



DIFERENCIAS FÍSICO – QUÍMICAS ENTRE AÑO DE COSECHA ORIGEN GEOGRÁFICO EN VINOS CARMENÉRE ANALIZADOS, PARA LAS PRINCIPALES ZONAS DEL VALLE DEL MAULE

**ERICK ANDRE FRIAS CASTRO
INGENIERO AGRÓNOMO**

RESUMEN

Se llevó a cabo una investigación exploratoria de la información analítica existente en el Centro Tecnológico de la Vid y el Vino, entre los años 2001 al 2005 de vinos variedad Carmenére, con el fin de buscar diferencias o tendencias analíticas para la variedad, con respecto a el origen geográfico de las uvas (dentro del Valle del Maule) y al año de cosecha de la uva (entre los años 2002 al 2005).

Se hizo un ANOVA para evaluar el efecto año de cosecha con cuatro tratamientos correspondientes a los años 2002 al 2005 y ocho variables correspondientes densidad, grado alcohólico, grado alcohólico total, extracto seco, extracto reducido, azúcar, acidez fija y pH. Para el efecto origen geográfico de la uva se ocuparon seis tratamientos correspondientes a los orígenes de San Javier, Talca, San Clemente, Péncahue, Maule y San Rafael, cada uno con ocho variables iguales a las analizadas para año de cosecha. Como medida de comparación se analizó, de igual manera, la variedad Cabernet Sauvignon. Se incorporó información climática de algunos orígenes y boletines de vendimia emitidos por la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile, para evaluación de resultados.

El año 2005 presenta los valores mayores de densidad, extracto seco, extracto reducido y azúcar; y valores menores en grado y grado total. Los vinos de uvas de Maule son menos densos, más alcohólicos y más ácidos (AF). Los vinos de uvas de San Clemente son más densos pero menos alcohólicos. Los vinos de uvas de Péncahue tienen mayor pH y los de San Javier, menor.

ABSTRACT

It was carried out an exploratory investigation of the existent analytic information in the Technological Center of the Vine and the Wine, among the years 2001 at the 2005 of wines variety Carmenére, with the purpose of looking for differences or analytic tendencies for the variety, with regard to the geographical origin of the grapes (inside the Valley of the Maule) and to the year of crop of the grape (among the years 2002 at the 2005).

The experiment tube a design totally at random, evaluating the effect year of crop with four treatments corresponding to the years 2002 to the 2005 eight variables corresponding to density, alcoholic grade, total alcoholic grade, dry extract, I summarize reduced, sugar, fixed acidity and pH.

For the effect geographical origin of the grape they were in charge of six treatments corresponding to San Javier, Talca, San Clemente, Penciahue, Maule and San Rafael, each one with eight variables similar to those analyzed for year of crop. As comparison measure it was analyzed, in a same way, the variety Cabernet Sauvignon. He incorporated climatic information of some origins and vintage bulletins emitted by the Asociación de Ingenieros Agrónomos from Chile, for evaluation of results.

The year 2005 present the values bigger than density, dry extract, I summarize reduced and sugar; and smaller values in grade and total grade. The wines of grapes of Maule are less dense, more alcoholic and sourrer (AF). The wines of grapes of San Clemente are denser but less more alcoholic. The wines of grapes of Penciahue have bigger pH and those of San Javier, smaller.