

## RESUMEN

---

### OBJETIVOS

Desarrollar y calibrar técnicas de deshoje manual y mecánico y protección solar de uva Cabernet Sauvignon que permitan obtener los beneficios de una buena exposición minimizando el daño por golpe de sol y maximizando su potencial productivo y cualitativo y simultáneamente validar los seguimientos de madurez de la fruta.

### MÉTODOS Y RESULTADOS

Se montaron tres ensayos experimentales vitícolas en viñedos comerciales Cabernet Sauvignon para evaluar: [1] impacto de estrategias de deshoje y aplicación de un bloqueador solar [BS] sobre calidad de uvas y vinos; [2] efectividad de un sistema de seguimiento de madurez [SSM] de cosecha y; [3] estrategias de deshoje y madurez de cosecha sobre la calidad de uvas y vinos. Las estrategias de deshoje se diferenciaron fundamentalmente en tipo, intensidad y en modo de aplicación [manual o mecánico]. En campo se midieron radiación, temperatura, área foliar y parámetros de método cuadrante del follaje a través de protocolos estándares. Se elaboraron vinos para cada ensayo en la bodega experimental del CII, siguiendo métodos previamente establecidos. Los vinos obtenidos fueron sometidos a análisis químicos, de composición fenólica y sensoriales de acuerdo a metodologías específicas. Los principales resultados muestran que las distintas estrategias de deshoje generan efectos importantes sobre el microclima del follaje y la calidad de uvas y vinos. Deshojes muy intensos dan origen a uvas más expuestas al sol y vinos con menores concentraciones de polifenoles (y antocianinas totales) y atributos sensoriales negativos. Estos últimos dos efectos pueden ser contrarrestados efectivamente con el uso de un BS o retrasando el deshoje de alta intensidad hasta pre-cosecha. Por otro lado, distintos momentos de madurez de cosecha dan origen a vinos con características químicas y sensoriales diferentes. Finalmente, aunque el modo de deshoje mecánico genera microclimas de follaje y uvas más expuestas al sol que el manual, no hay un efecto significativo sobre la calidad del vino.

### CONCLUSIONES

Los deshojes de intensidad media a baja favorecen una mejor calidad de los vinos, fundamentalmente en términos sensoriales. La calidad de los vinos se ve potenciada también al retrasar la fecha de cosecha de las uvas de acuerdo al SSM. En cuanto a los modos de deshoje, el mecánico no estaría generando efectos negativos sobre la calidad de uvas y vinos, por lo que sería una alternativa factible.

### SIGNIFICANCIA DEL ESTUDIO

Tras tres temporadas, existen estrategias de deshoje que permiten ajustar el microclima, controlando la exposición de los racimos al sol y potenciando la calidad de uva y vinos Cabernet Sauvignon.