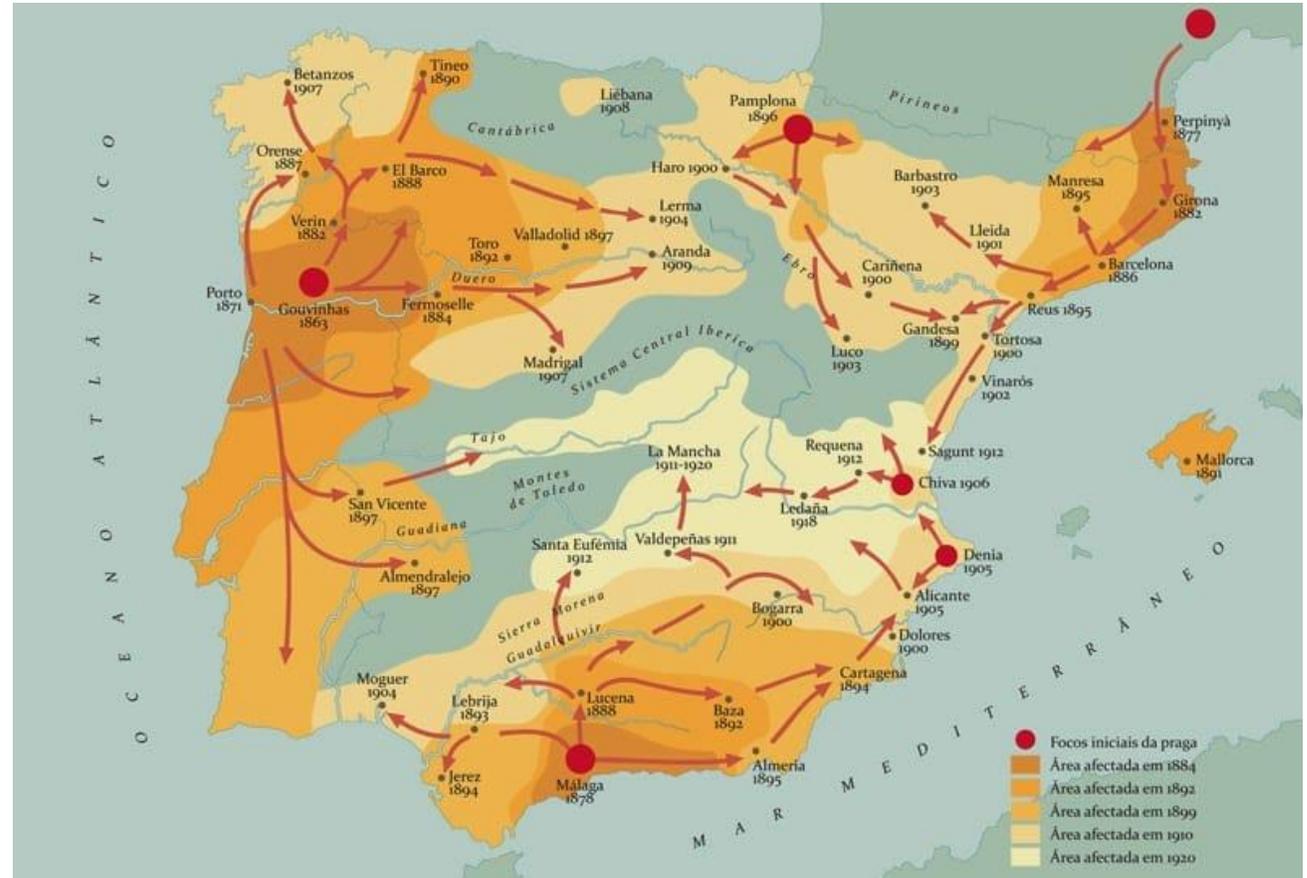


# VITICULTURA I. La Filoxera

- **ORIGEN:** Estados Unidos.
- Se localiza por primera vez en 1854 en EEUU.
- En 1863 entra a Inglaterra en 1868 otros países en Europa esta afectada.
- En 1878, España ya esta afectada.
- \* **El medio por el que los países son afectados:** Su entrada es a través de los puertos marítimos.
- \* Desde Oporto entra; en Málaga y Denia. Desde Francia entra a Navarra y Cataluña.



## COMO SE PROPAGA, COMO ACTÚA, CONSECUENCIAS

**Se propaga:** El insecto tiene alas, su propagación es mediante el viento que además lo traslada de un viñedo a otro.

**¿Cómo ataca?:** Actúa en la raíz de la planta. Vive y se alimenta de ella. Interrumpen las corrientes de la savia.

- El primer año es imperceptible.

- Segundo año las hojas van perdiendo, robustez, color, vigor. Pierden clorofila y la hoja se vuelve amarilla.

- Por último, el fruto cae antes de su madurez, la raíz está infectada y la planta muere.

**¿Cómo lo observamos?:** Se manifiesta en el Haz de las hojas ( cara superior ).

## LA FILOXERA



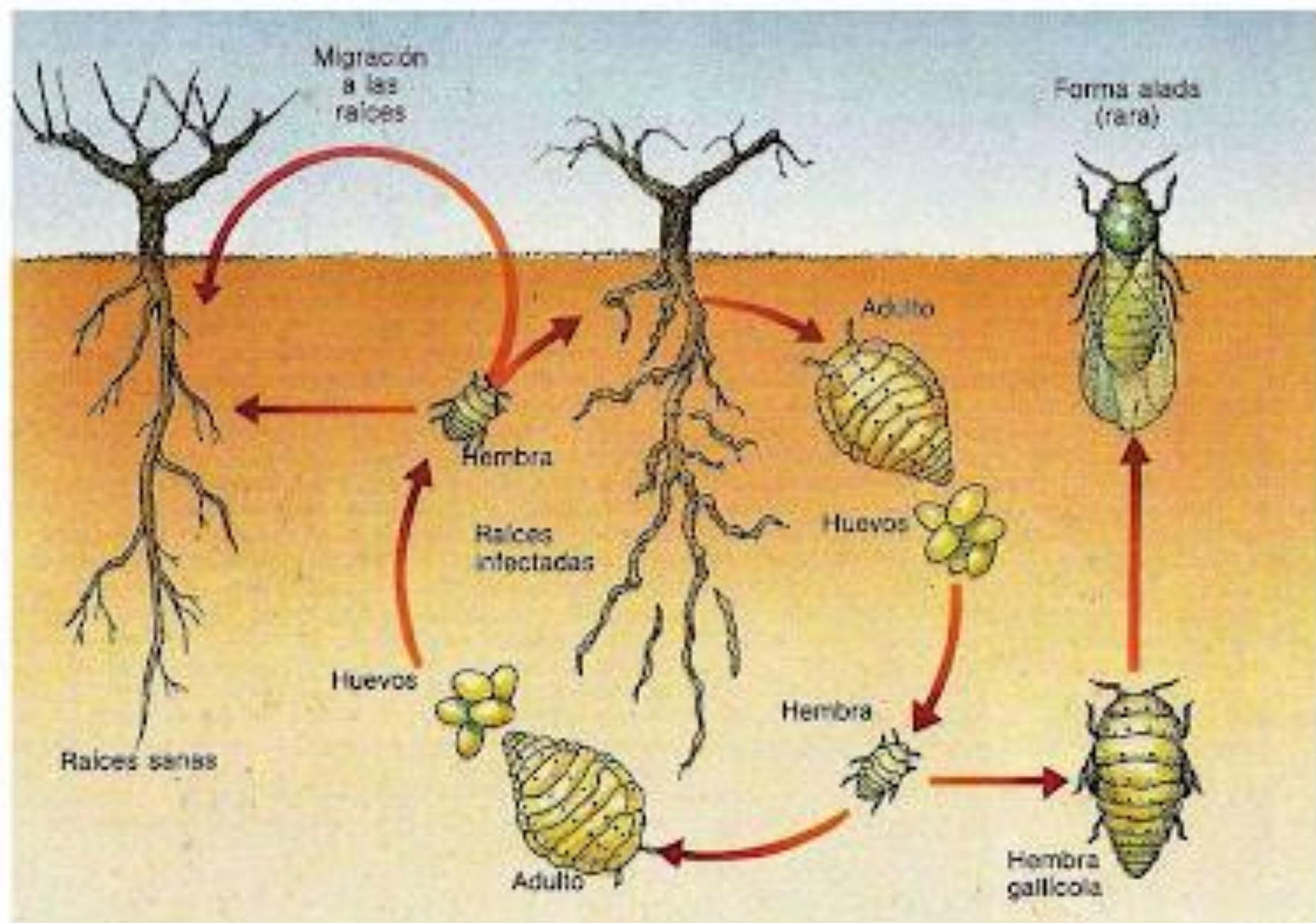
Insecto, con alas, adulto.



Haz de la hoja, infectado



Imagen natural , adulta



# DE PROTECCIÓN:

- 
- Este ataque podría haber terminado con todas las vides del mundo, pero **por suerte el bicho no ataca en vides plantadas en arena**. Por eso se pudieron salvar algunas vides y es entonces cuando EEUU, busca una estrategia de protección.



## EXTRATEGIAS:

Se trata de colocar un injerto de vid europea sobre un portainjerto de vid americana resistente al insecto.

Los **factores principales** que se van a tener en cuenta entre otros son:

- Que sea resistente al pulgón.
- En función del suelo
- En función de la variedad.



Tipos de injertos		
Inglés doble	Inglés	Por aproximación
De puente	De corona	A caballo

## EL FUTURO DESPUÉS DE LA FILOXERA.

Cómo hemos comentado la solución llegó desde donde vino el problema de EEUU.

**Después de años de estudios se determinó que ciertas vides americanas eran las más adecuadas para que el pulgón no atacara *Riparia, Rupestris o Berlandieri*, y aunque en un primer momento pudo servir para salvar viñedos se veía limitado frente a diferentes factores del suelo o clima, es decir no era lo suficientemente resistente o no se adaptaba.**

Este fue el **motivo de que se iniciaran diferentes ensayos**, se buscaba cruces, que se adapten a diferentes suelos, climas, variedades, vigor, ciclo vegetativo... hoy en día **existen una cantidad de portainjertos** de vid americana que realmente sólo el viticultor podría reconocerlas.

La filoxera fue el inicio I+D+I. Permite la investigación, el desarrollo e innovación. **Permite el desarrollo de otras variedades, el cruce entre ellas.**

Los injertos además permiten combatir otras enfermedades más comunes, pero no menos destructivas localmente cómo son **oídio, mildium, entre otros.**

## **VIÑEDOS PREFILOXÉRICOS.**

**La filoxera no se desarrolla en suelos arenosos ( 60%) aproximadamente y en zonas salinas.**

Es por eso que en algunos vinos nos indican que son de viñedos prefiloxéricos ( antes de la filoxera y que no han sido atacados).

**Por lo general son viñedos muy pequeños y con limitada producción.**

Algunos ejemplos:

**Bodegas El Grifo ( Lanzarote).** Algunos vinos de Moscatel de Alejandría.

**Bodegas Monje ( Tenerife).** Vino la Hollera de Listan Negro.

**Bodegas Gerardo Méndez ( Cambados en Galicia).** Do Ferreiro Cepas Viejas.

En la **Meseta Castellana**, alguna zona de Valladolid, Zamora o Segovia, podemos encontrar bodegas como **Javier Sanz en la Seca**, **Numanthia** con sus 100 puntos Parker Termanthia y **Ossian** y vides propiedad del famoso Restaurante Jose María en Segovia.



# VINOS DULCES

Enero 2024 Clase II

## APROXIMACION A LOS VINOS NATURALMENTE DULCES

1. ¿ Que es un vino dulce?.

- a) Vinos de licor dulces. **VLD**
- b) Vinos naturalmente dulces. **VND**

---

### VLD ( Vinos de licor o Fortificados)

- a) Vinos con un contenido no inferior a 15 % vol de alcohol, ni superior a 22% vol de alcohol.
- b) Son aquellos que se obtienen a partir de un vino o un mosto como “producto base” y se le añaden, alcohol neutro de (96º), aguardiente (96º) o destilados provenientes de la uva entre (52º-86º).
- c) Además, si se quieren endulzar se usará mosto de uva concentrado, muy rico en azúcares o mosto de uva parcialmente pasificado.

Por lo tanto, estamos hablando de...

- Vinos generosos de licor ( Cream, Pale crem...)
- Las Mistelas ( típico de la zona de Andalucía, Mosto + alcohol vínico.
- Los Oportos

Puede elaborarse de cualquier variedad.

Pedro Ximénez  
Moscatel de Alejandría  
Monastrell  
Listan ( negra y blanca).

## VINOS NATURALMENTE DULCES

Son aquellos donde el dulzor y el contenido alcohólico provienen:

- a) Exclusivamente de la uva
- b) De un mosto con gran cantidad de azúcares, por ej. De uvas bastante deshidratadas.

Es diferente de los VINOS DE LICOR por:

- No existe un proceso de encabezado ni fortificación.
- Su  $\rho$  alcohólico es más bajo que los encabezados ( 8-12% vol ).
- Su contenido de azúcar es superior a los 45 g/ l, pudiendo incluso tener hasta los 200 g/ l.

Variedades más utilizadas:

Blancas: Moscatel, PX, Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Savagnin...

Tintas: Garnacha, Monastrell, Bobal...

## TIPOS DE VINOS NATURALMENTE DULCES

Depende de su sistema de elaboración y de donde se efectúe

### EN LA PLANTA:

- Podredumbre Noble ( Botrytis)
- Vendimia tardía
- Por Congelación \* En España la casa Gramona practica la Crioextraccion para sus famosos vinos de hielo. Se vendimia y se congela para luego obtener el jugo más concentrado.



### FUERA DE LA PLANTA

- Al abrigo
  - \* Passitos
  - \* Vinos de paja
  - \* Tostados
- Al Aire
  - \* Por asoleo

## EN LA PLANTA: 1º método

### Podredumbre Noble o Botrytis:

Vino Botrytis : **Sauternes y Tokaji** son los ejemplos más famosos, aunque sus metodologías son muy diferentes. Las uvas se ven afectadas por un moho deseable llamado Botrytis cinerea (podredumbre noble). Esto marchita la uva y cambia el sabor y aroma sin arruinarla

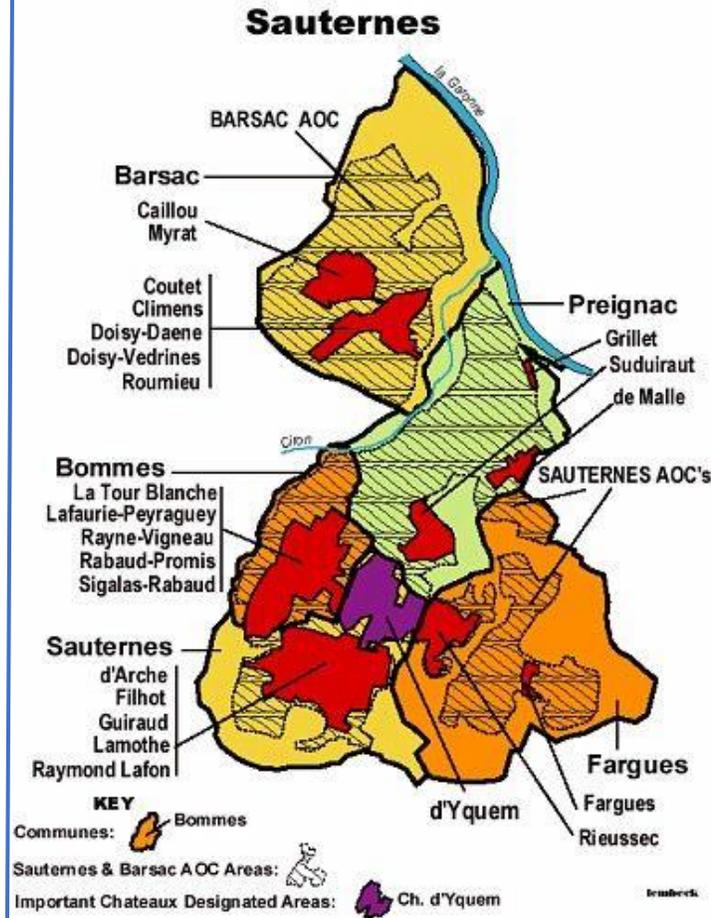
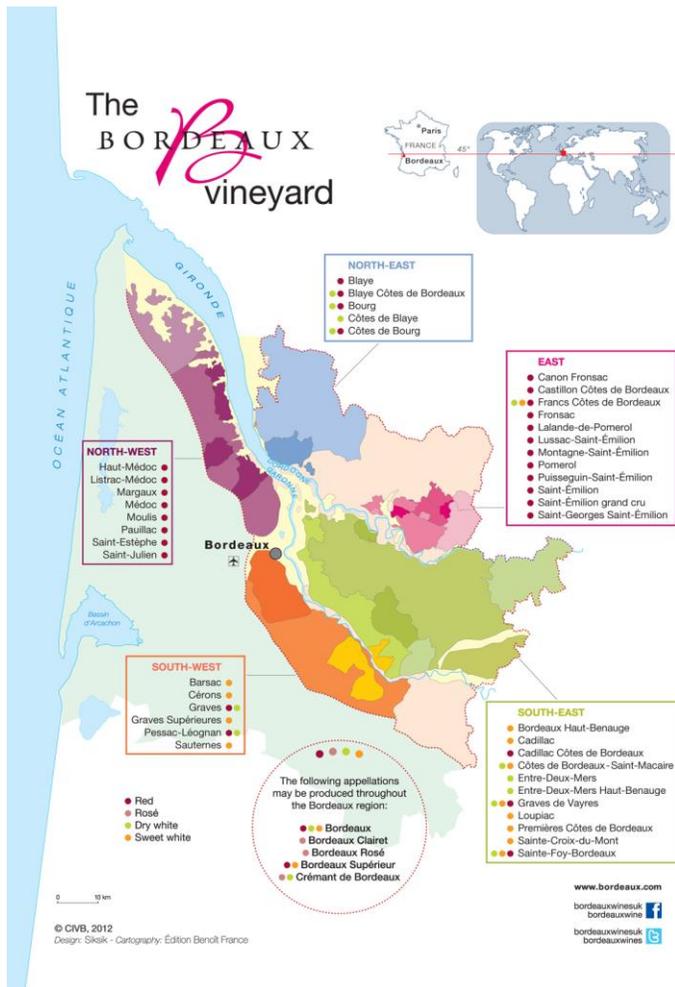
En cata: Notas a miel y mermelada. En boca melosos.

Los vinos más famosos:

Los Sauternes ( Burdeos ) elaborados con Semillon y / o Sauvignon Blanc.

Los Tokaji: Hungría elaborados con Furmint y/ o hárslevelü.





# SAUTERNES

- Sauternes, denominación de vino blanco dulce por excelencia, cuenta con una serie de fincas famosas, encabezadas por el renombrado Château d'Yquem.
- Condiciones para que se produzca la Botrytis cinerea o podredumbre noble en otoño.
  - 1) Nieblas matutinas, el hongo prospera.
  - 2) Tardes cálidas y secas, para secar la uva. Si no se seca la uva, crea la podredumbre gris (no deseable).

Para su elaboración se necesita que la uva tenga un peso en mosto de 221g / l. Los vinos blancos normales lo tienen en 162 g /l.

Por lo general la naturaleza permite que la uva llegue al azúcar que se necesita, en el caso de que el año no sea bueno se puede practicar la *\*Chaptalización* o la *\*crioextracción*.

**\*CRIOEXTRACCIÓN:** Las uvas se congelan antes de prensarlas, lo que separa el agua de los jugos ricos en azúcar y crea un mosto más rico y dulce . La técnica es más útil en cosechas más frías, cuando los niveles de azúcar son insuficientes para producir vinos dulces de calidad.

**\*CHAPTALIZACIÓN:** Proceso de elaboración del vino en el que se añade azúcar o jugo de uva concentrado al mosto de uva antes de la fermentación, para aumentar su potencial alcohólico . Azúcar = Alcohol . Aunque está permitida, no está bien vista.

### **¿ Por qué es tan caro el Sauternes?.**

- Porque hay que dejar las uvas madurar en la cepa durante largo tiempo, suponen un riesgo por el clima, la podredumbre gris y otros factores que pueden arruinar la cosecha. Dicho del mismo modo RIESGO.
- La mano de obra, la recolección supone diferentes pasadas y recogidas con muchos operarios racimo por racimo.
- Las barricas; son de alto precio y el dulce está en guarda de 18/36 meses.

## LA HISTORIA DEL MEJOR VINO DULCE DEL MUNDO

Château d'Yquem es una propiedad en el distrito de Sauternes de Burdeos, donde se elabora lo que posiblemente sea el vino de postre más famoso del mundo. Fue el único castillo de Sauternes clasificado como Premier Cru Supérieur en la Clasificación oficial de 1855 , y su precio corresponde a ello.

La finca Yquem, propiedad del rey de Inglaterra en la Edad Media, produce vino de cosecha tardía desde al menos finales del siglo XVI. El viñedo de 103 hectáreas (254 acres) está situado en la colina más alta de Sauternes.

Los suelos aquí son perfectos para la producción de vino dulce: una capa superior cálida y seca de guijarros y grava gruesa se encuentra sobre un subsuelo arcilloso que retiene generosas reservas de agua, lo que ayuda al desarrollo de la podredumbre noble , y hay alrededor de 60 millas (100 km) de desagües para evitar encharcamientos. En cualquier momento, alrededor de 12 hectáreas de viñedos están en barbecho o tienen vides jóvenes no aptas para la producción.

El viñedo de Yquem está plantado con alrededor de un 75 por ciento de Semillon y un 25 por ciento de Sauvignon Blanc . En cada cosecha se utiliza un equipo de alrededor de 150 recolectores expertos que realizan múltiples pasadas por el viñedo para garantizar que solo se recolecte fruta completamente botrytizada. Los rendimientos son muy bajos: unos 900 litros por hectárea, o alrededor de un vaso por cepa.

En bodega, las uvas se prensan tres o cuatro veces, con presiones crecientes que producen menores volúmenes pero mayores niveles de azúcar. Yquem se fermenta en barricas nuevas de roble para un máximo control sobre lotes pequeños. El equipo de la bodega tiene un objetivo ideal de 13,5 por ciento vol. para un vino con 120 a 150 gramos por litro de azúcar residual, aunque el contenido de alcohol puede variar en ambos sentidos en aproximadamente un 1 por ciento dependiendo de los niveles de azúcar.

Los lotes individuales, organizados por día de recolección, se envejecen por separado durante seis a ocho meses, tras lo cual se realiza la primera selección y una mezcla preliminar. Después de unos 24 meses más de crianza, las barricas se vuelven a catar y los mejores lotes elaboran el vino final. Cada año se producen una media de unas 80.000 botellas, aunque en las cosechas pobres toda la cosecha se vende a granel de forma anónima (esto ocurrió nueve veces en el siglo XX). 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974 ,1992 y 2012.



## LA HUELLA ESPAÑOLA DE LOS GRANDES VINOS NATURALES CON BOTRYTIS ( parte I)

Tokaj-Oremus es un productor de vino histórico, ubicado en la región de Tokaj , en el noreste de Hungría. La finca elabora una variedad de los famosos vinos botrytizados Tokaji de la región, con niveles de dulzura que oscilan entre tres y seis puttonyos.

La historia de Oremus se remonta a la década de 1620. Sorprendentemente, al viñedo Oremus se le atribuye la producción de uvas para el primer Tokaji Aszú jamás elaborado. Cuenta la leyenda que en 1650, por temor a un ataque de los turcos, la cosecha se pospuso dos meses. Las uvas lograron deshidratarse en la vid y finalmente produjeron un vino excepcional e intensamente dulce.

En 1993, la familia Álvarez, propietaria de la emblemática Vega Sicilia de España , compró la finca y fundó Tokaj-Oremus Viñedos y Bodegas. La bodega, ubicada en Tolcsva, cuenta con bodegas subterráneas del siglo XIII donde se almacenan y envejecen los vinos Tokaji naturalmente dulces.

Oremus tiene 33 hectáreas de viñedos, plantados principalmente con Furmint con cantidades más pequeñas de Hárslevelü , Sárga Muskotály , Zéta , Kövérszolo y Gohér. Los viñedos tienen un clima continental y la cercana confluencia de dos ríos proporciona las condiciones ideales en la cosecha que hacen posible que las uvas se vean afectadas por la botrytis. El vino de cosecha tardía de Oremus se elabora mayoritariamente con uvas demasiado maduras, mientras que el vino Aszú se elabora con bayas botritizadas que se seleccionan una a una en ensayos .



## ¿ QUE SON LOS PUTTONYOS ? ( Parte II)

**A la hora de tomarlo o elegir un Tokaj, hay que tener en cuenta el grado de Puttonyos, que va de 3 a 6, se refiere al dulzor del vino, 3 siendo el mínimo, y 6 el más dulce.**

Anteriormente los Puttonyos, hace referencia a los cestos de uvas que se metían en las barricas, aproximadamente de unos 25 Kg.

**Eszencia es un néctar de uvas aszú** prensado por su propio peso que fluye libremente. Un néctar único que se menciona en el himno nacional húngaro.

Eszencia se vendía en las farmacias debido a su efecto beneficioso sobre la salud. Contiene simplemente del 1 al 3% de alcohol.

Es decir: Cada capazo corresponde a 25 kg de uva con podredumbre.  
En una barrica con capacidad de 136 litros que contiene vino/mosto base, se le añadían capazos de 25 kg, si tu añades por ejemplo 3 capazos de 25 kg se habla de 3 puttonyos.

## EN LA PLANTA: 2º método

### **Vendimia tardía:**

Como su propio nombre indica, **esta forma de concentrar el azúcar en los racimos consiste en vendimiarlos muy tarde, dejando que los racimos sigan madurando en la planta durante varias semanas. Así las uvas sobremaduran y posteriormente se pasifican, es decir, que pierden gran parte de su agua por evaporación y, consecuentemente, la concentración de azúcares aumenta.**

La vendimia tardía sólo es posible en **lugares con una humedad baja**, ya que de lo contrario las uvas se pudrirían antes que pasificarse. Por ello se **practica principalmente en el centro, sur y levante español, como es el caso del tradicional Fondillón de Alicante**, aunque esta técnica se emplea también en muchos otros vinos.



### EN LA PLANTA: 3º método

**Los vinos de hielo o ice wine se elaboran con racimos que están congelados** en el momento del prensado. Cuando las uvas se congelan se forman cristales de agua (hielo) de modo que al prensarse ésta queda retenida, aumentando la concentración de azúcares y otros compuestos en el mosto.

**El modo ancestral de elaborar estos vinos consiste en dejar los racimos maduros en las vides el tiempo necesario hasta que la llegada del frío intenso los congela. En este caso, la concentración de azúcares se debe también a la sobremaduración de los racimos, que se dejan en la planta mucho más tiempo del habitual, y también a la formación de cristales de hielo tras su congelación.**

Este tipo de vinos solo se elaboran en las regiones vitícolas más septentrionales del planeta, aquellas donde el frío llega pronto y con intensidad, como **Alemania, Austria y Canadá.**



## FUERA DE LA PLANTA: AL ABRIGO ( Parte I)

Son vinos elaborados con uvas recogidas y dejadas secar al sol o en interiores en habitaciones cálidas o en vigas.

**Los Passitos:** Originarios de Italia, con respecto a los Passitos en este punto los Italianos tiene un uso más global que el que se va a dar en el texto, bastante más restrictivo porque se refiere exclusivamente a los vinos deshidratados en recintos cerrados. Es decir, se pueden referir a;

*Vinos secos como el Amarone della Valpolicella pueden ser también*

*Vinos de licor (los llamarán normalmente Licorosos Passitos)*

*Vinos obtenidos por una vendimia bastante tardía.*

*Vinos de uvas deshidratadas por asoleo.*

*En resumen, que Passito para los italianos es un vino elaborado con uvas pseudopasificadas (deshidratadas) independientemente de su método de concentración.*

**Vin de Paille - Vino de Paja:** Famoso en el Jura con las variedades blancas Savagnin y Chardonnay y como tintas Poulsard y Trousseau. Por la zona en la que están su concentración de azúcar es alta entre los 320 y 420 g/ l. Por lo tanto, el alcohol que tienen en el mercado es de 14-17% Vol. Además suelen estar unos 18 meses en barrica.

**Vin de Santo:** Famoso en la Toscana. Se elabora con variedades blancas como la Trebbiano y Malvasía. Adquiere el nombre por los Monjes que preferían el vino dulce en misa.

Se arranca la fermentación mediante los Vin de Santo que hay guardado de añadas anteriores. El vino tiene que estar como mínimo 3 años en barrica. Suele estar de 5 a 10 años.

## FUERA DE LA PLANTA: AL ABRIGO ( Parte II )

### Tostados:

**El vino tostado es patrimonio de la enología española** y se produce en la DO Ribeiro y es uno de los vinos dulces más especiales y escasos del mundo, que no tiene el reconocimiento mundial que se merece por lo recóndito de la zona donde se elabora y la escasez del producto, solo al alcance de unos pocos afortunados.

### Variedades:

Blancas: Treixadura, Torrontés, Godello, Loureira y Albariño.

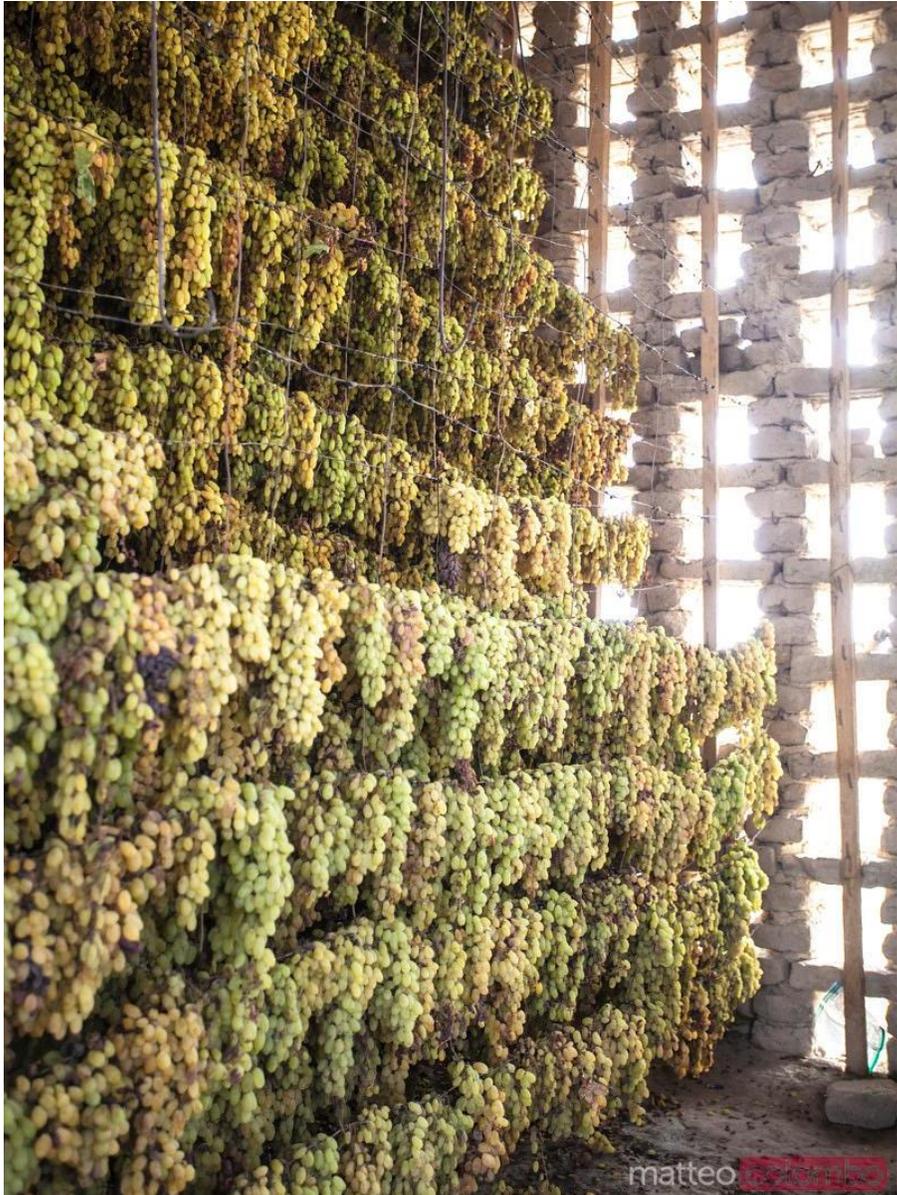
Tintas: Caiño Tinto, Caiño Bravo, Caiño Longo, Ferrón, Sousón, Mencía y Brancellao.

El secado se realiza en un lugar llamado sequeiros o pendellos, durante 90 días. Este mosto fermenta parcialmente para dar un vino naturalmente dulce con una concentración de azúcar superior a los 300 gramos por litro.

Esta fermentación debe ser lenta y a baja temperatura para mantener los aromas tan especiales del vino.

El envejecimiento es de 3 meses en barricas de roble o de cerezo, para después tener una crianza en botella mínima de 90 días.

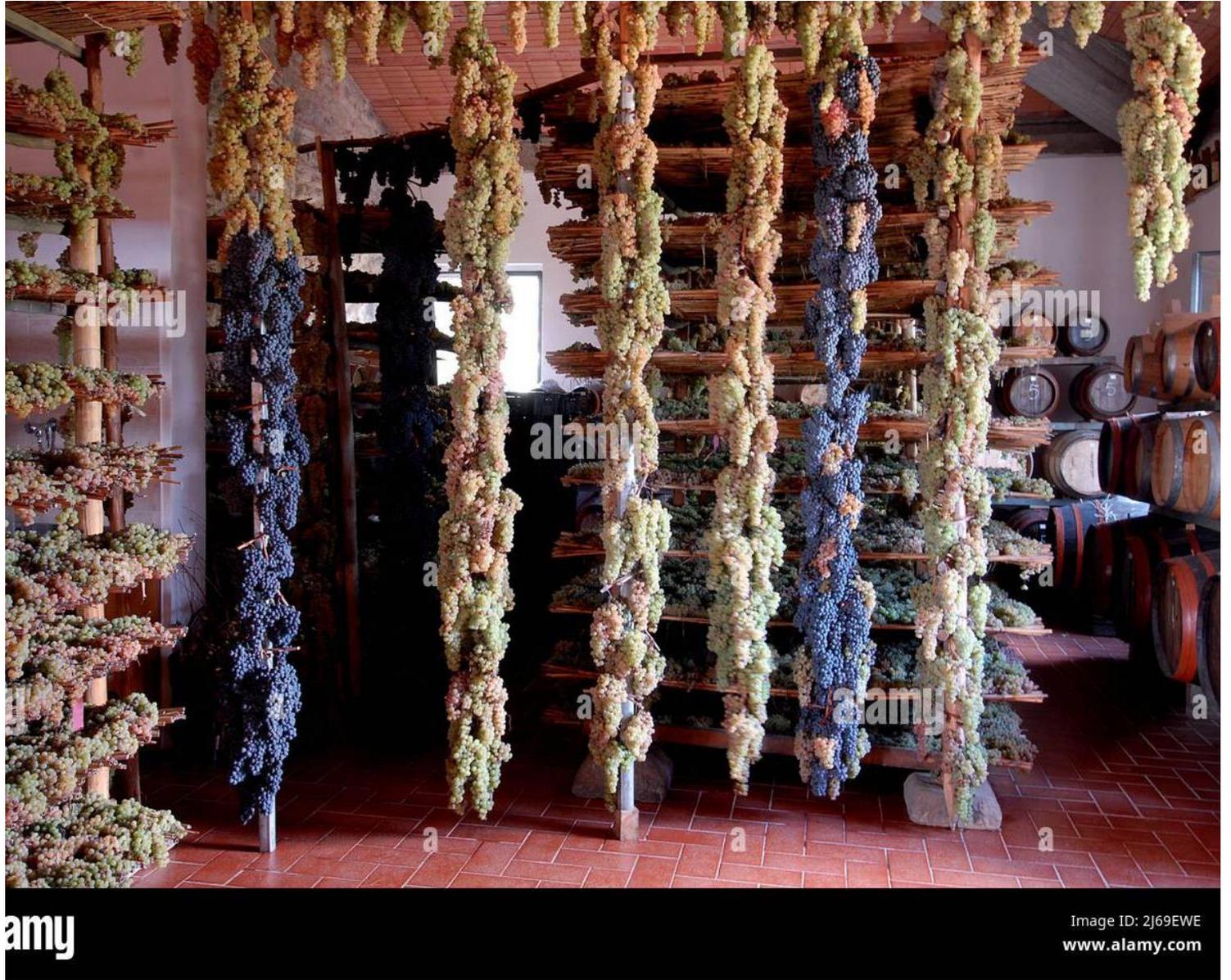
Desde el proceso de recolección hasta el de embotellado deben transcurrir un mínimo de 360 días.



matteo 



alamy  Image ID: BV  
www.alamy



alamy

Image ID: 2J69EWE  
www.alamy.com



## FUERA DE PLANTA POR ASOLEO:

La técnica del “asoleo” o “asoleado” consiste en extender los racimos ya cortados en una superficie limpia directamente sobre el suelo y al aire libre para que el sol deshidrate las uvas, llegando incluso a pasificarlas parcialmente. Lo habitual es colocar estos racimos, que ocupan grandes extensiones, en terrenos cuya inclinación favorezca una mayor insolación.

En este caso, es necesario que el **clima sea seco y muy soleado**, incluso más que para la vendimia tardía. Es por ello que es una técnica muy empleada en el sur de la península, **más concretamente en Andalucía y especialmente en Montilla-Moriles y Málaga.**

