

CULTIVARES VITICOLAS ARGENTINAS

Alberto J. Alcalde

Centro Regional Mendoza - San Juan INTA
Estación Experimental Agropecuaria Mendoza



▪ Ediciones

Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria



CULTIVARES VITICOLAS ARGENTINAS

Ing. Agr. Alberto J. Alcalde

Fotografía: **Hugo Nedo Rabino**

EDITADO POR:
Centro Regional Mendoza - San Juan INTA
Estación Experimental Agropecuaria Mendoza

Alcalde, Alberto Jorge. Cultivares vitícolas argentinas - 2a ed. - C.A. de Buenos Aires :
Inst. Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA, 2008. 146 p. : il. ; 29x22 cm.
ISBN 978-987-521-285-5
I. Vinicultura. I. Título CDD 663.2

Este libro se terminó de imprimir en
ARTES GRAFICAS UNION
en Marzo de 2008

Tirada: 500 ejemplares

Prólogo a la edición de 1989

El Ing. Agr. Alberto J. ALCALDE, amablemente, me ha invitado a expresar algunas consideraciones introductorias en su presente trabajo Ampelográfico. Por cierto que lo hago muy complacido, no solamente porque hemos compartido los mismos afanes vitícolas durante muchos años, sino porque esta publicación traduce, y es el resultado, de una labor tesonera y altamente meritoria de su autor.

La Ampelografía, en especial cuando se la circunscribe a la identificación de variedades correspondientes a una especie vitícola, tan pródiga como lo es la *Vitis vinífera* L., no se la domina sino al cabo de varios años de dedicación y con una capacitación previa y esmerada para lograrla. Por lo tanto, este trabajo del Ing. Alcalde bien podríamos afirmar que traduce el espíritu con que se plasmó el INTA: Preparación Dedicación y Continuidad en la acción para el logro de objetivos claros y precisos.

Esta nueva ampelografía nos está indicando que su autor persistió en la inquietud que expresáramos juntos en INTA en 1962 con "Variedades que se cultivan en la región de Cuyo", hoy agotada, y con la que pretendimos efectuar un primer ordenamiento del en cepa do vitícola argentino, que como todo comienzo tuvo sus imperfecciones y que el Ing. Alcalde en ésta publicación supera holgadamente.

Bien sabemos que la industria vitícola argentina, en su máxima expresión, se plasmó por iniciativa del propio productor de origen europeo; quien también se preocupó por traer variedades de los países de donde era oriundo. Es perfectamente presumible que en tales inquietudes se hubieran deslizado errores en algunas autenticidades varietales; y si a esto se agrega que el viticultor cuyano, en especial, es un experimentador nato, siempre predispuesto a "probar" cepajes de cuyas condiciones le hablan, frecuentemente en los viñedos se observan mezclas varietales y de aquí la importancia de su correcta individualización, para poder establecer sus conveniencias económicas en cada lugar de cultivo.

El presente trabajo satisface los requerimientos técnicos de mayor exigencia al respecto. No sólo se ajusta al esquema establecido por el Office International de la Vigne et du Vin (O.I. V.), sino que surge luego de la amplia experiencia del autor, lograda en Europa, como también en la observación frecuente en la bien surtida Colección Ampelográfica que el INTA posee en Mendoza, y en viñedos privados. Todas estos antecedentes indudablemente, contribuyen para que haya podido completar el reordenamiento varietal en la viticultura argentina.

Su consulta no solamente podrá realizarla el técnico directamente interesado en la disciplina, sino también el productor vitícola, sin otra condición que su interés de individualizar convenientemente la variedad que cultiva, o que desea propagar.

Con las consideraciones que anteceden, debemos concluir que el Ing. Alcalde, con su Ampelografía, contribuye a satisfacer una sentida necesidad de la industria vitivinícola nacional, y por cierto que lo ha cumplido con singular competencia.

MENDOZA, Octubre de 1989.

Ing. Agr. José Vega

Prólogo 2008

La reedición de Cultivares Vitícolas Argentinas constituye una contribución fundamental para la vitivinicultura nacional, debido a que en esta obra ha quedado plasmado el trabajo de muchos especialistas del INTA y, principalmente, el de uno de los profesionales más respetados, el Ing. Agr. Alberto J. Alcalde.

El primer trabajo ampelográfico generado por profesionales del INTA, «Variedades de Vid que se cultivan en la Región de Cuyo», se publicó en el año 1962 y sus autores fueron los Ings. Agrs. José Vega, Alberto Alcalde y Wigberto Cinta. En 1989 se edita Cultivares Vitícolas Argentinas, cuyo autor es Alberto Alcalde. Esta edición hoy está agotada, situación que nos llevó a acordar con el autor la reimpresión de la misma.

Como todo buen estudio ampelográfico, esta obra, concretamente, permite la clara identificación de los cepajes hoy existentes en la Argentina, constituyendo una herramienta clave para lograr pureza varietal en los viñedos, con las ventajas que esto implica para la industria.

Creemos que este trabajo será altamente apreciado por profesionales, alumnos y productores y que es otra contribución del INTA a la cadena agroalimentaria más importante de nuestra región.

Ing. Agr. Carlos A. Parera

Director del Centro Regional Mendoza-San Juan INTA

Índice alfabético

| | |
|---|-----|
| Ampelografía | 1 |
| Alfonso Lavalée | 14 |
| Ahmeur Bou Ahmeur (ver Angelino) | 20 |
| Almería (Ohanes) | 16 |
| Aluk | 18 |
| Angelino (Flame Tokay - Ahmeur Bou Ahmeur) | 20 |
| Balsamina (ver Syrah) | 112 |
| Balsemina (ver Syrah) | 112 |
| Barbera (ver Bonarda) | 26 |
| Barbera d' Asti | 22 |
| Bequignol (Raboso del Piave) | 24 |
| Bonarda (Barbera - Bonarda) | 26 |
| Buonamico (ver Sangiovese) | 104 |
| Cabernet Sauvignon | 28 |
| Canari (ver Pinot gris) | 90 |
| Cardinal | 30 |
| Carignan | 32 |
| Cereza | 34 |
| Cinsaut | 36 |
| Cornichon violeta | 38 |
| Cot (ver Malbeck) | 72 |
| Criolla Chica | 40 |
| Criolla Grande (Sanjuanina - Sanjuanina rosada) | 42 |
| Crujidero (Valenci blanca) | 44 |
| Chardonnay (Pinot Chardonnay) | 46 |
| Chenin (Pinot blanco) | 48 |
| Chichera (ver Torrontés Mendocino) | 120 |
| Datilera (ver Dattier de Beyrouth) | 50 |
| Dattier de Beyrouth (Datilera) | 50 |
| Emperador (Emperor) | 52 |
| Emperor (ver Emperador) | 52 |
| Fer (Verdot) | 54 |
| Flame Tokay (ver Angelino) | 20 |
| Gewurztraminer (Traminer) | 56 |
| Gibi (Trebiano - Macabeo) | 58 |
| Gobernador Benegas | 60 |
| Graciana | 62 |
| Gros Colman | 64 |
| Lambrusco (Sangiovese) | 66 |
| Lattuario Nero | 68 |
| Listan (Palomino) | 70 |
| Malbeck (Uva francesa - Cot) | 72 |
| Maravilla de Málaga (Molinera - Molinera Gorda) | 74 |
| Merlot | 76 |

| | |
|--|-------|
| Molinera - Molinera Gorda (ver Maravilla de Málaga) ----- | 74 |
| Moscatel de Alejandría (Moscatel Sanjuanino)----- | 78 |
| Moscatel de Austria - Moscatel romano (ver Torrontés Sanjuanino) ----- | 124 |
| Moscatel. rosado ----- | 80 |
| Moscatel Sanjuanino (ver Moscatel de Alejandría) ----- | 78 |
| Muscat de Frontignan ----- | 82 |
| Ohanes (ver Almería) ----- | 16 |
| Palomino (ver Listán) ----- | 70 |
| Pedro Giménez ----- | 84 |
| Perlette ----- | 86 |
| Petit Verdot (Verdot) ----- | 88 |
| Pinot Blanco (ver Chenin) ----- | 48 |
| Pinot Chardonnay (ver Chardonnay) ----- | 46 |
| Pinot Gris (Canari) ----- | 90 |
| Pinot Negro ----- | 92 |
| Prunes de Cazculs ----- | 94 |
| Raboso Verones ----- | 96 |
| Refosco (Lambrusco Maestri) ----- | 98 |
| Reina de la Viñas ----- | 100 |
| Riesling ----- | 102 |
| Sangiovetto (Buonamico) ----- | 104 |
| Sauvignon ----- | 106 |
| Sauvignonasse (ver Tocai Friulano) ----- | 118 |
| Semillón ----- | 108 |
| Sultanina (Thompson seedles) ----- | 110 |
| Syrah (Balsamina - Balsemina) ----- | 112 |
| Tannat ----- | 114 |
| Tempranilla ----- | 116 |
| Thompson seedles (ver Sultanina) ----- | 110 |
| Tocai Friulano (Sauvignonasse) ----- | 118 |
| Torrontes Mendocino (Chichera) ----- | 120 |
| Torrontes Riojano (Malvasia - Moscato d' Asti) ----- | 122 |
| Torrontes Sanjuanino (Moscatel de Austria - Moscatel Romano) ----- | 124 |
| Traminer (ver Gewurztraminer) ----- | 56 |
| Trebbiano Toscano (ver Ugni Blanc) ----- | 126 |
| Ugni Blanc (Trebbiano Toscano) ----- | 126 |
| Uva francesa (ver Malbeck) ----- | 72 |
| Valanci-Valancin (ver Valenci) ----- | 128 |
| Valenci (Valanci-Valancin) ----- | 128 |
| Verdot (ver Fer y Petit Verdot) ----- | 54-88 |
| Bibliografía ----- | 131 |

Ampelografía

LAS VIDES

Del griego: ἄμπελος (*vid*), la Ampelografía tiene por objeto el reconocimiento o identificación de las vides o grupos de vides, cepajes o cultivares.

Queremos asignarle un sentido eminentemente práctico, pues esas son las unidades taxonómicas que comercializamos y con las que convivimos.

Esas agrupaciones de individuos muy semejantes, que constituyen unidades comerciales que, consecuentemente interesa individualizar con certeza, suman más de ocho mil. Branias (3) habla de decena de miles, incluyendo clones. Taxonomicamente, pertenecen a la familia de las Vitáceas que según Galet (19) reúne más de mil especies en catorce géneros: *Vitis*; *Cissus*; *Ampelopsis*; *Pterisanthes*; *Tetrastigma*; *Ampelocissus*; *Clematicissus*; *Landukia*; *Parthenocissus*; *Rhoicissus*; *Cayratia*; *Acareosperma*; *Pterocissus*; *Cyphostemma*.

En el género *Vitis*, que nos interesa particularmente, considera dos secciones: *Euvitis* y *Muscadinias*.

La *Euvitis* o verdadera *Vitis*, entre otros caracteres diferenciales tienen $2n = 38$ cromosomas; corteza sin lenticelas que se desprende en un ritidoma fibroso; nudos del sarmiento con diafragma y zarcillos bi y trifurcados. Las *Muscadinias*, en cambio, tienen $2n = 40$ cromosomas; la corteza con lenticelas y sin desprenderse; nudos sin diafragma y zarcillos simples (1).

Galet distingue 59 especies, dentro del género *Vitis*, separadas en 11 series. En *Muscadinia*, separa tres: *V. rotundifolia*; *V. Munsoniana*; *V. Munsoniana* y *V. Popenoi*.

En EEUU. hay algunas rotundifolias cultivadas. Son resistentes a la filoxera; al mildew; oidio y black-rot. Actualmente se trata de utilizarlas en hibridaciones con variedades europeas, pero los trabajos se dificultan porque las estacas de rotundifolia no enraizan y es necesario hacer acodos.

Se considera interesante estas hibridaciones con los géneros *Ampelopsis* y *Parthenocissus* cuyas estacas enraizan. La *V. Munsoniana* es semejante a *V. rotundifolia* - también de EE.UU. (Florida).

IMPORTANCIA

La importancia práctica de los estudios ampelográficos que permiten la identificación de cepajes comerciales, se pone de manifiesto en diversos terrenos.

Son frecuentes las mezclas de cepajes en viñedos. En ocasiones, una determinada mezcla es lo deseable por el tipo de vino que produce, pero no siempre se conocen los elementos intervinientes o su proporción.

Para lograr pureza varietal o perpetuar una determinada población, se hace necesario el reconocimiento cierto de las distintas cultivares.

En relación con trabajos de tipificación vitivinícola que tienden a ubicar los distintos cepajes en las condiciones enológicas que les son más propicias a cada cual, se hace indispensable el conocimiento de las variedades con más probabilidades de adaptación, no sólo desde el punto de vista ampelográfico, sino del de sus aptitudes enológicas y comerciales.

La extracción del material para la reproducción de plantas, se suele hacer indiscriminadamente, reproduciendo en el vivero y por su intermedio, con el nuevo viñedo, la mezcla de cepajes y plantas indeseables.

Es frecuente la venta de barbados que no corresponden a la variedad solicitada, lo que se pone en evidencia, en muchos casos, años más tarde, al comercializar el fruto.

En ocasiones en que se ha deseado cambiar la variedad, mediante injertación, ésta ha sido hecha con material de variedad distinta a la pretendida.

Muchos de los cepajes corrientemente cultivados en nuestro medio se los conoce con nombres erróneos y han ocurrido ventas que han originado pleitos pues los productos obtenidos no coinciden con los que promete el nombre equivocado.

Para aliviar los inconvenientes de todo este confusionismo es indispensable el conocimiento para identificar y separar las distintas cultivares. Lo que pone en evidencia, como ya dijimos, la importancia práctica de los estudios ampelográficos. Es muy elevado el número de las unidades taxonómicas vitícolas que existen en el mundo. Variedades, cepajes, cultivares, clones, nuevas variedades, suman probablemente, decenas de miles. Se hace difícil pensar en un sistema que los abarque a todos.

La extensa y a veces confusa sinonimia, acorta el número de cepajes diferentes, pero no simplifica la tarea. La creación de nuevas variedades, sí aumenta intensamente, los cepajes a identificar.

Para servir a esta necesidad práctica de identificar cepajes, se han explorado distintas posibilidades pero ninguna ha logrado resolver a plena satisfacción, el problema.

CEPAJES

El método más lógico, en una primera apreciación del problema, sería el de seguir el curso de la naturaleza; las vías por esta empleada para producir los distintos grupos o poblaciones que nosotros usamos como unidad comercial. En ellas se admiten, sin separar, individuos o grupos de individuos con diferencias leves que normalmente pasan inadvertidas pero que, medidas con precisión, pueden tener importancia y constituir motivos de selección.

Se han hecho algunos muy ponderables esfuerzos tendientes a establecer nexos naturales entre grupos de vides, pero en el mejor de los casos, sólo se ha logrado diferenciar grandes agrupaciones.

Las actuales formas no son más que una pequeña parte de las poblaciones originales y es casi imposible restablecer los lazos de unión con aquellas.

Según algunos autores, la mayoría de la vides que se citan como antecesores de la *Vitis vinífera*, no son más que formas salvajes de ésta. Levadoux (27) muestra el complejo problema que es tratar de establecer las relaciones entre las formas cultivadas de *V. vinífera* (sativa) y las naturales (*V. silvestris*).

Mejores frutos se han conseguido tratando de hacer separaciones en base a la ubicación geográfica de grandes poblaciones.

Entre numerosas y meritorias investigaciones, se destacan los estudios de Negrul (4) (15) que asignan diferencias con respecto a caracteres morfológicos y biológicos. Separa así, tres grandes ramas geográficas que denomina **Proles**.

AREA

Proles Póntica

Georgia, Asia Menor Grecia, Bulgaria, Hungría, Rumanía, Besarabia

Proles Occidentales

Francia, Alemania, España, Portugal

Proles Orientales

Asia Media, Afganistán, Irán, Armenia, Azerbaidjan

CARACTERES

Proles Póntica

Apice veloso, gris ceniza o blanco.
 Face interior de la hoja con indumento mixto (telaraña y pubescencia).
 El borde de la hoja enrollado en forma indefinida.
 Racimo mediano, compacto, raramente suelto.
 Baya normalmente redonda, mediana a pequeña, pulpa jugosa.
 Proporción aproximadamente igual de cepajes blancos, rosados y negros.
 Pepita pequeña, mediana o muy grande (cepajes de mesa)

Proles Occidentales

Apice del brote levemente veloso.
 Hoja con indumento en telaraña.
 Hoja con el borde vuelto hacia abajo.
 Racimo, en general no muy grande, compacto.
 Baya redonda en la mayoría de los cepajes; más raramente oval, pequeña o mediana, pulpa jugosa.
 En general variedades blancas y negras.
 Pepita de pico poco marcado.

Proles Orientales

Apice del brote glabro, brillante.
 Hoja glabra o con pubescencia.
 Hojas con el borde vuelto hacia arriba
 Racimo grande, suelto, a menudo, ramoso.
 Baya generalmente oval ovoide o alargada, mediana a grande, pulpa carnosa, crocante
 Mayoría de los cepajes blancos y alrededor de 30% de cepajes rosados.
 Pepita mediana a grande con pico poco alargado.

PROPIEDADES BIOLÓGICAS

Proles Pónica

Muchos de los cepajes con apirenia parcial. Una variedad apirénica Corinto.

Cepajes caracterizados por un porcentaje elevado de sarmientos fructíferos. Con gran cantidad de racimos.

Cepajes más resistentes al frío.

Cepajes de vino de calidad y de cantidad; más raramente, de mesa.

Bayas ácidas. Para un tenor de 18-20% de azúcar, 6-7 p.mil de acidez.

En plantas de semilla (por autofecundación), un cierto número de variedades dan formas redondeadas y cepas enanas.

Proles Occidentales

Casi ningún cepaje con apirenia parcial. No hay cepajes apirénicos.

Cepajes caracterizados por un alto porcentaje de sarmientos fructíferos y con una gran cantidad de racimos.

Cepajes de días largos y de corto período vegetativo, bien resistentes al frío.

Cepajes de vino de calidad.

Bayas ácidas. Para un tenor de azúcar de 1.820%, acidez de 6-10 p. mil

Formas con hojas abigarradas.

Proles Orientales

Muchos cepajes con apirenia parcial (millerandage). Una variedad sin semilla Kichmicho

Cepajes caracterizados por un bajo porcentaje de sarmientos fructíferos y con escaso número de racimos

Cepajes de días cortos y, generalmente, de largo período vegetativa, poco resistentes al frío.

Cepajes de mesa, de fácil transporte, más raramente de vino

Bayas poco ácidas. Para un tenor de azúcar de 18-20%, acidez de 3-6 p.mil.

Formas con hojas sim, pies.

Dentro de las **proles** señala la existencia de grupos de cepajes llamados **sortotipos** que incluyen variedades aparentemente emparentadas por diversos caracteres comunes. Como por ejemplo, valgan algunas clásicas agrupaciones de vides francesas, que podrían ser consideradas como sortotipos (7): Grupo o sortotipo de los **Noiriens** dentro del que se incluyen variedades como los Pinot; Gamay; Treinturier; Chardonnay; etc.

En el grupo o sortotipo de los **Carmenets** se ubican variedades vecinas como Petit verdot; Fer; los Cabernets; los Merlots.

En el grupo de los **Cots** con Malbeck; Valdiguié; Negrette; Mérille.

Dentro de estas asociaciones existen diferenciaciones más finas que Negrul denomina **Sortogrupos**. Siguiendo con uno de los ejemplos, los diversos tipos de Pinots (P. blanco; P. gris; P. negro; etc.) podrían asimilarse a los sortogrupos. Louis Levadeux (27), en un estudio brillante, trata de hacer luz en las relaciones entre los cultivos actualmente utilizados por el hombre y las primitivas poblaciones naturales de vides, aún existentes en algunos sitios y ya desaparecidas o transformadas en otras. Así mismo reconstruye las profundas transformaciones que produjeron sobre aquellas poblaciones primitivas, acontecimientos geológicos como el avance y retroceso de los hielos y más dramáticamente la intervención del hombre, cuando este aprendió a servirse de esta planta.

Separó las variedades cultivadas de las salvajes que llama **Lambruscas**. De estas, las actuales existentes son de tres tipos: **L. post-culturales**- viñas cultivadas, abandonadas. **L. sub-espontáneas**- en suelo inculto a paro de semillas de plantas cultivadas. **L. espontáneas**- que forman parte de la flora natural. Estas últimas pueden provenir de **L. sub-espontáneas** (son las **L. coloniales**); de padres nunca cultivados (**L. autóctonas**) de hibridaciones de **L. autóctonas con otras formas (L. mestizas)**.

Las conclusiones de sus investigaciones establecen que si bien la **Vitis sativa** y la **V. Silvestris** aparecen diferentes, analizando los distintos elementos diferenciales, muchos de ellos pierden consistencia: Para la **V. Silvestris**: racimos más chicos; bayas negras; redondas; ácidas; dioicidad; mayor vellosidad; seno pe'olar más abierto; menor capacidad de enraizamiento).

El tamaño más chico y la forma redonda, con cuello menos marcado, de las pepitas, parece ser constante para separar las silvestris.

Hay cepajes cultivados que poseen caracteres de silvestris, como Pinot; Cabernet; Petit Verdot; Chenin; Traminer, con múltiples clones que, a medida que son más productivos, se acercan a las formas sativas.

La *Vitis silvestris* presenta caracteres bastante uniformes en toda su área pero en la Transcaucasia existió una mayor variedad de formas y, generalmente se sitúa ahí el origen de la cultura de esta planta, pues en esa región el hombre pudo hallar formas más utilizables y con ellas aprendió a hacer el vino.

Desplazamientos de aquellos primitivos pueblos, fueron ampliando el área de la viticultura.

Primitivas corrientes hacia el sud y sud-oeste, probablemente instalaron vides en la Mesopotamia y en Egipto.

Como estos sitios son fuente de las más antiguas manifestaciones de civilización, también allí se han hallado los primeros signos de utilización de la vid. No obstante, como señala Levadoux (26), esas regiones están fuera de los límites del área natural de *vitis vinifera* y así, esa planta, debió allí, ser importada.

Otra corriente, presumiblemente, se dirigió al Oeste y, a través de la actual Turquía, habría alcanzado las Islas Cícladas y de allí propagado el cultivo de la vid por los países vitícolas del Mediterráneo y la Europa Central.

Este rápido bosquejo, apenas esboza el conocimiento o presunciones existentes sobre las primitivas vides, el origen de su cultivo y algunas relaciones entre grandes grupos de cepajes. Pero, evidentemente, el estudio de las conexiones naturales de las cultivares, no puede llegar a ser suficientemente claro como para cumplir el objetivo indicado de la Ampelografía, cual es de llegar a una separación eficiente de unidades comerciales.

AMPELOMETRIA

Hay métodos que pretenden salvar la dificultad, tratando de reconocer y medir caracteres diferenciales. El problema reside en elegir aquellos caracteres que, realmente tengan valor de diferenciación.

Desde un primer momento se pensó en separar las distintas unidades con existencia real, a base de medidas objetivas de determinados elementos, asumiendo que tales grupos de individuos, efectivamente tienen valores que les son propios. En tales principios se basa la Ampelometría.

La Ampelometría busca definir posiciones de elementos o puntos y sus relaciones, en un sistema de coordenadas.

El órgano que se ha medido preferencialmente, es la hoja. Esto constituye la Filometría. Dentro de ésta, la medición y análisis estadístico de los tipos de dientes, conforman la Odontometría y Odontografía.

Otro elemento que también ha sido usado con la misma finalidad, es la semilla. La Carpometría busca evidenciar que algunas medidas de las pepitas y sus relaciones con las de las bayas, son características varietales y permiten la diferenciación de las cultivares.

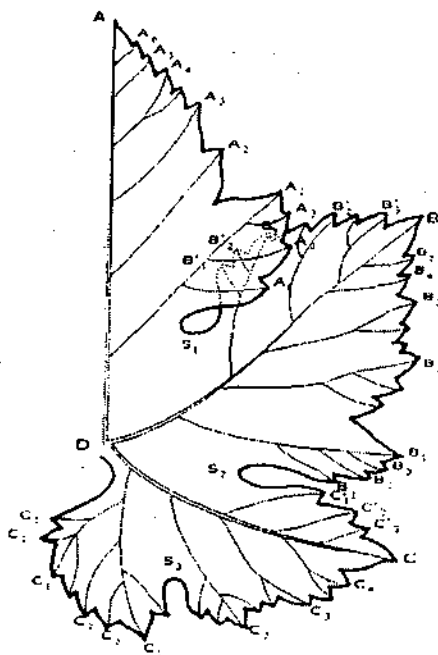


Fig. 1 - Elementos filométricos según A. Rodriguez (38)

Por la extensión y detallismo de los trabajos llevados a cabo en este terreno, merecen una especial consideración, los estudios ampelométricos de Acurcio Rodríguez (39).

Para representar la forma de la hoja, se elijen once puntos enmarcados en dos ejes de coordenadas (fig.1). A; A1; S1; B; B1; S2; C; C1; c1; el y D.

Este autor dedica gran parte de su esfuerzo al estudio de la variabilidad de los distintos elementos a medir, en el caso de las hojas, trata de hallar, mediante extensos análisis estadísticos, los de qué nivel ofrecen más fijeza.

El profesor Galet (19) emplea aún la ampelometría para definir la forma de las hojas de las distintas variedades.

Establece la forma y lobulación de las hojas, mediante fórmulas, a base de códigos decimales, de relaciones entre distintas medidas ilustradas en la fig. 2.

Un primer elemento de esta definición numérica de la hoja, está constituida por tres números que codifican las relaciones entre nervaduras.

$A = L2/U$ $B = L3/U$ $C = L4/U$.

Otro dígito se refiere a la relación entre el largo L y en ancho 1.

Los números se refieren a los ángulos entre nervaduras. El primero representa la suma entre los ángulos $\alpha + \beta$; el segundo, la suma total $\alpha + \beta + \gamma$.

Por fin, se agregan otros dos números para valorar la lobulación. El primero mide la relación $O_s/L2$, que representa la profundidad del seno lateral superior. El segundo mide $O_l/L3$, que se refiere al seno lateral inferior.

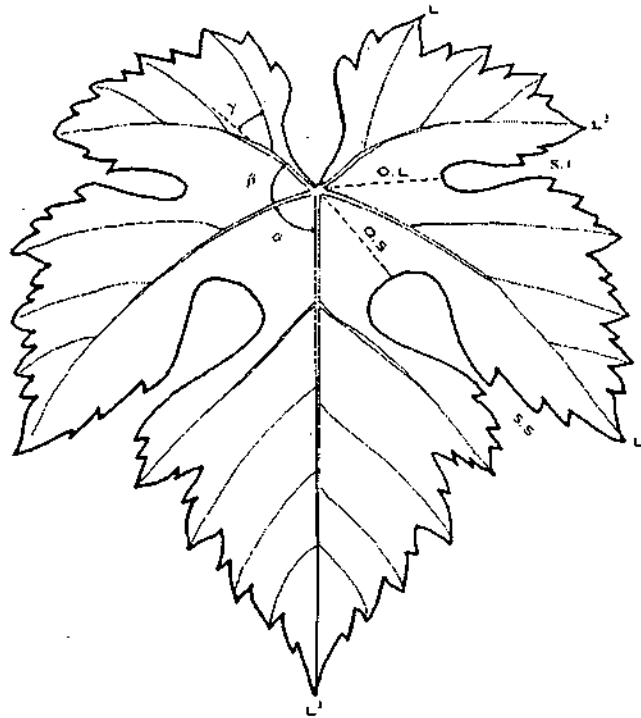


Fig. 2 - Elementos filométricos según P. Galet (18)

Se ha facilitado la obtención de las distintas medidas, mediante el empleo de ábacos que, sobrepuestos a las hojas, permiten lecturas rápidas de los valores de ángulos y nervaduras, con lo que se construye, la fórmula para cada cepaje.

Branas (3), señala graves limitaciones para los sistemas ampelométricos como medios aptos para separar variedades. A más de la variabilidad y la fluctuación que restan precisión a cualquier tipo de definición de grupos de individuos, muchas mediciones deben llevarse a cabo con material de herbario. Las nervaduras no son rectas, deben quedar representadas por la distancia entre su vértice y el punto peciolar. La filometría es engañosa y requiere realizar gran número de mediciones sobre unidades que deben ser muy cuidadosamente seleccionadas, para que constituyan una muestra representativa. Piensa, en fin, que el rigorismo no logra vencer la variabilidad del objeto medido.

Este autor, ha profundizado más aún la cuestión, estudiando las causas de las variaciones. Supone que la forma de las hojas está determinada por la distribución de los meristemas en el ápice foliar y por las relaciones que asumen entre sí, las diferenciaciones de las distintas zonas del botón floral. Estas relaciones estarían condicionadas por factores genéticos.

DESCRIPCIONES AMPELOGRAFICAS

Finalmente, resta como sistema práctico para la identificación de cultivares, la descripción. De ninguna manera soluciona el problema en forma terminante, ni escapa a las imprecisiones de la variabilidad pero, ajustándose a una correcta definición de los términos a emplear, resulta suficientemente eficaz.

Desde fines del siglo pasado, en diversos congresos internacionales, se ha tratado de lograr acuerdo y uniformidad en las descripciones ampelográficas.

Viena 1873; París 1900; Roma 1903; Roma 1927. Siguiendo a esto, en la XXVII Sesión plenaria de la OIV, en París, en 1948, con la intervención de los profesores Oalmasso, Branas y Cosmo, se establece el Registro Ampelográfico Internacional (34). Se adopta un reglamento al que deben ajustarse las descripciones, que incluye un esquema ampelográfico uniforme.

El reconocimiento de un cepaje con el que se convive, es un acto eminentemente subjetivo, comparable a la identificación de una persona conocida.

En ambos casos, el actor tiene almacenado, en forma subconciente, un cúmulo de caracteres que le permiten el reconocimiento en forma inmediata y sin ninguna duda. La correcta descripción ampelográfica, en cambio, transmite una apreciación mucho más objetiva, que permite el reconocimiento de un cepaje desconocido para el operador, pero no garantiza presteza ni extrema seguridad.

Lo que reconocemos como variedad -que es la unidad taxonómica-, o cepaje o cultivar, es el conjunto de individuos con caracteres semejantes desde el punto de vista práctico y comercial. A ella corresponden algunas líneas, tipos, sortogrupos o clones, separables por pequeñas diferencias en carácter morfológico o fisiológico.

Como, en ocasiones, estas diferencias adquieren importancia y deben destacarse, se conviene en efectuar las descripciones sobre un determinado clon, especificando su emplazamiento.

La ficha ampelográfica de la OIV, contempla todos los caracteres ampelográficos que se consideran con valor de diferenciación. Su importancia, para este fin varía con el cepaje. En algunos, ciertos caracteres, son muy típicos y en otros, no alcanzan ninguna relevancia. Existe, por otra parte, una diferente valoración subjetiva de determinados caracteres; vale decir que cada individuo tiene una idea particular de una variedad y la reconoce por características que pueden no ser las mismas que impresionaron a otra persona.

En este mecanismo de reconocimiento subjetivo (que, por otra parte, es el que prevalece en el viticultor corriente), juegan papel importante, el factor personal (capacidad de observación) y el tiempo de convivencia con la planta. Un observador inteligente que lleva tiempo atendiendo una propiedad en que existen diversas variedades, reconoce a éstas y las separa con una facilidad y seguridad que asombra. Si se solicitan las razones de tan fácil distingo, se pueden enlistar, una cantidad insospechada de caracteres diferenciales valiosos, que en lento proceso, se fueron acumulando subconcientemente, en su mente.

La ficha ampelográfica, como hemos dicho, provee una información más objetiva y tanto más, cuanto mejor se definan la significación y alcance de los términos empleados. Nuestras descripciones se hacen según una ficha que se ajusta, en el contenido de los términos, a la del Registro Ampelográfico Internacional de la OIV (34). Se ha limitado el número de caracteres, por considerar que los elegidos, sirven para separar los cepajes de nuestro medio.

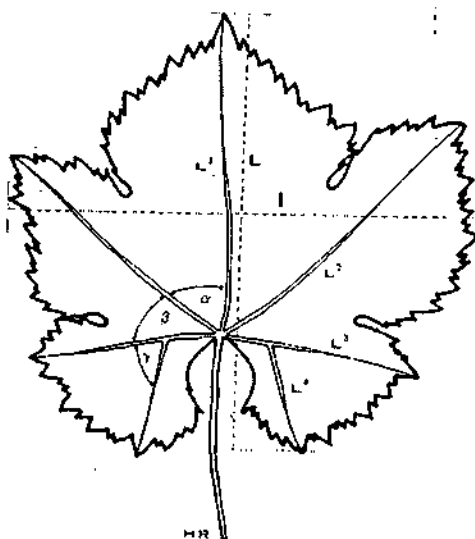


Fig. 3 - Elementos ampelográficos de una hoja de vid.

Esquema Ampelográfico

I. BROTE (1)

A. Apice (2)

1. Indumento (ver hoja adulta)

2. Coloración

a) Blanquecino; verde; rojizo; otros.

b) Halo carminado (3)

B. Tallo herbáceo

1. Aspecto (erecto; curvado; en cayado)

2. Indumento (ver hoja adulta)

3. Color

Indicación de las tonalidades dominantes; su disseminación y, eventualmente, su intensificación en los nudos.

4. Aspecto de la superficie (Contorno de la sección): relieve de las fibras del colénquima, liso; rayado; anguloso; acostillado.

C. Hojuelas: Apicales (4); Basales (5)

1. Aspecto (ver hoja adulta)

2. Indumento (ver hoja adulta)

3. Coloración

a) Verdes (diversas tonalidades); amarillentas, doradas; rojizas.

b) Presencia de esfumaturas cobrizas abarcando zonas más o menos amplias de la hojuela.

4. Eventualmente se hace referencia a dientes y lobulación (ver hoja adulta)

II. FLOR

1. Sexualidad

Hermafrodita; fisiológicamente femenina; masculina.

III. HOJA ADULTA

1. Aspecto Extendida: en una lámina más o menos rígida, sin abolladuras ni plegamientos.

Plegada: a lo largo de la nervadura central o en forma asimétrica.

Contorsionada: con levantamientos y abolladuras irregulares en el limbo y en el borde.

Involutada: con los bordes curvados hacia arriba.

Revolutada: con los bordes curvados hacia el envés.

Infundibuliformes: con plegamientos de ambos lóbulos laterales inferiores, tomando forma de embudo.

2. Tamaño (Fig.3)

Pequeñas: $L < 12$ cm

Medianas: $17 \text{ cm} > L > 12$ cm

Grandes: $L > 17$ cm

3. Forma (fig. 3)

Reniformes: $1 > L$

Orbicular $1 = L$

Cuneiforme: $L > 1$ y $L2$ no es muy prominente.

Pentagonal: $L3$ es corta y la suma $a+(3+r)$ es grande.

Superficie de la faz superior Lisa: el relieve es nulo

Ampollado: Extensión (tamaño) y prominencia (intensidad) de las áreas entre nervaduras terciarias y cuaternarias.

(1) Observar en vías de crecimiento, cuando tiene 5 Ó 6 hojas abiertas.

(2) Porción terminal del brote, formado por las hojas que aún no han abierto y parecen apretadas sobre el eje del brote.

(3) Tonalidad carminada más o menos intensa que se suele presentar en el borde superior del ápice.

(4) Las tres primeras separadas del ápice.

(5) Las siguientes pero aún no totalmente desarrolladas.

Tamaño:

Finamente ampollado: las áreas son pequeñas Ampollado grueso: las áreas son mayores.

Intensidad:

Ampollado leve: áreas son poco sobresalientes lites.

Ampollado profundo: las áreas son sobresalientes.

5. Color Verde intenso; verde; verde claro.

6. Brillo de la faz superior Lustrosa; opaca.

7. Lobulación Entera; medianamente tri o pentalobada; profundamente tri o pentalobada.

8. Indumento de la faz inferior **Glabra:** ausencia de indumento. **Telaraña:** pelos largos, flexibles, ralos **Lanosa:** pelos largos, flexibles, más densos pero dejando percibir el color de fondo. **Algodonosa:** pelos largos, flexibles, más densos aún, impidiendo percibir el verde del limbo. **Pubescencia:** pelos rígidos, paralelos, más o menos densos.

9. Dientes

a) Bordes: rectilíneos; convexos.

b) Base: anchos; angostos.

c) Tamaño: grandes; medianos; pequeños.

10. Seno Peciolar

En llave; V abierta; V estrecha; U; lira; cerrado; perforado; rasante.

11. Punto peciolar

a) Rojizo; amarillento o blanquecino.

b) Coloración de las bases de las nervaduras que convergen en el punto peciolar.

12. Pecíolo

a) Largo; mediano; corto.

b) Indumento (ver hoja adulta).

c) Coloración (ver tallo herbáceo).

IV. RACIMO**1. Tamaño:**

pequeño: hasta 14 cm (1)

mediano: de 14 a 19 cm.

grande: más de 19 cm.

2. Compacidad:

Compacto; bien lleno; lleno; suelto; ramoso.

3. Forma:

Cónico - corto; cónico - mediano; cónico - alargado; cilíndrico; simple; alado.

V. BAYA**1. Color:**

negra; rosada; blanca; negro azulado; violácea; negro rojiza; amarillo dorada; amarillo verdoso.

2. Forma:

discoide; esferoide; elipsoidal (corta, mediana, alargada); ovoide; obovoide (piriforme); troncoide; falcoide; fusiforme; irregular.

3. Tamaño:

pequeñas: hasta 14 mm mediana: de 14 a 20 mm grande: más de 20 mm

4. Sabor:

Neutro; moscatelizado; aromático; herbáceo.

5. Consistencia de la pulpa:

Jugosa; blanda; crocante.

(1) Medido desde la primera ramificación.

Las descripciones de cada variedad se han ceñido estrictamente al esquema expuesto pero sin colocar el nombre de todos los caracteres; en cambio de ello, como puede apreciarse en cualquier descripción, cada carácter, va separado por el signo punto y coma y cuando dentro de un mismo carácter se señala más de un valor, éstos se separan con coma.

Ejemplo:

HOJA ADULTA: extendida, revolutada; mediana; orbicular, algunas truncadas; ampollado mediano; verde; opaca; entera y muy poco trilobada.

Todos estos caracteres separados entre punto y coma que se refieren a la hoja toda, corresponden sucesivamente a aspecto; tamaño; forma; superficie de la faz superior; color; brillo de la faz superior y lobulación.

En el aspecto se han considerado dos valores extendida y revolutada, que se separan con coma; también hay dos valores en la forma: orbicular, algunas truncadas.

Los otros caracteres, de partes de la hoja: indumento de la faz inferior, dientes, seno peciolar, etc., llevan el correspondiente nombre.

CONSIDERACIONES SOBRE LA VALORACION DE ALGUNOS CARACTERES AMPELOGRAFICOS DEL ESQUEMA

BROTE

Es muy importante hacer las observaciones en época vecina a la floración en que hay activo crecimiento y existen numerosos brotes para hacer comparaciones y decidir con seguridad sobre la presencia o ausencia del carácter.

Por otra parte de no hacerse en esta época, posteriormente se hace muy difícil, pues comienzan las operaciones de cruce y envoltura y, si bien los brotes no desaparecen totalmente, es necesario desenredados y, por supuesto pierden su aspecto natural. Además pasado un tiempo de esa primera época, hay elementos, como el indumento y coloración, que varían, y el ápice desaparece o queda muy reducido y atípico.

HOJUELAS

Es muy frecuente que de las tres primeras hojuelas apicales, las dos primeras sean muy semejantes y la tercera acuse diferencias, especialmente en cuanto al aspecto, el indumento y la coloración. Esta suele ser más extendida. El indumento reduce su intensidad y consecuentemente pueden allí presentarse, tonalidades especiales o esfumaturas cobrizas o doradas, ausentes en las dos primeras. En tales casos, si las diferencias son muy marcadas pueden mencionarse haciendo referencia por separado.

En las hojuelas basales, suele ocurrir una situación similar, la sexta hoja puede tener aspecto, indumento y coloración distintos de la 4ta. y 5ta. o bien, la diferencia ocurrir en forma gradual de la 4ta. a la 6ta. En este último caso obviamente, conviene hacer las observaciones sobre la hojuela 5ta.

TALLO HERBACEO

Con referencia al indumento, normalmente, este es mucho menos intenso que en el envés de la hoja y si hemos de usar los mismos términos para su valoración, debemos acondicionar la escala.

La sección del tallo herbáceo es un carácter que debe observarse preferentemente en los meritallos entre las basales y se refiere a las saliencias o nervios formados por las fibras del colénquima.

Se trata de un carácter de valor muy relativo pues si bien, para un mismo entrenudo hay diferencias, a veces, bastante notables entre variedades; normalmente, en un mismo brote pueden apreciarse casi todos los términos de la escala desde los entrenudos extremos, que pueden ser lisos o rayados, a los meritallos entre las hojuelas 5ta. y 6ta. y más abajo, en los que los nervios son más separados y deben catalogarse de acostillados.

Por otra parte no todo el contorno es uniforme y generalmente suelen existir zonas dorso-ventrales con dos nervios más prominentes y separados que conforman un plano o un canal.

FLOR

Este es un carácter ampelográfico importante ya que su forma varía sustancialmente entre variedades pero no práctico pues, la pequeñez del órgano no permite una observación clara sin aumento. Por otra parte, ocurre durante un breve tiempo.

HOJA ADULTA

Según el reglamento del RAI debe observarse en época de la detención del crecimiento o en el envero sobre el 8° al 11° nudo de un brote fructífero normal nacido sobre sarmiento del año anterior.

La práctica permite, previa una observación detallada pero de conjunto, reconocer la hoja media que presenta cada carácter con los valores más frecuentes y se hace exclusión de casos de excepción que, no obstante, existen y pueden conducir a error.

El aspecto, el tamaño, la forma, el color, se pueden observar en la población general de hojas, sin mucha discriminación a favor de la verdadera hoja adulta, según descripción, pero con suficiente criterio como para excluir, tipos de excepción; hojas mal formadas; hojas inmaduras y las provenientes de "chupones".

ASPECTO

El plegado raramente lo es a lo largo de la nervadura central. Corrientemente es de tipo asimétrico, uno de los lóbulos inferiores y parte del superior se pliegan según la nervadura L2 o el seno lateral correspondiente. Cuando son ambos lóbulos inferiores los que se vuelcan hacia adelante, hasta casi juntar sus bordes, la hoja toma aspecto de embudo.

FORMA

La forma es importante como elemento de diferenciación. Los términos del esquema son de fácil aplicación pero la posible subjetividad que pueda tener su definición queda salvada por el diseño de la hoja que debe agregarse a la descripción.

AMPOLLAMIENTO

En todas las hojas están presentes las zonas entre nervaduras de último orden, que se mencionan en el esquema, pero el carácter ampelográfico se refiere a la mayor o menor nitidez con que se demarcan. Si esas pequeñas áreas de uno o dos milímetros de lado se perciben claramente, el ampollado es fino. Si solo se destacan las áreas mayores delimitadas por nervaduras de orden inmediatamente superior, el ampollado es grueso y cuando las nervaduras secundarias no se destacan, el limbo, entre las nervaduras primarias, aparece liso.

INDUMENTO

Es quizás el carácter ampelográfico más importante. A los términos indicados en el esquema, habría que agregar la presencia frecuente de pequeños vellones o pelos emulados en esferitas que se disponen en algunas variedades, de preferencia en el envés de los lóbulos inferiores y hacia los bordes.

DIENTES

Este es uno de los caracteres más indefinidos en algunas variedades, no obstante, constituye un elemento de diferenciación muy importante. Generalmente se hace difícil la calificación de rectilíneos (las rectas no son frecuentes en las formas biológicas) y es muy común que deba indicarse sólo una tendencia a la forma rectilínea de los bordes o dominancia de dientes rectilíneos.

Cuando se habla del tamaño de los dientes se pueden hacer apreciaciones sobre el ancho de su base y su alto.

La calificación de grandes o pequeños debe hacerse en relación a la hoja y no en valores absolutos. Este valor depende, más bien, del número de dientes, cuando son pocos generalmente, son grandes.

SENO PECIOLAR

En este carácter debemos distinguir diversos elementos. En primer término deben separarse la parte basal (que es lo que da verdaderamente la forma en V o en U), de las porciones terminales (bordes) que pueden diverger, mantenerse paralelas o aproximarse o superponerse. En segundo término se puede señalar la presencia o no de una entrada o escotadura más o menos notable o profunda en la base del seno peciolar, terminando precisamente en el punto peciolar. La importancia de la escotadura está relacionada con un tercer elemento del seno peciolar. Si aquella es muy destacada hay una zona importante de limbo entre la nervadura L3 y el borde del seno peciolar llamada "tablier".

En el caso de que no exista escotadura puede ocurrir además, con mayor o menor frecuencia el carácter importante del seno peciolar rasante, en el que no existe "tablier".

Para apreciar correctamente el seno peciolar debe hacerse un leve aplastamiento del mismo, con dos dedos, poniendo los bordes al mismo nivel del limbo.

Si el seno peciolar se califica de cerrado se omite la nominación de V estrecha que es obvia.

PUNTO PECIOLAR

El verdadero centro peciolar, normalmente, es blanquecino. La calificación de coloreado, violáceo o rojizo se refiere a las porciones de las nervaduras primarias, en su inmediato contacto. Se agrega la denominación de base de nervadura, cuando también está coloreado la porción de nervadura principal entre el punto peciolar bifurcación de la primera nervadura secundaria.

PECIOLO

El largo del peciolo, se considera en relación con el largo de la hoja. La comparación puede hacerse volcándolo hacia atrás, sobreponiéndolo al vértice y observar si lo iguala o lo sobrepasa.

El color del peciolo, indudablemente, está influenciado por la exposición pero no obstante, su intensidad o ausencia, constituye un valioso carácter. En oportunidades, la distribución de la coloración, disminuyendo su intensidad o desapareciendo en determinados sectores, es también importante.

RACIMO

Cuando se consulta en procura de la identificación de una variedad, muy frecuentemente se acude con racimos de la misma.

Se acostumbra a asignar a este órgano los más altos valores como elemento de diferenciación. Contrariamente a ello, el racimo representa un carácter ampelográfico de mucha menor importancia que otros, particularmente, la hoja. En efecto, muchas de sus características ofrecen una considerable fluctuación, en gran parte debida a las condiciones ecológicas y de cultivo. El tamaño y el de las bayas; su compacidad y hasta la forma varían, las condiciones del suelo y más estrechamente con el riego y la intensidad de poda.

No obstante, en condiciones normales, los caracteres que se han citado en el esquema y abundando en las observaciones, se halla suficiente constancia y se alcanza con bastante certeza a definir un término medio con valor diferencial.

De los tres caracteres elegidos- tamaño; compacidad y forma- consideramos de mayor importancia la compacidad, salvo casos particulares en que los otros caracteres por adquirir valores excepcionales, resultan característicos.

BAYA

Tamaño de la baya participa en algo de la indefinición, señalada para, el racimo, en su dependencia también, de condiciones de cultivo, pero los otros elementos; sabor y consistencia; constituyen caracteres, con la mayor frecuencia, típicos y, consecuentemente con buen valor de diferenciación.

Se han omitido caracteres como presencia de pruina; persistencia de resto pistilar; largo del pedicelo; aspecto del rodete (abultamiento del pedicelo en su unión con la baya); características del pincel. No se los ha considerado suficientemente definidos y se han preferido los ya enunciados.

El sabor, que más propiamente debería denominarse perfume, es un elemento sutil para cuya correcta apreciación se requieren condiciones especiales ó suficiente adiestramiento. Se refiere a los perfumes propios de la baya percibidos mayormente en el momento de ingerir la pulpa (retrogusto). Algunos perfumes de moscateles y otros de algunas malvasias son fácilmente perceptibles pero los propios de muchas variedades, particularmente de cepajes productos de vinos finos, son característicos de la variedad pero, como dijimos, más sutiles y no tan fáciles de reconocer.

La consistencia de la pulpa, es una condición táctil, de importancia en la clasificación de uvas de mesa.

Otros caracteres citados por el Reglamento del R.A.I.: pepitas; sarmientos; tronco y raíces- también han sido eliminados de nuestro esquema, en la idea de simplificar la tarea, reduciéndola a los caracteres que pueden ser más precisamente definidos. No obstante cuando alguno de tales caracteres se torna en algún caso, excepcional o bresaliente, no dejará de mencionarse entre los caracteres diferenciales y aptitudes.

COLECCIONES AMPELOGRAFICAS

A los efectos de identificar, puede ser suficiente una buena descripción de caracteres morfológicos pero para una valoración más completa de un cepaje se hace necesario agregar toda la información posible sobre sus cualidades vegetativas y culturales, por lo que deberán tomarse cuidadosamente datos fenológicos y evaluar el vino producido o las condiciones como uva de mesa o pasa.

Todas estas operaciones sólo pueden ser efectuadas en forma comparativa en el seno de una colección ampelográfica. Una colección ampelográfica puede rendir muy importantes servicios a la vitivinicultura particularmente en sitios donde aún no existe una exhaustiva experimentación acerca del comportamiento vegetativo; cultural y tecnológico comercial de los distintos posibles cepajes en las diferentes áreas del cultivo.

A tal efecto una colección deberá incluir, individualizados por clones todos los cepajes y nuevas variedades que se consideren con posibilidades dentro de su zona de influencia. Para la obtención de información orientativa pueden considerarse suficientes la individuos en viña baja o 5 en parral.

Por supuesto deberán extremarse las medidas que aseguren las máximas condiciones de eficiencia del suelo, el riego y las labores culturales así como el sistema de señalamiento e individualización de los clones.

De cada clon se llevará registro, sobre su origen, fecha de instalación y sucesivas observaciones sobre caracteres morfológicos o fisiológicos que permitan su individualización como clon, semejanzas, diferencias o identificación con otros cepajes; estado sanitario; comportamiento frente a enfermedades y plagas; etc.

A parte se mantendrán en archivo una ó más descripciones ampelográficas y algunas determinaciones ampelométricas, juntamente con un herbario conteniendo una decena de hojas normales provenientes de nudos medios de brotes fructíferos. A esto se agregará material fotográfico de la planta, hoja y racimos.

En planillas especiales se consignarán, en forma conjunta y simultánea para que resulten comparables, datos fenológicos y otros que permitan evaluar las posibilidades industriales y comerciales del clon.

Esta información permitirá una permanente valoración comparativa de los distintos cepajes o nuevas variedades propuestas que proveerá una sólida base para efectuar ensayos de comportamiento con pocas variedades, entre las de mejores aptitudes, a ser conducidos en las áreas que aquellas informaciones orientativas hayan señalado como más adecuadas.

Descripciones

Alfonso Lavallee

DESCRIPCION

BROTE. Apice: Algodonoso; blanquecino, borde carminado. **Tallo herbáceo:** casi erecto; leve telaraña; verde con rayas parduscas. **Hojuelas. Apicales:** Plegadas; algodonosas; blanco-verdoso. **Basales:** casi extendidas; telaraña en faz superior, lanosas en faz inferior; con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA: plegada y contorsionada; grande; orbicular, algunas cuneiforme-cortas; ampollado fino; verde oscuro; opaca; medianamente trilobada. **Indumento faz inferior:** telaraña intensa y pubescencia en limbo. **Dientes:** convexos; anchos; medianos. **Seno peciolar:** "V", bordes convergentes. **Punto peciolar** y base de nervaduras: rojizos. **Pecíolo:** mediano; glabro; coloreado.

RACIMO. grande; suelto; cónico-mediano.

BAYA. negro-azulado; esferoide, tendencia a ovoide; grande; neutra; pulpa carnosa.

SINONIMOS y ORIGEN

Variedad obtenida de semilla en Orleans (Francia) en 1860 y nombrada así en honor del presidente de la Sociedad de Horticultura. En EE.UU. se la conoce como Rivier.

CARACTERES DIFERENCIALES

Son suficientemente características sus hojas, con un ampollado fino de la superficie del limbo e intensa telaraña en el envés; algunas, algo alargadas. Los racimos son grandes, de bayas grandes, uniformemente coloreadas.

Presenta algún parecido con el racimo de la uva Cereza pero se puede diferenciar fácilmente de ella, si se tiene en cuenta el indumento de la hoja y el color y detalles de la forma de las bayas.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota una semana después de Malbeck.

Como uva de mesa se cosecha desde fines de diciembre en las zonas de primicia y durante febrero en otras menos precoces (San Juan, Mendoza).

Cuando se la vinifica, se la recibe una semana después de Malbeck.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es una variedad con excelentes condiciones como uva de mesa y, por ello, mundialmente difundida. En Francia es importante; también lo es en California. En Italia no ocupa un lugar de privilegio pero, considerando el gran volumen de uvas de mesa de ese país, la cantidad de Alfonso Lavallée (1 %) no deja de ser importante (11).

En Francia es considerada productiva y poco susceptible a podredumbre (6).

En Cuyo, más en San Juan, entre las variedades consideradas exclusivamente de mesa (excluidas Cereza; Moscatel rosado; Valenci y Torrontés riojano) es, quizás, la más cultivada.

Presenta cierta susceptibilidad a podredumbre y a oidio. Sus condiciones para el transporte son buenas.

Almería

DESCRIPCION

BROTE. Apice: glabro; sin carmin. **Tallo herbáceo:** curvado; glabro; coloreado con intensificación en nudos. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; glabras; con esfumaturas cobrizas. **Basales:** contorsionadas; glabras con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Funcionalmente femenina.

HOJA ADULTA. Plegada; muy contorsionada; mediana; orbicular y cuneiforme-corta; lisa; verde; lustrosa; poco y medianamente trilobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** rectilíneos; medianos. **Seno peciolar:** "V" cerrada, a menudo cerrado. **Punto peciolar:** amarillento con bases de nervaduras levemente rosadas. **Pecíolo:** corto; glabro; algo coloreado hacia los extremos.

RACIMO: grande; bien lleno; cónico-corto.

BAYA: amarillento-verdoso; elipsoidal mediana, con el extremo distal a menudo en plano inclinado; neutra; pulpa crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

Esta variedad se habría producido por una hibridación natural entre la uva blanca, **Jaen**, cultivada desde antiguo en la cuenca del río Andarax en la provincia de Andalucía, junto con la uva **Ragol** o de **Colgar**, que se considera sinónimo de Angelino, también de antiquísima data (41). La uva de Almería, se conoce también como **Uva del Barco** y **Ohanes**.

CARACTERES DIFERENCIALES

Es planta vigorosa, generalmente conducida en parral; de tronco característicamente grueso, como columnas, con el ritidoma, separándose en franjas o fajas horizontales. También muy típicas son las hojas que, a pesar de ser muy irregulares, son fácilmente reconocibles por su aspecto contorsionado, superficie lisa del limbo y ausencia de indumento. Por otra parte, son inconfundibles las bayas de forma irregular con un aplastamiento en plano inclinado, en la base. Rueda Ferrer (41) señala que la forma del grano varía desde alargada, casi cilíndrica y umbilicada, característica de la variedad, hasta la elipsoidal. No sólo varía la forma del grano, sino también el tamaño y el color. En Mendoza hemos podido apreciar la presencia de algunas de tales variaciones. La más notable quizás al menos en Cuyo, es la cultivar que se conoce localmente como **Santa Paula**. Esta se puede diferenciar fácilmente de la Almería cuando los frutos están maduros. La S. Paula es de maduración más temprana; el racimo más suelto y las bayas más alargadas y de color más amarillento. Pero cuando no hay fruto, la diferenciación es más difícil.

Branas y Truel (6) describen la variedad **S. Paula** europea igual a **Dedo de Dama** y **Cornichón blanco**, semejante a nuestro **Gobernador Benegas** y por consiguiente, diferente de la **S. Paula** cuyana. Como en tantos casos, se trataría, de una denominación equivocada en Cuyo. Opinamos que nuestra **S. Paula** debería considerarse un clon de Almería.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota aproximadamente al tiempo de Malbeck.

Como uva de mesa es una de las más tardías en madurar; lo hace unos 40 días después de Malbeck.

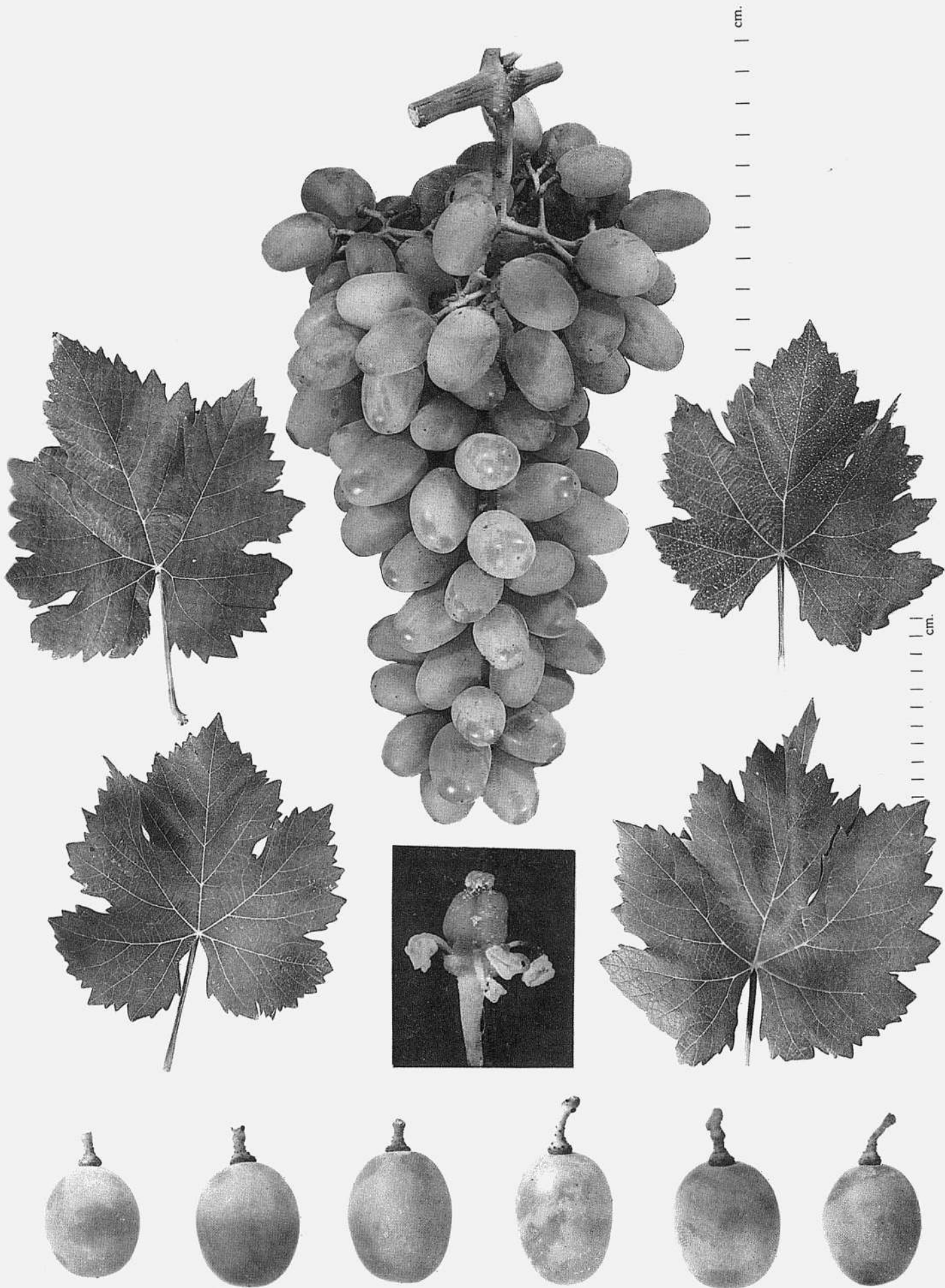
IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Uva de mesa por excelencia, de maduración tardía. Principalmente cultivada en España, donde en Almería, constituye el 73% del encepado y un poco en Alicante (22). En Cuyo existen viejos viñedos en zonas cercanas a la Capital, algunos muy bien cuidados y en plena y económica producción; pero desde hace muchos años esta variedad ha dejado de ser objeto de nuevas plantaciones. La autoincompatibilidad de la flor obliga en España a determinadas prácticas culturales para asegurar el cuaje.

En la colección ampelográfica de Vassal (Francia), es considerada como poco productiva. (6).

En Cuyo, prácticamente no se notan los efectos del defecto floral ya que la producción es abundante y los racimos grandes y bien llenos. En algunos casos, se tiene la precaución de colocar una hilera cada cinco de otras variedades de floración simultánea, tales como Angelino; Pedro Gimenez; Molinera; etc.

La Almería es algo sensible al oidio y poco susceptible a la podredumbre del racimo.



Aluk

DESCRIPCION

BROTE. Apice: Algodonoso; abundante carmín. **Tallo herbáceo:** tendencia a erecto; lanoso; verde; muy levemente coloreado. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; bordes con carmín y la tercera con esfumaduras cobrizas. **Basales:** casi extendidas; abundante telaraña en faz superior, mejor observable en visión rasante y lanosa en faz inferior; coloración rojiza del limbo, excepto nervaduras.

FLOR. Funcionalmente femenina.

HOJA ADULTA. Contorsionada, algunas con tendencia a infundibuliforme; grande; orbicular; ampollado grueso de intensidad mediana; verde a verde oscuro; opaca; medianamente pentalobada con los senos laterales inferiores poco marcados. **Indumento faz inferior:** telaraña, frecuentemente con pubescencia muy corta en nervadura y limbo. **Dientes:** de bordes algo indefinidos, tendencia a convexos; muy grandes. **Seno peciolar:** en "V" y "U", bordes convergentes, algunos próximos a perforados; rasantes. **Punto peciolar:** rosado pálido. **Pecíolo:** mediano; leve telaraña; levemente coloreado.

RACIMO. Grande; compacto; tendencia a cilíndrico, ensanchado en el extremo distal por gran abundancia de granos.

BAYA. Rosado-oscuro; ovoide; con extremos puntiagudos y frecuentemente con resto pistilar; grande; neutra; pulpa crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

No hay casi antecedentes. De origen posiblemente asiático. Branys y Truel (6) describen algunos dones provenientes de colección de Rumania con el nombre de Aluk y Alulu.

CARACTERES DIFERENCIALES

Es inconfundible por sus racimos grandes, muy compactos, de bayas ovoides con el extremo puntiagudo, de color rosado vivo. Las hojas también son fácilmente reconocibles por el seno peciolar rasante.

CARACTERES FENOLOGICOS

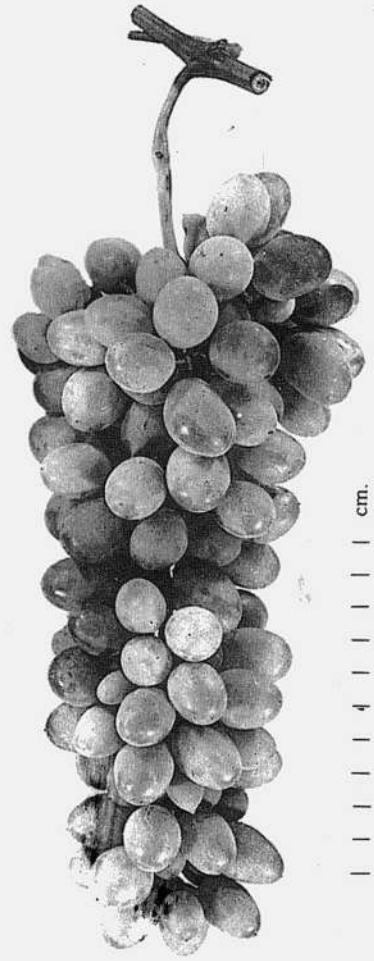
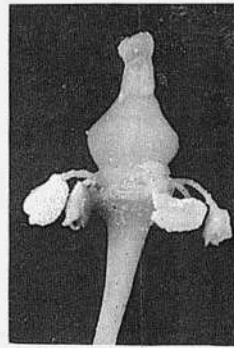
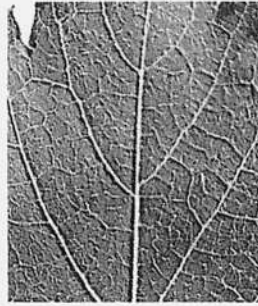
En la colección ampelográfica de la Sub-estación experimental de Junín, esta variedad brota al tiempo de la Malbeck, mientras que en la colección de Luján, lo hace unos 8 días antes que la Malbeck. Es de maduración tardía. Puede considerarse unos 25 días después de Malbeck. Como uva de mesa, la fecha en que se ha permitido la cosecha, varía bastante con los años, desde la primera quincena de febrero a la segunda de marzo, pero más frecuentemente lo ha sido en los primeros días de marzo (37).

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

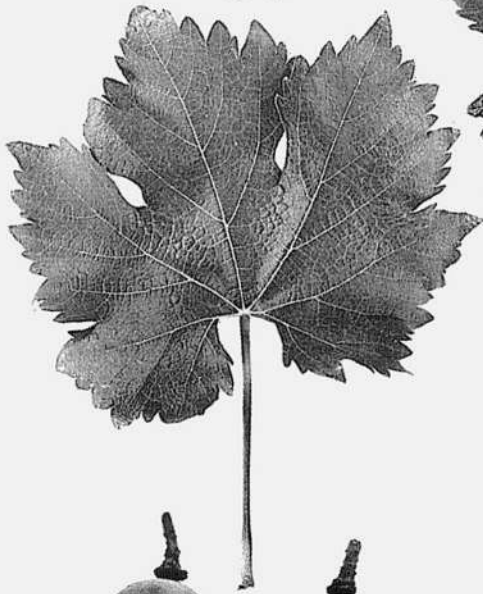
Es un cepaje muy poco difundido en el mundo. Como uva de mesa repróchasele la capacidad de sus racimos.

A este respecto, nos llama la atención que Branys y Truel (6) lo describen como suelto y a la variedad como poco productiva. Ello, sin embargo, no está en contradicción con lo que pasa en Mendoza con muchas variedades de flor autoestéril, como Almería; Gibi; Moscatel rosado; etc. que, a pesar de su deficiencia floral, son capaces de grandes producciones.

En Cuyo es una variedad productiva y presenta buen comportamiento frente a podredumbre del racimo.



cm.



cm.



Angelino

DESCRIPCION

BROTE. Apice: glabro; verde claro; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** poco curvado, tendiente a erecto; glabro; leve coloración pardusca con intensificación en los nudos. **Hojuelas: Apicales:** plegadas; glabras; con esfumaturas cobrizas, especialmente la tercera. **Basales:** Contorsionadas; glabras; intensas esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada y contorsionada; mediana a grande; orbicular y cuneiforme-corta y mediana; muy levemente ampollada, casi lisa; verde claro; muy levemente lustrosa; muy poco tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** levemente convexos; grandes. **Seno peciolar:** en "V" abierta, bordes paralelos, tendencia a "U". **Punto peciolar:** rosado. **Peciolo:** corto; glabro; intensamente coloreado, excepto en los extremos.

RACIMO. Grande; bien lleno; cónico-mediano.

BAYA. Rosado vivo; ovoide-truncada; grande; neutra; crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

Algunos autores lo suponen de origen español pero más bien parece ser de los Montes Kabyles en Argelia donde se ha señalado la existencia de varios cepajes con características muy parecidas (Salomon 45). Este hecho origina serias dudas sobre la sinonimia admitida en las descripciones o menciones modernas, como **Ahmeurbou Ahmeur**. En efecto, Galet (18) y Branas y Truel (6) describen al **Ahmeur-bou Ahmeur** igual al **Angelino** de Cuyo con los sinónimos de **Flame tokay** en California y de **Angelina; Angelino; Uva de Ragol** o de **Colgar** en España.

Por las referencias que hace Rueda Ferrer (41) de Ragol o Uva de Colgar, de antiguo cultivo en Almería, parece dudoso que sea el Angelino cuyano.

En cuanto a **Ahmeur-bou Ahmeur**, Longo (28) en el reagrupamiento que hace de las uvas de mesa, considera a **Angelino** y **Ahmeur-bou Ahmeur** como cepajes diferentes. En la ampelografía de Vialá y Vermorel, E y R. Salomon (45) describen a **Angelino** en coincidencia con el cepaje cuyano pero en la misma obra, Trabut (45) describe a **Ahmeur-bou Ahmeur** como cepaje, aparentemente, de menor importancia; con granos ovoides, en ciertas condiciones, de color menos intenso. Winkler (46), admitiendo la sinonimia de Flame tokay con **Ahmeur-bou Ahmeur**, señala, sin embargo que, según las regiones hay variaciones de color, lo que explicaría las aparentes diferencias que señala Trabut para **Ahmeur-bou Ahmeur**, en Argelia.

Pensamos, en definitiva, que la existencia de clones con diferencias más o menos importantes de color y forma de granos serían la causa de la aparente confusión y, en resumen, las denominaciones de **Angelino; Flame tokay** y **Ahmeur-bou Ahmeur**, deberían considerarse sinónimos.

CARACTERES DIFERENCIALES

El Angelino de Cuyo es inconfundible por sus racimos grandes muy vistosos, en ocasiones, algo apretados, con bayas de forma troncovoide, bastante irregular, pero muy características, además, por su color rojo vivo.

CARACTERES FENOLOGICOS

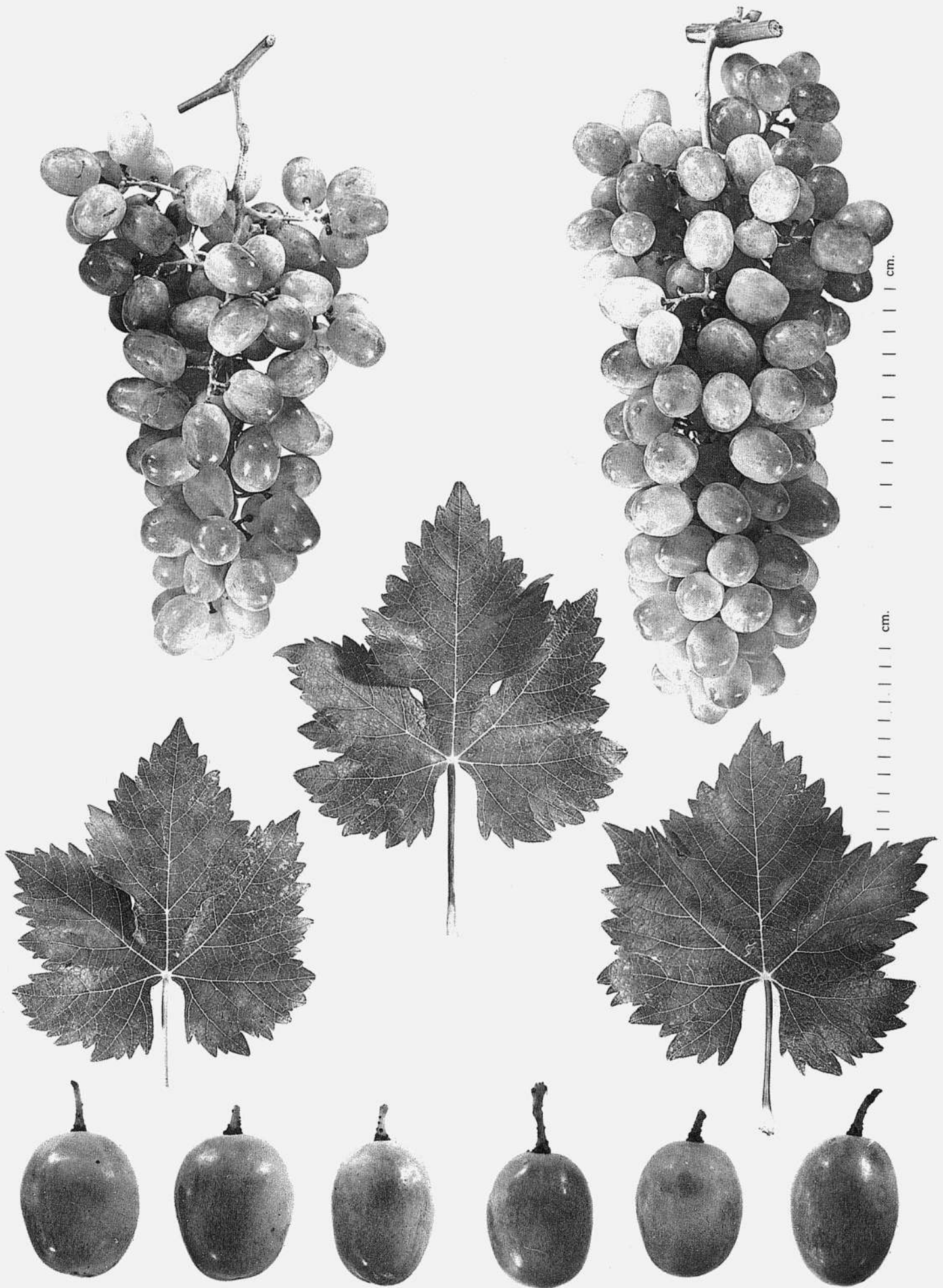
Brota al tiempo del Malbeck y se cosecha en Mendoza, como uva de mesa, en la segunda quincena de febrero (37)

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Mundialmente sólo alcanzó importancia comercial ponderable en California (EE.UU.), pero, aún allí ha sido paulatinamente superado por otros cultivares como Sultanina y Emperador (46).

En la colección de Vassal (Francia) se comporta como poco productivo y poco susceptible a podredumbre (6).

A pesar del llamativo aspecto de sus racimos y su buena resistencia al transporte, en Cuyo su utilización es insignificante.



Barbera D'Asti

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanco con tinte carminado en el extremo. **Tallo herbáceo:** curvado; telaraña; verde, leve tonalidad pardusca. **Hojuelas. Apicales:** primera y segunda, plegadas, tercera extendida; algonosas; blanquesinas, la tercera con tonalidad amarillenta. **Basales:** revolutadas; leve telaraña en faz superior y algodonosas en faz inferior; tonalidad amarillo-dorada en todo el limbo y leves esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA: algo plegada y contorsionada; mediana a chica; cuneiforme corta; leve ampollado grueso; verde; opaca; medianamente trilobada y poco pentalobada. **Indumento faz inferior:** muy intensa telaraña, casi lanosa, con pubescencia. **Dientes:** dominancia de convexos; medianos. **Seno peciolar:** "V" estrecha, bordes convergentes, algunos perforados y cerrados. **Punto peciolar:** blanquecino. **Pecíolo:** mediano, coloreado de rojo-violáceo, telaraña.

RACIMO: mediano; bien lleno a compacto; cónico-mediano, tendencia a cilíndrico. Blanda.

BAYA. Negro azulado; elipsoidal-mediana; tendencia a ovoide; mediana; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

El nombre de **Barbera** es muy difundido; no tiene confusión ni sinónimos. Habría una sola **Barbera** que, según las localidades, le agregan calificativos que no hacen a caracteres permanentes. B. dulce; B. forte; B. grossa; etc. (31). Las descripciones italianas de Barbera, coinciden con la Barbera de Cuyo (31) (32).

En Cuyo se acostumbra a llamarla Barbera D'Asti, cuando su verdadero nombre es sólo Barbera. A la variedad Bonarda se le suele llamar Barbera Bonarda aunque las diferencias entre ambos cepajes son tales que no permiten ningún tipo de confusión entre ambas.

CARACTERES DIFERENCIALES

Varios caracteres son suficientemente típicos como para permitir su reconocimiento. Sus hojas tri y pentalobadas, con los senos laterales superiores, frecuentemente perforados; sus dientes anchos, de bordes convexos y, sobre todo, la abundante telaraña con pubescencia en la faz inferior contribuyen a la identificación, los racimos con tendencia a cilíndricos compactos y bayas bastante alargadas.

CARACTERES FENOLOGICOS

En mediciones fenológicas de las colecciones ampelográficas de Junín y Luján (INTA), Barbera y Malbeck brotan en la misma época, con pequeñas variaciones anuales. En cuanto a maduración, se considera que Barbera está unos 10 a 15 días después de Malbeck.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

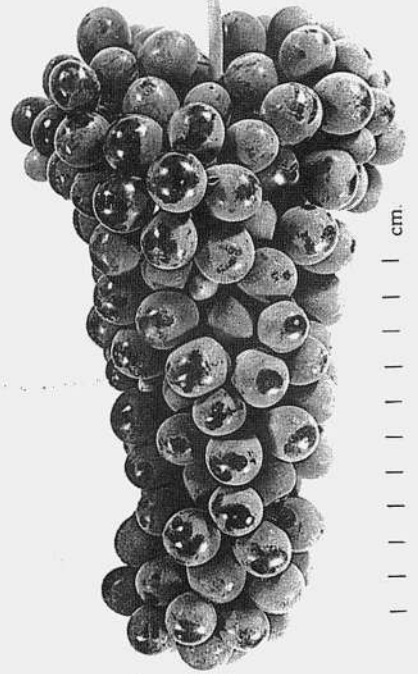
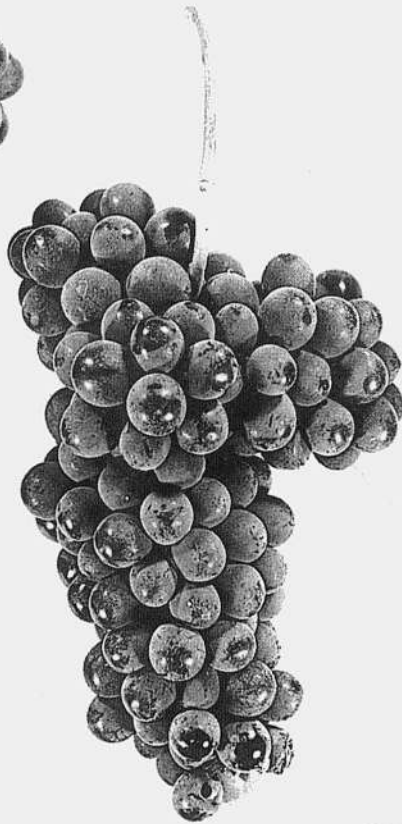
En Italia es uno de los principales cepajes. Está difundido en 35 provincias, principalmente en Asti; Alessandria; Cuneo y Pavia, en la cuales representa del 40% al 64% de sus producciones vitícolas (31).

En San Juan figura como el cepaje tinto más cultivado cerca del 50% de la superficie con uvas tintas de vinificar. Cabe señalar que frecuentemente hemos comprobado en esa provincia que parcelas que figuran como de Barbera D'Asti, son realmente de Bonarda. Nombre equivocado, a su vez, ya que en verdad se trata de la Corbeau francesa.

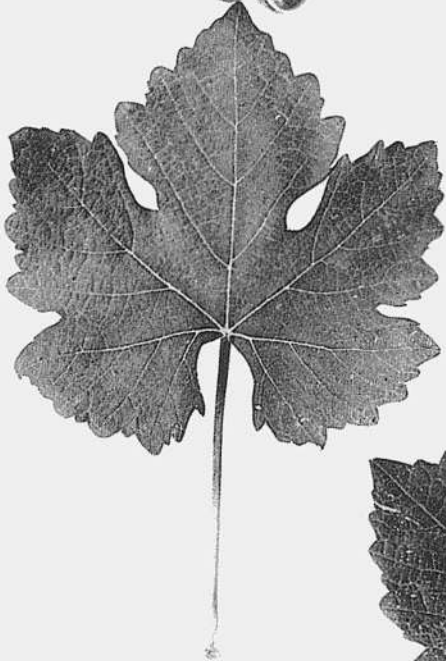
En Mendoza, la Barbera sigue al Malbeck, la Tempranilla y la Bonarda.

En todas las plantaciones cuyanas de esta variedad, es frecuente hallar malformaciones -algunas hojas con siete lóbulos- y entrenudos cortos y dobles nudos en sarmientos, que hacen dudosa su sanidad. No obstante no hay evidencia de que tales síntomas produzcan un decaimiento grave de la planta, pues no se notan marcados descensos en las producciones. A este respecto, Dalmasso et al. (31) hablan de una Barbera riccia o B. rissa, llamada así, desde hace más de ochenta años, debido a deformaciones en las hojas y sarmientos, como las que hemos señalado.

En Cuyo se considera productora de vino de calidad, con buena acidez y perfume característico.



cm.



cm.



Bequignol

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino, leve halo carminado. **Tallo herbáceo:** erecto; telaraña; verde amarillento. **Hojuelas: Apicales:** algodonosas; blanquecino-grisáceas; con esfemaduras cobrizas. **Basales:** telaraña en la faz superior, lanosas en la inferior; abundantes esfumaduras cobrizas; pentalobadas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida y algo revolutada; mediana; tendencia a reniforme; ampollado grueso y profundo; verde amarillento; algo lustrosa; prácticamente entera, algunas poco trilobadas. **Indumento faz inferior:** telaraña. **Dientes:** convexos; anchos; medianos. **Seno peciolar:** en "V", bordes paralelos. **Punto Peciolar:** verdoso pero con bases de nervaduras rojizas. **Peciolo:** mediano; glabro o con muy leve telaraña; haces del colénquima rojizos, alternando con los correspondientes surcos verdes.

RACIMO. Mediano; bien lleno; cónico-mediano.

BAYA. Negro azulada; elipsoidal-corta a mediana; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Es un cepaje propio de la provincia de Guyenne al Sudeste de Francia. En Mendoza se la conoce como Raboso del Piave y también equivocadamente como Merlot; lambrusco mejorado; etc.

CARACTERES DIFERENCIALES

Se la reconoce fácilmente por algunos caracteres de la hoja: prácticamente entera; tendencia a reniforme; ampolla dura de la cara superior del limbo, bastante intensa y de extensión media; coloración verde amarillenta y especialmente, la tonalidad rojiza de una buena porción de la base de las nervaduras, convergiendo en un punto peciolar blanquecino.

Ha sido confundida con la variedad **Fer** (18), también descrita en este trabajo, pero sólo por error ya que la forma de la hoja, su coloración y otros caracteres, las separan netamente.

En Mendoza se la consideró, hasta ahora, como **Raboso del Piave** y bajo esa denominación se la describió en una anterior publicación (44). El verdadero **Raboso del Piave**, entre otras diferencias, no tiene esfumaduras cobrizas en las hojuelas; la hoja es algo alargada y más lobulada, con el lóbulo central en ángulo agudo; el racimo es más compacto y, a menudo, recurvado (31). También en algunos sitios se la ha llamado Merlot. Un somero análisis ampelográfico, impide confundir ambos cepajes.

Existe en Mendoza, una variedad bastante difundida, que se conoce erróneamente como **Refosco** y, en algún sitio, **Fogarina**. La hoja es parecida a la del **Bequignol**. Observándolas detenidamente, sin embargo, se logra establecer diferencias que permiten separar ambos cepajes. El falso Refosco presenta una marcada escotadura en el seno peciolar que falta en Bequignol; el peciolo en Bequignol es de coloración menos intensa; también es menor la intensidad del indumento en la faz inferior. Por otra parte, el racimo es típicamente cónico, mientras que el del Refosco es cilíndrico, al menos, en la parte inferior. Por fin, el brote del Refosco es de subido tono rojo-violáceo que lo hace característico.

CARACTERES FENOLOGICOS

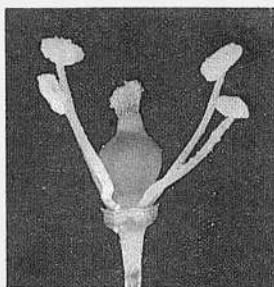
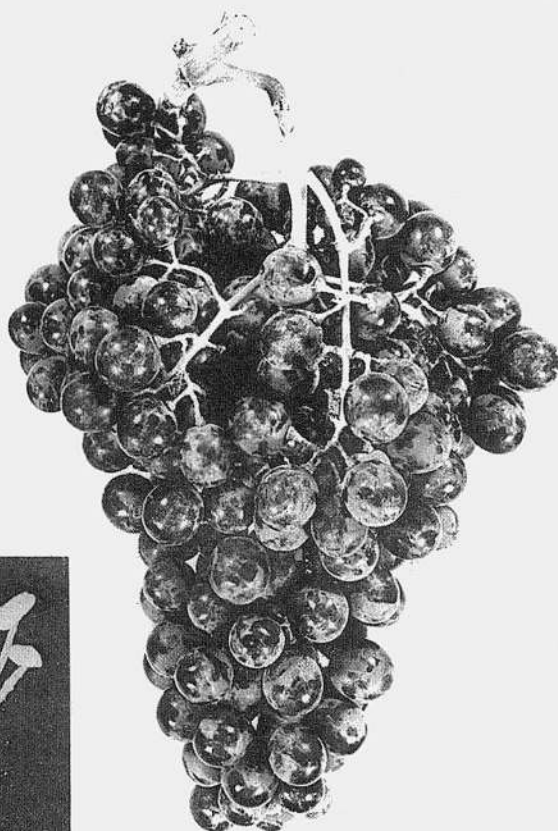
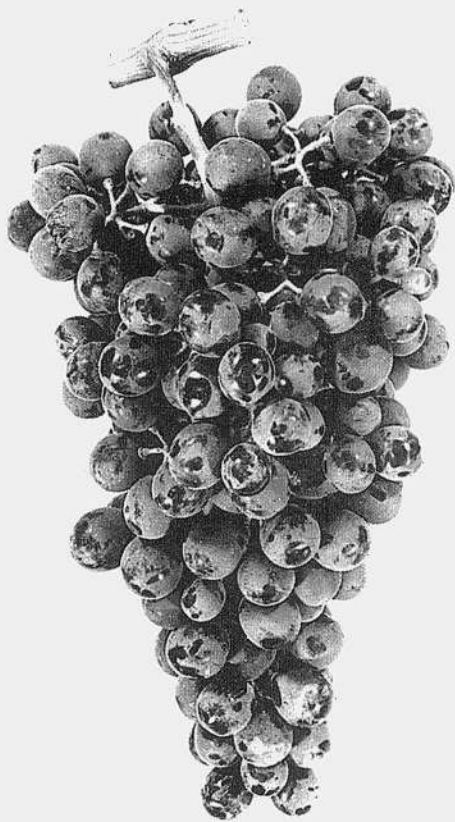
Brota una semana antes que Malbeck y madura al mismo tiempo o poco después que este.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

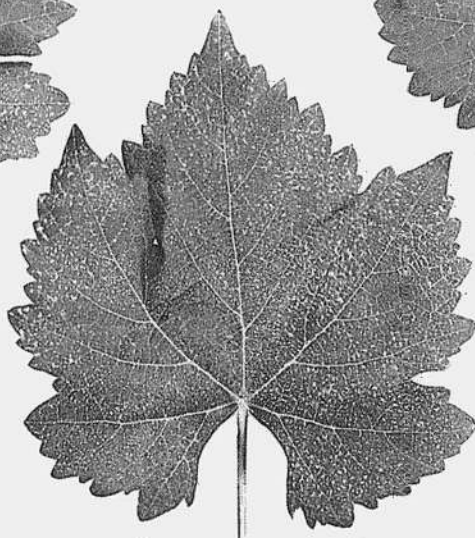
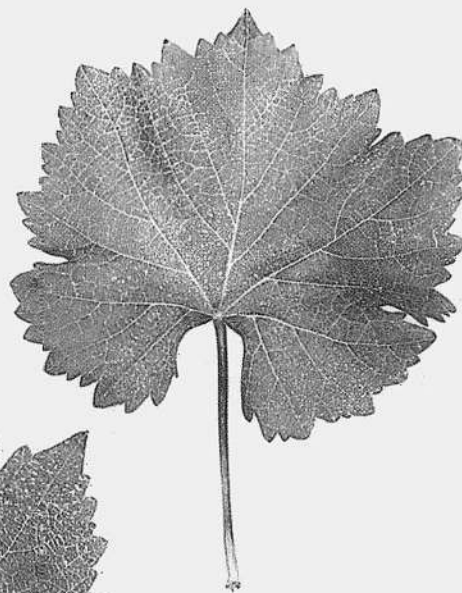
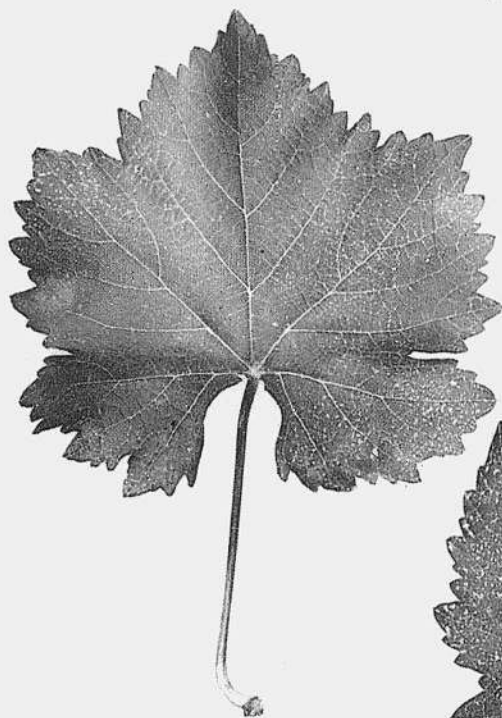
En Francia tiene poca importancia y su utilización ha ido en paulatino retroceso pues se lo considera productor de un vino ordinario de poco mérito (42). En Mendoza no alcanza una difusión de gravitación económica, no obstante, tenemos recordados numerosos viñedos donde existe prácticamente puro.

Si bien no hemos podido conseguir antecedentes ciertos sobre el tipo de vino que produce, mucha gente se interesa por su buen comportamiento vegetativo y considerable producción y hemos detectado la intención de difundirlo. Consideramos que se debería ser cauto, al respecto, dados los antecedentes citados que no son muy alentadores.

Es bastante susceptible a oidio. Es de ciclo vegetativo mediano y alcanza sin dificultad, buena graduación glucométrica.



cm.



cm.



Bonarda

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; borde levemente carminado. **Tallo herbáceo:** prácticamente erecto; leve telaraña; fuertemente coloreado; rayado. **Hojuelas: Apicales:** la primera y segunda plegadas; algodonosas. **Basales:** extendidas, telaraña en faz superior, casi lanosas en la inferior; fuertes esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Poco plegada, extendida; mediana a pequeña; orbicular con leve tendencia a cuneiforme corta; ampollado fino; verde; opaca; entera o poco trilobada, excepcionalmente pentalobada. **Indumento:** faz inferior telarañas y vellones. **Dientes:** convexos; pequeños. **Seno peciolar:** "V" bordes paralelos o levemente divergentes. **Punto peciolar:** verdoso o muy levemente rosado. **Peciolo:** mediano; prácticamente glabro; coloreado de violeta-rojizo atenuándose hacia el seno peciolar.

RACIMO. Mediano; tendencia a cilíndrico; bien lleno a compacto.

BAYA. Negro-azulada; mediana; esferoide; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Esta denominación ha sido motivo de confusión entre cepajes cultivados en el Piemonte italiano. Dalmasso et al. (31) consideran dos cepajes a los que se han referido muchos ampelógrafos que a través del tiempo estudiaron las cultivares de esa región y a las cuales les fueron aplicadas diversas denominaciones. Uno de tales cepajes sería la **Bonarda Piemontese** también llamada, según lugares, **B. d'Astigniano** y **B. Monferrato**.

La otra, **Barbera de Gattinara**, corresponde, según esos autores a otra variedad llamada **Crovattina nera**.

La **B. Piemontese** sería así, la única y verdadera Bonarda.

Analizando la descripción ampelográfica de esta última variedad, hallamos coincidencias con el cepaje que en Cuyo se denomina **Bonarda** y algunas veces **Barbera Bonarda**. La confirmación definitiva, la tendremos cuando podamos disponer de ejemplares de B. Piemontese, provenientes de Italia. No obstante, Truel P., en un informe sobre cepajes mendocinos, (43) señala que la Bonarda cuyana, sería la **Corbeau** francesa, (mejor conocida allí como **Douce noir**), en consonancia con la denominación que la **Bonarda cuyana** tiene en la colección ampelográfica de la facultad de Ciencia Agrarias de la U.N. de Cuyo. Esto ha sido, por fin, confirmado por el Ing. C. Tizio, durante su estadía en California (USA) en 1986/88.

Consideramos, entonces, que sería prudente aceptar para nuestra Bonarda, la correcta denominación de **Corbeau**.

CARACTERES DIFERENCIALES

Son características sus hojas, con frecuencia, típicamente extendidas, como planchadas; muchas de ellas, enteras. El brote es fuertemente coloreado, con tonalidad cobriza. Los racimos medianos, de compacidad media, con bayas redondas, de negro-azulado, aunque su vino no es de coloración muy intensa. El sarmiento, con coloraciones rojizo-violáceas hacia los nudos, constituye, también, un carácter muy particular.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota al tiempo de la Malbeck y madura en la misma época o poco después.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Bonarda y Tempranilla, en superficies semejantes, son las tintas de vinificar más importantes después de Malbeck, en Mendoza (26).

Es muy frecuente hallarla, como mezcla, en viñedos de Malbeck, aunque también son numerosas las propiedades con parcelas puras de Bonarda. Se la ha buscado como alternativa, frente a Malbeck, pues presenta, generalmente, mejor comportamiento vegetativo, sin correduras en los racimos. Su producción vínica, no obstante, no alcanza la calidad de Malbeck.

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; borde con halo carminado. **Tallo herbáceo:** poco curvado; abundante telaraña; verde. **Hojuelas. Apicales:** primera y segunda plegadas, tercera, extendida; algodonosas, la tercera, lanosa en la faz superior; primera y segunda blanco-ceniciento, la tercera, blanquecino-verdosa con esfumaturas cobrizas o doradas. **Basales:** extendidas; telaraña en la faz superior, lanosas en la inferior; con esfumaturas cobrizas o tonalidad verde-amarillenta.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida pero con los lóbulos laterales inferiores, volcados hacia adelante, confiriendo aspecto infundibuliforme, algo contorsionada; mediana; orbicular; ampollado grueso; verde intenso; lustrosa, profundamente pentalobada, con los senos laterales, de base ancha y bordes superpuestos (perforados).

Indumento faz inferior: telaraña y lana. **Dientes:** terminales, salientes y rectilíneos; los rectantes, convexos; medianos. **Seno peciolar:** V abierta, bordes convergentes; perforado; frecuentemente, de base rasante. **Punto peciolar:** verduoso, en algunas hojas viejas, con base de nervaduras, coloreadas. **Pecíolo:** mediano; glabro; algo coloreado, más intensamente hacia el seno peciolar.

RACIMO. Pequeño a mediano; suelto; cónico-mediano, algunos con tendencia a cilíndricos.

BAYA. Negro-azulada; esferoide; pequeña; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

El Cabernet es un antiguo cepaje del Sudoeste francés, tanto que se le asignan caracteres ampelográficos de **Vitis silvestris**, vides primitivas, como opuestas a **V. sativa** o cultivada. (27) Algunos sinónimos europeos de origen remoto y discutido, como **Vi dure** y **Biturique**, atestiguan esa antigüedad y su relación con vides salvajes. El nombre **Acheria**, de origen vasco, que significa zorro, hace alusión a su particular perfume, evidencia de ese primitivismo. (27) - (45).

CARACTERES DIFERENCIALES

Clásicamente se conocen dos **Cabernets**, el **C. Sauvignon** y el **C. Franc**. Debemos considerar, además, al **Carmenere** y al **Gros Cabernet** (5). El **Carmenere**, es una forma de **C. Franc**, con hojas algo más profundamente lobuladas y racimos más sueltos. El **Gros Cabernet** es de brotes menos coloreados y hojas menos recortadas. Ambos son de poca importancia económica y producen vinos de calidad inferior que los producidos por **C. Sauvignon** y **C. Franc**. Las diferencias ampelográficas más importantes entre estos dos cepajes son las siguientes: El ápice del brote no se presenta carminado en el **C. Franc**; las hojas del **C. Franc** son más grandes y con la lobulación menos marcada; los dientes son con franco aspecto rectilíneo; el envez de la hoja tiene indumento menos intenso. El seno peciolar del **C. Franc** es en V más cerrada, pero la convergencia de los bordes es menor y muchos resultan sin perforar; por otra parte, las bases no son rasantes, habiendo normalmente limbo abajo de la nervadura L3.

El racimo ofrece diferencias importantes. El **C. Franc** es más grande y sobre todo, más lleno. Las bayas son más grandes. A fin de enero en que el **C. Sauvignon** está en gran parte enverado, el **C. Franc**, está todavía verde.

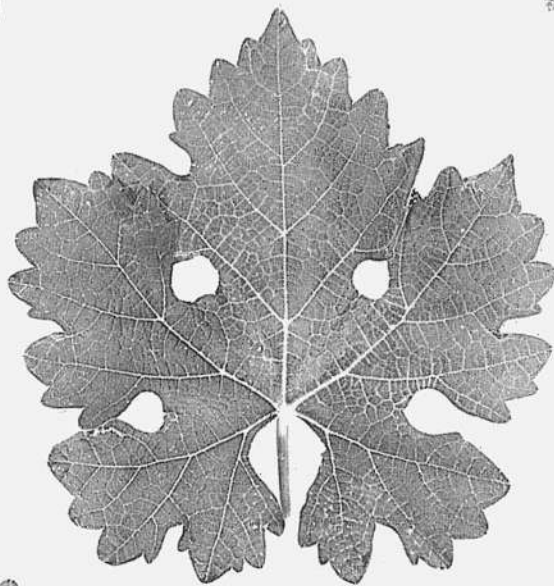
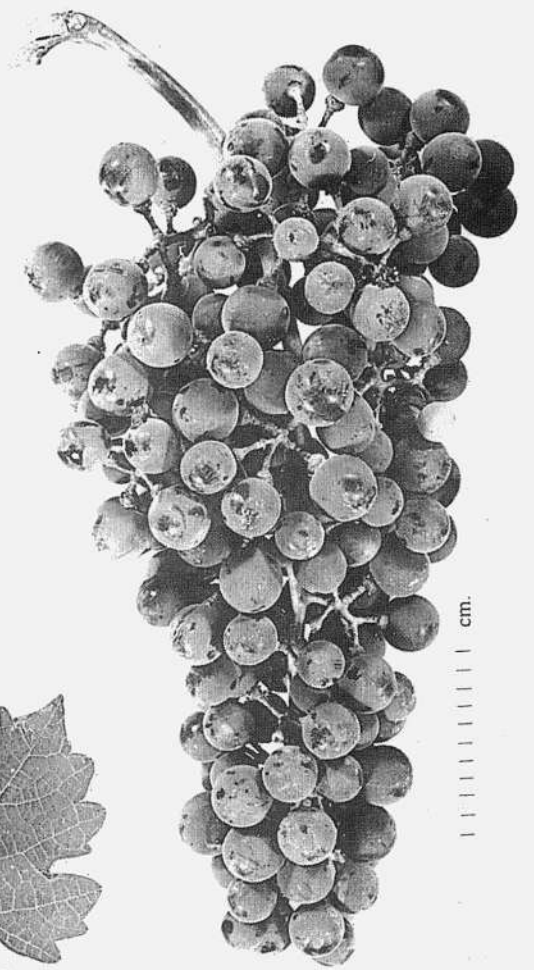
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota unos 10 días después de Malbeck y madura unos 20 días después de éste.

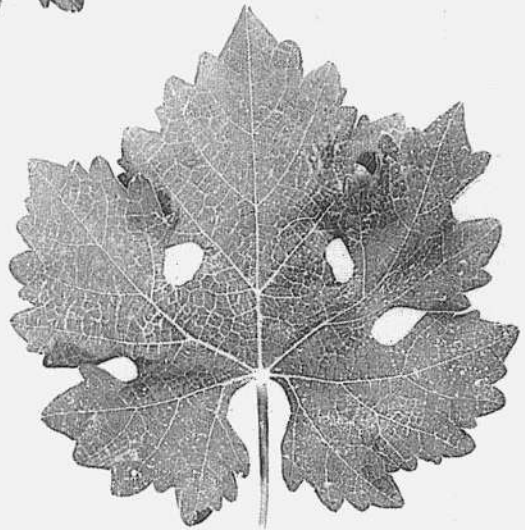
IMPOTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

El **Cabernet sauvignon**, junto a la ventaja de su brotación tardía, es productor de vinos universalmente apreciados por su alta calidad. (36) En Cuyo no ha alcanzado una difusión acorde con su fama, debido, en buena parte, a la escasa producción que tiene en muchos viñedos, particularmente en las antiguas espalderas. La selección local e importación de líneas más productivas, junto a adecuadas prácticas enológicas, podría revertir la situación en favor de esta variedad formadora de vinos tintos finos por antonomasia.

El **C. Franc** se considera de calidad algo inferior al **C. Sauvignon** aunque en Francia ha sido cultivado en mayor extensión. Elaborados juntos producen vinos de nominación de origen en la región de Anjou.



cm.



cm.



Cardinal

DESCRIPCION

BROTE. Apice: muy leve telaraña, prácticamente glabro; verde, sin halo carminado; muy pequeño. **Tallo herbáceo:** tendencia a erecto; glabro; verde-claro. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; telaraña en faz superior; intensas esfumaturas cobrizas. **Basales:** plegadas, algo contorsionadas; prácticamente glabras; intensas esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada y contorsionada; mediana; orbicular, algunas cuneiforme-cortas; muy leve ampollado grueso, casi lisa; verde claro; algo lustrosa; lobulación muy irregular, en general, poco tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** irregulares, dominancias de convexos; medianos a grandes. **Seno peciolar:** "U", tendencia a lira. **Punto peciolar:** levemente rosado. **Peciolo:** mediano; glabro; coloreado, con menos intensidad en el extremo.

RACIMO. Grande; suelto a ramoso; cónico-mediano.

BAYA. Rojo-oscuro-violáceo; esferoide, algo irregular; grande; neutra; pulpa algo crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

Fue obtenida en California (EE.UU) por E.Snyder y F.Harmon en 1939, del cruzamineto entre Flame tokay (Angelino) x Ribier (Alfonso Lavallée).

CARACTERES DIFERENCIALES

Es fácilmente reconocible por sus hojas normalmente orbiculares, bastante contorsionadas, de textura fina, algo lustrosas, glabras y principalmente por sus racimos grandes, muy sueltos, de granos muy grandes, de forma redondeada, algo irregular y de color rojizo-violáceo.

CARACTERES FENOLOGICOS

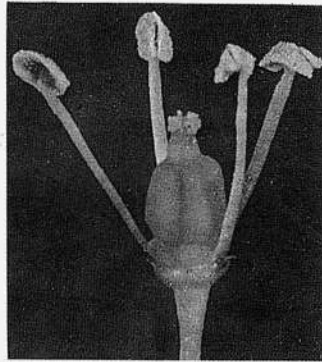
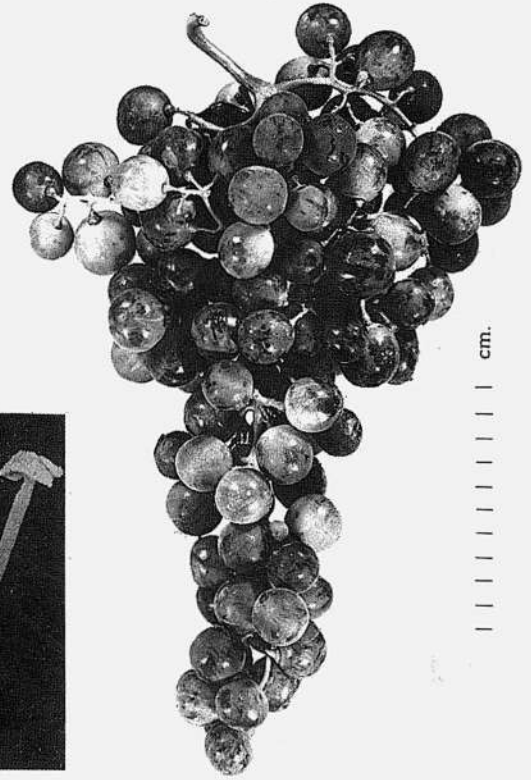
Brota unos días después de Malbec y madura en Mendoza alrededor del 20 de enero pero su máxima precocidad se manifiesta en otras zonas del país como Jujuy y el Valle de Catamarca, donde comienza a cosecharse desde fines de noviembre o principios de diciembre.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

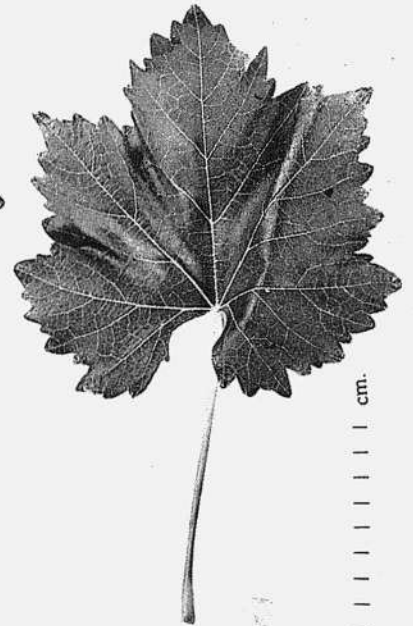
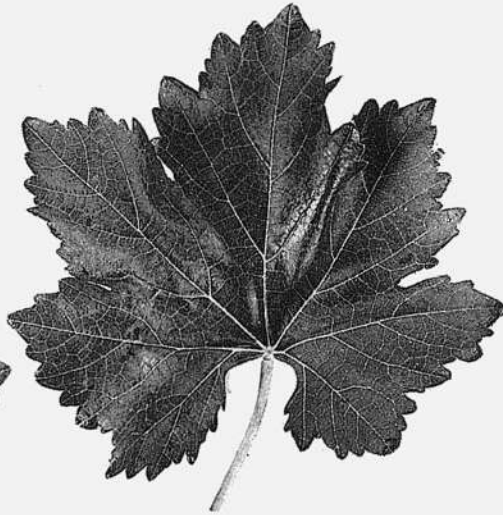
Típico cepaje de mesa, de maduración temprana. En todos los países vitícolas se lo utiliza en alguna medida, aunque, en general se le reprochan algunos defectos vegetativos como "correduras" en los racimos y susceptibilidad al oidio y podredumbre.

En Argentina, junto con Reina de las Viñas y Perlette se la ha aconsejado para las provincias nortefías del oeste y centro para derivar el máximo beneficio económico de condiciones ambientales especiales y la precocidad de la variedad.

En el país también se la ha hallado con cierta tendencia a "correduras" en frutos y susceptibilidad a oidio y botritis que, en su calidad de uva de mesa, reviste especial importancia. Su resistencia al transporte es suficiente.



cm.



cm.



Carignan

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino cremoso, con tintes carminados en extremos laterales. **Tallo herbáceo:** curvado; leve telaraña; verde. **Hojuelas. Apicales:** las dos primeras, plegadas, la tercera, extendida y revolutada; algodonosas; tonalidad amarillo-cremosa. **Basales:** extendidas; telaraña en la faz superior, lana en la inferior; tonalidad amarillo-dorada.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Algo plegada y muy contorsionada, tendencia a revolutada; grande; orbicular y cuneiformecorta; ampollado grueso; verde; mediana y profundamente lobulada. **Indumento faz inferior:** telaraña y pubescencia muy corta. **Dientes:** tendencia rectilíneos, agudos, algunos uncinados; grandes. **Seno peciolar:** "V" estrecha, bordes convergentes, algunos perforados y cerrados. **Punto peciolar:** verdoso. **Peciolo:** corto; leve telaraña; poco coloreado, menos en la zona media.

RACIMO. Mediano; bien lleno; cónico corto, con ala grande.

BAYA. Negro-rojiza; esferoide, algunas elipsoidal-cortas; mediana; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

En Francia e Italia se lo considera proveniente de España. Es conocido también con los nombres de Mazuelo en España y de Bois dur en Francia.

CARACTERES DIFERENCIALES

Entre los caracteres ampelográficos que le son más propios podemos señalar sus hojas, que son muy contorsionadas con alguna tendencia a curvar el borde hacia abajo (revolutadas) algunas con dientes agudos, frecuentemente uncinados. En algunas hojas viejas y muy contorsionadas, con ampollado grueso pero profundo, los dientes suelen ser típicamente convexos. Aunque, por supuesto no en forma obligada, su gran susceptibilidad a oidio constituye una característica importante.

CARACTERES FENOLOGICOS

Galet (18) lo considera de brotación tardía, nuestros registros, en cambio, indican que brota casi al mismo tiempo que Malbeck. Madura, aproximadamente, unos 15 días después de Malbeck.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Mendoza es un cepaje vigoroso, de buena producción, aunque, como se ha señalado, muy susceptible a oidio; también lo es a podredumbre.

Sus vinos son de poco color y, en general, no se los considera de gran calidad.

En Argentina prácticamente no existe fuera de Mendoza, donde sólo hay censadas unas 250 ha. (26) En Europa, se destaca su resistencia al frío invernal y a la anguilulosis (28) - (18). Actualmente está difundido al Sur de Francia, Norte de Africa y algo en Cerdeña. Como Mazuela en Alava y Carignana en Barcelona, tiene alguna difusión en España. (22)

Cereza

DESCRIPCION

BROTE. **Apice:** intensa lanosidad; verde. **Tallo herbáceo:** algo curvado; prácticamente glabro; muy levemente coloreado. **Hojuelas: Apicales:** plegadas; lanosas; verde-claro. **Basales:** contorsionadas; leve telaraña en faz inferior, más intensa en la faz superior; verde-claro.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Contorsionada; mediana a grande; cuneiforme-corta y mediana; leve ampollado grueso; verde oscuro; poco lustrosa; muy poco tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** prácticamente glabra. **Dientes:** dominancia de agudos; medianos. **Seno peciolar:** "V", a veces estrecha, bordes convergentes, excepcionalmente perforados. **Punto peciolar:** verdoso. **Pecíolo:** mediano; glabro; levemente coloreado.

RACIMO. Grande; cónico-mediano; ramoso.

BAYA. Grande; obovoide; negro-azulado-claro; neutra; pulpa carnosa.

SINONIMOS y ORIGEN

Pertenece a los cepajes llamados criollos, conocidos en Sudamérica desde comienzos de su viticultura, con una gran diversidad de formas o tipos y sin conexión evidente con cepajes europeos o asiáticos.

La Cereza no es una entidad única bien definida pues existen variaciones principalmente en el color y la forma de las bayas. En Mendoza, es frecuente hallarla en mezcla con la Criolla grande o Sanjuanina.

CARACTERES DIFERENCIALES

Se la puede conocer por la hoja que es algo lustrosa, con tendencia a alargada, con dientes indefinidos pero con dominancia de agudos y principalmente por el racimo grande muy suelto de granos obovoides, es decir con el extremo superior más angosto que la base.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota una semana después de Malbeck y madura un mes más tarde que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

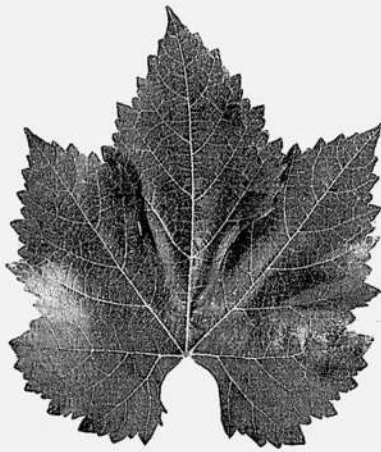
Es un cepaje muy vigoroso, de extraordinaria producción. Puede criticársele su susceptibilidad a la peronóspora y a la rotura de granos y consiguiente podredumbre. Es una variedad muy rústica y resistente a la salinidad del suelo. Esta condición le ha valido que en San Juan, donde está muy difundida, se ha pensado en emplearla como pie para injertar sobre ella el Moscatel de Alejandría, de muy poca resistencia a sales.

Por las características del racimo y de las bayas, es cepaje típicamente de mesa, aunque no tiene gran resistencia al transporte. Por ello, se la comercializa íntegramente en el mercado interno. Representa casi el 12% de la superficie vitícola del país y casi el 66% de la superficie con uvas de mesa; no obstante, la cantidad utilizada como uva de mesa es mínima, probablemente, no mayor del 5%, vale decir que en su gran mayoría, la Cereza se vinifica.

En estos momentos (1988-89), sin embargo, se están haciendo algunos envíos a Europa con singular éxito.



cm.



cm.



Cinsaut

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino, algo carminado en los extremos laterales. **Tallo herbáceo:** curvado; telaraña; verde. **Hojuelas. Apicales:** primera y segunda plegadas, la tercera, extendida; algodonosas; primera y segunda, algo carminadas, tercera con tonalidad verde amarillenta. **Basales:** extendidas; telaraña en faz superior, lana en la inferior; verde-amarillentas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Algo plegada; mediana a grande; orbicular; leve ampollamiento fino; verde claro; levemente lustrosa; mediana y profundamente pentalobada. **Indumento faz inferior:** lana en vellones y pubescencia en nervaduras. **Dientes:** dominancia de rectilíneos; medianos. **Seno peciolar:** "V" bordes convergentes, algunos perforados y hasta cerrados. **Punto peciolar:** blanquecino con base de nervaduras, levemente rojizas. **Pecíolo:** mediano; leve telaraña o glabro; coloreado de rojo-violáceo, excepto hacia el punto peciolar.

RACIMO. Mediano; suelto a bien lleno; cónico mediano.

BAYA. Negro-azulada; elipsoidal-mediana, tendencia a ovoide; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Variedad francesa, conocida desde antiguo en el Mediodía; con diversos sinónimos, según la región. En Mendoza, en los pocos sitios en que se encuentra, se la conoce con la denominación correcta.

CARACTERES DIFERENCIALES

Sus hojas orbiculares, pentalobadas con los senos laterales de fondo aguzado y frecuentemente perforado, con pubescencia en nervaduras, ayudan a su identificación que se completa con los racimos de mediana compacidad y bayas típicamente ovales, de color negro poco intenso.

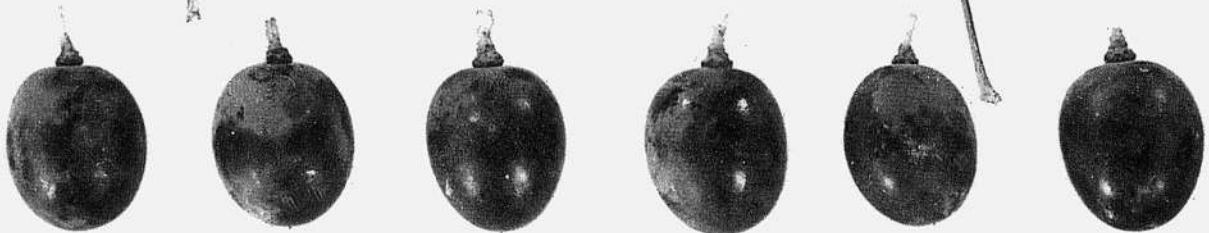
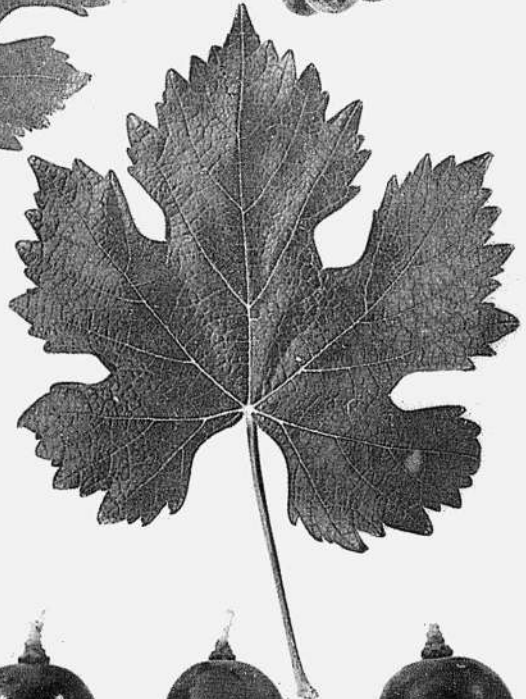
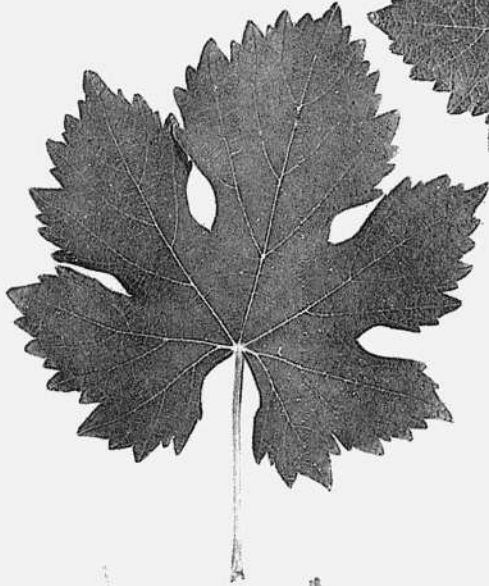
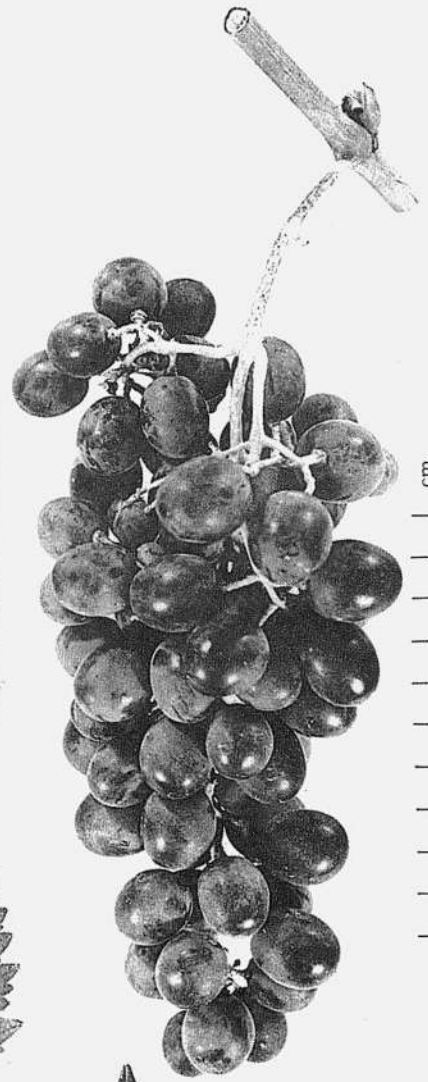
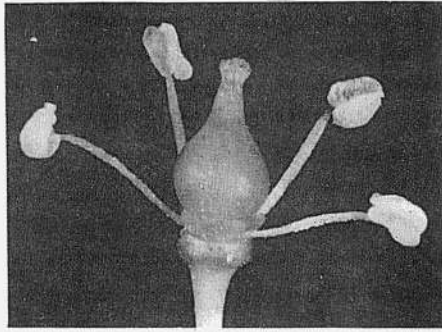
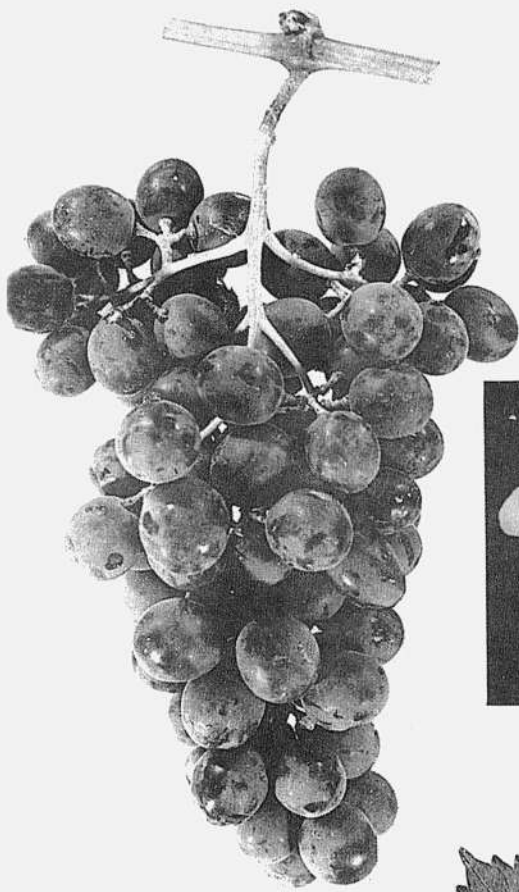
CARACTERES FENOLOGICOS

Es de brotación tardía, lo hace unos 15 días después de Malbeck y madura unos 10 días después de ésta.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Está cultivada en el Mediodía de Francia y Norte de Africa, donde se comporta bien frente a la sequía (18). Es productora de vinos finos.

En Cuyo, es casi desconocida, no obstante es una variedad con suficientes méritos como para merecer una mayor atención, máximo si se tiene en cuenta que es apta para vinificación y como uva de mesa.



Cornichon Violeta

DESCRIPCION

BROTE. Apice: telaraña; verde claro. **Tallo herbáceo:** algo curvado; glabro; verde. **Hojuelas. Apicales:** plegadas, sobre todo las dos primeras; telaraña en la faz superior, casi glabras en la inferior; verde claro. **Basales:** extendidas; muy leve telaraña en faz superior, glabras en la inferior; verde claro; con leves esfumaduras cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada, algo contorsionada; mediana; orbicular; levemente ampollada; verde; opaca; poco trilobada, algunas pentalobadas. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** tendencia a convexos; medianos.

Seno peciolar: "V" bordes con tendencia a lira. **Punto peciolar:** verde. **Pecíolo:** mediano; glabro; verde o levemente rosado.

RACIMO. Grande; suelto a compacto; cónico-mediano.

BAYA. Violeta-rojizo; fusiforme, algo falcoide; grande; neutra; pulpa crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

En Europa existen cepajes con ese nombre cuya identificación no es perfectamente clara. Antiguas ampelografías (29) (32) (45) se refieren a **Cornichon blanc**, cepaje de origen asiático que ingresó a Europa muy antiguamente, pero sus deficientes condiciones vegetativas lo han confinado prácticamente a algunas colecciones ampelográficas. Las características de hojas que se describen (18), no coinciden mucho con el cepaje que en Cuyo se llama **C. violeta**; las del **C. blanc** parecen más lobuladas y de seno peciolar más abierto. Además, el racimo es más suelto.

En aquellas descripciones, se menciona específicamente a **C. violeta** como una forma de **C. blanc**, de hojas más recortadas y bayas de color rojo-violáceo.

Por lo dicho, cabría alguna duda sobre la autenticidad de la variedad que en Cuyo se denomina **C. violeta**.

CARACTERES DIFERENCIALES

Para su identificación, al menos entre las variedades que se cultivan en Cuyo, bastan sus racimos, en ocasiones, algo apretados, como erizados de puntas debido a sus bayas con el extremo distal algo aguzado.

CARACTERES FENOLOGICOS

En la colección ampelográfica de Junín (INTA) brota unos 8 a 10 días después de Malbec. Es de maduración tardía, pero como uva de mesa se suele cosechar unos 15 días después de Malbeck.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es una típica uva de mesa con bayas de pulpa crocante. Los racimos pueden ser algo apretados, pero son vistosos y tienen buena resistencia al transporte; no obstante, en Cuyo no está casi difundida y carece prácticamente de importancia económica.

Criolla Chica

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** poco curvado; telaraña leve; poco coloreado. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanquecinas. **Basales:** extendidas, algo contorsionadas; telaraña en faz superior, lanosidad intensa en la inferior; sin esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Abundan las plegadas asimétricas, algunas infundibuliformes; mediana a grande; cuneiforme mediana; muy poco ampollada, prácticamente lisa; verde oscuro; algo lustrosa; medianamente tribolada. **Indumento faz inferior:** telaraña y abundante pubescencia en todo el limbo. **Dientes:** dominancia de convexos; medianos a grandes. **Seno peciolar:** dominancia de "V" abierta con bordes tendiendo a paralelos. **Punto peciolar:** algo rosado. **Peciolo:** mediano; telaraña; intensamente coloreado de violeta-rojizo.

RACIMO. Grande; ramoso; cónico-alargado.

BAYA. Negro-rojiza y rosada; mediana a pequeña; esferoide; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Es otro de los cepajes llamados criollos. Existen diversas formas y está difundida por todas las regiones vitícolas de Sud-América. En Perú se la conoce como Negra corriente: en Chile como Uva País.

CARACTERES DIFERENCIALES

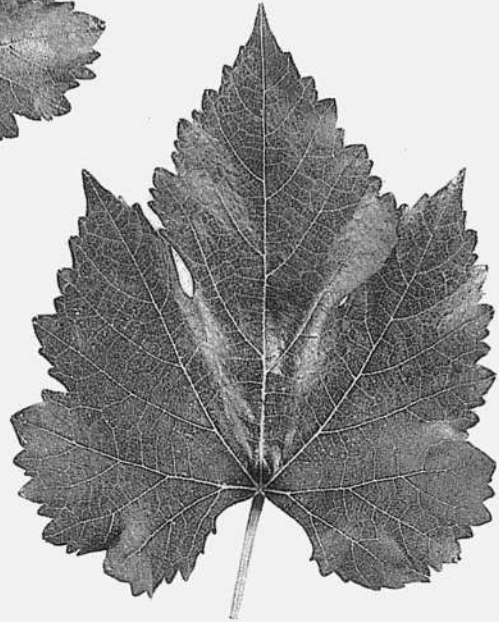
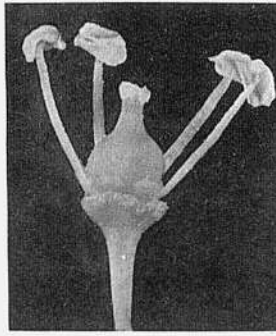
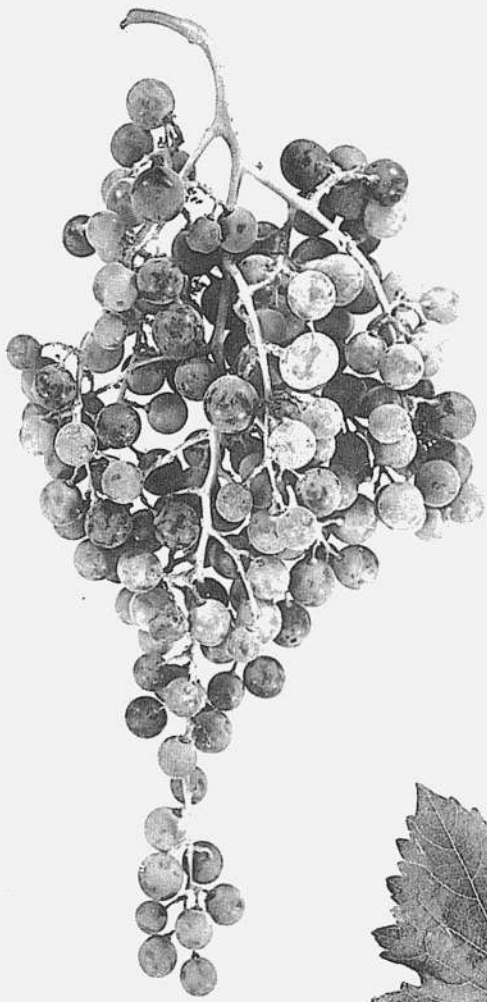
Sus caracteres más salientes, que permiten diferenciarla de las otras entidades criollas como la Cereza y la Sanjuanina, residen fundamentalmente en las hojas, con indumento en telaraña y más particularmente con pubescencia. Es una hoja más alargada, algo lustrosa, con pecíolos intensamente coloreados. Los racimos son bastante característicos también; grandes; ramosos, con una alta proporción de raquis, lo que hace aparecer a las bayas de tamaño reducido. Esta característica la acerca a un cepaje que se suele encontrar con alguna frecuencia en Cuyo y que se conoce, erróneamente, como Nebbiolo. Este tiene racimos del tipo de la Criolla chica, aunque de extraordinario tamaño, y hojas muy parecidas, pero de indumento menos intenso. Se trataría del **Fintendo**.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota unos 8 días después que Malbec y madura de 20 a 30 días después.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Cuyo representa algo más del 3% del área cultivada (26). Sus vinos son de poco color pero se los considera de mejor calidad que los de las otras criollas.



cm.

cm.

Criolla Grande

DESCRIPCION

BROTE. Apice: lanoso; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** poco curvado; telaraña; levemente coloreado. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; lanosas; sin esfumaturas cobrizas. **Basales:** extendidas, tendencia a revolutadas; telaraña, más intensamente en la faz inferior; con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Funcionalmente femenina.

HOJA ADULTA. Contorsionada, tendencia a revolutada, muchas también plegadas asimétricamente; mediana; orbicular; muy poco ampollada, casi lisa; verde; opaca; medianamente pentalobada. **Indumento faz inferior:** prácticamente glabra. **Dientes:** convexos; medianos. **Seno peciolar:** "V" bordes convergentes. **Punto peciolar:** verde. **Peciolo:** mediano; glabro; coloreado.

RACIMO. Grande; suelto; cónico-alargado.

BAYA. Negro-rojiza y rosada; esferoide; mediana a grande; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Se la denomina corrientemente Criolla grande o Sanjuanina. Junto a la Cereza y la Criolla chica, integra el grupo de cepajes llamados criollos por la antigüedad de su cultivo en Argentina y otros países de América.

Las tres entidades mencionadas y otras detectadas principalmente en las provincias del noroeste argentino, presentan diversas formas con diferencias más o menos marcadas en hojas y frutos.

CARACTERES DIFERENCIALES

Se la puede separar de la Cereza con la que, frecuentemente, se encuentra mezclada, por sus hojas que son redondas, de dientes convexos y pentalobadas, con senos laterales semejantes y de profundidad media. El racimo es grande, bastante suelto, con bayas redondas, algo más chicas que las de Cereza y mayores que las de Criolla chica. La flor es femenina con los estambres recurvados por lo que resulta autoincompatible.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota una semana más tarde que Malbeck y se la cosecha entre veinte y treinta días más tarde que este.

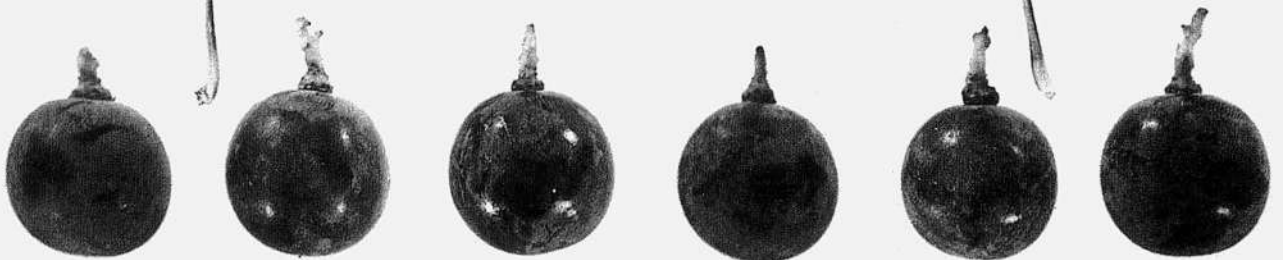
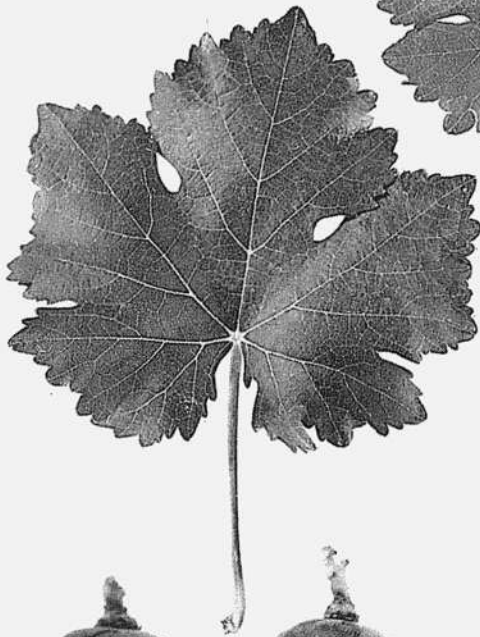
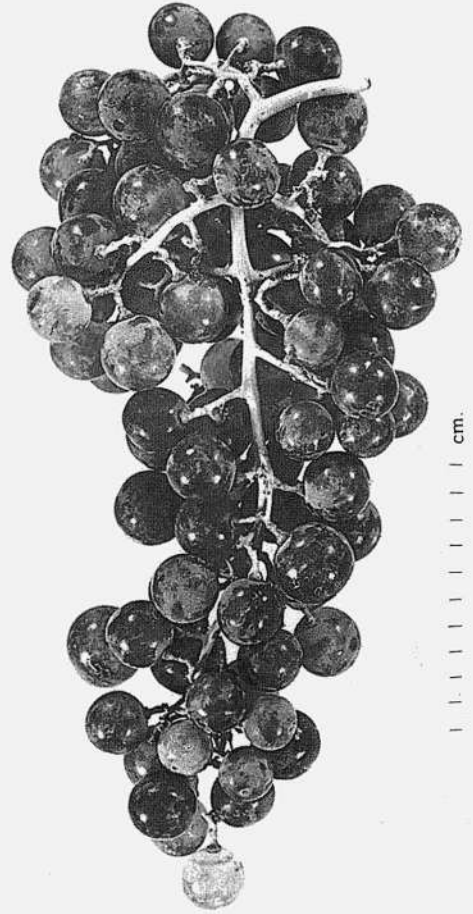
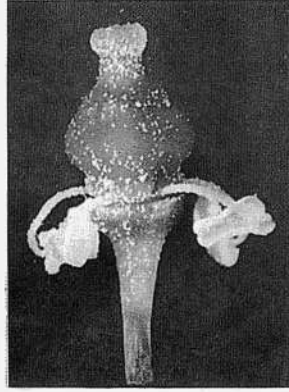
IMPORTANCIA ECONOMICA

Está ampliamente difundida en Cuyo, donde representa casi el 22% de la superficie vitícola y, conjuntamente con la Cereza, supera el 34% (26).

Considerando su alta productividad puede estimarse que, actualmente los cepajes criollos son responsables de la mitad de la producción vínica de Mendoza.

La Criolla grande a pesar de tener las flores autoestériles, es normalmente de producción muy abundante y aún, existe un clan particularmente productivo, de bayas más oscuras que se conoce como Sanjuanina rosada.

Es bastante susceptible a peronóspora. Sus vinos son de muy poco color y pobre calidad y requieren para su comercialización, cortes con cepajes tintos con mejores condiciones organolépticas. En los últimos tiempos, sin embargo, son objeto de elaboraciones en blanco de mostos escurridos, con el auge en mercado de los vinos blancos.



Crujidero

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino con tintes carminados en el borde. **Tallo herbáceo:** poco curvado; intensa telaraña; verde. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanquecinas, con tintes carminados en el borde y en senos laterales. **Basales:** extendidas; lanosas en la faz superior, algodonosas en la inferior; amarillo verdosas; brillantes.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Contorsionada, tendiendo a revolutada; grande; orbicular; profundo ampollado grueso; verde; lustrosa; profundamente pentalobada. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña y lana, pubescencia muy corta en limbo. **Dientes:** convexos; grandes; anchos. **Seno peciolar:** perforado y cerrado. **Punto peciolar:** verdoso. **Pecíolo:** corto; telaraña; algo coloreado excepto en porción distal.

RACIMO. Grande; suelto a bien lleno; cónico-mediano y cónico-alargado.

BAYA. Amarillo-verdoso; ovoide; grande; neutra; pulpa carnosa, algo crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

No está perfectamente claro que el nombre de **Crujideiro** o **Crujidero** o **Crujidera**, corresponda al cepaje que describimos. En efecto, Galet (18) se refiere a **Crujidera blanc** como sinónimo de **Tenerón** y está fuera de dudas que éste sea, el principal nombre de la variedad que nos ocupa. Pero Branas y Truel (6) describen como **Crujidera** a un cepaje tinto; igualmente Hidalgo y Candela (22) citan a **Crujidera** entre los cepajes tintos de la zona de denominación Utiel-Requeña.

De todas formas el cepaje acá descrito, bastante difundido en Mendoza, tiene como sinónimos los nombres de **Valenci blanca; Valenci real; Tenerón; Malvoisie des Chartreux; Regina della Malvasia; White Malaga** y otros.

Probablemente de origen asiático, introducida a España durante la dominación musulmana.

CARACTERES DIFERENCIALES

Se la puede reconocer muy fácilmente por sus hojas grandes, orbiculares y contorsionadas y de seno peciolar cerrado. También son característicos sus racimos grandes, bastante apretados, de bayas también grandes, alargadas, de color blanco-verdoso que difícilmente toman tonalidad dorada.

Por el aspecto contorsionado de sus hojas y la forma de las bayas, es bastante parecida a Emperador antes del envero.

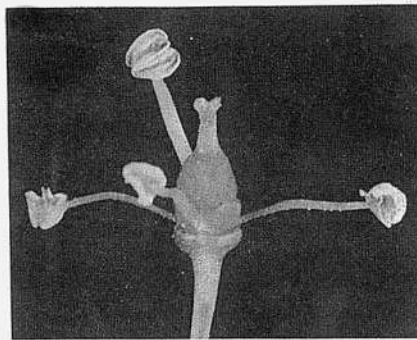
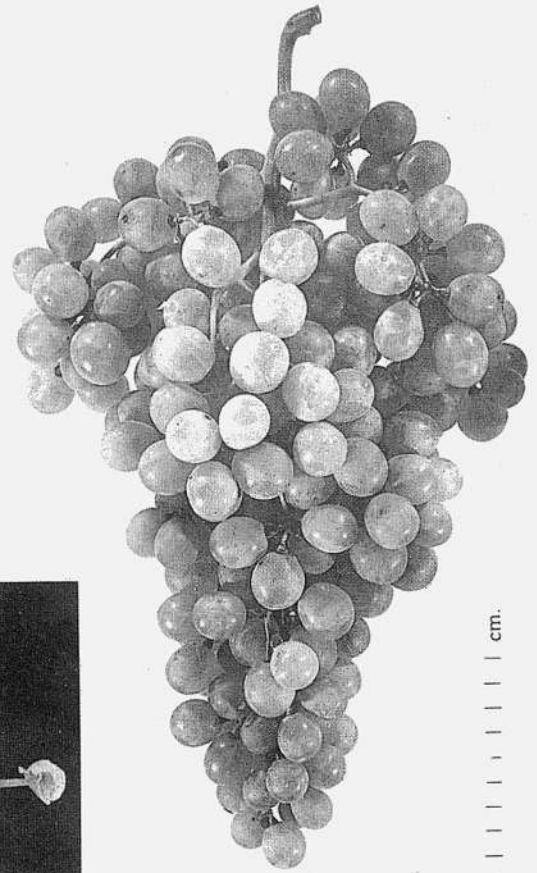
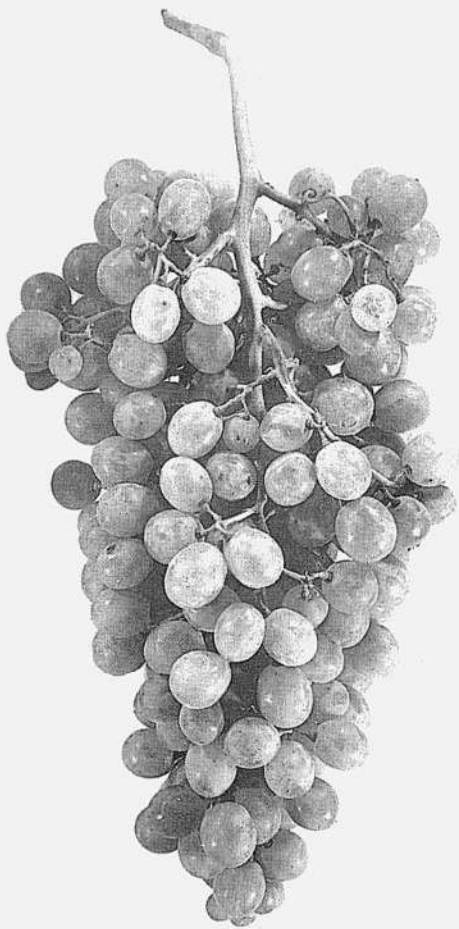
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota muy pocos días antes que Malbeck y madura unos 15 días después que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es una variedad muy difundida en casi todos los países vitícolas, lo que se atestigua por los numerosos sinónimos con que es conocida. Sin embargo en ningún sitio ha alcanzado importancia económica especialmente destacable. Lo mismo ocurre en nuestro país. En pequeña cantidad, en mezcla, raramente en paños puros, la hemos hallado muy frecuentemente en Mendoza, pero, prácticamente, sin significación económica.

No tenemos antecedentes sobre su comportamiento como productora de vino. En Europa se cultiva como uva de mesa. Como tal, salvo el racimo un tanto apretado, en Cuyo ofrece buenas condiciones pues no es especialmente susceptible a enfermedades y su resistencia al manipuleo y transporte es destacable.



cm.



cm



Chardonnay

DESCRIPCION

BROTE. Apice: lanoso; blanquecino, sin halo carminado o levemente rosado. **Tallo herbáceo:** poco curvado; muy leve telaraña; verde, algo coloreado de pardo-rojizo, especialmente en nudos. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; la primera y segunda, algodonosas, la tercera con intensa lanosidad; verde-amarillentas. **Basales:** extendidas; telaraña en ambas faces; verde-amarillentas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. muy poco plegada; revolutada; mediana; orbicular; ampolado fino; verde; lustrosa; entera. **Indumento faz inferior:** leve telaraña. **Dientes:** redilíneos; medianos; cortos. **Seno peciolar:** "V" bordes con tendencia a divergentes, abundancia de rasantes. **Punto peciolar:** verdoso pero en hojas jóvenes, algo rojizo en el centro. **Peciolo:** corto; prácticamente glabro; poco coloreado.

RACIMO. Pequeño, bien lleno a compacto; cónico-corto, tendencia a cilíndrico.

BAYA. Amarillo-dorada; esferoide; pequeña; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Es cultivado desde muy antiguo en Champagne y Borgogna (Francia).

Ha sido considerando, erroneamente, como una forma blanca del **Pinot**, el cepaje clásico de la Champagna, lo que le ha valido el sinónimo de **Pinot Chardonnay** (18) - (45).

En Cuyo puede diferenciarse más o menos netamente de otros cepajes blancos finos (Semillón, Chenin, Riesling, Gewurtztraminer), pero en Francia existen variedades importantes que pueden considerarse parecidas (Sylvaner; Auxerroi blanc, Melon, Mestlier, Noirien, Chaudenet) (18).

CARACTERES DIFERENCIALES

Es reconocible por sus hojas prácticamente enteras, de seno peciolar muy frecuentemente rasante y sus racimos pequeños, bastante compactos, de bayas redondas, aunque frecuentemente, se observan algunas discoides, es decir algo achatadas.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota una semana antes que Malbeck y madura también una semana antes.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Generalmente se lo considera de escasa producción y por ello está muy poco difundido en Cuyo. Por otra parte hemos podido constatar poblaciones donde abundan plantas con graves "correduras" en frutos; no obstante, también hemos hallado; frecuentemente plantas excelentes, con muy buena producción, lo que indicaría la posibilidad y conveniencia de efectuar una prolija selección de este cepaje en Cuyo ya que sus destacadas condiciones de calidad lo señalan como variedad de especial interés en muchas zonas de Mendoza.

Es especialmente susceptible al "oidio" por lo que conviene poner cuidado en efectuar tratamientos tempranas.



Chenin

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; con extremos levemente carminados. **Tallo herbáceo:** poco curvado; telaraña; verde. **Hojuelas. Apicales:** primera y segunda, plegadas, tercera extendida con tendencia a revolutada; algodonosas; blanco verdosas, la tercera con esfumaduras cobrizas. **Basales:** extendidas; telaraña en faz superior, lanosas en la inferior; con esfumaduras cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada y contorcionada; mediana a pequeña; orbicular; intenso ampollado mediano a grueso; verde; algo lustrosa; entera, algunas poco trilobadas. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña y vellones. **Dientes:** convexos; medianos. **Seno peciolar:** "V" bordes paralelos, tendiendo a convergentes. **Punto peciolar** y base de nervaduras violeta rojizos. **Pecíolo:** dominancia de cortos; glabro o leve telaraña; coloreado.

RACIMO. Mediano; bien lleno a compacto; cónico-mediano, frecuentemente con gran ala.

BAYA. Amarillo-dorada; mediana; elipsoidal mediana; perfume característico, bastante acentuado; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Es un viejo cepaje de la zona de Anjou, en el Centro-oeste de Francia. En su país de origen, se lo conoce, entre otros sinónimos, como **Pineau de la Loire** y **Pineau d'Anjou**.

En Cuyo, el nombre de Chenin es muy poco empleado. El cepaje descrito es conocido, normalmente, como **Pinot blanco**. El error es evidente, ya que el verdadero **P. blanco** es idéntico al **P. negro**, con la sola diferencia del color en las bayas y, consiguientemente, bien diferente del **Chenin**. No obstante, no hay lugar a confusiones ya que el verdadero **P. blanco** no está presente en Cuyo.

CARACTERES DIFERENCIALES

Se lo distingue por sus hojas extendidas, poco lobuladas, especialmente las más nuevas, lustrosas y de textura gruesa, con la base de las nervaduras rojizas y dientes típicamente convexos. Existe algo difundido en Mendoza, un clon, conocido como **Pinot de la Loire** que tiene las hojas más grandes, contorsionadas y lobuladas; los racimos son también más grandes.

Los racimos son compactos, con bayas algo alargadas. Las formas más difundidas, presentan muy frecuentemente, una porción del racimo, en la parte superior, prácticamente sin granos. Esta afección podría ser de origen sanitario ya que algunos clones no la presentan.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota una semana antes que Malbeck y madura al tiempo de éste o muy poco después.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Mendoza, representa más del 4% del área vitícola. Es el cepaje más importante, junto con Pedro Giménez y Semillón entre los productores de vinos blancos y de ellos, es seguramente, el que produce los caldos de más calidad.

Su brotación temprana aumenta los riesgos de heladas tardías. Los racimos apretados son bastante susceptibles a ataques de podredumbre.

Es característica la abundante producción en femielas lo que constituye una ventaja en caso de adversidades climáticas.

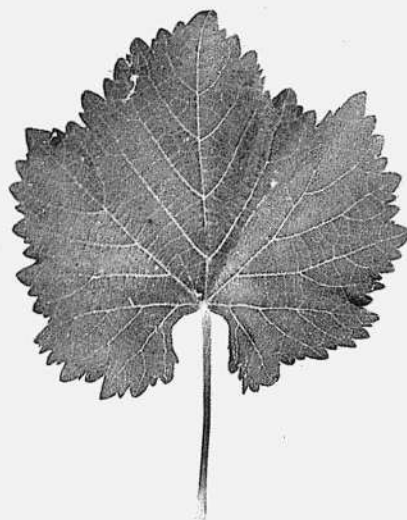
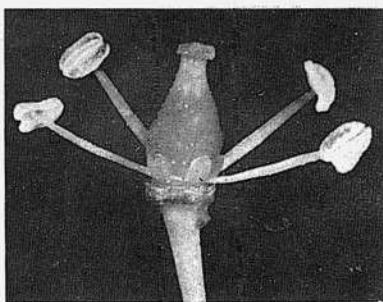
El clon antes mencionado, difundido bajo el sinónimo de Pinot de la Loire, surgió de una selección efectuada por INTA. Ha probado poseer excelentes condiciones productivas y enológicas. Las estacas provenientes de una primera parcela selecta, han sido intensamente multiplicadas y actualmente este clon de Chenin, está presente en un buen número de propiedades.



cm.



cm.



Dattier De Beyrouth

DESCRIPCION

BROTE. Apice. Glabro; verde; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** poco curvado; glabro; verde. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; glabras; con esfumaturas cobrizas. **Basales:** algo contorsionadas; glabras; con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida, algo contorsionada, tendencia a revolutada; mediana; orbicular; lisa; verde; algo lustrosa; poco y medianamente tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** dominancia de convexos; medianos a grandes. **Seno peciolar:** "U", algunos rasantes. **Punto peciolar:** verdoso. **Peciolo:** mediano a corto; glabro; muy levemente coloreado en los extremos.

RACIMO. Grande; lleno a bien lleno; cónico-mediano.

BAYA. Blanco ambarino; elipsoidal alargada; grande; neutra; pulpa carnosa.

SINONIMOS y ORIGEN

Es quizá la variedad de mesa más profusamente difundida en el mundo, lo que se evidencia por el gran número de sinónimos con que es conocida en los diversos centros vitícolas. **Rosaki, Regina, Menavacca, Waltham cross, Bolgar, Delizia di Vaprio, Afuz Ali, Pergolona, Datilera, Teta de vaca,** etc.

De origen asiático. Dattier en Francia y Regina en Italia, serían clones es de la original Rosaki. (18)

CARACTERES DIFERENCIALES

Caracteres ampelográficos que ayudan a su identificación son la hoja extendida, algo chica; orbicular; pentalobada, con los senos laterales de igual profundidad; lisa; el racimo grande, bastante suelto, con bayas muy grandes, elipsoidales, de sección regular. De Moscatel de Alejandría y Torrontes Sanjuanino, variedades con bayas parecidas, puede separarse fácilmente, entre otros, por los caracteres de las hojas. En M. de Alejandría, las hojas son enteras, con dientes agudos y punto peciolar rojizo y T. sanjuanino las tiene mucho más grandes, algo alargadas y con abundante indumento en el envés.

CARACTERES FENOLOGICOS

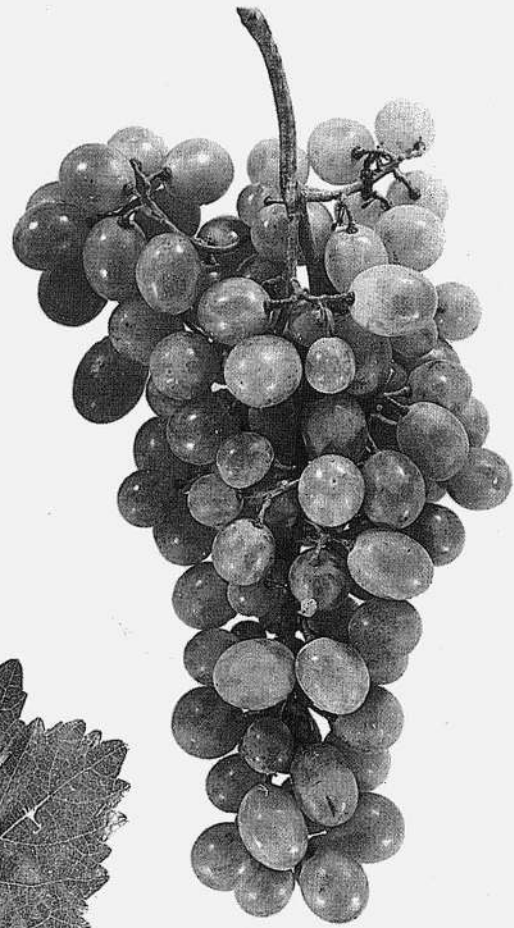
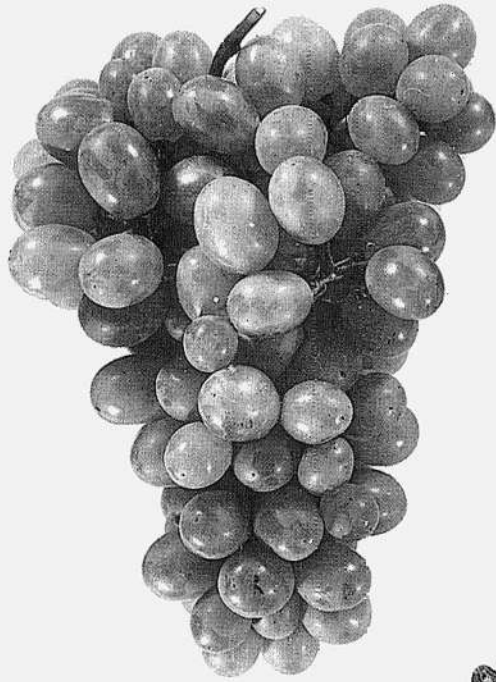
Brota aproximadamente en la época del Malbeck.

Según solicitudes de cosecha en Mendoza, entre 1955 y 1964 (37) se la ha considerado madura en la primera quincena de febrero.

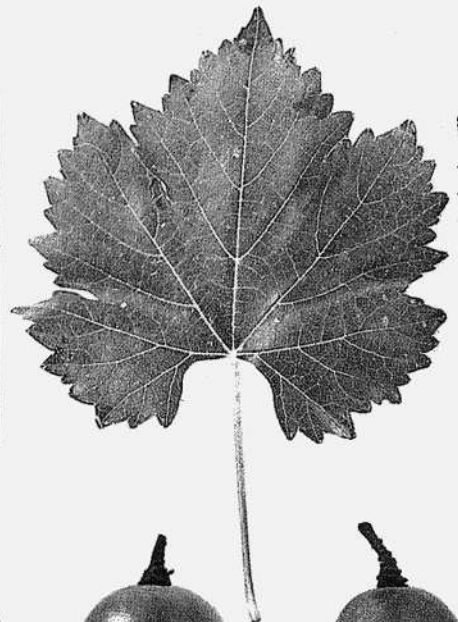
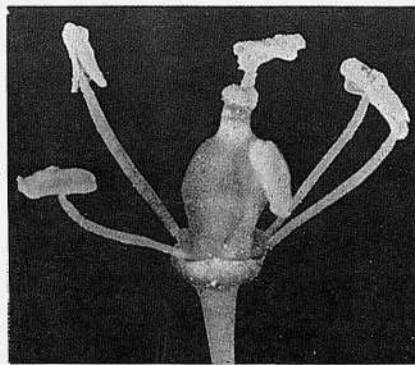
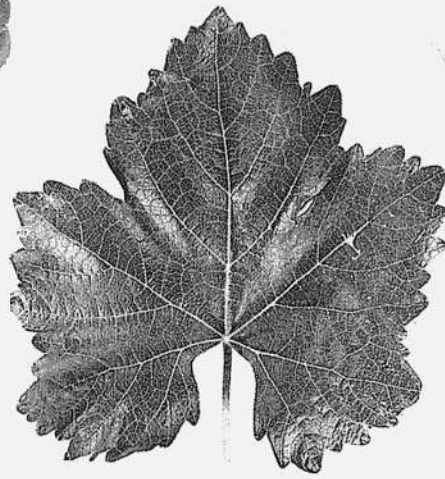
IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En estudios de mercado efectuados en el país, resultó la preferida (38).

A nivel de comercialización, representa poco más del 2%, lo que no es despreciable si se considera que es muy escasa el área plantada con esta variedad. En Mendoza, aproximadamente el 0,1 % y en San Juan, menos del 1 % de la superficie con uva de mesa. En el resto del mundo vitícola, en cambio, es, con amplio margen, la variedad más cultivada (Grecia 55%; Italia 55%; Bulgaria 90%, etc.).



cm.



cm.



Emperador

DESCRIPCION

BROTE. Apice: lanoso; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** curvado; lanoso; coloreado. **Hojuelas. Apicales:** primera y segunda plegadas; algodonosas; blancoverdosas. **Basales:** algo contorsionadas; telaraña en faz superior, lana en la inferior; intensas esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Muy contorsionada, bordes tendencia a involutados; grande; orbicular; intenso ampollado grueso; verde; opaca o levemente lustrosa; muy poco trilobada y pentalobada. **Indumento faz inferior:** telaraña y vellones. **Dientes:** convexos; muy grandes. **Seno peciolar:** perforado y frecuentemente cerrado. **Punto peciolar:** verdoso con base de nervaduras rosada. **Pecíolo:** corto; leve telaraña; coloreado de rojo violáceo.

RACIMO. Grande; suelto a ramoso; cónico-alargado.

BAYA. Diversa intensidad de rosado; elipsoidal-alargada; grande; neutra; crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

De origen desconocido. Se lo supone proveniente de Irán. (45) En Estados Unidos se la denomina **Emperor**.

CARACTERES DIFERENCIALES

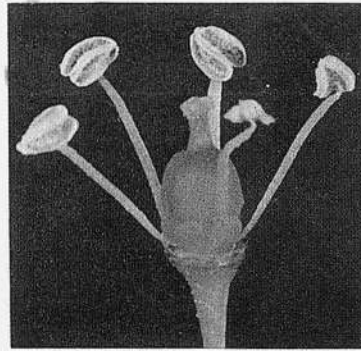
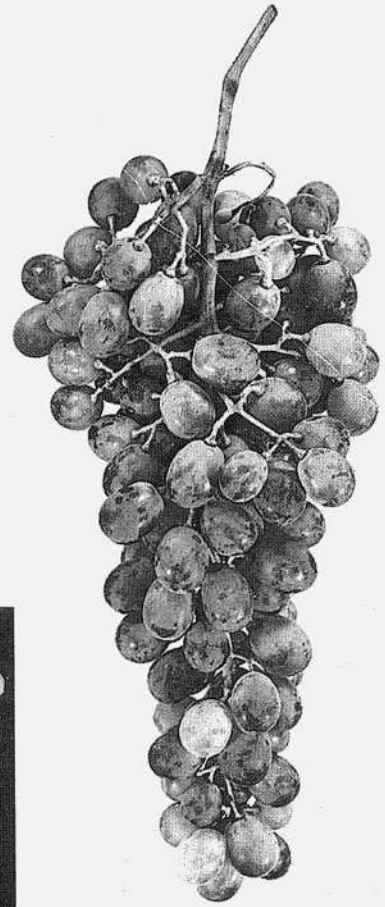
Sus características más salientes residen en las hojas que son grandes, muy contorsionadas, con ondulaciones y fruncimiento del limbo, especialmente en la zona del punto peciolar. El seno peciolar, es generalmente perforado y cerrado. Los dientes son muy grandes y convexos. Los racimos son sueltos, con bayas elipsoidales o con tendencia a obovoides, es decir con el extremo del pedúnculo, más fino que la base. Antes del envero, tiene parecido en hojas y racimos, con la Valenci blanca o Crujidero, pero las hojas de esta última son más lobuladas y el indumento es más intenso.

CARACTERES FENOLOGICOS

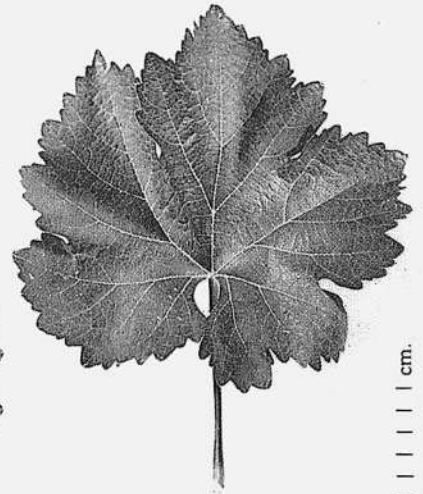
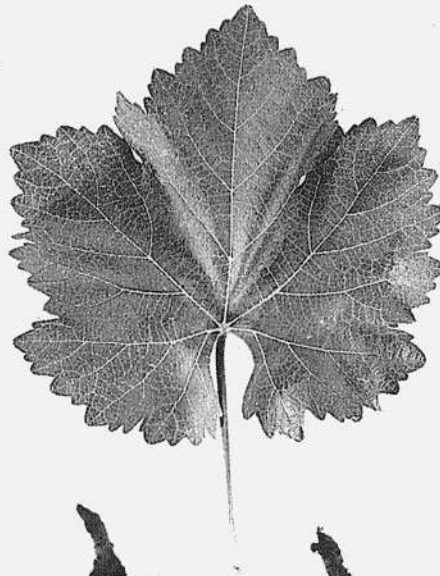
Brota aproximadamente al tiempo que la Malbeck y según solicitudes de permiso de cosecha, en distintas localidades de Mendoza, estaría lista para iniciar la corta a mediados de marzo. (37).

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

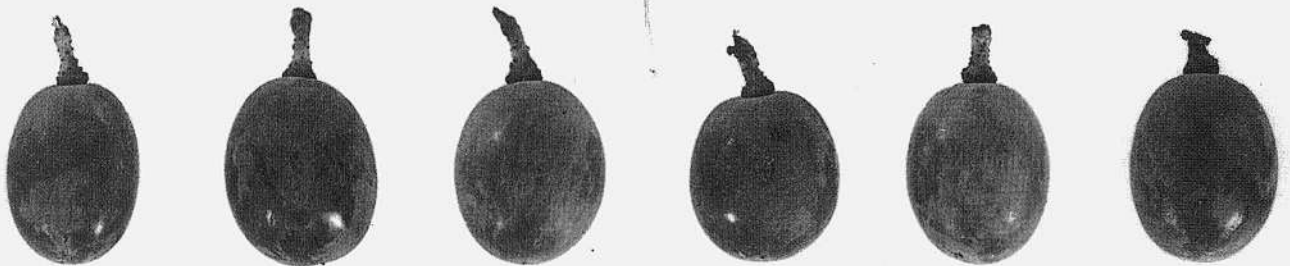
Ha tenido importancia sólo en EE.UU. en California. En Argentina no pasa del 2 al 3 por mil del área cultivada con vides de mesa. Su mayor ventaja reside en sus buenas condiciones para ser conservada y su resistencia al transporte.



cm.



cm.



Fer

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanco-amarillento, algo de tonalidad carminada en los extremos laterales. **Tallo herbáceo:** lanoso; verde pardusco. **Hojuelas. Apicales:** algodonosas; con esfumaturas cobrizas. **Basales:** extendidas, pentalobadas; telaraña en la faz superior y lanosas en la inferior; con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida; mediana; pentagonal; ampollada; verde-oscuro; opaca; poco tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** telaraña. **Dientes:** convexos; medianos; anchos. **Seno peciolar:** "V" estrecha, bordes convergentes, con profunda escotadura. **Punto peciolar:** verdoso. **Pecíolo:** corto; algo lanoso; levemente coloreado.

RACIMO. Mediano; compacto; cónico-mediano.

BAYA. Negro-azulada; elipsoidal-corta; mediana; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Cepaje francés cultivado en el Sudoeste. En Francia, a más de **Fer noir** y **Fer servadou**, se lo conoce con numerosos nombres, según las localidades en que se cultiva. En Mendoza, está bastante difundido en San Rafael, donde se lo denomina **Verdot**. Esta denominación hizo que en una publicación anterior (44) se lo describiera como tal.

CARACTERES DIFERENCIALES

Puede considerarse típico el porte erecto de sus brotes, con frecuentes bifurcaciones en el extremo. Esta característica que más parece una malformación, tal vez de origen virótico, está presente en Mendoza y en Francia.

Las hojas son casi enteras y extendidas, con el seno peciolar bastante estrecho pero sin llegar a cerrarse y con una profunda escotadura en la base. El racimo es mediano, bien lleno casi compacto.

La errónea denominación de Verdot, no tiene fundamentos, pues se trata de variedades perfectamente diferenciables. La forma, el aspecto, el ampolla miento, la lobulación, los dientes, el seno peciolar y el indumento de la hoja, los separan netamente.

En descripciones europeas se le ha confundido con **Bequignol**. G. Cazeaux Casalet (45) con el nombre de **Fer**, describe al **Bequignol**, considerándolos sinónimos. Tampoco con este cepaje pueden existir confusiones.

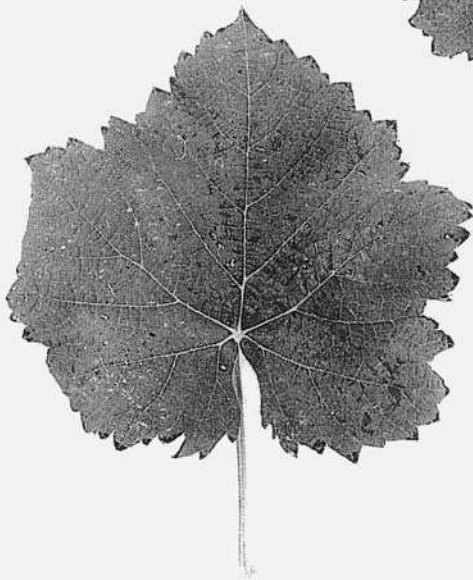
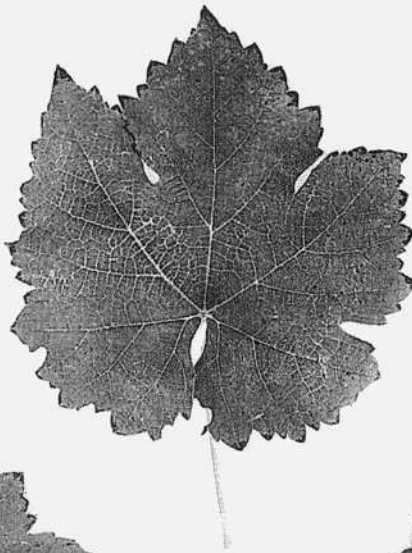
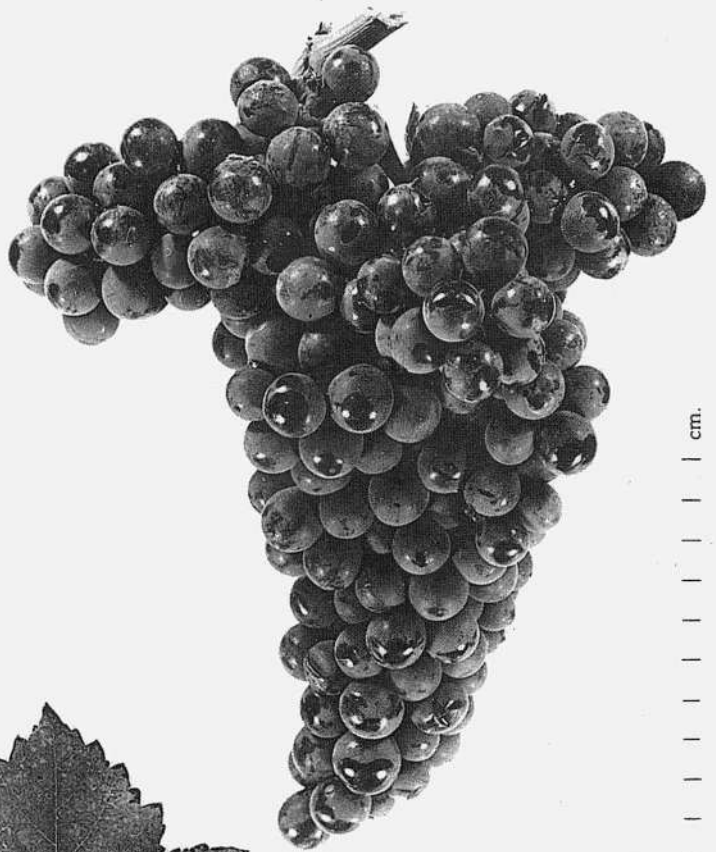
El Bequignol tiene hojas más claras, con un ampollamiento más pronunciado; el punto peciolar es rojizo y el seno peciolar, más abierto; las bayas son algo más alargadas.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota al tiempo del Malbeck o muy poco antes y madura diez a quince días después que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Francia es una variedad que está en retroceso en relación con su primitiva difusión. Se le reprocha escasa producción. Allí produce un vino astringente de buen color que resiste y mejora con el envejecimiento. (42). En Mendoza, las informaciones recogidas no son muy favorables. Sería necesario hacer experiencias aclaratorias sobre las características de su vino ya que vegetativamente muestra un buen comportamiento.



cm.

cm.

Gewurztraminer

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino, con fuertes y abundantes tintes carminados; pequeños. **Tallo herbáceo:** erecto; leve telaraña; verde o levemente coloreado. **Hojuelas. Apicales:** la primera plegada, las siguientes extendidas y revolutadas; algodonosas; con tinte carminado en bordes y senos laterales, la tercera con tonalidad dorada. **Basales:** extendidas; intensa lanosidad en faz inferior; verde-amarillentas; con intensas esfumaturas cobrizas, especialmente las mayores.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Contorsionado; mediana a pequeña; orbicular; intenso ampollado grueso; verde; opaca; entera y poco trilobada. **Dientes:** convexos; medianos. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña. **Seno peciolar:** "V" muy estrecha, bordes convergentes. **Punto peciolar** y base de nervaduras, rojizos. **Pecíolo:** mediano a corto; muy leve telaraña, prácticamente glabro; coloreado de violeta-rojizo uniforme en zona dorsal, la ventral con rayas.

RACIMO. Pequeño; compacto; cónico-corto.

BAYA. Rosado pálido; esferoide a elipsoidal-corta; mediana a pequeña; perfume característico; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

En Europa se lo ha denominado también, **Traminer musqué** y **Savagnin**. Hay referencias de su cultivo en Alsacia (Francia) a principios del siglo XVI pero parece ser originario del Valle del Tirol, derivando su nombre de la Villa Tremin (actual Termino) (45). El ampelógrafo Rovasenda niega tal origen.

CARACTERES DIFERENCIALES

Ha sido incluido en el grupo de los Savagnin (45) en el que existen clones con las bayas de distinta tonalidad y perfume, pero actualmente se considera el **Gewurztraminer** distinto de **Savagnin blanc** y **Savagnin rase** que tienen hojas diferentes y bayas sin perfume (18)-(31).

El cultivar descrito en este trabajo, de la localidad de Tupungato (Mendoza), coincide, en términos generales, con las descripciones actuales europeas. Puede reconocerse fácilmente por sus racimos pequeños, compactos, de bayas con tonalidad pardusca, tendiendo a rosado y con característico perfume. El seno peciolar de las hojas es más abierto que el europeo.

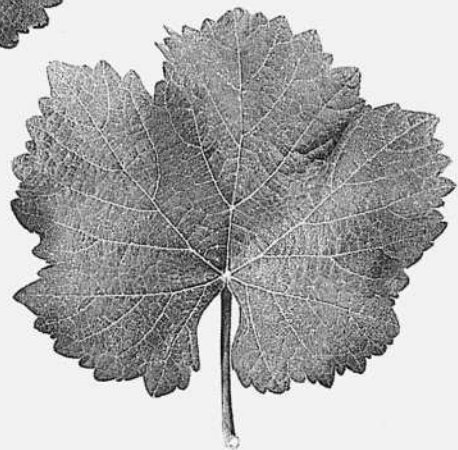
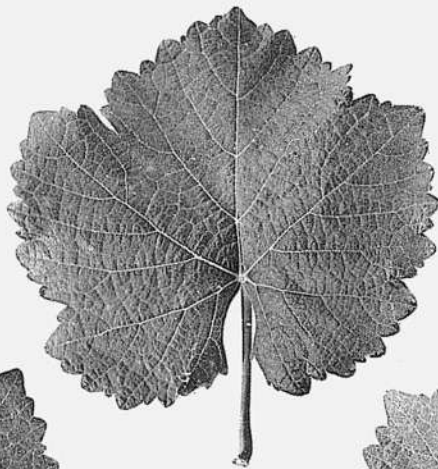
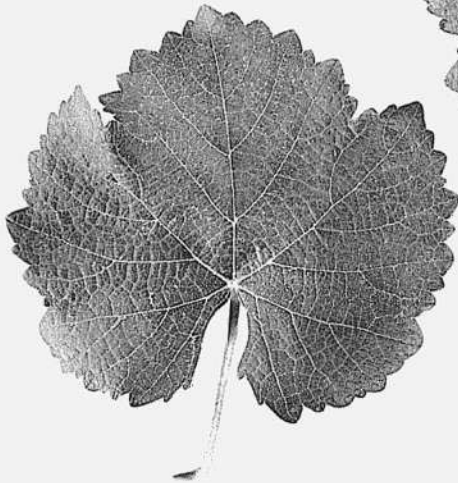
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota una semana antes que el Malbeck y está en condiciones de cosecha también una semana antes.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es un cepaje típico de Alsacia. Constituye una población bastante heterogénea que ha sido objeto de selecciones (24). El vino proveniente de los clones más perfumados se vende como Gewurztraminer y el de tipos menos perfumados, simplemente como Traminer (18).

En Cuyo, prácticamente, aún no tiene significación económica pero, dadas sus relevantes condiciones, sería aconsejable su difusión, en zonas frescas o con condiciones ecológicas que permitan el desarrollo de los perfumes que le son típicos.



Gibi

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino; algunos con tintes carminados en los extremos laterales. **Tallo herbáceo:** curvado; telaraña; verde o levemente coloreado. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; lanosas en faz superior algodonosas en la inferior; tonalidad amarillo-verdosa en el limbo. **Basales:** extendidas, tendencia a revolutas; telaraña en faz superior y lanosas en la inferior; tonalidad amarillo-verdosa.

FLOR. Fisiológicamente femenina.

HOJA ADULTA. Contorsionada, algo revolutada; grande; orbicular y cuneiforme corta; lisa o leve ampollado grueso; verde-amarillento; algo lustrosa; medianamente tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** lanosa, algo de pubescencia. **Dientes:** convexos; grandes. **Seno peciolar:** "V" bordes convergentes, a menudo, perforado y cerrado. **Punto peciolar:** blanquecino, muy frecuentemente las bases de nervaduras, rosadas. **Peciolo:** largo; telaraña, algunos con pubescencia; coloración violeta-rojizo suave, atenuándose en zona media y hacia el seno peciolar.

RACIMO. Muy grande: irregular, con grandes alas; bien suelto a ramoso, pedúnculo largo.

BAYA. Amarillo-verdosa; elipsoidal-corta y esferoide; mediana; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS Y ORIGEN

Según Galet (18) se trata de un cepaje de origen español, probablemente introducido a España durante la dominación islámica, ya que su nombre podría ser una deformación del árabe **Alzibib**. Entre sus sinónimos se citan, a más de este, **Maccabeu, Maccabeu a gros grains; Augibi;** etc.

CARACTERES DIFERENCIALES

Son características sus hojas grandes, contorsionadas y revolutas, poco ampolladas, con levantamientos entre nervaduras secundarias y fruncimientos en la zona del punto peciolar. También facilita su reconocimiento, su intenso indumento y el seno peciolar frecuentemente cerrado. El racimo resulta, por demás característico por las ramificaciones del raquis que constituyen verdaderos racimos laterales, con abundantes bayas en el extremo, lo que da al todo una forma particular, abulta abajo, en forma de bolsa. Evidentemente ha habido antiguamente confusión entre las denominaciones de **Maccabeo, Gibi y Ugni blanc**.

En efecto Foex, en la descripción del **Maccabeo** (45) se refiere a la errónea sinonimia de **Maccabeo y Ugni blanc**. G.Molon (32) cita, entre muchos otros, al **Maccabeo** como sinónimo de **Trebbiano toscano**. En la antigua colección de la Experimental de INTA en Luján, de origen italiano, la variedad que figura como **Maccabeo**, no es otra que **Ugni blanc**. En una propiedad particular de Barrancas (Maipú) figura como traído de Europa, el Gibi, pero bajo el nombre de Maccabeo. En el N° 79 del Registro Ampelográfico Internacional (34) se describe a Maccabeo, aparentemente coincidente con la antigua descripción de Foex, pero muy diferente al **Gibi** y al **Ugni blanc**. Por fin, en la nueva colección de la Experimental Luján de INTA, figura un cepaje venido de España como **Maccabeo** que no coincide con las descripciones citadas en último término y bien diferente a **Gibi y Ugni blanc**. En resumen, existiría un Maccabeo en Francia, en los Pirineos Orientales, aparentemente distinto del Maccabeo de España (al menos el llegado a la colección de INTA - Mendoza). El Ugni blanc es una entidad bien diferenciada y demasiado importante como para ser confundida y, por fin, el Gibi, que nos ocupa, que es a su vez, bien distinto a todos ellos. Basta señalar que éste posee flores femeninas, mientras que los otros las tienen hermafroditas. En Mendoza, desafortunadamente existe una persistente confusión con este cepaje que produce serios problemas en ventas de uva y en los tipos de vinos resultantes. Con la mayor frecuencia, el Gibi es ofrecido como Ugni blanc y, en los últimos años, otro cepaje, la Maticha, es objeto de la misma pretensión. Ambas cultivares poseen caracteres muy típicos, que permiten su clara diferenciación."

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota una semana después que Malbec y madura 2 á 3 semanas después que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Está algo difundido en San Rafael (Mendoza) con el nombre erróneo de **Trebbiano**. Quizás esto ha dado origen a la difundida confusión existente en Mendoza entre este cepaje y el auténtico **Trebbiano** (Ugni blanc).

Como es frecuente en Cuyo con variedades de flor fisiológicamente femeninas, este cepaje ostenta producciones extraordinarias, con racimos que suelen ser de tamaño excepcional. No obstante, podrían haber problemas en caso de cultivarse en amplios cuarteles, puro. Prácticamente no tiene significación económica en Cuyo. En Europa tampoco es destacado su cultivo. En Vassal (Francia) se comporta como cepaje vigoroso y productivo y experimentalmente ha producido un vino de mediana calidad algo perfumado.



|| || || || || || || || || || || cm.



|| || || || || || || || || || || cm.



Gobernador Benegas

DESCRIPCION

BROTE. Apice: intensa lanosidad; blanquecino, sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** poco curvado; leve telaraña; verde. **Hojuelas. Apicales:** la primera y segunda, plegadas, la tercera, casi extendida; telaraña en faz inferior, lanosas en superior; verde-blancuzcas, la tercera con esfumaturas cobrizas. **Basales:** extendidas; faz superior con telaraña, faz inferior casi glabra; verde con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada, tendiendo a infundibuliforme; mediana; orbicular; casi lisa; leve ampollado mediano; verde; poco lustrosa; poco tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** dominancia de agudos; medianos. **Seno peciolar:** "V" bordes levemente divergentes. **Punto peciolar:** verde. **Peciolo:** mediano; glabro; muy levemente coloreado.

RACIMO. Mediano a grande; lleno a bien lleno; cónico-corto.

BAYA. Blanco-amarillenta; alargada, tendencia a falcoide; grande; neutra; pulpa crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

Gobernador Benegas es una denominación local. No conocemos con precisión su origen. Por la forma de las bayas y aspecto de las hojas podría ser de origen asiático; seguramente en conexión con el grupo de los **Cornichones**.

En efecto no parece muy diferente del **Cornichón Blanco** y de **Santa Paula**, según descripciones europeas (18) (6). (No confundir con el cepaje que en Cuyo llamamos **Santa Paula**, considerado una forma de **Almería**).

PTruel (42) luego de observarla en Mendoza, la halló parecida a **Corniola de Milazzo**. Las bayas son muy semejantes, pero las hojas de **Corniola**, en oposición a las de **Gobernador**, tienen dientes más agudos y pequeños, seno peciolar más cerrado y punto peciolar y base de nervaduras más coloreado.

CARACTERES DIFERENCIALES

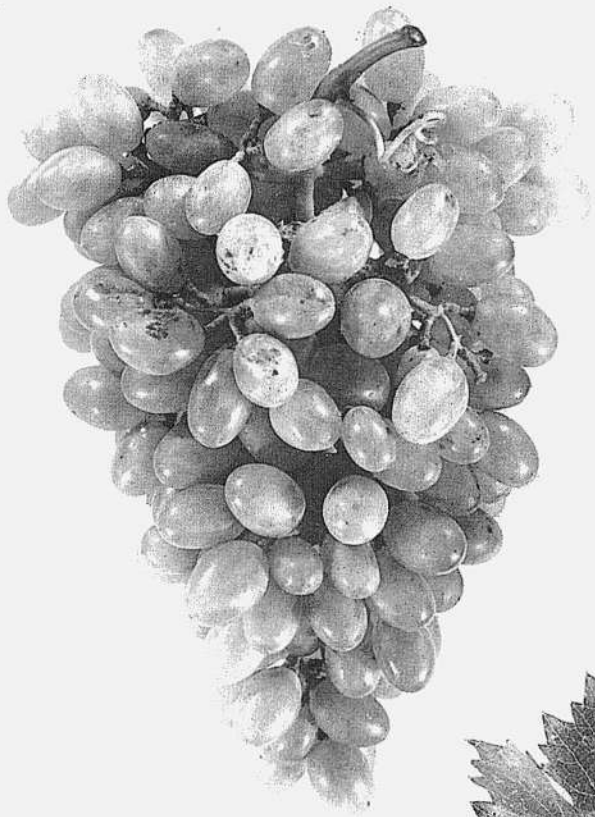
Sus racimos son bastante apretados, masivos, redondos, con las bayas puntiagudas, que les dan aspecto erizado. Este carácter permite reconocer fácilmente el cepaje e impide su confusión con otras uvas de mesa, cultivadas en Cuyo.

CARACTERES FENOLOGICOS

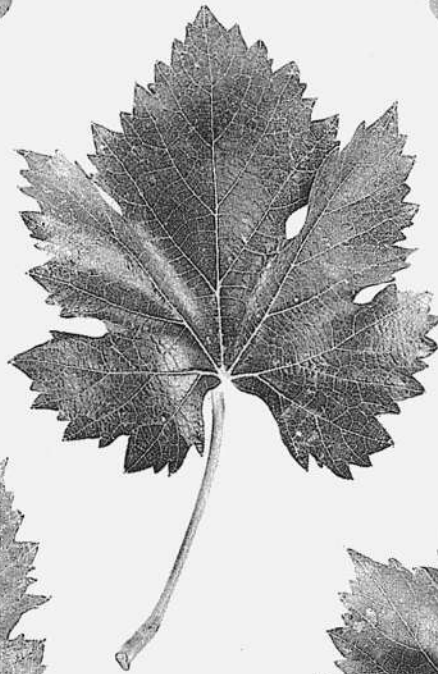
Brota poco días antes que Malbec. Como uva de mesa es de maduración temprana. En sitios cercanos a Mendoza puede cosecharse en la primera quincena de febrero.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Su incidencia comercial en Cuyo, es despreciable dada su escasa difusión. No obstante, tiene buenas condiciones como uva de mesa ya que sus racimos y bayas son de aspecto llamativo, de pulpa algo crocante y sabor agradable. Entre sus defectos pueden considerarse la excesiva compacidad de los racimos, la susceptibilidad a oidio y su escasa resisitencia al transporte.



cm.



cm.



Graciana

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; borde carminado o rojizo. **Tallo herbáceo:** casi erecto; lanoso; algo coloreado de pardusco con intensificación a rojizo vivo en los nudos. **Hojuelas. Apicales:** las dos primeras, plegadas, la tercera extendida; lanosidad intensa en ambas faces; intensas esfumaturas cobrizas. **Basales:** algo revolutadas; intensa telaraña en ambas faces, intensas esfumaturas cobrizas o rojizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA: algo contorsionada y revolutada; mediana y pequeña; orbicular V cuneiforme-corta; ampoliado fino; verde; opaca; medianamente tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña a lonosidad y muy corta pubescencia en el limbo. **Dientes:** levemente convexos, abundancia de rectilíneos; medianos. **Seno peciolar:** "V" con tendencia a lira, frecuentemente perforado, especialmente en hojas jóvenes. **Punto peciolar:** blanquecino. **Peciolo:** violeta-rojizo salvo una pequeña porción hacia el punto peciolar y atenuación en el tercio inferior.

RACIMO: mediano; suelto; cónico-mediano.

BAYA: negro algo rosada; elipsoidal-corta; pequeña; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

La Graciana o Graciano parece ser originaria de La Rioja (España).

CARACTERES DIFERENCIALES

Hojas no muy grandes, orbiculares, poco lobadas, tendencia a revolutadas, es decir con los bordes vueltos hacia el envés y el seno peciolar con tendencia a lira. El racimo bastante alargado, suelto, generalmente con un ala bien desarrollada. Los granos de negro-azulado no muy intenso, son apenas elipsoidales.

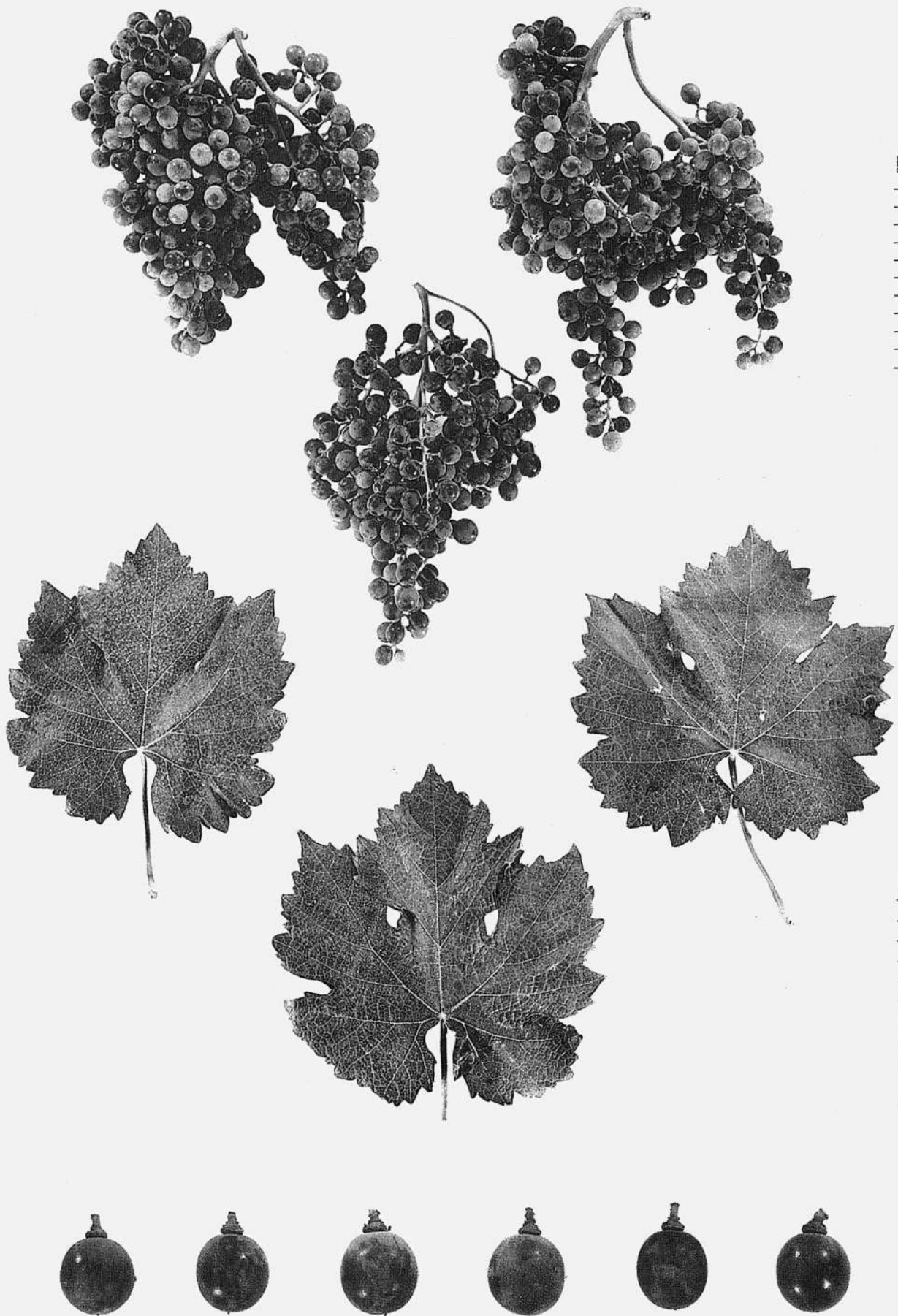
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota unos 15 días después de Malbec y se la cosecha unos 20 días después de éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Las únicas referencias que disponemos sobre su cultivo son de España, donde en Logroño tiene poca importancia y en Alba, junto al Mazuelo representa el 1 % de la superficie vitícola (22). En Cuyo la estadística le asigna menos de 300 hectáreas para Mendoza y San Juan (26).

Es vigorosa y productiva, resistente a la podredumbre del racimo y muy especialmente se destaca por su brotación tardía con la consiguiente ventaja frente a heladas tardías de primavera.



Gros Colman

DESCRIPCION

BAYA. Negro-azul-violáceo; esferoide; grande; neutra; pulpa carnosas.

BROTE. Apice: algodonoso; bordes sin carmín o levemente rosados. **Tallo herbáceo:** poco curvado; lanoso; coloreado. Hojuelas. **Apicales:** plegadas; algodonosas; blanquecinas. **Basales:** extendidas, algodonosas en faz inferior, lanosas en la superior; esfumaturas cobrizas y tonalidad amarillenta.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Involutada; mediana y grande; orbicular, algunas cuneiforme-cortas y medianas; ampollado fino; verde; lustrosa; entera, algunas levemente triboladas. **Indumento faz inferior:** lanosa con pubescencia muy corta en limbo y nervaduras. **Dientes:** convexos; anchos; medianos. **Seno peciolar:** perforado y cerrado. **Punto peciolar:** y base de nervaduras, levemente rosados. **Pecíolo:** mediano a corto; leve telaraña; coloreado.

RACIMO. Mediano a grande; bien lleno; cónico-corto.

SINONIMOS y ORIGEN

Se la conoce también como **Dodrelabi; Triomphe; Ochsenauge blauer (ojo azul de buey),** etc.

CARACTERES DIFERENCIALES

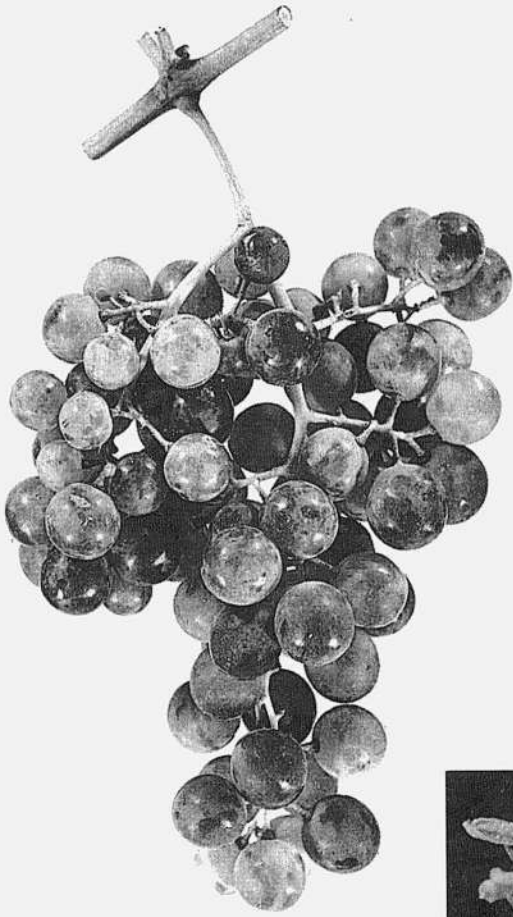
Es fácilmente reconocible por las hojas extendidas, enteras, de dientes anchos típicamente convexos y el seno peciolar cerrado o dejando una perforación bien neta. Los racimos son bastantes aprestados y las bayas redondas, algo irregulares y de un color negro-azulado con tintes violáceos, muy pruinosas.

CARACTERES FENOLOGICOS

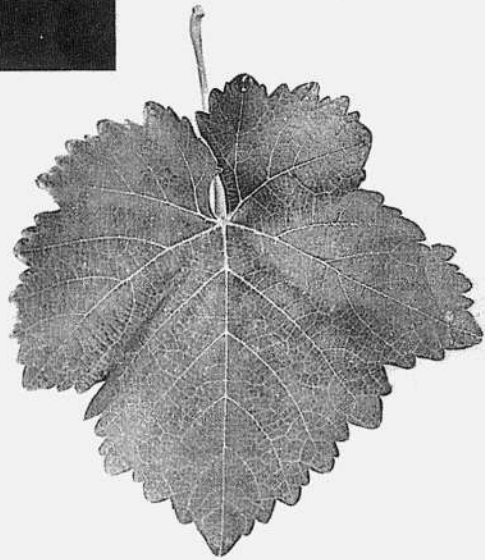
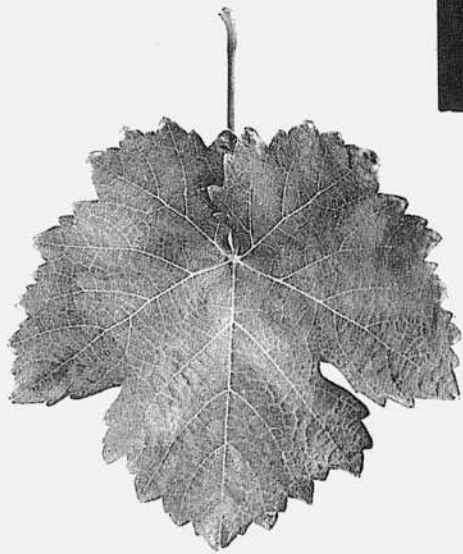
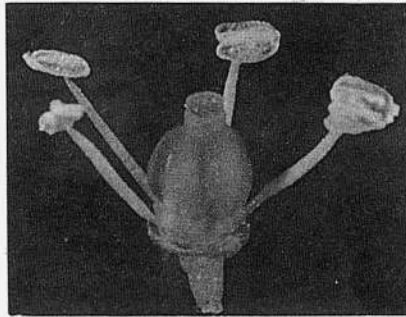
Brota menos de una semana después que Malbec pero madura unos 30 días más tarde que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

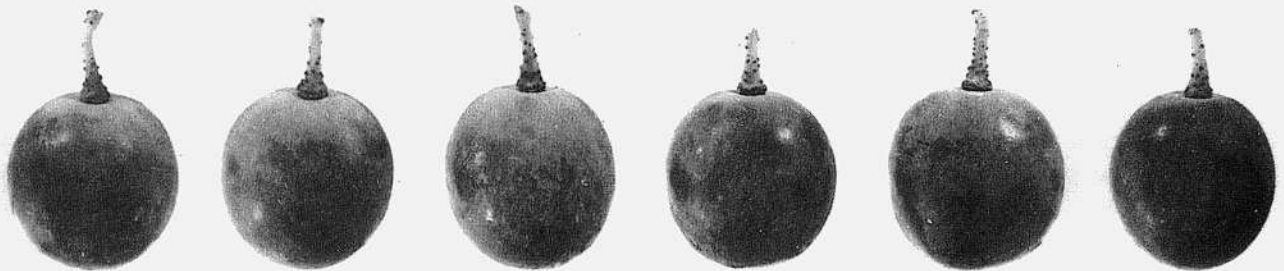
Se cultiva principalmente en Bélgica y Holanda, en invernáculos. En Cuyo no tiene ninguna importancia económica, pero es frecuente hallarla como cepas aisladas. Tendría interés sólo como uva de mesa de maduración tardía. Es sensible al oidio y podredumbre gris.



cm.



cm.



Lambrusco

DESCRIPCION

BROTE. Apice: lanoso; blanco-verdoso; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** erecto; leve telaraña; verde. Hojuelas. **Apicales:** plegadas; algodonosas; blanco-verdosas. **Basales:** tendencia a plegadas; telaraña en faz superior, lanosas en inferior; verde amarillento; sin esfumaduras cobrizas, o con leves tintes de esa coloración.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida y plegada; mediana a grande; cuneiforme-corta y mediana; prácticamente lisa; algo lustrosa; verde; mediana y profundamente trilobada; excepcionalmente entera y pentalobada. **Indumento faz inferior:** prácticamente glabra. **Dientes:** agudos, finos y altos. **Seno peciolar:** prácticamente en "U". **Punto peciolar:** verdoso. **Peciolo:** mediano; glabro; muy levemente coloreado.

RACIMO. Mediano a grande; lleno a bien lleno; cónico-alargado, tendencia a cilíndrico, con ala grande.

BAYA. Negro-azulada; elipsoidal-corta a mediana; tamaño mediano; neutra; pulpa blanda.

ORIGEN Y SINONIMOS

Es variedad muy difundida en Cuyo bajo esa denominación que no corresponde a los auténticos Lambruscos europeos.

CARACTERES DIFERENCIALES

P. Truel, ampelógrafo francés, en visita a Cuyo halló nuestro **Lambrusco** parecido a un cepaje italiano llamado **Montepulciano**; posteriormente observando los clones de **Montepulciano** existentes en la colección de Vassal (Francia), reafirma su opinión sobre la identidad de nuestro **Lambrusco** al encontrarlo semejante a aquellos (42). No obstante, halla que los **Montepulcianos** de su colección, provenientes de Toscana (Italia), se alejan algo de la descripción que hace B. Bruni en la Ampelografía Italiana del **Montepulciano de los Abruzzos** (31) y los encuentra más parecidos al **Sangiovese**. Nosotros estamos de acuerdo con esas observaciones. Efectivamente encontramos que nuestro **Lambrusco** es distinto al **Montepulciano** descrito por Bruni: este tiene el ápice algodonoso, con tintes carminados, las hojas son lanosas, revolutadas, con el lóbulo central obtuso, etc.

Pero hallamos una gran coincidencia con las descripciones que se hacen de **Sangiovese grosso** y **Sangiovese piccolo** como sinónimos de **Sangiovese**, también llamados **San Giovetos**, diferentes entre ellos, sólo por el tamaño del grano. También encontramos una gran similitud de nuestro **Lambrusco** con la detallada descripción que hacen Faccioli y Marangoni del **Sangiovese** con motivo de un trabajo de selección (16). La identificación del **Lambrusco** cuyano con el **Sangiovese** pudo, por fin establecerse gracias a dos clones de este cepaje recibidos de Conegliano (Italia), por gentileza de la Ing. Chavez. Uno de ellos falló en la injertación, pero en el otro se pueden reconocer los caracteres de nuestro **Lambrusco**. El **Lambrusco cuyano** del que probablemente existen diferentes tipos o clones, es reconocible por sus hojas, prácticamente glabras, de dientes agudos y seno peciolar bastante abierto, con tendencia a "U". Los racimos también son característicos, algunas veces apretados y otras, en plantas menos vigorosas, algo sueltos, alargados, con tendencia a cilíndricos y frecuentemente, con una gran ala. Muy a menudo, en las plantaciones de Lambrusco aparecen cepas con un intenso millerandage (granos pequeños sin semilla) parcial o total, en todos o algunos racimos. Hemos observado este mismo fenómeno, aunque con menos frecuencia en la variedad Valenci.

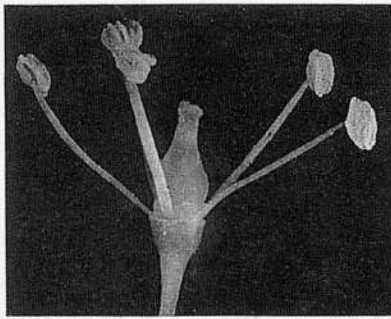
CARACTERES FENOLOGICOS

Es de las primeras variedades en brotar, cuatro a seis días antes que Mabeck, y madura una semana después de ésta.

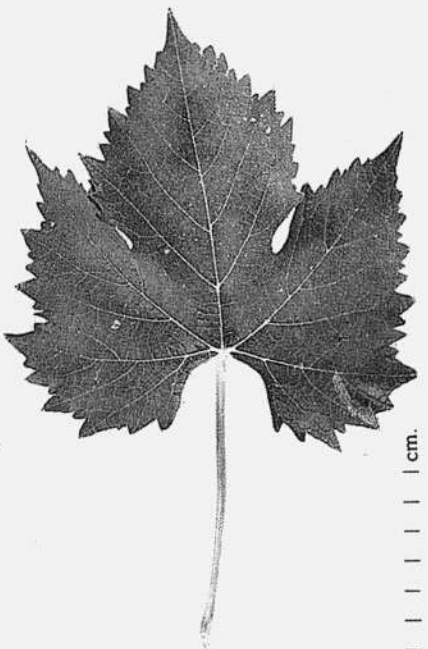
IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es un cepaje muy difundido en Mendoza, aunque las estadísticas oficiales la asignan menos del 5% del área vitícola. Se lo considera productor de vinos de buena calidad. Vegetativamente presenta el inconveniente de su brotación temprana que lo expone con mayor probabilidad a heladas tardías.

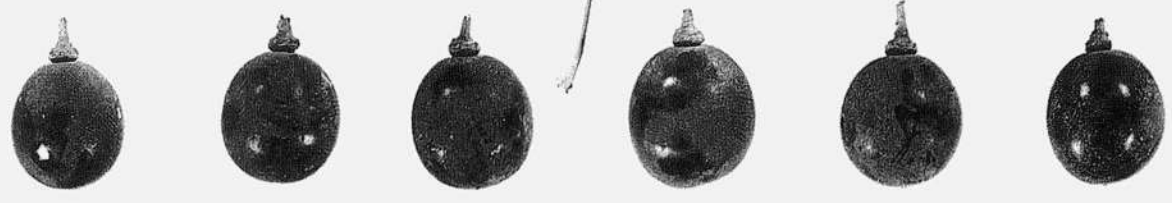
En compensación, buenas plantaciones de Lambrusco alcanzan notables producciones que sobrepasan los 250 quintales por hectárea.



cm.



cm.



Lattuario Nero

DESCRIPCION

BROTE. Apice. Prácticamente glabro; verde, sin halo carminado; pequeño. **Tallo herbáceo:** curvado; glabro; muy coloreado. Hojuelas. **Apicales:** plegadas; prácticamente glabras; verdes con esfumaduras cobrizas. **Basales:** tendencia a revolutadas; glabras; con intensas esfumaduras cobrizas; muy lobuladas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida y poco plegada; pequeña a mediana; orbicular; prácticamente lisa; verde; opaca; profundamente pentalobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** convexos; anchos; grandes. **Seno peciolar:** en "U". Punto peciolar y algo de la base de nervaduras, especialmente L3, rojizas. **Peciolo:** largo; intensamente coloreado, especialmente hacia los extremos; glabro.

RACIMO. Grande; suelto; cónico-alargado.

BAYA. Negro-azulada; ovoide; muy grande; neutra; pulpa algo crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

En los pocos antecedentes que hemos logrado de esta variedad figura el sinónimo de **Menavacca nera**. En la colección de vides de Vassal (Francia) venida de Conegliano (Italia) figura con ambas denominaciones. En la ampelografía Rumana (c. Constantinescu et al.) figura como **Regina nera**, con los sinónimos de Menavacca nera y Lattuario (42). Por el contrario A. Longo (28) describe la Menavacca de Puglia (Sicilia) en coincidencia con nuestro Lattuario y advierte que erróneamente se le ha llamado **Lattuario nero** que tiene los racimos más apretados y granos esféricos.

CARACTERES DIFERENCIALES

Son muy típicos sus racimos sueltos de granos alargados muy grandes, negro-violáceos y pruinosos. También son muy características las hojas, muy lobuladas, pequeñas con los senos laterales de base ojival y seno peciolar prácticamente en "U". Sus feminelas son fructíferas y dan cencerros apretados, algunos con bayas normales.

CARACTERES FENOLOGICOS

Es de brotación temprana; al tiempo del Malbeck o poco antes, pero según anotaciones, en algunos años se atrasa y lo hace dos o tres semanas después que éste.

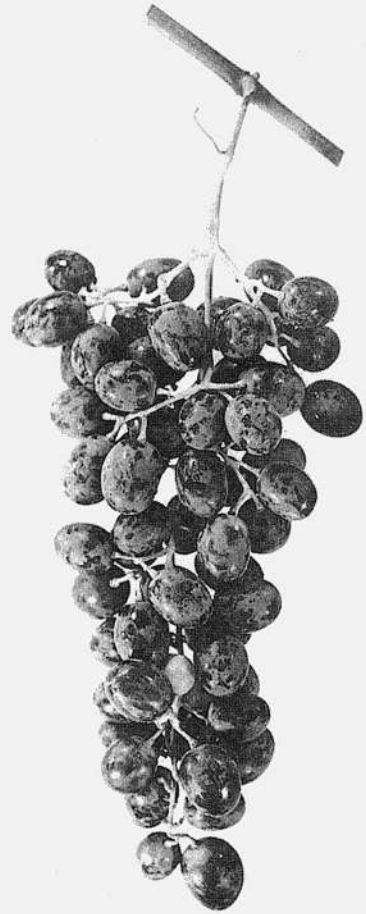
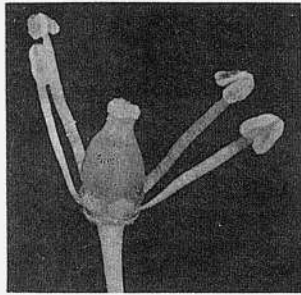
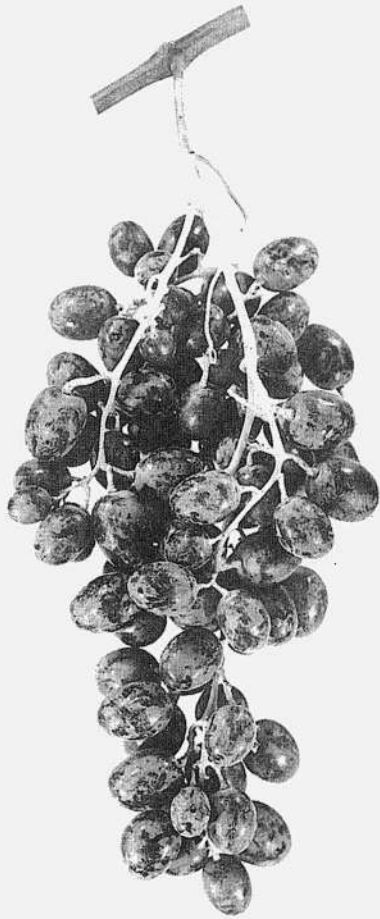
Como uva de mesa y según pedido de autorización de cosecha, en Mendoza estaría en condiciones de iniciarlo entre el 15 y el 27 de febrero (37).

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Ha tenido mayor difusión en San Juan donde se cultivan más de 600 ha (26) y se lo ha exportado con éxito.

En Mendoza está poco cultivado y si bien, también se lo ha enviado al exterior, las estadísticas señalan oscilaciones en las cantidades empacadas.

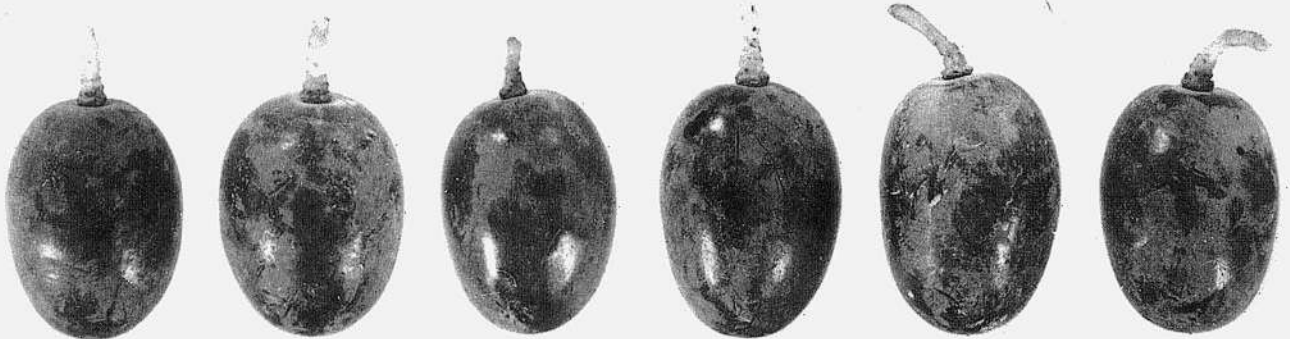
Es variedad productiva. No es muy susceptible a la peronospora ni a la podredumbre del racimo pero sí al oidio. Ofrece muy buenas condiciones como uva de mesa.



cm.



cm.



Listan

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino con alguna tonalidad carminada o rosada. **Tallo herbáceo:** curvado; intensa telaraña a lanosidad; verde claro con coloración pardo-rojiza intensificándose en los nudos. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanquecinas, la tercera amarillento-dorada. **Basales:** algo revolutadas; telaraña en faz superior y algodonosas en la inferior; tonalidad amarillento-dorada.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada, algo contorsionada; grande; orbicular y cuneiforme corta; ampollado grueso e intenso; mediana y profundamente quinquelobada, con los senos laterales inferiores menos marcados; verde; lustrosa. **Indumento faz inferior:** lanosidad, frecuentemente con pubescencia en nervaduras. **Dientes:** convexos; grandes. **Seno peciolar:** "U" bordes convergentes y paralelos. **Punto peciolar:** y base de nervaduras rojizas. **Peciolo:** mediano a corto; telaraña intensa; coloreado de violeta rojizo.

RACIMO. Grande; suelto a bien lleno; cónico-alargado.

BAYA. Amarillo-dorado; esferoide; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Otro nombre con que se conoce esta variedad es el de Palomino. Se la reconoce como de origen español.

CARACTERES DIFERENCIALES

Hojas lobuladas, lustrosas, de dientes convexos y el intenso indumento del envés, constituyen caracteres suficientemente típicos. Los racimos grandes, sueltos, de bayas redondas, ayudan a su identificación.

Del Pedro Giménez de Cuyo con el que se lo ha pretendido confundir, se puede separar fácilmente, entre otros caracteres, por las hojas que, en éste, son de dientes pequeños y rectilíneos.

C. Fernández de Bobadilla (17) cita para esta variedad dos tipos diferentes: el **Palomino de Jerez** y el **Palomino Fino**. Por las características de cada uno y el análisis de los elementos diferenciales, el **Palomino de Cuyo** correspondería al **Palomino Fino**: hoja más lobulada, racimos más largos y anchos, más ramificados y bayas más redondas, con resto pistilar persistente; las bayas del **P. Jerezano** son achatadas y sin estigma floral.

CARACTERES FENOLOGICOS

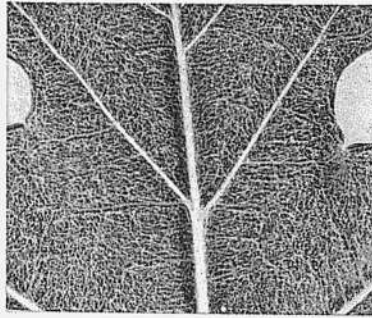
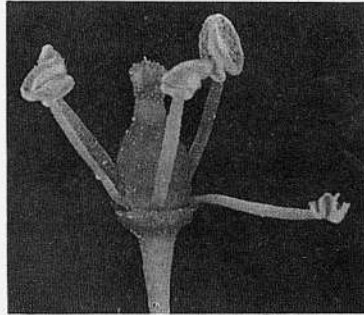
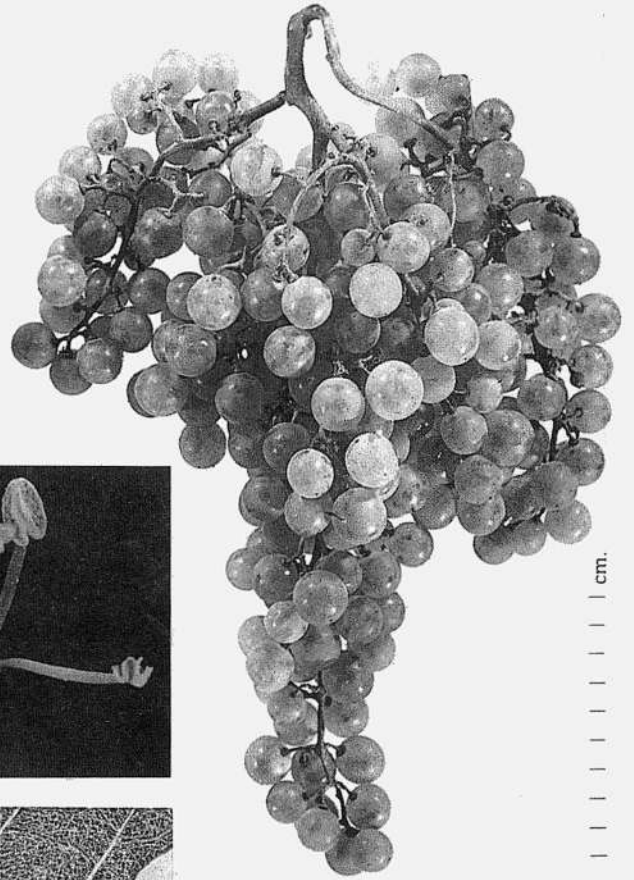
Brota unos 4 ó 5 días antes que Malbeck y madura unos diez días después que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En España está algo cultivado en Barcelona como uva de mesa y en Andalucía para vino (22). Es importante en la denominación Huelva y el principal en la denominación Jerez.

En Cuyo, la estadística señala para Mendoza, más de 1.100 hectáreas, pero es probable que en muchas propiedades esté confundida, mayormente con Pedro Giménez.

Es cepaje productivo y se lo tiene como productor de vinos de calidad.



cm



Malbeck

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino; con halo carminado. **Tallo herbáceo:** algo curvado; telaraña; coloreado de rojo violáceo. Hojuelas. **Apicales:** plegadas; algodonosas; blanco-verdosas. **Basales:** extendidas; lanosas en faz superior, algodonosas; en inferior, con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. poco plegada y poco contorsionada; mediana; orbicular y cuneiforme-corta; ampollado mediano en extensión y profundidad; enteras y trilobadas: verde oscuro; poco lustrosa. **Indumento faz inferior:** telaraña. **Dientes:** agudos; medianos. **Seno peciolar:** "V" bordes con tendencia a divergentes. **Punto peciolar:** levemente rosado. **Peciolo:** mediano; muy leve telaraña; insensiblemente coloreado de violeta-rojizo.

RACIMO. Mediano; cónico-mediano; suelto a lleno.

BAYA. Mediana; esferoide; negro-azulada; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Cazeaux-Cazalet (45) se refiere a los **Cots** como una compleja agrupación de cepajes. Se sostuvo algún tiempo una separación en dos categorías: los **cots** de péndulo rojo y los **cots** de péndulo verde. Esta distinción se ha mantenido y la cultivar que, en Mendoza ha constituido el cepaje base, resulta una entidad bien definida sobre la que no hay dudas ni confusiones.

Las referencias de cultivo de los **Cotts** de Francia se remontan a fines del siglo XVIII y se duda en asignarle como centro de origen de su difusión Quercy o la Touraine (44). Lo cierto es que siempre fue un cepaje bordeles que creciente aceptación hasta la época de la filoxera.

A más de numerosos sinónimos locales se le conoció en Francia con los nombres de sus instructores a distintas localidades, tales como Lutkens, Persec y particularmente **Malbeck**. En Cuyo se la conoce como Malbeck y frecuentemente como uva francesa, aunque esta denominación incluye indefinidamente a otras variedades como Tannat y Merlot. Cuando la vegetación es destacada, se le puede llamar Verdot.

CARACTERES DIFERENCIALES

Son bastantes características sus hojas, con un ampollado mediano, bastante profundo, enteras y trilobadas y sus racimos llenos, alados, de tamaño mediano, con bayas redondas o muy levemente ovoides, negras. En Mendoza suele haber una confusión con el **Verdot**, cepaje completamente distinto. Muchos agricultores aseguran, sin embargo, tener en sus parcelas una variedad diferente que denominan Verdot. Normalmente se trata de **Malbeck** que se manifiesta con una vegetación y producción destacadas, no descartando la existencia de clones.

CARACTERES FENOLOGICOS

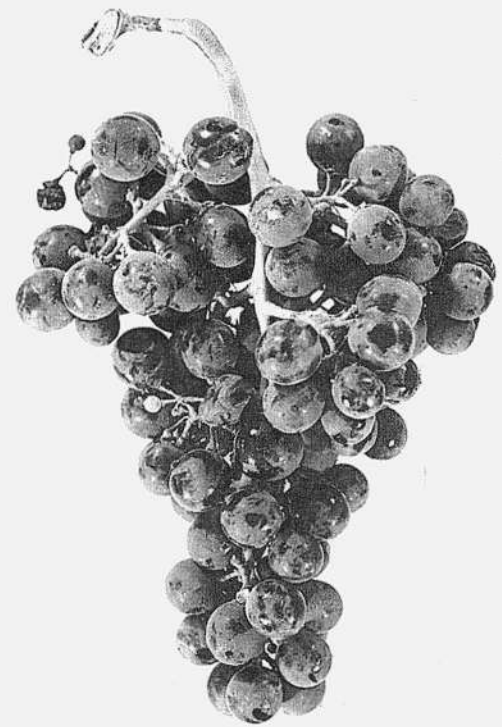
Por ser uno de los cepajes más difundidos en Cuyo, se ha tomado como referencia para ubicar, comparativamente la brotación y maduración de los distintos cepajes descriptos en este trabajo.

Es variedad de brotación y maduración tempranas. En las zonas cercanas a la ciudad Capital que es donde está más difundido brota a fines de setiembre y principios de octubre y se comienza a recibir en bodega luego del Semillón y el Chenin, a principio de marzo.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Mendoza siempre constituyó el principal cepaje. Hasta el año 1968 representó el 50% de la superficie correspondiente a uvas tintas de vinificar; en San Juan, en cambio, no pasa del 12% (26). En los últimos años ha ido declinando su posición en beneficio de otros cepajes de alta producción, en zonas más alejadas de la Capital. Se le ha reprochado su escasa producción que, en viñedos antiguos en contraespaldas es debida a diversos factores de carácter edáfico y particularmente escasez y mal manejo del riego, sin descontar los de orden sanitario (virosis). Frente a esta situación, existen viñedos de Malbeck en donde, superados los errores de manejo, se alcanzan producciones de 250 quintales por hectárea.

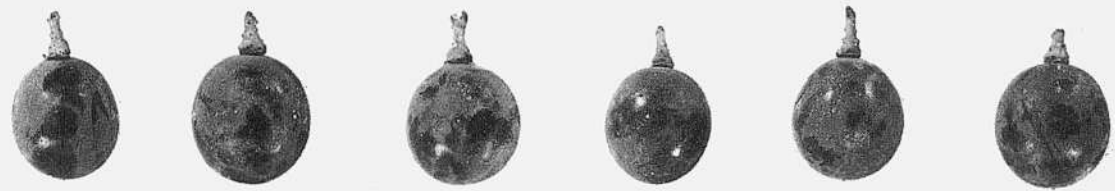
Produce vinos de perfume característico y de intenso color, utilizados en gran parte, como caldos de corte para mejorar el color y calidad a las producciones masivas de cepajes criollos. Considerando sus excelentes condiciones de calidad y los defectos mencionados, se ofrece para Cuyo, la alternativa de continuar con su cultivo o reemplazarlo por otro cepaje de calidad y más productivo. En el primer caso, debería encararse, sin tardanza, la selección y la importación de clones sanos y de buena producción.



1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | cm.



1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | cm.



Maravilla de Málaga

DESCRIPCION

BROTE. Apice: leve telaraña; verde claro; pequeño. **Tallo herbáceo:** curvado; glabro; verde claro. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; intensa telaraña en faz superior, casi glabras en la inferior; verde claro. **Basales:** extendidas leve telaraña en faz superior, glabras en inferior; verde claro, con tonalidad amarillenta; brillantes.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA: contorsionada, frecuentemente infundibuliforme, tendencia a revolutada; grande; orbicular;lisa; mediana y profundamente quinquelobada, algunas con los lóbulos inferiores menos marcados; verde claro; algo lustrosa. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** convexos; grandes. **Seno peciolar:** "V" abierta bordes convergentes, tendencia a paralelos. **Punto peciolar:** verdoso. **Pecíolo:** mediano a largo; glabro; verde.

RACIMO. Grande; cónico-mediano; suelto.

BAYA. Grande; elipsoidal-corta, tendencia a obovoide; rosada; crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

También se la conoce como **Molinera, Molinera Gorda, Red Málaga.** Sería originaria de España, particularmente de la zona de Almería.

CARACTERES DIFERENCIALES

Es una variedad que no presenta dificultades para su identificación ya que sus hojas, racimos y bayas, son suficientemente típicos. Las hojas tienen el aspecto de blandas y apañoladas, de superficie superior lisa y brillante.

Los racimos son grandes, bastantes sueltos y las bayas poco alargadas, de un rosado intenso, con tendencia a violáceo.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota en la misma época que el Malbec. Según pedidos de autorización de cosecha en Mendoza, estaría en condiciones de cortarse desde fines de enero a mediados de febrero.

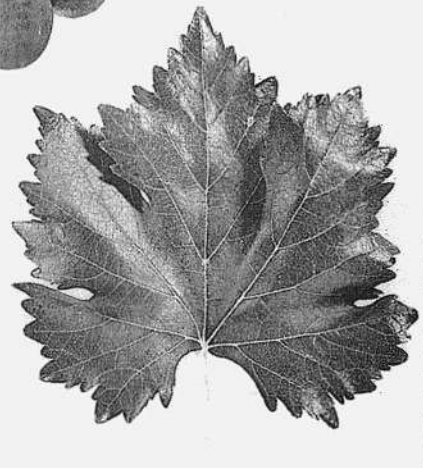
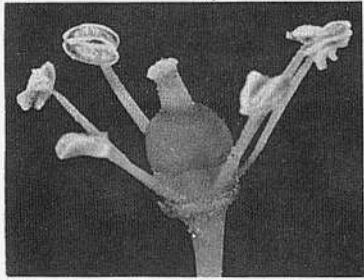
IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En España tiene poca difusión, algo en Granada y un 10% del área vitícola en Almería, en parte, en plantaciones de Ohanes, como polinizadora (22). En California (EE.UU) hay más de 1.400 ha. (46) y un poco en Australia.

En Cuyo es variedad conocida y apreciada, pero su difusión y en consecuencia su importancia económica, son prácticamente nulas.



cm.



cm.



Merlot

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquesino; bordes carminados. **Tallo herbáceo:** poco curvado; leve telaraña; verde. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanquecinas con alguna tonalidad carminada en bordes y base de senos laterales. **Basales:** algo plegadas; intensa telaraña en faz superior e intensa lanosidad en la inferior; verde-amarillentas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada y contorsionada; mediana a grande; orbicular y cuneiforme corta; ampollado grueso de intensidad mediana; verde oscuro; levemente lustrosa; medianamente pentalobada. **Indumento faz inferior:** telaraña y vellones. **Dientes:** dominancia de convexos; medianos. **Seno peciolar:** "V" bordes convergentes, tendencia a lira. **Punto peciolar:** verde. **Peciolo:** mediano; prácticamente glabro; muy poco coloreado.

RACIMO. Mediano; cónico-alargado; suelto.

BAYA. Pequeña; esferoide; negro-azulado; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

No está definido su origen ni la antigüedad de su expansión en el Sud-oeste francés donde están las primeras referencias de su cultivo. Se citan allí diversos sinónimos según las localidades.

El nombre de Merlot parece estar relacionado con el de mirlo (merle en francés) ya sea porque a este pájaro le apetecen sus uvas o que éstas tienen el color del plumaje (18).

En Cuyo no se conocen otros sinónimos pero es probable que, en alguna medida, esté confundida con otros cepajes y parte de lo que está denunciado como Merlot, no sea tal.

CARACTERES DIFERENCIALES

Es fácilmente reconocible por sus hojas prácticamente redondas y pentalobadas, con los bordes de los lóbulos laterales superiores, superpuestos, dejando senos laterales perforados y frecuentemente con dientes en la base.

El ampollamiento es bastante grosero y la superficie del limbo, a menudo, lustrosa. Los racimos son sueltos y alargados, de bayas pequeñas y bien oscuras.

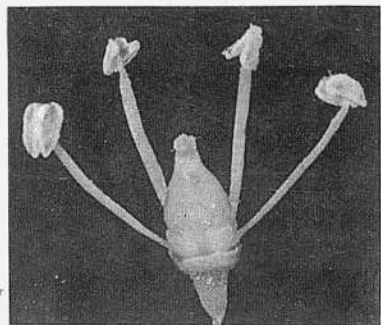
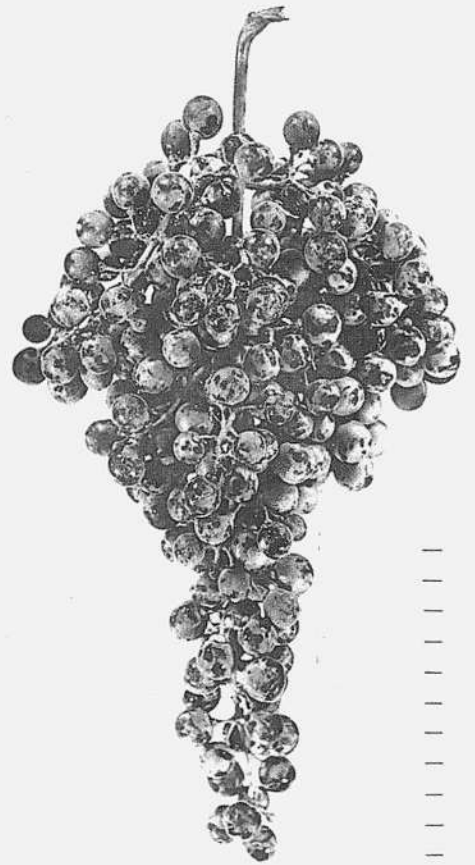
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota al mismo tiempo que el Malbeck o muy poco antes y se cosecha con éste, aunque su maduración podría ubicarse un poco después.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En el Sudoeste de Francia es un cepaje de importancia (25). En Italia está profusamente cultivado en la llanura veneto-friulana. En ambos países da un vino ligero, de fuerte color y maduración rápida que no se presta mucho al envejecimiento (18) (31).

En Cuyo tiene alguna difusión sólo en Mendoza. Según estadísticas (26) habría más de 600 ha. Es de mediana producción y con él se elaboran vinos livianos, suaves, de muy buena calidad. Disponiendo de buenos clones productivos y sanos, sería muy aconsejable su difusión.



Moscatel de Alejandría

DESCRIPCION

BROTA. Apice: lanoso; sin halo carminado o levemente rosado. **Tallo herbáceo:** erecto; telaraña; verde. **Hojuelas. Apicales:** la primera, plegada, la segunda y tercera, algo contorsionadas; lanosas; algunas esfumaturas cobrizas en la tercera. **Basales:** contorsionadas; telaraña; con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida, algunas plegadas asimétricamente y algo contorsionadas; mediana a chica; orbicular; ampollado mediano; verde oscuro; opaca; poco pentalobada, con senos laterales inferiores, poco marcados. **Indumento faz inferior:** muy leve telaraña en nervaduras. **Dientes:** rectilíneos; medianos. **Seno peciolar:** "V" bordes paralelos y convergentes. **Punto peciolar:** rojizo. **Peciolo:** mediano a largo; muy leve telaraña; intensamente coloreado excepto pequeñas proporciones en los extremos.

RACIMO. Grande; cónico-mediano; suelto.

BAYA. Grande; elipsoidal-mediana; blanco-amarillenta; perfume moscatelizado; pulpa carnosa.

SINONIMOS y ORIGEN

Por su gran difusión e importancia, tiene numerosos sinónimos. Se pueden citar, entre ellos: **Zibbibo de Pantellería; White Hanepoot; Moscatel Romano** (no confundir este sinónimo español con la variedad que en Mendoza recibe ese nombre, que es el Torrontés sanjuanino).

En Cuyo se la conoce como **Moscotel blanco y Moscatel sanjuanino**.

La denominación de **Zibbibo**, proviene del nombre del **Cabo Zibbib** en Africa y el de **Moscotel de Alejandría** del puerto egipcio homónimo, lo que evidencia que esta variedad ingresó a Europa desde Africa (45).

CARACTERES DIFERENCIALES

Se puede conocer por sus hojas poco lobuladas, no muy grandes, frecuentemente extendidas, con dientes agudos y punto peciolar rojizo. Los racimos son grandes, bastante sueltos, de bayas grandes con característico perfume moscatelizado. El tronco de la planta no es muy vigoroso y ostenta a todo su largo abultamientos o nudosidades muy típicas.

El racimo y las bayas se asemejan a los del Torrontés sanjuanino, pero las hojas permiten su inmediata separación.

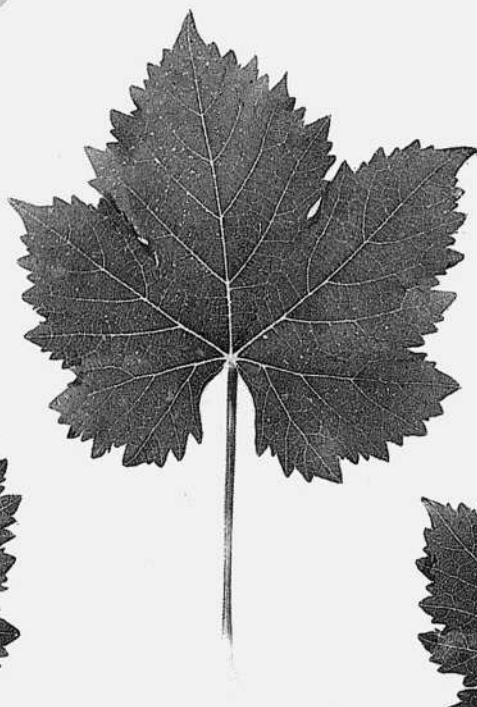
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota al mismo tiempo que Malbec o pocos días después y madura dos semanas después.

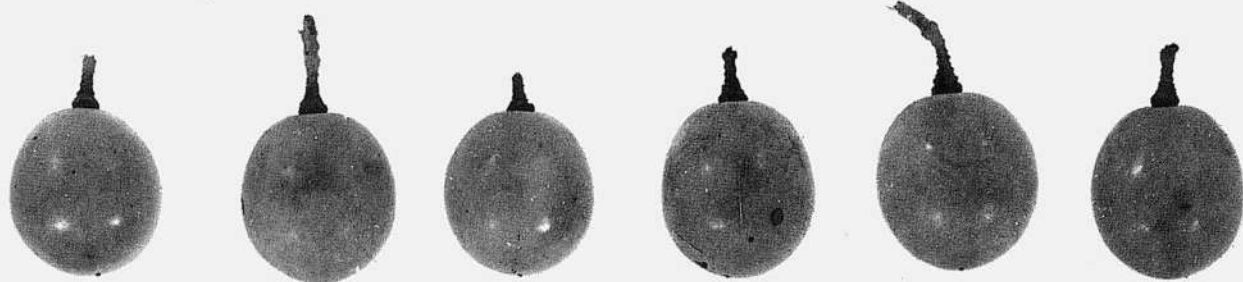
IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es cepaje muy difundido en todos los países vitícolas del mundo como uva de mesa pero es frecuente también, su elaboración. En Italia produce un afamado vino especial, el moscato licoroso di Pantellería.

En Cuyo tiene particular importancia en San Juan, donde, en área cultivada, sigue a la Cereza. En el país es quizás la variedad que alcanza los mejores precios y la más pedida en los negocios de uva de mesa, aunque en encuestas de degustación efectuadas por INTA, fue superada por Dattier de Beyrouth; Cardinal y A. Lavallée (38).



— — — — — cm.



Moscatel Rosado

DESCRIPCION

BROTE. Apice: grande; algodonoso; leves tintes carminados en los extremos laterales. **Tallo herbáceo:** curvado; lanoso; intensa coloración pardusca. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; algo blanquecino-verdosas, con tintes carminados en los bordes de la base. **Basales:** poco plegadas; intensa lanosidad en la faz superior, algodonosas en la inferior; con esfumaduras cobrizas.

FLOR. Fisiológicamente femenina.

HOJA ADULTA. Plegado asimétrico e infundibuliformes; mediana a grande; orbicular, excepcionalmente cuneiforme-corta; ampollado mediano y profundo; verde; opaca; medianamente trilobada, menos frecuentes pentalobadas. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña, vellones en los bordes de los lóbulos inferiores. **Dientes:** dominancia de convexos; medianos. **Seno peciolar:** "V" abierta y "U". **Punto peciolar** y base de nervaduras: rojizos. **Peciolo:** mediano; telaraña; intensa coloración violáceo-rojiza.

RACIMO. Mediano a grande; cónico-mediano; bien lleno y compacto.

BAYA. Mediana; esferoide y obovoide; rosada; perfume moscatelizado; pulpa algo crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

Como los demás cepajes criollos, su presencia en distintos países de Sudamérica, es conocida desde antiguo. Habiéndose perdido su conexión con los padres europeos que lo originaron, tal vez, a partir de semillas, se lo considera un cepaje local.

CARACTERES DIFERENCIALES

Se lo puede reconocer fácilmente por sus racimos que, cuando han tenido buen cuaje, son grandes, voluminosos y bien compactos; también por sus bayas de forma un tanto irregular, más frecuentemente esferoides, de color rosado, piel dura e intenso perfume moscatelizado. La flor es fisiológicamente femenina, con los estambres recurvados. Es autoesteril y la caliptra no se elimina fácilmente, lo que ocasiona un millerandage de muy variable intensidad según los lugares y los años. Este defecto se puede corregir, con espolvoreos de azufre en floración.

Las hojas también son características, de consistencia gruesa con un ampollamiento de limbo, bien marcado y con peciolo fuertemente coloreados. Los sarmientos tienen una tonalidad canela que resalta y permite su reconocimiento en invierno.

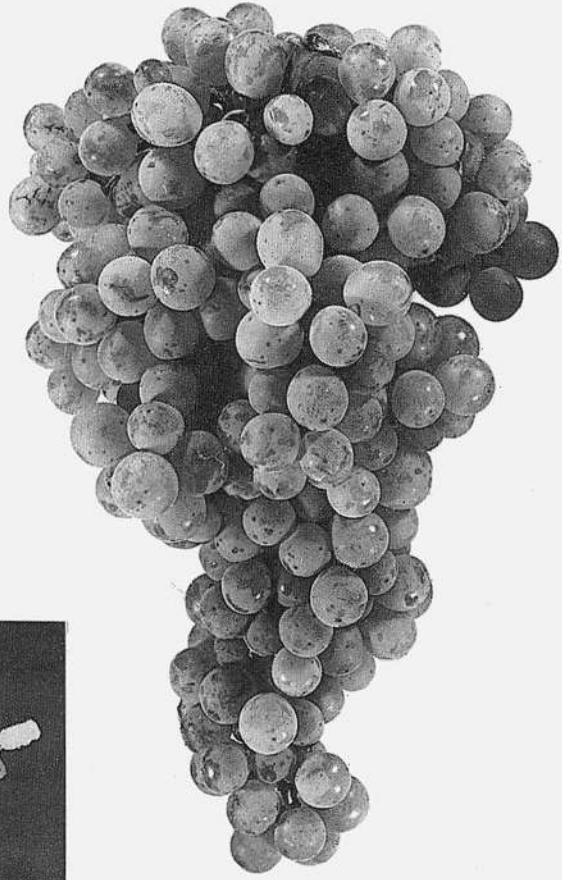
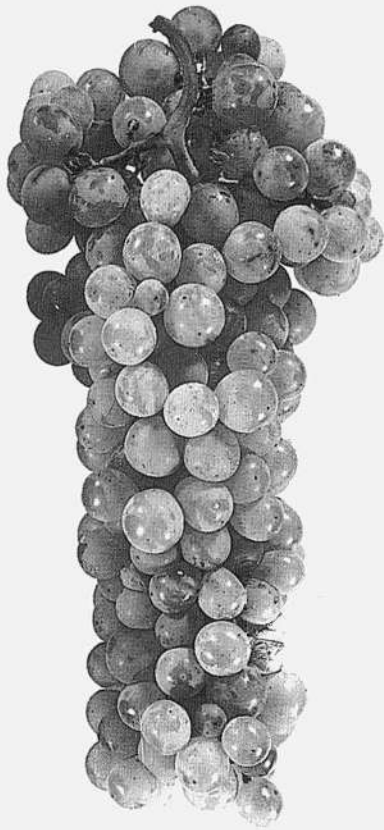
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota unos días después de Malbeck y madura unos 25 días después que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Mendoza, entre las uvas de mesa, es la más importante después de la Cereza; ocupa el 5% del área plantada con variedades de mesa (26), pero, en gran parte se destina a la elaboración de vino moscatel de intenso perfume, apreciado y que alcanza muy buenos precios.

Como uva de mesa, tiene en el país buena aceptación. Su comercialización en cantidad, está a nivel de Alfonso Lavallée, después de Cereza y Moscatel de Alejandría, pero en precio pagado por el consumidor, suele sobrepasar a éstas. (38).



cm.



cm.



Muscat de Frontignan

DESCRIPCION

BROTE. Apice: lanoso; leves tintes carminados en los extremos. **Tallo herbáceo:** curvado; telaraña; levemente coloreado. Hojuelas. **Apicales:** plegadas; intensa lanosidad; primera y segunda, con coloración carminada en la base, la tercera con esfumaturas cobrizas. **Basales:** extendidas y contorsionadas; telaraña; intensas esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida y algo contorsionada; mediana; orbicular; ampollado mediano; verde algo oscuro; opaca; poco tri y pentalobada. **Indumento haz inferior:** leve telaraña en nervaduras. **Dientes:** agudos; medianos y largos. **Seno peciolar:** "V" bordes convergentes, tendencia a paralelos. **Punto peciolar:** verdoso. **Peciolo:** mediano a corto; glabro; coloreado.

RACIMO. Mediano; tendencia a cilíndrico, frecuentemente con ala; bien lleno a compacto.

BAYA. Pequeña a mediana; esferoide; amarillo ambarino; perfume moscatelizado; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Muscat blanc, Muscat blanc a petits grains, Moscato blanco.

Dalmazzo et al (12) (14) hacen un estudio de los moscatos y, después de eliminar uvas de mesa y moscatos de vino, de color, por carecer de importancia, concluyen que los moscatos blancos de vino de importancia comercial en Italia, se reducen a una sola entidad que denominan **Moscato bianco** y del que se reconocen algunos tipos poco diferentes entre ellos. Sin duda, el más importante es el **Moscato bianco** piemontese o **Moscato Canelli** cultivado en la localidad de Asti y productor del afamado vino Moscato d'Asti.

PCervais, en la ampelografía de Viala y Vermorel (45), refiriéndose al **Muscat de Frontignan** destaca su extrema antigüedad, relacionándolo con los "apicia" y "apiana" de los antiguos romanos, más de dos siglos antes de Cristo, nombres derivados de la preferencia de las abejas (api) por este tipo de uvas. De Roma, los "apiana" pasaron al sur de Francia y posteriormente, el Puerto de Frontignan se convirtió en centro principal de comercialización de vinos moscatos.

De modo que el cruce que describimos, probablemente está íntimamente relacionado con el mencionado.

Moscato bianco o Moscato Canelli. Este último se suele llamar impropriamente en Mendoza, **Moscato d'Asti** que es la denominación del vino producido con esa variedad; para mayor confusión, Moscato d'Asti se aplicó por error a una variedad totalmente diferente (Torrantes riojano).

CARACTERES DIFERENCIALES

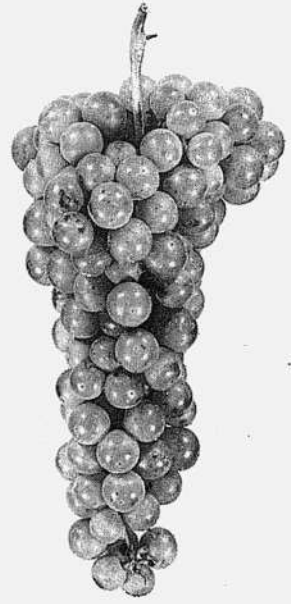
Siendo una variedad muy antigua, existen en el mundo diversas formas con diferencias ampelográficas bastante importantes. Entre las características más salientes del existente en Cuyo podemos señalar la hoja bastante extendida con dientes agudos y los racimos con tendencia a racimos bastante compactos.

CARACTERES FENOLOGICOS

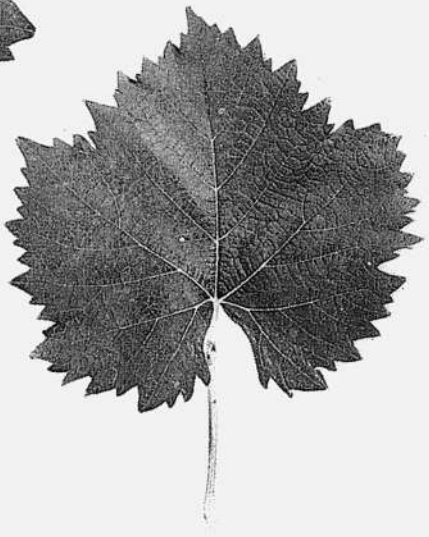
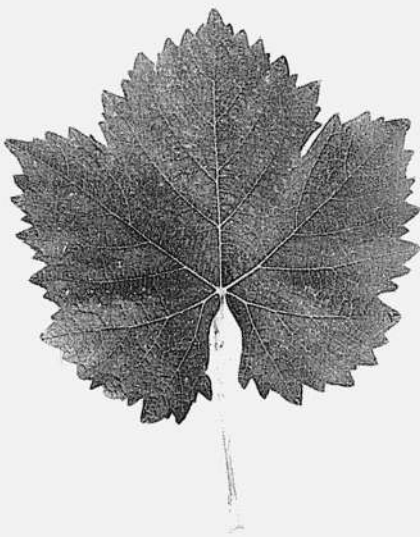
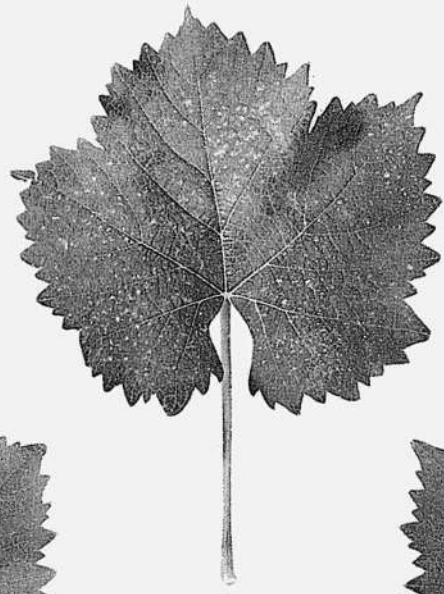
Brota pocos días antes que Malbeck y madura una semana antes que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Italia está muy difundido y es productor de vinos de éxito comercial de denominación con protección legal: Moscato d'Asti (9) (14). En Francia el M. de Frontignan también es objeto de una importante apelación de origen; bajo ese nombre.



cm.



cm.



Pedro Giménez

DESCRIPCION

BROTE. Apice: lanoso; sin halo carminado; muy pequeño. **Tallo herbáceo:** curvado; glabro o con muy leve telaraña; verde claro, algo coloreado de pardusco, nudos verdes. **Hojuelas. Apicales:** primera y segunda, plegadas; lanosas; con esfumaturas cobrizas. **Basales:** extendidas; telaraña en faz superior; lanosas en la inferior; abundantes esfumaturas cobrizas en todo el limbo.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida y plegada asimétrica; grande; orbicular; ampollado grueso de profundidad mediana; verde algo oscuro; opaca, poco y medianamente tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** prácticamente glabra con muy leve pubescencia muy corta. **Dientes:** agudos; pequeños; muy numerosos. **Seno peciolar:** "V" bordes paralelos, tendiendo a "U". **Punto peciolar** y base de nervaduras, rojizas. **Peciolo:** largo; glabro; intensamente coloreado total o debilitándose algo en el medio.

RACIMO. Mediano a grande; cónico-mediano; bien suelto.

BAYA. Mediana; esferoide; amarillo-dorada; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

En Mendoza hemos hallado, al menos dos variedades y en Río Colorado (La Pampa) una, a las que llaman **Pedro Giménez** y que son distintas de la que comúnmente recibe ese nombre en Cuyo. Es decir, que tal denominación en Argentina, no define, en forma absolutamente precisa, una determinada variedad; no obstante el clon que se describe, corresponde a la más importante uva blanca de vinificar, tanto en Mendoza como en San Juan y la más cultivada después de las criollas y la Cereza. Este cepaje, sin embargo, no corresponde al que en España recibe el nombre de **Pedro Giménez** ó **P. Ximenez** ó **Pero Ximenez** (22).

P. Zuluaga sostiene que el **P. Giménez** cuyano no es otro que la **Blanca Temprana de Almería** (47). No obstante, observaciones efectuadas sobre la primera vegetación de esa variedad traída de Europa, muestran, junto a una gran similitud de caracteres, algunos que la alejan del **P. Giménez** cuyano, particularmente los granos, que tienen una forma algo diferente y cuya pulpa es de consistencia distinta, un tanto crocante y fundamentalmente la brotación que en **P. Giménez** de Mza. es evidentemente más tardía.

CARACTERES DIFERENCIALES

El P. Giménez cuyano es de fácil identificación. Basta destacar las intensas esfumaturas cobrizas del brote; las hojas glabras, punto peciolar y base de las nervaduras, rojizo-violáceos y dientes pequeños y numerosos, dando al borde, aspecto de sierra. El racimo grande casi ramoso, de granos redondos, dorados, completa la identificación.

CARACTERES FENOLOGICOS

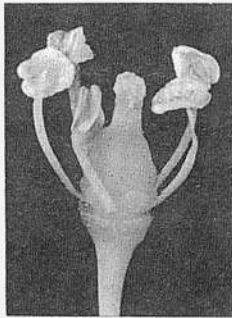
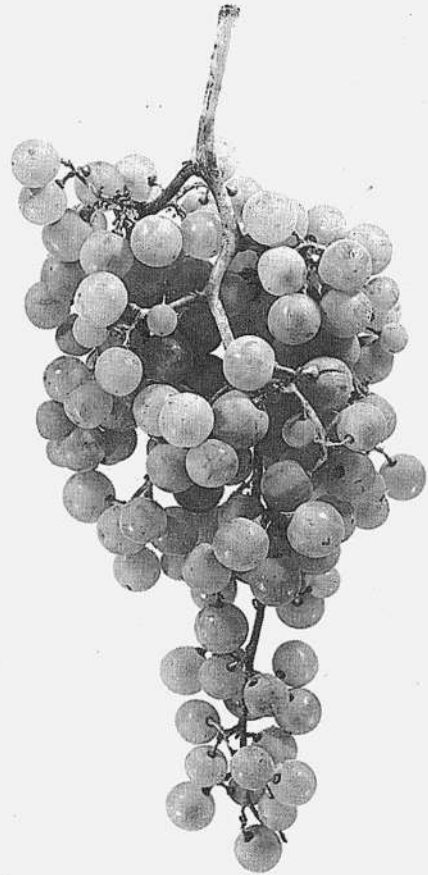
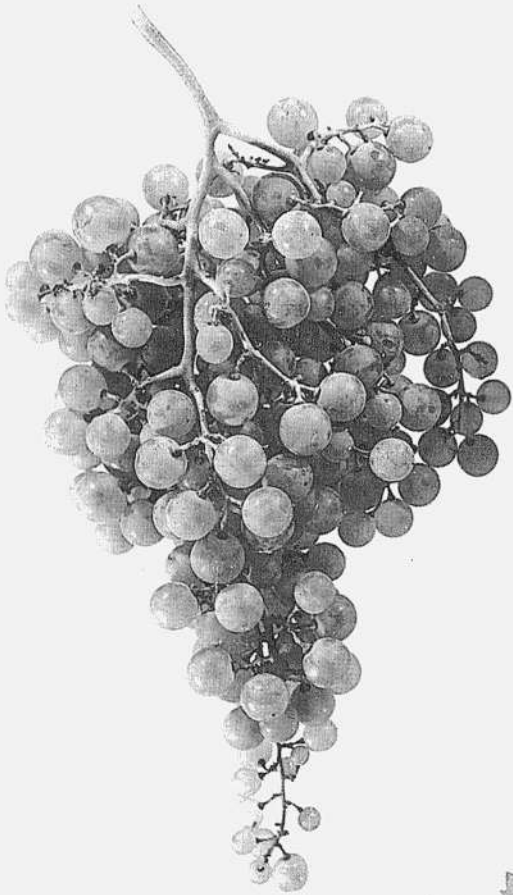
Brota una semana después que Malbeck y se cosecha unos 30 días después que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

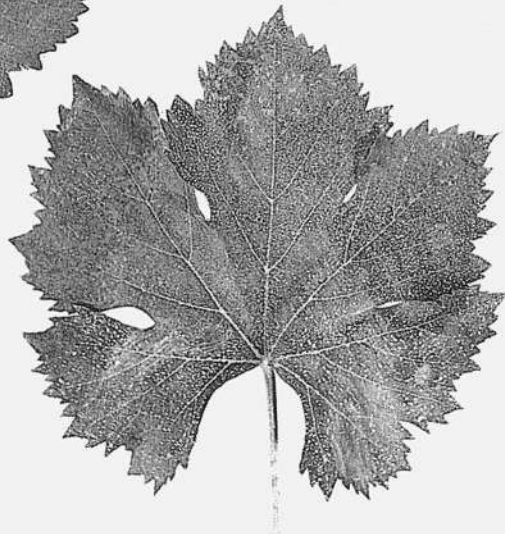
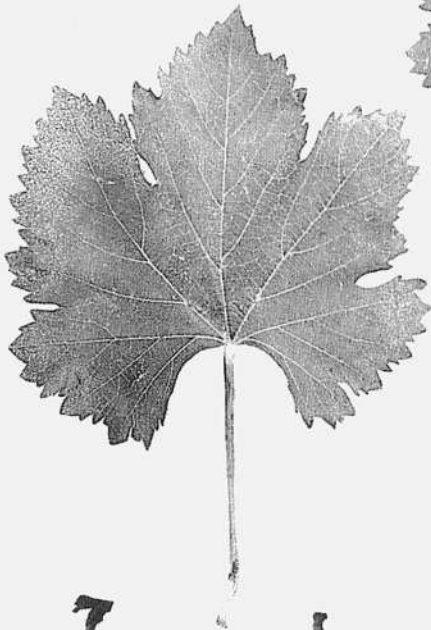
Como ya hemos señalado, su importancia en Cuyo es grande. Cerca de mitad del área con uvas blancas de vinificar en Mendoza está cultivada con esta variedad y en San Juan sobrepasa el 20% (26).

Produce la mayor parte de los vinos comunes blancos.

Es una variedad de muy buena carga pero es extraordinariamente sensible a peronóspora.



cm.



cm.



Perlette

DESCRIPCION

BROTE. Apice: glabro; verde; sin halo. carminada. **Tallo herbáceo:** curvado.; glabro; caloreada. **Hojuelas. Apicales:** plegadas y algo contorcianadas; glabras; la primera y segunda, verdes, la tercera, muy leve coloración cobriza. **Basales:** contorsionadas; glabras; verdes.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada asimétrica, contorsionada, algunas infundibuliformes; mediana a grande; lisa; verde clara; opaca; entera y poca trilobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** dominancia de convexas; medianas. **Seno peciolar:** "V" abierta con amplio tablier a escotadura. **Punto peciolar:** verdosa. **Peciolo:** mediano; glabro; levemente coloreada hacia los extremos.

RACIMO. Mediano; cónico-mediano, tendencia a cónico-corta; lleno a bien lleno.

BAYA. Mediana; ligeramente ovoide; amarillo-ambar; apirénica o con restos de semilla herbácea; neutra; pulpa crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

Es una variedad híbrida obtenida por H.P. Olmo. en California (EE.UU.) cruzando Reina de las Viñas y Sultanina (46).

CARACTERES DIFERENCIALES

Tiene una hoja glabra, lisa, de aspecto apañolado, de seno peciolar con una escotadura a surco junto al punto peciolar. El racimo. es algo apretado con bayas redondas a muy levemente alargadas, sin semillas.

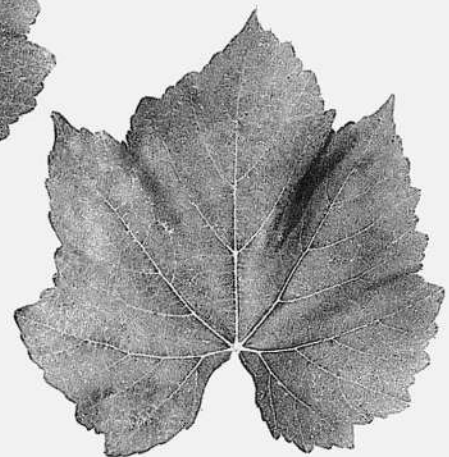
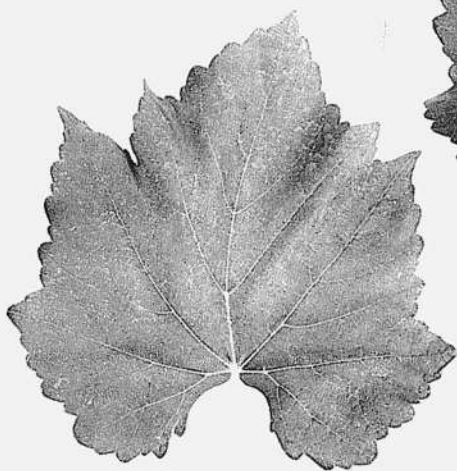
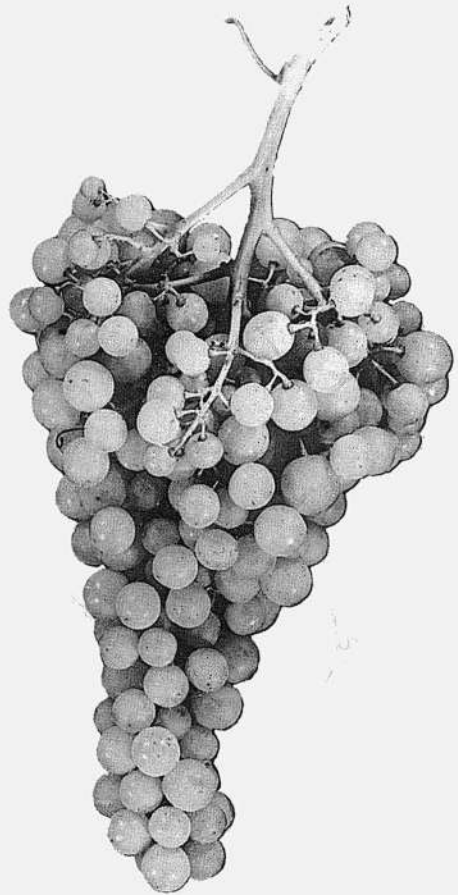
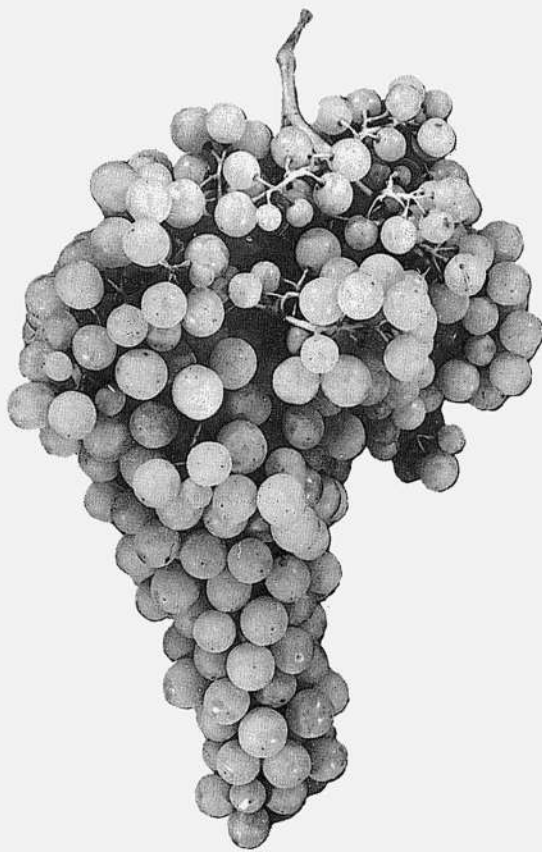
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota muy temprano, entre diez y quince días antes que Malbeck. También es muy precoz en su maduración; en Mendoza está lista para cosecha en la primera quincena de enero.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Cepaje de maduración temprana, apta para mesa y para desecar; es algo más temprana que Cardinal y parece tener mejores condiciones que Sultanina para pasas. Como uva de mesa, el racimo puede considerarse algo compacto y la baya demasiado pequeña. (10) Está poco difundida. Existe algo en Chile, en Grecia, Tunes y EE.UU. (46).

En Argentina se ha propiciado su cultivo en el Noroeste para mejor explotar su precocidad, obteniendo buenos precios como producto de primicia.



Petir Verdot

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; extremos carminados; pequeño. **Tallo herbáceo:** curvado; telaraña; verde claro. **Hojuelas. Apicales:** primera V segunda, plegadas, la tercera, extendida; algodonosas; blanco-verdosas. **Basales:** extendidas y algo contorsionadas; telaraña en la faz superior, abundante lanosidad en la inferior; verde amarillentas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Algo contorsionada y revoluda; mediana a grande; cúneotruncada; ampollado grueso; verde oscuro; opaca; entera y trilobada. **Indumento faz inferior:** lanosa. **Dientes:** dominancia de convexos. **Seno peciolar:** "V" bordes paralelos, a menudo superpuestos, con ancho tablier y escotadura profunda. **Punto peciolar:** verde-amarillento. **Peciolo:** telaraña; poco coloreado.

RACIMO. Cónico-corto; pequeño; bien lleno; alado.

BAYA. Elipsoidal-corta; pequeña; negro violáceo; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

En Mendoza es común oír de la existencia de **Verdot**. Generalmente se trata de cuarteles de **Malbeck** que, bajo condiciones ambientales apropiadas y especiales cuidados culturales, alcanza una producción sobresaliente.

Fuera de un posible mejor estado sanitario, es difícil que se trate de material vitícola seleccionado, ya que el Malbeck en Cuyo no ha sido objeto de ninguna selección clonal difundida en el medio.

En el sur de la provincia se conoce como **Verdot** al cultivar llamado Fer aunque su identidad está descartada; justificando tal confusión, se puede agregar que G. Caseau-Casalet en la Ampelografía de Vialá y Vermorel (45), los da como sinónimos.

Clásicamente se reconocen dos tipos de **Verdot**: el **Petit Verdot** que acá se describe y el **Gros Verdot**. Según descripciones antiguas sólo se diferencian en el tamaño del fruto, aunque se reconoce la mayor calidad del P. Verdot. Galet (18), en cambio, los separa netamente.

Está cultivado desde antiguo en la región de Burdeos (Francia).

CARACTERES DIFERENCIALES

Los caracteres que le son más propios y que permiten su diferenciación en estos casos de confusión, antes citados, residen principalmente en las hojas que son grandes, apañoladas, algo revoludadas, es decir con tendencia a disponer el borde de los lóbulos, hacia abajo; generalmente trilobadas; de forma pentagonal y en el seno peciolar una importante zona de limbo entre la nervadura L4 y el borde.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota al tiempo del Malbeck o muy poco antes y madura, presumiblemente (ya que no hay casi antecedentes de cultivo en Cuyo) unos diez días después que éste.

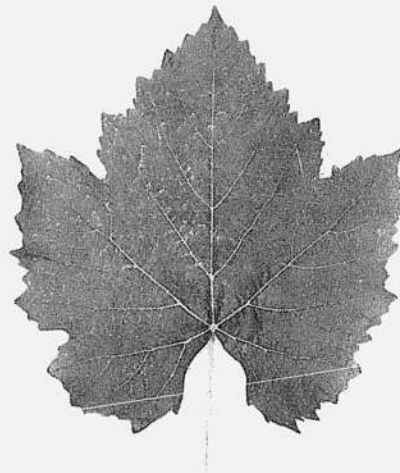
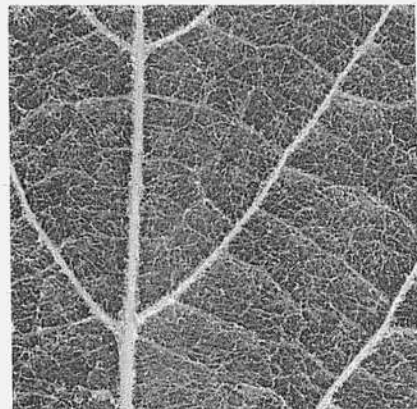
IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es una clásica variedad francesa de la región bordelesa, considerada fina, no obstante su incidencia en el encepado nacional es muy reducida (0,05%) (25).

En Cuyo sólo lo hemos hallado en una pequeña parcela, hoy casi desaparecida, en un viñedo particular.



cm.



cm.



Pinot Gris

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; bordes carminados. **Tallo herbáceo:** erecto; intensa telaraña, casi lanoso; verde. **Hojuelas. Apicales:** primera y segunda, plegadas, la tercera extendida, tendiendo a revoltutada; algodonosas; la tercera con esfumaturas cobrizas. **Basales:** extendidas, algo revolutadas; intensa lanosidad en faz inferior y telaraña en la superior; con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegado asimétrico, infundibuliforme; mediana; orbicular y cuneiforme-corta; intenso ampollado fino; mediana y profundamente trilobada; verde; opaca. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña y vellones. **Dientes:** convexos; medianos. **Seno peciolar:** "V" muy estrecha, perforado y cerrado. **Punto peciolar:** rosado. **Peciolo:** corto; telaraña; coloreado de violeta-rojizo.

RACIMO. Pequeño; cilíndrico; alado; compacto.

BAYA. Pequeña; esferoide y elipsoidal-corta; negro grisáceo; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

El nombre de **Pinot gris** para esta variedad cultivada en Cuyo es erróneo puesto que el verdadero **P. gris** como el **P. blanco** son sólo clones del **Pinot negro** (ver Pinot negro).

De acuerdo a observaciones efectuadas por P. Truel luego de revisar esta variedad, el **P. gris** cuyano, no sería otro que **Canari** (42) un cepaje de la Guyenne en el Sudoeste de Francia. Efectivamente, repasadas las descripciones europeas de este cepaje, hemos hallado una perfecta coincidencia con el cepaje que hemos descrito.

CARACTERES DIFERENCIALES

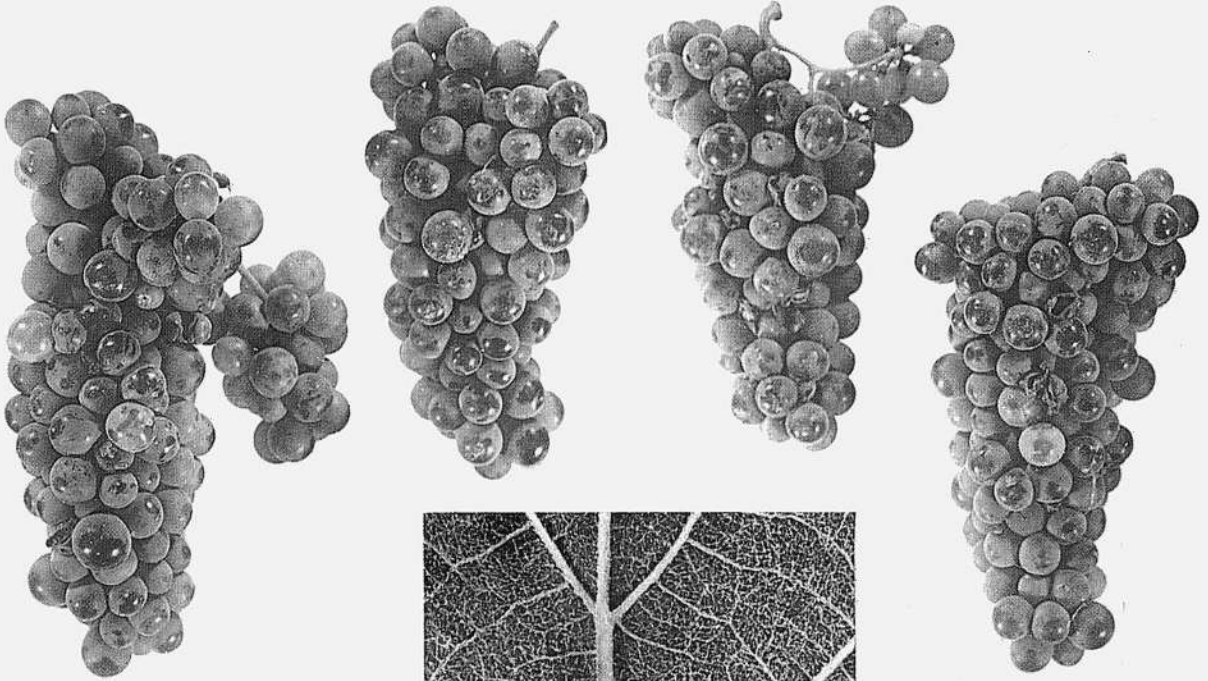
Es una variedad muy particular con varios caracteres ampelográficos que permiten su reconocimiento inmediato. Sus hojas son de textura dura, con un ampollado fino; el lóbulo central terminal en ángulo obtuso, es extendido, como planchado; en la faz inferior el indumento es bastante espeso; los brotes son, también bastante peludos y el ápice algodonoso y de un tono blanquecino, resaltante. Por fin, los racimos son compactos con aspectos de ovillos, casi sin pedúnculo y la fuerte pruina de los granos da a éstos la coloración que acá, le ha valido el nombre que lleva.

CARACTERES FENOLOGICOS

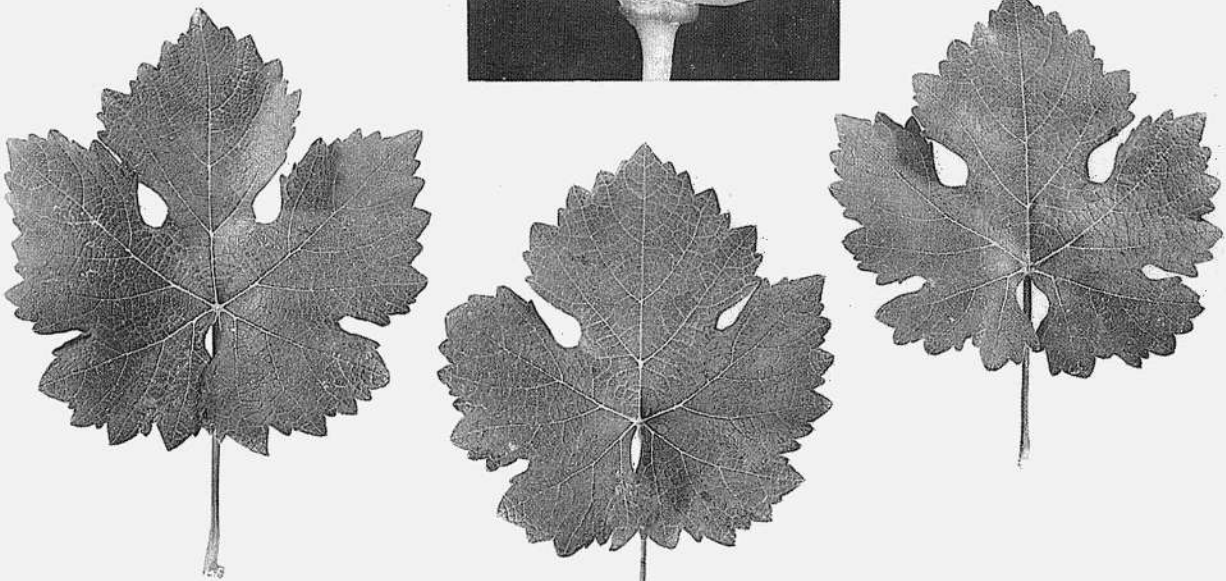
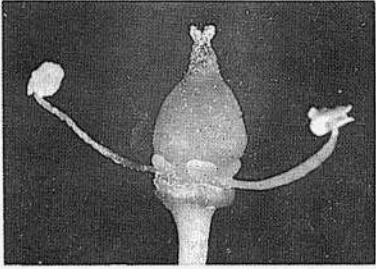
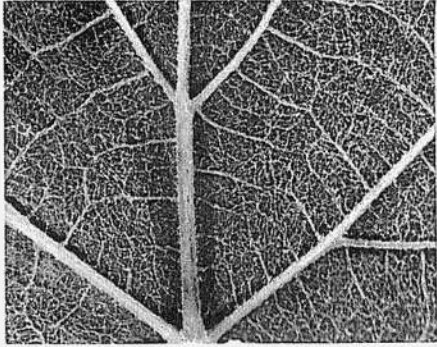
Brota tres o cuatro días antes que Malbeck. Es de maduración tardía (quince a veinte días después que Malbeck) pero suele cosecharse antes, con poca graduación, por su susceptibilidad a la podredumbre gris.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

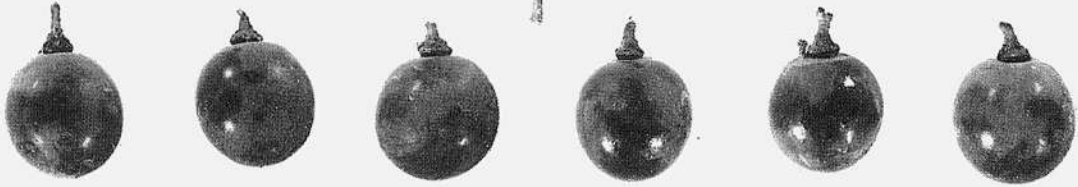
Son muy escasos los viñedos en los que se encuentra en paños puros; su área de cultivo en Cuyo es insignificante. Es vigorosa, de buena vegetación y buena producción pero, como se ha indicado es muy susceptible a podredumbre del racimo, lo que limita casi totalmente sus posibilidades de expansión.



— — — — — cm.



— — — — — cm.



Pinot Negro

DESCRIPCION

BROTE. Apice: prácticamente algodonoso; puntos carminados en los extremos **Tallo herbáceo:** erecto; glabro; muy coloreado de rojizo. Hojuelas. **Apicales:** plegadas; algodonosas; blanquecinas. **Basales:** extendidas; lanosas; verde claro, con esfumaduras rojizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Algo plegada y un poco contorsionada; mediana a chica; orbicular; ampollado grueso, medianamente marcado; entera y tri y pentalobada; verde oscuro; algo lustrosa. **Indumento faz inferior:** leve telaraña. **Dientes:** tendencia a agudos; pequeños. **Seno peciolar:** "V" bordes tendencia a lira, con escotadura profunda. **Punto Peciolar:** verdoso. **Pecíolo:** corto; glabro; coloreado.

RACIMO. Pequeño; bien lleno a compacto; cilíndrico, alado.

BAYA. Negro-azulada; esferoide; pequeña; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Es uno de los cepajes cultivados de más antiguo origen, conocido del tiempo de la Roma antigua. Tiene caracteres de las primitivas formas silvestres (Lambruscas) (27). Por ello cuenta con innumerables sinónimos según la localidad vitícola en que se lo cultiva en Francia, especialmente en Borgoña, Alsacia y Champagne.

Por esa misma razón son conocidas diversas formas de este cepaje; las principales son sin duda el Pinot blanco, el P. negro y el P. gris. De cada una de ellas existen clones culturales. En términos generales, las principales formas, son diferentes sólo en el color del grano, al punto que se citan casos de cepas con racimos de distinto color; bayas de diferente color en un mismo racimo y hasta distintos colores en un mismo grano (18).

CARACTERES DIFERENCIALES

Entre los elementos amperográficos más característicos podemos citar las hojas que son medianas, en su mayoría enteras, de textura gruesa, con un ampollado algo grueso y bastante profundo. También sus racimos pequeños, bastante compactos de bayas redondas, negras.

Como se ha dicho, el **P. negro**, el **P. blanco** y el **P. gris**, constituyen ampelográficamente la misma variedad.

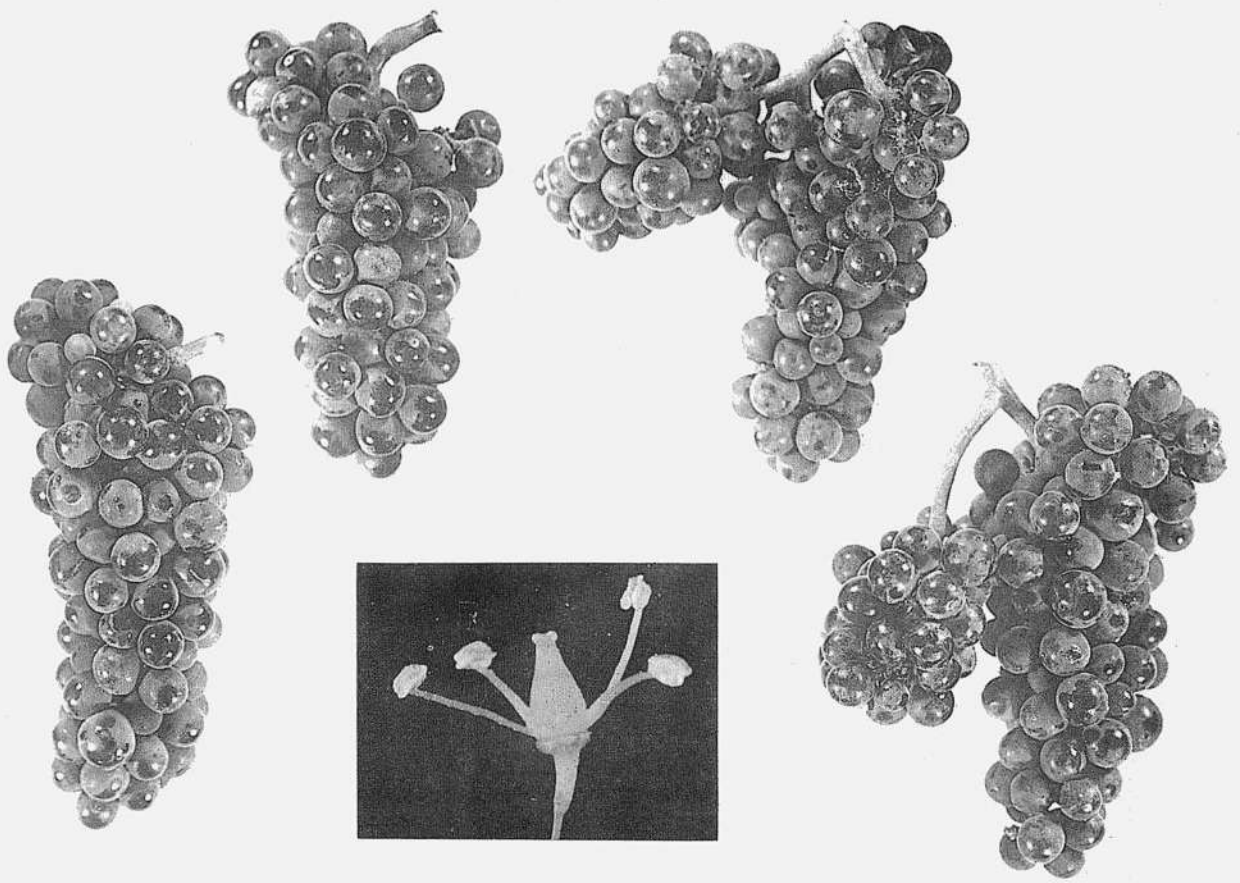
En Cuyo, en cambio, estas denominaciones se aplican a cepajes totalmente distintos: El **P. blanco** de Cuyo es el Chenin y el **P. gris** sería probablemente una variedad llamada **Canari**. El **P. negro** cultivado en Cuyo, es el auténtico cepaje francés de ese nombre.

CARACTERES FENOLOGICOS

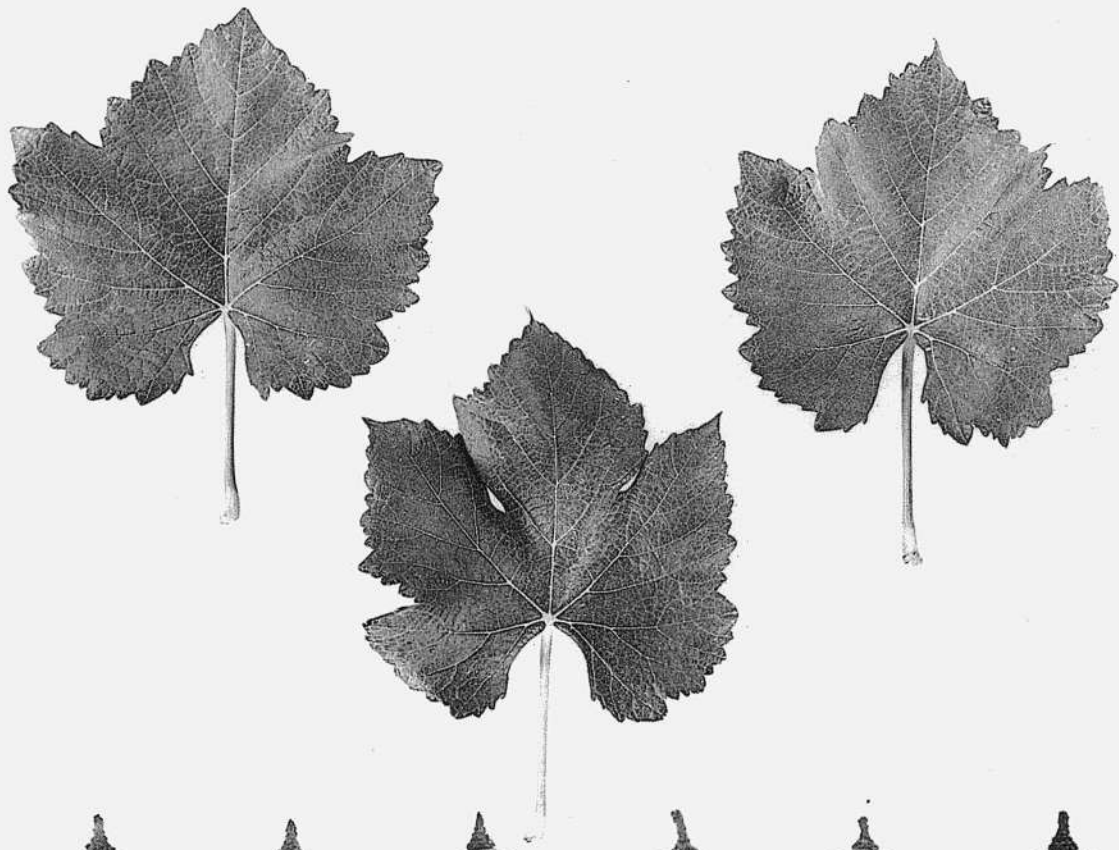
Brota unos cinco días antes que Malbeck y madura una semana antes que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Importante en las zonas francesas mencionadas donde produce vinos de afamada calidad. En Cuyo su cultivo no tiene ninguna relevancia económica. El área de cultivo y su producción son insignificantes. La calidad de los vinos es excelente pero su producción es muy pobre.



| | | | | | | | | | | cm.



| | | | | | | | | | | cm.

Prunes de Cazculs

DESCRIPCION

BROTE. Apice: glabro; verde; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** muy curvado; glabro; verde, algo coloreado en los nudos. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; glabras; verde claro, la tercera con algunas esfumaduras cobrizas. **Basales:** extendidas; glabras; intensas esfumaduras cobrizas; brillantes; muy lobuladas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada y contorsionada; mediana a grande; cuneiforme-corta; prácticamente lisa; verde; opaca; mediana y profundamente pentalobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** dominancia de agudos; grandes. **Seno peciolar:** "V" bordes convergentes. Punto peciolar y frecuentemente, bases de nervaduras, violáceo-rojizo. **Pecíolo:** corto; glabro; coloreado con rayas violeta-rojizas.

RACIMO. Grande; bien lleno; cónico-corto.

BAYA. Grande; elipsoidal-alargada, tendencia a fusiforme; azulado-violáceo; neutra; pulpa carnosa.

SINONIMOS y ORIGEN

Según A. Longo (28) sería originaria del Herault (Francia) pero Galet (18) opina que se trata de un cepaje asiático rebautizado.

CARACTERES DIFERENCIALES

El cepaje que se conoce en Cuyo con este nombre, es fácilmente reconocible por las esfumaduras cobrizas de las hojuelas del brote; hojas pentalobadas, de dientes grandes tendencia a agudos y bases de nervaduras, violáceas que dan a toda la hoja una tonalidad de ese color. Los racimos son grandes, algo compactos, con bayas también grandes y alargadas de sección longitudinal irregular.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota unos 4 días después de Malbeck y se considera en maduración unas tres semanas después que éste; sin embargo, según solicitudes de inicio de cosecha como uva de mesa en departamentos cercanos a la capital, estaría pronto para cortar en la primera semana de marzo.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

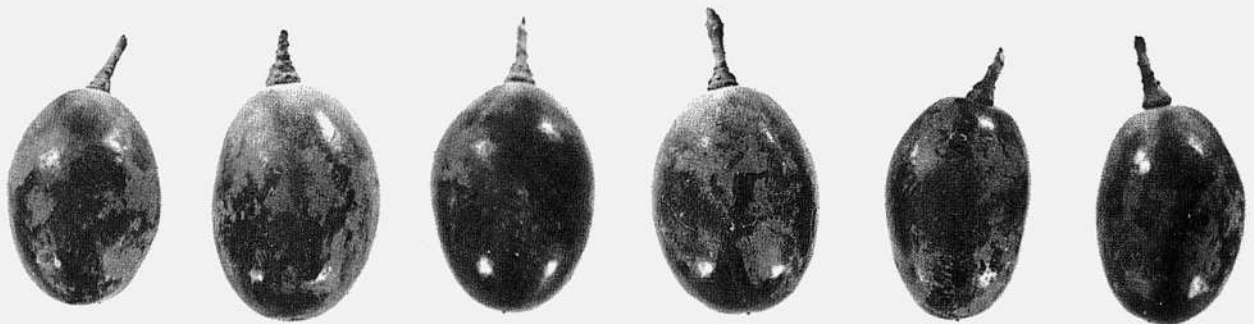
En el extranjero no tiene ninguna importancia, con la excepción de pequeñas zonas de Sicilia (40). En Cuyo, su importancia como uva de mesa es prácticamente nula a pesar de que el tamaño y aspecto de las bayas hacen presumir buenas condiciones para esa finalidad.



| | | | | | | | | | | | | | | | | | cm.



| | | | | | | | | | | | | | | | | | cm.



Rabosa Verones

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquesino; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** curvado; lanoso; coloración pardusca. **Hojue- las. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanco-verdosas. **Basales:** extendidas; lanosas en faz superior, casi algodonosas en inferior; tonalidad amarillenta.

FLOR. Hermafrodita

HOJA ADULTA. Plegado asimétrico; mediana a grande; cuneiforme mediana; ampollado mediano; verde oscuro; opaca; me- diana y profundamente tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña; casi lanosa, con pubescencia corta en nervaduras y limbo. **Dientes:** dominancia de convexos; medianos. **Seno peciolar:** "V" abierta, tendencia a lira, frecuentemente en "U" y rasante. **Punto peciolar:** algunos levemente parduscos. **Peciolo:** mediano; telaraña y pubescencia muy corta; coloreaa- do de violeta-rojizo.

RACIMO; Mediano a grande; compacto; cilíndrico; alado.

BAYA. Mediana a pequeña; negro-azulado; elipsoidal-corta; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Cepaje de origen italiano. No está definido si el nombre proviene del de la provincia de Verona o del apellido Veronese, relacionado con su difusión (31).

Tiene gran parecido con el auténtico Raboso del Piave o Friulano. En Cuyo, esto ha sido motivo de confusión ya que se suele aplicar el nombre de Raboso del Piave a una variedad francesa, Bequignol, con la que no existe ninguna semejanza.

CARACTERES DIFERENCIALES

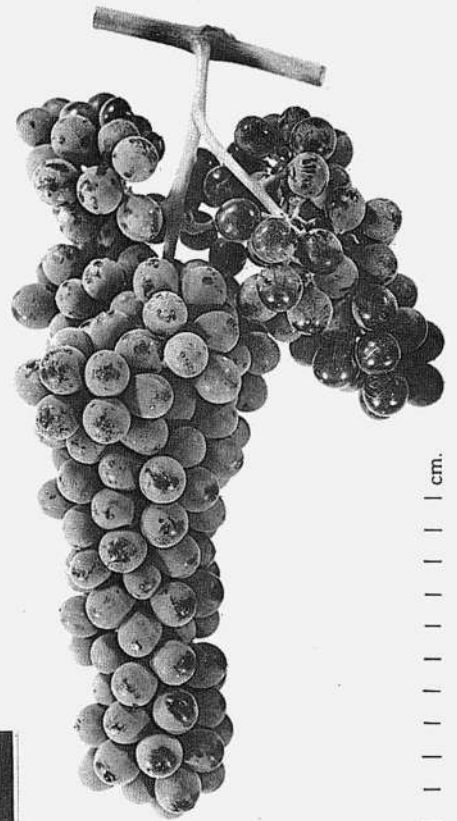
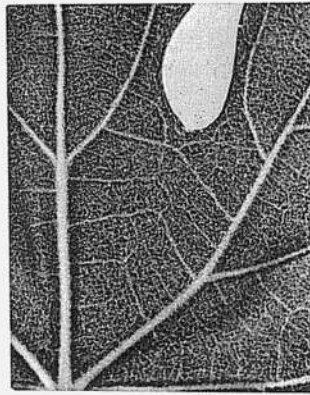
Las hojas verde oscuro con abundante indumento y pubescencia, algo alargadas, con senos laterales superiores profundos, que destacan el lóbulo central cuyo extremo es en ángulo agudo, el seno peciolar, a menudo rasante y los racimos muy compactos, frecuentemente con el extremo curvado, tendencia a cilíndrico, son caracteres suficientes para su identificación.

CARACTERES FENOLOGICOS

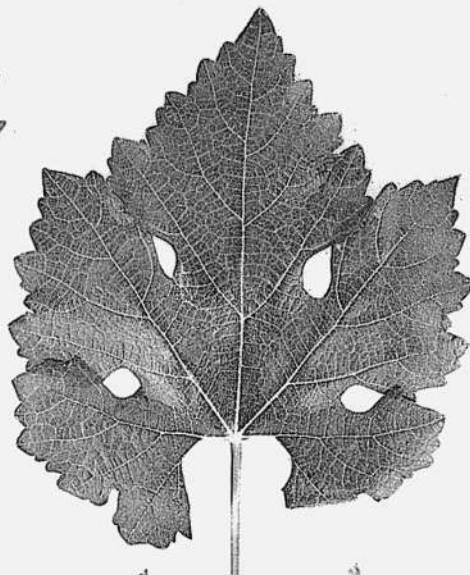
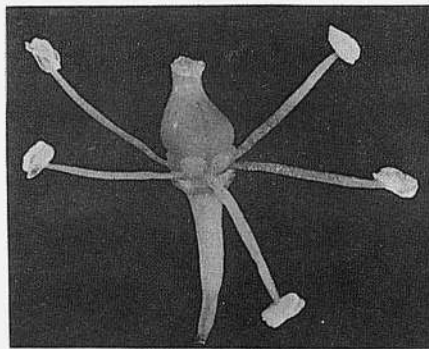
Brota muy temprano, una semana antes que Malbeck, en cambio, madura diez a quince días después.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es importante en Italia en la región de Trevigio y según Dalmasso (31) su cultura tiende a expandirse. El vino es de buen color, un poco astringente y bastante ácido, pero de buen perfume. En Cuyo es muy común hallarlo pero su difusión como cultivo puro, es muy escasa.



cm.



cm.



Refosco

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino con tintes carminados; pequeño. **Tallo herbáceo:** casi erecto; leve telaraña, casi glabro; coloreado con rayas. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanco-verdosas, la tercera con esfumaturas cobrizas. **Basales:** algo revolutadas; telaraña en la faz superior, lanosas en la inferior; con fuertes esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida, tendencia a involutada; mediana; orbicular, excepcionalmente con tendencia a reniforme; ampollado mediano; entera y poco trilobada; verde; lustrosa. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña, casi lanosa, con pubescencia en el limbo. **Dientes:** convexos; medianos. **Seno peciolar:** "V" abierta, bordes divergentes. **Punto peciolar:** rojizo. **Pecíolo:** mediano; leve telaraña; coloreado de violeta-rojizo.

RACIMO: Mediano; bien lleno; cilíndrico, con ala grande.

BAYA. Negro-azulado; elipsoidal-mediano; mediana; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

En Italia existe difundido, principalmente en la zona de Istria, un cepaje con ese nombre y como sinónimo, el de **Terrano** cuyos caracteres según descripción guardan alguna semejanza con nuestro **Refosco**.

Existe en Mendoza, especialmente en San Rafael, un cepaje productor directo el que se conoce también como **Refosco**. Esta identidad en la denominación da lugar a confusiones y se ha llegado a plantar uno por el otro, con el consiguiente perjuicio para los productores.

CARACTERES DIFERENCIALES

Hemos hallado el **Refosco** cuyano bajo el nombre de **Fogarina**. Consideramos esto un error ya que esta variedad, aunque no idéntica, es muy parecida al **Raboso veronés** y, por consiguiente, bien diferente del **Refosco**. Por el contrario, encontramos un gran parecido entre el **Refosco** cuyano y el Bequignol. Hay, sin embargo, diferencias que permiten separar ambos cepajes: el Refosco presenta una profunda escotadura del limbo en la zona del seno peciolar, que falta en **Bequignol**; el pecíolo de éste, es menos coloreado y también es menos intenso el indumento de la faz inferior.

Otras características que ayudan a identificar al **Refosco** son la intensa coloración de las hojuelas del brote; la pubescencia en el envés de las hojas; los racimos bastante apretados, alados y las bayas ligeramente ovoides muy pruinosas. En otoño, las hojas toman coloración rojiza, muy probablemente debido a difundida infección virótica.

Al presente hemos logrado la identificación precisa del cepaje que, entre nosotros se conoce como **Refosco**.

Por una parte hemos recibido de Italia el **Terrano**. Sin necesidad de un análisis muy prolijo de sus caracteres, se concluye que se trata de dos entidades diferentes; por la otra, efectuando comparaciones en la Colección ampelográfica, se ha podido establecer la identidad del cepaje que nos ocupa, con el **Lambrusco Maestri** de los italianos.



cm.



cm.



Reina de las Viñas

DESCRIPCION

BROTE. Apice: glabro; verde. **Tallo herbáceo:** curvado; glabro; algo coloreado con tonalidad pardusca. **Hojuelas. Apicales:** plegadas, algo menos la tercera; glabras; la tercera con leves esfumaturas cobrizas. **Basales:** extendidas; glabras; amplias esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida y algo contorsionada; mediana; orbicular; muy leve ampollado grueso; verde; opaca; poco y medianamente trilobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** convexos; medianos. **Seno peciolar:** "U" con leve escotadura y tendencia a lira. **Punto peciolar:** blanquecino. **Peciolo:** mediano a corto; glabro; medianamente coloreado, más hacia el seno peciolar.

RACIMO. Mediano; cónico-corto; bien lleno a compacto.

BAYA. Grande; elipsoidal-mediana; amarillo-dorada; neutra o algo moscatelizada; poco crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

Muscat Reine des Vignes. Szolokertek Királynoje muslotaly. Obtenidas por J. Mathiasz, hibridador húngaro, de un cruzamiento entre **Souvenir de la Reine Elisabeth** x **Perla de Csaba**; la primera, a su vez proviene de otras hibridaciones que tienen en su origen a **Chasselas**.

CARACTERES DIFERENCIALES

Entre los elementos que pueden considerarse más típicos son de notar los brotes bronceados, las hojas de aspecto apañolado, con la superficie ondulada y casi lisa y el seno peciolar muy abierto en la base, pudiéndose considerar "U" pero interrumpida por una partidura o escotadura y los racimos no muy grandes, algo compactos, con bayas grandes elipsoidales.

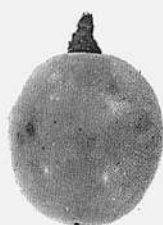
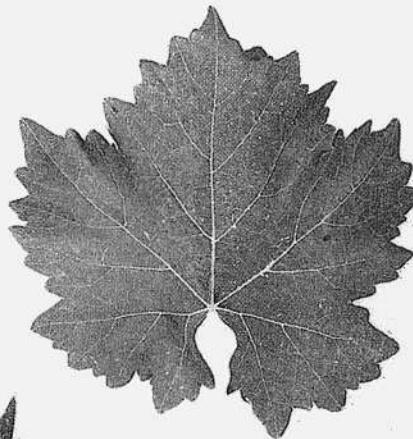
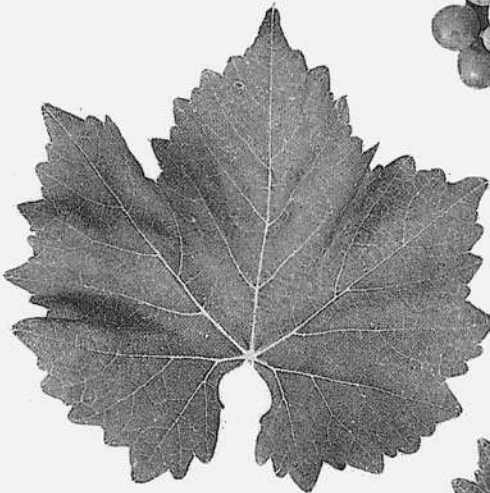
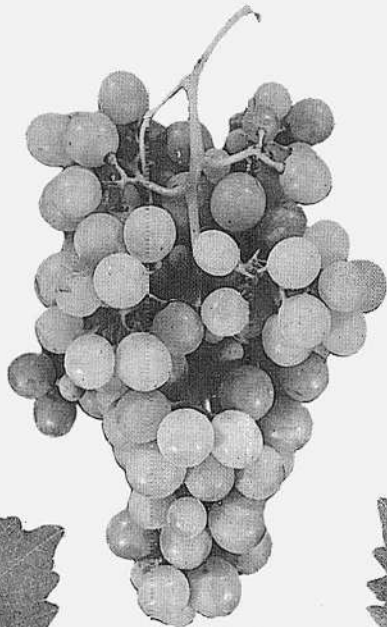
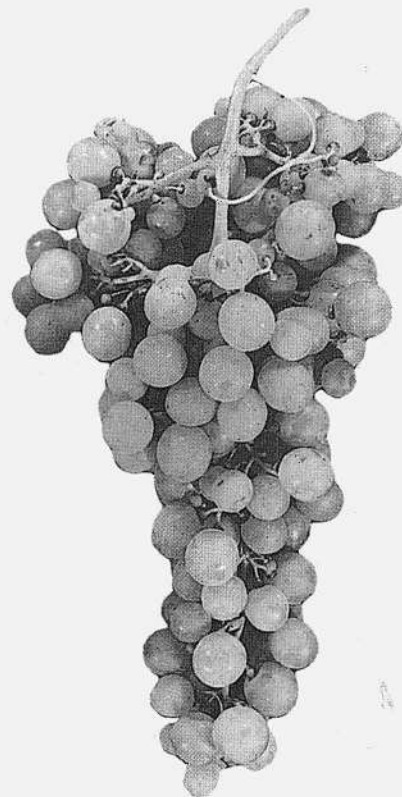
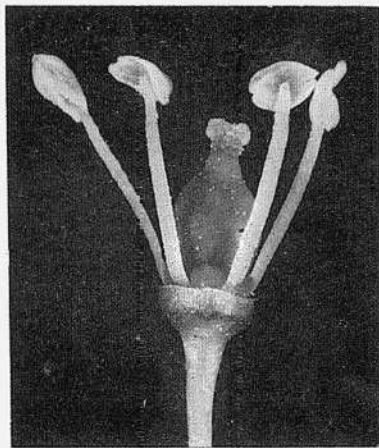
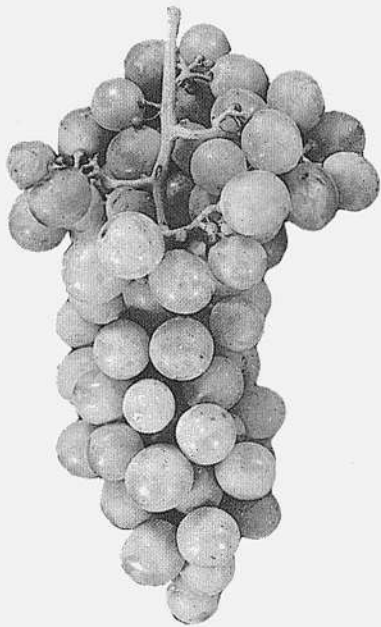
CARACTERES FENOLOGICOS

Es de brotación temprana (ocho a diez días ante que Malbeck). También es precoz para madurar; en Mendoza puede comenzar a fines de enero pero en provincias norteñas del país (Jujuy y Valle de Catamarca) puede cosecharse a fines de noviembre y principios de diciembre.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Se cultiva bastante en Israel donde ocupa el 12% en superficie, en Italia representa el 5% de la producción y, en general, está presente en casi todos los países vitícolas. En Argentina se ha difundido algo, junto a Cardinal en provincias norteñas donde se puede aprovechar mejor su precocidad natural.

Se le reprocha la frecuente compactidad del racimo y la presencia de millerandage, así como su susceptibilidad a oidio y prodredumbre del racimo.



Riesling

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; borde levemente carminado. **Tallo herbáceo:** erecto; leve telaraña; verde o algo coloreado de pardo oscuro; anguloso. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanco verdosas, la tercera con tonalidad amarillo-dorada. **Basales:** extendidas; telaraña en faz superior, lanosas en la inferior; con esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Contorsionada, plegado asimétrico e infundibuliforme; mediana; orbicular; intenso ampollado mediano; entera o poco y medianamente trilobada; verde; opaca. **Indumento faz inferior:** telaraña y vellones. **Dientes:** convexos; medianos. **Seno peciolar:** "V" estrecha bordes paralelos y algunos convergentes. **Punto Peciolar:** rosado desde el centro. **Peciolo:** corto; intensamente coloreado de violeta-rojizo; leve telaraña.

RACIMO. Pequeño a mediano; cónico-mediano; lleno y compacto.

BAYA. Pequeña; esferoide; amarillo dorada, translúcida; perfume fino característico; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

No está aclarado el lugar de origen pero desde antiguo constituye uno de los clásicos cepajes de Alsacia, aunque la alta calidad de sus productos le ha valido una amplia difusión mundial.

CARACTERES DIFERENCIALES

En Cuyo existe el auténtico **Riesling** pero también hay otras variedades a las que, erróneamente, se les da ese nombre, algunas veces al **Sauvignon** y más frecuentemente al **Tocai friulano o Sauvignonasse**. Se suele emplear, también, la denominación de Riesling itálico para designar al **Chardonnay**. El R. itálico es un cepaje cultivado en Italia que no existe en Cuyo, completamente diferente del **Riesling** de Alsacia y del **Chardonnay**.

Puede que existan algunas diferencias clonales entre el **Riesling** de Cuyo y el **Riesling** europeo -coloración del ápice, hoja algo menos lobulada, seno peciolar menos cerrado, etc.- lo que no altera su autenticidad ni dificulta su reconocimiento que se logra mediante sus hojas contorsionadas, intensamente ampolladas, con el lóbulo central evidente, en ángulo recto a obtuso y sus racimos pequeños, compactos de granos pequeños, muchos de ellos con tendencia a aplastados.

CARACTERES FENOLOGICOS

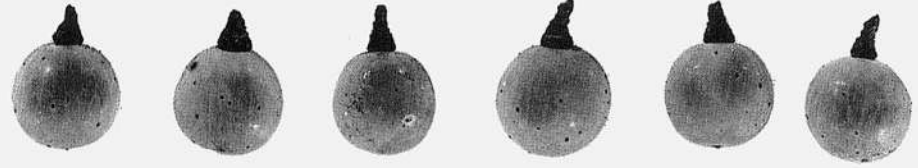
Brota al tiempo de Malbeck o muy poco antes y se cosecha, también en la misma época a unos pocos días antes.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es vigoroso, medianamente productivo, susceptible al oidio y a la podredumbre del racimo.

Mundialmente se reconoce su calidad que confiere al vino un perfume característico de mayor o menor intensidad, según regiones (18).

En Cuyo, su difusión es muy escasa. La estadística habla de unas 300 hectáreas (26) en Mendoza. Se puede asegurar que esa cifra es en realidad bastante inferior pues en ella están incluídas, como hemos visto, otras variedades, inscriptas bajo el nombre de Riesling.



cm.

cm.

Sangioveto

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; tonalidad pardusca con tintes carminados en el borde. **Tallo herbáceo:** poco curvado; leve telaraña; coloreado de rojo-violáceo, especialmente en los nudos. **Hojuelas. Apicales:** primeras y segundas, plegadas, la tercera más extendida; algodonosas; la tercera con esfumaduras cobrizas. **Basales:** extendidas, algo contorsionadas; lanosas en ambas faces; intensamente coloreadas de rojo-violáceo.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida y algo contorsionada; mediana; orbicular; entera, excepcionalmente poco trilobada; verde; algo lustrosa; ampollado fino de leve intensidad. **Indumento faz inferior:** muy leve telaraña y pubescencia muy corta. **Dientes:** convexos; medianos a grandes. **Seno peciolar:** "V" estrecha, bordes convergentes, frecuentemente perforado y cerrado. **Punto peciolar:** y frecuentemente, base de nervaduras, rojizos. **Pecíolo:** mediano a corto; muy leve telaraña; intensamente coloreado de rojizo.

RACIMO. Cónico-alargado y cilíndrico; lleno a bien lleno.

BAYA. Mediana; esferoide; negro-rojiza; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

El cepaje difundido en Cuyo como **Sangioveto** o **Sangioveto grosso** tiene caracteres muy particulares que lo alejan totalmente de la variedad que en Italia se conoce como **San Giovetto; Sangiovetto o Sangiovese**.

En efecto, Sangiovese (piccolo, grosso, forte, dolce, gentile, etc.) constituye una entidad bien definida en Italia que, según hemos podido establecer, se encuentra entre nosotros, bajo la difundida denominación de **Lambrusco** (ver pago 94). En alguna medida, confirmando esto último, es frecuente, en Mendoza, oír del **Sangiovetto piccolo** para nombrar a plantas del **Lambrusco de Cuyo** pero que, muy probablemente, por razones sanitarias, presentan los racimos casi totalmente con las bayas tipo grano de pimienta (que resultan del crecimiento del ovario no fecundado).

Se ha sugerido que el cepaje que, en Cuyo llamamos **Sangiovetto**, sea en realidad la variedad italiana conocida como **Buonamico** o **Bonamico**, lo que oportunamente fue confirmado por P. Truel en visita a Mendoza (43). **Bonamico** es un cepaje cultivado desde antiguo en Toscana, provincia de Pisa (Italia).

CARACTERES DIFERENCIALES

Es uno de los cepajes más fácil de identificar, pues son muy característicos los brotes con fuertes tintes cobrizos, las hojas son gruesas, orbiculares, enteras, con el punto peciolar y base de nervaduras rojizos. Los racimos son extremadamente largos (algunos pueden sobrepasar los 0,50 m) tendencia a cilíndricos.

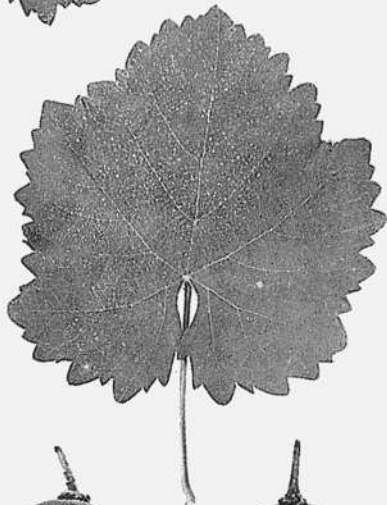
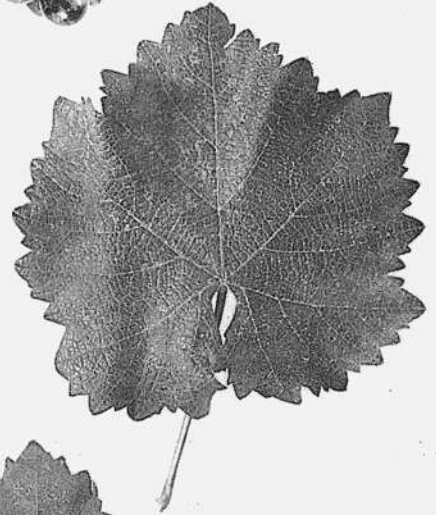
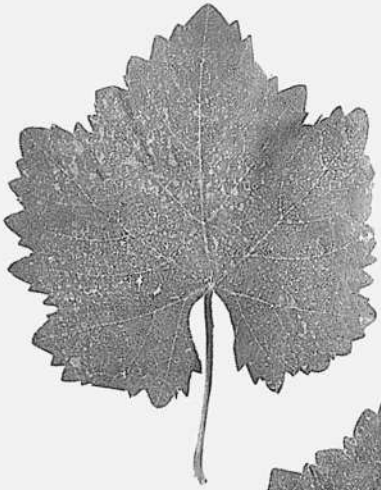
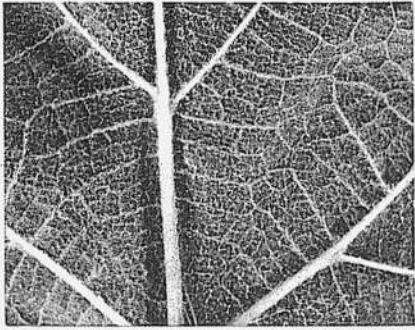
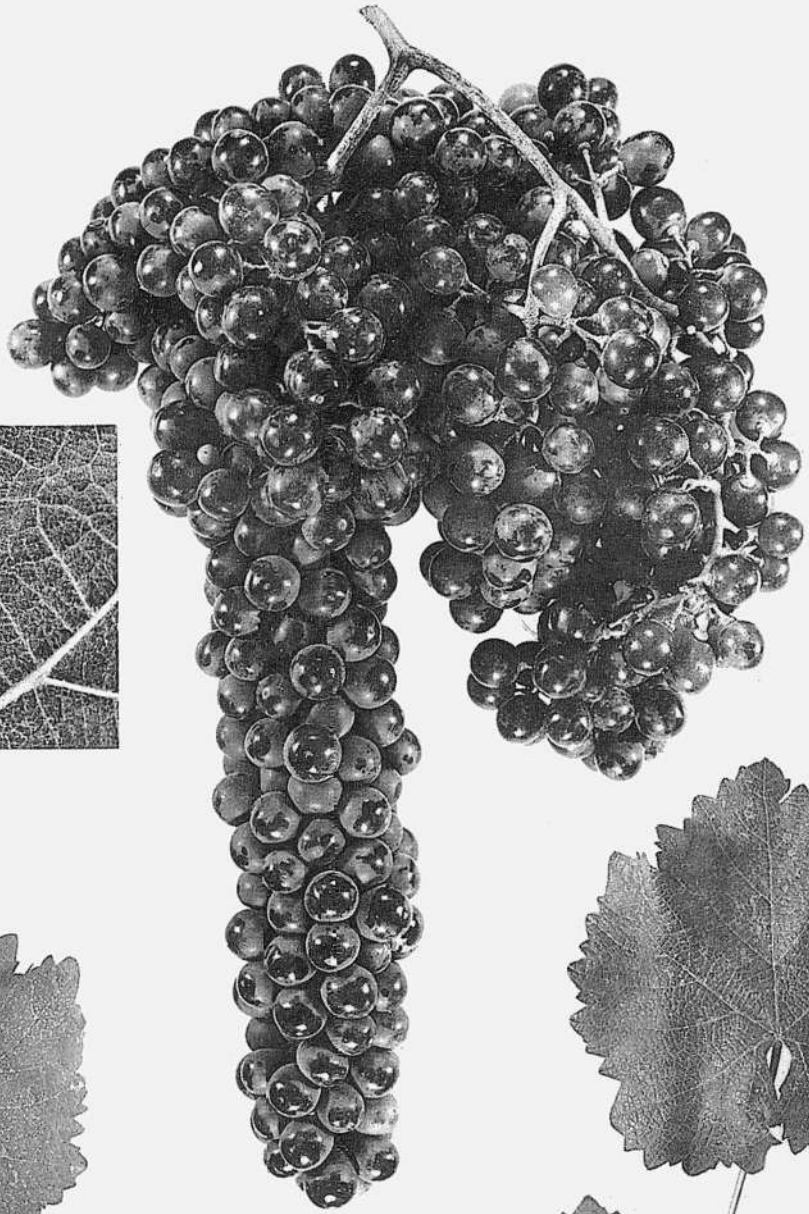
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota poco después del Malbeck pero madura bastante más tarde (15 a 20 días después).

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Italia, el Bonamico, tiene alguna importancia en la región de la Toscana. Se destaca por su buena producción y su brotación tardía, pero el vino que se obtiene de él es de baja calidad (31).

En Cuyo se ha difundido algo en su calidad de cepaje tinto de buena producción, cualidades, hasta ahora muy buscadas. Es de ciclo vegetativo prolongado y se le suele reprochar dificultad para alcanzar grado suficiente para cosecha según concepto imperante en el medio. Por otra parte, el color del vino no es muy intenso y su calidad se considera pobre.



31

cm.

cm.

Sauvignon

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; algo carminado en los extremos. **Tallo herbáceo:** erecto; telaraña; verde. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanco-verdosas. **Basales:** algo contorsionadas; telaraña en faz superior, lanosas en la inferior; tonalidad verde-amarillento.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Contorsionana; mediana; orbicular; intenso ampollado, mediano y fino; poco y medianamente tri y pentalobada; verde; algo lustrosa. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña y vellones. **Dientes:** convexos; medianos a grandes. **Seno peciolar:** "V" bordes con tendencia a convergentes. **Punto peciolar:** verdoso. **Peciolo:** mediano; prácticamente glabro; algo coloreado.

RACIMO. Mediano; compacto a bien lleno; cónico-mediano a corto.

BAYA. Amarillo-dorado; elipsoidal-mediana; perfume fino; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

En Cuyo se la conoce sólo por este nombre, aunque frecuentemente está confundida con otros cepajes. Esta denominación, junto a la de otras variedades como **Savagnin, Sauvignonasse, Surin**, etc. (27) que etimológicamente hacen referencia a vides primitivas o salvajes, habla de la antigüedad de esta variedad en el Sudeste y Centro de Francia.

CARACTERES DIFERENCIALES

Se lo puede reconocer por las hojas que son bastante lobuladas y contorsionadas y sus racimos compactos, con bayas algo elipsoidales. En Cuyo existe el auténtico **Sauvignon** francés, pero es frecuente que también se use este nombre para designar otras variedades, principalmente **Semillón, Tocai friulano** o **Sauvignonasse**.

Ampelográficamente no es posible confundirlas. El Semillón tiene racimos más anchos, y granos redondos; los brotes son fuertemente coloreados. El Tocai friulano tiene hojas más enteras y un ondulamiento o contorsionado muy particular en la zona de los dientes.

Del que, tal vez, es más difícil separarlo es del **Chenin** pues sus racimos y granos y la forma y el ampollado de las hojas, son parecidos, pero el Chenin tiene hojas menos lobuladas y contorsionadas y con punto peciolar rojizo.

CARACTERES FENOLOGICOS

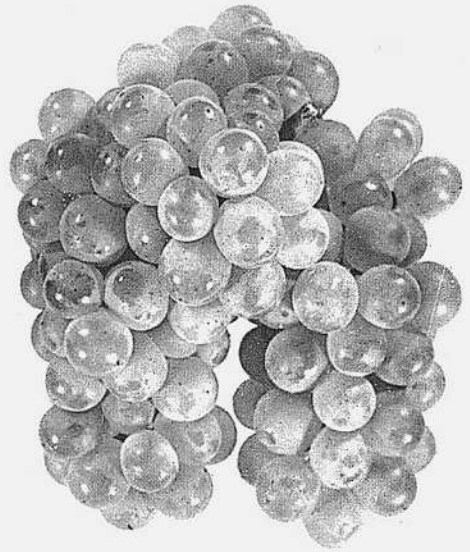
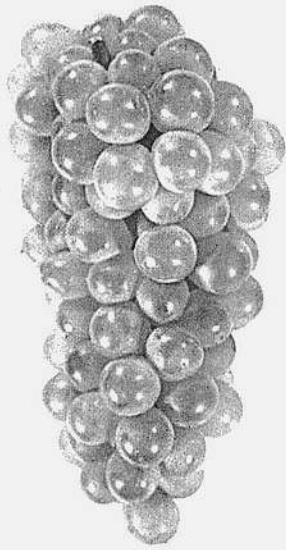
Brota con el Malbec o poco después y madura también, al tiempo del Malbec o quizás muy pocos días antes.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

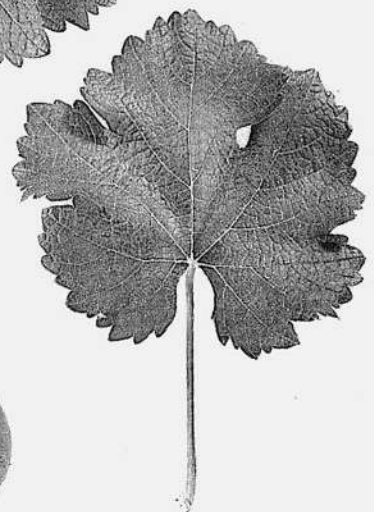
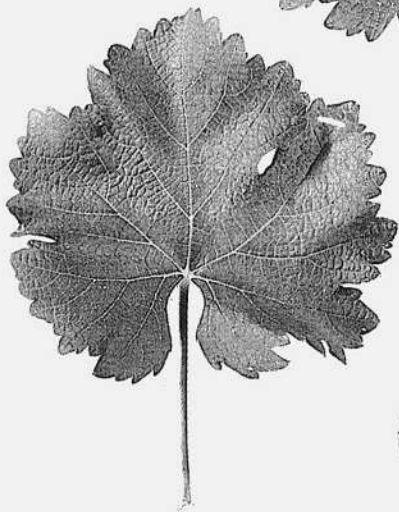
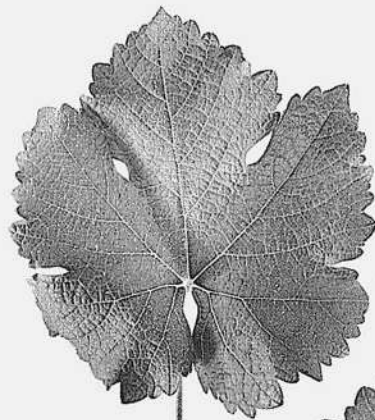
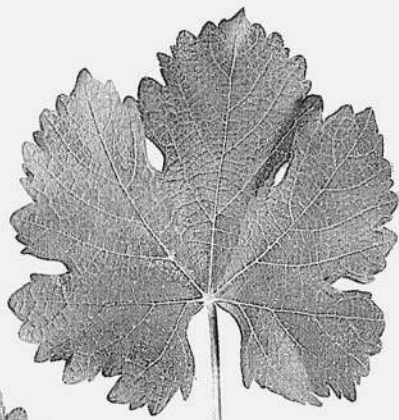
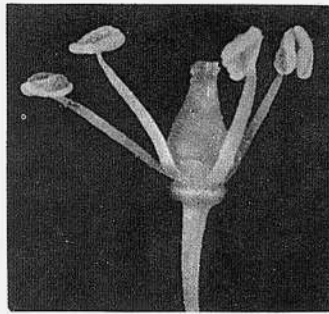
Las excelentes cualidades de sus vinos le ha valido su difusión en todos los países vitícolas, a pesar de su producción no muy abundante y susceptibilidad a enfermedades criptogámicas.

En Cuyo, la estadística señala cerca de 600 ha. de Sauvignon, pero hemos comprobado que en la mayoría de los casos se trata de otros cepajes, principalmente Chenin o Tocai friulano.

Esta planta exhibe en Mendoza una vegetación potente con estacas de fácil arraigo. Formas seleccionadas por INTA muestran una buena producción y sobre todo notable calidad en sus vinos, por lo que auguramos para ella, una vez que se disponga de suficiente cantidad de material de reproducción, volúmenes crecientes, para ir proponiendo en el mercado vinos nobles que puedan ser ofrecidos a precios módicos.



cm.



cm.



Semillón

DESCRIPCION

BROTE. Apice: lanoso; blanco-verdoso; leves tintes carminados en el borde. **Tallo herbáceo:** tendencia a erecto; prácticamente glabro; verde claro. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; lanosas; la tercera con esfumaduras cobrizas. **Basales:** extendidas; telaraña abundante; intensas esfumaduras cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida, contorsionada y revolutada; mediana; ampollado mediano; verde; opaca o muy poco lustrosa; medianamente pentalobada. **Indumento haz inferior:** leve telaraña. **Dientes:** convexos; medianos, cortos. **Seno peciolar:** "U" bordes tendiendo a convergentes. **Punto peciolar:** blanquecino. **Pecíolo:** mediano a corto; muy leve telaraña; levemente rosado.

RACIMO. Mediano; cónico-corto y cónico-mediano; lleno a bien lleno.

BAYA. Mediana; esferoide; amarillo-dorada; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Sería originario de la zona de Sauternes (Gironde) de donde se ha difundido a todo el Sudoeste francés (42). Sus diversos sinónimos dicen de su antigüedad en la región. En Cuyo constituye una entidad bien definida, conocida sólo por ese nombre, aunque en algunos casos es confundido con Sauvignon.

CARACTERES DIFERENCIALES

Es un cepaje muy bien conocido en Cuyo. En la brotación resaltan sus brotes coloreados. Las hojas son muy típicas; orbiculares con senos laterales superiores e inferiores de mediana profundidad, recortando cinco lóbulos iguales y frecuentemente revolutados y de una tonalidad amarillenta que resulta característica para los tipos más difundidos. Hemos identificado, no obstante, algunas formas con las hojas más extendidas, de verde más oscuro y racimos más apretados. También existen clones con las hojas muy recortadas y otros con caracteres foliares y de fruto con aspecto de tetraploides.

El racimo es cónico-corto, no muy apretado, de bayas redondas, de piel fina.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota con el Malbec y madura una semana antes.

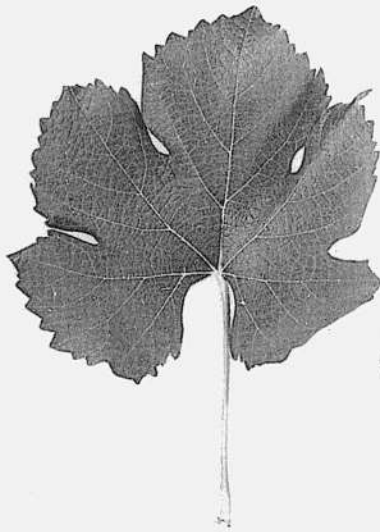
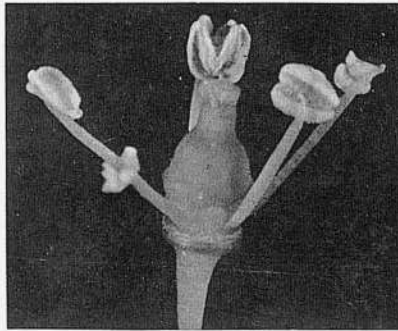
IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es un cepaje francés diseminado en todo el mundo. En Francia sigue en importancia sólo el Carignan, Aramón, Ugni blanc y Gamay. Es el principal cepaje en la elaboración del vino Sauternes, junto al Sauvignon y al Muscadelle. Sus granos (no los racimos) atacados por la podredumbre noble son cosechados en tandas sucesivas, con el grado de ataque y sobre maduración adecuados y son sometidos a una elaboración muy laboriosa (20).

En Cuyo, aunque no es objeto de cuidados especiales, como los mencionados para Francia, el vino se considera de buena calidad. En nuestro medio ha ido menguando su importancia, en buena parte debido a su susceptibilidad a la podredumbre del racimo.



cm.



cm.



Sultanina

DESCRIPCION

BROTE. Apice: leve telaraña, prácticamente glabro; verde-claro; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** curvado; glabro; verde o muy leve coloración pardo-rojiza. **Hojuelas. Apicales:** poco plegadas, contorsionadas, especialmente a nivel de dientes; prácticamente glabras pero con centro de lanosidad en el punto peciolar; verde con leve tonalidad cobriza. **Basales:** extendidas y algo contorsionadas; glabras; tonalidad amarillenta cobriza.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Involutada; extendida; grande; orbicular; lisa; verde; algo lustrosa; poco tri y pentalobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** tendencia a rectilíneos; grandes. **Seno peciolar:** perforado y cerrado. **Punto peciolar:** verdoso. **Pecíolo:** mediano a corto; glabro; muy leve coloración rosa-pálido.

RACIMO. Grande; suelto a bien lleno; cónico-alargado.

BAYA. Blanco-dorado; elipsoidal mediana y alargada, tendencia a ovoide; mediana; neutra; pulpa carnosa; apirenica.

SINONIMOS y ORIGEN

Kechmish; Thompson seedless. Originaria de Turquía (45) y difundida por todo el mundo vitícola.

CARACTERES DIFERENCIALES

Variedad de caracteres ampelográficos tan particulares que resulta inconfundible. Las hojas, verde claro; glabras; blandas; lustrosas, con el borde vuelto hacia arriba. Los racimos grandes, frecuentemente compactos, con bayas ovales, sin semilla. Aún los sarmientos son fácilmente reconocibles; blanquecinos, de entrenudos largos.

CARACTERES FENOLOGICOS

Es una de las variedades de brotación más temprana; lo hace una semana a 10 días antes que Malbec. Según autorizaciones de cosecha en departamentos cercanos a Mendoza, se la ha cortado a fines de enero y mediados de febrero. (38).

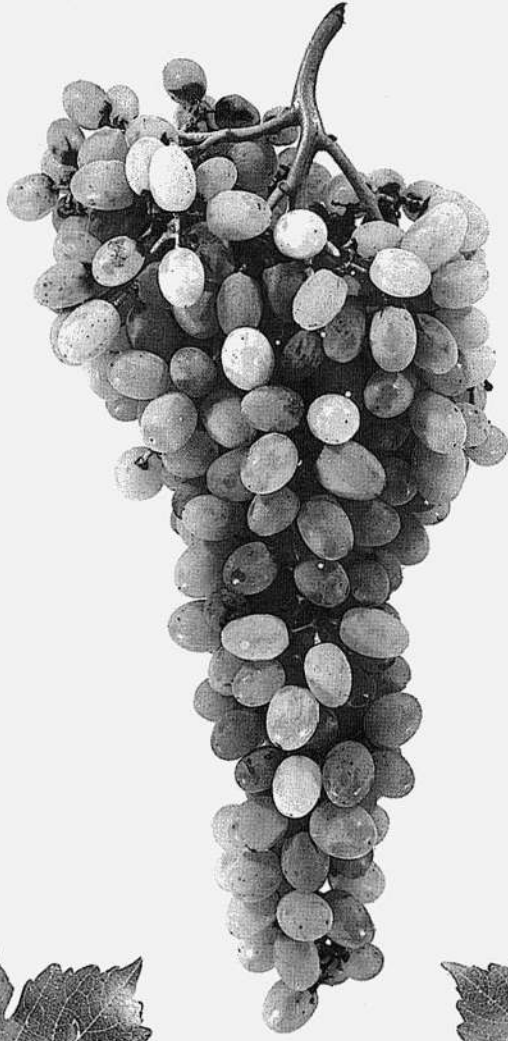
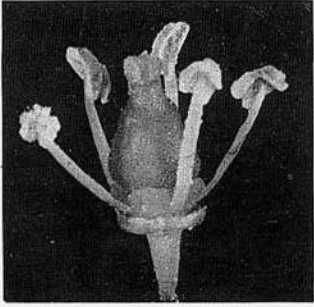
IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En su condición de variedad sin semilla es universalmente utilizada para desecar. En California (EE.UU) representa el 95% de la producción de pasas y al mismo tiempo es importante como uva de mesa (46). También es muy cultivada en Grecia; Turquía; Israel; Sudáfrica; Australia. En este último país ha sido motivo de prolijos estudios debido a su variable inducción floral que obliga a determinaciones invernales para orientar la intensidad de la poda (30). En Cuyo hemos hallado que, efectivamente en determinadas condiciones, un buen porcentaje de yemas no lleva frutos en contraste con lo comprobado en prácticamente todas las otras variedades. No obstante eso, en este medio, es una variedad de gran producción. En Francia es muy poco cultivada a causa de problemas de fertilidad (18).

Ha sido objeto de numerosas experiencias tratando de mejorar su producción y agrandar el tamaño de las bayas.

En diversos centros comerciales se hacen tratamientos hormonales con esa finalidad, incorporados a la rutina de las labores.

En Cuyo a pesar de su buen rendimiento tiene escasa importancia comercial ya que el área plantada - mayor en San Juan - no pasa del 3% del total.



cm.



cm.



Syrah

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanco-verdoso; algunos con extremos laterales levemente carminados. **Tallo herbáceo:** poco curvado, con los extremos vueltos hacia arriba; lanoso, más intensamente hacia el ápice; verde, con algo de coloración pardusca en nudos. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanco-verdosas, con algún tinte carminado en los bordes. **Basales:** poco plegadas; lanosas en faz superior, algodonosas en la inferior; verde-blanquecinas o con tonalidad dorada.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Lóbulo central plano o plegado asimétricamente, los laterales doblados hacia arriba; mediana; orbicular; medianamente ampollada, con intensidad variable; verde; opaca; típicamente trilobada. **Indumento faz inferior:** telaraña abundante. **Dientes:** convexos; grandes. **Seno peciolar:** "U" tendencia a lira. **Punto peciolar:** blanquecino. **Pecíolo:** mediano; lanoso; pardo-rojizo.

RACIMO. Cónico-alargado, tendencia a cilíndrico; mediano; compacto o bien lleno.

BAYA. Negro-azulada, elipsoidal-mediana; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Se citan sinónimos que son variaciones de su ortografía: **Shiras. Sirac. Syra.** etc. También se la llama **Petit Syrah.**

En Cuyo es muy rara la denominación de **Syrah.** Comúnmente se la conoce (por error) como **Balsemina** o **Balsamina.** Al presente hay tendencia a corregir el equívoco.

Su origen es impreciso. Por semejanza del nombre con lugares, podría ser de origen persa (ciudad de Shiraz o Chiraz) o de Sicilia (Siracusa) (45).

En Francia se la cultiva desde antiguo en el Valle del Ródano y posteriormente se ha expandido por muchos otros países vitivinícolas: Italia, EE.UU. (California), Australia, Africa del Sur, etc. (27).

CARACTERES DIFERENCIALES

Los caracteres más típicos que facilitan su identificación, residen quizás, en las hojas, trilobadas, con los senos laterales superiores suficientemente marcados como para destacar un lóbulo central ancho, con el extremo en ángulo recto u obtuso. El seno peciolar es en "U" y en lira. Los racimos son también muy característicos: cilíndricos, algo apretados con pedúnculo bastante largo y bayas elípticas.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota junto con Malbec o muy poco después y madura unos 10 días después de éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Francia se destaca por su brotación algo tardía y maduración temprana, se la considera de poca producción pero da origen a vinos de muy buena calidad aunque necesitando algunos años para alcanzar sus mejores valores.

En Italia es uno de los cepajes franceses que ha alcanzado una especial importancia, mejorando la producción vínica en algunas regiones de Toscana (31).

En Cuyo se la considera productora de vinos finos, con buen color y perfume fino y característico, quizás de la intensidad y calidad de los que desarrolla la Malbec. Se la nota con buena sanidad, sin corrimiento en los racimos pero las bayas tienden a arrugarse y consecuentemente, a perder peso, rápidamente, cuando entra en sobremaduración. Hemos seleccionado material de muy buen rendimiento.

Pensamos que es un cepaje al que se debería dar especial atención, pudiendo asignársele un rol destacado en un plan de mejoramiento del encepado, tendiendo a la incorporación de variedades finas, tintas y sin detrimento de la producción

Tannat

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; blanquecino con fuertes tintes carminados en el borde. **Tallo herbáceo:** erecto; telaraña; algo coloreado. **Hojuelas. Apicales:** las dos primeras plegadas, la tercera, extendida; algodonosas; blanquecinas con tonalidad verde-amarillento. **Basales:** extendidas; algodonosas en faz inferior, intensa telaraña en la superior; tonalidad verde-amarillento y fuertes esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Extendida; revolutada; orbicular; algunas truncadas, ampollado mediano; entera y muy poco trilobada; verde; opaca. **Indumento faz inferior:** lanosa. **Dientes:** convexos; pequeños. **Seno peciolar:** en "V" bordes con leve tendencia a lira. **Punto peciolar:** verduoso, en algunos casos, levemente coloreado. **Pecíolo:** corto; telaraña; coloreado de rojo-violáceo.

RACIMO. Mediano; bien lleno a compacto; cónico-mediano.

BAYA. Pequeña a mediana; esferoide y elipsoidal muy corta; negro-azulada; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Es un viejo cepaje del Sudoeste francés. En Cuyo es poco conocido y no se le aplica ninguna otra denominación local.

CARACTERES DIFERENCIALES

Su principal característica reside quizás, en sus hojas orbiculares, poco lobuladas y con el borde del limbo vuelto hacia abajo (revolutadas).

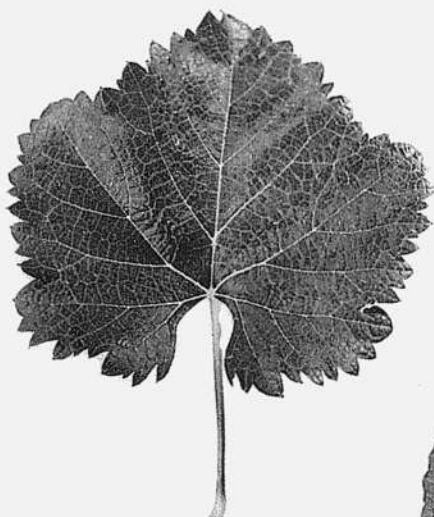
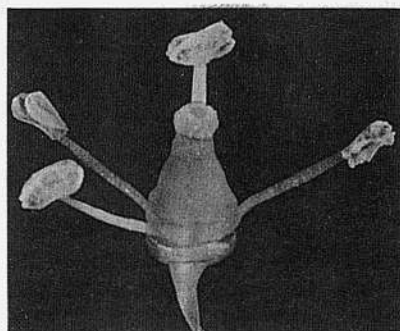
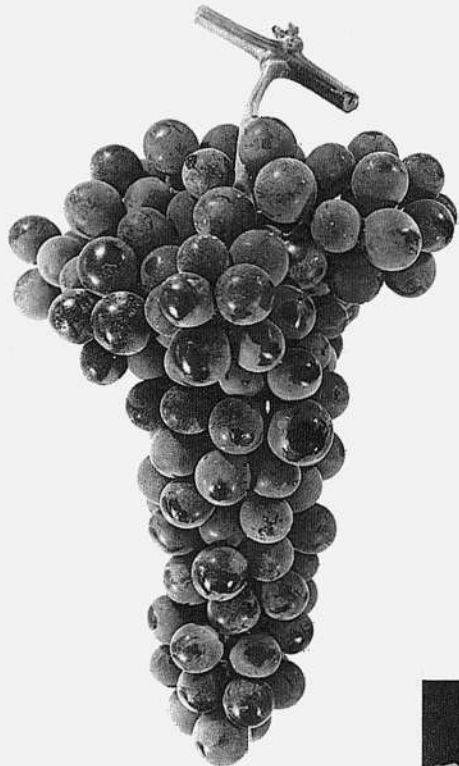
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota y madura al tiempo del Malbec o muy poco después.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Francia tiene importancia en zonas del sudoeste donde produce un vino fino que precisa un largo período de envejecimiento. (18).

En Mendoza hay, según estadísticas sólo unas 80 hectáreas; su influencia en la producción vítica es muy pobre. Vegetativamente es una planta vigorosa, de rendimiento medio; su vino, como el Malbec, es de corte, utilizado para mejorar vinos comunes.



1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | cm.

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | cm.

Tempranilla

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; algo carminado en los extremos. **Tallo herbáceo:** muy curvado, tendencia a cayado; muy lanoso, casi algodonoso; abundante color pardusco-rojizo. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; blanco-verdosas con algo de tonalidad carminada en los bordes. **Basales:** extendidas, tendiendo a revolutas; telaraña intensa en faz superior e intensa lanosidad en inferior; tonalidad amarillenta y muy leves esfumaturas cobrizas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Plegada y muy contorsionada; grande; cuneiforme-mediana y alargada; ampollado mediano y profundo; verde; opaca; pentalonada. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña y pubescencia. **Dientes:** dominancia de rectilíneos; grandes. **Seno peciolar:** "V" algo estrecha, bordes convergentes, frecuentemente perforados, más raramente cerrados. **Punto peciolar:** verdoso. **Peciolo:** mediano a corto; pubescente y algo telaraña; coloreado a rayas.

RACIMO. Grande; lleno a bien lleno; cónico-alargado.

BAYA. Negro-azulada; esferoide; mediana; neutra; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Tempranillo de La Rioja. Cultivado desde muy antiguo en la provincia de La Rioja (España), se lo puede considerar originario de esa región. En Albacete (España) se la llama **Cencibel** o **Jacibera** (22). En California (EE.UU) se la conoce como Valdepeñas (46).

CARACTERES DIFERENCIALES

El cepaje cultivado en Cuyo como **Tempranilla** coincide en todas sus características con el **Tempranillo de Rioja** (45) - (41). Se puede reconocer fácilmente por sus hojas contorsionadas, algo alargadas, muy lobuladas, con fuerte indumento y pubescencia; algunas hojas viejas tienen grandes dientes convexos. Los racimos grandes, bastante apretados, de bayas redondas, son también característicos.

CARACTERES FENOLOGICOS

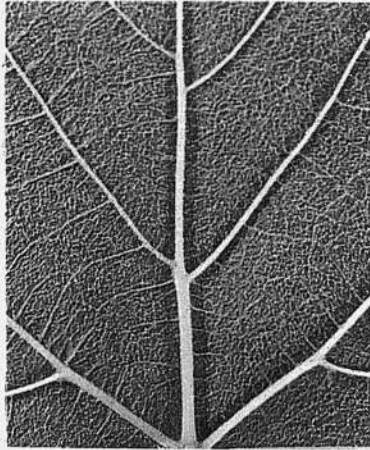
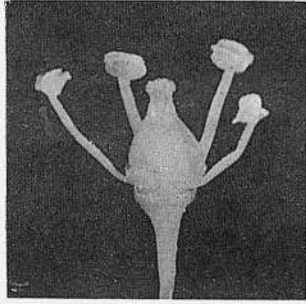
Brota una semana después que Malbeck y se cosecha también una semana a 10 días después que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Tiene importancia en España: En Alava constituye el 70% del encepado y está muy cultivado en Logroño y Palencia; se le atribuyen allí, a sus vinos, grandes condiciones de fineza (17).

En Mendoza, hace algún tiempo, tuvo un gran auge como cepaje tinto, de gran producción; aún hoy es la segunda variedad tinta de vinificar (26).

Vegetativamente es planta vigorosa aunque, en ocasiones, presenta algunas alteraciones en la brotación o en floración y cuaje. Es muy susceptible al oidio y su vino no se ha destacado por apreciados caracteres propios, como es el caso del Malbeck.



cm.

cm.



Tocai Friulano

DESCRIPCION

BROTE. Apice: extendido; lanoso; muy leve coloración carminada. **Tallo herbáceo:** poco curvado, con el ápice levantado; ralos pelos largos; verde. **Hojuelas. Apicales:** algodonosas; blanquecinas. **Basales:** lanosas en la faz inferior y telaraña leve en la superior; con esfumaduras cobrizas.

FLOR. Hermafrodita

HOJA ADULTA. Muy contorsionada, tendencia a infundibuliforme, de bordes ondulados; orbicular aunque algunas algo alargadas; medianas; leve ampollado grueso; verde; opaca; enteras y poco trilobadas. **Indumento faz inferior:** prácticamente glabra o con ralos pelos lanosos y en algunas, leve pubescencia corta en nervaduras. **Dientes:** típicamente convexos; medianos y pequeños. **Seno peciolar:** en "V" estrecha bordes convergentes, perforado y frecuentemente cerrado. **Punto peciolar:** verdoso. **Pecíolo:** mediano; glabro, algo coloreado.

RACIMO. Cónico mediano, alado; bien lleno a compacto.

BAYA. Esferoide y elipsoidal-corta; amarillo-dorado; pequeña.

SINONIMOS y ORIGEN

Ni en las descripciones italianas el **Tocai friulano** aparece como sinónimo de **Sauvignonasse** ni en las francesas, éste último está relacionado con el primero, no obstante hemos tenido oportunidad de observar que ambos cepajes son uno solo. El verdadero origen del cepaje permanece incierto.

CARACTERES DIFERENCIALES

Es muy típico el aspecto del follaje, con las hojas que llegan a tomar forma de copa, con una característica ondulación del borde producida por una trabazón de dientes muy particular; frecuentemente trilobadas, con los senos laterales muy cerrados y con los bordes superpuestos; los senos laterales inferiores apenas insinuados.

Son muy frecuentes hojas un tanto irregulares y asimétricas. El seno peciolar es bien estrecho y hasta cerrado.

Existe un poco de confusión con respecto al nombre de esta variedad. Por una parte, en Hungría está la famosa región vitícola de Tokay, pero en ella no se cultiva el cepaje descrito sino el **Furmint** con el que se lo ha confundido y que no sería otro que **Altesse** (18) y el **Harslevelu**; el **Pinot gris** francés, idéntico al **Pinot negro** y diferente al cuyano, también se lo conoce como **Tokay**; por fin en EE.UU. se denomina **Flame tokay** al **Angelino**.

Se trata de una variedad muy interesante que, en nuestro medio se encuentra difundida como mezcla, frecuentemente con Semillón, Riesling, Chardonnay, etc. Generalmente confundida con Riesling. En más de una finca se lo denomina "Riel" como deformación de **Riesling**.

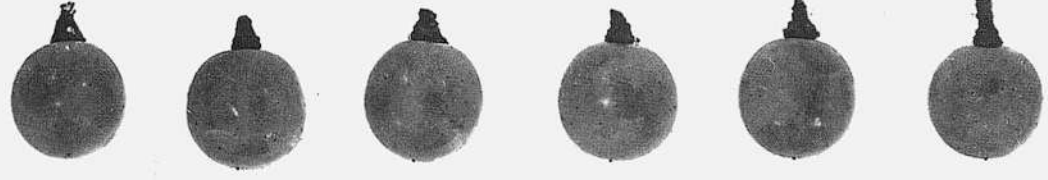
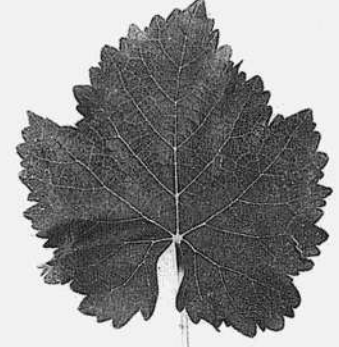
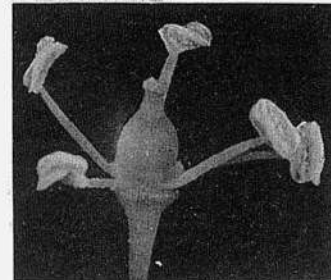
CARACTERES FENOLOGICOS

Brota una semana después que el Malbeck y madura aproximadamente al mismo tiempo que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

En Italia produce un vino de calidad, en cambio en Francia, Galet (18) dice del Sauvignonasse que origina un vino común sin mayores méritos.

En Mendoza está bastante difundido aunque, como hemos visto, bajo otros nombres. Se lo aprecia por su producción y su brotación algo tardía, pero es muy susceptible a oidio y a la podredumbre gris del racimo.



Torrantes Mendocino

DESCRIPCION

BROTE. Apice: algodonoso; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** casi erecto; muy lanoso; levemente pardusco. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas; algunas con esfumaturas cobrizas. **Basales:** extendidas, algo contorsionadas; telaraña en faz superior y lana en la inferior; difundidas esfumaturas cobrizas.

FLOR. Funcionalmente femenina.

FLOR ADULTA. Plegada asimétricamente, contorsionada e infundibuliforme; mediana; orbicular; leve ampollado grueso; verde; levemente lustrosa; poco trilobada. **Indumento faz inferior:** muy ralos pelos en nervaduras, prácticamente glabra. **Dientes:** dominancia de agudos; medianos. **Seno peciolar:** "V" bordes convergentes, frecuentemente perforados y cerrados. **Punto peciolar:** blanquecino pero base de nervaduras frecuentemente violáceas. **Pecíolo:** mediano y largo; glabro; coloreado de violáceo poco intenso, característico, dejando aproximadamente 1 centímetro hacia el seno peciolar, sin coloración.

RACIMO. Mediano; lleno; cónico-mediano.

BAYA. Amarillo-dorada; esferoide, algunas tendencia a discoides; mediana; algo perfumada; pulpa blanda.

SINONIMOS y ORIGEN

Se la conoce más comúnmente como **Chichera**; en algunos lugares, como **Palet**. En Río Negro se la denomina **Loca** o **Loca blanca**, lo que no debe prestarse a confusión con la **Folle blanche**, variedad francesa, completamente diferente. Es un cepaje difundido mayormente en Mendoza; considerado local por no haberse establecido conexión con ninguna variedad europea.

CARACTERES DIFERENCIALES

Las hojas son bastante contorsionadas, de dientes agudos, casi glabras. Muy frecuentemente, en la zona del punto peciolar, la base de las nervaduras, está coloreada de violáceo claro. Por otra parte los racimos, generalmente se presentan con millerandage (corredura), debido a la autoesterilidad de la flor. Son frecuentes los granos achatados (discoides).

CARACTERES FENOLOGICOS

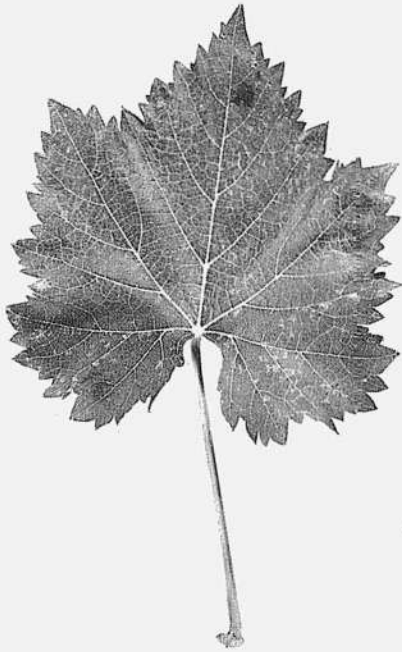
Brota en la época del Malbeck o poco después. Es de maduración temprana; también al tiempo del Malbeck.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Es frecuente hallarla en parrales caseros y aún comerciales y como mezcla en viñedos; pero no existen plantaciones puras de esta variedad, por lo que puede estimarse que su importancia económica es muy escasa.



cm.



cm.



Torrontes Riojano

DESCRIPCION

BROTE. Apice: pequeña zona central glabra, resto intensamente lanoso; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** poco curvado; intensa telaraña; verde o con leves tonalidades parduscas. **Hojuelas. Apicales:** plegadas; algodonosas en ambas fases; sin esfumaturas cobrizas. **Basales:** extendidas; intensa telaraña en faz superior y algodonosas en la inferior; tonalidad amarillenta; sin esfumaturas cobrizas.

FLOR. hermafrodita.

HOJA ADULTA. algo plegada y muy contorsionada; mediana a grande; orbicular; ampollado grueso y medianamente profundo; verde; opaca; poco pentalobada, con los senos laterales inferiores poco marcados. **Indumento faz inferior:** intensa lanosidad. **Dientes:** bordes convexos; anchos; medianos a grandes. **Seno peciolar:** "V" estrecha bordes convergentes, algunos perforados. **Punto peciolar:** verdoso, frecuentemente con la base de nervaduras rosadas. **Peciolo:** mediano a largo; escasa telaraña; rojo-violáceo, excepto una pequeña porción hacia el punto peciolar.

RACIMO. Grande; suelto a bien lleno; cónico-alargado.

BAYA. Blanco-amarillento-dorado; esferoide; mediana; perfumada.

SINONIMOS y ORIGEN

No conocemos su origen pues aún no se la ha podido identificar con alguna variedad europea y conocer así, sus antecedentes en el viejo mundo.

En San Juan se la conoce como Malvasía, separándola del Torrontes con el que suele estar mezclada. En Mendoza, erróneamente se la llama Moscato d'Asti.

CARACTERES DIFERENCIALES

Es bastante típico su follaje. Hojas grandes, contorsionadas, gruesas, de abundante indumento en la faz inferior. Sus racimos son grandes, de bayas esféricas, amarillo-doradas con una tonalidad aceitosa característica. El perfume particular de las mismas facilita su reconocimiento.

CARACTERES FENOLOGICOS

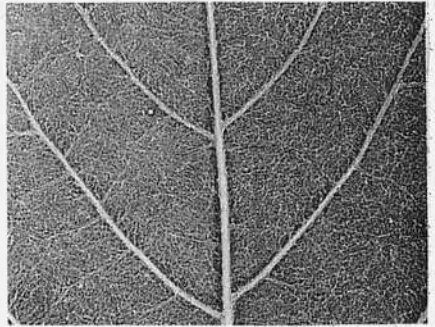
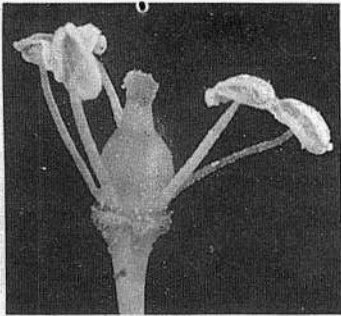
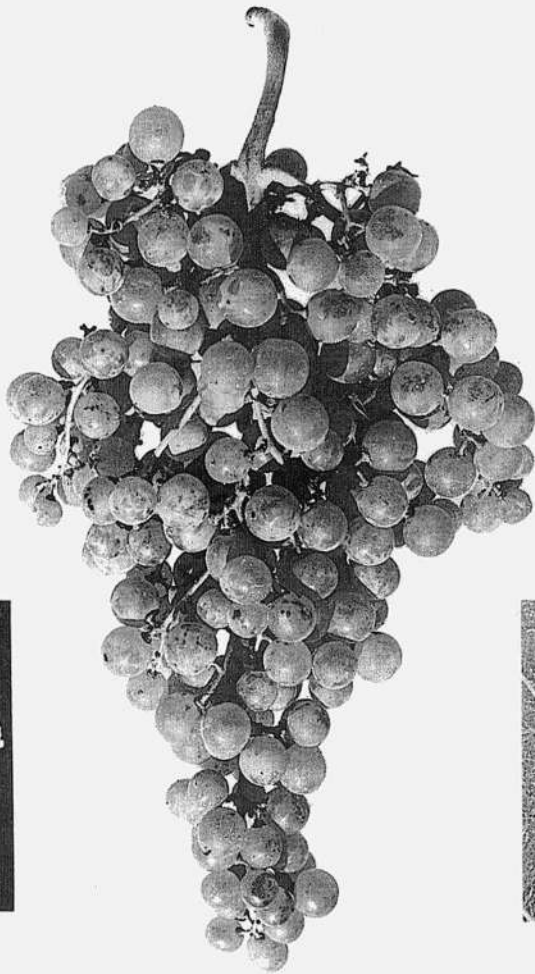
Brota una semana después que el Malbeck y madura unos 10 a 15 días después que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

Este cepaje está difundido en el noroeste, principalmente en La Rioja y Catamarca, donde produce apreciados vinos y aguardientes típicos. En San Juan donde se la conoce más como Malvasía, tiene también, bastante importancia. En los últimos años ha sido objeto de una especial difusión en Mendoza donde, en algunos sitios se la llama Moscato d'Asti. A este respecto, conviene adarar que tal denominación no corresponde a ningún cepaje determinado, sino a vinos que se elaboran en la región de Monferrato en el Piemonte, provincias de Asti; Alessandria y Cuneo, con un grupo de variedades poco diferentes entre ellas y que Oalmasso et al. (14) reúnen bajo el nombre de **Moscato bianco**.

Es un cepaje muy interesante, vigoroso, de gran producción, bastante precoz pues brotando en época media es de maduración temprana. En general no tiene dificultad para lograr una graduación glucométrica y maduración adecuadas.

Ultimamente sus vinos han sido objeto de reconocimiento de méritos internacionalmente, obteniendo varios lauros a ese nivel.



Torrontes Sanjuanino

DESCRIPCION

BROTE. Apice: intensamente lanoso; sin halo carminado. **Hojuelas:** Apicales: plegadas; algodonosas en ambas faces; tonalidad amarillo cremosa. **Basales:** extendidas; telaraña en faz superior y algodonosas en la inferior; misma tonalidad amarillo-cremosa en el limbo; sin esfumaturas cobrizas. **Tallo herbáceo:** curvado; telaraña; verde amarillento o con leves coloraciones parduscas.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Contorsionada; mediana a grande; orbicular, algunas cuneiforme corta; ampollamiento mediano, poco profundo; verde intenso; opaca; poco pentalobada. **Indumento faz inferior:** intensa lanosidad. **Dientes:** convexos; medianos. **Seno peciolar:** en "V" estrecha, bordes convergentes, algunos perforados. **Punto peciolar:** verdoso. **Peciolo:** largo; leve telaraña; coloreado de rojo-violáceo.

RACIMO. Mediano a grande; bien lleno; cónico-mediano.

BAYA. Blanco-dorada; elipsoidal-corta y mediana; grande y mediana; perfume moscatelizado.

SINONIMOS y ORIGEN

Conocido desde hace mucho tiempo en Cuyo, no hemos hallado aún correspondencia con alguna variedad del viejo mundo. En San Juan es más conocido como **Torrontés**, distinguiéndolo de la **Malvasía** o **Torrontés riojano** con el que suele estar en mezcla; En Mendoza, en cambio, está difundido como **Moscatel romano**. En Chile en el Valle del Elqui, se cultiva el cepaje **Moscatel de Austria** que según material remitido coincide con el **T. sanjuanino**, acá considerado.

CARACTERES DIFERENCIALES

En esta variedad, como en el caso del **Torrontés riojano**, es característico el follaje. Las hojas son bastante grandes, contorsionadas, con apariencia dura y rígida y abundante indumento en la faz inferior. El racimo llega a ser bastante apretado; la forma de sus bayas varía desde casi esférica hasta elipsoidal mediana, estas últimas, parecidas a las del **Moscatel de Alejandría**; tienen también perfume moscatelizado.

En San Juan no se encuentra cultivado como cepaje puro, sino mayormente, en mezcla con el **Torrontés riojano**, del que puede diferenciarse fácilmente, si se comparan los racimos bien desarrollados. El follaje es bastante similar, no obstante, observando en detalle la hoja de ambos cepajes, hemos podido establecer diferencias que permiten separarlos: La hoja del **T. sanjuanino** es más oscura; de ampollamiento más fino; menos lobulada; de dientes más chicos y numerosos y, muy particularmente, la coloración antocianica del peciolo llega indefinidamente hasta el punto peciolar, sin interrumpirse netamente un centímetro antes, como en el **T. riojano**.

Hemos encontrado en Mendoza, plantas de una variedad parecida al **T. sanjuanino**, probablemente, sin ninguna difusión de importancia. A más de otras diferencias en las hojas, las bayas son de forma obovoide, más blanquecinas y de maduración más tardía, pero también tienen perfume moscatelizado, aunque de intensidad muy variable.

En San Juan, hemos visto difundido en parcelas puras, un cepaje denominado oficialmente **T. sanjuanino**.

Tiene gran similitud con éste pero las hojas son glabras.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota con el Malbeck o muy poco después y madura unos diez días después de éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

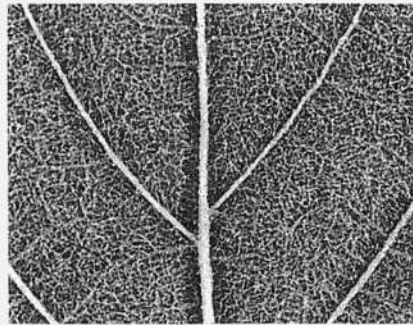
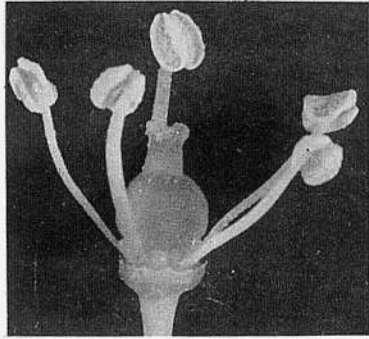
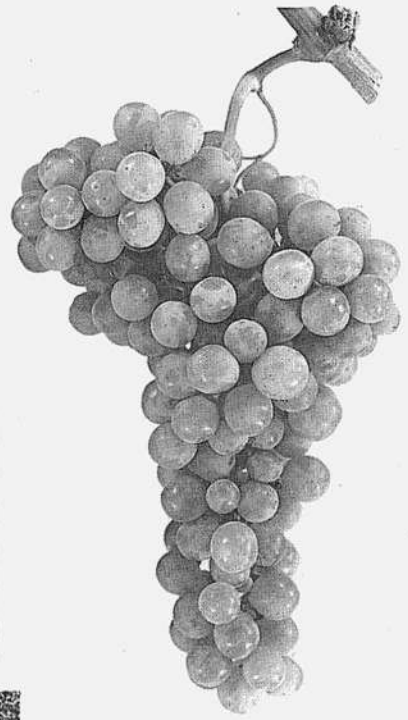
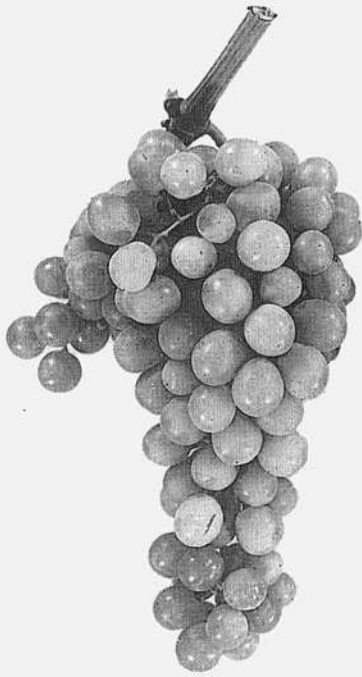
Es un cepaje vigoroso, de buena producción. No es especialmente susceptible a peronóspora u oidio pero lo es algo a podredumbre del racimo.

Como uva de mesa, el racimo suele ser demasiado compacto y el perfume moscatelizado es muy variable.

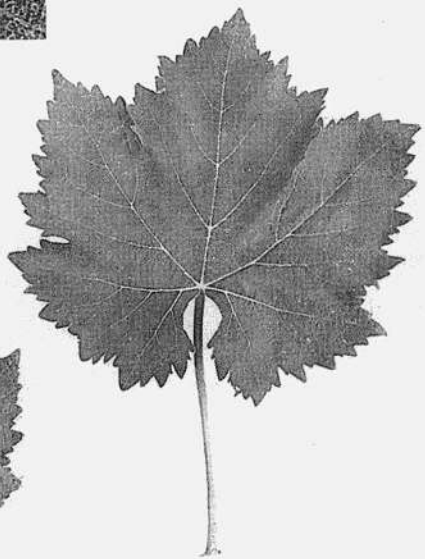
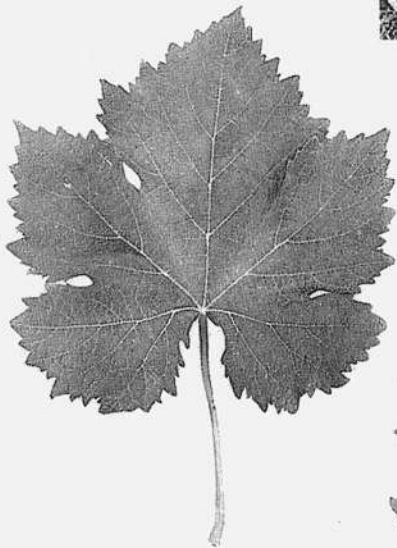
Se lo vinifica, frecuentemente en mezcla con otros cepajes blancos comunes.

Como Moscatel romano está en Mendoza, en algunas propiedades en cuarteles puros, con fines de elaboración.

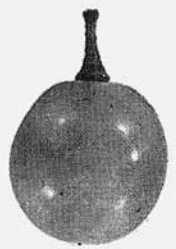
En Chile, como Moscatel de Austria, es la principal variedad para la elaboración de Pisco.



1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | cm.



1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | cm.



Ugni Blanc

DESCRIPCION

BROTE. Apice: intensa lanosidad, practicamente algodonoso; blanquecino; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** poco curvado; lanoso; poco coloreado. **Hojuelas Apicales;** plegadas; algodonosas; blanquecinas. **Basales:** extendidas y algo contorsionadas; intensa lana en faz superior, algodonosas en la inferior; tonalidad amarillenta.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Contorsionada; grande; cuneiforme corta, tendencia a orbicular; ampollado grueso y profundo; verde claro; algo lustrosa; pentalobada, con senos laterales superiores profundos de base casi en "U", laterales inferiores, poco marcados. **Indumento faz inferior:** intensa telaraña. **Dientes:** muy grandes; convexos, especialmente en las hojas más viejas. **Seno peciolar:** tendencia a lira, con los bordes frecuentemente superpuestos y hasta cerrado en hojas más antiguas. **Punto peciolar:** blanquecino; **Peciolo:** con leve telaraña; algo coloreado en los extremos.

RACIMO. Grande; tendencia a cilíndrico; bien lleno; generalmente alado.

BAYA. Amarillo-verdosa; esferoide; neutra; pulpa blanda; resto pistilar evidente.

SINONIMOS y ORIGEN

En Francia se lo conoce también como Saint Emilion y Clairette de granos redondos y en Italia, entre los varios Trebbianos descriptos, el T. toscano o T. florentino es el que se ajusta al cepaje considerado.

El origen del Ugni blanc, según la prolija monografía sobre Trebbiani de G. Dalmasso et al. sería italiano y, tal vez, etrusco (14).

CARACTERES DIFERENCIALES

Resalta el color del follaje, con hojas grandes, profundamente recortadas, con dientes muy grandes; de ampollado intenso y grueso y el abundante indumento del envés. Son también característicos, los racimos grandes, casi compactos, abultados arriba y el cuerpo cilíndrico, algunas veces bifurcado abajo, con granos redondeados con evidente resto pistilar persistente.

CARACTERES FENOLOGICOS

Brota unos 10 a 15 días después que el Malbeck y madura unos 20 días después que éste.

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

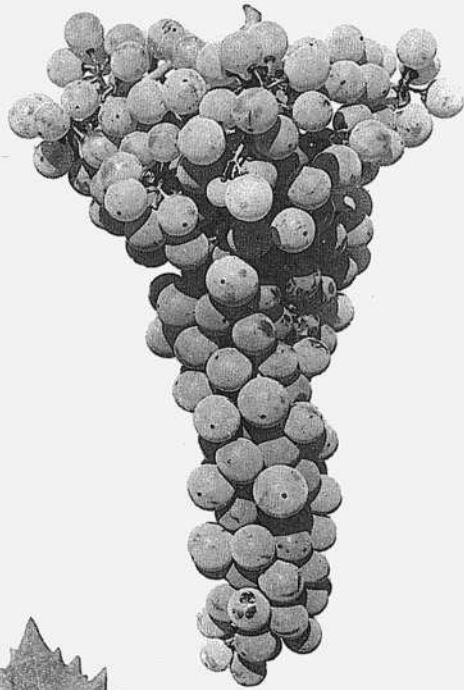
Es una de las variedades de difusión mundial más amplia. En Italia es el más importante de los Trebbianos; interviene en la constitución del Chianti y otros vinos finos. En Francia es la variedad más cultivada luego del Carignan y el Aramón. Como Saint Emilión de Charante, se utiliza para la producción de destilados finos (18) - (21).

En Cuyo está poco cultivado pero en mérito a sus extraordinarias condiciones, algunos viveros, lo están propagando, accediendo a una firme demanda.

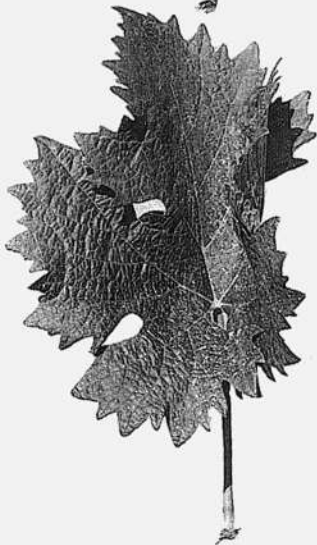
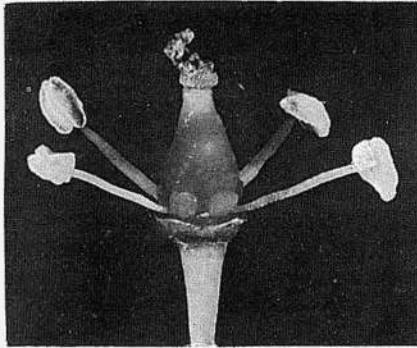
Es de gran rendimiento, bastante resistente a enfermedades criptogámicas, productor de caldos ácidos apropiados para la elaboración de vinos finos y, particularmente para destilar.

Por su brotación tardía, lleva ventaja frente a heladas tardías, pero su maduración, también tardía, lo haría recomendable, quizás, para zonas más cálidas.

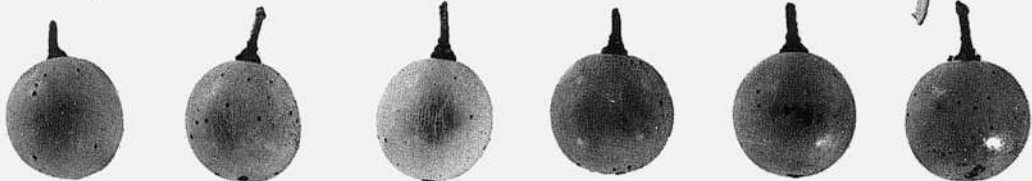
En Mendoza hay gran número de hectáreas anotadas como Ugni blanc pero que en realidad son de Gibi (ver pg. 22), variedad con la que está confundida aunque ampelográficamente pueden diferenciarse con facilidad.



cm.



cm.



Valenci

DESCRIPCION

BROTE. Apice: pequeño; telaraña; blanquecino-verdoso; sin halo carminado. **Tallo herbáceo:** curvado; leve telaraña; leves coloraciones parduscas. **Hojuelas. Apicales:** la primera plegada, la segunda y tercera, extendidas; telaraña; con esfumaturas cobrizas, especialmente la tercera. **Basales:** poco plegadas; muy leve telaraña; con esfumaturas cobrizas; verde intenso; brillantes.

FLOR. Hermafrodita.

HOJA ADULTA. Contorsionada, tendiendo a involutada; grande; cuneiforme-corta; lisa; verde algo oscuro; lustrosa; poco pentalobada. **Indumento faz inferior:** glabra. **Dientes:** tendiendo a convexos; anchos; grandes. **Seno peciolar:** "V" bordes paralelos y convergentes. **Punto peciolar:** verdoso. **Peciolo:** largo; glabro; coloreado de rojo-violáceo.

RACIMO. Grande; cuneiforme mediano a corto; bien lleno.

BAYA. Violácea; elipsoidal mediana; neutra; pulpa algo crocante.

SINONIMOS y ORIGEN

Escrita también **Valensi** y nombrada a veces, con deformaciones **Valanci** o **Valancín**.

No disponemos de referencias precisas sobre esta variedad, de probable origen español. En la Ampelografía de Viala y Vermorel (45) se menciona **Valencienne** con caracteres que no parecen coincidir con el Valenci de Cuyo. Galet (18) menciona a Valenci; **Valensi**; **Valencia** y **Valenci** real refiriéndose, en todos los casos a Tenerón que es el **Crujidero** o **Valenci blanca** y por **Valenci noir** describe a **Danugue** o **Planta mula** que es parecido al **Valenci** cuyano pero con diferencias precisas. Branas y Truel (6) describen **Valenci noir** en coincidencia con el cepaje que nos ocupa, idéntico a **Valenci negro** de colección de Requeña (España).

CARACTERES DIFERENCIALES

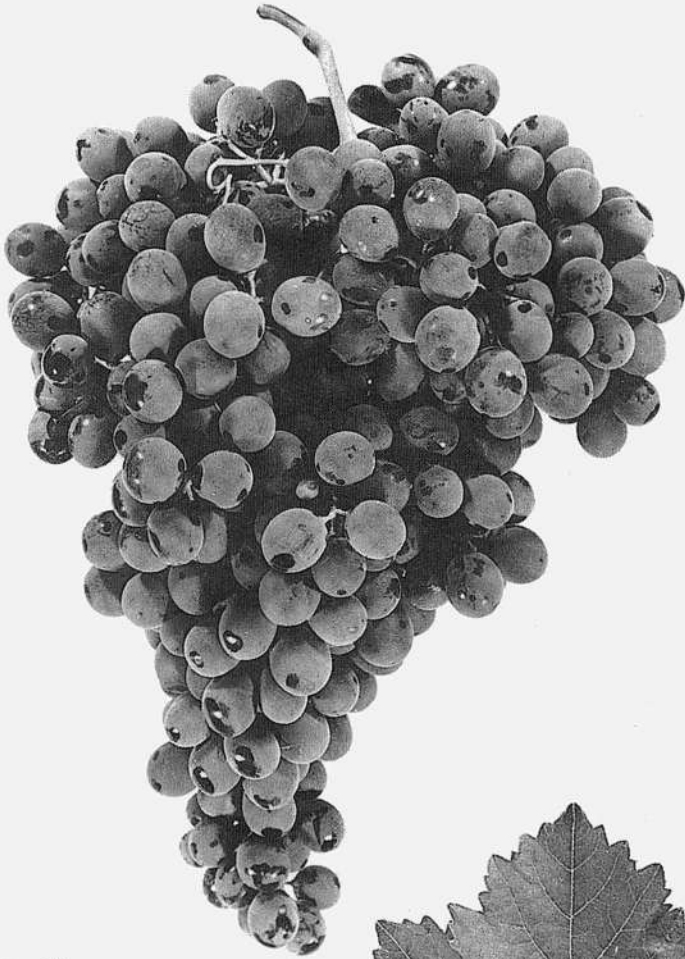
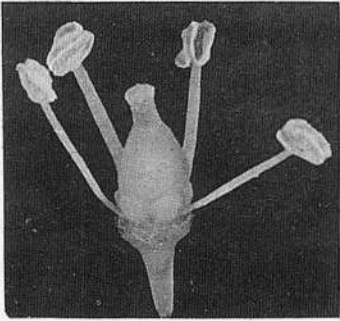
La hoja es algo contorsionada, de color oscuro; el limbo liso; glabra; el borde suele tender a curvarse hacia arriba (involutada). El racimo es grande, un poco apretado y las bayas, también grandes, ovales, muy pruinosas.

CARACTERES FENOLOGICOS

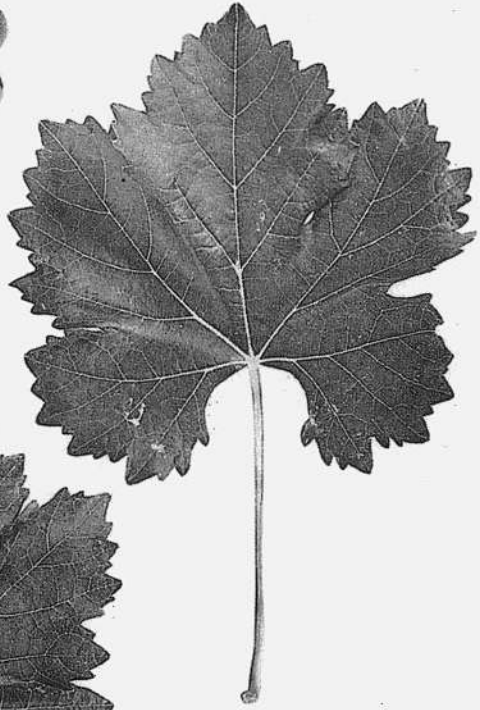
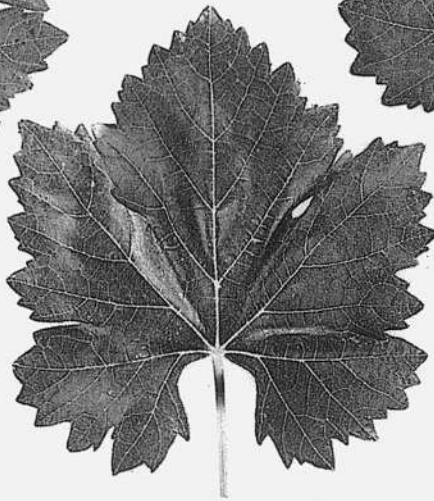
Es una de las primeras variedades en brotar; casi una semana antes que Malbeck; en cambio es bastante tardía para madurar; unos quince días después de éste. Como uva de mesa, sin embargo, se ha autorizado cosecha con la mayor frecuencia en la segunda semana de febrero (25).

IMPORTANCIA ECONOMICA y APTITUDES

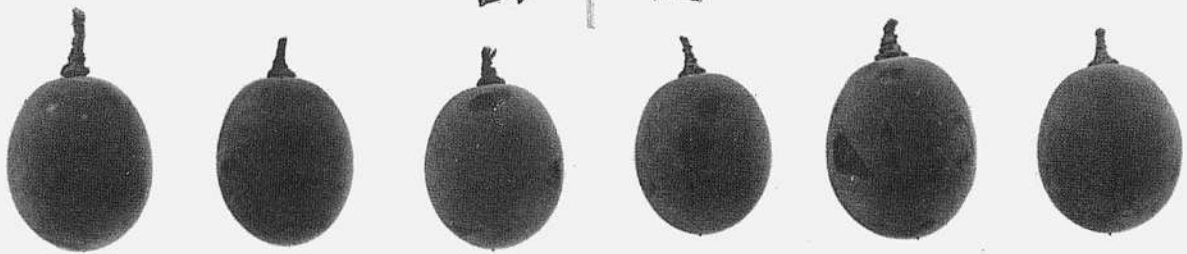
Aunque hay numerosas descripciones de otras variedades que llevan este nombre o parecido, según hemos visto, las que se refieren al Valenci de Cuyo, son muy escasas, indicando su poca importancia mundial. En Cuyo, en cambio, en su calidad de cultivar productiva y de color, aunque no muy intenso, alcanzó considerable difusión. Se lo utiliza principalmente para vinificar, aunque por sus características, debería destinarse a consumo en fresco; en alguna medida así se hace; en tal condición, se considera el racimo demasiado apretado y susceptible a la podredumbre.



1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | cm.



1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | cm.



Bibliografía

- 1 BAILEY, L.H. 1958. The Standart Cyclopedia of Horticulture. EE.UU.
- 2 BOBO, H. 1963. Essai de Resistance a la Manuntention et au Transporte de Raisins de Table. Prog. Agric. Vitic. Año 80 N° 11, Montpellier, Francia.
- 3 BRANAS, J. 1958. Methodes ampelographiques. Prog. Agric. Vitic. Año 75. N° 18, 19 y 20. Montpellier, Francia.
- 4 BRANAS, J. 1955. Registre Ampelographique International. Bull. o.IV28 (291).
- 5 BRANAS, J. et PTRUEL. 1965. Les Cabernets. Prog. Agric. Vitic. N° 82 (24).
- 6 BRANAS, J. et PTRUEL. 1965. Varietés de raisins de table. Montpellier, Francia.
- 7 BRUNI, B. 1959. Contributo allo studio della filogenesi viticola Academ. Ital. Vite Vino. Atti XI. Italia.
- 8 CECEK, S. 1955. Vitis silvestris est'il progeniteur de V. vinifera? Pro gr. Agrie. Vitic. Año 72, N° 3 y 4. Francia.
- 9 CONFALONIERI, V. B. 1964. Relazione illustrativa comprovante l'uso delle denominazioni di origine Vino moscato naturale D'Asti o Moscato D'Asti spumante o Moscato D'Asti o Asti spumante o Asti, Vini d'Italia. Año 6 N° 29. Roma, Italia.
- 10 COSMO, 1. 1971. Developpement de la Production des Raisins de Table et des Raisins secs. Rapp. Général au XIII^o c.I.VV Bull. O.IV Vol. 44. N° 484.
- 11 COSMO, 1. 1964. Le uve da talova in Italia. Rev. di Viticoltura e di enologia. Año XVII. N° 1. Conegliano.
- 12 COSMO, 1. et A. CALO, 1964. Moscato Giallo. Staz. Sper. Viticol. Enologia. Conegliano. Año XXIII. N° 8.
- 13 DALMASSO, G. 1962. Vitigni stranieri in Italia: Riesling renano y Riesling italico. II Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano. Año 108. N° 9 Conegliano
- 14 DALMASSO, G. et al. 1964. Moscato Bianco, Annuario Staz Sper. Vitic. Enologia. Vol. XXIII. N° 7 Conegliano.
- 15 DALMASSO, G. y TYNDALO, 1957. Viticoltura e ampelografia dell'URSS. Academ. Ital. Vi te Vino Atti. Vol. IX Italia.
- 16 FACCIOLI, F. y B. MARANGONI. 1971. Selezione clonale di vitigni romagnoli. Inst.Coltiv. Arboree. Univ. Bologna. Publ. 227.
- 17 FERNANDEZ de BOBADILLA G. 1956. Viniferas Jerezanas y de Andalucía occidental. Ministerio de Agricultura. España.
- 18 GALET, P. 1956. Les cépages et vignobles de France. Montpellier. Francia.
- 19 GALET, P. 1956. Recherches sur les méthodes d'identification et de classification des Vitacéas des zones tempérées. Montpellier, Francia.
- 20 GALET, P. 1973. Précis de viticulture. Montpellier, Francia.
- 21 GAROGLIO, P. G. 1946. Trattato di enología. Firenze, Italia.
- 22 HIDALGO, L. Y M. R. CANDELA. 1971. Contribución al conocimiento del inventario vitícola nacional. LN.LA. Madrid, España.

- 23 HERRERA, E. J. e Inés del C. RIVERA. 1973. Análisis de la producción y el intercambio mundial de uvas de mesa. Probabilidades de incrementar las exportaciones argentinas. 1er. Congreso sobre exportación vitivinícola. Bolsa de Comercio de Mendoza - INTA.
- 24 HUGLIN, P. y B. JULLIARD. 1962. Résultats de la selection nacional de la vigne en Alsace, Ann. Amelior. Plant 12 (2) Francia.
- 25 INSTITUT DES VINES DE CONSOMMATION COURANTE. 1956. Le vignoble francais d'après le cadastre viticole. París, Francia.
- 26 INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA. 1968. Estadística Resultados del III Censo Vitícola Nacional - Mendoza. República Argentina.
- 27 LEVADOUX, L. 1956. Les populations sauvages et cultivées de Vitis vinifera. Annales de L'amelioration des plantes. Francia.
- 28 LONGO, A. 1948. Viticoltura. Roma, Italia.
- 29 MAS Y PUILLAT. 1875. Le vignoble. París, Francia.
- 30 MAY, P. 1961. The value of an estimate of fruiting potencial in the Sultana. Vitis. Vol. 13. Nº 1. Alemania Occidental.
- 31 MINISTERIO DELL' AGRICOLTURA E DELLE FORESTE. 1962. Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Roma, Italia.
- 32 MOLON, G. 1906. Ampelografía. Milán. Italia.
- 33 NAZRALA, M. 1972. Informe sobre el desarrollo de la producción de uva de mesa y pasas en la República Argentina. Rev. IDIA Nº 296.
- 34 OFFICE INTERNATIONAL DU VIN. 1957. Registre ampelographique international. Bull. O.I.V., Francia.
- 35 PROTIN, R. 1971 - 72. Situation de la viticulture dans le monde en 1971. Bull. O.I.V. Vol.45 Nº 500.
- 36 RIBEREAUD - GAYON, J. et J. E. PEYNAUD. 1971. Sciences et techniques de la vigne. París, Francia.
- 37 ROBELLO, N. 1964. Primera reunión de programación vitícola. (INTA). T.II. Mendoza, República Argentina.
- 38 RODRIGUEZ, M. D. Y A. M. de TORRONTGUEI. 1969. Estudio de mercados de las uvas de mesa en nueve ciudades argentinas. Rev. RIA (INTA) Vol.III Nº 1 República Argentina.
- 39 RODRIGUEZ, A. 1954 - 55. Estudios ampelográficos sobre aplicacao dos métodos ampelográficos no caractericao das castas portuguesas de Vitis vinifera. Anais da Junta Nacional de Vinho. Portugal.
- 40 ROSI, A. 1954. La viticoltura in Sicilia. Palermo, Italia.
- 41 RUEDA FERRER, F. 1953. La uva de mesa en Almería. Congreso Internacional de la Vid y el Vino. Roma, Italia.
- 42 TRUÉL, P. 1970-73. Correspondencia epistolar.
- 43 TRUÉL, P. 1970. Repport de mission en Argentine et au Chile.
- 44 VEGA, J. A. J. ALCALDE Y W. CINTA. 1962. Variedades de vid que se cultivan en Cuyo. Colección agropecuaria. (INTA). B. Aires Rca. Argentina
- 45 VIALA et VERMOREL. 1901. Ampelographie universalle. París, Francia.

46 WINKLER, A. J. 1962. General viticulture. California, EE.UU.

47 ZULUAGA, P. 1970. Revisión ampelográfica regional. Rev. Oeste. Año IX N° 30 - 33. Mendoza, República Argentina.

Esta Segunda Edición de la Ampelografía "Cultivares Vitícolas Argentinas" responde a una demanda expresa, dentro y fuera del país, por parte de profesionales, empresas, organismos especializados e instituciones académicas.

Desde el año 1989, la Primera Edición cumple ampliamente su objetivo. Un claro ejemplo fue su oportuna distribución a todos los técnicos y agentes del Instituto Nacional de Vitivinicultura, a cargo del relevamiento y ejecución del Censo Nacional Vitivinícola, con el que se logró finalmente un ordenamiento, rectificando o ratificando los nombres de las variedades en viñedos existentes y nuevas plantaciones.

Desde los comienzos de las explotaciones vitivinícolas argentinas, los cepajes mantuvieron, durante años, las denominaciones aplicadas y difundidas tradicionalmente por nuestros pioneros viticultores, inmigrantes europeos que simplemente relacionaban los lugares de origen, tipos de vinos, variedades similares y aportes personales.

Hoy en día, ante una vitivinicultura en expansión, este riguroso trabajo sigue siendo un aporte, como guía base y material de consulta, para la correcta denominación e identificación de nuestras cultivares.

ISBN 978-987-521-285-5



Centro Regional Mendoza - San Juan
<http://www.inta.gov.ar/region/mesa/mesa.htm>