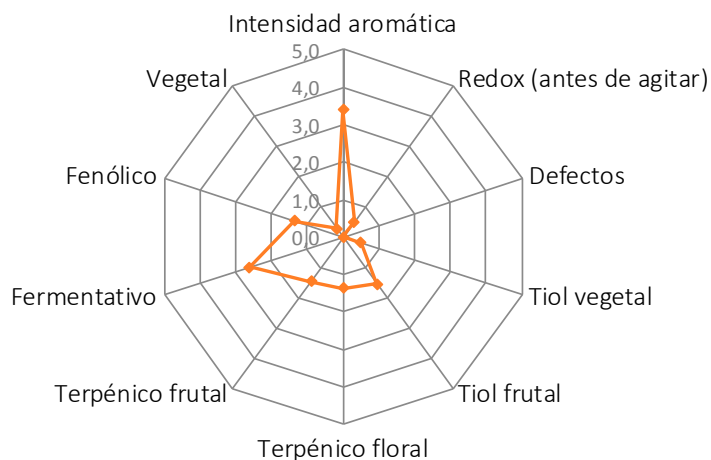
Destaca su elevada acidez y, consecuentemente, su bajo pH. Su graduación alcohólica es moderada, por tanto, se convierte en una variedad que puede suplir la baja acidez de algunos vinos blancos.

### Análisis de aromas

Esta variedad produjo una gran cantidad de acetato de mercaptohexilo y de fenoles 4-vinilfenol y 4-vinilguaiacol.

### Análisis sensorial

Es una variedad de perfil aromático fermentativo, fruta relacionada con ésteres, de gran intensidad. Este perfil junto con la gran acidez que manifiesta en boca, la hacen una variedad interesante para la zona de cultivo en la que se ha localizado.



—◆— 2016

## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

Por sus zonas de localización, es una variedad que estuvo extendida en los viñedos a los pies del sistema Ibérico y, por tanto, adaptada a las condiciones de cultivo de las regiones con mayor superficie de viñedo en Aragón. El aporte de acidez de esta variedad es muy interesante en los vinos blancos aragoneses.

# OLIVANA B

Variedad blanca

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria localizada exclusivamente el pirineo aragonés.

No está incluida en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales. Se ha incorporado a la Colección Nacional de Variedades de Vid de «El Encín».

El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de la localidad oscense de Oliván, perteneciente al municipio de Biescas (Figura 1).

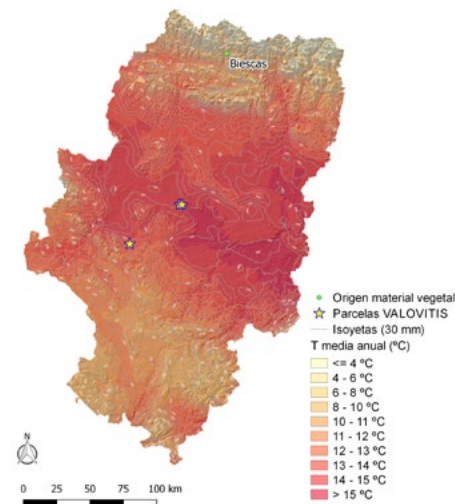


Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDE Aragón. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : es abierto, carece de pigmentación antocianica. Carece de pelosidades.



**Hoja adulta** : tamaño mediano, forma pentagonal, con cinco lóbulos y sin pelosidades en el envés.



**Racimo** : forma cónica, bastante largo, compacidad media-alta.

**Baya** : forma esférica y color verde-amarillo. La piel es de grosor media.

**Pulpa** : no tiene pigmentación, es jugosa, firme, sin sabores a destacar y con pepitas bien formadas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia: No manifiesta sensibilidades a destacar
- Vigor : planta de vigor elevado.
- Época de madurez : madurez en época media de la vendimia.
- Rendimiento : su producción es elevada y mantenida en el tiempo. Se sustenta en racimos grandes y en el tamaño medio de la baya

Datos de producción en las campañas de vendimia 2016 y 2017, llevadas a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos. Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

|   | Blanco |       |
|---|--------|-------|
|   | 2016   | 2017  |
| Fecha de vendimia                         | 06/09  | 29/08 |
| Producción kg/cepa                        | 7,4    | 8,0   |
| Peso del racimo (g)                       | 430    | 349   |
| Peso 100 bayas (g)                        | 231    | 158   |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 15,57  | 15,27 |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 6,80   | 6,70  |
| Intensidad de color                       | 0,15   | 0,09  |
| Índice de polifenoles totales             | 6,30   | 5,70  |

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS

### Tipo de vino posible

Como variedad blanca, su destino natural es la obtención de vinos blancos. También podría utilizarse para obtener vinos blancos dulces por su elevado grado alcohólico a pesar de su alta producción.

Los vinos blancos de Olivana presentan una analítica adecuada y acorde a las características descritas para estos vinos en las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Aragón (Tabla 1).

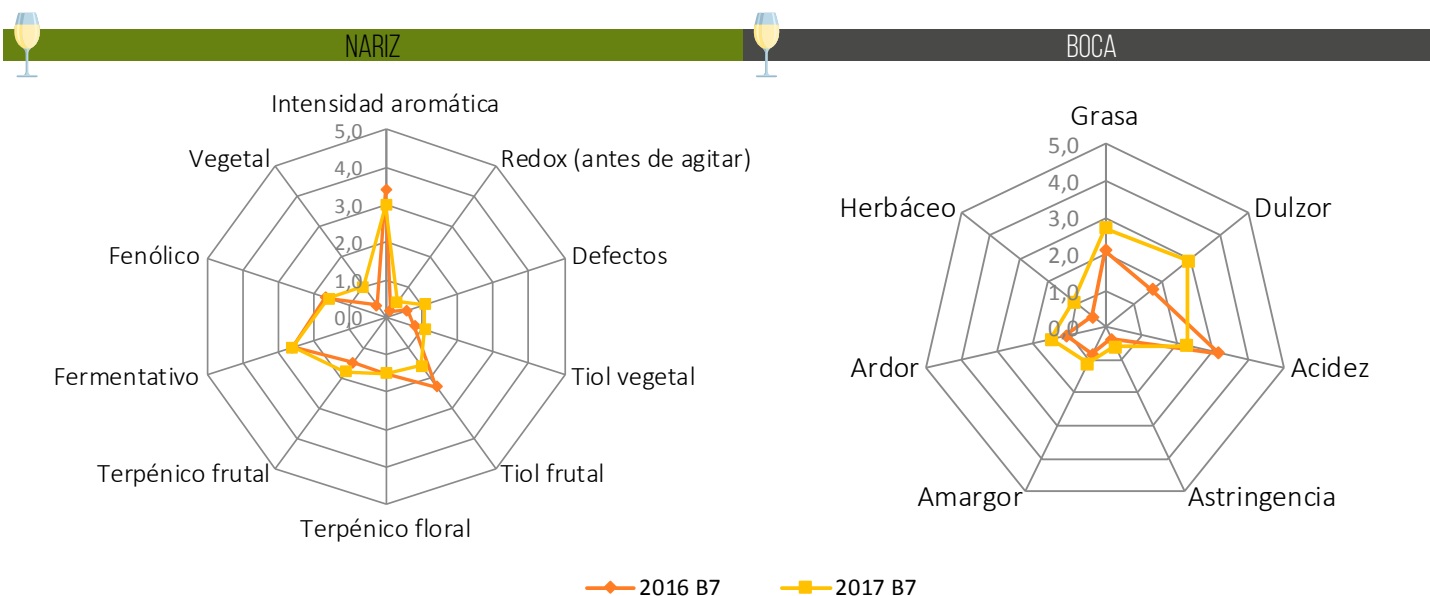
Destaca su elevada acidez y grado alcohólico que, junto con su alta producción, la convierten en una variedad ÚNICA, al coincidir en ella parámetros analíticos y de producción normalmente antagónicos; consecuentemente se convierte en una variedad genuina que se adapta bien a terrenos de elevada altitud, produciendo vino blanco de grado alcohólico suficiente.

### Análisis de aromas

Esta variedad produjo una cantidad muy elevada de acetatos, destacando los acetatos de isoamilo y butilo.

### Análisis sensorial

Es una variedad de perfil aromático fermentativo y frutas tiólicas, ambas de gran intensidad. Su gran acidez que se manifiesta en boca, equilibra la elevada graduación de estos vinos y la hacen una variedad interesante para la zona de cultivo en la que se ha localizado (Tabla 2).



## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

Por el origen del material vegetal localizado y las características de los vinos, es una variedad que difícilmente se adapta a las condiciones que impone el cambio climático. No obstante, su cultivo sí puede adaptarse a zonas de altitud elevada (más de 850 m) produciendo vinos blancos con suficiente alcohol y acidez.

# ROTUNA B

## ORIGEN DE LA VARIEDAD

Es una variedad minoritaria localizada exclusivamente el pirineo aragonés. No está incluida en el Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales. Se ha incorporado a la Colección Nacional de Variedades de Vid de «El Encín». El material vegetal introducido en el conservatorio del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón procede de la localidad oscense de Ainsa (Figura 1).

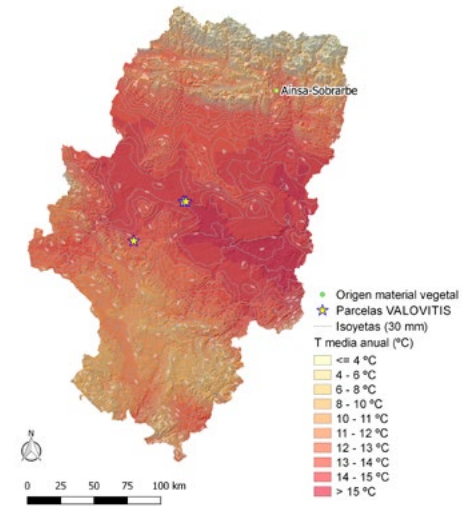


Figura 1 : Elaboración propia. Datos de IDEAragon. Atlas climático de Aragón. 2007.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : es completamente abierto y carece de pigmentación antocianica y de pelosidades.



**Hoja adulta** : tamaño mediano, forma pentagonal, con cinco lóbulos y sin pelosidades en el envés.



**Racimo** : tamaño grande, largo y bastante compacto. Formato cilíndrico.

**Baya** : forma esférica y color verde-amarillo. El grosor de la piel es medio.

**Pulpa** : no tiene pigmentación, es jugosa, firme, con nociones de sabor a moscatel y con pepitas bien formadas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Sensibilidades a enfermedades/carencia : no manifiesta sensibilidades a destacar
- Vigor : tiene un buen potencial productivo
- Época de madurez : madura pronto, al inicio de la vendimia
- Rendimiento : buen rendimiento

Datos de producción en las campañas de vendimia 2016 y 2017, llevadas a cabo en el banco de germoplasma del CTA (Gobierno de Aragón) y análisis químicos de los vinos producidos. Análisis: Laboratorio Agroambiental del Gobierno de Aragón.

|   | Blanco |       |
|---|--------|-------|
|   | 2016   | 2017  |
| Fecha de vendimia                         | 13/09  | 31/08 |
| Producción kg/cepa                        | 2,9    | 7.3   |
| Peso del racimo (g)                       | 376    | 466   |
| Peso 100 bayas (g)                        | 208    | 285   |
| Grado alcohólico adquirido a 20 °C (%v/v) | 13,61  | 12,99 |
| Acidez total (ác. tartárico) (g/l)        | 6,60   | 6,40  |
| Intensidad de color                       | 0,16   | 0,09  |
| Índice de polifenoles totales             | 5,40   | 5,40  |

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS

### Tipo de vino posible

Como variedad blanca, su destino natural es la obtención de vinos blancos.

Los vinos blancos de Rotuna presentan una analítica adecuada y acorde a las características descritas para estos vinos en las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Aragón (Tabla 1).

La variedad destaca por su elevada acidez y, consecuentemente, por su bajo pH. Su graduación alcohólica es moderada, por lo que puede suplir la baja acidez de algunos vinos blancos.

### Análisis de aromas

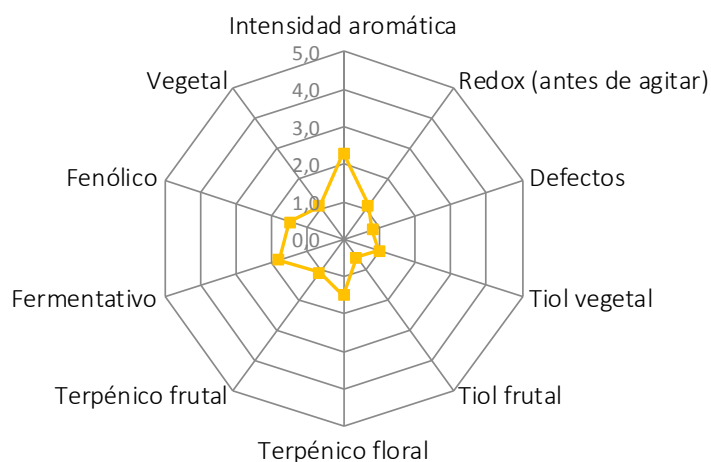
Esta variedad se encontraba en la media en cuanto a producción de compuestos volátiles. Sólo destacó en la producción de los ácidos grasos octanoico y decanoico.

### Análisis sensorial

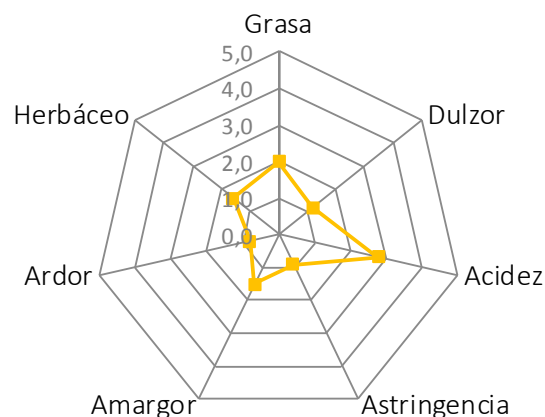
Es una variedad de perfil aromático neutro, destacando en boca su gran acidez.



### NARIZ



### BOCA



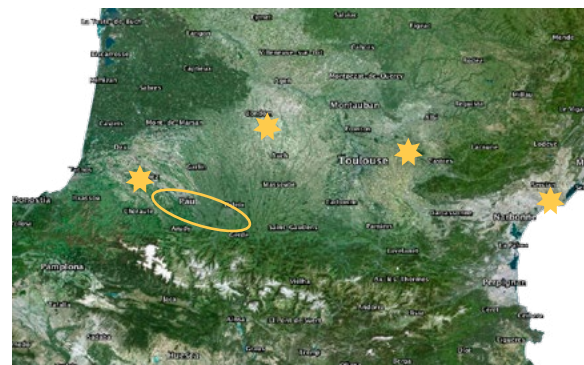
—■— 2017 B6

## ADAPTACIÓN AL MEDIO AMBIENTAL Y EN PARTICULAR AL CAMBIO CLIMÁTICO

El material vegetal utilizado en el proyecto procede la zona de los valles de la Comarca altoaragonesa del Sobrarbe. Esta depresión intrapirenaica se caracteriza por su continentalidad debido al aislamiento de la influencia marítima y a la influencia de la Depresión del Ebro, a pesar de que el Sobrarbe se caracteriza por su elevada altitud y por su topografía accidentada.

Es una variedad bien adaptada a las condiciones de cultivo en el Valle del Ebro, localización de las parcelas del Banco de Germoplasma, y su aporte de acidez es muy interesante en los vinos blancos aragoneses.

# CAMARAOU NOIR N



— Zona de origen de la variedad Camaraou N (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Esta antigua variedad de uva de Jurançon y Béarn, otrora cultivada con frecuencia en porte elevado, actualmente ha desaparecido de los viñedos. Emparentada directamente con la Courbu noir, es la madre biológica de la Castets (con la Gros Cabernet). A pesar de la similitud en el nombre, no tiene relación alguna con la Camaraou blanc, una variedad de uva totalmente diferente.

Sinónimos : Camaras, Camaran o Camarau

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



🌿 **Pámpano joven** : algodónosa blanca con ribete carmíneo. Las hojas jóvenes son extendidas con borde achaparrado y ribete carmíneo; la cara inferior del limbo, presenta una gran densidad de pelos tumbados.

🌿 **Hoja adulta** : de tamaño medio, orbiculares, de 5 lóbulos con un limbo irregular con lóbulos achaparrados, de un verde puro. La hinchazón del limbo es fina y regular. El seno peciolar tiene forma de U estrecha y la punta peciolar presenta una pigmentación antociánica. Con frecuencia, encontramos un diente en el fondo de los senos laterales o en el borde del seno peciolar

🍇 **Racimo**: racimo pequeño y compacto, piramidal con pedúnculo corto.

**Baya y pulpa** : Las bayas son de un color negro uniforme, de tamaño medio y se desgranar con dificultad

🌿 **Sarmientos** : largos y ramificados, lampiños con meritallos de largo medio (5-10 cm)

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Desborre : 7 días después de la variedad Chasselas
- Floración : 4 días después de la variedad Chasselas
- Mitad del envero: de 3 a 4 días después de la variedad Chasselas
- Maduración : tercera época
- La variedad Camaraou noir es vigorosa y productiva, con racimos muy compactos y madurez tardía. Es sensible al black rot



## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Con la variedad Camaraou N se pueden elaborar tanto vinos rosados como tintos. Produce unos vinos tintos equilibrados, potentes y con volumen.



### Análisis de aromas

El análisis aromático revela que esta variedad posee un interesante potencial de presencia de rotundona, con un contenido en 2016 de 25 ng/l [aroma de pimienta - Umbral de percepción: 16 ng/l]. Es una variedad de uva muy rica en este compuesto, con concentraciones similares a las detectadas en las variedades Duras o Syrah (entre 8 y 35 ng/l). En función de la añada, los análisis de los aromas muestran asimismo contenidos elevados en beta-damascenona, molécula que

podría acentuar las notas frutales en los vinos de esta variedad de uva

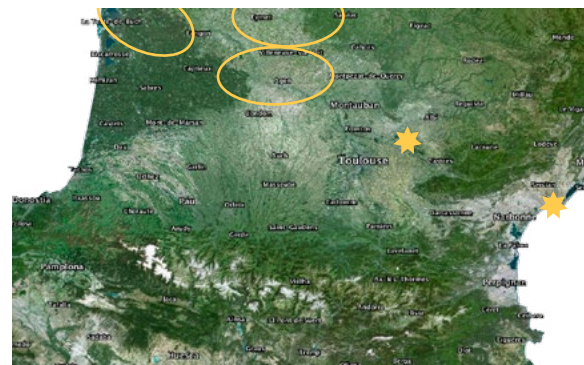


### Análisis sensorial

Los vinos tintos elaborados con esta variedad poseen unos aromas especiados a pimienta negra. En boca, presentan notas estructuradas, especiadas y afrutadas. La nota grasa equilibra la riqueza tánica, para aportar a los vinos volumen, potencia y un final largo en boca.



# GROS CABERNET N



— Zona de origen del Gros Cabernet N (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Esta variedad de uva muy rara parece haber sido cultivada de forma limitada en los lindes de Lot y Garona, Dordogne y Gironde. En la actualidad, ha desaparecido totalmente de los viñedos. Podemos señalar que fue identificada en Australia en 1955 (región de Adelaide), tras haber sido importada durante el siglo XIX junto a otras muchas variedades de uva que, como ella, han desaparecido de su región de origen. Los análisis genéticos muestran que nace del cruce entre la Fer N y la Txakoli N (variedad de uva pirenaica similar a la Cabernet franc). También es la madre biológica de la Castets junto con la Camaraou noir.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : densidad elevada de pelos tumbados, algodonosa blanca. Las hojas jóvenes son algodonosas o vellosas, con zonas bronceadas .



**Hoja adulta** : de tamaño medio, de 5 lóbulos, hinchazón fina, planas y de color verde puro. Los nervios y el pecíolo no presentan pigmentación. En su cara inferior, el limbo presenta una estructura en tela de araña.



**Racimo** : de tamaño medio, compacto con un pedúnculo que se lignifica parcialmente. El raspón no presenta coloración.

**Baya pulpa** : Las bayas son de tamaño medio, irregulares, esféricas y de color negro.



**Sarmientos** : poco ramificados, de superficie estriada y lampiña. El meritallo es de largo medio.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Desborre : 7 días después de la variedad Chasselas
- Mitad del envero : 2 a 3 días después de la variedad Chasselas
- Maduración : segunda época tardía
- Peso medio de una baya : 1,5 g
- Peso medio de un racimo : 237 g



## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad de uva se destina a la elaboración de vinos tintos o rosados



### Análisis de aromas

Este vino puede presentar contenidos en pirazinas (IBMP e IPMP) que le pueden conferir, en función de las añadas y la maduración, unas notas vegetales de tipo pimienta verde y guisantes. Los análisis muestran asimismo contenidos elevados en furfuritioles (>30 ng/l) en los vinos tintos y rosados, compuesto que pertenece a la familia de los tioles y que aporta notas torrefactas, de café [Umbral de percepción: 0,4 ng/l], que ofrece un potencial interesante durante la elaboración de vinos tintos principalmente; asimismo, la presencia de

beta-damascenona podría acentuar las notas afrutadas en los vinos elaborados con esta variedad de uva



### Análisis sensorial

sometido a una vinificación de vinos tintos, el vino de 2016 es de intensidad aromática media con notas vegetales predominantes. En boca, se presenta redondo con taninos sedosos y perceptibles.

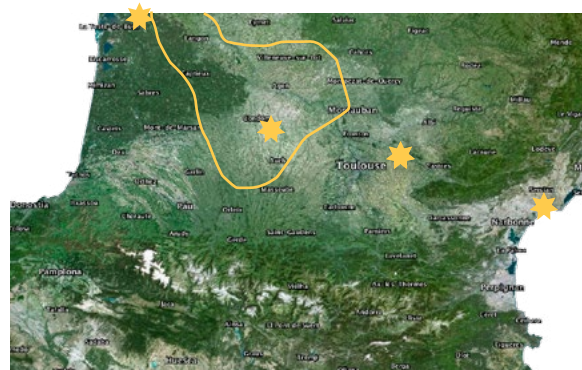


# GROS VERDOT N

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Citada desde 1736 junto a la Petit Verdot, esta productiva variedad de uva se encuentra principalmente en las zonas de «palus» (tierras cubiertas antiguamente de cenagales y estercoladas) del viñedo bordelés. El Catastro vitícola recoge 38 ha en 1958 (Médoc, Lot y Garona, Gers), pero más tarde desapareció por completo. Seleccionada por Louis Levadoux en la colección del INRA (Instituto Nacional de la Investigación Agronómica de Francia) de Grande Ferrade (Gironda), los análisis genéticos la emparentan con la variedad Petit Verdot. Por su gran productividad, era muy apreciada por los aparceros en la Gironda, denominados «colonos», de ahí que este calificativo aparezca en algunos de sus sinónimos. Su vino tenía la reputación de ser mediocre.

Sinónimos : Verdot Colon, Gros Verdau, Plant de Palus, Herre, Herranet, Fer o Fer serva dou por error (Dordola), Mancin colon y Pruéra por error.



— Zona de origen del Gros Verdot N (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



🌿 **Pámpano joven** : algodónosa blanca sin pigmentación. Las hojas jóvenes son planas, amarillas con zonas bronceadas, algodónosas en su cara inferior y con estructura en tela de araña en los nervios y en la parte superior del limbo.

🌿 **Hoja adulta** : las hojas son medianas a grandes, orbiculares, de 5 lóbulos con senos laterales profundos. Los senos superiores son estrechos y con frecuencia cerrados, mientras que los senos inferiores tienen forma de U abierta. El seno peciolar es muy estrecho o cerrado, con bordes ligeramente superpuestos y la punta peciolar pigmentada. El limbo presenta hinchazón, relieve, es irregular y con bordes achaparrados. En su cara inferior, se observa una vellosidad en tela de araña en el limbo y los nervios. Los dientes son cortos y con bordes rectilíneos.

🍇 **Racimo** : Los racimos son pequeños, poco compactos, con un pedúnculo visible y herbáceo; el raspón no presenta coloración.

🍇 **Baya y pulpa** : Las bayas son negras, de coloración uniforme, esferoide, pequeñas e irregulares en tamaño.

🌿 **Sarmientos** : El sarmiento es largo, fuerte y ramificado. La sección transversal es elíptica, de superficie estriada, con pruina parcialmente distribuida y lampiña. El meritallo es de largo medio.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Variedad productiva, sensible a la botritis y, en ocasiones, sujeta al corrimiento; debe utilizarse la poda larga
- Peso medio de un racimo : 150 g
- Desborre y floración : tardías, 11 días después de la variedad Chasselas
- Maduración : tercera época tardía

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad de uva se destina a la elaboración de vinos rosados y tintos.



### Análisis de aromas

Los vinos rosados procedentes de esta variedad presentan un contenido en acetato de 3-mercaptophexanol [aromas de frutas exóticas], interesante en función de la añada y que puede conferir a los vinos aromas de frutas exóticas. Asimismo, la presencia de una concentración en dihidro cinamato de etilo por encima del umbral de percepción en 2016 (1,5 µg/l) [aroma de flores blancas – umbral = 1,1 µg/l] puede añadir al perfil aromático matices florales. En la vinificación de los vinos tintos, la presencia de pirazinas podría, en función de la añada, orientar el perfil hacia aromas más vegetales.



### Análisis sensorial

En la vinificación de los vinos rosados, el vino presenta una acidez óptima, con aromas de tipo tioles que evocan las frutas exóticas y el pomelo. Unas notas fermentativas y florales completan un perfil aromático complejo. Si se somete a una vinificación para vinos tintos, la variedad de uva produce un vino con mucho color. Los aromas son predominantemente vegetales en nariz y en boca; la estructura está muy presente y es rica en taninos duros.



# MAGDELEINE NOIRE DES CHARENTES N

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Descubierta por primera vez en Bretaña en 1996 en forma de rebrote silvestre, esta variedad de uva, probablemente muy antigua, parece ser la madre de las variedades Merlot, Cot y de algunas otras variedades de uva regionales. Desde entonces, se ha encontrado en cuatro ocasiones en Charentes y en 3 lugares de Gers, siempre en la forma de un emparrado antiguo sobre un edificio. Varios propietarios, sin conocerse, la llamaban «Madeleine», nombre revelador de una gran precocidad (el día de Santa Magdalena se celebra el 22 de julio). Su destacada posición en las genealogías de las principales variedades del Sudoeste motivó un interés particular en la evaluación de esta variedad, totalmente olvidada en los inventarios ampelográficos.

Sinónimos : vid Suliçaise (nombre de colección relativo al pueblo de Saint-Suliac, lugar donde fue descubierta por primera vez).



— Zona de origen de la Magdeleine Noire des Charentes N (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



🌿 **Pámpano joven** : el extremo de la rama presenta una densidad muy elevada de pelos tumbados y una pigmentación antociánica con un ribete de intensidad media. Las hojas jóvenes son verdes con zonas bronceadas y una densidad muy elevada en pelos tumbados entre y sobre los nervios.

🌿 **Hoja adulta** : de tamaño medio, orbiculares, de 3 lóbulos y de color verde oscuro. Los nervios son de color verde con una punta peciolar roja. El limbo es achaparrado y con elevado grado de hinchazón en la cara superior. En su cara inferior, el limbo presenta una baja densidad de pelos tumbados con ausencia de vello en los nervios.

🍇 **Racimo** : racimo pequeño y compacto, con pedúnculo corto y presenta de 1 a 3 alas. Las bayas son largas (20-26 mm) de forma redondeada y con un color negro azulado uniforme. Se puede detectar una elevada presencia de pruina y un pellejo de grosor medio.

🌿 **Sarmientos** : elípticos, con una superficie estriada de color amarronado y con meritallos cortos.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Su maduración tan precoz la expone a la voracidad de las aves, que sienten predilección por sus frutos. También se muestra especialmente sensible a la botritis, pero parece expresar de forma limitada los síntomas de los fitoplasmas como la flavescencia dorada.
- Peso medio de una baya : 3,24 g
- Peso medio de un racimo : 233 g

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad se destina principalmente a la elaboración de vinos tintos.



### Análisis de aromas

El vino tinto elaborado con esta variedad de uva posee la particularidad, en función de la añada, de presentar un elevado contenido en 3-mercaptohexanol [aroma de cítricos - Umbral de percepción: 60 ng/l]. Con una concentración similar a los 1 400 ng/l, el vino poseía en 2016 una concentración que lo sitúa en los niveles encontrados en los vinos blancos de Sauvignon B., que aportan complejidad a la nota afrutada del vino vinificado en tinto. El análisis aromático muestra asimismo que estos vinos presentan contenidos en beta-ionona y en dihidro cinamato de etilo, molécula que podría mejorar la percepción de las notas florales en los vinos de esta variedad de uva. La primera molécula es de origen varietal, pertenece a la familia de los norisopre-

noides y aporta notas de violeta. La segunda molécula es de origen fermentativo y se asimila fundamentalmente a las flores blancas.



### Análisis sensorial

En la cata, los vinos tintos de esta variedad presentan notas de frutos negros y regaliz, que aportan la complejidad aromática que detectamos en boca. En boca, se muestra rico, con volumen y presenta un gran equilibrio entre untuosidad y estructura.

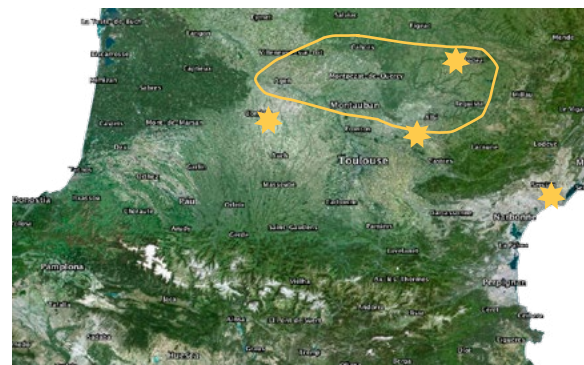


# MALPÉ N

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Variedad de uva tinta presente en Lot, Aveyron, Tarn, Lot y Garona y Corrèze (Beaulieu). También recibe el nombre de Beaujolais, por confusión en Astaffort (Lot y Garona). Literalmente, su nombre se puede traducir por «mal pie», pero la única mención conocida relativa a la calidad de estos vinos los califica de «refinados» (Figeac, Lot). Es el resultado del cruce entre las variedades Fer y Cahours, variedad de uva misteriosa de Lot solo presente en colección. Podemos señalar que el mismo cruce ha dado lugar a otras dos variedades, Baral y Gros Mansois, cultivadas en las mismas zonas, pero probablemente de forma más anecdótica. Por último, procedente de Aveyron, otra variedad, sin relación con ella, fue introducida antiguamente en colección con el nombre de Malpé; parece tratarse de la variedad Nero d'Avola (o Calabrese) de Italia.

Sinónimos : Malpied, Plant fort o Figoux (Aveyron), Barras Noir (también sinónimo de Négret Baral o Baral).







— Zona de origen del Malpé N (carte GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



- 
**Pámpano joven** : algodonosa blanca con ribete carmíneo. Las hojas jóvenes son vellosas y de color verde amarillento con zonas bronceadas.
- 
**Hoja adulta** : de tamaño medio a grande, pentagonales, de 5 lóbulos con los senos laterales inferiores con frecuencia poco profundos, vellosidad en forma de tela de araña en la cara inferior. El limbo es irregular, con lóbulos planos o ligeramente involutos. La superficie de la hoja es de color verde oscuro, con leve hinchazón y nervios color verde amarillento. Los dientes presentan bordes rectilíneos y el seno peciolar es estrecho, con frecuencia cerrado o con bordes superpuestos en la parte superior.
- 
**Racimo** : Los racimos son pequeños a medianos, con un pedúnculo visible y bastante largo que está medio lignificado. El raspón no presenta coloración. Las bayas son ovoides, de tamaño medio, color negro azulado y coloración homogénea.
- 
**Sarmientos** : largos y ramificados, elípticos con superficie lisa y lampiña. El meritallo es de largo medio. Esta variedad tiene un porte erguido.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Desborre : de 8 a 9 días después de la variedad Chasselas
- Mitad del envero : de 2 a 3 días después de la variedad Chasselas
- Maduración : segunda época
- Peso medio de un racimo : 295,25 g
- Peso de una baya : 2 g



## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad de uva se destina a la elaboración de vinos tintos o rosados.



### Análisis de aromas

En función de la añada, la variedad Malpé presenta un potencial de tioles interesante con concentraciones de 3-mercaptohexanol [aromas de cítricos] significativas durante la elaboración de vinos rosados y de furfuritioles [notas torrefactas, de café] durante la elaboración de vinos tintos. Esta variedad de uva presenta asimismo un contenido en rotundona que, en función de las condiciones de vinificación y de la añada, puede caracterizar el perfil aromático con notas especiadas y de pimienta.



### Análisis sensorial

Los vinos tintos presentan aromas intensos de especias; en boca, presentan una untuosidad con cierto dulzor. Los taninos presentes en el final pueden percibirse como ligeramente secos. Los vinos rosados son de intensidad aromática media con algunas notas fermentativas. El paso por boca es cálido y presenta una ligera acidez.

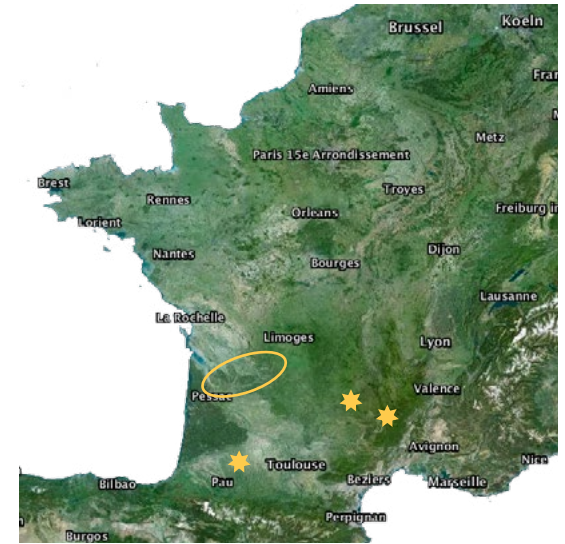


# MANCIN N

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Variedad de uva cultivada, en otro tiempo, en los «palus» (tierras cubiertas antiguamente de cenagales y estercoladas) de Gironda y en los suelos aluviales de la margen derecha del Dordoña, que forma parte de las pocas variedades que no presenta una relación genética con ninguna otra. Durante la elaboración del primer catastro vitícola de 1958, se contaban 325 ha, pero posteriormente desapareció totalmente de los viñedos. Desde hace algunos años, se han llevado a cabo varias implantaciones en el viñedo bordelés, donde parece que se está recuperando cierto interés por esta variedad de uva.

Sinónimos : Tarnay, Coulant (o incluso Tarnay Coulant), Coulon-Timbré, Petit Fou (Libournais), Moutau (pronunciado Mourtaou, Gironda), Pousse-Debout (Cubzadais).






— Zona de origen del Mancin N (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



-  **Pámpano joven** : algodonosa con gran densidad de pelos tumbados. Las hojas jóvenes son ligeramente vellosas, de color verde con zonas bronceadas.
-  **Hoja adulta** : de 5 lóbulos, con seno peciolar en V o U estrecha, con frecuencia cerrado. Pequeños dientes rectilíneos y convexos, limbo ligeramente achaparrado, con hinchazón, un poco brillante y, en la cara inferior, presenta una densidad media de pelos erguidos y tumbados.
-  **Racimo** : racimo largo y compacto con pequeñas bayas redondeadas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Desborre : 3 días después de la variedad Chasselas
- Maduración : segunda época tardía, de 2 semanas y media a 3 semanas después de la variedad Chasselas
- Esta variedad de uva es vigorosa en suelos profundos y frescos, si se conduce en guyot. Su fertilidad es media, pero su producción es regular; es poco sensible al corrimiento y al oídio
- Peso medio de una baya : 2,05 g
- Peso medio de un racimo : 290 g



## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad de uva se destina a la elaboración de vinos tintos o rosados.



### Análisis de aromas

La variedad de uva se caracteriza por la obtención de unos contenidos elevados en ésteres y acetatos durante la elaboración de los vinos tintos y rosados. Aunque estos compuestos tienen su origen en los procesos fermentativos, los vinos rosados y tintos elaborados con esta variedad de uva están marcados especialmente por concentraciones elevadas en acetato de isoamilo [aroma de plátano] y acetato de isobutilo [aroma de plátano/fresa-]. Estos compuestos confieren al perfil aromático unos aromas afrutados más bien frescos. En los vinos tintos, se ha obtenido una cantidad notable de acetato de 3-mercaptohexanol, tiol responsable de los aromas de frutas exóticas, en una de las añadas; esto revela asimismo un potencial de tioles susceptible de ser aprovechado.



### Análisis sensorial

El vino tinto es de color intenso. Su perfil aromático está marcado por aromas terpénicos, fermentativos y especiados de bastante intensidad. En boca, se muestra redondo y aromático, con vivacidad, masa, una estructura media y una persistencia aromática óptima.

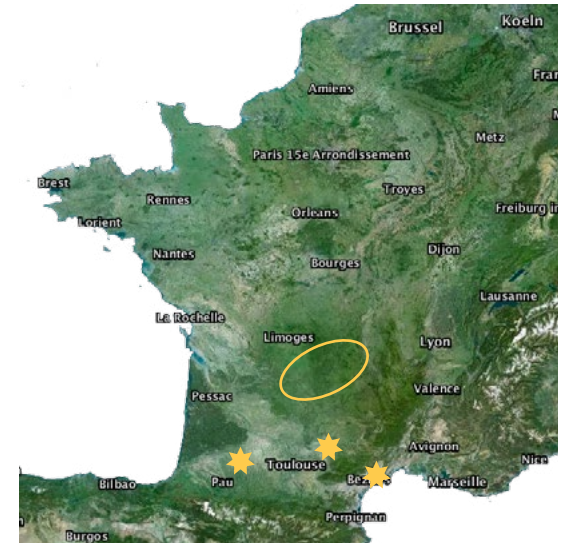


# NEGRAL N

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Esta variedad, vinculada por los antiguos ampelógrafos con el grupo de las Cots, se podía encontrar en los lindes entre Lot y Corrèze. En Lot, con esta misma denominación, se podían encontrar las variedades Fer o Castets. Incluso en colección, ha podido existir cierta confusión entre las variedades Fer y Négral, que comparten el sinónimo Estronc (aunque finalmente este último se referiría más bien a la variedad Négral). Fruto de un cruce natural entre las variedades Fer y Prunelard, se trata (entre otras) de una media hermana de las variedades Cot y Malpé. Podemos señalar que varias variedades españolas llevan también el nombre de Negral.

Sinónimos : Estronc, Vermeil o Morot



— Zona de origen del Négral N (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS

**Pámpano joven** : algodonosa blanca con ribete carmíneo. Las hojas jóvenes presentan una disposición alargada, son achaparradas y algodonosas con ribete carmíneo y zonas bronceadas.

**Hoja adulta** : de tamaño medio, de 3 lóbulos con los senos laterales poco profundos y de un color verde puro. El limbo es plano, con hinchazón, ligeramente achaparrado en los bordes, con estructura en tela de araña en la cara inferior. El seno peciolar es estrecho, casi cerrado con los bordes más o menos superpuestos y la punta peciolar muestra una ligera pigmentación antocianica.

**Racimo** : mediano, compacto, con un pedúnculo muy corto, con frecuencia no visible y lignificado hasta la primera ramificación. El raspón no presenta coloración. Las bayas son redondas, con pruina, de tamaño medio en ocasiones irregular y de color negro con una coloración homogénea.

**Sarmientos** : El sarmiento es fuerte, poco ramificado, con una sección transversal elíptica y superficie estriada, con pruina y lampiña. El meritallo es de largo medio.



## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Desborre : 8 días después de la variedad Chasselas.
- Mitad del envero : 3 días después de la variedad Chasselas
- Maduración: segunda época
- Peso medio de una baya : 1,7 g
- Peso medio de un racimo : 188 g

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad se destina principalmente a la elaboración de vinos tintos.



### Análisis de aromas

Los vinos elaborados con esta variedad presentan concentraciones en rotundona similares a las concentraciones que encontramos en las variedades Duras o Syrah (entre 8 y 35 ng/l) [umbral de percepción = 16 ng/l] que aportan a los vinos aromas especiados y de pimienta. Por otro lado, el elevado contenido en furfuritioles (170 ng/l en 2017) [notas torrefactas, de café - Umbral de percepción: 0,4 ng/l] podría inclinar el perfil de los vinos hacia unas notas torrefactas

cuando se realiza la vinificación para vinos tintos.



### Análisis sensorial

En los vinos tintos: los aromas expresan notas intensas especiadas (pimienta) y de frutos rojos. El color del vino es sostenido. En boca, las notas de pimienta son vivas y presentan un equilibrio óptimo que deja entrever un buen potencial de calidad.

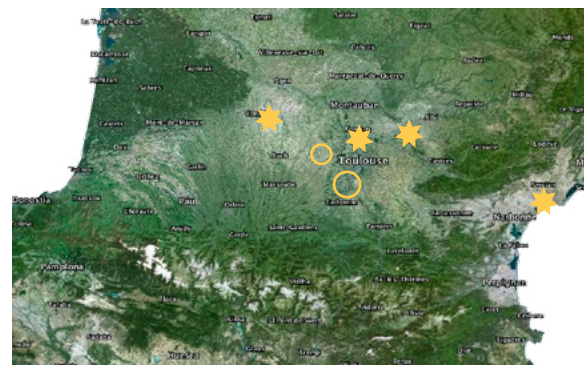


# NEGRET POUNJUT N

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

El nombre de esta variedad de uva evoca la forma alargada de sus bayas («pounjut» significa «puntiagudo» en patois occitano). Presente de forma anecdótica en el antiguo viñedo de Fronton (Alto Garona) y de Lavilledieu (Tarn y Garona), ha desaparecido desde hace tiempo de las plantaciones. Al igual que la variedad Négrette, originaria de las mismas zonas donde fue encontrada, comparte un vínculo de parentesco directo con la Prunelard, que podría por tanto ser su pariente común.

Sinónimo : Négrette Pointue



— Zona de origen del Negret Pounjut N (carte GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



🌿 **Pámpano joven** : presenta una densidad muy elevada de pelos tumbados y una pigmentación antociánica con un ribete de intensidad media. Las hojas jóvenes son verdes con una densidad muy elevada de pelos tumbados entre y sobre los nervios.

🌿 **Hoja adulta** : de tamaño medio y de forma pentagonal, presentan un gran número de lóbulos profundos (5 a 7), con senos laterales profundos, en U y con fondo plano, y casi siempre con un diente. El seno peciolar tiene forma de U estrecha y bordes superpuestos. El limbo es verde oscuro, sin pigmentación antociánica en los nervios o la punta peciolar. El limbo es ondulado y en relieve con una hinchazón media en la cara superior. Las hojas presentan una baja densidad de pelos tumbados entre los nervios, pero cierta vellosidad tumbada está presente en los nervios principales.

🍇 **Racimo** : alargado y más bien estrecho, con frecuencia suelto, de forma cónica sin ala y con un pedúnculo de largo medio que se lignifica solo en la base.

**Baya et pulpa** : las bayas son de un tamaño heterogéneo y de forma netamente elíptica, de color negro azulado con un pellejo bastante grueso. La pulpa no presenta coloración.

🌿 **Sarmientos** : planos con una superficie estriada de color amarronado y con meritallos cortos.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Desborre : precoz, idéntico al de la variedad Chasselas
- Mitad del envero : de 1 a 2 días después de la variedad Chasselas
- Maduración : primera época tardía o segunda época precoz
- Peso medio de un racimo : 172 g

Puesto que es poco fértil en las yemas de la base, esta variedad de uva prefiere una poda larga. Parece presentar una sensibilidad especial al oídio. En el punto óptimo de maduración, la graduación alcohólica potencial y la acidez son poco elevadas. La variedad de uva se destina a la elaboración de vinos tintos ligeros, de color poco intenso y afrutados, o de vinos rosados.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad de uva se destina a la elaboración de vinos tintos o rosados.



### Análisis de aromas

Los vinos obtenidos de esta variedad de uva presentan contenidos notables en compuestos fermentativos como el acetato de isoamilo y el acetato de isobutilo, que aportan notas de plátano, fresa y fruta fresca. El contenido en tioles que encontramos en los vinos tintos y, en especial, el acetato de 3-mercaptohexanol [aromas de frutas exóticas], aportará complejidad y el contenido en b-damascenona, compuesto de la familia de los norisoprenoides, acentúa las notas afrutadas de los vinos procedentes de las variedades con vinificaciones de

vinos tintos o rosados.



### Análisis sensorial

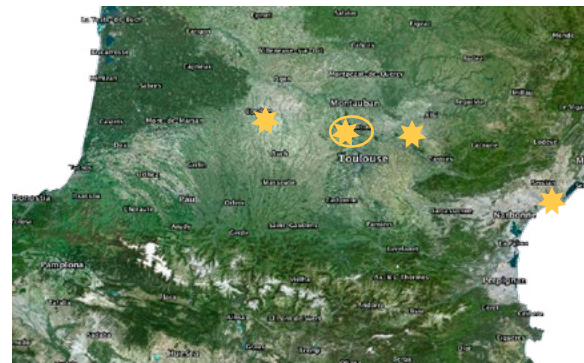
El vino tinto hace gala de una complejidad aromática óptima al presentar notas afrutadas, fermentativas, pero también especiadas y de pimienta. En boca, los taninos están poco presentes. El paso por boca es redondo, ligero y afrutado con un buen equilibrio de conjunto.



# ROUGETTE N

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Esta variedad, muy tardía y de coloración poco intensa, se cultivaba mezclada en las parcelas de Négrette de Fronton, probablemente con vistas a reforzar la acidez del vino, al igual que otras variedades como la Blanc Vert o la Graisse. Estudiada e introducida en colección por Guy Lavignac en los años 1980, hace tiempo que ha desaparecido totalmente de los viñedos.



— Zona de origen de Rougette N (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



🌿 **Pámpano joven** : en tela de araña (gran densidad de pelos tumbados), blanca con ribete carmíneo. Las hojas jóvenes son de bronceadas a rojas, casi lampiñas.

🌿 **Hoja adulta** : 5 lóbulos profundos, con hinchazón y relieve ligeros, con senos laterales profundos en U o en U abierta. El seno peciolar es muy estrecho, de bordes casi contiguos y presenta en ocasiones un diente en un borde y una ligera pigmentación en la punta peciolar. En la cara inferior, la vellosidad es muy poco densa, imitando levemente a la estructura en tela de araña en el limbo y con una densidad media de pelos erguidos en los nervios. Los dientes son largos y con bordes rectilíneos.

🍇 **Racimo** : cilíndrico y de tamaño medio, muy compacto y con pedúnculo largo.

**Baya y pulpa** : las bayas son esféricas, de pequeñas a medianas, y no presentan un color homogéneo al alcanzar la maduración; muchas de ellas siguen siendo de color gris claro a rosado.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Variedad tardía y ácida, de escasa coloración, incluso cuando ha alcanzado el grado máximo de maduración. Por sí sola, solo se presta a la elaboración de vinos rosados o incluso blancos, a la vista del bajo contenido en antocianos de sus pellejos
- Peso medio de un racimo : 228 g

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad se destina a la elaboración de vinos rosados.



### Análisis de aromas

Los vinos rosados obtenidos de esta variedad presentan contenidos relativamente bajos en los compuestos varietales analizados, pero los compuestos fermentativos presentes en contenidos medios permiten obtener unos vinos con un perfil afrutado, fresco y floral.



### Análisis sensorial

El vino rosado elaborado a partir de esta variedad de uva expresa aromas de frutas frescas, con ligeras notas de pomelo o naranja sanguina. El color es muy pálido. En boca, se advierte cierta untuosidad, una baja acidez, en un conjunto un poco discreto.



# SAN ANTONI N



— Zona de origen del San Antoni N (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Esta variedad de uva es originaria de Roussillon, donde se cita durante mucho tiempo, al menos, desde principios del siglo XIX. Según ciertos autores, podría ser originaria de Cataluña (España). Utilizada antiguamente como variedad de uva con doble finalidad: sus bayas elípticas bastante grandes, firmes y que se conservan bien eran apreciadas como uvas de mesa, pero también por el vino que se obtenía de ella, con frecuencia calificado como refinado y con potencial de guarda.

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : vellosa blanca con ribete muy pigmentado. Hojas jóvenes totalmente rojas con vellosidad en forma de tela de araña.



**Hoja adulta** : de tamaño medio, orbiculare, fina y muy recortada (5 lóbulos de gran profundidad, en algunos casos de 7 lóbulos, con senos laterales anchos en U o en maza). El seno peciolar tiene forma de U estrecha, el limbo presenta una hinchazón ligera con, en la cara inferior, una densidad muy baja de pelos tumbados. Los dientes presentan bordes rectilíneos.



**Racimo** : pequeño racimo cilíndrico y compacto.

**Bayas y pulpa** : las bayas son grandes, de forma elíptica, carnosas y firmes, de un bonito color negro azulado.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Variedad vigorosa, pero con una fertilidad baja y una sensibilidad a la botritis que probablemente hayan desempeñado un papel importante en su abandono progresivo. Debe utilizarse la poda corta o semi-larga
- Peso medio de un racimo : 375 g
- Desborre : 2 días después de la variedad Chasselas.
- Mitad del envero : 1,7 días después de la variedad Chasselas
- Maduración: precoz, de 2 a 3 días después de la variedad Chasselas



## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad se destina principalmente a la elaboración de vinos rosados.



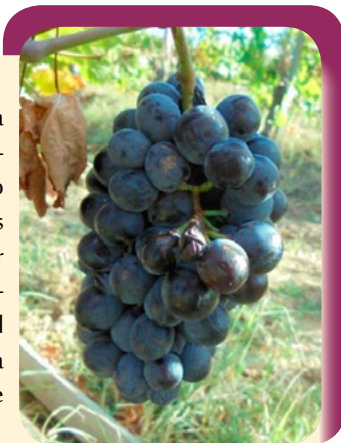
### Análisis de aromas

La variedad San Antoni presenta un potencial de tioles muy interesante para la elaboración de vinos rosados, con concentraciones elevadas en 3-mercaptohexanol [aromas de cítricos] y, fundamentalmente, en su acetato [aromas de frutas exóticas] lo que aporta una orientación aromática del perfil afrutado hacia notas cítricas y de frutas exóticas. La cantidad de acetato de 3MH detectada es comparable a la presente en los vinos de Sauvignon Blanc



### Análisis sensorial

Sometido a una vinificación para vinos rosados, el vino de esta variedad de uva presenta un bonito color. Sus aromas están marcados por notas florales, pero también por aromas de frutas exóticas, de pomelo y de lichi. En boca, esta variedad de uva es redonda y cálida, con una pizca de acidez final que le confiere equilibrio y frescor.

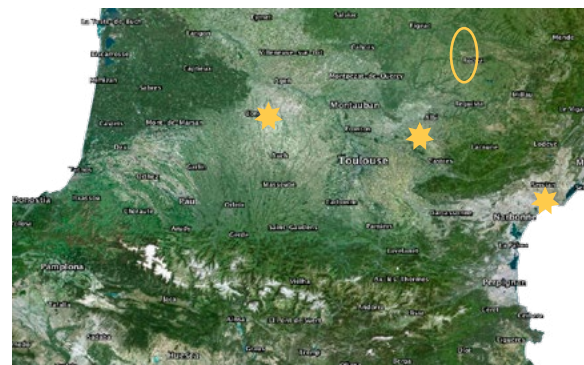


# TARABASSIÉ N

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Identificada desde el siglo XIX en Aveyron, esta variedad de uva solo se ha encontrado en el norte de este departamento, de donde presumiblemente es originaria. Se ha encontrado de forma anecdótica en mezclas en viñedos antiguos del valle del Lot (Nauviale, Estaing, Saint-Côme) o de Marcillac.

Sinónimo: Taraboussié.



— Zona de origen del Tarabassié N (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



🍃 **Pámpano joven**: algodonosa (gran densidad de pelos tumbados), blanca con ribete carmíneo. La primera hoja joven es algodonosa y blanca con ribete carmíneo en su cara superior; las siguientes presentan zonas bronceadas y algodonosas en la cara inferior.

🍃 **Hoja adulta**: de tamaño medio, orbicular, de 5 lóbulos con senos laterales poco profundos en V, con un limbo y lóbulos planos o ligeramente achaparrados. La cara inferior de la hoja es aterciopelada y con estructura en tela de araña en los nervios; su limbo presenta vellosidad en tela de araña. El limbo presenta una hinchazón bastante importante, es de color verde puro con un seno peciolar de estrecho a cerrado, con bordes superpuestos y una punta peciolar verde. Los nervios son verdes en ambas caras.

🍇 **Racimo**: los racimos son de medianos a grandes, de forma troncocónica, con alas, poco compactos, con un pedúnculo visible, medio lignificado. El raspón no presenta coloración.

🍇 **Baya y pulpa**: las bayas son negras, con coloración uniforme, esferoides o elípticas, de tamaño medio.

🍷 **Sarmiento**: El sarmiento es de largo medio, delgado, poco ramificado, con una sección transversal elíptica, una superficie estriada, sin pruina, lampiño. Los meritallos son de largo medio y el follaje se torna de color rojo durante el otoño.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Variedad de uva vigorosa, de baja fertilidad, sensible a la botritis. Debe utilizarse la poda larga
- Peso medio de un racimo : 350 g
- Desborre : 2 días después de la variedad Chasselas
- Mitad del envero : 2 a 3 días después de la variedad Chasselas
- Maduración : segunda época tardía

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad de uva se destina a la elaboración de vinos tintos o rosados.



### Análisis de aromas

Los vinos rosados obtenidos de esta variedad presentan contenidos importantes en acetato de isoamilo [aroma de plátano], compuestos fruto del proceso fermentativo, así como de diacetil (principalmente en 2017) responsable de las notas mantecosas y lácteas asociadas. Los análisis muestran asimismo contenidos elevados en b-damascenona, un compuesto varietal que acentúa las notas afrutadas de los vinos. Estas moléculas también están presentes en los vinos tintos procedentes de esta variedad de uva que poseen, además, la característica de revelar un potencial en rotundona, molécula extraída en la fase de maceración, que confiere a los vinos aromas especiados y de pimienta.



### Análisis sensorial

El vino rosado obtenido de esta variedad de uva presenta aromas afrutados fermentativos y terpénicos. En boca, también presenta un potencial interesante, el equilibrio es ideal y el vino presenta un largo óptimo. El vino tinto se caracteriza por aromas especiados, de pimienta, con notas afrutadas fermentativas. El cuerpo en boca es moderado, pero el equilibrio es agradable, suave, afrutado y ligeramente tánico, correspondiente a una determinada categoría de mercado.



# TARDIF N

## HISTOIRE ET ORIGINE DU CÉPAGE

Presente en el Conservatorio de Gan (Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques, donde fue identificado gracias a los análisis genéticos realizados durante el proyecto Valovitis) y en el INRA de Vassal desde 1949, esta variedad de uva confidencial también se ha encontrado en una parcela del viñedo de Saint-Mont, que ahora está incluida en el inventario de Monumentos Históricos. Por lo tanto, al examinar estos orígenes diferentes, el Tardif sólo se identificó en tres parcelas, situadas en tres departamentos distintos (Gers, Hautes-Pyrénées y Pyrénées-Atlantiques), lo que indica una cierta dispersión en los viñedos de los Pirineos y sus estribaciones. El examen de las relaciones genéticas entre las variedades presentes en el Domaine de Vassal muestra que el Tardif N está directamente relacionado con el Plant de Pédebernade n°4 (variedad original rosa originaria de Saint-Mont), pero no se pudo encontrar ningún otro vínculo directo.




Su madurez tardía, a la que se hace referencia con el nombre de introducción, ha sido confirmada por mediciones realizadas a lo largo de varios años. También se puede suponer que su apellido, que se desconoce si se refería a la variedad dondequiera que se cultivara, no promovió su notoriedad, ya que el adjetivo tardío puede aplicarse a muchas variedades de la zona y no constituye una característica muy destacable en este caso.



- Zona de origen del Tardif N (carta GEOportail)
- ★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



- 
**Pámpano joven** : blanco con borde carmín, con una densidad media de pelos planos. Las hojas jóvenes son coloridas (con grandes áreas bronceadas) y arqueadas.
- 
**Hoja adulta** : pequeña a mediana, quintuplex, de color verde claro y mate, con una burbuja muy regular y marcada. La hoja es plana o ligeramente giratoria, el seno peciolo está ligeramente superpuesto en la parte superior y deja una luz en su base. Las venas son de color amarillo verdoso, los dientes son cortos y de base estrecha, con bordes rectos y mucronizados. En la parte inferior, hay una densidad media de pelos planos.
- 
**Racimo** : Los racimos son pequeños, compactos, más o menos alados según el año, con bayas pequeñas.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Fertilidad correcta, de 14 a 16 racimos por cepa, de forma regular. Debido a su rendimiento moderado a bajo, principalmente a sus pequeños racimos, es aconsejable podarlo largo para asegurar un nivel de producción correcto
- Peso medio de un racimo : 140 g
- La madurez es tardía, unos días antes que la del Tannat N y al menos al nivel del Fer N (segundo período tardío)
- En la madurez, el grado potencial es de alrededor de 13% vol y más, para una acidez total cercana a 4 g/l de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. El potencial polifenólico es correcto, y está por encima del del Fer N en las mismas condiciones
- No se han observado problemas culturales ni sensibilidades particulares

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Tipo de vino posible

Esta variedad de uva se destina a la elaboración de vinos tintos.



### Análisis de aroma

El Tardif se caracteriza por un contenido de rotundona de hasta 200ng/l en 2016, lo que lo sitúa en un nivel muy alto para este potencial aromático, dando al vino aromas especiados y de pimienta negra que pueden ser mayoritarios dependiendo de la añada.



### Análisis sensorial

La variedad se distingue por su intensidad aromática y fuertes aromas de pimienta negra, perceptibles en nariz y en boca con notas más discretas de fruta madura. En boca domina el calor y los taninos, bien presentes, se describen como cualitativos; la persistencia aromática y la grasa se notan regularmente muy bien.

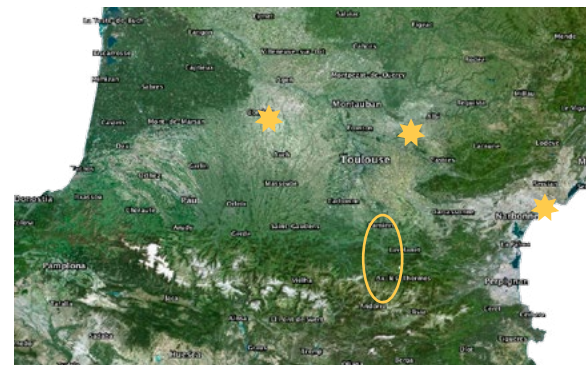


# BERDOMENEL B

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

En otro tiempo, esta antigua variedad de uva blanca de Ariège se cultivaba cerca de Pamier, en combinación con la Clairette y la Mauzac. Los análisis genéticos han demostrado que podría tratarse de una descendiente de Savagnin; también mantiene relaciones cercanas con otras muchas variedades de los Pirineos (Blancard, Fer, Camaralet). En la actualidad, ha desaparecido por completo.

Sinónimo : Berdanel



— Zona de origen del Berdomenel B (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



🍃 **Pámpano joven** : muy algodonosa, blanca con pigmentación antocianica en ribete de baja intensidad. Las hojas jóvenes presentan un color cobrizo/rojo en toda su superficie, con una densidad media de pelos tumbados.

🍃 **Hoja adulta** : las hojas son orbiculares, de tamaño medio, de 5 lóbulos bastante profundos, con senos laterales abiertos de fondo puntiagudo. El limbo es plano, afectado por una gran hinchazón; el seno peciolar tiene forma de U, con la punta peciolar intensamente pigmentada hasta la primera bifurcación de los nervios. En la cara inferior y superior del limbo, observamos una baja densidad de pelos tumbados en los nervios. Los dientes son largos y ojivales.

🍇 **Racimo** : los racimos son pequeños, compactos y piramidales de pedúnculo corto.

**Baya et pulpa** : ovoides, de un color verde amarillento uniforme con poca presencia de pruina, en color blanco moteado.

🍷 **Sarmientos** : las ramas son circulares, estriadas en color marrón y lampiñas. El largo de los meritallos es corto (90 mm).

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Desborre : 10 días después de la variedad Chasselas.
- Maduración : segunda época
- Peso medio de un racimo : 157 g

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Análisis de aroma

Los vinos blancos obtenidos de esta variedad de uva están marcados por un contenido importante en compuestos fermentativos como el acetato de isoamilo y el acetato de isobutilo, que confiere unas notas afrutadas frescas de tipo plátano y fresa. En 2016, se detectó una concentración en pirazinas (IBMP), que podría en función de las añadas aportar a los vinos unas notas vegetales.



### Análisis sensorial

Los vinos blancos obtenidos de esta variedad presentan aromas fermentativos, terpénicos y vegetales (pirazinas). En boca, la acidez está muy presente; el conjunto resulta bastante corto, pero aromático.

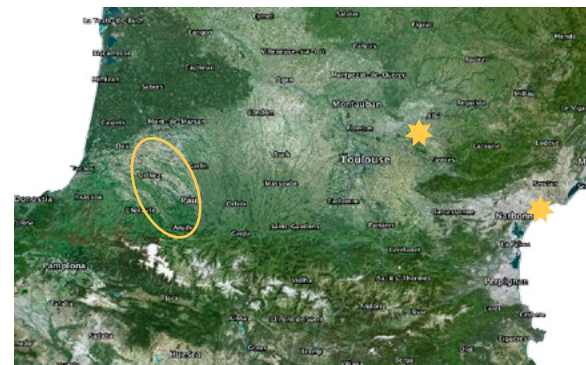


# GUILLEMOT B

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Esta antigua variedad de las Landas y de Béarn se cultivaba otrora en porte elevado y era apreciada por su producción y por el gran tamaño de los racimos. En la actualidad, ha desaparecido de los viñedos. Los análisis genéticos han permitido encontrar a sus dos progenitores: es el resultado de un cruce entre la Manseng noir, antigua variedad de uva con numerosos descendientes en la zona pirenaica, y la Verjus, variedad originaria del noreste de Francia, muy tardía y ácida. En este sentido, podría entre otros ser media hermana de la Tannat, con la que comparte ciertas similitudes morfológicas.

Sinónimos : Mourjálès (Condom, Gers), Coé de Baque (Ygos, Landes), Gouboil (Landes)



— Zona de origen del Guillemot B (carta GEOportail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



**Pámpano joven** : algodónosa blanca con ribete carmíneo. Hojas jóvenes extendidas o achaparradas, amarillentas y muy vellosas.



**Hoja adulta** : orbiculare y de gran tamaño, con limbo achaparrado, que presenta un alto grado de hinchazón, en ocasiones con relieve, de color verde amarillento. La hoja presenta 3 lóbulos de forma total o parcial, con un gran lóbulo mediano. El seno peciolar en forma de U cerrada, con los bordes ligeramente superpuestos en la parte superior, para dejar tan solo un pequeño espacio libre. En ocasiones, la punta peciolar, además del comienzo de los nervios principales y el pecíolo, presentan pigmentación. En la cara inferior, se advierte una densidad media de pelos tumbados y erguidos en los nervios y también en el limbo. Los dientes son ovoides.



**Racimo** : los racimos son grandes, largos y con alas, poco compactos, con un pedúnculo visible y herbáceo. El raspón no presenta coloración.

**Baya y pulpa** : las bayas son blancas, de color uniforme, elípticas, bastante grandes. Adoptan un tono dorado al alcanzar la maduración total.



**Sarmientos** : la rama es vigorosa, larga y ramificada, con una sección transversal elíptica, una superficie estriada con pruina parcialmente distribuida, de color marrón oscuro con estrías de color más oscuro. El meritallo es de largo medio.



## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Es una variedad vigorosa, de ramas grandes y productiva
- Maduración : segunda época tardía
- Peso medio de una baya : 2,45 g
- Peso medio de un racimo : 690 g

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



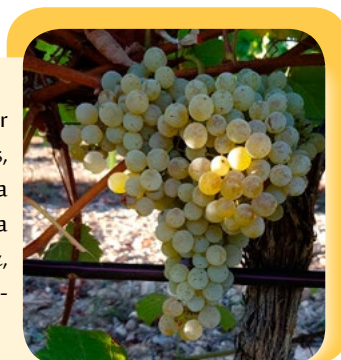
### Análisis de aromas

Los vinos blancos obtenidos de la variedad de uva Guillemot presentan contenidos elevados en tioles (acetato de 3-mercaptohexanol o A3MH), característicos de los aromas de frutas tropicales, y en compuestos fermentativos (acetato de isoamilo, acetato de isobutilo, en especial, aromas de plátano, fresa y frutas frescas). Estos compuestos en acetatos con un gran impacto en los aromas confieren al vino intensidad y complejidad aromática.



### Análisis sensorial

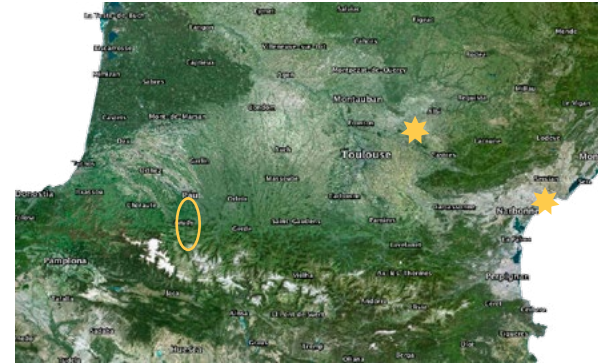
El vino blanco se caracteriza por aromas de la familia de los tioles, notas fermentativas tipo manzana verde y notas más florales de tisana y tilo. En boca, predomina la acidez, con una ligera untuosidad y volumen.



# MANSENG VERT B

## HISTORIA Y ORIGEN DE LA VARIEDAD

Esta variedad, poco habitual, todavía se podía encontrar en los alrededores de Gan (Pirineos-Atlánticos) por ampelógrafos como Durquety, Artozoul o Baudel en los años 1950-1960. En la actualidad, solo se encuentra en colección. Los análisis genéticos han demostrado que es pariente directo de Gros Manseng.



— Zona de origen de la variedad Manseng Vert B (carte GEO-portail)

★ Presencia de cepas

## CARACTERÍSTICAS AMPELOGRÁFICAS



🍃 **Pámpano** : algodonosa, blanca con ribete carmíneo. Las hojas jóvenes son ligeramente achaparradas; cara superior blanca con ribete carmíneo en la primera, zonas ligeramente bronceadas en las siguientes, cara inferior vellosa.

🍃 **Hoja adulta** : de tamaño medio, de 5 lóbulos e hinchazón leve, brillantes, de un verde puro con limbo plano y lóbulos involutos. Los senos laterales son poco profundos con fondo puntiagudo. El seno peciolar presenta forma de U estrecha, la punta peciolar es pigmentada, con nervios parcialmente rojos en ambas caras, al igual que el pecíolo. En la cara inferior, advertimos una densidad media de pelos erguidos y tumbados, tanto en el limbo como en los nervios.

🍇 **Racimo** : de tamaño medio, poco compactos, cilíndricos y alados, con un pedúnculo largo, herbáceo y un raspón no pigmentado.

**Baya y pulpa** : las bayas son blancas, de coloración uniforme, esféricas, de pellejo grueso, de tamaño medio y regular.

🌿 **Sarmientos** : la rama es corta, vigorosa, ramificada, con una sección transversal elíptica y superficie estriada, con pruina parcial, lampiña; meritallos con un largo medio que oscila entre 5 y 10 cm, de color uniforme marrón claro.

## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Esta variedad de uva es fértil, con una maduración muy tardía, que combina un potencial alcohólico elevado y una acidez elevada.
- Desborre : precoz, idéntico al de la variedad Chasselas
- Mitad del envero : de 3 a 4 días después de la variedad Chasselas
- Maduración : tercera época tardía
- Peso medio de un racimo : 189 g

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y AROMAS



### Análisis de aromas


Los vinos blancos obtenidos de la variedad Manseng vert presentan un contenido en 4-metil-4-mercapto-2-pentanona que puede, en función de la añada, conferir al vino unas notas vegetales de boj típicas, que podemos encontrar también en ciertas Sauvignon B. El contenido en compuestos fermentativos como el isobutirato de etilo [aromas de piña] y el isovalerato de etilo [aromas de manzana], presentes fundamentalmente en 2017, pueden completar el perfil afrutado de estos vinos.



### Análisis sensorial

El vino presenta una intensidad aromática óptima marcada por aromas fermentativos de frutas de pulpa blanca (manzana, pera) y de notas más vegetales, y pimienta. El paso por boca especiado se caracteriza por una marcada acidez.





## Descripteurs ampélographiques Descriptoros ampelográficos

| Codification OIV (densité de poils) | Poils couchés  | Poils dressés                   |
|-------------------------------------|----------------|---------------------------------|
| 1 : nulle à très faible             | Glabre         | Glabre                          |
| 3 : faible                          | Aranéux        | Légèrement sétueux ou pubescent |
| 5 / moyenne                         | Duveteux       | Sétueux ou pubescent            |
| 7 : forte                           | Cotonneux      | Velouté                         |
| 9 : très forte                      | Très cotonneux | Très velouté                    |

## Documentation et photos Documentación y fotos

### Sources documentaires/ Fuentes documentales :

- IFV Sud-Ouest : archives internes (notes, rapports, articles)
- INRA de Marseillan (34), Domaine de Vassal : archives internes (dossiers variétaux, herbiers et articles). Communiquées par Thierry Lacombe et Cécile Marchal
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Pierre Galet, éditions Libre et Solidaire, 2015
- Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire. Mémoires d'un ampélographe. Guy Lavignac, Editions du Rouergue/INRA éditions, 2001.
- Artozoul J.-R, Baudel J., Bisson J., Durquety M., Guillot R., Lagard P., Levadoux L, 1960. Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français. INRA éditions.
- Traité général de Viticulture : ampélographie. P.Viala et V.Vermorel, 1900-1910, 7 volumes.
- Lacombe T, Boursiquot JM, Laucou V, Di Vecchi-Staraz M, Peros JP, This P : Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.). Theor Appl Genet. Published online 27 September 2012.
- Misión Biológica de Galicia-CSIC

### Crédits photographiques/ Créditos fotográficos :

IFV Sud-Ouest, CTA Aragon, et INRA de Vassal.

# INDEX DES VARIÉTÉS

## INDICE DE LAS VARIETADES

### A

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Ambrosina N ..... | 36 , 62 |
| Albana B .....    | 50 , 76 |

### B

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Benedicto N .....  | 38 , 64  |
| Berdomenel B ..... | 30 , 110 |
| Beturian N .....   | 40 , 66  |

### C

|                  |        |
|------------------|--------|
| Camaraou N ..... | 6 , 86 |
|------------------|--------|

### G

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Gonfaus N .....       | 42 , 68  |
| Greta B .....         | 52 , 78  |
| Gros Cabernet N ..... | 8 , 88   |
| Gros Verdot N .....   | 10 , 98  |
| Guillemot B .....     | 32 , 112 |

### J

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Jarrosuelto B ..... | 54 , 80 |
|---------------------|---------|

### M

|  |          |
|--|----------|
| Magdeleine Noire des Charentes N ..... | 12 , 92  |
| Malpé N .....                          | 14 , 94  |
| Mancin N .....                         | 16 , 96  |
| Manseng Vert B .....                   | 34 , 114 |

### N

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Négral N .....        | 18 , 98  |
| Négret Punjut N ..... | 20 , 100 |

### O

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Olivana B ..... | 56 , 82 |
|-----------------|---------|

### P

|                |         |
|----------------|---------|
| Parrel N ..... | 46 , 72 |
|----------------|---------|

### R

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Rotuna B .....    | 58 , 84  |
| Rouquette N ..... | 22 , 102 |

### S

|                    |          |
|--------------------|----------|
| San Antoni N ..... | 24 , 104 |
|--------------------|----------|

### T

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Tarabassié N .....      | 26 , 106 |
| Tardif N .....          | 28 , 108 |
| Tortozona Tinta N ..... | 44 , 70  |



# VALOVITIS

En savoir plus sur le projet VALOVITIS  
Más información sobre el proyecto VALOVITIS

[www.valovitis.eu](http://www.valovitis.eu)

Document rédigé par / Documento escrito por



Avec le soutien de / Con el apoyo de







La diversité variétale viticole est notre patrimoine,  
préservons-la!

La diversidad varietal vitícola es nuestro patrimonio,  
conservémoslo!



VALOVITIS

Interreg  
POCTEFA

