



# ESTRATÈGIES D'ADAPTACIÓ AL CANVI CLIMÀTIC. VARIACIONS DE LES TÈCNiques DE CONREU I DEL VI PRODUÏT A LA DO TARRAGONA EN FUNCIÓ DE L'ALÇADA. LA VARIETAT MACABEU.

NOVEMBRE 2020

Els efectes de l'increment de temperatures sobre la vinya provoca un avançament de la fenologia global de la vinya, fent que hi hagi un avançament de la maduració que es desenvoluparà en períodes de més altes temperatures, tant diürnes com nocturnes. Això pot modificar l'evolució dels diferents components de la baia produint una acceleració de la maduració tecnològica del raïm, amb l'acceleració de la maduració es poden generar sabors i aromes atípics en el raïm i el vi. L'increment de temperatura no afecta de la mateixa manera la maduració fenòlica de la pell de la baia, que no s'accelera, provocant un desacoblament entre la maduració del fenols dels sucres i dels àcids.

Així mateix, l'increment de temperatures, acompanyant d'un increment de l'estrès hídric pot augmentar els danys per deshidratació, cops de sol i escaldats sobtats del raïm.

Aquesta situació exigeix treballar sobre la tecnologia de cultiu de la vinya per tal d'adaptar-se a la nova situació. Es pot treballar en tres camps diferents:

1. Abans de plantar la vinya, en la tria de parcel·les, disseny de plantació, ...
2. Un cop plantada la vinya, accions de retard de la maduració, i per tant l'activitat metabòlica de les plantes, podent retardar la fenologia.
3. Un cop plantada la vinya, accions sobre la vegetació que redueixin la intensitat lumínica i la temperatura sobre els raïms.

## 01. Objectius

Un augment de la informació valorada des de la pròpia experiència i, en conseqüència, una millora del coneixement per part dels viticultors en l'ús i maneig de la varietat en funció de l'alçada de la plantació.

Aportació tecnològica per la incorporació de maneig de la vegetació i la càrrega de producció, amb l'objectiu clar de mantenir i/o millorar la qualitat dels vins intentant que la maduresa tecnològica i la maduresa fenòlica vagin el més alhora possible.

Realitzar l'acció amb la col·laboració i participació permanent del sector vitivinícola de la zona de la DO Tarragona.

Adaptar el maneig de les vinyes al canvi climàtic mantenint nivells de qualitat òptims, prevenint els efectes de l'increment de temperatures sobre la vinya

Assegurar la sostenibilitat del conreu de la vinya a Catalunya a llarg termini adaptant el maneig de cada vinya .

## 02. Descripció de les actuacions previstes



Foto 1. Macabeu en alçada (INCAVI)

Seguiment vitícola

S'iniciarà el seguiment vitícola sobre 6 parcel·les de vinya formada, en plena producció i que presenti un equilibri entre el desenvolupament de la vegetació i

el potencial productiu, el qual es pot considerar que és a partir del 8è any després de plantar. Es seleccionarà una parcel·la per zona de producció en funció de la seva alçada.

Es prendran dades i observacions de la parcel·la: dades climàtiques i edafològiques de la parcel·la d'assaig o punts d'informació propers, anàlisis de sòl, estadis fenològics (brotació, floració...), estimació de la càrrega de poda i de la fertilitat, pes de raïm per cep, pes mig de raïm, nombre de raïms per cep. Del most: contingut de sucre, grau alcohòlic probable, acidesa total, pH, àcid màlic, àcid glucònic, nitrogen assimilable i altres que es considerin convenients pels serveis tècnics de l'INCAVI.

#### Seguiment enològic

El protocol de vinificació s'establirà en comú entre els tècnics de la DO Tarragona i l'INCAVI.

La caracterització analítica es durà a terme en base als vins elaborats. Aquesta caracterització consistirà en la següent analítica: grau alcohòlic, sucres, acidesa total, pH, acidesa volàtil, extracte sec, densitat òptica a 280, 320, 420, potassi, àcid glucònic, àcid tartàric, àcid làctic i àcid màlic.

#### Caracterització analítica i sensorial

Anàlisi sensorial: La caracterització sensorial dels vins obtinguts es durà a terme pel Panel d'INCAVI i amb tècnics designats pel Consell Regulador de la DO Tarragona.

#### Difusió i transferència de resultats

Es posaran a disposició dels viticultors, tècnics i empreses del sector vitivinícola de Catalunya els resultats de les parcel·les en estudi,

Anualment (any 2020 i 2021) es realitzarà una jornada de difusió que s'inclourà en el programa PATT del DARP i actualització de les accions realitzades per INCAVI.

Es generarà documentació de suport a les accions de transferència descrites en els punts anteriors, i com a base de la publicació i difusió del patrimoni varietal i els treballs tècnics realitzats. La participació de la DO Tarragona en aquesta activitat demostrativa permetrà fer una ampla difusió dels resultats obtinguts per tot el territori.

### 03. Àmbit d'aplicació

Es tracta de realitzar un treball col·laboratiu entre els viticultors, cellers i CR de la DO Tarragona i l'INCAVI.

Aquesta activitat demostrativa es planteja en funció de la caracterització polifenòlica dels vins comercials de la DO, la zonificació de la mateixa i l'alçada sobre el nivell del mar. Col·laboren: Consell Regulador de la DO Tarragona, ESTOL VERD CELLER (Rodonyà, Alt Camp), VINYES DEL TIET PERE (Vilabella, Alt Camp), VINS I CAVES VIVES AMBRÓS (Montferri Alt Camp), VINS SUÑER (Ginestar La Ribera d'Ebre), URV (Mas dels Frares, Constantí, Tarragonès) i MAS BAIGET (L'Albiol, Baix Camp)

## DADES DEL CENTRE DE RECERCA

Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)  
Plaça Àgora 2-3, Vilafranca del Penedès  
www.incavi.cat

## PRESSUPOST

Pressupost total del projecte: 26.350,00 €  
Contribució de la UE al pressupost: 11.330,50 €

## DIFUSIÓ DEL PROJECTE

<https://www.cma.cat/catradiio/alcarta/el-primer-sector/canvi-climatic-i-macabeu-la-do-tarragona-investiga-estrategies-de-futur/audio/1083389/>

#### Amb el finançament de:



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals

Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ref.: 030\_2019.