



CARACTERIZACION DE LA APTITUD VITIVINICOLA EN LA VII REGIÓN, USANDO INDICADORES BIOCLIMATICOS DE AMÉRICA

**Mariela Alejandra Vergara Riveros
Ingeniero Agrónomo**

RESUMEN

En la VII Región, ubicada entre los paralelos 34°50` y 36°15` Latitud Sur y los meridianos 70°25` y 75°10` Longitud Oeste, se realizó una caracterización de la aptitud vitivinícola usando los índices bioclimáticos de Amerine y Winkler, Gladstones y Villiers.

Las temperaturas máximas y mínimas fueron obtenidas a través de once estaciones meteorológicas manuales ubicadas en diferentes áreas de la VII región, considerando siete años de registros. Con esta información se obtuvo la acumulación de grados día (base 10°C) para el índice de Amerine y Winkler, los grados día biológicamente efectivos de Gladstones y la temperatura promedio de Enero de Villiers.

Con respecto a lo obtenido, los tres índices concuerdan con clasificar a las zonas de Curicó, Panguilemo, San Agustín de Aurora y Cauquenes como áreas con mejor potencial vitivinícola dentro de la región, desde las cuales es posible obtener vinos tintos y blancos de buena calidad, considerando variedades tintas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah, entre otros y variedades blancas como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Semillón, etc. Además, concuerdan con clasificar a Quivolgo, Chanco, Rari y Vilches como áreas sin potencial vitivinícola, excepto el índice de Amerine y Winkler, el cual clasifica a Quivolgo como una zona de donde es posible obtener vinos espumosos y blancos delicados, considerando la variedad tinta Pinot Noir y variedades blancas como Chardonnay y Gerwurztraminer.

Por último, se observó la existencia de una variabilidad climática entre las temporadas, que va a influir en la acumulación térmica, afectando la clasificación de acuerdo a los tres índices bioclimáticos, destacando que el índice de Gladstones es el más sensible a estos cambios climáticos. Esta variabilidad es generalmente asociada a anomalías climáticas como los fenómenos de El Niño y La Niña.

ABSTRACT

In the seventh Region, located between the parallels 34°50' and 36°15' South Latitude and the meridians 70°25' and 75°10' West longitude, was done a characterization of the viticulture aptitude, using the bioclimatics indexes of Amerine and Winkler (1944), Gladstones (1994) and Villiers (1997).

The maximum and minimum temperatures were obtained from eleven manual meteorological stations located in different areas of the VII region, considering registers of seven years. With this information they obtained the degree-days (base 10°C) accumulation of Amerine and Winkler, the degree-days biologically effective of Gladstones and the average temperature of January of Villiers.

Due to what it was obtained, the three indexes agree to classify the zone of Curicó, Panguilemo, San Agustín de Aurora and Cauquenes as areas with better wine growing potential in the region, from which is possible to obtain wine grape varieties of good quality; considering red varieties as Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, between others and white varieties as Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Semillon, etc. Besides, they agree to classify Quivolgo, Chanco, Rari and Vilches as areas without wine growing potential, except Amerine and Winkler index, which classify Quivolgo as a zone from which is possible to obtain sparkling and delicate white wines, considering the red variety Pinot Noir and white varieties as Chardonnay and Gewürztraminer.

Finally, it was observed the existence of a climatic variability between the seasons, which is going to influence in the thermic accumulation, affecting the classification according to the three bioclimatics indexes, detaching that the Gladstones index is the most sensitive to these climatic changes. This variability is associated generally to climatic anomalies like the phenomenon of The Niño and The Niña.