

1.- INTRODUCCION.

2.- CARACTERISTICAS VARIETALES Y SISTEMA DE CULTIVO.

3.- SISTEMA DE VINIFICACION.

4.- ANALITICA DE MOSTO Y VINO.

5.- RESULTADOS OBTENIDOS.

INTRODUCCION.

El archipiélago Canario, conocido en el pasado como las Islas del Vino, fue una gran potencia en la elaboración y comercialización del vino, sobre todo de caldos elaborados con la variedad Malvasía.

Los aborígenes de Canarias desconocían el cultivo de la vid, y fue con la colonización cuando este cultivo se implantó en las islas; se comenzó por Fuerteventura y Lanzarote para irse extendiendo a todas las islas según se iban conquistando.

A mediados del siglo XVI los caldos producidos en las islas tenían un gran renombre en las cortes europeas, y en las colonias americanas, africanas, etc. Destacando sin lugar a dudas la Malvasía, creando un precedente por su calidad y tipicidad de la Denominación de Origen: el Canary.

En 1666 comenzó la decadencia de este valioso mercado debido a la independencia de Portugal, las leyes de navegación inglesas, los altos costes de producción y la disminución de la calidad.

A finales del siglo XVIII comenzó a resurgir el sector aunque no con tanto esplendor como en el pasado.

Sobre el 1582, con la creación de puertos francos en Canarias, y la entrada de enfermedades como el oidium y el mildium, el mercado se volvió a hundir desviando la agricultura al cultivo de la tunera con la cochinilla, el tabaco, la caña de azúcar para elaborar ron y la platanera, manteniendo esta situación hasta los días actuales en los que el cultivo de la vid está presente de forma residual en las zonas de medianías, y en su mayoría con cultivos asociados de papas, millo, frutales, etc.; en crecimiento notable en la década de los 90 gracias al Plan Insular Vitivinícola creado en la isla, que ha hecho resurgir la vid en general, aunque la Malvasía todavía está muy rezagada quedando pequeñas plantaciones en la zona de Icod de los Vinos, Tacoronte y en la zona de Abona, sobre la cual vamos a hablar de la experiencia que llevamos realizando durante dos años en la Bodega Cumbres de Abona en su finca experimental.

CARACTERISTICAS VARIETALES Y METODO DE CULTIVO.

El origen no es claro aunque probablemente provenga como la mayoría de las Malvasías, de la Cuenca Oriental del Mediterráneo.

Variedad homogénea con racimo muy característico. Uva blanca.

Hoja adulta grande, orbicular y frágil (roturas por viento), pentalobulada donde los senos laterales superiores e inferiores son estrechos y pronunciados, y el seno peciolar es algo abierto en forma de U. Los dientes son algo pronunciados e irregulares, el limbo es verde claro en muchas ocasiones, y el envés es de poco vello.

El sarmiento es grueso siempre en consonancia con el vigor de la planta, con estrías rojizas y entrenudos medios. Y la planta es de porte erguido.

El racimo es grande alargado y alado en numerosas ocasiones. Las bayas son algo elípticas, de tamaño medio, con ombligo visible, de color amarillo dorado, pulpa jugosa de cierto sabor amoscotelado. Los racimos suelen brotar en yemas superiores a lo normal en otras variedades

La variedad se ha adaptado bien a los suelos de la zona de Arico, los cuales son poco fértiles arenosos e incluso con cierto grado de salinidad creando ph básicos en muchas ocasiones.

La finca está situada a unos 400 metros de altitud sobre el nivel del mar, y la forma de conducción es en espaldera con

doble cordón. Se poda en Febrero y brota en Marzo. Se suele vendimiar en el mes de Septiembre. Una vez se desarrolla produce una vegetación muy frondosa. Tiene un carácter muy marcado de trepadora. Nosotros con ligeras reposiciones de nitrógeno, potasio, fósforo, etc. Hemos conseguido no un excesivo vigor, manteniendo la planta con buena producción.

La poda que empleamos es de una vara de aproximadamente 20 yemas en cada brazo y situada en el extremo del brazo, y dos o tres pulgares en cada brazo que normalmente no producirán mas que masa foliar. Las plantas no llegan a 50 cm. de alto debido a ser zona de grandes vientos. Siempre practicamos la poda en verde para evitar exceso de follaje y pérdida de sustancias en los lejanos racimos. También practicamos el deshojado ventilando los racimos pues tiene mucha tendencia a enfermedades por hongos.

La producción es algo oscilante; el primer año nos produjo sobre los 6000 kg/ha. y este último año sobre los 9000 kg/ha. ambos años de calidad.

La pluviometría en la zona no es abundante(entre 100 y 200 litros al año por m2) por lo que ayudamos con riegos de poco volumen y con cierta frecuencia desde la vendimia hasta Julio llegando a los 400-500 litros al año.

El suelo se cultiva manteniendo libre de hierbas y oxigenado.

SISTEMA DE VINIFICACIÓN.

Tras la realización de los controles de maduración se programa la fecha de corte, siendo esta sobre finales de Septiembre los dos años que se ha vinificado.

La vendimia ha sido realizada en cajas plásticas de 20 kg. perforadas, siendo la uva seleccionada en campo, eliminando los racimos en mal estado sanitario de una forma tajante.

Aún así, una vez en la bodega con la uva ya pesada, se vuelcan las cajas en una cinta de selección y se limpia de hojas, trozos de sarmiento o algún racimo tocado.

La uva es despalillada y posteriormente estrujada siempre calibrando las máquinas evitando roturas de raspón y semillas.

La uva es sulfitada a razón de 4 gr/hl sobre la pasta en la misma tolva de la bomba de vendimia. Dicha bomba es tipo helicoidal de trabajo suave con la pasta.

Se envía la uva estrujada a una prensa neumática abierta de 45 hl. Y se comienza el ciclo de prensado obteniendo como fracción de primera calidad un rendimiento de un 70% aproximadamente.

El mosto obtenido tiene las siguientes características:

VARIABLES	MOSTO
GRADO ALCOHOLICO PROBABLE %	16
PH	3,20
ACIDEZ TOTAL G/L TARTARICO	7
ACIDEZ VOLATIL	0
INTENSIDAD 420	0,15
POLIFENOLES TOTALES 280 (DESFANGADO)	9
ACIDO MALICO G/L	2,4
NTU (DESFANGADO)	15
SO2T (DESFANGADO) MG/L.	35
SO2 L (DESFANGADO) MG/L	15

El mosto fue desfangado estáticamente con una dosis de gel de sílice y gelatina a razón de 30 gr/hl y 5 gr/hl. Respectivamente. El mosto permaneció durante unas 16 horas a una temperatura de unos 16°C para su posterior trasiego y separación de los fangos.

Se envió a fermentación subiendo la riqueza a 19 Baumé con mosto concentrado rectificado, y se inoculó una levadura comercial una dosis de 20 gr/hl. de fósforo biamónico y 50 gr/hl de caseinato.

Fermentó durante aproximadamente unos 15 días a una temperatura baja de 15°C. y una vez el vino obtuvo el azúcar residual que buscábamos paramos la fermentación con refrigeración a 0°C, manteniéndolo en un depósito isoterma para su posterior trasiego, filtración y clarificación.

Se analizó el vino dando el siguiente resultado analítico;

VARIABLES	VINO
GRADO ALCOHOLICO ADQUIRIDO %	15
PH	3,15
ACIDEZ TOTAL G/L ACIDO TARTARICO	6,75
ACIDEZ VOLATIL G/L ACIDO ACETICO	0,35
ABS 420	0,07
AZUCARES RESIDUAL GR/L	75
POLIFENOLES TOTALES 280	7
ACIDO MALICO GR/L	1,5
SO2 TOTAL MG/L	30
SO2 LIBRE MG/L	8

La clarificación del vino se llevó a cabo con 5 gr/hl. de gelatina y 30 gr/hl. de bentonita, quedando el vino estable. Se filtró por tierras y se refrigeró a 5,5 grados centígrados bajo cero, volviendo a filtrar por tierras algo más finas. Antes de su embotellado se filtro por placa semisteril y por cartucho de 0,65 micras, se corrigió de sulfuroso dejándolo en 25 mg/l. y se añadió una ligera dosis de sorbato potásico.

Este vino fue embotellado en Noviembre y lo volvimos a analizar al cabo de 4 meses:

VARIABLES	NOVIEMBRE	MARZO
GRADO ALCOHÓLICO%	15	14,9
PH	3,05	3,05
ACIDEZ TOTAL GR/L. TH2	6,7	6,5

ACIDEZ VOLÁTIL GR/L ACH	0,35	0,38
ABS 420	0,065	0,075
AZUCAR RESIDUAL GR/L	77	75
POLIFENOLES TOTALES 280	6	6
ACIDO MALICO GR/L MH2	1,5	1,35
SULFUROSO TOTAL MG/L	45	51
SULFUROSO LIBRE MG/L	25	20
ETANAL MG/L	109,7	107
ACETATO DE ETILO MG/L	33	38
METANOL MG/L	70	68
2-BUTANOL	NO HAY TRAZAS	NO HAY TRAZAS
1-BUTANOL	NO HAY TRAZAS	NO HAY TRAZAS
1-PROPANOLMG/L	23	21,5
ISOBUTANOLMG/L	35,7	33,1
ALCOHOLES ISOAMILICOS MG/L	140,4	142

De estos datos podemos obtener los siguientes resultados.

RESULTADOS.

A pesar de los pocos años de experiencia que tenemos podemos ir viendo que la Malvasía necesita podas largas para su producción y que es sensible a los hongos y enfermedades. Se necesita marcos de plantación no muy densos, y en zonas de viento mucha protección. No necesita excesivo abonado nitrogenado, aunque le va bien el aporte de otros microelementos. Con 400-500 litros al año de agua su comportamiento es bueno en rendimiento y calidad.

Los resultados analíticos en vino son buenos tanto para vino dulce joven como dulce de crianza en madera. Tenemos buena graduación, buena acidez y Ph, Vemos que la evolución analítica en botella a los cuatro meses hay pocas variaciones. Vemos que la evolución de los componentes volátiles sufren pocas variaciones, el etanal permanece casi constante, el acetato de etilo y la acidez volátil sufren un ligero aumento, el metanol permanece casi constante, no se encontraron trazas de 1 y 2 butanol, , en el 1 propanol hay un ligero descenso, al igual que en el isobutanol, los alcoholes isoamílicos tienen un muy ligero aumento.

CONCLUSIONES.

La Malvasía a pesar de ser una planta problemática por su complicada poda, su sensibilidad y fragilidad, y su posible irregularidad productiva, podemos ir anotando que es un tipo de planta con buen desarrollo para el clima y suelo de Tenerife, y las características analíticas son muy buenas para vinos tipo Canary, para fermentaciones y crianzas en barricas e incluso para la elaboración de vinos espumosos de calidad también se adaptaría bien. De momento no podemos decir que la evolución del vino elaborado en la bodega haya tenido una mala evolución en botella aunque habrá que hacer una analítica del mismo más adelante para ver si la fracción volátil ha sufrido alguna alteración, quedando claro que cabría comprender varias cosechas para ver realmente las diferencias evolutivas del vino y poder llegar a conclusiones más detalladas.

-

BIBLIOGRAFIA.

PEYNAUD E. (1984) Enología práctica 2ª Ed. Mundi prensa. Madrid.

CASP,A. Y ALEIXANDRE, JL. (1986). " Evolución de los componentes volátiles del Moscatel durante la conservación a distintas temperaturas". Enomaq 86, Zaragoza.

HIDALGO, J. (1989). " Los aromas de vinos blancos y rosados jóvenes, componentes y técnicas de elaboración" Sem Vitivinícola 3203-07.

RIBEREAU GAYON, J. PEYNAUD, E. Traité d'enologie. Sciences techniques du vin", tomo II y III, Dunod press, París.

E SARTORI, VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO "Malvasía del Lazio" ,Viticultura y Enología nº19-Marzo Abril 1992.

E. SARTORI, VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO " Malvasía aromática", Viticultura y Enología nº 24- Enero y Febrero 1993.

E. SARTORI, VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO " Malvasía Istriana" Viticultura y Enología nº 22 Octubre- Diciembre 1992.