

**EFECTO DE DIFERENTES PORTAOBJETOS SOBRE VARIABLES REPRODUCTIVAS Y VEGETATIVAS EN VIDE CV. MERLOT Y SYRAH**

**PABLO NICOLAS AGUAYO ALFARO  
INGENIERO AGRONOMO**

**RESUMEN**

Con el fin de estudiar el efecto de los portainjertos 110 R, 1103 P y SO4 en el cv. Merlot, y los portainjertos 99 R, 140 R y SO4 en el cv. Syrah sobre la productividad y composición química de la fruta, se realizó dos ensayos en Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile. - 34°20'41.94" S – 71°38'57.88" O y en San Felipe, Valle de Aconcagua, Chile - 32°43'55.36" S – 70°47'06.73" O. Para esto, se monitoreó la madurez de la fruta a cosecha expresada en sólidos solubles (°Brix), pH, concentración de ácido tartárico y málico (mg/l). Asimismo, se evaluaron los componentes del rendimiento, tales como el peso de racimos (g), número de bayas por racimo, y peso promedio de bayas (g). Con respecto a los resultados obtenidos, para la madurez de la fruta a cosecha, no se observó diferencias significativas entre los tratamientos, exceptuando en Marchigüe, donde el tratamiento con el portainjerto SO4, presentó diferencias en cuanto a la concentración de ácido málico en el cv. Merlot. Para los componentes del rendimiento, hubo diferencias estadísticamente significativas; así, el portainjerto 110 R en la localidad de San Felipe, presentó niveles estadísticamente más altos de peso de racimos y bayas, con 142,3 grs/racimo y 127,3 bayas/racimo, a diferencia de la planta franca, que dio como resultado 112,3 grs/racimo y 102,0 bayas/racimo. En el caso de Marchigüe, no hubo diferencias estadísticamente significativas entre los tratamientos.

## ABSTRACT

In order to study the effect of 110 R, 1103 P and SO4 rootstocks for cv. Merlot and 99 R, 140 R and SO4 rootstocks for cv. Syrah on productivity and fruit composition, two trials were established in Marchigüe, Colchagua Valley, Chile. - 34 ° 20'41 .94 "S - 71 ° 38'57 .88" W and San Felipe, Aconcagua Valley, Chile - 32 ° 43'55 .36 "S - 70 ° 47'06 .73" W. Degree of ripeness of the fruit at harvest expressed in soluble solids (° Brix), pH, and concentration of tartaric and malic acid (mg / l) were measured. Also yield components, such as cluster weight (g), number of berries per cluster, and the average weight of berries (g) were measured. The results indicate that there were not significant differences among treatments for fruit maturity at harvest, except in the Marchigüe trial, where SO4 rootstock showed statistically significant differences for malic acid concentration for cv. Merlot. In terms of yield components, 110 R rootstock in the San Felipe trial, had statistically higher levels for cluster weight and berries, with 142.3 g / bunch and 127.3 berries / cluster, compared to the ownrooted vines resulting in 112.3 g / 102.0 cluster and berries / cluster. For the Marchigüe trial there were no statistically significant differences between treatments.