



EFFECTO DE DIFERENTES NIVELES DE AGUA APLICADA EN POST-CUAJA Y EN POST- PINTA SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DEL VINO CV. CABERNET SAUVIGNON

**CESAR ANTONIO ACEVEDO OPAZO
MAGÍSTER EN HORTICULTURA**

RESUMEN

Un experimento se llevo a cabo para evaluar el efecto de diferentes niveles de reposición hídrica aplicados en post cuaja y en post pinta sobre la calidad del vino en cv. Cabernet sauvignon. El ensayo fue realizado en el valle de Pencahue, VII región de Chile ($35^{\circ} 22' \text{ LS}$; $71^{\circ} 47' \text{ LW}$), durante la temporada de crecimiento 2000-01 y 2001-02, en plantas de 7 años de edad, regadas por goteo y conducidas en espaldera simple. Los tratamientos de riego consistieron en la aplicación de 40%, 70% y 100% de la evapotranspiración real de la vid (ET_{vira}) durante los periodos de post cuaja y de post pinta. Los resultados mostraron que la mejor combinación de calidad de vinos fue obtenida al aplicar 40% ET_{vina} en post cuaja y 70% en post pinta. Por el contrario, el tratamiento de menor cantidad de agua (ET_{vira}) no (alta acidez titulable y baja concentración de polifenoles y antocianinas totales), fue aquel donde se repuso el 100% de la ET_{vina} durante todo el periodo de crecimiento. Sin embargo, se observa que los tratamientos donde se repuso 40% de la ET_{vina} durante post cuaja y 70% de la ET_{vina} en post pinta mostraron un incremento significativo en la calidad del vino y de sus atributos sensoriales.

ABSTRACT

An experiment was carried out to evaluate the effects of different levels of water application during post setting and post veraison on wine composition of a vineyard, located in the Péncahue valley, VII region of Chile ($35^{\circ} 22' \text{ LS}$; $71^{\circ} 47' \text{ LW}$), during the 2000-01 and 2001-02 growing seasons. The cultivar was a 7 year-old Cabernet sauvignon drip irrigated and trained in a Vertical Shoot Positional System. Irrigation treatments were the application of 40%, 70% and 100% of the vineyard evapotranspiration (ET_{vine}) during post setting and post veraison. The results showed that the better combination for wine quality was obtained by applying the 40% of the ET_{vine} in post setting and 70% of the ET_{vine} in post veraison. On the contrary, the worst results were obtained with a level of 100% of the ET_{vine} during the whole period, showing a higher titratable acidity with lower total phenolics and anthocyanins on wine. On the other hand, it was observed that the 40% ET_{vine} treatment during post setting and 70% ET_{vine} determined a significant increment in the global quality and wine sensory attributes.