

# **EFECTO DEL ACLAREO DE RACIMOS SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA Y LA UVA EN LAS VARIEDADES TINTAS CABERNET SAUVIGNON Y GRACIANO**

**Puertas, B.; Cantos, E.; Serrano, M. J.; Cruz, S.; García de Luján, A.**

C.I.F.A. Rancho de la Merced.

Instituto de Investigación y Formación Agroalimentaria y Pesquera (IFAPA).  
Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Apdo. 589. 11471 Jerez de la Frontera.  
Tfno: 956 03 46 16. Fax: 956 03 46 10. e-mail: [belen.puertas@uca.es](mailto:belen.puertas@uca.es)

**Palabras clave:** aclareo de racimos, composición fenólica, maduración, mosto.

## **RESUMEN**

Se ha estudiado la influencia del aclareo de racimos, en el comportamiento fisiológico y agronómico de la planta, en el seguimiento de la maduración y en las características de la uva y el mosto de la cosecha del 2004, en las variedades Cabernet sauvignon y Graciano.

El aclareo de racimos se realizó eliminando el 50 % de los racimos en el envero, momento en el que no aumenta el desarrollo vegetativo y las reservas de la planta destinadas a los racimos eliminados se reparten hacia los racimos que quedan y no a un desarrollo vegetativo tardío, por lo que se produce una maduración más acelerada. En el momento de la vendimia se consiguió disminuir la producción de uva, un 37 % en la Cabernet sauvignon y un 47 % en la Graciano, respecto a los testigos correspondientes.

Los racimos de las cepas aclareadas recibieron mayor luminosidad. También se obtuvieron valores superiores de SA/Kg m<sup>2</sup> lo que indica una maduración más acelerada.

Durante el seguimiento de la maduración, en la variedad Graciano, con la técnica del aclareo de racimos se observó mayor grado Baumé, peso de la baya, pH y contenido en antocianos (totales y extraíbles) y no se observaron apenas diferencias en el resto de los parámetros analizados. En la Cabernet sauvignon, sólo se encontraron diferencias en el peso de la baya y en el pH, siendo siempre superiores con la técnica del aclareo.

Los mostos que procedentes del aclareo, de ambas variedades, poseen mayor grado Baumé, pH, y potasio. En la Cabernet sauvignon no se encontraron diferencias significativas ni en antocianos (totales y extraíbles), ni en taninos, sin embargo, en la Graciano los mostos de las cepas aclareadas tenían mayor concentración de antocianos y menor de taninos.

Para profundizar en esto se analizó el contenido polifenólico de la uva, en el momento de la vendimia, por HPLC, encontrándose que el aclareo no proporcionaba, en general, valores superiores de polifenoles cuando éstos se cuantifican por separado (antocianos, flavonoles, derivados hidroxicinámicos y catequinas).

Se constata que el aclareo es aconsejable para aumentar el grado Baumé y fundamentalmente para corregir el equilibrio vegetativo-productivo de la planta en variedades con producción de uva excesiva.