

# INFLUENCIA DE DISTINTOS PAGOS EN LAS CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y ENOLÓGICAS DE LA VARIEDAD PALOMINO FINO

**Serrano, M.J.; Puertas, B.; Sánchez, V.; García de Luján, A.**

C.I.F.A. Rancho de la Merced

Instituto de Investigación y Formación Agroalimentaria y Pesquera (IFAPA)

Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Apdo. 589. 11471 Jerez de la Frontera

Tfno: 956 03 46 22. Fax: 956 03 46 10. e-mail: [mariajose.serrano@uca.es](mailto:mariajose.serrano@uca.es)

**Palabras clave:** maduración, mesoclima, mosto, pago, vino, zonificación

## RESUMEN

La diferenciación de los productos vitivinícolas por sus zonas productoras tiene una gran importancia. Una misma variedad según las condiciones mesoclimáticas de su zona de cultivo da vinos con tipicidad y calidad diferentes. Esta influencia de la zona de cultivo, pago o terroir (“terroir”) en el desarrollo de la maduración y la constitución aromática exige caracterizar o definir cada zona vitícola (zonificación).

Este trabajo se ha desarrollado en pagos de las siguientes zonas de la provincia de Cádiz: Arcos de la Frontera, Chiclana, Jerez de la Frontera (Gibalbín), Jerez de la Frontera (Macharnudo), Sanlúcar de Barrameda y Trebujena. En estos pagos se escogieron parcelas con la variedad Palomino fino y de características similares. Se estudiaron las variables mesoclimáticas, el comportamiento fisiológico y agronómico de la planta y las características de la uva, mosto y vino de la campaña de 2004, en cada una de esos pagos.

En el estudio de las variables mesoclimáticas se observan diferencias entre las distintos pagos, registrándose temperaturas medias en la zona de Sanlúcar de un grado menos con respecto a todas las demás. La humedad relativa máxima se alcanza en las zonas de Sanlúcar y Chiclana. Destacar que la presente campaña ha sido excepcional en cuanto a precipitaciones, superando en la mayoría de las zonas la media con respecto a otras campañas, llegando la zona de Jerez (Macharnudo) a alcanzar casi los 800 mm.

En los controles fisiológicos y vegetativos se observa un mayor índice de área foliar y desarrollo vegetativo en la parcela de Arcos de la Frontera, mientras que Trebujena es la zona de menor desarrollo vegetativo. Según los resultados, las zonas de Chiclana y Gibalbín estarían dentro de los valores óptimos recomendados por Smart (1985).

Respecto al rendimiento se han obtenido mayores producciones en las zonas de Chiclana, seguida de Gibalbín y Macharnudo. En Trebujena se registraron producciones muy por debajo de la media, debido a enfermedades criptogámicas que ha sufrido en esta campaña.

Se realizó el seguimiento de la maduración para determinar la fecha óptima de vendimia y se realizaron microvinificaciones tradicionales en blanco. De los controles realizados sobre mostos destacó Trebujena con mayor graduación Baumé y Chiclana y Sanlúcar con la graduación más baja. Chiclana dio los mostos menos ácidos y Arcos de la Frontera los de mayor acidez total. Los mayores contenidos en ácido tartárico fueron para los mostos de Arcos y Sanlúcar. Los dos pagos de Jerez (Macharnudo y Gibalbín) y Trebujena dieron los contenidos de Potasio más elevados.

Organolépticamente, salvo el vino procedente de Trebujena, posiblemente a su estado sanitario, los vinos tienen una calidad aceptable alta con diferencias entre ellos.