

Albillo de Manchuela y Albillo de Méntrida: Dos variedades de vid cultivadas en Castilla La Mancha.

M. Fernández-González, A. Mena y J. Martínez

Instituto de la vid y el vino de Castilla La Mancha, Ctra. Toledo-Albacete s/n. 13700, Tomelloso, (Ciudad Real)

Palabras clave: *Vitis vinifera*, ampelografía, microsatélites, cultivar, Albillo.

Resumen

Se ha realizado un estudio comparativo de distintas accesiones de vid recogidas bajo la denominación Albillo (*Vitis vinifera* L.) cultivadas en la D.O. Méntrida y la D.O. Manchuela, utilizando diversas técnicas como el análisis de 12 regiones microsatélites, la descripción ampelográfica, la cronología de los estados fenológicos, así como las cualidades aromáticas y gustativas de los vinos elaborados con ellas. Los resultados ampelográficos revelaron ciertas diferencias en algunos caracteres de las accesiones descritas, siendo los marcadores moleculares los que permitieron agruparlas en dos genotipos distintos. Mientras que el cv. Albillo cultivado en la D.O. Méntrida es sinonimia de Albillo Real, el cv. Albillo de Manchuela presenta un nuevo genotipo y distinto del cv. Albillo Mayor y no había sido descrita anteriormente según la bibliografía consultada. Este trabajo debe considerarse básico para emprender el camino que conduzca al reconocimiento de los dos cultivares como entidades distintas y a su inclusión como tales en el Registro de Variedades Comerciales y en las Listas de Variedades Autorizadas y Recomendadas en Castilla-La Mancha.

INTRODUCCIÓN

Bajo la denominación Albillo se recoge un amplio grupo de cultivares de uva blanca que resultan homónimos. En 1807 Rojas Clemente ya cita el verdadero problema que existe con esta denominación y que es empleada para nombrar cultivares muy diferentes (Cabello et al. 2003), por ello comenta: “El Albillo no es una variedad, sino una tribu que acoge dentro de ella un número elevado de variedades muy parecidas entre sí, lo que dificulta el trabajo de diferenciación entre unas y otras”.

En la actualidad hay reconocidos dos cultivares diferentes de Albillo: Albillo Real, cultivado en San Martín de Valdeiglesias (Madrid), Cebreros (Ávila) y Toro (Zamora) y Albillo Mayor, en la Ribera del Duero y Cigales. Sin embargo, en muchas otras Regiones y D.Os se sigue utilizando el término genérico Albillo, para denominar cultivares diferentes a los citados anteriormente, como en las D.O. del Hierro y La Palma (Canarias), o incluso para denominar otros cultivares como el Albillo en Ribeiro que corresponde al cv. Chasselas Doré.

El cultivo del cv. Albillo está recomendado en Castilla La Mancha (Real Decreto 1244/2008, 18 de Julio por el que se regula el potencial de producción vitícola) y está autorizado en dos Denominaciones de Origen de esta Región, en la D.O. Manchuela y en la D.O. Méntrida. Nuestra experiencia demuestra que los Albillos cultivados en estas dos D.Os. son diferentes entre sí aunque tengan la misma denominación y no estén reconocidos oficialmente como cultivares distintos.

El objetivo de este trabajo consiste en caracterizar y diferenciar mediante métodos ampelográficos, fenológicos, genéticos y sensoriales los dos cultivares recogidos bajo la denominación Albillo cultivadas en Castilla La Mancha.

MATERIAL Y MÉTODOS.

El material vegetal objeto de estudio corresponde a distintas accesiones recogidas bajo la denominación Albillo (*Vitis vinifera* L.), procedentes de distintos parajes pertenecientes a la D.O. Méntrida (Almorox) y a la D.O. Manchuela (Villamalea) y que se encuentran actualmente en el campo de variedades autorizadas y recomendadas de Castilla La Mancha del IVICAM.

La identificación varietal se realizó mediante el análisis 12 regiones microsatélites (VVS2, VVMD5, VVMD7, VVMD27, VrZAG62 y VrZAG79, VrZAG64, VrZAG67, VrZAG83, VrZAG21, VVMD28, VVMD36), en las condiciones descritas por Fernandez-Gonzalez et al. (2007).

Para la caracterización morfológica se ha trabajado con la selección de descriptores de la O.I.V., la U.P.O.V, y la I.B.P.G.R. realizada por el IMIA (Comunidad de Madrid), que incluye un total de 42 caracteres. Además se estableció la fenología del ciclo de crecimiento mediante el estudio cronológico de la brotación, floración, envero y vendimia, durante el año 2008.

Se realizaron microvinificaciones con fermentación controlada de los dos cultivares individualmente, durante la vendimia de 2007 y a los vinos resultantes se analizaron los siguientes parámetros: Grado alcohólico, densidad, pH, acidez total, ácido málico, ácido láctico, catequinas, taninos y polifenoles, azúcares, extracto seco, sulfuroso libre y total y la acidez volátil. Además se valoraron organolépticamente mediante la cata realizada por un amplio panel de catadores formado por los investigadores y técnicos integrantes del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla La Mancha.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El análisis de las 12 regiones microsatélites permitió diferenciar las accesiones estudiadas en 2 genotipos distintos. En la tabla 1, se recoge el tamaño de los alelos obtenidos en pares de bases para cada denominación. Además se incluyen los datos del cv. Albillo Mayor que también se cultiva en la Región pero en menor proporción y de forma aislada.

El cv. Albillo de Méntrida presentó un genotipo idéntico al propuesto para el cv. Albillo Real (Santana et al. 2007), mientras que el genotipo del cv. Albillo de Manchuela no coincide con el propuesto para ningún cultivar según la bibliografía consultada, por lo que podríamos estar hablando de un nuevo Albillo y homónimo a los descritos anteriormente. Sin embargo, este nuevo genotipo es muy cercano al cv. Albillo Mayor y comparte 17 de los 24 alelos posibles, por lo que posiblemente ambos estén emparentados.

En la tabla 2 se muestra un cuadro resumen con los principales descriptores que permiten diferenciar los 2 genotipos, y en la Figura 1, una fotografía del haz y el envés de las hojas adultas. De acuerdo a la duración del ciclo de crecimiento el cv. Albillo Real se clasificó como muy temprano y el cv. Albillo de Manchuela como temprano.

En la tabla 3 se recogen los parámetros físico-químicos y la representación del perfil sensorial de los vinos jóvenes elaborados en el año 2007 con los dos cultivares de Albillo. Albillo de Manchuela mostró un mayor grado alcohólico, extracto seco, acidez total y ácido málico, sin embargo Albillo de Méntrida mostró un mayor contenido en

catequinas, taninos y polifenoles totales. En la cata el vino elaborado con el cv. Albillo de Méntrida resultó amarillo pálido con reflejos verdosos, aromas de buena intensidad a fruta fresca y cítricos, algo floral y en boca ligeramente dulce, con cuerpo, persistencia y agradable calidad de dejo. El cv. Albillo de Manchuela de color amarillo pálido, con una intensidad olfativa media con tonos de fruta tropical, toques florales y vegetales y en boca refrescante acidez y con menor cuerpo y persistencia.

En conclusión, mientras que el cv. Albillo cultivado en la D.O. Méntrida es sinonimia de Albillo Real, el cv. Albillo de Manchuela presenta un nuevo genotipo y no había sido descrito anteriormente según la bibliografía consultada. Su cultivo es tradicional en parajes orientales del territorio de la D.O., teniendo como núcleo el Término Municipal de Villamalea (Albacete) y no superando en su totalidad las 50 Has., por ello deberían ser reconocidos oficialmente como cultivares distintos.

Agradecimientos

Este trabajo forma parte del proyecto PAI06-0026 financiado por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

Referencias

- Cabello, F., Rodríguez-Torres, I., Muñoz Organero, G., Rubio, C., Benito, A. and García-Beneytez, S. 2003. La colección de variedades de vid de “El Encín”. Un recorrido por la Historia de la Ampelografía. Comunidad de Madrid
- Fernández-González, M., Mena, A., Izquierdo P. and Martínez J. 2007. Genetic characterization of grapevine (*Vitis vinifera* L.) cultivars from Castilla La Mancha (Spain) using microsatellite markers. *Vitis*. 46: 126-131.
- Santana, J.C., Hidalgo, E, de Lucas, A.I., Recio, P., Ortiz, J.M., Martín, J.P., Yuste, J., Arranz, C. and Rubio, J.A. 2008. Identification and relationships of accessions grown in the grapevine (*Vitis vinifera* L.) Germplasm Bank of Castilla y León (Spain) and the varieties authorized in the VQPRD areas of the region by SSR-marker analysis. *Genetic Resources and Crop Evolution*. 55: 573-583.

Tabla 1. Genotipos de los cultivares analizados (alelos expresados en pares).

Cultivar	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		ZAG62		ZAG79	
Albillo de Méntrida	135	157	224	224	230	236	181	185	195	195	238	250
Albillo de Manchuela	143	145	224	232	236	250	179	190	187	199	250	256
Albillo Mayor	143	145	228	232	236	250	179	190	185	199	250	256
Cultivar	ZAG67		ZAG64		ZAG83		ZAG21		VVMD28		VVMD36	
Albillo de Méntrida	122	128	133	135	193	197	204	204	232	242	247	283
Albillo de Manchuela	122	152	135	137	197	197	202	202	252	256	249	271
Albillo Mayor	122	136	137	156	197	197	188	202	232	256	271	283

Tabla 2. Resumen de los descriptores ampelográficos que han mostrado mayor variabilidad en los 2 genotipos.

OIV	Descriptores ampelográficos	Albillo de Méntrida	Albillo de Manchuela
	ZARCILLOS		
017	Longitud de los zarcillos	Medios	Largos
	HOJA ADULTA		
065	Tamaño	Muy pequeña/pequeña	Pequeña/mediana
067	Forma del limbo	Pentagonal	Orbicular
079	Grado de apertura del seno peciolar	Abierto	Ligeramente superpuesto
080	Forma de la base del seno peciolar	En lira	En V
082	Grado de apertura del seno lateral	Abierto	Muy superpuestos
084	Densidad de los pelos tumbados entre los nervios principales del envés	Media	Nula o muy baja
087	Densidad de los pelos erguidos en los nervios principales del envés	Baja	Alta
	RACIMO		
202	Longitud	Muy corto	Corto
204	Compacidad	Muy compacto	Medio
	FENOLOGÍA		
	Brotación	04 abril	22 abril
	Floración	01 junio	12 junio
	Envero	17 julio	31 julio
	Vendimia	07 Agosto	20 Agosto

Tabla 3. Parámetros físico-químicos y representación gráfica del análisis sensorial de los vinos elaborados con Albillo de Méntrida y Albillo de Manchuela.

Parámetros analizados en vinos	Albillo Méntrida	Albillo Manchuela
Grado alcohólico (%)	11,56	12,03
Extracto Seco (g/L)	16,79	17,93
Acidez Total (g/L)	4,62	5,18
pH	2,93	3,01
Acidez volátil (g/L)	0,17	0,23
Glucosa+Fructosa (g/L)	0,19	0,18
Málico (g/L)	1,91	2,26
Láctico (g/L)	0	0
SO ₂ libre (mg/L)	17,00	22,00
SO ₂ total (mg/L)	136,00	114,00
Catequina (mg/L)	33,30	20,06
Taninos (g/L)	0,27	0,17
Polifenoles totales (OIV)	6,40	5,30

■ ■ ■ Albillo Méntrida —●— Albillo Manchuela

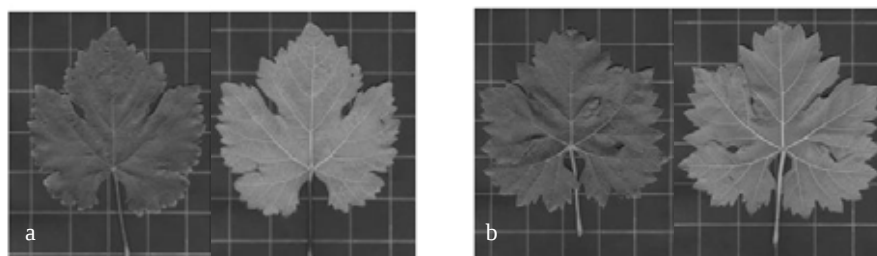


Fig 1. Haz y envés de las hojas adultas de a) Albillo de Méntrida y b) Albillo de Manchuela