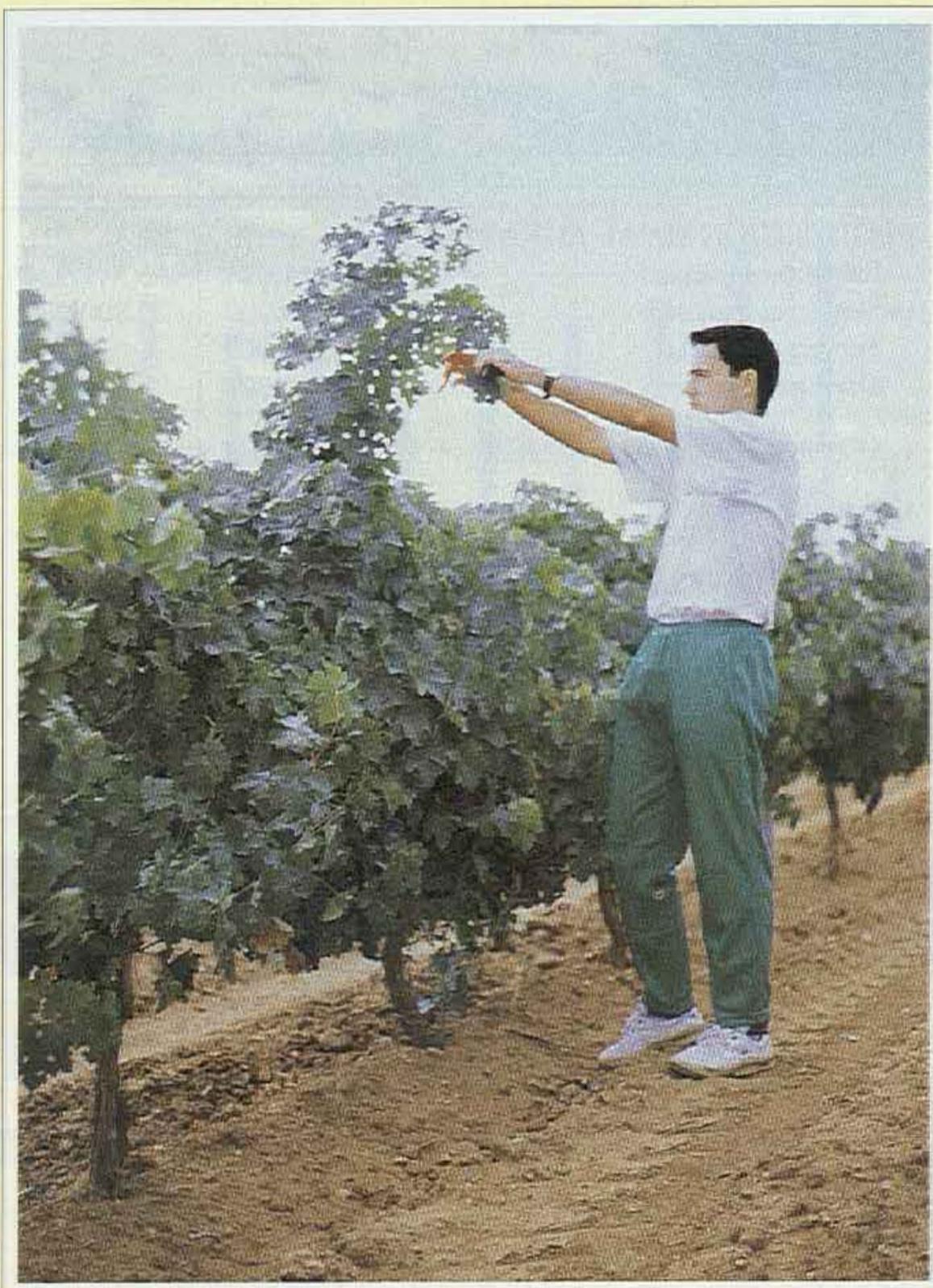


Efectos del despunte del viñedo

El ensayo se realiza para conocer la influencia que sobre la producción y características del vino tiene el despunte del viñedo en dos momentos diferentes, uno en floración y otro antes del envero que tradicionalmente se realiza en el viñedo de la D. O. Somontano.

La práctica del despunte se ensaya con la variedad Cabernet Sauvignon. En algunos datos analíticos de los vinos se han observado diferencias significativas, mientras que se observa un retraso en la maduración que afecta al grado alcohólico, acidez y contenido potásico del vino.



Trabajo de campo. Momento del despunte del viñedo.

ERNESTO FRANCO^(*)

CRISTINA BARÓN/JESÚS GRACIA/JOSÉ M. GASCÓN^(**)

EL despunte o supresión de la extremidad de los pámpanos es una práctica común en el viñedo aragonés. Con el despunte se persiguen efectos fisiológicos, limitando el corrimiento de algunas variedades como la Garnacha Tinta; de cultivo, facilitando el paso de las máquinas, mejorando la aireación, insolación y reduciendo el sombreado; criptogámicos reduciendo la sensibilidad a enfermedades y morfológicos facilitando un porte erguido.

Según la época en la que se realiza los efectos que se consiguen son diferentes. En la floración se pretende controlar el vigor y disminuir el corrimiento y es práctica habitual en variedades propensas al corrimiento fi-

siológico, mientras que en fechas posteriores además de facilitar la mecanización pretenden mejorar la calidad de la uva.

El despunte prácticamente no modifica el rendimiento, sólo se observa un retraso de los estados fenológicos y la maduración así como un menor contenido en algunos de los parámetros que definen la calidad de los vinos, como el grado, acidez, antocianos y polifenoles.

Material y métodos

El ensayo se realizó durante los años 1994, 1995 y 1996 en viñedos de Cabernet Sauvignon de la Cooperativa Somontano del Sobrarbe de la D. O. Somonta-

no; el viñedo de 8 años de edad se conduce en doble cordón, y en él se practican los tratamientos que se muestran en la tabla I. En 1996, la vendimia se ha realizado en tres momentos diferentes, con un intervalo entre los cortes de una semana.

Se ensayan tres repeticiones por tratamiento de 25 cepas cada una, en un diseño de bloques al azar. Vendimiada la uva se traslada a la Bodega Cava de Almonacid de la Sierra del C.T.A.A. en la que se vinifica como tinto en envases de vidrio de 20 litros y la maceración se prolonga durante 8 días. Una vez concluida la fermentación alcohólica el vino se trasiega, dosificando anhídrido sulfuroso a razón de 50 mg/l.

El grado alcohólico, acidez total y pH se determinan según los métodos oficiales, el ácido tartárico método Rebelein; ácidos málico y láctico método enzimático, potasio por espectrofotometría de emisión y

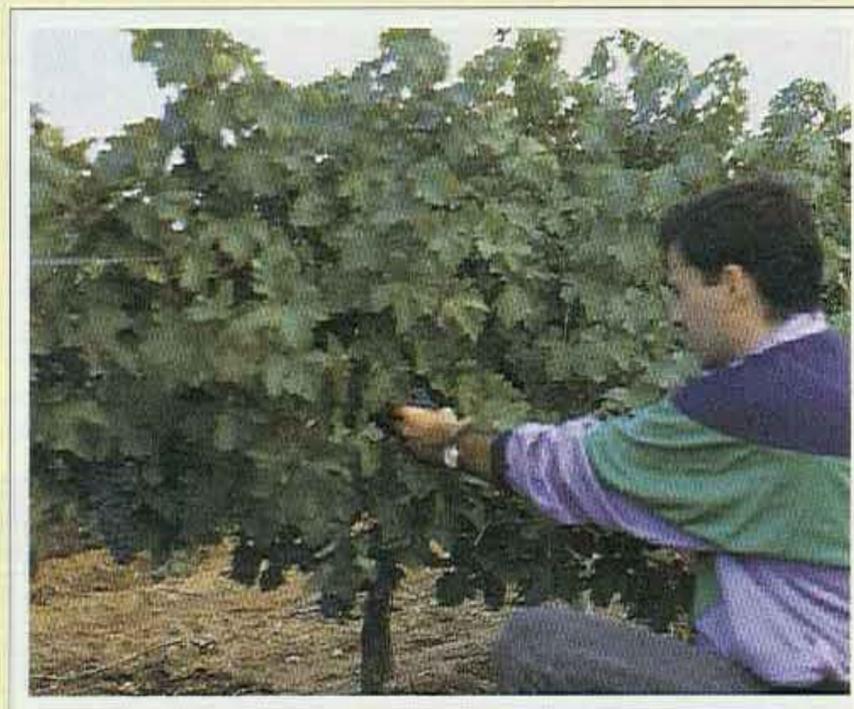


Vista general. El efecto del despunte sobre la masa folial.

La acidez total de los vinos que proceden de viñedos despuntados es mayor que la de los viñedos no despuntados, en 1994 y 1996 las diferencias son significativas. La concentración de ácido tartárico es mayor en los vinos del viñedo despuntado, mientras que en el contenido de ácido málico y pH no se observan diferencias.

Por efecto del despunte se observa una tendencia a que los vinos así obtenidos presenten menor contenido potásico y color.

El retraso de la maduración por efecto del despunte observado por otros autores, se constata en el ensayo. Los resultados de la tabla III muestran un retraso de la maduración de al menos una semana en el viñedo despuntado en floración, respecto del testigo. En el viñedo despuntado en el envero no se observan diferencias respecto al testigo, aunque en 1994 y 1995 sí se observó



Labor de campo. Vendimia para su posterior vinificación.

el color suma de absorbancias 420 y 520 nm. El análisis de varianza y el test de significación de Fisher's L.S.D. $p < 0,05$, para estudiar la variación entre los tratamientos, se realizan con el programa NCSS.

Resultados y discusión

Según los resultados que se muestran en la tabla II, la producción no se ve afectada por el despunte, salvo en 1995, que se observan diferencias significativas, sin que se encuentre explicación para este comportamiento.

Cuando se despunta el viñedo el grado del vino es menor, observando que conforme el despunte se retrasa el grado disminuye; salvo en 1996, donde el grado alcohólico del despunte tradicional es superior al del despunte en floración. En 1994 y 1996 las diferencias en el grado son significativas.

retraso en la maduración incluso superior al observado en el despunte en floración; tabla II.

En la tabla IV se muestran las medias de los valores de la producción y de los parámetros de los vinos en los tres momentos de vendimia, según el momento del despunte. Los resultados coinciden con los comentados anteriormente en la tabla II. La tendencia de menor contenido potásico en los vinos que proceden de viñedo despuntado se mantiene.

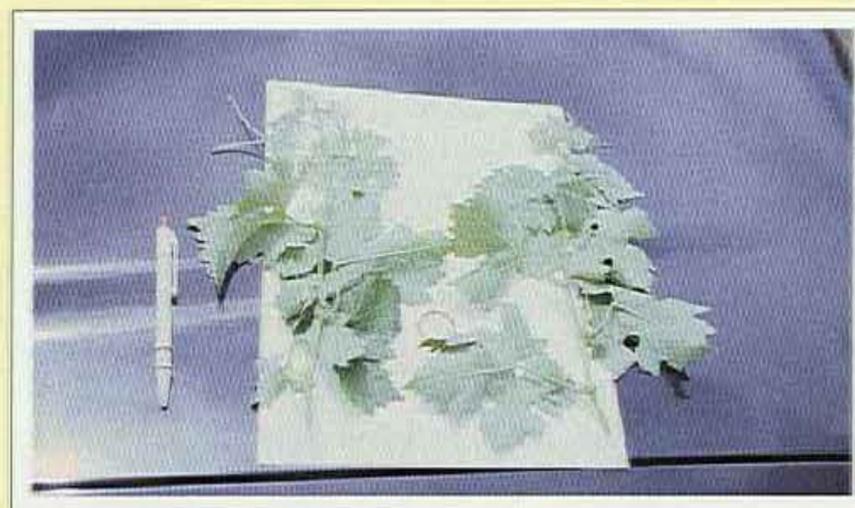
Conclusiones

El despunte del viñedo retrasa la maduración de la uva y afecta a la composición de los vinos; el grado, pH y potasio es menor en los vinos que proceden de viñedo despuntado, mientras que la acidez total y el ácido tartárico es mayor. ■

(*) CENTRO DE TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA.
(**) COOPERATIVA DEL SOMONTANO DE SOBRARBE

TABLA I

TRATAMIENTOS Y FECHAS EN LOS QUE SE REALIZAN			
TRATAMIENTO	C. SAUVIGNON		
	1994	1995	1996
Testigo (1)	—	—	—
Despunte			
Floración (2)	6-06	2-06	10-06
Despunte			
Tradicional (3)	14-07	3-07	18-07



Material vegetal. Ápice despuntado.

TABLA II: PRODUCCIÓN Y PARÁMETROS ANALÍTICOS DE LOS VINOS SEGÚN EL MOMENTO DEL DESPUNTE, VARIEDAD Y AÑO. (1) TESTIGO, (2) DESPUNTE EN FLORACIÓN, (3) DESPUNTE TRADICIONAL. LAS CIFRAS SEGUIDAS CON LETRAS DIFIEREN SIGNIFICATIVAMENTE EN TEST DE FISCHER (P < 0,05).

VARIEDAD AÑO	TRAT.	PROD. Kg/pie	Grado % v/v	A. To. gr./l.	pH	TH: gr./l.	MH: gr./l.	LH gr./l.	K gr./l.	Color
C Sauvignon 1994	1	4,35	11,66 a	6,78 a	3,27	3,94	0,03	0,52	1,03 a	11,2
	2	4,40	10,84 ab	7,60 ab	3,20	4,47	0,05	0,51	0,88 b	9,08
	3	4,20	10,66 b	7,70 b	3,22	4,43	0,15	0,43	0,86 b	9,22
C. Sauvignon 1995	1	4,55 a	13,29	7,02	3,37	2,35	1,37	0,09	1,02	9,99
	2	4,10 ab	13,07	7,22	3,33	2,66	1,19	0,02	1,01	9,15
	3	3,88 b	12,57	7,36	3,32	2,89	1,27	0,10	1,07	8,77
C. Sauvignon 1996	1	4,93	12,35 a	7,44 a	3,41	1,87 a	2,21	0,02	1,09	7,60
	2	5,59	10,50 b	8,82 b	3,33	3,08 b	2,37	0,05	1,06	5,00
	3	5,02	12,21 a	7,84 a	3,45	2,11 a	2,03	0,03	1,05	7,96

A.To.: Acidez total expresada en ácido tartárico.
TH: Ácido tartárico.

MH: Ácido málico.
LH: Ácido láctico

K: Potasio
Color: Suma de absorbancias a 420 y 520 nm.

TABLA III: PRODUCCIÓN Y PARÁMETROS ANALÍTICOS DE LOS VINOS DE 1996 SEGÚN EL MOMENTO DEL DESPUNTE Y DE LA VENDIMIA. (1) TESTIGO, (2) DESPUNTE EN FLORACIÓN, (3) DESPUNTE TRADICIONAL.

VARIEDAD	M. Vendimia	TRAT ^a	Prod. Kg/pie	Grado % v/v	A. To. gr./l.	pH	TH: gr./l.	MH: gr./l.	K gr./l.	Color
C. Sauvignon	1	1	4,92	12,35	7,44	3,41	1,87	2,21	1,09	7,60
		2	5,59	10,50	8,82	3,24	3,08	2,37	1,06	5,00
		3	5,02	12,21	7,84	3,45	2,11	2,03	1,05	7,96
	2	1	5,72	12,58	7,26	3,45	2,49	2,24	1,04	5,39
		2	5,43	11,47	8,66	3,33	2,89	2,04	0,88	5,74
		3	4,98	12,32	7,25	3,41	2,62	2,15	1,00	7,14
	3	1	5,02	13,38	6,93	3,72	1,63	2,40	1,14	7,64
		2	5,93	12,94	7,36	3,58	1,67	2,25	1,06	9,33
		3	6,02	13,56	7,17	3,57	1,68	2,18	1,04	8,05

A.To.: Acidez total expresada en ácido tartárico.
TH: Ácido tartárico. MH: Ácido málico.

K: Potasio.
Color: Suma de absorbancias a 420 y 520 nm.

TABLA IV: PRODUCCIÓN Y PARÁMETROS ANALÍTICOS DE LOS VINOS DE 1996 SEGÚN EL MOMENTO DEL DESPUNTE Y DE LA VENDIMIA. (1) TESTIGO, (2) DESPUNTE EN FLORACIÓN, (3) DESPUNTE TRADICIONAL.

VARIEDAD	Tratamiento	Prod. Kg/pie	Grado % v/v	A. To. gr./l.	pH	TH: gr./l.	MH: gr./l.	K gr./l.	Color
C. Sauvignon	1	5,22	12,77 a	7,19 a	3,48	1,99 a	2,29	1,09 a	6,88
	2	5,65	11,73 b	7,95 b	3,37	2,66 b	2,22	1,00 b	6,69
	3	5,34	12,73 a	7,42 a	3,44	2,14 a	2,12	1,03 ab	7,72

A.To.: Acidez total expresada en ácido tartárico.
TH: Ácido tartárico.
MH: Ácido málico.

K: Potasio.
Color: Suma de absorbancias a 420 y 520 nm.