

# **(2026) INFLUENCIA DEL PORTAINJERTO EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA Y LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE VINOS DE LA VARIEDAD AIRÉN CULTIVADA BAJO CONDICIONES DE ESTRÉS**

**XVII Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)**

**Córdoba, 13 a 16 de abril de 2026**

Esteban García-Romero

Pedro Miguel Izquierdo-Cañas

Diego Casero-Blanco

Antonia Gigante-Díaz

Juan Luís Chacón-Vozmediano

Sergio Serrano Parra

Adela Mena-Morales

## **RESUMEN**

En el contexto de cambio climático, la vid experimenta alteraciones significativas tanto en los rendimientos como en la composición de la uva, con una pronunciada e inconveniente merma de la acidez. Trabajos previos (Serrano et al. 2024) han mostrado que Airén es una de las variedades blancas que presenta los valores de acidez total más bajos cultivada en condiciones de estrés térmico e hídrico. Este aspecto podría ser parcialmente modulado en Airén haciendo uso de la diversidad de portainjertos existente. De hecho, varios estudios han demostrado que ciertos parámetros de la uva, entre ellos la acidez, pueden presentar variaciones sustanciales en función del portainjerto empleado (Romero et al. 2018). Ante esta situación, el objetivo del presente trabajo fue evaluar la influencia del portainjerto sobre la composición química y las características sensoriales de vinos de la variedad Airén cultivada bajo condiciones de estrés.

No se encontraron diferencias significativas en el °Brix de los mostos obtenidos de los 6 portainjertos estudiados, aunque sí en su acidez total. Los vinos elaborados sobre 110-R presentaron la mayor acidez total y contenidos elevados de ácido succínico, glicerina y polifenoles totales, junto con menor potasio y ácido cítrico. Los vinos 140-Ru destacaron por mayor ácido cítrico y menor succínico, mientras que M4 mostró la menor acidez total y ácido tartárico, con valores de pH más altos y mayor glicerina y potasio. Los vinos de Fercal se caracterizaron por menor intensidad de color amarillo (A420). El portainjerto 5A-MZ presentó menor grado alcohólico, pH, ácido málico y glicerina, aunque mayor contenido en ácido tartárico, mientras que 161-49-C mostró el mayor grado alcohólico. A nivel sensorial, los vinos 110-R presentaron mayor intensidad y calidad aromática, con un perfil más afrutado y mayor complejidad gustativa mientras los vinos Fercal destacaron por su carácter herbáceo, fresca y mayor persistencia en boca.

Los resultados de este primer año de estudio evidencian que determinadas características químicas y sensoriales de los vinos de la variedad Airén pueden modularse e incluso mejorarse

en función del portainjerto seleccionado. No obstante, es necesario ampliar el estudio a campañas sucesivas para confirmar la consistencia de los efectos observados.

**AGRADECIMIENTOS.**

El presente trabajo ha podido realizarse gracias a la financiación del FEDER regional de CLM del programa operativo 2021-2027, a través del proyecto “Desarrollo de estrategias para la valoración de la capacidad de resiliencia de cultivos leñosos y variedades frente al cambio climático”.