

# Oneca

## Una nueva variedad de uva blanca registrada



Félix Cibriain Sabalza, Ana Sagüés Sarasa, Alfredo Rueda Díez, Izaskun Oria Ostiz y Karmele Jimeno Mendoza. *Sección de Viticultura y Enología (EVENA). Gobierno de Navarra*

### ANTECEDENTES Y ORIGEN

La variedad a la que se refiere el presente artículo, forma parte de los resultados obtenidos en el trabajo de prospección “*Cepas Singulares de Navarra*” que se viene realizando en el viñedo de Navarra desde el año 2004, y que en la actualidad sigue vigente con nuevas incorporaciones.

En el año 2008, en el transcurso del trabajo de recopilación de cepas de la variedad Garnacha Blanca, se marcan varias cepas en una viña de más de 70 años sita en el paraje de *Valdeclarin* del municipio de Bargota, en Navarra. La coloración blanca de las bayas y el hecho de que un gran porcentaje de las cepas existentes en la viña lo sean de Garnacha Tinta, propicia que en un primer momento el viticultor confunda este cepaje con el varietal Garnacha Blanca. Bajo esa denominación se introduce una de estas en el conservatorio de cepas de Evena con el código GB07.

La viña propiedad del agricultor navarro Hipólito García Vicente, se ubica en el entorno del pueblo de Bargota (comarca de producción vitícola amparada por la Denominación de Origen Calificada Rioja). La viña se sitúa a una altitud de 555 metros y se cultiva en condiciones de secano mediante el tradicional sistema de conducción en vaso con cepas distribuidas espacialmente en la parcela con un marco de plantación de 1,3 por 1,3 metros. Consta en el registro vitícola de Gobierno de Navarra que la plantación fue efectuada en el año 1940 empleándose como portainjerto el *Rupestris* de Lot. Desde ese momento, la familia de Hipólito, pacientemente, crió esa viña desconociendo que entre sus cepas de Garnacha estaba cultivando una rareza vitícola que por suerte se pudo recopilar antes de su arranque, que tuvo lugar en el año 2010.

Previo a su arranque, en las campañas 2008 y 2009, se procedió a la caracterización inicial de la producción de estas cepas mediante seguimiento *in situ* en la viña original. La descripción inicial perfila esta variedad como “*cepa que produce racimos*”



Cepa original seleccionada.

con bayas de color blanco, sueltas, de buena maduración. Hojas orbiculares de color verde pálido. El aspecto general genera dudas sobre si realmente se trata de Garnacha. Sus hojas presentan aspectos morfológicos más propios de americana que de Garnacha Blanca. Destaca de manera significativa por el color rojo caoba de los sarmientos”. Según manifiesta el viticultor “se trata de una variedad de alta rusticidad desde el punto de vista de las principales plagas”.

El 20 de noviembre de 2017, esta vinífera rescatada al amparo del trabajo de recopilación de material vitícola “Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos” que se aborda desde el año 2004 en Evena, inició su evaluación en el IMIDRA de Murcia, centro de referencia en el que se lleva a cabo la fase de evaluación, imprescindible para el registro de la variedad en el Registro de Variedades Comerciales (RVC).

A fecha de hoy, se trata de la primera de las variedades desconocidas remitidas desde Navarra, esto es, de genotipo no existente en el banco de germoplasma de referencia, que ha cumplido satisfactoriamente la fase de inscripción en el Registro de Variedades Comerciales. En la **Tabla 1** se observan los parámetros analíticos de mosto de cepas originales.

Tabla 1- Parámetros analíticos de mosto cepas originales

Fecha de vendimia	peso 100 bayas (g)	GAP (% vol)	pH	ATT (g/l)	A. málico (g/l)
09/10/08	191,8	14,50	3,2	6,8	2,9
09/9/09	215,0	14,44	3,3	4,8	0,9

GAP (Grado alcohólico probable); ATT (Acidez Total Tartárica)



Detalle del racimo cepa original.

## CARACTERIZACIÓN GENÉTICA

En 2009, al objeto de confirmar la identidad varietal, se realizó un análisis molecular en el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) para su identificación mediante la extracción de ADN y el uso de marcadores de microsatélites (SSR).

El resultado de este análisis, certificó que, efectivamente, no se trataba de Garnacha Blanca sino de una variedad desconocida catalogada como “NO IDENTIFICADA” porque no existía constancia de su genotipo en el banco de germoplasma de referencia ubicado en El Encín, (Madrid).

Al objeto de evitar posibles confusiones, a modo de referencia interna, en el periodo en el que transcurre la caracterización, se le adjudicó el nombre fantasía “ZocaZarra 01” (T18).

Recientemente y de modo oficial el nombre fantasía fue sustituido por el definitivo de **ONECA**.

## CONFIRMACIÓN DE QUE SE TRATA DE UNA VARIEDAD ANTIGUA

Análisis posteriores más exhaustivos han sido efectuados dentro del Proyecto INIA RF2012-00027-C5-02 “Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear”, que confirmaron la singularidad genotípica del varietal Oneca.

Los análisis de parentesco realizados en este proyecto mediante marcadores SNP y llevados a cabo por el ICVV, constataron que la variedad **Oneca**, con el código 4132, es portadora del clorotipo A y es progenitora de otras dos variedades hoy denominadas **Gavina** (el otro progenitor es

Castellana Blanca) y **Olivana** (cuya madre es Hebén). Gavina y Olivana son variedades que solo se han encontrado en muestras aragonesas:

- Gavina (Código 4128) = Castellana Blanca x **Oneca**
- Olivana (Código 4129) = Hebén x **Oneca**

El hecho de que Oneca sea progenitora de dos variedades desconocidas de Aragón (no se han encontrado más relaciones de Oneca con otras variedades) indica un vínculo histórico estrecho entre las comarcas vecinas que componen y conforman el Alto Ebro. Tanto Hebén como Castellana Blanca, variedades descritas en bibliografía en la publicación Agricultura General de Valcárcel de 1791, son dos linajes que aparecen recurrentemente como progenitoras de muchas de las variedades ibéricas que se cultivan en la actualidad. Castellana Blanca está descrita como hermafrodita y Hebén es una variedad femenina. Estas variedades históricas, nos retrotraen a vides muy antiguos de acuerdo con el arraigo cultural e histórico que la viticultura y la elaboración de vinos tiene en nuestro país. El hecho de que Oneca aparezca como progenitor con ambas viníferas troncales nos permite plantear la hipótesis de que pudiera ser, cuando menos, tan antigua como ellas, y que se cultivaba en los mismos viñedos.



*Variedad Oneca.*

## CONFIRMACIÓN DE SU DIFUSIÓN EN LA ZONA DEL ALTO EBRO

En el año 2018, vides con idéntico perfil genético al de Oneca fueron localizados en la población de Barbenuta, municipio de la provincia de Huesca en el que la viticultura prácticamente desapareció a principios del siglo XX. La circunstancia de que Oneca haya sido localizada en dos ubicaciones geográficas distantes entre sí en más de 200 kilómetros, refuerza la hipótesis de que Oneca no es una variedad exclusivamente local que surge de una posible germinación espontánea, sino que en su día tuvo cierta difusión. La pregunta que cabría plantearse es... ¿Por qué hasta nuestros días solo ha llegado de modo residual? Esta es una cuestión que iremos dilucidando en el futuro.

En síntesis, tanto resultados relativos a su localización geográfica, como los datos de parentesco que la identifican como progenitora de otras variedades, permiten afirmar que se ha conseguido recuperar para el presente una variedad al borde de la extinción que representa nuestro pasado vitícola, y da pistas sobre una vitivinicultura ancestral en el área geográfica de la comarca vitícola del Alto Ebro. Material vegetal del que desconocemos con certeza su nombre y, al que ha sido preciso dotar de denominación.

## NOMINACIÓN DE LA VARIEDAD

En situaciones similares y siguiendo las recomendaciones de la oficina de variedades vegetales para estos casos, se propuso y aceptó el nombre de **Oneca**. Y ¿por qué este nombre?

**Oneca** se trata de un antiquísimo localismo utilizado como nombre propio sin significado fuera del entorno más próximo navarro. Nombre mayormente arraigado en la zona media y oriental de la Comunidad Foral de Navarra, históricamente nos retrotrae a la dinastía Arista del incipiente Reino de Pamplona. Oneca fue la madre de Iñigo Arista, posiblemente el primer rey de Pamplona, embrión y génesis de en lo que con posterioridad se convertiría el Reino de Navarra.

**Oneca** como varietal vitícola fue la primera entrada desconocida en el conservatorio de cepas de Evena (ZocaZarra 01). Así mismo fue una de las primeras entradas desconocidas (MEXT0003) que se remitió al banco de germoplasma de referencia ubicado en El Encín.

**Oneca** es la primera de las variedades del conservatorio de Evena que ha obtenido el reconocimiento como variedad.

Considerando estos aspectos y al objeto de no caer en posibles confusionismos nominales con otras variedades se estimó oportuno el utilizar este nombre propio para designar este varietal.

En definitiva, **Oneca** se trata de un nombre de género femenino que evoca al pasado, con raíces que se entroncan en la historia de nuestra tierra y dota de originalidad nominativa a una variedad de uva blanca que sin duda resulta singular.

## MÉTODO DE CONSERVACIÓN

La conservación del material vegetal sigue la metodología establecida en el proyecto "Cepas Singulares de Navarra". Se establecen tres niveles de conservación:

- **Mantenimiento.** Consiste en 3 cepas por referencia que se cultivan en contenedores sin contacto directo con el suelo. Material parental.
- **Conservatorio de cepas.** Consiste en seis cepas de cada referencia en cultivo sobre suelo. Sobre estas cepas se efectúan los primeros estudios ampelográficos y recogida de primeros datos productivos.

- Parcela de caracterización vitivinícola. Se establecen 30 cepas de cada referencia en un esquema de tres repeticiones de cinco plantas cada una sobre dos portainjertos. Permite la obtención de una producción de uva suficiente para abordar una microvinificación que nos dé idea de la potencialidad que es capaz de desplegar.



Planta injerto de la variedad Oneca en vivero.

## CARACTERIZACIÓN SANITARIA

El material vegetal de la variedad objeto del informe cumple con lo establecido en cuanto a sanidad en el Reglamento Técnico de Inscripción de Variedades de Vid. En este sentido, el material vegetal se analizó en el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario para su análisis serológico y biológico, mediante las técnicas de Indexage Biológico, ELISA y PCR.



Plantación experimental de la variedad Oneca en vaso.

El resultado obtenido para los virus oficialmente reglamentados (GFLV, GLRVI, GLRVIII y ArMV) fue negativo.

De modo sistemático, siguiendo los planes de control reglamentarios establecidos en los años 2008, 2010, 2015, 2018, 2020 y 2022, en el Laboratorio de Biología Vegetal del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, se realizaron mediante la técnica ELISA análisis serológicos correspondientes a los mismos virus dando resultado negativo para los virus de entrenudo corto, enrollado I y III y mosaico del Arabis (GFLV, GLRVI, GLRVIII y ArMV).

En todos los casos, el resultado ha sido negativo para las virosis exigidas en el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Plantas de Vivero.

## CARACTERIZACIÓN FENOLÓGICA

En el transcurso del periodo de caracterización comprendido entre las campañas 2016 y 2022 y siguiendo el protocolo establecido en el proyecto *Cepas Singulares-Vinos Old-Vidaos de Navarra*, durante el ciclo vegetativo se ha llevado a cabo un seguimiento semanal de los estados fenológicos de la variedad Oneca. Como aspecto diferenciador, para el momento de la brotación, se observa un retraso significativo (aproximadamente 12 días) respecto a la variedad de referencia, en este caso Garnacha Tinta cultivada en la misma parcela e idéntico manejo agronómico. Respecto al cierre de racimo e inicio de envero, Oneca y Garnacha Tinta van de la mano, demostrando ser bastante más tardía que Tempranillo.

La madurez técnica entendida como el equilibrio adecuado entre grado esperado y acidez titulable, Oneca demuestra coincidencia temporal con Tempranillo y al menos 15-20 días más precoz que Garnacha Tinta. En la **Tabla 2** se pueden observar las fechas de los estados fenológicos principales de Oneca. Asimismo, en la **Tabla 3** se presenta la comparación del ciclo vegetativo de la variedad Oneca y las variedades de referencia (Garnacha Tinta y Tempranillo).

Tabla 2- Estados fenológicos principales

Estado fenológico	Fecha
Brotación	01-abr
Floración	01-jun
50% envero	14-ago
Vendimia	21-sep



Oneca en estado fenológico "racimos visibles".

Tabla 3- Comparación de ciclo vegetativo de la variedad Oneca y las variedades de referencia (Garnacha Tinta y Tempranillo)

VARIEDAD	Marzo (días)				Abril (días)				Agosto (días)			Septiembre (días)			Octubre (días)		
	1-8	9-15	16-23	24-31	1-8	9-15	16-23	24-30	1-10	11-20	21-31	1-10	11-20	21-30	1-10	11-20	21-31
Garnacha Tinta																	
Tempranillo																	
Oneca																	
BROTACIÓN									VENDIMIA								

## CARACTERIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Como parte del estudio de esta variedad, se han realizado controles agronómicos y enológicos de las vendimias de las ocho últimas campañas, comprendidas entre 2014 y 2021.

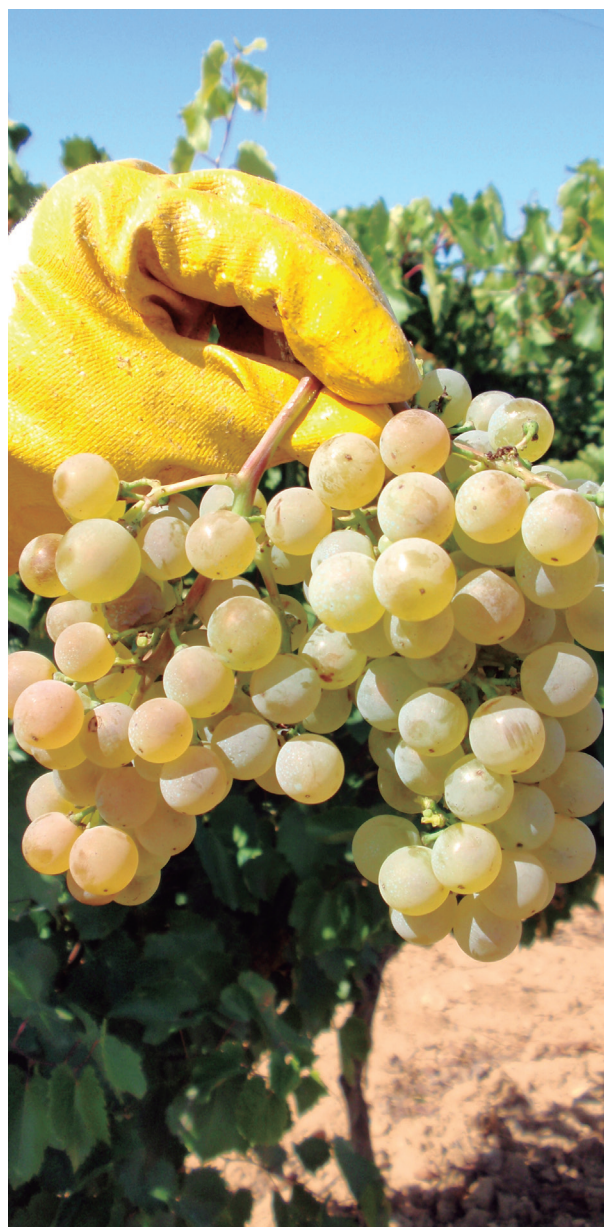


Variedad Oneca en la parcela de caracterización. Formación en espaldera

Los controles agronómicos se han realizado en la parcela experimental de “El Extremal” situada en Olite / Erriberri, la cual se estableció en espaldera con un sistema de formación en cordón doble Royat, con seis pulgares desforracinados a dos brotes bien conformados. En la **Tabla 4** se presentan los datos agronómicos de Oneca. Los datos agronómicos medios obtenidos son: fecha de vendimia aproximada, 22 de septiembre; peso de racimo, 256,6 g; racimos por cepa, 16,8; 4.346 g de peso cepa y un peso de 100 bayas que se sitúa en torno a los 219 gramos.

Tabla 4- Datos agronómicos de Oneca

Año	Fecha	peso racimo (g)	Nº Racimos / Cepa	Peso cepa (g)	Peso 100 bayas (g)
2014	16-sep	212	16,8	3.550	268
2015	2-sep	271	18,3	4.950	166
2016	17-oct	340	19,3	6.538	251
2017	20-sep	156	15,8	2.463	182
2018	12-sep	222	13,8	3.050	258
2019	25-sep	274	13,0	3.558	179
2020	24-sep	344	16,0	5.500	223
2021	20-sep	235	22,0	5.163	225
	21-sep	257	16,8	4.346	219



Detalle de racimo vendimiado de Oneca.

Por tanto, la variedad Oneca se caracteriza por un racimo de peso medio, compacidad media-baja y bayas medianas. Desde el punto de vista sanitario, esta variedad ha presentado un estado general óptimo en el momento de la vendimia. Se corrobora la rusticidad frente a los principales agentes bióticos, demostrando una alta tolerancia a oídio. La baja compacidad del racimo propicia cierta tolerancia a botrytis.

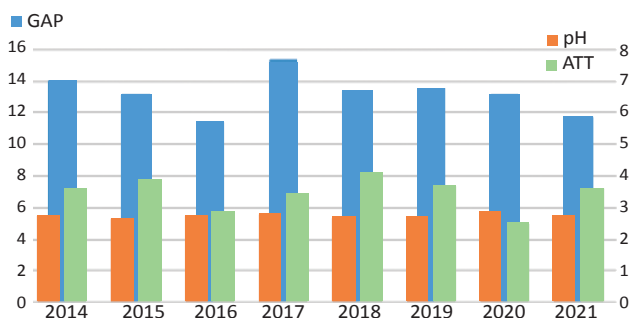
En la **Tabla 5** se recogen los resultados analíticos de maduración de los mostos en el momento de la vendimia y en el **Gráfico 1** se presentan los resultados analíticos del mosto Oneca. Los valores medios obtenidos con los datos de la serie 2014-2021 son: un GAP de 13,18 %, un pH de 3,4, una acidez total de 4,3 g de ácido tartárico/l y un contenido de ácido málico de 1,1 g/l.

Tabla 5.- Resultados analíticos de maduración Oneca

Año	Fecha	GAP (%vol)	pH	ATT (g/l)	A.málico (g/l)	IM
2014	16-sep	13,97	3,40	4,5	1,6	53
2015	2-sep	13,17	3,30	4,8	1,5	46
2016	17-oct	11,40	3,40	3,6	0,7	54
2017	20-sep	15,32	3,44	4,3	1,1	61
2018	12-sep	13,31	3,36	5,1	1,6	44
2019	25-sep	13,51	3,34	4,6	1,0	50
2020	24-sep	13,10	3,58	3,1	0,6	72
2021	20-sep	11,67	3,39	4,5	0,9	44
	<b>21-sep</b>	<b>13,18</b>	<b>3,40</b>	<b>4,3</b>	<b>1,1</b>	<b>53</b>

GAP (Grado alcohólico probable); ATT (Acidez Total Tartárica); IM (índice madurez (GAPx17/ATT))

Gráfico 1.- Resultados analíticos de mosto Oneca



Controles de vendimia de la variedad Oneca.

## VINOS OBTENIDOS

Al objeto de descubrir y conocer la potencialidad enológica en el producto final obtenido, a lo largo de los años de estudio, se han realizado microvinificaciones a partir de esta variedad.

En cada campaña el vino elaborado ha sido valorado por un panel de cata formado por especialistas catadores. Las puntuaciones resultantes han sido estables a lo largo de los años.

Las características más destacadas en las catas de los vinos obtenidos con la variedad Oneca han sido:

- Fase visual: color amarillo pajizo con ribete verdoso, brillante.
- Fase aromática: intensidad aromática media-alta con aromas frutales (fruta blanca, recuerdos cítricos), notas florales.
- Fase gustativa: con estructura, graso, armónico.



## CONCLUSIONES

Oneca es una variedad única desde el punto de vista genético, morfológico y de la producción, características que se han mantenido homogéneas y estables a lo largo de los años de estudio. Aspectos como la brotación media, su rusticidad frente a algunas enfermedades, así como la potencialidad demostrada para la elaboración de un producto distinto y óptimo desde el punto de vista cualitativo, propician la posibilidad de desarrollar una actividad novedosa en el entorno de la vitivinicultura más próxima al territorio donde se obtuvo.

Consideraciones, entre otras, que han justificado la solicitud y la inclusión en el Registro de Variedades Comerciales con el objetivo de que en el medio plazo pueda volver a cultivarse en los viñedos navarros.

Mediante las Órdenes APA/228/2022 y APA/588/2022, publicadas en el Boletín Oficial del Estado en marzo y junio de 2022, se ha procedido a la inclusión en el Registro de Variedades Comerciales (Real Decreto 170/2011) de la variedad de vid ONECA.

## FICHA AMPELOGRÁFICA DE LA VARIEDAD ONECA

SUMIDAD	
Apertura extremidad	Totalmente abierta
Distribución de la pigmentación antocianica extremidad	Ribeteada
Densidad pelos tumbados de la extremidad	Baja
HOJA JOVEN	
Color del haz	Verde Amarillento
Densidad de los pelos tumbados del envés	Nula
PÁMPANO	
Color cara dorsal entrenudos	Verde y rojo
Color cara ventral entrenudos	Verde
Color cara dorsal nudos	Verde y rojo
Color cara ventral nudos	Verde y rojo
HOJA ADULTA	
Tamaño del limbo	Medio
Forma	Orbicular
Hinchazón del haz	Débil
Nº lóbulos	Entre tres y cinco
Profundidad de los senos laterales	Ausente
Apertura del seno peciolar	Abierto
Relación longitud/anchura de los dientes	Medios
Forma de los dientes	Convexos
Pigmentación de los nervios	Nula
Diente en seno peciolar	A veces ausente y otras presentes
Limitación venas en seno peciolar	No delimitada
Diente en seno lateral	Ausente
Densidad pelos tumbados entre nervios envés	Nula o muy baja
Densidad pelos erguidos sobre nervios envés	Nula o muy baja
Long peciolo/long nervio central	Más larga
RACIMO	
Longitud	Medio, algo menos de 16 cm
Compacidad	Suelto-medio
BAYA	
Longitud	Corta, algo menos de 13 cm
Forma	Esférica
Color de epidermis	Verde
Intensidad coloración de la pulpa	Ausente
Grado de consistencia	Blanda
Sabores particulares	Especial
Presencia de pepitas	Bien formadas
ENVERO	
Época de envero	Muy tardío
FLOR	
Órganos sexuales	Estambres completamente desarrolladas y gineceo completamente desarrollado
