

VINIFICACION DE UVAS DE MESA

Resultados de un ensayo

por Francisco M. Croce

Antes de empezar a desarrollar el tema con que encabezamos estas líneas, es conveniente hacer una distinción entre lo que se conceptúa uva de mesa y uva de vinificar.

La clasificación de las uvas en estas dos categorías, está basada en la aplicación industrial del producto, y por lo tanto, resulta muchas veces difícil determinar si una variedad pertenece a uno u otro grupo, presentándose casos, como el moscatel blanco, que sirve para mesa, y también para elaborar vino.

Uvas de mesa. — Las uvas para ser catalogadas como de mesa deben reunir determinadas características, y en general pueden concretarse a la siguiente: Racimos sueltos, grandes, ramificados, pedúnculo y pedicelo largo y resistente, bien adherido al grano, a fin de que no lo deje caer con facilidad. Debe ser suelto, con el objeto de que los granos puedan recibir la mayor cantidad de luz para colorarse perfectamente toda su superficie, de acuerdo con el tinte característico de la variedad, además, permite un mejor empaque, y fácil conservación para el caso de exportarse. Los granos deben ser voluminosos, de forma variable, redondeados, alargados, cilíndricos o terminados en punta como los cornichones. El color será delicado y atrayente, negro, violeta, amarillo pajizo, rosado, rojo, blanco, opaco, etc. La piel debe ser recubierta por una abundante y hermosa pruina que la hace atractiva, si bien es cierto, que la conservación de dicha substancia obliga a manipular la fruta con mucho cuidado para evitar que se desprenda la pruina y le comunique un aspecto poco atrayente. La piel será delgada o sutil en el caso de que la uva deba ser de consumo inmediato, y gruesa, resistente en aquellas destinadas a soportar largos viajes; no debe ser áspera, ni coreacea. La pulpa poco jugosa, carnosa o crocante, resistente al transporte; de sabor simple o aromático como los moscateles y aleáticos, en este último caso, el aroma no debe ser muy acentuado porque cansa y sacia pronto el gusto, por cuya razón, las uvas de sabor simple se consumen en mayor cantidad, y suelen aconsejarse en el tratamiento de algunas enfermedades. Deben ser agradables, dulces, sin ser ex-

cesivamente azucaradas, con el objeto de que se puedan comer en abundancia sin tener la sensación de saciedad como ocurre por ejemplo con la Molinera Gorda, que empalaga después de haber comido un poco. Es conveniente que tengan de 14 a 17% de azúcar, y una acidéz de 4 a 5 0/00 más o menos.

Las semillas pequeñas, poco numerosas, y mejor si no las tuviere como ocurre con el Corinto, Sultanina, Sultana, Fumosa, etc.

En cuanto a su cultivo, el terreno que se destina a esta clase de uva debe ser de los más aptos, escogiendo las exposiciones más adecuadas, por cuanto las extensiones que se pueden cultivar dependen del suelo.

La poda invernal se practica dándole una determinada forma con el objeto de obtener más calidad, que cantidad. En la poda verde se le aplica el pellizco, supresión de zarcillos, incisión anular, raleo de los granos, raleo de los racimos, despunte de los racimos, deshoje, etc.

Las abonaduras se practican con el criterio de no modificar la conservación, ni la bondad del producto. Es sabido que los abonos potásicos producen uvas más azucaradas y de maduración más anticipada.

En la lucha contra las enfermedades criptogámicas son preferibles los tratamientos pulverulentos, y no los líquidos, para evitar que se manchen los granos.

La maduración conviene que sea precóz o tardía, según el mercado que se desea abastecer. La cosecha se efectuará cuidadosamente para no sacar la pruina, y en determinadas horas del día, cuando se ha levantado el rocío y en las horas frescas, colocando los racimos en canastos o cajas con acolchados para evitar el machucamiento. Las uvas cosechadas se colocarán debajo de sombra para substraerlas de los rayos del sol, y se remiten inmediatamente al establecimiento de empaque en vehículos con resortes suaves.

En los establecimientos de empaque las uvas se limpian cuidadosamente, y se empaican después de una prolija limpieza y selección, ya sea a granel, o sistema Sud Africano, luego se preenfrian y se colocan en frigoríficos o en vagones frigoríficos. Todas estas operaciones, y en especial el preenfriamiento y transporte debe hacerse con gran cuidado y rapidéz, porque toda demora, a veces por insignificante que sea, repercute en la calidad del producto, produciendo un desmejoramiento que puede llegar a veces a ser total.

En el cultivo de las uvas de mesa se invierte un mayor capital que

en las de vino, pero como el producto tiene más alto precio, queda compensada dicha inversión.

Uvas de vino. — Los caracteres de las uvas de vino son los siguientes: El racimo puede ser chico o grande, suelto o compacto, de pedicelo corto, con poco escobajo. Los granos de cualquier tamaño, forma y color con gran cantidad de jugo y poca pulpa. Las semillas de número y tamaño variado. El jugo rico en azúcar, variando desde un mínimo de 18 a 28% o más, acidéz hasta el 5 0/00; sabor simple, salvo en el caso especial de los vinos moscato en lo que se prefiere que sean perfumados. La piel de consistencia más bien blanda, rica en materias colorantes y tanino.

Con respecto a su cultivo, se emplean terrenos de la más variada naturaleza; la selección de la exposición no es tan necesaria, porque la superficie cultivable es más amplia; el terreno se prepara con menos cuidado; la poda seca se hace teniendo en cuenta que deben dar mayor cantidad de producto de la más elevada riqueza azucarina.

Se elige cualquier clima siempre que sea apto para la vid. La abonadura se hace con criterio de obtener grandes rendimientos; la poda en verde se reduce a la envoltura, desbrotes y despampanaduras; los tratamientos anticriptogámicos se hacen con líquidos porque poco importa que el racimo quede manchado; la época de maduréz puede ser precóz, de estación o tardía porque lo único que interesa es una alta riqueza en azúcar y una conveniente acidéz.

En cuanto al capital invertido es mucho menor, no dando un rendimiento igual que las uvas de mesa por cuanto el precio del producto es mucho más bajo.

La cosecha, el acarreo, y el transporte se hace sin mayores cuidados desde que no afecta mayormente el producto, especialmente si se tiene el cuidado de agregarle una determinada dosis de anhídrido sulfuroso, para evitar la fermentación.

Objeto de la experiencia

Como las uvas de mesa están expuestas, especialmente en ciertas zonas de la Provincia, a de ser afectadas parcial o totalmente por el granizo, inutilizándolas para ser vendidas al estado fresco, en el año 1929, en la Estación Agronómica de la Escuela Nacional de Agricultura, iniciamos una experiencia sobre vinificación de las diversas uvas de mesa con que cuentan las colecciones ampelográficas de la citada escuela, con el propósito de comprobar si con ellas se podía elaborar vino.

Vinificación

De cada variedad se tomó una determinada cantidad, se pesó, triturándola con una pequeña moledora a mano, separándose el escobajo el ollejo. al mosto se corrigió la acidéz con ácido tartárico y cítrico según el caso, se le agregó anhídrico sulfurosos bajo la forma de metabisulfito de potasio, y se fermentó en pequeñas cubitas, cuyo resumen se indica en el siguiente cuadro:

RESULTADOS ANALITICOS DE LOS VINOS

Los vinos obtenidos fueron analizados empleando los métodos en vigencia para esta clase de determinaciones obteniéndose los resultados que se transcriben en el siguiente cuadro:

Fecha	Variedad	Alcohol % en u.	Acidez Total Gr. %	Acidez vol. en acet.	Extracto	Azúcar	Tanino
22 5 29	Madeleine Juliete	13.55	4.38	0.80	29	R.	—
27 5	„ Moscatel de Saumur	13.20	4.42	0.57	31	R.	—
27 5	„ Lignan	12.40	4.79	0.43	27	R.	—
27 5	„ Agostenga	13.40	5.40	0.73	34	R.	—
22 5	„ Precoce de Malingre	13.02	4.57	0.59	27	R.	—
27 5	„ Muscat de Frontignan	12.40	4.82	0.51	24	R.	—
21 5	„ Muscat de Calabria	11.90	4.90	0.37	21	R.	—
22 5	„ Muscat Cannon Hall	10.30	4.62	0.37	24	R.	—
28 5	„ Madeleine Angevine	11.60	4.98	0.49	30	R.	—
21 5	„ Madeleine Royal	15.40	4.67	1.06	46	R.	—
21 5	„ Muscat a Fleur de Oranger	14.40	4.50	0.68	30	R.	—
21 5	„ Muscat Bowood	11.2	4.26	0.66	30	R.	—
21 5	„ Bellino	15.—	7.60	0.77	46	8.73	—
27 5	„ Golden Champión	12.65	4.57	0.53	28	R.	—
28 5	„ Lady Downe Seedling	14.20	4.58	0.65	38	R.	—
21 5	„ Escholate Superba	11.90	4.95	0.50	37	R.	—
27 5	„ Fumosa	12.20	4.34	0.61	21	R.	—
3 6	„ Foster White Seedling	12.90	4.61	0.65	20.5	27.5	—
22 5	„ Madeleine Salomón	12.10	4.82	1.09	27	R.	—
3 6	„ Pearson Golden Queen	13.10	4.82	0.48	22	R.	—
3 6	„ Moscatel Catarrato Cerletti	14.40	4.45	0.64	30	R.	—
5 6	„ Moscatel de Alejandria ...	13.20	4.53	1.31	21	36.6	—
28 5	„ Cristalina	13.30	3.40	0.30	26	R.	—
31 5	„ Pis de Chevre Rosada	14.60	4.32	0.78	34	R.	—
31 5	„ Moscatel Rosado	11.60	4.22	0.70	22	R.	—
28 5	„ Feher Som	12.30	4.90	0.49	32	R.	—
31 5	„ Molinera Gorda	11.—	4.01	0.63	25	R.	—
28 5	„ Blanca de Calabria	12.90	4.84	0.78	34	R.	—
3 6	„ Aluk	11.10	3.98	0.49	27	R.	—
31 5	„ Duc D'Anjou	10.95	4.40	0.45	25	R.	—

Fecha	Variedad	Alcohol % en u.	Acidez Total Gr. %	Acidez vol. en acet.	Extracto	Azúcar	Tanino
3 6	„ Bicane	12.40	4.38	0.72	20	R.	—
31 5	„ Pedro Jiménez Zumbón ...	14.86	4.52	0.67	32	R.	—
28 5 29	„ Criolla de Mesa	13.50	4.30	0.88	21	R.	0.462
6 6	„ Olivette Blanca	11.30	4.36	0.45	22	R.	—
17 7	„ Malvasia de Chatreux	14.87	4.95	0.32	32	R.	—
4 6	„ Datier de Beyrouth	10.80	5.32	0.90	25	R.	—
15 7	„ Semis 75	11.80	5.81	0.41	28	R.	—
3 6	„ Angelino A.	10.45	5.—	0.34	27	R.	1.3332
31 5	„ Angelino B.	7.60	4.40	0.41	19	R.	1.3113
4 6	„ Henab Turquí	12.—	4.76	0.45	24	R.	—
14 6	„ Moscatel de Hamburgo	13.10	5.30	0.60	34	R.	0.740
14 6	„ Black Alicante	7.90	5.76	0.37	25	R.	3.1252
19 6	„ Pis de Chevre Blanca	12.80	5.47	0.63	35	R.	—
4 6	„ Le Comandeur	12.10	6.13	0.49	29	R.	—
17 6	„ Muscat Prince Black	15.—	5.97	0.43	48	R.	1.147
6 6	„ Chasselas Gros Coulard ...	10.—	5.07	0.41	22	R.	—
16 6	„ Frankenthal	13.50	5.45	0.45	37	R.	1.492
17 6	„ Bobal	11.13	5.40	0.71	32	R.	0.9999
6 6	„ Sultano Gros Grains	13.80	6.11	0.68	20	R.	—
17 7	„ Houssang	11.40	5.40	0.83	20	R.	—
15 7	„ Cornichón Violeta	12.10	5.50	0.78	32	R.	2.243
17 7	„ Murelle	11.—	5.10	0.31	25	R.	1.5626
2 7	„ Angulato	15.60	6.38	0.70	44	R.	0.544
1 7	„ Sicilien	12.40	4.69	0.74	26	R.	—
14 6	„ Fintendo	12.50	4.58	0.30	30	R.	—
14 6	„ Ferral	9.30	4.90	0.40	26	R.	1.120
5 5	„ Blanca de Sicilia	13.20	5.30	0.57	22	R.	—
19 6	„ Schiradzouli Blanco	14.40	5.72	0.65	57	6.47	—
7 6	„ Apesorgia	12.20	4.72	0.56	25	R.	—
15 7	„ Girone	12.83	5.50	0.76	47	R.	—
15 7	„ Crujidero	12.20	4.86	0.56	25	R.	—
7 6	„ Tórtola	12.80	4.66	0.56	31	R.	—
7 6	„ Regina della Malvasia	12.40	3.67	0.36	25	R.	—
2 7	„ Sabalanskoi	12.40	5.72	1.13	38	R.	2.145
15 7	„ Piment	10.20	4.52	0.40	28	R.	—
2 7	„ Mavron	11.60	3.17	0.51	20	R.	—
18 6	„ Kuristi Mici	14.43	4.61	0.86	29	R.	—
18 6	„ Bourgrave de Hongrie	12.90	4.36	0.41	23	R.	—
15 7	„ Olivette Rosada	10.—	4.—	0.61	26	R.	—
17 7	„ Moratello Rosado	15.05	4.—	0.63	40	R.	0.470
17 7	„ Vigne de Yeddo	11.70	4.46	1.16	24	R.	1.400
14 6	„ Gros Colman	11.30	5.20	0.60	37	R.	1.706
17 7	„ Cipro Nera	12.98	4.73	0.40	32	R.	2.294
7 6	„ Vigne de Michel	9.92	4.70	0.52	23	R.	—
2 7 29	„ Santa Morena	13.70	3.90	0.67	37	R.	—
18 6	„ Monarca	13.45	4.62	0.37	27	R.	—

Fecha	Variedad	Alcohol % en u.	Acidez Total Gr. ‰	Acidez vol. en acet.	Extracto	Azúcar	Tanino
5 6 „	Chanéz	11.70	4.76	0.30	29	R.	—
1 7 „	La France	13.30	5.35	0.57	23	R.	—
1 7 „	Dattiló	14.—	4.63	0.56	23	R.	—
18 6 „	Assoued Kere	12.10	4.91	0.24	23	R.	—
1 7 „	Cornichón Blanco	15.02	4.73	0.94	23.2	15.7	—
1 7 „	Maravilla de Málaga	11.06	4.12	0.60	35	R.	—

CARACTERES ORGANOLEPTICOS DE LOS VINOS

Los vinos después de descubados fueron envasados en botellas, dándoles uno o dos trasiegos, de manera que no pudieron adquirir las propiedades de un vino que hubiese permanecido por lo menos un año en envases de madera.

La degustación de los mismos fué efectuada con la colaboración del bodeguero de la Escuela, Enólogo don Santiago Villacián, obteniendo los siguientes resultados:

La France. — Límpido de color amarillo pálido o pajizo; olor vinoso poco acentuado y sabor seco de poco bouquet.

Olivette blanca. — Velado, color amarillo pajizo pálido, de olor abombado, muy poco vinoso y sabor de poco o nada aroma, algo insípido.

Chasselas Gros Coulard. — Bastante velado, color pajizo algo rosado; olor vinoso aromático y sabor seco, de poco bouquet.

Chanes. — Empañado, de color amarillo muy pálido, ligeramente rosado; olor vinoso marcado y sabor agradable.

Assoued Kere. — Bastante velado, de color pajizo claro con tinte rosado; olor vinoso marcado y sabor agradable.

Sultano Gros Grains. — Algo velado, de color pajizo ligeramente rosado, de olor vinoso y a fruta, de buen aroma; sabor no acentuado pero de buen gusto vinoso.

Cipro Nera. — Ligeramente velado, de color pajizo muy pálido, olor muy vinoso y aroma muy marcado, aromático y de buen bouquet.

Malvasia de Chartreux. — Límpido sin ser brillante, de color amarillo pálido ligeramente verdoso; olor vinoso abombado de muy poco aroma y sabor poco acentuado, algo insípido.

Bourgrave de Hongrie. — Turbio, de color amarillo muy pálido,

pajizo; olor vinoso algo abombado, de mejor sabor que olor. Poco aroma.

Henab Turquí. — Bastante velado, de color amarillo rosado; olor poco vinoso abombado, sabor poco acentuado, sin perfume alguno.

Pearson Golden Queen. — Bastante velado, de color amarillo rosado; olor vinoso y a fruta (peras maduras); tiene mejor olor que sabor, poco vinoso.

Semis 75. — Ligeramente velado, de color rosado claro, olor abombado y sabor insípido muy ácido.

Bicane. — Ligeramente velado, de color amarillo rosado muy pálido; olor vinoso algo a fruta, aromático. Sabor ligeramente aromático.

Dattier de Beyrouth. — Límpido, de color amarillo verdoso muy pálido, olor vinoso delicado y de sabor insípido, sin gusto a vino.

Lignan. — (sin filtrar). — Turbio, de color amarillo limón, con olor a moho y sabor algo vinosos, mejor que el olor.

Angelino B. — Velado, de color rosado, añejo o rancio, de poco olor vinoso insípido.

Tórtola. — Turbio empañado, de color amarillo claro y verdoso; olor vinoso, aromático, algo abombado, de buen sabor suave y fresco.

Regina della Malvasia. — Turbio, de color amarillo verde claro; olor vinoso; fresco, de buen gusto vinoso, mejor que el olor.

Houssang. — Brillante, de color amarillo ambarino intenso, de olor vinoso débil y sabor fresco, de buen gusto.

Blanca de Sicilia. — Límpido de color amarillo limón claro, olor poco vinoso y de poco sabor, ácido.

Madeleine Angevine. — (sin filtrar). — Algo velado, de color rosado, de poco olor vinoso, algo aromático, de poco sabor a vino, fresco.

Piment. — (sin filtrar). — Empañado, de color amarillo rosado, de poco olor, sabor vinoso.

Maravilla de Málaga. — (sin filtrar). — Empañado, de color rosado pálido, olor vinoso a fruta, sabor poco acentuado de poco gusto a vino.

Golden Champión. — (sin filtrar). — Ligeramente velado, de color amarillo limón pálido; olor vinoso, ácido, y sabor poco acentuado, apenas aromático.

Madeleine Salomón. — (sin filtrar). — Límpido de color amarillo paja pálido olor vinoso, con mucho bouquet y sabor muy bueno.

Vigne de Michel. — (sin filtrar). — Límpido de color amarillo paja pálido; olor a heno seco, vinos; mejor olor que el gusto, poco acentuado.

Foster White Seedling. — Límpido de color amarillo verdoso muy pálido, de buen olor vinoso, algo aromático y de buen sabor.

Madeleine Juliete. — Límpido color amarillo limón muy claro; de poco olor vinoso, sabor poco acentuado y poco gusto vinoso.

Agostenga. — Muy empañado, de color amarillo algo rosado; olor vinoso abombado sabor insípido.

Angelino A. — Límpido de color rosado acaramelado; olor algo vinoso ligeramente a fruta; sabor poco acentuado de mejor olor que sabor.

Precoce de Malingre. — Límpido de color amarillo limón, de olor abombado, y mejor gusto que olor.

Molinera Gorda. — Límpido, casi brillante, de color amarillo dorado; olor vinoso aromático y sabor de poca aroma. Mejor olor que sabor.

Escholate Superba. — Velado, de color pajizo pálido, algo verdoso, de olor algo aromático y algo perfumado vinoso, fresco.

Muscat Cannon Hall. — Ligeramente velado, de color pajizo algo verdoso; olor perfumado, vinoso y sabor ligeramente amoscotelado, algo acentuado.

Muscat de Saumur. — Límpido de color amarillo verdoso, claro; olor perfumado pero sabor de poco perfume.

Moscato de Calabria. — Bastante empañado, de color amarillo verdoso, pálido, olor ligeramente aromático y de sabor acentuado, apenas perfumado.

Muscat a fleur de Oranger. — Ligeramente velado de color amarillo verdoso muy pálido; olor algo perfumado a fruta; sabor con poco gusto a moscatel pero buen gusto vinoso.

Muscat de Frontigman. — Límpido, casi brillante de color amarillo pajizo pálido, de buen olor vinoso, algo perfumado a moscatel; sabor vinoso, poco acentuado, poco sabor a moscatel.

Mosc. Catarrato Cerletti. — Muy empañado, de color amarillo pajizo, algo verdoso; olor vinoso, poco amoscotelado y de buen gusto a vino.

Feher Som. — Velado, de color paja claro; olor bueno, vinoso aromático y bueno de sabor.

Blanco de Calabria. — Límpido, de un color pajizo ligeramente rosado; olor poco vinoso y de sabor mejor que de olor, algo amargo.

Aluk. — Turbio, de color amarillo rosado; olor a fruta más que a vino, de sabor poco acentuado.

Pis de Chevre blanca. — Turbio, de color pajizo rosado; olor poco vinoso; sabor poco acentuado.

Duc D'Anjou. — Límpido, de color rubí claro; olor poco vinoso; sabor agradable, poco acentuado, de poca acidéz.

Lady Down Seedling. — Empañado, de color rubí añejo; olor bueno, vinoso y de sabor aromático, agradable, de conjunto bueno.

Criolla de mesa. — Empañado, de color rosado claro algo violáceo; olor regular; de sabor mejor que el olor.

Black Alicante. — Empañado, de color rosado, de poco olor a vino, de sabor insípido, algo ácido.

Angulato. — Límpido, de color rosado acaramelado; nada de olor vinoso igualmente que el sabor.

Gros Colman. — Turbio, de color rosado violáceo; olor algo vinoso; sabor insípido.

Cornichón violeta. — Algo velado, de color rosado violáceo, de olor ligeramente vinoso y de sabor relativamente agradable.

Bobal. — Turbio, de color rosado vinoso, de olor poco vinoso y de sabor decrepito.

Muscat Prince Black. — Límpido de color rosado violáceo, de buen olor aromático y sabor vinoso bueno con algo de gusto a moscatel.

Pis de Chevre rosada. — (de prensa). — Límpido de color rosado acaramelado, de ningún olor a vino más bien de color y gusto a moho.

Cristalina. — Muy turbio, de color rosado muy claro; olor vinoso y sabor regular, algo chato.

Santa morena. — Empañado de color rosado violáceo claro; con nada de olor vinoso; sabor decrepito.

Ferral. — Empañado, de color rojo violeta con poco olor vinoso y sabor insípido.

Crujidero. — Límpido, de color rosado violáceo claro; olor algo vinoso, de sabor insípido.

Muscat Bowood. — Velado, de color amarillo limón muy claro, de olor perfumado a moscatel lo mismo que el gusto. Algo amargo.

CONCLUSIONES

Aún cuando la experimentación ha sido efectuado solamente un año y en las condiciones indicadas, podemos establecer:

- 1º) De todas las variedades ensayadas, con excepción de: Muscat Cannon Hall, Duc D'Anjou, Dattier de Beyrouth, Angelino, Angelino B, Black Alicante, Chasselas, Gros, Coulard Ferral, Piment, Olivette rosada y Vigne de Michel, desde el punto de vista de su graduación alcohólica, se obtienen vinos comerciales.
 - 2º) En general el rendimiento en mosto es mucho más inferior, que en las uvas de vinificar.
 - 3º) Con respecto a la calidad de los vinos, no obstante de que no pudieron mejorar sus condiciones por haber sido embotellados inmediatamente del descube, se destacaron los siguientes: Ohanez, Assoued Kere, Sultano Gros Grains, Cipro Nera, Tórtola, Houssang, Madeleine Salomón, Foster White Seedling, Escholata Superba, Muscat a fleur de Oranger, Moscato Catarrato Cerletti, Feher Som, Lady Downe Seedling, Criolla de Mesa, Cornichón Violeta, Muscat Prince Black y Cristalino.
-

V I N I F I

V a r i e d a d	Fecha de cosecha	Nº plantas cosechadas	Nº racimos	Peso de la uva. Kilos.	Peso del escobajo Kls.	Volúmen del mosto Litros
Madeleine Juliette	6/2/29	21	230	41,200	4,500	21
Moscatel de Saumur	7/2/29	21	73	9,400	3,500	4
Lignan	7/2/29	21	204	40,500	16.	20
Agostenga	9/2/29	21	382	86.	26,500	50
Prococe de Malingre	15/2/29	19	280	51,500	21.	25
Moscatel de Frontignan	21/2/29	20	402	159,500	79.	50
Moscatel de Calabria	23/2/29	16	290	109	45	50
Muscat Cannon Hall	28/2/29	20	26	11	4	4,5
Madeleine Angevine	1/3/29	15	135	20	8	9
Madeleine Royal	2/3/29	21	84	12	7	4
Bellino	14/3/29	19	190	53,500	2,900	25
Golden Champion	15/3/29	16	150	68	32	25

C A C I O N

Acidez natural Grs. ‰	Azúcar Grs. ‰	Correcciones	Descubre	Trasego	Observaciones
3,67	233,2	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 8.4 gr.	14/2/29	19/2/29 y 2/4/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
6,86	220	Metabisulf. 1.6 gr.	14/2/29	19/2/29	Al descubrir se embotelló. El mosto adquirió color negro por granos podridos.
6,50	228,9	Metabisulf. 8 gr.	14/2/29	27/2/29	Al descubrir se embotello. 25/4 se trasegó notándose gusto extraño.
6,50	220	Metabisulf. 10 gr.	14/2/29	28/2/29	Al descubrir se embotello.
3,38	220	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	20/2/29	27/2/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
4,50	207	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 10 gr.	27/2/29	5/3/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
5,50	213	Metabisulf. 10 gr.	1/3/29	12/3/29	Al descubrir se embotello.
4,85	200	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 10 gr.	4/3/29	9/3/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
2,92	183,26	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 1.8 gr.	9/3/29	18/3/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
4,40	285	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 0.8 gr.	9/3/29	18/3/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
5,35	224,4	Metabisul. 5 gr.	20/3/29	3/4/29	Al descubrir se embotelló. 50% de granos podridos y secos.
5,29	202	Metabisul. 5 gr.	20/3/29	3/4/29	Al descubrir se embotello.

V I N I F I

V a r i e d a d	Fecha de cosecha	Nº plantas cosechadas	Nº racimos	Peso de la uva. Kilos.	Peso del escobajo Kls.	Volúmen de mosto Litro
Lady Donne Seedling	18/3/29	20	183	60	4,500	30
Escholate Superba	21/3/29	7	95	62	42,500	20
Fumosa	25/3/29	11	142	53	32	20
Foster White Seedling ...	2/4/29	8	163	52	24	25
Pearson Golden Queen ...	8/4/29	8	96	46	23	22
Moscatel Catarato Cerleti ..	15/4/29	9	142	93	44	35
Moscatel de Alejandria ...	17/4/29	26	34	23,500	12	9
Criolla de mesa	18/4/29	20	84	65	27	35
Cristalina	19/4/29	4	40	42	29	12
Pis de Chevre Rosada	19/4/29	13	140	52	3	25
Moscatel Rosado	20/4/29	20	78	71	39	25

C A C I O N

Acidez natural Grs. ‰	Azúcar Grs. ‰	Correcciones	Descubre	Trasiego	Observaciones
3,70	239	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 6 gr.	22/3/29	3/4/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,50	260	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	27/3/29	10/4/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico
4,25	209	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	30/3/29	13/4/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,52	222	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	13/4/29	20/4/29	Al descubrir se colocó en damajuanas; al trasegar se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,33	217	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4.4 gr.	15/4/29	9/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con ácido tartárico.
3,48	227	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4.6 gr.	22/4/29	9/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,12	257	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 2 gr.	29/4/29	18/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
2,57	244	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 14 gr.	23/4/29	30/4/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
2,34	226	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 3 gr.	23/4/29	1/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,80	236	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	23/4/29	30/4/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
2,58	209,40	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	29/4/29	2/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.

V I N I F I

V a r i e d a d	Fecha de cosecha	Nº plantas cosechadas	Nº racimos	Peso de la uva. Kilos.	Peso del escobajo Kls.	Volúmen del mosto Litros
Feher Som	22/4/29	10	106	50	13	25
Molinera Gorda	24/4/29	20	77	60	3,500	26
Blanca de Calabria	24/4/29	7	114	58	26	20
Aluk	24/4/29	20	129	82	5	37
Duc. D'Anjou	24/4/29	20	121	94	8	43
Bicane	24/4/29	10	123	60	28	25
Pedro Jiménez Zumbón ..	24/4/29	5	75	54	35	25
Olivete Blanca	25/4/29	4	60	60	33	25
Malvasia de Chartreux	25/4/29	4	95	65	47	16
Gobernador Benegas	26/4/29	21	84	40	—	15
Dattier de Beyrouth	27/4/29	21	79	23	9	10
Semis 75	29/4/29	11	93	59	29	22

C A C I O N

Acidez natural rs. ‰	Azúcar Grs. ‰	Correcciones	Descubre	Trasiego	Observaciones
3,14	212	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	27/4/29	15/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
2,90	190	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 18.4 gr.	29/4/29	12/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,42	215	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	29/4/29	3/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,27	190	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 12.60 gr.	29/4/29	4/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,79	185	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 14.4 gr.	29/4/29	6/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,77	215	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	29/4/29	4/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,26	249	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	5/5/29	12/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,49	198,8	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	3/5/29	19/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3,48	200	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 3,2 gr.	2/5/29	20/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
—	—	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 3 gr.	6/5/29	9/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
2,64	200	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 2 gr.	6/5/29	19/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
2,66	203	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4,2 gr.	6/5/29	18/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.

V I N I F I

V a r i e d a d	Fecha de cosecha	Nº plantas cosechadas	Nº racimos	Peso de la uva. Kilos.	Peso del escobajo Kls.	Volúmen del mosto Litros
Angelino A.	30/4/29	12	83	59	3,500	25
Angelino B.	30/4/29	4	80	57	3,200	23
Henab Turqui	30/4/29	4	53	56	15	18
Moscatel de Hamburgo ...	2/5/29	14	85	61	16	25
Black Alicante	2/5/29	4	51	61	14	45
Pis de Chevre Blanca ...	2/5/29	5	95	59	31	20
Le Comandeur	3/5/29	3	50	59	28	20
Moscatel Prince Black	3/5/29	9	87	53	7	30
Chasselas Gros Goulard ...	2/5/29	3	47	57	29	20
Frankenthal	4/5/29	11	76	54	4	30
Bobal	4/5/29	10	60	51	6	25
Sultano Gros Grains	4/5/29	7	100	54	24	20

C A C I O N

Acidez natural Grs. ‰	Azúcar Grs. ‰	Correcciones	Descubre	Trasiego	Observaciones
2,61	182	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	7/5/29	18/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.
3	102	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	7/5/29	17/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
2,35	204	Metabisulf. 5 gr. Acid. elev. 5‰	6/5/29	17/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
2,37	244	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	9/5/29	19/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3,75	134	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 9 gr.	11/5/29	21/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
2,35	250	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	11/5/29	25/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3,05	212	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	11/5/29	22/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3	278	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 6 gr.	11/5/29	21/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3,49	200	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	11/5/29	21/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
2,56	250	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 6 gr.	11/5/29	21/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3,26	200	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	11/5/29	21/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
2,56	227	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	11/5/29	22/5/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con tartárico.

V a r i e d a d	Fecha de cosecha	Nº plantas cosechadas	Nº racimos	Peso de la uva. Kilos.	Peso del escobajo Kls.	Volúmen: del mosto Litros.
Houssang	7/5/29	15	115	53	30	20
Cornichón Violeta	7/5/29	21	75	34	0,750	12
Murelle	7/5/29	6	120	47	1	28
Angulato	8/5/29	6	84	43	4	24
Sicilien	8/5/29	8	133	46	18	25
Fintendo	8/5/29	4	44	56	8	40
Ferral	10/5/29	7	72	51	5	—
Blanca de Sicilia	10/5/29	10	145	50	25	20
Schiradzouli Blanco	10/5/29	21	160	39	21	10
Apesorgia	11/5/29	5	85	52	23	15
Girone	13/5/29	8	86	46	6	25
Crujidero	13/5/29	8	69	53	28	18

C A C I O N

Acidez natural Grs. ‰	Azúcar Grs. ‰	Correcciones	Descubre	Trasiego	Observaciones
2,10	270	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	20/5/29	1/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
2,85	220	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 2.4 gr.	21/5/29	1/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
3,88	193	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5.6 gr.	21/5/29	1/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
4,89	260	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4.8 gr.	24/5/29	7/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
3,02	222	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	20/5/29	1/7/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
—	209	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	20/5/29	14/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
3,40	161	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	21/5/29	5/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
2,85	238	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	22/5/29	5/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
1,88	267	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 2 gr.	24/5/29	10/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
3,04	220	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 3 gr.	23/5/29	12/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
3,61	254	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	3/6/29	25/7/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
2,72	209	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 3.6 gr.	23/5/29	1/7/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico. El 24-9-29 se filtró.

V I N I F I

V a r i e d a d	Fecha de cosecha	Nº plantas cosechadas	Nº racimos	Peso de la uva. Kilos.	Peso del escobajo Kls.	Volúmen del mosto Litros.
Tórtola	13/5/29	19	94	57	37	13
Regina Della Malvasia ...	14/5/29	12	18	13	1,5	4
Sabalkanskoi	14/5/29	11	82	60	7	37
Piment	14/5/29	14	64	52	3	40
Mavron	14/5/29	4	61	35	7	26
Kuristi Mici	14/5/29	8	45	45	22	10
Bourgrave de Hongrie	5/5/29	7	32	62	27	21
Olivette rosada	15/5/29	3	45	62	27	25
Moratello rosado	15/5/29	3	47	52	6	20
Vigne de Yeddo	16/5/29	18	112	23	4	12
Gross Colman	16/5/29	7	30	24	3	10
Cipro nera	16/5/29	8	75	54	4	29

C A C I O N

Acidez natural Grs. ‰	Azúcar Grs. ‰	Correcciones	Descubre	Trasiego	Observaciones
3,27	217	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 2,6 gr.	23/5/29	25/7/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
4,38	222	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 0,8 gr.	23/5/29	10/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
3,61	210	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 7 gr.	28/5/29	14/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
3,48	185	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 8 gr.	22/5/29	14/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
3,75	206	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 3,2 gr.	27/5/29	30/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
3,71	250	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 2 gr.	28/5/29	27/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
4,16	227	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	27/5/29	27/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
4,08	174	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 *gr.	27/5/29	27/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
4,36	247	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	27/5/29	27/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
2,67	190,12	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 2,4 gr.	27/5/29	12/5/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
4,29	182	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 2 gr.	27/5/29	16/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con cítrico.
2,87	209	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5,8 gr.	3/6/29	27/6/29	Al descubrir se embottelló. Acidez corregida con ácido tartárico.

V I N I F I

V a r i e d a d	Fecha de cosecha	Nº plantas cosechadas	Nº racimos	Peso de la uva. Kilos.	Peso del escobaje Kls.	Volúmen del mosto Litros.
Vigne de Michel	16/5/29	4	75	51	31	20
Santa Morena	17/5/29	6	84	57	3	25
Monarca	17/5/29	4	70	40	24	15
Ohanez	17/5/29	5	70	40	20	18
La France	17/5/29	15	84	62	28	25
Dattiló	17/5/29	4	74	57	26	20
Assoued Kere	17/5/29	8	54	—	25	20
Cornichón Blanco	20/5/29	13	200	54	33	10
Maravilla de Málaga	20/5/29	12	40	32	4	20

C A C I O N

Acidéz natural Grs. ‰	Azúcar Grs. ‰	Correcciones	Descubre	Trasiego	Observaciones
3,18	174	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	28/5/29	11/6/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
4,42	257	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	9/6/29	29/6/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3,64	222	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 3 gr.	28/5/29	4/6/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3,31	215	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5.6 gr.	28/5/29	9/6/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3,12	266	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 5 gr.	4/6/29	18/6/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3,74	249	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	28/5/29	12/6/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
3,64	222	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	28/5/29	12/6/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.
2,31	281	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 2 gr.	6/6/29	22/6/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico. Poco rendimiento mosto.
2,61	209	Acid. elev. 5‰ Metabisulf. 4 gr.	9/6/29	18/6/29	Al descubrir se embotelló. Acidez corregida con cítrico.