
**VARIABILIDAD DE BAYAS EN UVAS PARA VINIFICACIÓN:
¿UN INDICADOR DEL POTENCIAL CUALITATIVO DEL VIÑEDO?**

**ZLAVEK PETAR TRAVANIC FUENTES
MAGÍSTER EN HORTOFRUTICULTURA**

RESUMEN

Actualmente la evaluación de la calidad potencial de la uva de un viñedo para vinificación se establece en base a apreciaciones subjetivas, además de parámetros químicos de composición de la fruta, sin embargo, un factor no muy estudiado y que estaría afectando la calidad de la fruta es la variabilidad de madurez que existe en el viñedo. Por lo tanto, el objetivo de este estudio es determinar si existe relación en la variabilidad de madurez de la concentración de azúcar y peso de bayas, los atributos de la fruta y las propiedades del vino entre viñedos de distinta calidad previamente establecida del cv Cabernet Sauvignon. Para lo anterior, el estudio se realizó durante dos temporadas, en seis viñedos ubicados dentro de tres valles vitivinícolas de Chile. Los resultados de este estudio demuestran la asincronía de madurez en viñedos del cv Cabernet Sauvignon al encontrar varias clases de madurez según °brix y peso de bayas en distintas fechas de muestreo. Sin embargo, viñedos de mayor calidad y precio de uva fueron más uniformes según °brix durante el desarrollo de las bayas alcanzado en cosecha un coeficiente de variación (CV) de 5,0%. En el peso de bayas no se encontró una relación con los niveles de calidad, sin embargo, se encontraron valores de CV entre 19 y 30% entre bayas. En ambas temporadas existieron diferencias entre los atributos de las bayas y las propiedades del vino entre los niveles de calidad, lo cual ayuda a entender porque clasificar viñedos previamente a la cosecha. Los resultados demostraron que estudiar la variabilidad de madurez de °brix y peso de bayas permitirá tomar medidas de sectorización dentro de un viñedo para disminuir los extremos de madurez donde encontramos bayas con caracteres más herbáceos y sobre maduras que estarían afectando la condición final del vino.

ABSTRACT

Currently the evaluation of the potential quality of the grape of a vineyard for winemaking is established based on subjective assessments, in addition to chemical composition parameters of the fruit, however, a factor yet not very studied and that would be affecting the quality of the fruit is the variability of maturity that exists in the vineyard. Therefore, the objective of this study is to determine if there is a relationship between the variability of maturity of the concentration of sugar and weight of berries, in addition to the attributes of the fruit and the properties of the wine among vineyards of different quality previously established of the cv Cabernet Sauvignon. For the above, the study was conducted for two seasons, in six vineyards located within three wine valleys of Chile. The results of this study demonstrate the asynchrony of maturity in vineyards of cv Cabernet Sauvignon by finding various classes of maturity according to °brix and berry weight on different sampling dates. However, vineyards of higher quality and grape price were more uniform according to ° brix during the development of the berries, reaching a coefficient of variation (CV) of 5.0% at harvest. In relation to berry weight, no relationship was found with quality levels, however, CV values between 19 and 30% were found between berries. In both seasons, there were differences between the attributes of the berries and the properties of the wine between the quality levels, which helps to understand why to classify vineyards prior to harvest. The results showed that studying the variability of maturity of soluble solids and berry weight will allow taking sectorization measures within a vineyard to reduce the extremes of maturity where we find berries with more herbaceous and overripe characters that would be affecting the final condition of the wine.