
**POTENCIAL VITÍCOLA Y ENOLÓGICO DE CULTIVARES NO
TRADICIONALES EN LA ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMANTES EN LA
REGIÓN DEL MAULE**

**ROCÍO ESTER CATALÁN FUENTES
INGENIERO AGRÓNOMO**

RESUMEN

Con la finalidad de determinar el potencial vitícola y enológico de cultivares de vid que tradicionalmente no se usan en la elaboración de vinos espumantes, se realizó un seguimiento de madurez, caracterizó la productividad y vinificó 12 cultivares de *Vitis vinífera* (Grenache, Gros manseng, Malbec, Marsanne, Mourvèdre, Pinot gris, Rousanne, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Syrah, Vermentino y Viognier), teniendo como testigos a los cultivares Chardonnay y Pinot noir. El ensayo se llevó a cabo en la Estación Experimental Panguilemo de la Universidad de Talca en la temporada 2017-2018.

Como parte del estudio se realizó un seguimiento de la fenología y evolución de la madurez de los cultivares, determinando además indicadores de rendimiento, equilibrio productivo/vegetativo, arquitectura de racimo. Adicionalmente se realizaron microvinificaciones para la elaboración de vino base, determinando el grado alcohólico, azúcares reductores, acidez total, pH y ácido málico para cada uno de los mostos obtenidos.

El estudio demostró que los cultivares Sauvignon gris y Sauvignon blanc clon 297, obtuvieron buenos resultados tanto en el seguimiento fenológico, en donde las etapas fenológicas tuvieron una duración media en comparación al resto de cultivares, de madurez, con curvas que evolucionaron pausadamente, y en los análisis del vino base, demostrando que son cultivares con potencial para la elaboración de vinos espumantes en la Región del Maule. Por otra parte, algunos de los cultivares estudiados no son aptos para la elaboración de vinos espumantes, debido a que no cumplieron con los parámetros de acidez sulfúrica y grados Brix propuestos por el protocolo de vendimia de vino base para espumante y/o no tuvieron resultados apropiados en la realización los vinos base.

ABSTRACT

In order to determine the viticultural and oenological potential of vine cultivars that are not traditionally used in the production of sparkling wines, a maturity follow-up was carried out, characterized the productivity and vinified 12 cultivars of *Vitis vinífera* (Grenache, Gros manseng, Malbec, Marsanne, Mourvèdre, Pinot gris, Rousanne, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Syrah, Vermentino and Viognier), having as witnesses the cultivars Chardonnay and Pinot noir. The trial was carried out at the Panguilemo Experimental Station of the University of Talca in the 2017-2018 season.

As part of the study, the phenology and evolution of the maturity of the cultivars were monitored, also determining performance indicators, productive/vegetative balance, cluster architecture. Additionally, microvinifications were made for the production of base wine, determining the alcoholic strength, reducing sugars, total acidity, pH and malic acid for each of the obtained musts.

The study showed that the cultivars Sauvignon gris and Sauvignon blanc clone 297, obtained good results both in the phenological follow-up, where the phenological stages had an average duration compared to the rest of cultivars, of maturity, with curves that evolved slowly, and in the analysis of the base wine, demonstrating that they are cultivars with potential for the production of sparkling wines in the Maule Region. On the other hand, some of the cultivars studied are not suitable for the production of sparkling wines, because they did not meet the parameters of sulfuric acidity and Brix grades proposed by the vintage wine base protocol for sparkling wine and/or had no results appropriate in the realization of the base wines