

PULCHRUM 2004

Tipo de Vino: Crespiello 2004 **Empresa:** BIOENOS, S.L. **Denominación de Origen:** Cariñena
Viñedo y Bodega: Almonacid de la Sierra. Se elabora, cría y embotella en Bodegas y Viñedos Pablo SC.

Viñedo

Pago: Mendoza Camino de Almonacid-Alpartir (D.O.Cariñena) **Fecha plantación:** 1.900 **Suelo:** Pedregoso, muy calizo, y blanquecino **Altitud:** 500 metros **Superficie:** 2 Has **Plantas:** Nominales 4.000 , en efectivo 3.500 cepas **Pie:** Rupestris **Variedad:** Vidadillo de Almonacid (Crespiello) **Poda:** de 4 a 5 pulgares, de dos yemas vistas y la ciega, y se deja una vara. **Poda en verde:** Una vez cuajado, se corta la vara con sus brotes, y se eliminan racimos. **Régimen hídrico:** Secano **Rendimiento:** 1.400 gramos por cepa **Fecha de vendimia:** Cuando el análisis del color probable nos indica la máxima cantidad de color **Crianza:** 14 meses de barrica y 20 meses en botella

Proceso de Elaboración y Crianza

Se despalilla la uva y se fermenta a 27/28°C manteniendo un encubado de 20 días, se mezcla el vino sangrado con el de la prensa después de haberlo desfangado este último. Se inicia la fermentación malo láctica en depósito de acero, y se desarrolla en barricas de 300 L un 70% en roble americano y un 30% en roble francés semitostados.

El vino se trasegó a los seis meses, y ha permanecido en barrica unos 28 meses. Después se clarificó con albúmina de huevo, y sin estabilizar por frío se filtro por placa y se embotelló en mayo de 2.007.

Características Ampelográficas del Vidadillo

Es una variedad rústica, "salvaje", muy resistente a las enfermedades como el mildew, y el oidium. Tiene tendencia a dar granos muy gordos, y por lo tanto si están muy prietos hay riesgo de rotura y de derrame de mosto y el posterior riesgo de podredumbre. Pero si los granos están sueltos, como la piel de esta variedad es muy dura el riesgo de enfermedades es muy limitado ya que el hollejo íntegro es una gran barrera frente a los hongos.

Además es muy resistente a la sequía; se cría en los suelos más secativos que reducen el tamaño del grano.

En suelos calizos, y con la poda de "castigo" dejando la vara provocamos que los granos salgan sueltos, y realizando una poda en verde y posterior vendimia en verde, conseguimos separar los granos, garantizar la sanidad, y concentrar la calidad.

Características Enológicas

Es una variedad muy tardía, su ciclo está desfasado con respecto al resto de las variedades plantadas en Cariñena, su fecha de vendimia es para mediados o finales de octubre. Es decir, en plena maduración, tiene sol por el día y frío por la noche, las condiciones óptimas. Es la variedad que más málico presenta, alrededor de 3 gr/L, y es muy rica en taninos. Y además es de las variedades que menos grado tiene, alrededor de 12,5 a 13,0. Por lo tanto elaborado con los medios de hace unos años, con turbo-estrujadoras que rompían pepitas, sin frío, con temperaturas de más de 35°C (óptimas para extraer taninos amargos), y con una buena dosis de sulfuroso, porque son uvas de poco grado, entonces salía un vino amargo, duro, y verde porque con el exceso de sulfuroso, se quedaban sin hacer la fermentación malo láctica.

Antecedentes Históricos

Según los profesores Boubal y Galet del INRA de Montpellier es una de las variedades más antiguas que han visto, debido a la peculiar morfología de los sarmientos, que muestran una gran regularidad en la distancia entre nudos.

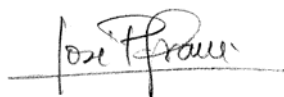
Las reseñas históricas sobre esta variedad -Archivo de la Catedral de La Seo- revelan que está plantada en Aragón desde el siglo XII, y el vidadillo figura con el nombre de crespiello, que en archivos posteriores comienza a denominarse con la sinonimia de "vidadico" y posteriormente vidadillo. En la documentación existente del siglo XVIII figuran como variedades más plantadas en la provincia de Zaragoza "la gengibera" (tempranillo), el crucillón (antiguo nombre de la mazueta ó cariñena) y la vidadico y finalmente aparece la garnacha.

Desde el siglo XVIII a finales del XIX estaba muy extendido por todo Aragón. Cuando llegó la filoxera hubo una gran demanda de vinos con graduaciones altas, y su cultivo disminuyó dejando paso a la garnacha.

Notas del autor

En el año 1991 me tocó elaborar esta variedad que para mí era totalmente desconocida y me quede totalmente sorprendido, así como todos catadores que fueron galardonando vinos con un contenido alto en esta variedad. Y con el escepticismo e incredulidad de muchos bodegueros de la zona inicié el camino de su recuperación. No obstante ya sufrí una situación similar en Toro en los años 1982/84, cuando me decían que la Tinta de Toro solamente valía para hacer "dobles pastas", y que la Malvasía blanca no valía. Las cosechas 1982 de Tinto y 1983 de Malvasía fueron reconocidas con Premios Nacionales y por el propio INDO para iniciar la DO Toro. Con esta experiencia vivida quería conocer si con una viticultura adecuada, podía conseguir con la Vidadillo un vino de los denominados de alta expresión. Proyectos parecidos estamos dirigiendo con la variedad Bobal y Albillo blanco en La Manchuela, Parraleta en el Somontano, Cariñena en Almonacid de la Sierra, etc....

Si están interesados en obtener más información, con mucho gusto les atenderé:



Dr.Ciencias Químicas y Enólogo
Director BIOENOS S.L.

Cromoenos™ es una Patente y Marca de BIOENOS. S.L

