



EFFECTO DE DISTINTOS ESTADOS DE MADUREZ FENOLICA SOBRE LA CALIDAD FINAL DEL VINO PARA LOS CULTIVARES MERLOT Y CARMENERE DURANTE LA TEMPORADA 2001-2002.

**Patricio Rodrigo Gómez Arismendi
Ingeniero Agrónomo**

RESUMEN

Con la finalidad de evaluar el efecto de la fecha de cosecha sobre la expresión de la madurez fenólica y calidad de uvas y vinos, fruta de los cv. Merlot y cv. Carménere fue cosechada en distintas épocas, en la localidad de San Clemente, valle del Maule, durante la temporada **2001-2002**. El primer tratamiento (MT) correspondió a la fruta cosechada en madurez tecnológica (240Brix, A.T. 3,5 gr ac. Sulfúrico/l). Adicionalmente, dos tratamientos fueron considerados: G1 para fruta cosechada una semana después de MT y G2 para fruta cosechada dos semanas después de MT.

En cuanto a la composición de la fruta, utilizando el método de Glories modificado por el Institut Coopératif du Vin (ICV), Francia, para la variedad Merlot, el tratamiento G2 mostró el mejor valor en Extractibilidad de Antocianos (EA%), no registrándose diferencias significativas en los otros parámetros. Para la variedad Carmenère, la fruta cosechada tardíamente, presentó valores significativamente, menores de Fenoles Totales, Antocianos Totales y Antocianos Fkilmente Extralbles, además de un comportamiento errático en Extractibilidad de Antocianos (EA%) y Madurez de Pepas (MP%).

La composición del vino fue afectada en la variedad Merlot como resultado del atraso en la cosecha, así, G2 mostró aumentos en la Intensidad Colorante, mejor índice de Matiz y mayor contenido de Polifenoles. Estos cambios no fueron percibidos por el panel de evaluación sensorial.

En la variedad Carmenère, el atraso de la cosecha disminuyó la Intensidad Colorante, aumentó el índice de Matiz y disminuyó el contenido de Polifenoles de los vinos. Nuevamente, estos cambios no fueron percibidos por el panel de evaluación sensorial.

ABSTRACT

In order to evaluate the effect of harvest date on the expression of phenolic maturity and grape and wine quality, fruit of cultivars Merlot and Carm6nbre was harvested in different dates, during the 2001-2002 season. The first treatment (MT) was the fruit harvested at its technological maturity (24 Brix, 3,5 TA sulphuric acid). Additionally two (over ripe) treatments were considered: G '1 for fruit harvested one week after MT and G2 for fruit harvested two weeks after MT.

In terms of fruit composition, using Glories' method modified by the Institut Coop6ratif du Vin (ICV, France), for cv. Merlot, G2 fruit showed a better value in Anthocyanin Extractibility (AE %). No significant differences were registered in other parameters. For Carmenere, late harvested fruit (G2), showed significantly lower Total Phenols, Total Anthocyanin and Easily Extractable Anthocyanin levels than fruit harvested at MT or G1. In addition to these changes, an erratic behavior was found for Anthocyanin Extractibility (AE %) and Seed Maturity (SM %) indexes as a result of harvest date.

Wine composition was altered for cv. Merlot as a result of harvest date with G2 showing improved Color Intensity, Shade Index and wine Total Polyphenol content. These changes were not perceived by the taste panel.

In Carmenere, a later harvest date (G2) decreased Color Intensity, Shade Index and the Polyphendis content of wines. Again, these changes were not perceived by the taste panel.