



EPOCAS DE DESHOJE Y SUS EFECTOS SOBRE LA COMPOSICION Y CALIDAD DE MOSTOS Y VINOS DE LOS CVS. CHARDONNAY CABERNET-SAUVIGNON, EN EL AREA DE CAUQUENES.

**Maria Cristina Pardo Munzenmayer
Ingeniero Agrónomo**

Resumen

En Chile el deshoje es una práctica realizada comúnmente en muchos viñedos de producción comercial. Se le ha adjudicado una serie de ventajas: permitir un mejor desarrollo de color en aquellas variedades que requieren bastante luz para ello, mejorar la iluminación y ventilación de los racimos, facilitar los tratamientos fitosanitarios y la cosecha. Además en aquellas variedades que presentan gran vigor y desarrollan ciertas características herbáceas en sus vinos, se le ha adjudicado un rol atenuante de aquellos sabores y aromas extraños que componen tales características. El deshoje, sin embargo, es una labor lenta y de alto costo.

En la temporada 1992-93, se llevó a cabo un estudio para comparar el efecto del deshoje realizado en diversos estados de desarrollo de la baya, en los cvs. Chardonnay y Cabernet-Sauvignon. Se realizaron análisis químicos de jugo de fruta, mosto y vino. De acuerdo a los resultados, no se aprecian efectos categóricos de las deferentes épocas de deshoje en la modificación del microambiente, composición de la fruta y vinos, sin embargo, algunos de ellos indican que hay factores que se deben estudiar mas detalladamente. En la evaluación sensorial sólo fue posible diferenciar el testigo con respecto a los demás tratamientos.