



VARIETADES RECOMENDADAS Y AUTORIZADAS, RECONOCIDAS PARA CANARIAS EN LA LEGISLACIÓN C.E.E. Y SU COMPORTAMIENTO ENOLÓGICO

Rafael Armas Benítez⁽¹⁾; *Miguel Ángel Hernández Cabrera*⁽²⁾

(1) Rafael Armas Benítez, Jefe de la Sección de Promoción de la Calidad y Bodega Experimental. Dirección General de Política Agroalimentaria.

(2) Miguel Ángel Hernández Cabrera. Auxiliar de Experimentación de la Bodega Experimental. Dirección General de Política Agroalimentaria.

El patrimonio varietal vitícola de una comarca natural se basa fundamentalmente en aquellos encepamientos tradicionales que, perfectamente adaptados a sus condiciones ecológicas dan lugar a vinos con **características propias**, que los **distinguen y diferencian**.

Las viníferas son los elementos básicos de la calidad y diferenciación de los vinos. Esto ocurre en fuerza muy superior a la del suelo y clima.

Es difícil cuantificar la intervención de cada uno de estos factores en la calidad final del vino.

La opinión generalizada de los técnicos es que la variedad tiene una gran importancia.

Según el investigador D. Manuel Hernández puede cifrarse así:

1. Suelo 5%
2. Clima 15%
3. Viníferas un 50%
4. Hombre un 30 %

El planteamiento del futuro de los vinos Canarios no puede realizarse con seriedad sin una catalogación de su potencia vitícola.

Conocimiento que debe respetar una fidelidad a lo hallado en la región sin recurrir al camino fácil de las viníferas foráneas.

REAL DECRETO 1195/1985, de 5 de junio, sobre calificación de variedades de vid.

La situación de desequilibrio estructural por la que atraviesa el sector vitivinícola ha hecho que se ponga en marcha, por Real Decreto 275/1984, de 11 de enero, un Plan de Reestructuración y Reconversión del Viñedo.

Con dicho Plan, y en el área específica de la Reestructuración, se pretende fomentar la oferta de caldos de calidad, para lo que resulta indispensable, sin perjuicio de otras consideraciones, sustituir las plantaciones que generan materia prima de inferior calidad para las elaboraciones por plantaciones realizadas con material vegetal capaz de dar origen a vinos de calidad y con demanda en los mercados.

Asimismo, en coherencia con lo anterior, las nuevas plantaciones que se autoricen en el futuro deberán llevarse a efecto con material vegetal capaz de responder a las características antes mencionadas.

Artículo 1º. A los efectos previstos en los artículos 12 y 35 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en los artículos 12.2 y 35.3 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo, las variedades de vid para vinificación se clasifican en preferentes o recomendadas y autorizadas.



Artículo 2º 1. Se entenderán por variedades preferentes o recomendadas para vinificación aquellas que, proporcionando vinos de buena calidad reconocida, figuren como tales en la normativa reguladora promulgada por el Estado.

Dichas variedades deben ser utilizadas en las nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones de viñedo.

2. Se entenderán por variedades autorizadas para vinificación aquellas que, proporcionando vinos de buena calidad reconocida y teniendo importancia superficial o económica, en una zona dada, figuren como tales en la normativa reguladora promulgada por el Estado.

Estas variedades sólo podrán ser empleadas para llevar a cabo nuevas plantaciones, replantaciones o sustituciones de viñedo cuando así se establezcan en las disposiciones que regulen las campañas anuales de plantación.

Artículo 3º. Las plantaciones integradas por variedades para vinificación que no se encuentren incluidas en alguna de las categorías anteriores deberán ser sometidas, prioritariamente, a las acciones previstas en las disposiciones actualmente en vigor, o que pueden promulgarse en el futuro, sobre reestructuración y reconversión del viñedo, por lo que no podrán ser utilizadas para llevar a cabo nuevas plantaciones, replantaciones o sustituciones, en ningún caso.

VARIETADES RECOMENDADAS Y AUTORIZADAS, RECONOCIDAS PARA CANARIAS EN LA LEGISLACION C.E.E. (Reglamento C.E.E.) Nº 3255/94 de la Comisión de 19/12/94, que modifica el Reglamento (C.E.E.) nº 3800/81 por el que se establece la clasificación de las variedades de vid.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CANARIAS:

Provincias: Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife.

a) Variedades recomendadas:

BLANCAS

- Albillo, B
- Bermejuela, Marmajuelo, B
- Breval, B
- Gual, B
- Malvasía, B
- Moscatel de Alejandría, B
- Pedro Ximénez, B
- Verdello, B
- Vijariego, Diego, B

TINTAS

- Listán negro, Almuñeco, N
- Malvasía rosada, N
- Negramoll, Mulata, N
- Tintilla, N

b) Variedades autorizadas:

BLANCAS

- Bastardo blanco, Baboso blanco, B
- Burrablanca, B
- Forastera blanca, Doradilla, B
- Listán blanco, B
- Sabro, B
- Torrontés, B

TINTAS

- Bastardo negro, Baboso negro, N
- Castellana negra, N
- Moscatel negro, N
- Vijariego Negro, N

REGLAMENTOS QUE HAN MODIFICADO EL 3800/81, QUE AFECTAN A CANARIAS
R.nº 3369/92; R.nº 3255/94; R.nº 1914/96.

**VARIEDADES DE VID AUTORIZADAS Y RECOMENDADAS
EN LAS DIFERENTES DENOMINACIONES DE ORIGEN DE CANARIAS**

D.O. TACORONTE-ACENTEJO (B.O.E. nº 230 de 24-IX-1992, modificado en el B.O.E. nº 59 de 9-V-1997)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
Listán negro Negramoll	Gual Malvasía Listán blanco Marmajuelo	Tintilla Moscatel negro Malvasía rosada	Pedro Ximénez Moscatel Verdello Vijariego Forastera blanca Torrontés
D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA (B.O.E. nº 165 de 12-VII-1994)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
Listán negro Negramoll	Malvasía Gual Verdello	Bastardo negra Malvasía rosada Moscatel negra Tintilla Vijariego negra	Bastardo blanco Bermejuela Forastera blanca Listán blanco Moscatel Pedro Ximénez Sabro Torrontés Vijariego
D.O. VALLE DE LA OROTAVA (B.O.E. nº 286 de 30-XI-1995)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
Listán negro Malvasía rosada Negramoll	Gual Malvasía Verdello Vijariego	Bastardo negro Moscatel negra Tintilla Vijariego negra	Bastardo blanco Forastera blanca (Gomera) Listán blanco Marmajuelo Moscatel Pedro Ximénez Torrontés



D.O. ABONA (B.O.E. nº 227 de 19-IX-1996)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
Listán negro Negramoll Moscatel negro	Malvasía Gual Verdello Bermejuela Moscatel	Bastardo negro Malvasía rosada Tintilla Vijariego negro	Bastardo blanco Forastera blanca Listán blanco Pedro Ximénez Sabro Torrontés Vijariego

D.O. "VALLE DE GÜIMAR" (B.O.E. nº 247 de 12-X-1996)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
Listán negro Malvasía rosada Moscatel negro Negramoll	Gual Malvasía Verdello	Bastardo negro Vijariego negro	Listán blanco Moscatel Vijariego

D.O. "LA PALMA" (B.O.E. nº 159 de 5-VII-1994)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
Negramoll	Gual Malvasía Verdello	Almuñeco (Listán negro) Bastardo negro Malvasía rosada Moscatel negro Tintilla	Albillo Bastardo blanco Bermejuela Bujariego Burrablanca Forastera blanca Listán blanco Moscatel Pedro Ximénez Sabro Torrontés



D.O. "LANZAROTE" (B.O.E. nº 143 de 16-VI-1994)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
	Malvasía	Listán negro (Negra común) Negramoll (Mulata)	Burrablanca Breval Diego Listán blanca Moscatel Pedro Ximénez

D.O. "EL HIERRO" (B.O.E. nº 117 de 17-V-1995)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
Negramoll (Mulata) Bastardo negro (Baboso n.)	Bermejuela (Bremajuelo) Gual Malvasía Verdello	Listán negro Malvasía rosada Tintilla Vijariego negro	Albillo Bastardo blanco(Baboso b) Breval Burrablanca Forastera blanca Listán blanco Moscatel Pedro Ximénez Torrontés Vijariego (Verijadiego)

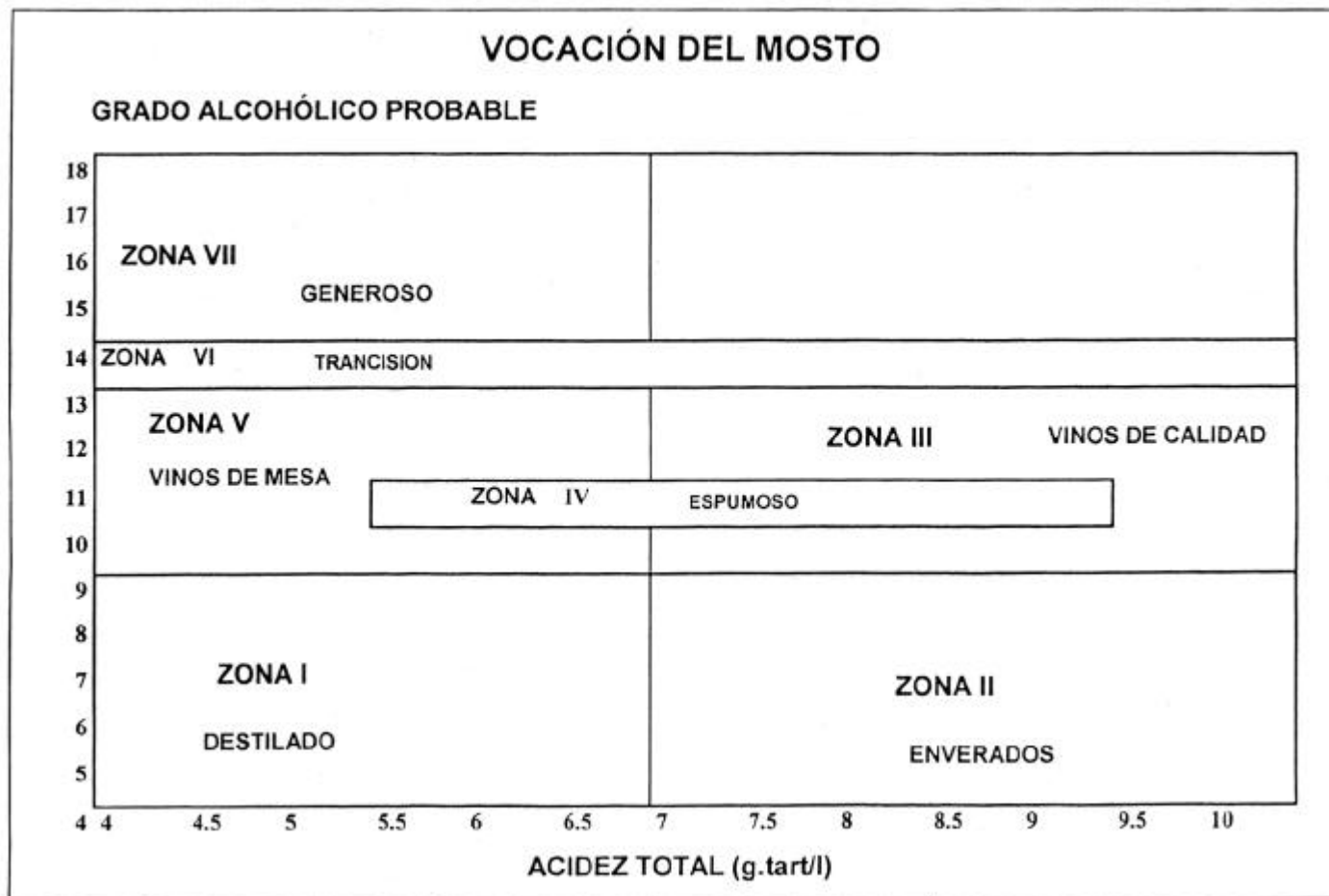
VINOS DE LA TIERRA GRAN CANARIA (B.O.C. nº 104 de 13-VIII-1997)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
Negra común Mulata Malvasía rosada	Malvasía Moscatel Pedro Ximénez Vijariego	Vijariego negro Moscatel negro Tintilla Castellana	Listán blanco Albillo Forastera blanca (Gomera) Verdello Gual Torrontés Marmajuelo Breval



VINOS DE LA TIERRA DE LA GOMERA (B.O.C. de 12-X-1992)			
PREFERENTES		AUTORIZADAS	
TINTAS	BLANCAS	TINTAS	BLANCAS
Listán negro Negramoll	Bermejuela Verdello Moscatel Malvasía Torrontés Gual Vijariego	Malvasía rosada Moscatel negra Tintera Vijariego negro	Listán blanco Forastera blanca Pedro Ximénez



La calidad del mosto en función del grado alcohólico probable y su acidez total.



VOCACIÓN DEL MOSTO

Para definir la calidad del mosto se sigue la clasificación de HIDALGO (1979) en función de la acidez total (en gr. tartárico/l) y el grado alcohólico probable HIDALGO determina VII zonas:

ZONA I: caracterizada por mostos de baja acidez total (menor 7 g. tartárico) y reducido grado probable (menor de 9). La vocación del mosto es para DESTILADO (brandys y similares).

ZONA II: mostos de alta acidez (mayor de 7 g. tartárico) y bajo grado alcohólico probable (menor de 9). La aptitud de estos mostos es para VINOS ENVERADOS o VERDES.

ZONA III: mostos de alta acidez (mayor de 8 g. tartárico) y moderado grado alcohólico probable (entre 9-13). La inclinación de estos mostos es para VINOS de CALIDAD.

ZONA IV: mostos de moderada acidez (5,5 - 9,5 g. tartárico) y moderado grado alcohólico probable (entre 10-11,5). La tendencia de estos mostos es para VINOS ESPUMOSOS.

ZONA V: mostos de baja acidez (menor de 7 g. tartárico) y moderado grado alcohólico probable (9-13%). La vocación de estos mostos es de VINOS COMUNES o DE MESA.

ZONA VI: mostos de alto grado alcohólico probable (13-14). La disposición de estos mostos es para VINOS de TRANSICION.

ZONA VII: mostos de baja acidez (menor de 7 g. tartárico) y elevado grado alcohólico probable (14-18%). La inclinación de estos mostos es para VINOS DULCES GENEROSOS.



VOCACIÓN DE VARIETADES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL MOSTO.

VARIETADES	GRADO ALCOHOLICO	ACIDEZ (g/l)	pH	ZONA
BLANCAS:				
Listán	12	4,8	3,43	V
Baboso	12,60	5,87	3,31	V
Gual	13,92	7,07	3,39	III-(VI transición grado)
Verdello	13,88	6,04	3,36	V (VI)
Torrontés	12,1	6,29	3,38	V
Malvasía	12,5	7,25	3,46	III
Forastera blanca	12,95	7,95	2,94	III
Albillo	12,39	7,65	3,16	III
Bermajuelo	14,51	4,50	3,76	V - VII
TINTAS:				
Listán negro	13,21	5,2	3,55	V
Negramoll	12,22	6,28	3,43	V
Tintilla	11,66	6,19	3,56	V
Baboso negro	16,80	5,36	3,68	VII
Castellana negra	11,60	9,30	3,43	III
Vijariego negro	14	8	3,17	III

DISTRIBUCIÓN DEL VIÑEDO POR VARIEDADES DE VINÍFERAS A NIVEL REGIONAL

El archipiélago Canario cuenta con una superficie de viñedo de 14.535 Ha. (según datos del Catastro Vitivinícola 1982). El cultivo de la vid ocupa en las islas el 10% de la superficie agrícola útil.

Resulta difícil conocer con exactitud la importancia relativa de las variedades cultivadas, la superficie cultivada en las diferentes islas resulta:

ISLA	SUPERFICIE (Has.)	PORCENTAJES (%)
Tenerife	8.177	56'2
La Palma	1.658	11'4
El Hierro	508	3'5
La Gomera	346	2'3
PROVINCIA S/C TENERIFE	10.690	73'5
Lanzarote	3.355	23'1
Gran Canaria	487	3'3
Fuerteventura	3,2	0'01
PROVINCIA LAS PALMAS	3.845	26'5

IMPORTANCIA VARIEDADES BLANCAS Y TINTAS.

En la región se cultivan 8.418'85 Has. de variedades blancas para vinificación, suponiendo el 59 % del total; 4.687'09 Ha. de variedades tintas para vinificación, suponiendo el 32'83 %; mezcla de variedades el 1.143'34 Ha., suponiendo el 8 % y variedades no identificadas 26'27 Ha. suponiendo el 0'18% del total.

VARIEDADES	HECTÁREAS	(%)
Blancas vinificación	8.418'85	59
Tintas vinificación	4.687'09	32'83
Mezcla de variedades	1.143'34	8
No identificadas	26'27	0'18
		100'00



IMPORTANCIA VARIETADES SEGÚN SUPERFICIE CULTIVADA.

VARIETADES	HECTÁREAS	(%)
Listán blanca	5.806'50	41
Listán negra	3.336'30	23'37
Malvasía	1.939'49	13'59
Negramoll	733'41	5'14
Negra común	617'38	4'32
Forastera gomera	312'13	2'20
Diego Lanzarote	209'72	1'48
Vijiriego	104'73	0'73
Moscatel de Málaga	38'62	0'27
Bermejuela	6'91	0'05
Burrablanca	0'46	0
Pedro Ximénez	0'18	0
Gual	0'09	0
TOTAL VARIETADES	13.105'94	
Mezcla de variedades	1.143'34	
	8'01	
No identificadas	26'27	
	0'18	
TOTAL UVA VINIFICACION	14.275'55	

IMPORTANCIA VARIETADES BLANCAS SEGÚN SUPERFICIE CULTIVADA

VARIETADES	HECTÁREAS	(%)
Listán blanca	5.806'50	69
Malvasía de Lanzarote	1.931'08	22'9
Malvasía de Candia	8'41	0'1
Forastera Gomera	312'13	3'70
Diego	209'72	2'49
Vijiriego	104'73	1'24
Moscatel de Málaga	38'62	0'46
Bermejuela	6'91	0'08
Burrablanca	0'46	0'01
Pedro Ximénez	0'18	0
Gual	0'09	0
TOTAL HAS. BLANCAS	8.418'85	



IMPORTANCIA VARIEDADES TINTAS SEGÚN SUPERFICIE CULTIVADA

<u>VARIEDADES</u>	<u>HECTAREAS</u>	<u>(%)</u>
Listán negra	3.336'30	71'18
Negra común	617'38	13'17
	3.953'68	84'35
Negramoll	733'41	15'65
TOTAL	4.687'09	

DISTRIBUCIÓN DE VARIEDADES POR ISLAS

TENERIFE

<u>VARIEDADES BLANCAS</u>	<u>HECTÁREAS</u>	<u>(%)</u>
Listán blanco	4.264'42	99'89
Moscatel de Málaga	3'97	0'09
Malvasía	0'75	0'01
Pedro Ximénez	0'18	0
Gual	0'08	0
TOTAL	4.269'41	

VARIEDADES TINTAS

Listán negra	3.335'56	95
Negramoll	168'83	5
TOTAL	3.504'39	

LA PALMA

<u>VARIEDADES BLANCAS</u>	<u>HECTÁREAS</u>	<u>(%)</u>
Listán blanca	538'69	94
Vijiriego (Bujariego)	25'77	4'50
Malvasía	7'63	1'33
Blanca Ribera	0'81	0'14
Bermejuela	0'16	0'02
TOTAL	573'06	

VARIEDADES TINTAS

<u>VARIEDADES TINTAS</u>	<u>HECTÁREAS</u>	<u>(%)</u>
Negramoll	564'08	100
Mezcla de variedades	518'14	31'28
No identificadas	0'65	0'03
TOTAL HECTAREAS		1.655'93



EL HIERRO

VARIETADES BLANCAS	HECTÁREAS	(%)
Listán blanco	273	77'55
Vijiriego (Vejiradiego)	76'65	21'77
Bermejuela	2'97	0'84
TOTAL	352'62	

VARIETADES NEGRAS

Listán negro	0'20
Negramoll	0'50
Mezcla de variedades	115'59
	30'62 del total
TOTAL HECTÁREAS	508'91

LA GOMERA

VARIETADES	HECTÁREAS	(%)
Forastera	312'13	94'58
Listán blanca	14'12	4'27
Bermejuela	3'78	1'14
	330'03	
Mezcla de variedades	3'09	
No identificadas	0'73	

LANZAROTE

VARIETADES BLANCAS	HECTÁREAS	(%)
Malvasía	1.931'08	66'79
Listán blanca	716'27	24'77
Diego	209'72	7'25
Vijiriego	2'31	0'07
Moscatel de Málaga	31'47	1'08
Burrablanca	0'46	0'01
TOTAL	2.891'31 (86% del total variedades)	

VARIETADES TINTAS

Negra común	143'50	4'26
Listán negra	0'50	144'00
Mezcla de variedades	325'36	9'67
No identificadas	3'71	
TOTAL HECTÁREAS	3.364'41	



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

VARIETADES BLANCAS	HECTÁREAS	(%)
Moscatel de Málaga	1'7081	0'34
Fogoneu	0'7473	0'15
Juan García	0'7130	0'15
TOTAL	3'1684	0'64
VARIETADES TINTAS		
Negra común	473'8851	97'30
No identificadas	10'1883	2'09



PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA DE VINIFICACION CULTIVADAS EN CANARIAS

VARIEDAD	TENERIFE	LA PALMA	LA GOMERA	EL HIERRO	GRAN CANARIA	FUERTE-VENTURA	LANZAROTE	TOTAL	% TOTAL	% BLANCAS Y TINTAS
LISTAN BLANCA	4264,42	538,69	14,12	273			716,27	5806,5	40,67	68,97
MALVASIA	0,75	7,63				0,03	1931,08	1939,49	13,59	23,04
FORASTERA GOMERA			312,13					312,13	2,19	3,71
DIEGO							209,72	209,72	1,47	2,49
VIJIRIEGO		25,77		76,65			2,31	104,73	0,73	1,24
MOSCATEL DE MALAGA	3,97				1,7	1,48	31,47	38,62	0,27	0,46
BERMEJUELA		0,16	3,7873	2,97				6,9173	0,05	0,08
BURRABLANCA							0,46	0,46	0,00	0,01
PEDRO XIMENEZ	0,18							0,18	0,00	0,00
GUAL	0,0986							0,0986	0,00	0,00
TOTAL V. BLANCAS	4269,419	572,25	330,0373	352,62	1,7	1,51	2891,31	8418,85	58,97	100,00
LISTAN NEGRA	3335,56		0,04	0,2			0,5	3336,3	23,37	71,18
NEGRA COMUN					473,88		143,5	617,38	4,32	13,17
NEGRAMOLL	168,83	564,08		0,5				733,41	5,14	15,65
TOTAL V. NEGRAS	3504,39	564,08	0,04	0,7	473,88	0	144	4687,09	32,83	100,00
MEZCLA DE VARIEDADES	140,46	518,14	3,09	155,59		0,7	325,36	1143,34	8,01	
NO IDENTIFICADAS	10,86	0,65	0,73		10,19	0,1	3,74	26,27	0,18	
TOTAL SIN CLASIFICAR	151,32	518,79	3,82	155,59	10,19	0,8	329,1	1169,61	8,19	
TOTAL UVA DE VINIFICACION	7925,129	1655,1	333,8973	508,91	485,77	2,31	3364,41	14275,55	100	
FORASTERA DE MESA	213,18							213,18		
TOTAL UVA CULTIVADA	8138,309	1655,1	333,8973	508,91	485,77	2,31	3364,41	14488,726		

FUENTE: INDO 1983
ELABORACION PROPIA

COMPORTAMIENTO ENOLÓGICO DE ALGUNAS VARIEDADES – POBLACIÓN DE VINÍFERAS DE CANARIAS

Se expone a continuación algunos resultados obtenidos en las experiencias de elaboración realizadas en la “Bodega Experimental” de la Dirección General de Política Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Estos datos se ofrecen para su estudio junto con algunas impresiones sobre el comportamiento enológico de las variedades – población elaboradas, impresiones contrastadas con las emitidas por expertos nacionales e internacionales en “Cata” y temas vitivinícolas, que han visitado la “Bodega” a lo largo de estos años.

La gran cantidad de variedades, de zonas productoras diferentes, existentes en la región y el agravante de la insularidad, han limitado el número y calidad de las experiencias realizadas, que se irán mejorando en el futuro en la certeza de que ello proporciona una base técnica, imprescindible para orientar la reestructuración de los viñedos en todas las zonas productoras y contribuir así a la necesaria mejora de la calidad de nuestros vinos.

Queremos puntualizar que se trata sólo de primeras impresiones y no en absoluto de conclusiones, puesto que antes, habrá que multiplicar el número de ensayos con cada variedad de zona concreta, con mayor número de variables en el estado de madurez de la uva –que muchas veces nos ha venido impuesto y obligado a correcciones de mostos- y con más variables, también, en el tratamiento enológico de cada experiencia, según el tipo de vino a obtener.

No queremos cerrar esta breve introducción sin hacer patente nuestro agradecimiento a los viticultores que nos vienen prestando su colaboración y que nos han aportado las uvas –muchas veces de la variedad mas apreciada por ellos- para la realización de las experiencias.

IMPRESIONES SOBRE EL COMPORTAMIENTO ENOLÓGICO DE VARIEDADES BLANCAS:

LISTAN BLANCO: (33 experiencias de elaboración)

Clasificada como variedad autorizada para Canarias en el Real Decreto 1195/1985, es la más abundante en las islas y procedente de las “Palomino” de Jerez. De ella se dice, que fuera de las tierras de “Albariza” del lugar de procedencia, no ha dado vinos de gran calidad en ningún sitio. Es muy productiva y resistente y por ello se han extendido mucho su cultivo.

No obstante lo dicho, y a pesar de su normalmente baja intensidad aromática, en varias zonas altas de Canarias, sobre los 600 metros de cota, especialmente en zonas orientadas al Norte y también al Sur, si es bien elaborada, proporciona vinos de buena calidad y con intensidad y calidad aromática aceptable.

Es variedad que produce vinos bastantes “neutros”, y que por tanto admite perfectamente la influencia de otra variedad mejorante, tanto en la elaboración como en la mezcla (“Copage”).

La media de Acidez total de los mostos obtenidos es de 4,67 expresada en tartárico, siendo por tanto bastante baja y proporcionando, si no se corrige, vinos

sin viveza ni alegría, planos y difíciles de conservar. La Media de pH de los mostos fue de 3,47.

Si se elabora como vino joven y afrutado hay que cuidarlo mucho de la oxidación, resguardarlo muy bien del aire y consumirlo pronto (dentro de un año), o pierde su fragancia y escasas buenas cualidades.

ZONA SUR DE TENERIFE: (14 experiencias)

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	12,07	10,10	12,90
ACIDEZ TOTAL	4,67	2,63	6,53
Ph	3,47	3,38	3,15

ZONA NORTE DE TENERIFE: (12 experiencias) – (D.O. Ycoden-Daute-Isora)

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	11,46	10,20	12,75
ACIDEZ TOTAL	4,81	3,49	6,75
Ph	3,29	3,03	3,62

D.O. TACORONTE – ACENTEJO: (7 experiencias)

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	11,63	10,50	12,70
ACIDEZ TOTAL	3,99	3,11	5,90
Ph	3,62	3,43	3,67

Vocación de la variedad según características del Mosto: ZONA V, VINOS COMUNES O DE MESA, mostos de baja acidez (menor de 7 g/l en tartárico) media de 4,67, y moderado grado alcohólico probable (entre 9-13) media de 12 grados.

Se cultiva tanto a nivel de mar como a 1.500 m. de altitud, es muy productiva.

Extensión: Ocupa un 41% del total del viñedo cultivado en la región y un 69% de las variedades blancas.

Tenerife con	4.264 ha.,	ocupa el 96,89% de las variedades blancas
La Palma con	539 ha.,	ocupa el 94% de las variedades blancas
El Hierro con	273 ha.,	ocupa el 77,55% de las variedades blancas
La Gomera con	14 ha.,	ocupa el 4,27 % de las variedades blancas
Lanzarote con	716 ha.,	ocupa el 24,77 % de las variedades blancas

Es deseable que se reduzca su área para reconvertir en otras variedades con mejores características.

Características de su mosto:

Valor de oxidadas alto: 60-80 %, mosto neutro bajo de acidez y pH alto.

Características de su vino:

COLOR: Predominio de reflejos verdosos.

AROMA: De intensidad media.

SABOR: Es fresco y afrutado, sólo hasta 5 meses posteriores a la fermentación, después se oxida muy lentamente.

RECOMENDACIÓN FINAL: Variedad no idónea ella sola para producir vinos de gran calidad y personalidad que puedan aspirar a un alto precio. En líneas generales sería conveniente no aumentar su cultivo, y en las zonas en que esté sola o en excesivo porcentaje, introducir o aumentar el cultivo de otras variedades blancas mejorantes que aumenten su acidez y aromas.

MALVASÍA DE CANDÍA: (La Palma y Tenerife) – (9 experiencias de elaboración).

Clasificada como preferente o recomendada en el R.D. 1195/1985, fue la variedad “reina” en la pasada época de esplendor de nuestros universalmente famosos “Malvasías”.

Por su corta producción, y gran sensibilidad a ciertas enfermedades criptogámicas, desgraciadamente los viticultores la fueron sustituyendo en la mayoría de las zonas de Canarias donde estaba implantada, quedando hoy un solo reducto importante de cultivo en Fuencaliente (La Palma), 7,63 Ha., Tenerife 0,75 Ha. En total, provincia 8,38 Ha., 0,1 % de las variedades blancas de la región.

Tiene bastante grado y gran acidez lo que hace que origine vinos “recios”, pero sabrosos y equilibrados.

PARÁMETROS ANALÍTICOS Y VOCACIÓN DE LA VARIEDAD:

MALVASÍA DE LA PALMA:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	15,51	12	19,40
ACIDEZ TOTAL	5,90	4,98	7,4
Ph	3,47	3,27	3,68

La vocación de la variedad según características del mosto: ZONA VII. Mosto de moderada acidez (menor de 7 g. de tartárico), media (5,98 g.) y elevado grado alcohólico probable (14-18), media de 15,51. La inclinación de estos mostos es para vinos DULCES Y GENEROSOS.

MAVASIA DE TENERIFE:

	MEDIA	MÍNIMO	MÁXIMO
GRADO PROBABLE	12,34	11	13,9
ACIDEZ TOTAL	7,38	4,82	8,93
Ph	3,32	3,14	3,76

Vocación de la variedad según características del mosto ZONA III: mosto de alta acidez (mayor de 7 g/l en tartárico) y moderado grado alcohólico probable

(entre 9 –13) media de 12,34. La inclinación de estos mostos es para VINOS DE CALIDAD.

OPINIONES DE CATA:

VISTA: Precioso amarillo paja tostada, con tonalidades amarillas.
 OLFATO: Delicados aromas varietales, frutales y florales, amielados.
 GUSTO: Gran personalidad. Recio, fino y delicado a la vez, sabroso, amplio equilibrado.

2ª OPINION DE CATA:

VISTA: De color amarillo-dorado. Limpio.
 OLFATO: Intensidad media-alta. Predominan los tonos de fruta pasada, con notas florales y recuerdos a frutos tropicales. Complejidad característica de la variedad.
 GUSTO: Resulta un vino muy amplio, con muchos sabores. Aterciopelado. Con interesantes notas frutales. Equilibrado, con buena persistencia. Final con ligero toque de amargo que le confiere más finura y elegancia.

RECOMENDACIÓN FINAL: Es la variedad blanca más interesante de todas las existentes en Canarias para la producción de vinos secos y dulces de gran calidad y alto precio y mejorante de todas las demás. Conviene por tanto fomentar su cultivo.

MALVASIA DE LANZAROTE: (4 experiencias de elaboración)

Clasificada como preferente en la calificación de variedades de vid, es variedad blanca que se cultiva sobre todo en Lanzarote y muy parecida a la llama “Málaga” en Tegueste.

Es mas productiva y menos delicada que la Malvasía de Tenerife y La Palma, ya descrita.

Es variedad también con aromas de gran finura y los vinos de Lanzarote han logrado con ella cotas de calidad importantes, puestas de manifiesto en concursos Nacionales e Internacionales (Barcelona, Madrid, Burdeos y Milán).

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

	MEDIA	MINIMO	MÁXIMO
GRADO PROBABLE	13,05	11,85	15
ACIDEZ TOTAL	6,72	5,40	8,29
Ph	3,22	3,02	3,39

Vocación de la variedad según características del mosto: ZONA III VINOS DE CALIDAD. Mostos de alta acidez (Mayor de 7 g/l tartárico) media de 6,72 se queda un poco corto, y moderado grado alcohólico probable entre 9-13, media de 13,05, con tendencia a producir vinos con elevado grado alcohólico posiblemente interesa adelantar la vendimia para conseguir un mejor equilibrio grado/acidez.

NOTA DE CATA:

VISTA: De color amarillo pajizo, con reflejos dorados. Muy limpio y brillante.

OLFATO: Intensidad media. Notas de fruta madura (dátiles). Algunos tonos amielados.

GUSTO: Buena intensidad gustativa. Amplio con buen cuerpo. Equilibrado, bien estructurado. Notas complejas, sobresaliendo tonos frutales. Buena persistencia.

RECOMENDACIÓN FINAL: Variedad muy interesante para elaboración de vinos jóvenes secos y semisecos, para generosos secos y para dulces o "Mistelas". Puede también mejorar otras variedades aportando intensidad aromática.

ALBILLO:

Variedad recomendada en Canarias en la legislación C.E.E.: Reglamento nº 3255/94.

SINONIMIA: ALBILLO CRIOLLO

ZONA DE CULTIVO EN DENOMINACIONES DE ORIGEN:

La Palma (Isla de La Palma)

El Monte Lentiscal (Isla de Gran Canaria).

SUPERFICIE, Nº DE CEPAS Y FECHA DE IMPLANTACIÓN.-

La superficie cultivada de esta variedad se estima en 10 has. Su aparición en las Islas data desde la Segunda mitad del siglo XVI.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	12,39	11,13	13,66
ACIDEZ TOTAL	7,65	7,46	7,84
Ph	3,16	3,14	3,19

Vocación de la variedad según características del mosto: ZONA III, VINOS DE CALIDAD, tiene una clara vocación de vinos de calidad con una correcta relación acidez-azúcar.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO Y NIVEL DE CALIDAD:

VISTA: Vinos limpios y brillantes con tonos pajizos.

OLFATO: Buena intensidad aromática, afrutados y florales.

GUSTO: En boca gran estructura y frutalidad.

CONSIDERACIÓN:

Esta variedad es francamente mejorante por su finura e intensidad de aromas y como aportadora de acidez.

VIJARIEGO:

Sinonimias: Diego, Lanzarote
 Bujariego, La Palma
 Verijadiego, El Hierro
 Vijiriego, Rojas Clemente la centra en Andalucía
 Vijiriego, Comenje (1942) la cita como variedad blanca en Canarias.

Clasificada en el Reglamento C.E.E. nº 2555/94 como variedad recomendada con el nombre de "VIJARIEGO", variedades blancas muy parecidas, posiblemente las mismas, pero con diferencias de adaptación al medio. A excepción de la subvariedad cultivada en la Isla de El Hierro, que tiene características morfológicas diferenciadas. Buena producción con buen equilibrio de acidez y personalidad.

PARÁMETROS ANALÍTICOS Y VOCACIÓN DE LA VARIEDAD.

VERIJADIEGO DE EL HIERRO:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	14,62	12,83	15,60
ACIDEZ TOTAL	8,35	6,04	10,2
Ph	3,09	2,93	3,34

Vocación de la variedad según características del mosto, ZONA VII, VINOS DULCES Y GENEROSOS, mostos con elevado grado alcohólico probable (14-18%) media de 14,62. La inclinación de estos mostos es para vinos dulces generosos.

Sin embargo por su elevada acidez, la vocación también podría ser para VINOS DE CALIDAD.

DIEGO DE LANZAROTE:

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	11	10,60	12
ACIDEZ TOTAL	7,65	5,25	11,30
Ph	3,36	3,15	3,80

Vocación de la variedad según características del mosto ZONA III VINOS DE CALIDAD, mostos de alta acidez (mayor de 7 grs.) y moderado grado alcohólico probablemente entre (9-13).

Dado su moderado grado alcohólico probable la tendencia de estos mostos pueden ser también para VINOS ESPUMOSOS (entre 10-11,5) media de 11.

OPINIONES DE CATA:

VISTA: Color bonito amarillo con tonos verdosos limpio brillante.

OLFATO: Con buena potencia aromática con notas florales agradables, ligeramente alcohólico.

GUSTO: Buena estructura, buena acidez, sabroso y amplio.

RECOMENDACIÓN FINAL: Variedad interesante y con personalidad, bastante productiva que complementaría muy bien a la Listán Blanco u otras variedades con escasa acidez.

FORASTERA BLANCA O FORASTERA GOMERA: (10 experiencias de elaboración).

Sin clasificar en el Real Decreto 1195/1985, variedad autorizada actualmente en el Reglamento C.E.E. nº 3255/94, es una variedad blanca cultivada en algunas zonas del Norte de Tenerife y en la Isla de La Gomera, de mucho grado y bastante acidez e intensidad aromática.

PARAMETROS ANALÍTICOS:

FORASTERA BLANCA (Forastera Gomera):
(Zona Norte de Tenerife)

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	12,95	11,10	14,80
ACIDEZ TOTAL	7,95	7,34	8,60
Ph	2,94	2,75	3,13

Vocación de la variedad según características del mosto: ZONA III VINOS DE CALIDAD. Tiene excelente acidez y pH bajo y grado alcohólico elevado originando vinos bien equilibrados.

OPINIONES DE CATA:

VISTA: Color amarillo limón, bastante intenso. Limpio y brillante.

OLFATO: Buena intensidad aromática, recuerda fruta pasada.

GUSTO: Buena estructura de acidez y cuerpo.

RECOMENDACIÓN FINAL: Convendría solicitar al M.A.P.A. su inclusión, como recomendada por ser una variedad que bien elaborada, logra una intensidad aromática y podría mejorar a la Listán Blanco en las zonas más altas donde vegeta y produce bien.

GUAL: (6 experiencias de elaboración).

Clasificada como variedad preferente o recomendada para Canarias en el Real Decreto 1195/1985, es un antiguo "vidueño" y seguramente la "Boal" de Madeira. Desafortunadamente queda poco en nuestras islas y sólo en localidades que han permanecido más aisladas como Taganana en Tenerife y Fuencaliente en La Palma y alguna parra aislada en El Hierro.

Proporciona vinos con delicioso perfume y fragancia de salida, pero oxida con mucha facilidad y hay que protegerlo muy bien del aire. Habría que repetir elaboraciones en la línea del vino joven y de vino "Generoso".

PARÁMETROS ANALÍTICOS Y VOCACIÓN DE LA VARIEDAD:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	14,08	12,29	15,20
ACIDEZ TOTAL	7,15	5,60	8,90
Ph	3,36	3,05	3,65

Vocación de la variedad según características del mosto: ZONA III, VINOS DE CALIDAD, mostos del alta acidez y alto grado alcohólico probable. Con tendencia a producir mostos con grado alcohólico probable alto, por lo tanto la vocación de la

variedad puede ser también para la producción de VINOS DULCES GENEROSOS ZONA VII grado alcohólico probable de 14-18%.

OPCIONES DE CATA: (I.N.D.O.) Experiencia en 1987, catado el 03/12/88.

VISTA: Amarillo paja con tonos verdosos muy brillantes y bien presentado.

OLFATO: Muy fragante, intensamente afrutado, recuerda variedades centroeuropeas (Silvaner).

GUSTO: Muy bien de acidez y cuerpo. Carnoso sabroso. Muy interesante. Retronasal amplia e intensa. Excelente paso de boca, largo y persistente.

RECOMENDACIÓN FINAL: Variedad selecta productora de vinos de calidad que convendría recuperar, seleccionar y extender su cultivo. Podría en muchas zonas mejorar al Listán Blanco al que el aportaría acidez, cuerpo y aromas.

VERDELLO O BERDELLO: (6 experiencias de elaboración)

Clasificada como preferente o recomendada para Canarias en el Real Decreto 1195/1985, es una variedad blanca, antiguo "vidueño" canario y seguramente la "Verdello" de Madeira.

Desgraciadamente, y al igual que la Gual, no abunda en las islas aunque se conserva en algunas zonas.

Es por tanto, variedad aromática de mucha grado y bastante acidez que podría mejorar a la Listán Blanco o producir un vino varietal de gran calidad y alto precio.

PARÁMETROS ANALÍTICOS Y VOCACIÓN DE LA VARIEDAD:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	13,88	11,37	17,13
ACIDEZ TOTAL	6,04	4,43	10,20
Ph	3,36	3,08	3,38

Vocación de la variedad según características del mosto: ZONA V-VIL, VINOS DE MESA Y VINOS DULCES GENEROSOS. Produce mostos con un grado probable alto por lo tanto pueden ser interesantes para vinos generosos, con una acidez superior a la variedad Listán pero no supera la barrera de los 7 gramos por litro para clasificarse como vinos de calidad. Índice de Hidalgo, seguramente adelantando la vendimia se puede obtener un mejor equilibrio de acidez.

OPINIONES DE CATA:

VISTA: Color amarillo pálido y brillante.

OLFATO: Agradables aromas florales intensos y bastante calidad.

GUSTO: Bien equilibrado, y amplio en boca.

RECOMENDACION FINAL: Variedad muy interesante que al igual que la Gual habría que seleccionar, sanear y extender su cultivo.

BERMEJUELA: (10 experiencias de elaboración)

Sinonimias: MARMAJUELO
BREMAJUELO, EL HIERRO.

Está como variedad recomendada en la Comunidad Autónoma de Canarias, variedad que se adapta muy bien en zonas de costas similar a la Malvasía, se cultiva en pequeñas cantidades en El Hierro, La Gomera y en Anaga (Taganana) en Tenerife, y Hoyo de Mazo en La Palma.

PARAMETROS ANALITICOS Y VOCACION DE LA VARIEDAD:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	14,38	12,60	15,70
ACIDEZ TOTAL	5,52	4,50	6,49
Ph	3,47	3,15	3,70

Vocación de la variedad según características del mosto: ZONA VII, mosto de baja acidez (menor de 7 gr. tartárico) y media 5,52, elevado grado alcohólico probable (14-18%) media 14,38. La inclinación de estos mostos es para VINOS DULCES GENEROSOS.

OPINION DE CATA:

VISTA: Color dorado, limpio y brillante. Bonito.

OLFATO: Muy afrutado. Recuerda al "Alvariño" (pétalos de rosas). Frutas tropicales, intenso. Muy interesante.

GUSTO: Gran estructura. Amplio y sabroso con final ligero.

RECOMENDACION FINAL: Las experiencias con esta variedad han sido una sorpresa muy positiva, por su gran calidad aromática a pesar de que la uva llegó sobremadurada.

IMPRESIONES SOBRE EL COMPORTAMIENTO ENOLOGICO DE VARIETADES TINTAS.

LISTAN NEGRO: (8 experiencias de elaboración)

Clasificada como preferente o recomendada para nuestra región, es la variedad tinta más abundante y está presente en todas las islas aunque se la designa en algunos sitios con otros nombres "Forastea negra" en Tegueste, "Negra común" en Gran Canaria y Lanzarote, "Muñeco" o "Almuñeco" en La Palma y "Negramuelle" en El Hierro.

Es bastante productiva y vegeta bien en cualquier área por lo que se ha extendido bastante cultivo.

PARAMETROS ANALITICOS Y VOCACION DE LA VARIEDAD:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	12,12	9,7	13,27
ACIDEZ TOTAL	5,04	3,23	6
Ph	3,52	3,30	3,72

Vocación de la variedad según características del mosto ZONA V, VINOS DE MESA, mosto de baja acidez (menor de 7 g. tartárico) (media 5,04 y moderado grado alcohólico probable (9-13%).

Buena calidad e intensidad de aromas. Es propensa a la oxidación y su mosto presenta con frecuencia falta de acidez, por lo que son necesarias, en estos casos, correcciones con ácido tartárico.

No obstante lo dicho, es una gran variedad para elaborar tintos jóvenes y la base de los magníficos vino de Tacoronte-Acentejo.

Los vinos bien elaborados, son excelentes de salida y de bonito color rojo rubí y rojo cereza, pero hay que cuidarlos muy bien o pueden dar sorpresas desagradables. Por su propensión a la oxidación, se deben esmerar, los rellenos y lo cierres de los depósitos manteniendo los vinos al abrigo del aire y con los niveles de sulfuroso adecuados.

Su paso por madera no debe ser excesivo para que no pierda su fragancia y alegría (2 a 4 meses) y una vez acabado y en su mejor momento pasarlo a la botella, donde, curiosamente, si está bien tratada, conservada y aún mejora sus cualidades hasta unos 5 a 6 años.

OPINIONES DE CATA: (I.N.D.O. 03/02/1988)

VISTA: Rojo cereza, bien vestido con mediana capa, bien de intensidad colorante, presencia de algo de aguja.

OLFATO: Muy amplio en aromas primarios, frutoso, fino y agradable.

GUSTO: Muy bien equilibrado. Rico en sabores, amplio y persistente. Mucha personalidad.

RECOMENDACION FINAL: Variedad muy interesante para elaborar tintos jóvenes actualmente de moda, e incluso bien elaborada, para vinos de consumo a cinco a seis años. Presenta el interés de además de una gran personalidad que hace a estos vinos "diferentes" de los tintos de otros países y regiones, aspecto éste, que han destacado todos los expertos foráneos que los "cataron".

NEGRAMOLL TINTA: (6 experiencias de elaboración)

Clasificada también como variedad tinta preferente para nuestra Región, se la conoce también, en algunas islas y zonas con los nombres de "Negramolle", "Negramuelle", "Mulata", "Lora", etc.

Es variedad algo menos productiva que la Listán Negro y más delicada y sensible a enfermedades, en especial a la "Botrytis" y sobre todo en cultivos de cotas altas, lugares donde además presenta problemas de maduración algunos años.

Es una excelente variedad tinta que produce vinos más finos que la Listán Negra a la que complemente positivamente en cualquier porcentaje de mezcla a partir de un 5% y tanto más y mejor cuanto mayor sea éste porcentaje.

Es variedad de más acidez que la Listán Negro presentando también la ventaja sobre ella de ser menos propensa a oxidación proporcionando vinos de más "duración" a los que se les puede prolongar su crianza en madera y botella.

Su proceso de madurez es también más lento que el de la anterior y el vino tarda más en hacerse y redondearse

PARAMETROS ANALITICOS Y VOCACION DE LA VARIEDAD:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	12,19	10,9	13,87
ACIDEZ TOTAL	5,30	4,61	7,1
Ph	3,44	3,03	3,64

Vocación de la variedad según características del mosto: ZONA V, VINOS DE MESA, mostos de baja acidez (menor de 7 g. de tartárico), Media 5,30 y moderado grado alcohólico probable (9-13%). media 12,9

OPINIONES DE CATA: (I.N.D.O. 03/02/1998)

VISTA: Rojo violáceo con mucha "capa", limpio y brillante.

OLFATO: Sensaciones aromáticas de gran finura perturbadas por una excesiva presencia de roble.

GUSTO: Muy conjuntado en boca. Amplio y sabroso. Seco y ligero. Suave y delicado vino con muy buen estilo.

RECOMENDACION FINAL: Excelente variedad para tintos con personalidad, de gran calidad y como complementaria y mejorante de la Listán Negro. Proporciona vinos de más duración que admiten una cierta crianza y un periodo más amplio de venta sin perder sus buenas cualidades.

Habría que fomentar e incrementar su cultivo en sus zonas idóneas (cotas bajas y medias).

VIJARIEGO NEGRO:

Sinonimia. VERIJADIEGO NEGRO.

Zona de cultivo: En la isla de EL Hierro y en la isla de Tenerife.

Su aparición en la isla data del siglo XVIII (Distón 1829).

NIVEL DE VIGOR Y RESISTENCIA A ENFERMEDADES CRIPTOGAMICAS:

- Vigor del pámpano: alto
- Capacidad productiva alta.
- Incidencia de enfermedades: resistencia media.

Clasificada como variedad recomendada en al Región Canaria recientemente.

PARAMETROS ANALITICOS Y VOCACION DE LA VARIEDAD:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE	14	12,08	16,7
ACIDEZ TOTAL	8	8,06	8,29
Ph	3,23	3,17	3,29

Vocación de la variedad según características del mosto: ZONA III VINOS DE CALIDAD, mosto de alta acidez (mayor de 7 g. de tartárico) y alto grado alcohólico, la inclinación de estos mostos es para vinos de CALIDAD Y VINOS GENEROSOS.

OPINION DE CATA:

VISTA: Buena intensidad colorante.

OLFATO. Intensidad media y aromas frutales y especiados.

GUSTO. En boca presenta buena estructura y equilibrio de acidez.

TINTILLA: (5 experiencias de elaboración).

Clasificada como variedad recomendada en la Región Canaria. Los agricultores la mantienen en algunas zonas de la comarca de Tacoronte-Acentejo en un porcentaje mínimo para dar color y asegurarse de éste en los años en que escasea, bien por las condiciones climáticas, tipo de suelo o mezcla de variedades que posee en sus viñedos.

Racimos característicos, pequeños, triangulares con granos también pequeños duros y apretados.

PARAMETROS ANALITICOS Y VOCACION DE LA VARIEDAD:

	MEDIA	MINIMO	MAXIMO
GRADO PROBABLE			
ACIDEZ TOTAL	6,24		
Ph			

Vocación de la variedad según características del mosto: ZONA VINOS DE MESA, mostos de baja acidez (menor de 7 g. de tartárico) y moderado grado alcohólico probable.

OPINIONES DE CATA:

VISTA: Buena intensidad colorante con bonito color y brillo.

OLFATO: Intensidad media afrutado. Balsámicos y especiados aromas nobles.

GUSTO: Suave, con buena estructura.

RECOMENDACION FINAL: Se considera interesante por su aporte de color estable, poco oxidable y suavidad en boca, cualidades que incidirán positivamente en los vinos tintos elaborados en las islas.

BASTARDO NEGRO: (2 experiencias de elaboración).

Sinonimia: BABOSO NEGRO.

Clasificada como variedad autorizada, se cultiva principalmente en El Hierro, donde se le conoce como "Baboso Negro" o "Balosillo". También en La Palma que se conoce como "Bastardo Negro" y "Gatito".

PARAMETROS ANALITICOS Y VOCACION DE LA VARIEDAD:

Elaboración campaña 1997:

GRADO ALCOHOLICO:	12,63
ACIDEZ TOTAL:	7,13
pH:	3,03

Vocación de la variedad según sus características del mosto ZONA III, VINOS DE CALIDAD, mosto de alta acidez (mayor 7 g/l en tartárico) y moderado grado alcohólico probable.

Cuando se deja sobremadurar da vinos con características de vinos dulces GENEROSOS, ZONA VII.

GRADO ALCOHOLICO	17
ACIDEZ TOTAL	5,36
pH	3, 68

Tiene buena intensidad colorante y bastante acidez, si consideramos excesivo grado de madurez de la uva de la experiencia realizada.

RECOMENDACION FINAL: En principio, hay que repetir experiencias, aunque puede ser una vinífera tinta interesante.

CASTELLANA NEGRA

Clasificada recientemente como variedad autorizada para la Región Canaria.

ZONAS DE CULTIVO EN DENOMINACION DE ORIGEN:

Tacoronte-Acentejo, isla de Tenerife.
Ycodem- Daute- Isora, isla de Tenerife.
Valle de la Orotava, isla de Tenerife.

PARAMETROS ANALITICOS Y VOCACION DE LA VARIEDAD:

GRADO PROBABLE	11,60
ACIDEZ TOTAL	9,30
pH	3, 43

Vocación de la variedad según características del mosto. ZONA III VINOS DE CALIDAD, mosto de alta acidez (mayor 7 g. de tartárico) tiene 9,30 y moderado grado alcohólico probable (entre 9-13) 11,60 por lo tanto la inclinación de este mosto es para vinos de calidad.

OPINIONES DE CATA:

VISTA: Buena intensidad colorante con color y brillo estable.

OLFATO: Intensidad media, afrutado.

GUSTO: Con buena estructura y riqueza tánica.

RECOMENDACION FINAL: Se considera interesante por su aporte de color estable, poco oxidable y estructura tánica, cualidades que incidirán positivamente en los vinos tintos elaborados en la Comunidad Autónoma de Canarias. Pero habrá que realizar más experiencias alto por lo tanto pueden ser interesantes para vinos generosos, con una acidez superior a la variedad Listán pero no supera la barrera de los 7 gramos por litro para clasificarse como vinos de calidad. Índice de Hidalgo, seguramente adelantando la vendimia se puede obtener un mejor equilibrio de acidez.