



## POTENCIAL ENOLÓGICO DE VARIEDADES. POBLACIÓN DE VINÍFERAS TINTAS EN LA ZONA NORTE DE TENERIFE

*\* Armas Matallana G.; \* Luis Hernández J.A.; \*\* Darias Martín J., \*\*\* Díaz Díaz, M.E.*

---

\* Agencias de Extensión Agraria del Cabildo Insular de Tenerife  
\*\* Departamento de Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica  
\*\*\* Sección de Productos Agrarios del ICIA

---

### RESUMEN

Se escogen 28 vinificaciones de la cosecha 94-95, de 20 agricultores de las comarcas de producción Tacoronte-Acentejo e Ycoden-Daute-Isora a las que se les hace un seguimiento analítico desde mosto hasta vino con varios meses de evolución (hasta marzo). Un año después (Abril 1996) si vuelven a analizar varias muestras escogidas. De estos parámetros analíticos se extraen algunas conclusiones.

### MATERIAL Y MÉTODOS

Se escogen 28 vinificaciones de 20 agricultores de las comarcas de producción Tacoronte-Acentejo e Ycoden-Daute-Isora de la campaña 1994/95. algunas de estas muestras, seleccionadas, se volvieron a analizar en las campañas 1995/96.

Las vinificaciones son varietales o mezclas de diferentes variedades y producidas a cotas diferentes.

Las muestras se han ido tomando desde el mosto hasta el vino con varios meses de evolución (marzo).

De los parámetros de la analítica de estas muestras se ha hecho un tratamiento estadístico que nos ha permitido obtener unas conclusiones.

Los parámetros utilizados son aquellos que nos ha sido posible obtener en el laboratorio del ICIA.

En las variedades estudiadas se han agrupado las muestras en distintos grupos, según la riqueza en esa variedad. Así para el grupo A, entran las muestras varietales o las procedentes de mezclas en las que dicha variedad esté presente en porcentaje superior al 90 % y un grupo B con un porcentaje inferior al 90 %.

Para la variedad Negramoll se compuso un grupo A en el que la variedad está presente al 100 % y un grupo B donde la variedad se encuentra en menor porcentaje.

Los parámetros determinados son los usuales, a los que se le han añadido las determinaciones de: Alcoholes superiores, acetaldehído, acetato de etilo, metanol, calcio y potasio.



Nº de orde n	Variedades	Mezcla	Cota	Población	Municipio	D. Origen
1	Negramoll		450	Gorgolana	El Sauzal	T.A.
2	Negramoll		550	Las Riquelas	El Sauzal	T.A.
3	Negramoll		400	Tegueste	Tegueste	T.A.
4	Negramoll		575	Las Riquelas	El Sauzal	T.A.
5	Negramoll		575	Las Riquelas	El Sauzal	T.A.
6	Listán Negro		575	Las Riquelas	El Sauzal	T.A.
7	Castellana		450	Tegueste	Tegueste	T.A.
8	Tintilla		450	Gorgolana	El Sauzal	T.A.
9	Lora		525	Potigaiga	La Victoria	T.A.
10	Negramoll rosada		300	La Isleta	Tegueste	T.A.
11	Forastera		400	Tegueste	Tegueste	T.A.
12	NM-LN	(80-20)	250	Juan Fdez.	Tacoronte	T.A.
13	NM-LB-LN-V	(50-25-15-10)	650	Suerteluna	La Matanza	T.A.
14	NM-LN	(10-90)	650	Suerteluna	La Matanza	T.A.
15	NM-LN	(10-90)	475	Las Riquelas	El Sauzal	T.A.
16	NM-LN	(70-30)	450	El Amparo	Icod	Y-D-I
17	LN-LB	(98-2)	650	Fuentecilla	La Matanza	T.A.
18	LN-LB	(95-5)	450	La Montañeta	El Sauzal	T.A.
19	LN-LB	(95-5)	450	La Traviesa	El Sauzal	T.A.
20	LN-LB	(95-5)	350	El Palmar	Buenavista	Y-D-I
21	LN-LB	(90-10)	400	El Palmar	Buenavista	Y-D-I
22	LN-LB	(75-25)	250	Sta. Bárbara	Icod	Y-D-I
23	LN-LB-NM	(80-10-10)	550	La Hollera	El Sauzal	T.A.
24	LN-LB-V	(80-10-10)	475	Salto del Gato	El Sauzal	T.A.
25	LN-V-LB	(70-20-10)	650	Suerteluna	La Matanza	T.A.
26	LN-NM-V	(85-10-5)	400	Sta. Bárbara	Icod	Y-D-I
27	LN-NM-V	(60-30-10)	600	Lucano	El Sauzal	T.A.
28	LN-NM-LB	(85-10-5)	300	El Palmar	Buenavista	Y-D-I

NM = Negramoll  
LN = Listán Negro  
LB = Listán Blanco  
V = Varios

**Denominaciones de Origen**  
T.A. = Tacoronte - Acentejo  
Y-D-I = Ycoden - Dante - Isora



## RELACIÓN DE AGRICULTORES SEGÚN NÚMERO DE ORDEN

1	Faustino Amador	15	Braulio Afonso
2	Juan Reyes	16	F. Javier Gómez
3	Francisco Amador	17	Hnos. Pío Hernández
4	Ignacio Alonso	18	Braulio Afonso
5	Ignacio Alonso	19	Braulio Afonso
6	Laureano Febles	20	Clemencio Gorrín
7	Rafael Santana	21	José Rodríguez
8	Amador-Pacheco	22	José Manuel González
9	Juan F. Izquierdo	23	Felipe González
10	Adolfo González	24	Miguel Pacheco
11	Francisco Amador	25	Eloisa Fumero
12	Manuel Barrios	26	Teófilo Socas
13	Eloisa Fumero	27	Juan Reyes
14	Eloisa Fumero	28	Teobaldo Rubén



## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Valores estadísticos de las variedades de Listán Negro y Negramc

### LISTAN NEGRO

A>90% B<90%

	<u>pH</u>	<u>Densidad</u>	<u>Alcohol</u>	<u>A.Total</u>	<u>A.Volatil</u>
A	3,49	994,6	12,35	5,59	0,72
B	3,75	993,4	12,8	5,05	0,67
	<u>Taninos</u>	<u>Ac. Al</u>	<u>Metanol</u>	<u>1-Propanol</u>	<u>K</u>
A	1,95	58,65	177	24	1109
B	2,38	80,8	162	24,8	1172
	<u>Ca</u>	<u>Isobutíric o</u>	<u>Alc.Amil</u>	<u>Fe</u>	<u>Est</u>
A	68	50,4	258,6	7,1	28
B	58,5	64,3	305	7,1	27
	<u>Polifenol</u>	<u>SO<sub>2</sub> Total</u>	<u>SO<sub>2</sub> Libre</u>	<u>Azuc. red.</u>	
A	27,7	34	8,6	1,65	
B	34	54	18	1,55	

### NEGRAMOLL

A>90% B<90%

	<u>pH</u>	<u>Densidad</u>	<u>Alcohol</u>	<u>A.Total</u>	<u>A.Volatil</u>
A	3,67	992,3	13,35	5,89	2
B	3,71	993	13,02	5,05	0,66
	<u>Taninos</u>	<u>Ac. Al</u>	<u>Metanol</u>	<u>1-Propanol</u>	<u>K</u>
A	1,68	28,2	147	27,6	1108
B	2,37	64,6	164	28,3	1184
	<u>Ca</u>	<u>Isobutíric o</u>	<u>Alc.Amil</u>	<u>Fe</u>	<u>Est</u>
A	49,4	60,1	325,5	6,2	24,55
B	51,7	66	305	7,4	26,7
	<u>Polifenol</u>	<u>SO<sub>2</sub> Total</u>	<u>SO<sub>2</sub> Libre</u>	<u>Azuc. red.</u>	
A	24	47	6,8	1,35	
B	33,7	56,8	18,6	1,53	



**POTENCIAL ENOLÓGICO DE VARIETADES TINTAS**  
**Parámetros finales de vinos varietales**  
**Analítica**

	Fecha	Vd.	Cota	pH	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	22-	Nm.	450	3,55	12,4	74,5	132	ND	12	1147	57	ND	51	322
2	15-	Nm	550	3,66	44	882	133	ND	69	1166	52	ND	79,5	192
4	27-abr	Nm	575	3,72	-	103	169	-	15	1051	47	-	59	408
5	27-abr	Nm	575	3,75	-	65,7	157	-	15	1070	42	-	51	380
6	15-	LN	575	3,54	19,5	91,6	157	ND	20	1170	72	ND	66,5	247
7	15-	C	450	3,82	0	2836	201	ND	17	3065	86	ND	66	344
8	15-	T	450	3,6	16	1320	109	ND	29	1240	62	ND	59	359
9	15-	Lora	525	3,45	86,5	902	135	ND	15	1240	64	-	53,5	258
10	16-dic	NM	300	3,57	13	60	47	ND	23	1034	51	-	23,2	144

**POTENCIAL ENOLÓGICO DE VARIETADES TINTAS**  
**Parámetros finales de vinos mezclas**  
**Analítica**

Vd.	(%)	Fech.	Nº	Cota	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
NM-LN	(80-20)	8/02/95	12	250	ND	52,4	170	ND	17	1203	38	ND	44	290
LN-NM	(90-10)	20/03/95	14	650	26,6	92,7	154	ND	21	936,2	56	61	191	
	(90-10)	17/03/95	15	475	14,5	64,7	179	ND	19	1465	42	ND	67	347
	(70-30)	20/03/95	16	450	11,7	36,7	201	ND	33	1163	76	ND	55	297
LN-LB	(98-2)	15/03/95	17	650	ND	50,2	171	0,7	24	978,4	48	ND	50	208
Montañeta	(95-5)	17/03/95	18	450	ND	72,42	188	ND	32	1091	75	ND	51,6	204
Traviesa	(95-5)	17/03/95	19	450	14,5	81	205	ND	25	978	77	ND	52	273
El Plumar	(95-5)	20/03/95	20	350	8	31	145	ND	16	1390	74	ND	48	349
	(90-10)	24/10/95	21A	400	ND	50	141	ND	17	-	-	3,8	43,5	273
	(80-20)	28/10/95	21B	400	5,7	47	134	ND	18	462,6	62	ND	61,6	374
	(75-25)	22/03/95	22	250	ND	65	181	ND	23	1462	75	ND	82,6	253
LN-LB-NM	(80-10-10)	30/01/95	23	550	ND	65,3	172	ND	18	967	55	ND	54	340
LN-LB-Var	(80-10-10)	15/03/95	24	475	ND	86	185	0,8	20	1353	35	ND	55	303
LN-Var-LB	(70-20-10)	20/03/95	25	650	23	302	153	ND	16	1314	124	ND	62,4	322
LN-NM-Var	(60-30-10)	15/03/95	27	600	8,5	45,5	160	ND	22	1053	54	ND	54	278
	(85-10-5)	20/03/95	26	350	ND	102	115	ND	97	1465	60	ND	31	270
NM-LB-LN-V	(50-25-15-10)	20/03/95	13	650	13,6	70	161	ND	13	1201	48	ND	55,4	329

**NM** Negramoll, **LN** listan negro, **C** Castellana, **T** Tintilla, **LB** Listan blanco, **NM ros** Negramoll rosada  
1-Acetaldehido, 2-Acetato de Etilo, 3-Metanol, 4 2-Butanol, 5 1-Propanol, 6-Potasio, 7 - Calcio, 8 1 -Butanol, 9-  
Isobutanol, 10- Alcoholes amílicos.



## CONCLUSIONES

- A.- Los valores de acidez total y pH son similares en las variedades estudiadas. La acidez total oscila entre 5 y 5,5 gr./l. de media y el pH en torno al 3,6 - 3,7.
- B.- Los valores de D y azúcares residuales, son los de los vinos que han concluido plenamente la fermentación.
- C.- El grado alcohólico de los vinos elaborados con Negramoll, es ligeramente superior al de los vinos elaborados con Listán Negro: 13 - 12,5.
- D.- Los contenidos en Hierro (Fe), en torno a los 7 ppm. no reflejan en principio, riesgos de quiebra férrica.
- E.- En cuanto al uso del SO<sub>2</sub> libre podemos distinguir dos bloques (que no depende de la variedad, sino de la técnica bodeguera), uno de ellos con un valor de 18 mgr./l. adecuado para la conservación del vino, y otro con un contenido de 8 mgr./l. insuficiente como garantía sanitaria de conservación.
- F.- Los vinos varietales de negramoll, presentan un contenido en acetaldehído inferior al resto. Hecho este positivo desde el punto de vista organoléptico y de conservación del vino, al necesitar menos adición de SO<sub>2</sub> y que hay que tener en cuenta que, cuanto menor es el contenido en acetaldehído, menos SO<sub>2</sub> se necesita para la conservación.
- G.- Los vinos elaborados con la variedad Listán Negro (LN) presentan un contenido mayor en extracto seco y en materia polifenólica que los elaborados con la variedad Negramoll.
- H.- El contenido en calcio (Ca) de los vinos, en general, están en valores normales entre 50 y 70 ppm. que no ofrecen riesgo de precipitaciones.
- I.- El contenido en potasio (K) se corresponde con el potasio que permanece estable a los valores de pH que presentan los vinos.
- J.- La acidez volátil por lo general, se encuentra en valores menores a 1 gr./l. en torno al 0,6 - 0,7. Esto demuestra una mejora en las condiciones higiénicas de las bodegas con respecto a épocas anteriores.
- K.- Los alcoholes superiores aparecen con valores sin diferencias apreciables.
- L.- Los resultados analíticos de los vinos seleccionados en la campaña 1995/96, en lo que se refiere a los parámetros: alcoholes superiores, calcio, potasio, metanol, acetaldehído y acetato de etilo, se mantienen con valores similares, en general, a los de las campaña anterior.