

Caracterización agronómica y enológica de variedades minoritarias tintas cultivadas en Canarias. Perspectivas de futuro

Rodríguez-Torres, Inmaculada^(1y2), González, Francisco Javier (2), Barreno, Juan José (2), González, S.S (2).

(1) IFAPA Rancho de La Merced. Cañada de La Loba (CA-3102) pk. 3,1. 11474 Jerez de la Frontera, Cádiz

(2) Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA). Apdo. 60 38200 La Laguna (Tenerife). icrodrigueztorres@gmail.com

Palabras clave: variedades minoritarias tintas, caracterización agronómica y enológica, Canarias.

Keywords: Minority red varieties, agronomical and oenological characterization, Canary Islands.

RESUMEN

A pesar de que las once Denominaciones de Origen de vinos de Canarias contemplan hasta 30 variedades de vid distintas, tan sólo unas cuantas son cultivadas de forma extendida. En cuanto a las variedades tintas, el Listán Negro es la variedad más cultivada en Canarias, muy lejos del resto de cultivares, que se encuentran presentes de forma prácticamente testimonial. Esto conlleva a un escaso conocimiento de dichas variedades, por lo que, en muchos casos, su cultivo no es el más idóneo para determinadas zonas de Canarias. En este trabajo se exponen los resultados del estudio del comportamiento agronómico y de potencial enológico de cinco variedades tintas con escasa presencia (Baboso Negro, Bastardo Negro, Castellana, Tintilla y Vijariego Tinto) y su comparación con las variedades más cultivadas, como Listán Negro y Negramoll. Además, se ha analizado la amplitud de sus estados fenológicos, con el fin de conocer el tiempo que transcurre desde su brotación hasta su maduración.

Los resultados más relevantes son los siguientes:

1. Listán Negro es la variedad tinta con mayores valores de parámetros relacionados con la producción (peso de la baya y del racimo). Sin embargo, su índice de calidad es el más deficiente de las variedades estudiadas.
2. Negramoll, frente a Listán Negro es la variedad más apta para crianzas debido a su bajo pH y su mayor acidez y grado probable.
3. Baboso Negro, Bastardo Negro, Castellana Negra y Tintilla son variedades de escasa producción, debida fundamentalmente a su bajo peso tanto de racimo como de baya, pero su índice de calidad es más elevado que en variedades de mayor producción, y por lo tanto, su cultivo es más interesante.

ABSTRACT

Canary Islands have ten Denominations of Origin with 30 different grapes varieties, but only a few are widely cultivated. Listán Negro is the most cultivated variety in Canary Islands, very far from the rest of varieties. This situation implies a poor knowledge of the less ones, and in many cases, the unsuitability of their culture for certain Canary regions. In this work we expose the results of the agronomical and enological behaviour of the five less present varieties (Baboso Negro, Bastardo Negro, Castellana Tintilla and Vijariego Negro) and their comparison with the most cultivated varieties: Listán Negro and Negramoll. In addition, the phenology has been studied in order to know the period between the bud burst until the ripeness.

The most relevant results are the following:

1. Listán Negro was the red variety with higher values related to production, due to the berry and the cluster weight. However, its quality index was the most deficient of the studied varieties.
2. Negramoll was the most suitable variety for ageing due to its low pH, high acidity and prediction of alcohol content.
3. Baboso Negro, Bastardo Negro, Castellana Negra and Tintilla were the varieties with low production, mainly, due to its low berry and cluster weight. However, its quality index was higher than the other varieties with higher production.

INTRODUCCIÓN

El listado de variedades autorizadas para Canarias contempla la posibilidad del cultivo de 30 variedades, de entre las cuales 14 son tintas, y el resto blancas. Según los datos de cultivo en las islas, a pesar de estar las siete variedades permitidas, tan sólo Listán Negro y Negramoll ocupan casi el 40% de toda la superficie cultivada y el 85% del porcentaje total de uvas tintas.

Esta escasez de cultivo de determinadas variedades conduce al gran desconocimiento desde el punto de vista de la identificación varietal y de su comportamiento en campo y bodega. Esta situación se agrava con las tintas menos cultivadas, especialmente entre Baboso Negro, Bastardo Negro y Tintilla, cuya morfología similar puede llevar a confusión. Sin resolverse esta cuestión, el viticultor no puede avanzar más en el conocimiento agronómico y enológico de las mismas, ni en la idoneidad del cultivo de unas frente a otras. Trabajos previos ya han mostrado los caracteres morfológicos y fenológicos de todas las variedades (Rodríguez-Torres, 2013). En este trabajo se exponen los resultados del estudio agronómico y de potencial enológico de las variedades tintas admitidas para las Islas Canarias, así como los principales estados fenológicos y la duración del ciclo.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se han estudiado siete variedades tintas: Baboso Negro, Bastardo Negro, Castellana, Listán Negro, Negramoll, Tintilla y Vijariego Tinto, presentes en la Colección de Variedades de Vid que el ICIA tiene en Valle de Guerra (Tenerife). Las cepas tienen alrededor de 20 años, la conducción es en doble cordón royat (brazos de un metro) con separación de pulgares de 10–15 cm (cuatro pulgares por brazo)

dejando aproximadamente dos yemas vistas en cada uno. Se seleccionaron diez plantas de cada cultivar con el criterio de máxima uniformidad y representatividad de la variedad y el cultivo, sobre las que se tomaron todos los datos. Los datos han sido tomados durante 4 años consecutivos. Para reflejar la evolución de los parámetros enológicos, se ha tenido en cuenta únicamente el año 2013.

Estudios fenológicos

Desde el mes de febrero, con una periodicidad de una o dos veces semanales, dependiendo del estado fenológico a observar, se llevó a cabo el seguimiento de los estados fenológicos, según Baggiolini (1952). De esta forma, se registró la fecha de los siguientes estados:

- Estado C (brotación) correspondiente con el desborre del 50% de las yemas.
- Estado I (floración) correspondiente al 50 % de las caliptras del racimo caídas.
- Estado M (envero) correspondiente al 50 % de las bayas con cambio de color.
- Estado N (maduración) correspondiente al momento óptimo de maduración según sus características físico-químicas, teniendo en cuenta el grado alcohólico probable y la acidez total.

Caracterización agronómica

Para llevar a cabo la caracterización agronómica se tuvieron en cuenta los siguientes parámetros, tomados en el momento de la maduración:

- Número de racimos por cepa.
- Número de bayas por racimo.
- Producción (kg de uva por cepa).
- Peso medio de un racimo.
- Peso de la baya.
- Índice de Ravaz (Hidalgo, 2002)

Potencial enológico

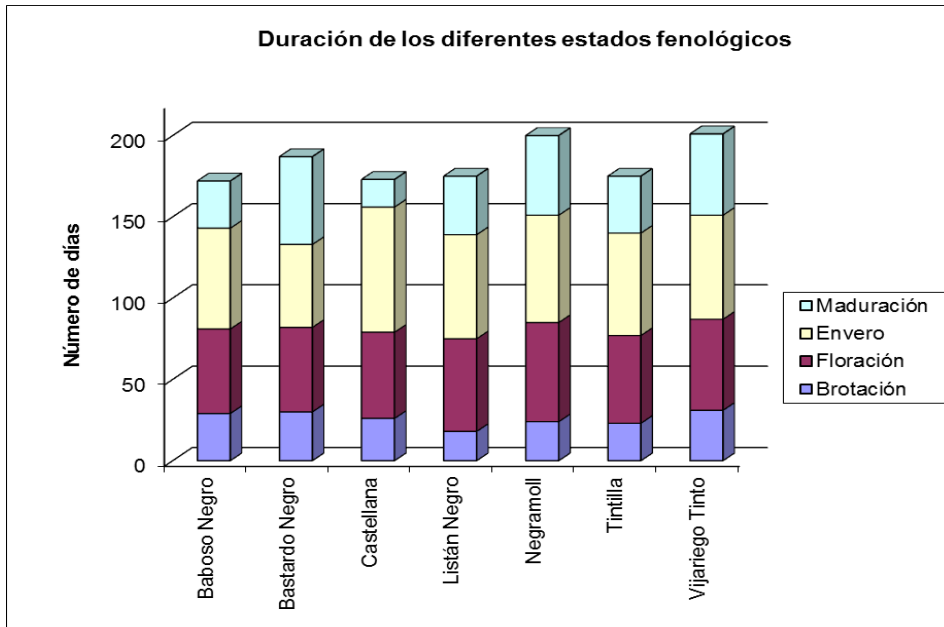
Desde el envero hasta la maduración se analizó la evolución de los siguientes parámetros relacionados con la calidad de la uva: acidez total, pH y grado alcohólico probable. Además se determinó el índice de calidad (Carbonneau et al., 2000) (relación entre el grado alcohólico probable y el peso medio de una baya).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la gráfica 1 se reflejan los días transcurridos desde la fecha de la poda hasta alcanzar el resto de los estados fenológicos más importantes: brotación, floración, envero y maduración. Se aprecia que las variedades de ciclo más largo son Negramoll y Vijariego Tinto.

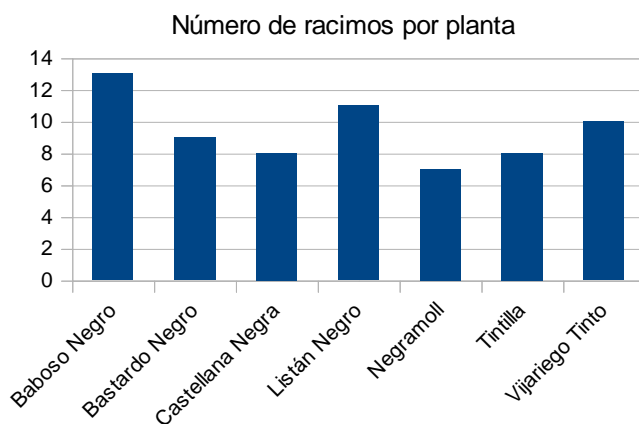
En el extremo opuesto están Baboso Negro, Castellana Negra, Listán Negro y Tintilla que alcanzan su madurez entre 172 y 175 días, casi un mes antes que Negramoll o Vijariego Tinto.

Gráfica 1. Duración de los estados fenológicos.



En la gráfica 2 se refleja el número de racimos emitidos por planta. Negramoll es la variedad que menos racimos emite, con 7 racimos por planta. Para Negramoll se aprecian diferencias importantes en la fertilidad dependiendo del año y de la planta o clon de estudio. Baboso Negro la más fértil, con 13 racimos por planta. El resto de variedades alcanza valores similares entre sí: entre 8 y 11 racimos por planta.

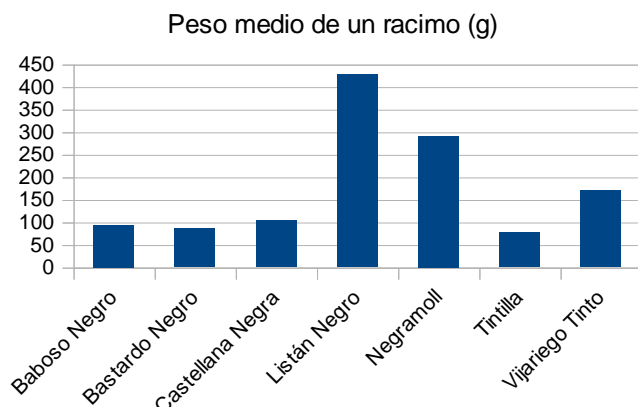
Gráfica 2. Número de racimos por planta.



En la gráfica 3 se muestra el peso medio de un racimo. Destacan Listán Negro y Negramoll con 427 g y 291 g respectivamente, frente al resto de variedades,

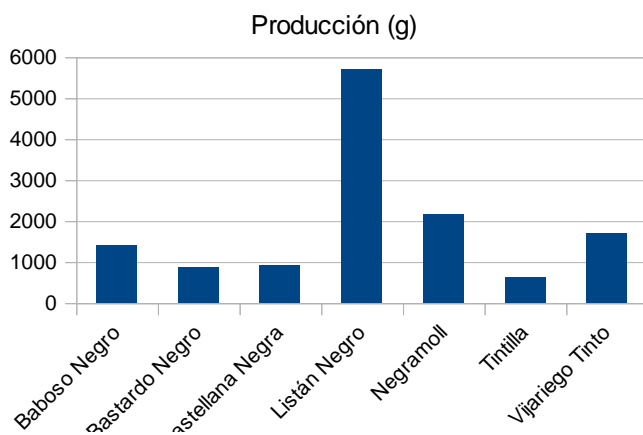
principalmente Baboso Negro, Bastardo Negro, Castellana Negra y Tintilla, que apenas superan los 100 g.

Gráfica 3. Peso medio de un racimo



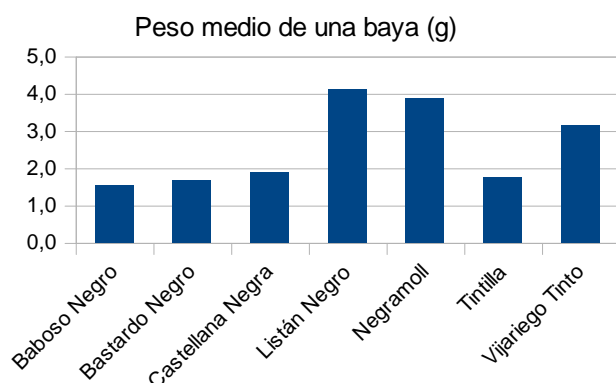
En la gráfica 4 se muestra la producción (peso de uva) por planta. Se aprecia el elevado valor de Listán Negro, con casi 6 kg por planta (debido al gran peso del racimo), frente a los valores bajos de Bastardo Negro, Castellana y Tintilla principalmente, con un peso de menos de dos kg. El Baboso Negro emite 13 racimos por planta, sin embargo, como el peso medio del racimo es tan bajo (inferior a 100 g), la producción media resulta ser de las más bajas de las variedades estudiadas.

Gráfica 4. Producción por planta.



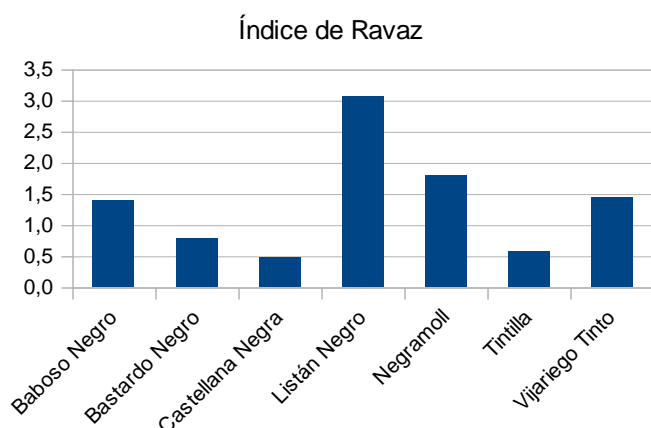
En la gráfica 5 se refleja el peso medio de una baya de cada una de las variedades en estudio. Sobresale Listán Negro con 4,12 g, Negramoll con 3,87 g, y Vijariego Tinto con 3,14 g. En el otro extremo, el resto de variedades con pesos inferiores a 2 g.

Gráfica 5. Peso medio de una baya.



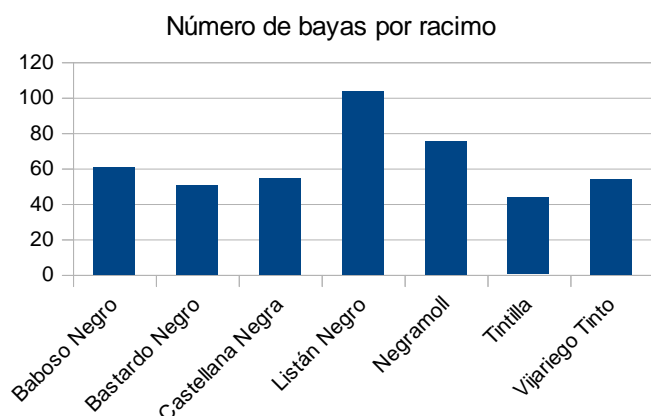
La gráfica 6 muestra el índice de Ravaz, es decir, el cociente entre la producción y el peso de madera de poda. La variedad que presenta los valores más altos es Listán Negro (debido, principalmente, al elevado peso del racimo). Los cultivares con el índice de Ravaz más bajo son Castellana Negra, Bastardo Negro y Tintilla, ya que su producción es baja.

Gráfica 6. Índice de Ravaz.



En la gráfica 7 aparece el número de bayas que forman parte de un racimo. Es el Listán Negro, junto con el Negramoll los que presentan mayor número de bayas. Nuevamente, como en la mayoría de los datos productivos, las variedades con valores más bajos son Baboso Negro, Bastardo Negro, Tintilla y Vijariego Tinto.

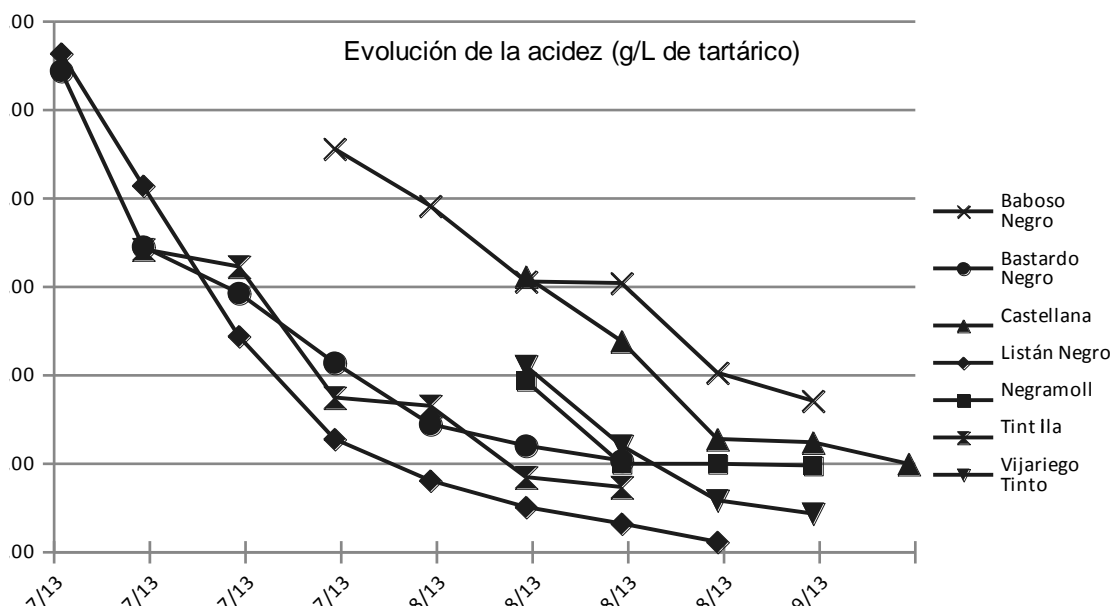
Gráfica 7. Número de bayas por racimo.



En cuanto a los controles de maduración desde el envero hasta la maduración que se han realizado, se muestra a continuación la evolución de la acidez total, el pH y el grado probable, desde el envero hasta la maduración.

En lo referente a la acidez (Gráfica 8), cabe destacar que, de forma general, todas las variedades evolucionan hacia una disminución de la acidez. Se observa que Baboso Negro y Castellana son las variedades que muestran una acidez de partida más baja, pero que, sin embargo acaban con una acidez final en el momento de la vendimia más alta. La evolución de la acidez de Bastardo Negro, Listán Negro y Tintilla es similar entre ellas alcanzando valores por debajo de 6 g de tartárico/L.

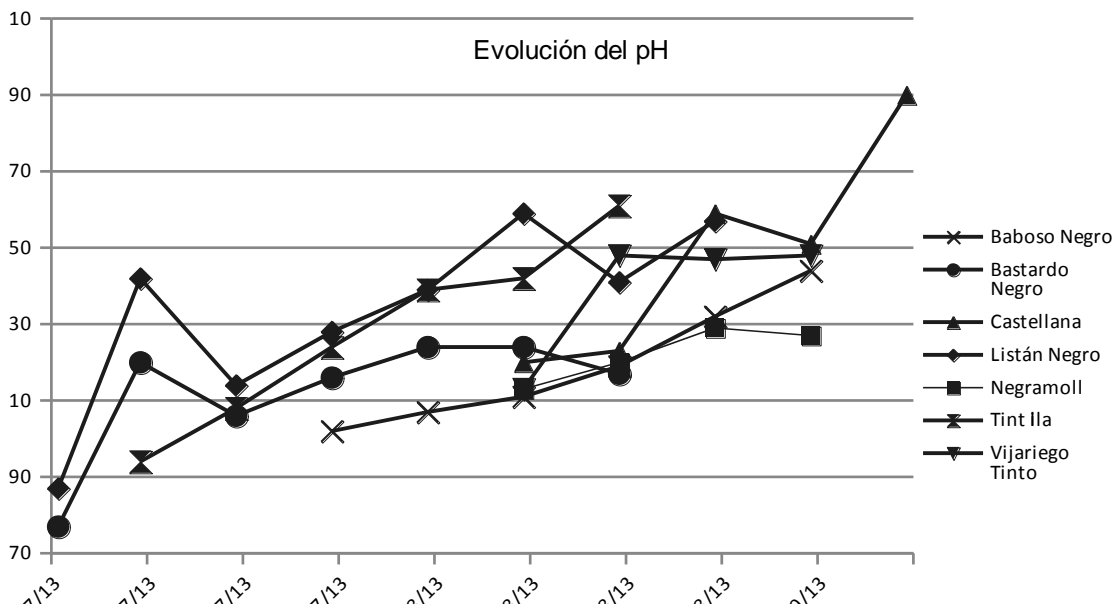
Gráfica 8. Evolución de la acidez (g tartárico/L).



En cuanto a la evolución del pH (gráfica 9) se observa que la tendencia es a aumentar según se aproxima la maduración, como es de esperar. Hay que destacar el pH de Baboso Negro, que se mantiene más bajo que el resto de las variedades, al

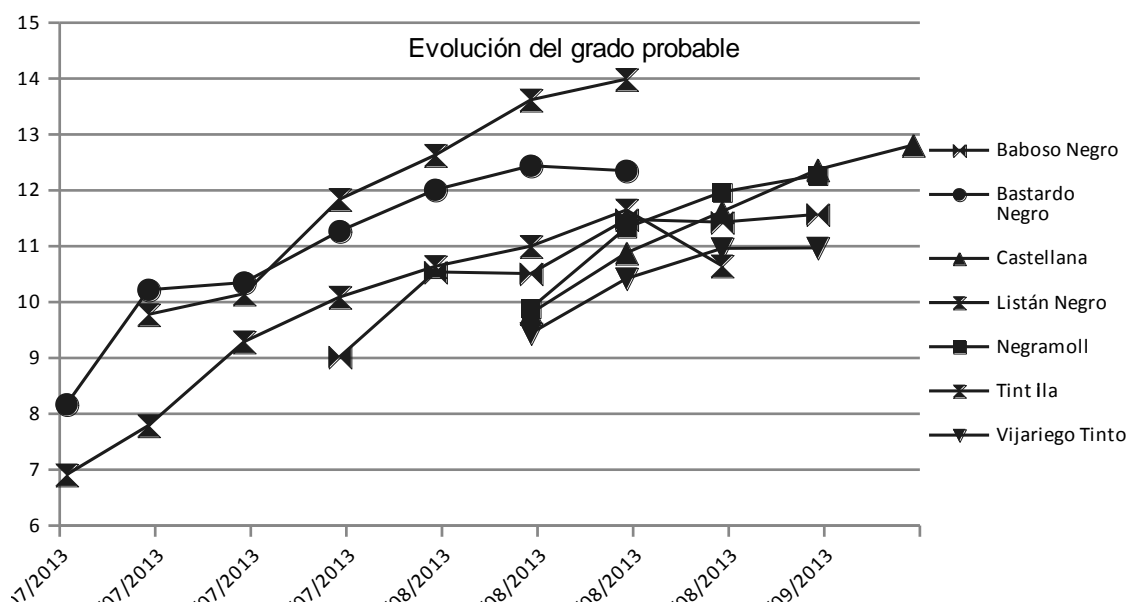
igual que Negramoll. Al contrario sucede con Listán Negro y Tintilla, que consiguen valores más altos que el resto de cultivares.

Gráfica 9. Evolución del pH.



La evolución del grado alcohólico probable (gráfica 10) sigue una pauta similar para todas las variedades de estudio; aunque se observa que es más elevado en variedades como Bastardo Negro o Tintilla, frente al resto de las variedades.

Gráfica 10. Evolución del grado probable.

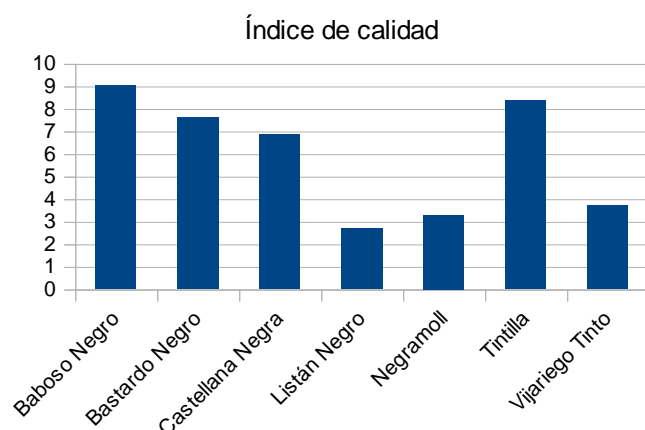


Por último se determinó el índice de calidad de la uva (gráfica 11), definido como la relación entre el grado alcohólico probable y el peso medio de una baya. La escala empleada en la valoración de dicho índice es la siguiente:

Valor > 6.5	Excelente
5.5 < Valor < 6.5	Muy Buena
4.5 < Valor < 5.5	Buena
Valor < 4.5	Deficiente

Se aprecia que Baboso Negro y Bastardo Negro presentan un índice de calidad excelente, Castellana Negra un índice muy bueno, Tintilla bueno, y Listán Negro, Negramoll y Vijariego Tinto deficiente.

Gráfica 11. Índice de calidad.



AGRADECIMIENTOS

Este estudio se ha realizado en el marco del proyecto VITIS MAC/3/C197 (Rescate, caracterización agronómica y optimización del potencial enológico de variedades de vid de Canarias, Madeira y Cabo Verde), cofinanciado al 85% por la Unión Europea con cargo al Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) dentro de la convocatoria del Programa de Cooperación Transnacional Madeira–Azores–Canarias (MAC) 2007-2013.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Baggiolini, M. Les stades repères dans le développement annuel de la vigne et leur utilisation pratique. *Revue romande d'Agriculture et d'Arboriculture* 8, 4-6. 1952

Carbonneau, A., Champagnol, F., Deloire, A. y Sevilla, F. Vendimia y calidad de la uva. En: *Enología: fundamentos científicos y tecnológicos*. AMV Ediciones y Ed. Mundi-Prensa, Madrid. 2000

Hidalgo, L. Tratado de viticultura general. 3ª Ed. Mundi-Prensa, Madrid. 2002.

Rodríguez-Torres, I. Descriptores para la caracterización de vid. Variedades cultivadas en Canarias. 168 pp. 2013.