



3. Variedades

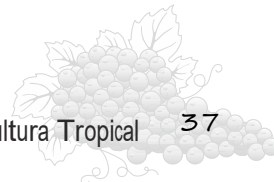
Las variedades que se cultivan en los viñedos actuales se han originado mediante la evolución natural, la selección y adaptación de vides silvestres y el cruzamiento de plantas hermafroditas de origen asiático con las poblaciones dioicas europeas. Antes de iniciar el cultivo comercial de uva es imprescindible realizar una correcta selección de los cultivares, considerando no solo sus características varietales, sino también su adaptabilidad agroclimática y su comportamiento en las condiciones de producción; el criterio de selección de las variedades debe reunir aspectos fundamentales como la cantidad y calidad de los racimos, y la facilidad en el manejo (controles fitosanitarios, disponibilidad de mano de obra, capacidad de comercialización, etc.).

La viticultura moderna se agrupa en una amplia diversidad de variedades que, según Chomé (2003), son utilizadas para consumir en fresco (de mesa), para elaborar vinos, para los dos propósitos y como uva pasa. A su vez, se suelen clasificar por el color de la epidermis en: verdes o blancas, rosadas y en tintas, o negras, y dentro de ellas, por su fenología en la maduración, desde muy tempranas a muy tardías (Reynier, 1995).

3.1 VARIEDADES DE UVA PARA MESA

Las variedades de uva para consumo en fresco (de mesa) son aquellas que se valoran más por las condiciones físicas y estructurales de sus frutos (tamaño y color) que por las características químicas de sus mostos (Vélez, 2007); para consumo en fresco son deseables los racimos grandes, bien conformados, de aspecto perfecto, con bayas sueltas de gran tamaño (20 a 28 mm de diámetro ecuatorial), no excesivamente dulces (13 a 16,5° Brix), pulpa crujiente, piel resistente, difícil desgrane, sabor fresco, resistentes al transporte y alta duración en almacenamiento. Habitualmente, las uvas de mesa tienen un gran desarrollo de las semillas, en tamaño y número, factor que puede ser negativo para la valoración de la calidad, y que está íntimamente ligado al tamaño del fruto.

El mayor productor mundial de uvas para consumo en fresco o de mesa es Turquía, seguido de Italia, España, Estados Unidos de América (California), Chile y España (Fregoni, 2005b; Salazar y Melgarejo, 2005). En Colombia, en el departamento del Valle del Cauca, en altitudes comprendidas entre 1.000 y 1.200 msnm, se encuentra la mayor área cultivada de variedades de uva de mesa. Las de mayor cultivo y más productivas son las siguientes (Almanza, 2011).



3.1.1 Blancas

Italia. Variedad obtenida mediante el cruzamiento de los cultivares *Bicane x Moscatel de Hamburgo*, por el profesor Pirovano en 1911 (Muñoz y Lobato, 2000; Reynier, 1995); es conocida con el nombre de *Champaña*; la cepa es vigorosa, con sarmientos largos; los racimos son grandes y cónicos (figura 8); las bayas son grandes (20 a 22 mm), de forma oval, de color amarillo dorado, jugosa y dulce (16 a 16,5° Brix) y con sabor ligeramente amoscatedado; tiene un periodo de maduración corto (Mapa, 2008); es una variedad vigorosa con hábito de fructificación sobre yemas basales, por lo que la hace altamente productiva. En Colombia se cultiva en la zona norte del Valle del Cauca. Ha tenido una difusión muy rápida entre los consumidores por sus condiciones organolépticas muy agradables. Algunos productores en Colombia cultivan otras variedades blancas como *Siria* o *Pizutello blanca*, que es una variedad muy dulce y de bayas alargadas.

3.1.2 Tintas

Red Globe. Es una variedad que presenta racimos grandes a muy grandes, alcanzan hasta 1.200 g; las bayas son grandes (24 a 28 mm de diámetro ecuatorial) y semillas de gran tamaño; tiene un sabor dulce y suave; una vez madura presenta una coloración rojo oscuro y tonalidad brillante (figura 9); la piel de la uva es firme, y su textura es consistente. Según Muñoz y Lobato (2000) y Reynier (1995) fue obtenida en 1958 por los profesores Harold Olmo y Albert Koyoma, en Davis, California, como resultado de un cruce múltiple entre las variedades *Hunisia x Emperor x Hunisia x Emperor x Nocera*.

Ribier. Es originaria de Francia; también se conoce como *Alfonso Lavallée*; Muñoz y Lobato (2000) la describen como una variedad que presenta racimos de tamaño mediano (450 a 650 g), bayas grandes –de 20 a 23 mm–, piel gruesa con abundante pruina, color negro azulado a oscuro (figura 10), sabor dulce y suave (15,5° Brix) y baja acidez. La planta es vigorosa y muy fértil; en casi todos los brotes lleva dos racimos, y en algunos casos, tres. Su hábito de fructificación se hace en yemas basales, lo que sugiere la realización de podas cortas.

Queen. También conocida como *Royal Queen*; es originaria de Estados Unidos, procedente de un cruce de las especies *Marión X Black Hamburg*; sus racimos son muy grandes, de bayas color rojo violeta oscuro, sabor dulce (15 °Brix) y baja acidez; es altamente productiva, por lo que exige podas mixtas (Mapa, 2008). La mayor área de cultivo en Colombia se ubica en el municipio de La Unión, Valle del Cauca.



Figura 8. Frutos de la variedad Italia



Figura 10. Frutos de la variedad Ribier



Figura 9. Frutos de la variedad Red globe

Isabella. Pertenece a la especie *Vitis labrusca*; es originaria de América del Norte. Hacia finales del siglo XIX fue utilizada como portainjerto, como solución para erradicar la filoxera, debido a que es una variedad resistente a este insecto (Reynier, 1995). Las uvas de esta vid (figura 11) son pequeñas (diámetro ecuatorial entre 15 y 18 mm) y de sabor fuerte; es utilizada para elaborar jugos y mermeladas. En Colombia se cultiva en los municipios de Ginebra, Guacarí y el Cerrito, en donde tiene un contenido de sólidos solubles de 14°Brix; en esta región se utiliza para elaborar un vino artesanal.



Figura 11. Frutos de la variedad Isabella

3.2 VARIEDADES PARA ELABORAR VINO

Estas variedades se tipifican por tener frutos pequeños –de 12 a 18 mm de diámetro ecuatorial– y por ser muy dulces –valores superiores a 22 °Brix (Almanza, 2011)–. En Colombia, para estas variedades se reportan cultivos en dos zonas del departamento de Boyacá (Villa de Leyva y Alto Chicamocha), en altitudes que van desde 2.200 a 2.700 msnm, en lo que se conoce como viticultura de clima frío tropical (Almanza, 2008), y en el departamento de Antioquia. Al respecto, Quijano menciona que “los vinos producidos bajo las condiciones de altitud, gracias a la posición geográfica, la intensidad y composición de la luz, las agradables temperaturas diurnas y noches frías, se refleja en el color, aroma y sabor” (2008b). Las selecciones clonales más utilizadas para elaborar vinos en el país son las siguientes:

3.2.1 Blancas

Riesling. Originaria de Rheingauer, en la zona del Rin (Alemania). Los racimos son compactos

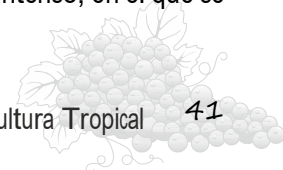
y de bayas pequeñas; tienen una coloración amarilla dorada cuando llega a la maduración (figura 12) (Almanza, 2011). Se elaboran vinos blancos dulces, secos y semisecos, muy perfumados y delicados (Quijano, 2008b; Sabogal, 2007; Reynier, 1995). Quijano (2008) menciona que esta variedad hace parte del primer “cru” tropical varietal, con uvas producidas en la Loma de Puntalarga, de cepas seleccionadas y aclimatadas desde 1984; los vinos que origina son de color dorado pálido con reflejos verdosos, con aromas afrutados a durazno, curuba y flores de eucaliptos. Recientemente, un Riesling del Valle del Sol D.O.G., del Marqués de Puntalarga, fue premiado con una medalla de plata en la quinta versión del concurso Vinus 2008, celebrado en San Rafael, Mendoza, Argentina (Fundación Vinus, 2008).



Figura 12. Frutos de la variedad Riesling, producidas en el viñedo del municipio de Corrales, Boyacá

Silvaner. Originaria de Alemania; los racimos son pequeños y muy compactos; la baya es pequeña, de color verde amarillenta, y puede llegar, al igual que riesling x silvaner, a tonos dorados en la maduración; la planta presenta desborre temprano, y su rendimiento es bajo (Mapa, 2008). Los vinos que se producen son muy secos, ligeros afrutados y algo ácidos (Sabogal, 2008). En Boyacá es cultivada por viticultores del consorcio Sol de Oro.

Riesling x Silvaner. En muchos países, especialmente en Alemania, es conocida como *Müller Thurgau* o *Riesling Becker*; es resultado del cruzamiento entre las variedades *Riesling* y *Silvaner*, realizado por el profesor Helmut Becker en el Centro de Investigaciones de Geisenheim, en el Valle del Rin, Alemania (Mapa, 2008). Los frutos son pequeños (12 a 15 mm) y muy dulces (24 a 28 °Brix), de color amarillo dorado pálido al madurar es (figura 13); por efecto de la radiación solar, produce vinos con aroma intenso, en el que se



entremezclan olores que recuerdan a frutas y flores tanto regionales como de huertos de su lugar de origen. “En boca es elegante y glicérico, con acidez discreta y agradables retronasales” (Quijano, 2008b). Es la variedad más cultivada en la zona que comprende el consorcio Sol de Oro.



Figura 13. Frutos de la variedad Riesling x Silvaner, en Corrales, Boyacá

Chardonnay. Es una variedad originaria de la región francesa de Borgoña; de acuerdo con Sabogal (2007), es una uva muy fina y de alta calidad; su racimo es pequeño y compacto, con maduración temprana; origina vinos afrutados, especialmente con aromas a manzana y piña; su buen contenido de ácidos orgánicos favorece una buena estabilidad para la producción de vinos jóvenes o para larga conservación en cavas; generalmente se utiliza para elaborar champagnes (Mapa, 2008). Es una variedad cultivada en Villa de Leyva y Sutamarchán, Boyacá.

Gewürztraminer. Su origen es italiano (Tirol); según Mapa (2008), desde 1973 pasó a denominarse “Gewürtz”, como denominación de origen de Alsacia. La variedad produce un vino blanco poco ácido, muy perfumado, firme y generoso a la vez, fascinante y muy suave. Sus bayas, pequeñas y jugosas, de maduración temprana, tienen una pigmentación ligeramente rosada, y los vinos tienen aromas frutales y florales, como a rosa y lichi. Fue una de las 33 selecciones clonales que iniciaron con el Proyecto vitivinícola del consorcio Sol de Oro en Boyacá (Gómez, 2004; Quijano, 2008b).

Sauvignon. Variedad originaria de Bordeaux (Francia); su perfil es aromático, herbáceo y ligeramente ahumado; en *coupage* con la ‘Chardonnay’ produce vinos de marcado carácter y potentes aromas primarios (Mapa, 2008). De acuerdo con el grado de madurez se obtienen vinos blancos secos, con aromas cítricos y herbáceos. El vino joven es aromático, y en crianza y en las cavas se comporta de manera excelente. Es cultivado en Villa de Leyva.

3.2.2 Tintas

Pinot Noir. Es una variedad originaria de Borgoña (Francia); se caracteriza por presentar racimos pequeños y apretados, de bayas pequeñas –diámetro entre 13 y 15 mm– y color negro azulado –cuando están maduras– (figura 14), que son bastante jugosas y muy dulces, alcanzan hasta 30 °Brix. Cuando se presenta alta insolación y poca humedad en el suelo, la acidez es media; sin embargo, cuando se dan estas condiciones se presenta sobremaduración rápida, que lleva a que el fruto se deshidrate (Almanza, 2008). Con esta variedad se elaboran vinos brillantes, de color rojo rubí con reflejos granate, que presentan excelente intensidad y complejidad aromática, lo que los hace muy elegantes, con marcada astringencia y tenor ácido elevado (Mapa, 2008). Sus vinos son bajos en taninos y expresan aromas florales (rosas), frutales (frambuesas, cerezas, frutos rojos y arrayán) (Quijano, 2008b). Es una variedad apta para elaborar vinos de reserva. La planta presenta brotación y maduración temprana; se comporta excelentemente en climas septentrionales. Se cultiva en Boyacá y es la variedad líder del Viñedo y Caba Loma de Puntalarga, en Nobsa (Almanza, 2011).



Figura 14. Frutos de la variedad Pinot noir

Cabernet Sauvignon. Variedad francesa que ha sido definida como el cepaje que presenta las mejores bayas tintas (Reynier, 1995); por ello se ha considerado que, junto a Pinot Noir y Merlot, genera los más excelentes vinos de Burdeos. Mundialmente se conoce que sus vinos son elegantes, con gran cuerpo, austeros y sensuales al gusto. Debido a los altos contenidos de taninos, el vino joven no es muy apreciado, pero a medida que envejece alcanza su plenitud (Mapa, 2008). Según Sabogal (2007), presenta sabores y aromas a pimienta verde, frambuesa, mora, fresa madura, higo seco, especia y mentol. Actualmente, esta variedad se encuentra plantada en los cinco continentes; en Boyacá se cultiva en Villa de Leyva y Sutamarchán (Almanza, 2011).

Merlot. Variedad oriunda de la región de Burdeos (Francia); presenta racimos de tamaño medio y frutos pequeños de color negro azulado. La planta se caracteriza por la brotación continua de chupones, por lo que se hace necesario realizar podas en verde. Es excelente para elaborar vinos varietales; tiene menos cuerpo que la variedad Cabernet Sauvignon, por lo que sus mejores vinos son jóvenes, que presentan suavidad (Mapa, 2008); por ello, Sabogal (2007) menciona que es suave en nariz y boca, y al mismo tiempo presenta aromas dulces y suaves. El cultivo de esta variedad se realiza en la zona del Alto Ricaurte, en Boyacá (Almanza, 2011).

3.3 VARIEDADES PARA PASAS

El principal país productor de uvas para elaboración de pasas es Estados Unidos, seguido de Turquía y Grecia; otros países que producen estas variedades son: Austria, Irán, Afganistán, Sudáfrica, Siria y China. En América, el mayor productor, después de Estados Unidos es Chile, seguido de Argentina y México. Salazar y Melgarejo (2005) mencionan que, por continentes, Europa aporta al mercado mundial el 43% de la producción; América, el 38%; Asia, el 8%; África, el 7%, y Oceanía, el 4%.

Para la agroindustria de la uva deshidratada, generalmente se utilizan variedades que no producen semilla, las cuales se denominan apirenas, aunque no necesariamente se elaboran pasas de este tipo de uvas. La ausencia de semillas surge como consecuencia de mutaciones en las yemas de la vid (Vélez, 2007). La ausencia de semillas puede ocurrir por dos mecanismos: partenocarpia y estenospermocarpia (Hidalgo, 1999). Las uvas apirenas producidas por partenocarpia, como la variedad *Corinto*, solamente se emplean para elaborar pasas, debido al pequeño tamaño de sus bayas. Las variedades apirenas estenospermocárpicas, como la variedad Sultamina, pueden ser utilizadas para consumo en fresco o para pasificación; la mayoría de las variedades de interés comercial para elaboración de pasas son de este tipo, y no son estrictamente variedades sin semillas: en ellas se produce fecundación, aunque el posterior desarrollo del embrión o del endospermo es incompleto y se interrumpe unas semanas después de la floración (Carreño *et al.*, 1997); las bayas presentan esbozos de semillas primitivas o rudimentarias, de tamaño muy pequeño, no lignificadas y no palpables por el consumidor. En el departamento del Valle del Cauca se realizan pruebas de adaptación para este tipo de uvas.