

Una variedad blanca (*Vitis vinifera* L.) de alto interés comercial, y en vías de extinción. Sinonimias y homonimias

Santiago JL, Boso S, Pérez A, Vilanova Pérez JE, Martínez MC
Misión Biológica de Galicia (CSIC), Apartado de correos 28, 36080 Pontevedra
e-mail carmenmartinez@mbg.cesga.es

En 1987, bajo la dirección del Dr. Mantilla, y con la participación de Martínez y Pérez, se inició un trabajo de localización, descripción y conservación de antiguas variedades de vid de Galicia y Asturias. Parte de este trabajo culminó con la creación en 1993 de la colección de variedades de vid (casi un centenar) en la Misión Biológica de Galicia (CSIC). Posteriormente, bajo la dirección de Martínez, el trabajo continuó con la exploración de zonas vitícolas que aún no habían sido recorridas a fondo, lo que trajo consigo la localización de nuevas variedades.

Entre el grupo de las variedades blancas localizadas, destacaban unas cuantas que presentaban caracteres comunes y poco habituales, y que eran las siguientes: *Blanco legítimo* (Betanzos - La Coruña), *Raposo* (Boiro - La Coruña), *Albarin blanco* (Cangas del Narcea - Asturias), *Blanco Verdín* (Ibias - Asturias), *Blanco País* (Negueira Muñiz - Lugo). Los ejemplares localizados de estas variedades eran siempre centenarios, siendo el más antiguo uno de *Raposo* y otro de *Blanco Verdín* que, según los cálculos, podrían tener más de 300 años. El *Blanco legítimo* y el *Albarin blanco* aparecían además citados en la bibliografía como blancas de excelente calidad y de cultivo muy antiguo en Betanzos y Asturias respectivamente (Huetz de Lemps, 1967, Suarez Cantón, 1879). En el caso del *Albarin blanco*, hay que decir también que bajo ese mismo nombre se encontraban dos tipos de cepas totalmente diferentes a nivel ampelográfico (homonimias).

Se realizó un estudio comparativo de todas ellas (parámetros propuestos por la OIV, 1983, reconstrucción de hoja media según Martínez y Grenan, 1999), y el resultado fue que se trataba de la misma variedad, que había ido tomando nombres locales diferentes, y que se extendía por la zona norte de Galicia y noroeste de Asturias. En el caso del "*Albarin blanco*", comprobamos que bajo este nombre convivían en la misma zona dos variedades diferentes, una de ellas, la más antigua y tradicional (ejemplares de 200-300 años), era similar a las que acabamos de citar, y la otra, posiblemente introducida después de la Filoxera, era en realidad la variedad francesa *Savagnin blanc*. Aunque fácilmente diferenciable para un ampelógrafo, el parecido de sus hojas y racimos con el *Albarin blanco*, hizo que los viticultores de la zona comenzaran a llamarle de la misma manera, y se hiciera habitual plantar ejemplares de ambas en un mismo viñedo.

Las características más llamativas (Tabla 1) del auténtico *Albarin blanco*, *Blanco legítimo*, *Raposo*, *Blanco verdín*, *Blanco país* son: su maduración temprana, el fuerte sabor a moscatel que adquiere cuando llega a la plena madurez y la alta graduación alcohólica que puede llegar a alcanzar. Sus bayas son de forma ovalada, de color verde-amarillento, brillantes y con aspecto translúcido. Además las hojas, en todos los casos, presentan una morfología idéntica (Figura 1), aunque su tamaño puede variar según el tipo de parcela en la que se encuentra plantada.

REFERENCIAS

- Huetz de Lempis, A. 1967. Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne. Tomos I-II. Institut de Gèographie. Faculté des Lettres, Bordeaux.
- Martínez, M.C. y Grenan, S. (1999). A graphic reconstruction method of an average vine leaf. *Agronomie*, 19: 491-507.
- Office International de la Vigne et du Vin (OIV). 1983. Le code des caractères descriptifs des variétés et espèces de Vitis. Ed. Dedon, París.
- Suárez Cantón, N. (1979 a). Asturias vinícola. Breves apuntes sobre el vino de Cangas de Tineo. *Revista de Asturias*, Año III, nº 14: 219-221.
- Suárez Cantón, N. (1979 b). Asturias vinícola. Breves apuntes sobre el vino de Cangas de Tineo. *Revista de Asturias*, Año III, nº 15: 233-238.

Tabla 1: Valores medios de los parámetros cualitativos de racimo, baya y semilla, comunes en las variedades estudiadas.

Parámetros	Valores medios
Compacidad del racimo	Medio
Morfología del racimo	Cónico
Uniformidad del tamaño de la baya	Uniforme
Forma de la baya	Elíptica corta
Sección transversal de la baya	Circular
Color de la epidermis de la baya	Verde amarillento
Uniformidad del color de la epidermis	Uniforme
Pruña de la baya	Media
Ombbligo de la baya	Poco aparente
Coloración de la pulpa de la baya	No coloreada
Intensidad de la coloración de la pulpa	No coloreada o coloración débil
Suculencia de la pulpa	Jugosa
Consistencia de la pulpa	Blanda
Sabores particulares	Gusto a moscatel
Clasificación del sabor	Ligero gusto a moscatel
Separación del pedicelo	Fácil
Grado de separación del pedicelo	Fácil
Presencia de anillo	Presente

Figura 1: Hoja media representativa de la variedad blanca estudiada.

