

Nota de investigación

EVALUACIÓN DE 11 VARIEDADES DE UVA PARA VINOS¹

En los últimos años la Planta Piloto de Ron ha evaluado las variedades de uva para vino cosechadas en el Centro de Investigación y Desarrollo de Fortuna. La evaluación de las variedades incluyó la calidad del jugo de las uvas y el vino producido. En las cosechas de 1986 y 1987 se evaluaron 11 variedades de uvas para vino. Las variedades fueron Moscatel de Alejandría y French Colombard para vinos blancos; Ruby Cabernet, Carnelian, Centurion y Cabernet Sauvignon para vinos tintos; Grenache, Ribier, Rubired, Davis S-91-59 y Davis S-92-49 para vinos rosados.

Los procedimientos usados para extraer el jugo fue similar para cada tipo de vino. Para los vinos blancos las uvas se pasaron por el despallador y el jugo se dejó en contacto con los hollejos de 1 a 3 horas. Al cabo de este tiempo el jugo se prensó y se inoculó con levadura seca. Para los vinos tintos las uvas se pasaron por el despallador y el jugo, junto con los hollejos, se inoculó inmediatamente con levadura seca. En estos casos los hollejos se dejaron en contacto con por 2 días, al cabo de los cuales los hollejos

se prensaron aunque la fermentación no hubiese llegado a 10° Brix como se hizo anteriormente. Para los vinos rosados, luego de pasar las uvas por el despallador, los hollejos se prensaron inmediatamente y el jugo se inoculó con levadura seca. En todos los casos se inoculó con levadura seca Montrachet y las fermentaciones se hicieron a 60° F. tomando lecturas Brix diariamente para observar el progreso. La fermentación se hizo en botellas de cristal, según el volumen del jugo, con trampas de aire. Luego de finalizada la fermentación cada vino se decantó una vez al mes durante 3 meses, tomándose muestras para análisis en la decantación final. Una vez finalizadas las decantaciones se clarificó cada vino usando bentonita. Los vinos se envasaron en botellas verdes estériles de 375 ml. y se taparon con tapones de corcho estériles.

Los parámetros de más importancia que se tomaron en cuenta para evaluar los vino fueron grados Brix para el jugo y acidez total, pH y la evaluación organoléptica (cata) para los vinos.

En la cosecha de 1986 todas las vari-

CUADRO 1.—Parámetros de calidad para jugos y vinos

Variedad de uva	Cosecha 1986			
	Azúcar (Brix)	Acidez total %	pH	Cata
Moscatel de Alejandría	18.0	0.63	3.7	13.9
Ruby Cabernet	20.0	0.62	3.42	10.8
Carnelian	16.8	0.53	3.63	—
Centurion	17.8	0.75	3.62	—
Ribier	21.4	0.65	3.60	—
S-91-59	21.9	1.32	3.10	14.2
S-92-48	19.2	1.21	3.10	16.4
S-92-48 ¹	18.0	0.76	3.20	14.5

¹Segunda cosecha del mismo año.

¹Manuscrito sometido a la Junta Editora el 4 de diciembre de 1989.

CUADRO 2.—*Parámetros de calidad para jugos y vinos*

Cosecha 1987				
Variedad de uva	Azúcar (Brix)	Acidez total %	pH	Cata
Moscatel de Alejandría	17.0	1.12	3.65	8.0
French Colombard	20.0	0.85	3.24	13.6
Rubired	22.3	0.98	3.25	13.6
Ruby Cabernet	21.0	0.94	3.30	13.5
Carnelian	19.2	0.69	3.45	13.8
Centurion	18.2	0.74	3.46	13.8
Cabernet Sauvignon	19.1	0.71	3.51	13.1
Grenache	14.3	1.00	3.81	14.4
Ribier	19.0	1.02	3.45	—
S-91-59	20.3	1.19	3.11	12.2
S-92-48 ¹	19.1	0.95	3.23	15.0

¹Segunda cosecha del mismo año.

edades satisficieron con los parámetros de calidad con respecto al jugo que se obtuvo. Con respecto a la cata encontramos que todas las variedades de este año, con excepción de Ruby Cabernet, se consideraron satisfactorias. El vino obtenido de la variedad Ruby Cabernet resultó con una aspereza poco agradable, por lo que se decidió que en el futuro el tiempo de contacto del jugo con los hollejos sea menor. La variedad Ribier cumplió con los requisitos de azúcar y acidez adecuados pero el pH se mantuvo alto por lo que fue imposible catarlo formalmente.

La variedad S92-49 se estudió detalladamente; en su primera cosecha, de 1986, obtuvo altas puntuaciones en la primera cata, pero desmejoraron con el tiempo. En la segunda cosecha del mismo año, la variedad S92-49 (080C) se acercó nuevamente a nuestras normas de calidad (cuadro 1).

En la cosecha de 1987 todos los vinos, con excepción de Moscatel de Alejandría y

Grenache, satisficieron o estuvieron cerca de satisfacer todas las normas de calidad con respecto al contenido de azúcar (cuadro 2). Entre ellas sobresale la French Colombar, la cual se usa exitosamente en Venezuela para elaborar vino blanco. Otra variedad sobresaliente de esta cosecha fue Ruby Cabernet, la cual Gallo usa para elaborar vino Hearty Burgundy. Esta mejoría se debió a que se fermentó el jugo con los hollejos por menos tiempo, lo que eliminó la aspereza hallada en el vino de la cosecha anterior. Las variedades Carnelian y Centurion, las cuales cultiva en Hawái la casa Tedeshi Vineyards para elaborar vinos comerciales, también satisficieron los parámetros para el jugo y para el vino (cuadro 2).

Angel Moret

Investigador Ayudante

Planta Piloto de Ron.

Amador Belardo

Químico Asociado

Planta Piloto de Ron.