

Hasta hace poco en Andalucía se elaboraban casi exclusivamente vinos generosos (de licor), de alta graduación alcohólica y excelente calidad, reconocidos en los mercados nacionales e internacionales. Sin embargo, la producción de vinos no generosos en Andalucía era muy pequeña.

No es suficiente poseer unos vinos que han sido referencia mundial, sino que la producción de vino debe responder a las exigencias de ese mercado. El consumidor se está dirigiendo a vinos jóvenes, de baja graduación alcohólica, aromáticos, monovarietales o mezcla de variedades afines, de cierta acidez, abocados o no, con madera o no, etc., siempre valorando la calidad del vino que consume.

A la hora de diversificar y plantar nuevas variedades, en Andalucía se ha apostado más por variedades tintas, quizás animados por las estadísticas de ventas, ya que las de vinos tintos superan con creces las de vinos blancos y rosados. Las que se cultivan en mayor superficie son: Cabernet sauvignon, Merlot y Syrah.

En este trabajo se presentan los resultados obtenidos, en la provincia de Cádiz, del cultivo y elaboración de vinos tintos jóvenes, de las variedades internacionales: Cabernet sauvignon, Merlot y Syrah, durante 8 campañas consecutivas (2000 – 2007).

La que mejor se adapta desde el punto de vista agronómico es la Syrah, dando producciones muy regulares en las distintas campañas, siendo la variedad Cabernet sauvignon la más sensible a enfermedades criptogámicas.

Con cada una de estas tres variedades se consiguen vinos con personalidad, de alta intensidad colorante, con cuerpo, ligera astringencia y alta persistencia. En general, organolépticamente, han destacado los de Merlot.

Se considera que los cortes o “coupages” entre ellas, y con otras variedades autóctonas nacionales como la Tempranillo pueden ser muy interesantes, así como la crianza en madera u otras técnicas enológicas.