



EFECTO DEL MANEJO DE CARGA FRUTAL SOBRE LA MADUREZ FENÓLICA Y CALIDAD De UVAS Y VINOS En *Vitis vinífera* cv CARMENERE

**Bernardo Enrique Troncoso Rodríguez
Ingeniero Agrónomo**

RESUMEN

Con la finalidad de evaluar el efecto del manejo de carga frutal sobre la expresión de la madurez fenólica y calidad de uvas y vinos, se sometieron a raleo (post-pinta), plantas del cv. Carmenère en la zona de Pencahue, Valle del Maule, durante la temporada 2001-2002. El primer tratamiento (testigo T1) fue ajustado en su carga a 14 ton/há lo que equivale a los niveles de rendimiento con los que se ha trabajado este viñedo en temporadas anteriores al ensayo; el siguiente tratamiento (T2), se sometió a un raleo de mediana intensidad, dejando una carga de 9 ton/há; finalmente, el tratamiento sometido a raleo severo (T3), quedó ajustado a un nivel de carga de 4 ton/há. Los tres tratamientos fueron cosechados al mismo tiempo, momento considerado como de Madurez Tecnológica óptima.

Utilizando el método de Glories modificado por el Institut Coopératif du Vin (ICV), Francia, el tratamiento T1 presentó, a cosecha, mayor Índice de Polifenoles Total (IPT), mayor concentración de Antocianos Fácilmente Extraíbles (Aph_{3,2}) y menores índices de Extractibilidad de Antocianos (EA%) y Madurez de Pepas (MP%), respecto a los tratamientos sometidos a raleo.

Aunque el raleo de racimos practicado en post-pinta no mejoró la expresión de la madurez fenólica de las bayas de plantas raleadas; los análisis demuestran que sí se encontró una mayor relación azúcar/acidez, así como también una mayor Intensidad de Colorante y matiz de los vinos de plantas sometidas a raleo, lo que no fue determinante en las características organolépticas según el panel de evaluación sensorial al que fueron sometidos los vinos de cada tratamiento.

ABSTRACT

In order to evaluate the effect of crop load adjustment on phenolic composition and grape and wine quality, a cluster thinning experiment was carried out with vines of *Vitis vinifera* cv. Carmenère during the 2001-2002 season. Treatments were applied at the post veraison stage with three thinning intensity levels (T1) adjusted to 14 ton/há, trying to simulate vineyard historic crop load in past seasons; T2 and T3 thinned down to 9 ton/há and 4 ton/há respectively.

Phenolic composition was assessed at harvest time using Glories's method modified by the Institut Coopératif du Vin (ICV) France. Results indicated that control treatment (T1) showed higher values in Polyphenols Index (PI) and concentration of Easily Extractable Antocyanin (ApH_{3,2}) and lower values for Antocyanin Extractibility Index (AE%) and Seed Maturity Index (SM%), when compared to the thinned treatments.

Despite the fact that post veraison cluster thinning did not improved the expression of phenolic maturity in grapes results indicated a major impact on technological maturity measured as a higher sugar/acidity ratio. Accordingly cluster thinning improved Color Index (CI) and shade of wines, but it was not determinant in the flavor characteristics as measured by a taste panel.