
**CARACTERIZACIÓN DEL CONTENIDO DE SÓLIDOS SOLUBLES Y ACIDEZ
DE UVAS (VITIS VINIFERA L.) CV. CARMENERE, Y SU RELACIÓN CON
VARIABLES CLIMÁTICAS EN CINCO TEMPORADAS
DE CULTIVO (2015-2019)**

**FELIPE ANDRÉS ALBORNOZ CÁCERES
AGRÓNOMO**

RESUMEN

En este estudio se caracterizó el contenido de sólidos solubles y acidez de uvas var. Carmenere en dos estados fenológicos de madurez, y su relación con variables climáticas, durante cinco temporadas de cultivo (2015-2019). Las mediciones de sólidos solubles, pH y acidez titulable fueron realizadas mediante refractometría, potenciometría, y titulación ácido-base tradicionales, utilizando el jugo de bayas colectadas al azar, sobre tres hileras de un viñedo de la variedad Carmenere, de Viña Santa Carolina, en la localidad de Totihue, Región O'Higgins, Chile. Por su parte, los datos climáticos fueron obtenidos a través de la plataforma virtual de la Red Agroclimática Nacional (AGROMET) tomando como variable las temperaturas mínimas, temperaturas máximas, precipitaciones y grados días acumulados por temporada. Los resultados de los análisis estadísticos para sólidos solubles, pH, y acidez titulable indicaron diferencias entre las temporadas evaluadas, de igual forma existió una incidencia de las variables climáticas en las temporadas. Es por esto que resulta importante evaluar y considerar los cambios eventuales en la fenología de la vid, ya que es muy probable que dichos cambios se vean reflejados en la calidad y caracterización de los vinos.

ABSTRACT

In this study, the content of soluble solids and acidity of grapes of the variety Carmenere, in two phenological stages of maturity, and the relationship they presented with climatic variables, was evaluated in five growing seasons (2015-2019). The measurements of soluble solids, pH and titratable acidity were carried out by means of refractometry, potentiometry, and traditional acid-base titration, using the juice of berries collected at random, on three rows of a vineyard of the Carmenere variety, of Viña Santa Carolina, in Totihue, O'Higgins Region, Chile. The climatic data were obtained through the virtual platform of the Red Agroclimática Nacional (AGROMET) taking as variable the minimum temperatures, maximum temperatures, precipitation and accumulated degree days per season. The results of the statistical analyzes for soluble solids, pH, and titratable acidity indicated differences between the seasons evaluated, in the same way there was an incidence of climatic variables in the different seasons. This is why it is important to evaluate and consider eventual changes in the phenology of the vine, since it is very likely that these changes will be reflected in the quality and characterization of the wines.