

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**CALIDAD DE LA UVA, MOSTO Y VINO DE 'SAUVIGNON BLANC',
'SYLVANER' Y 'CHARDONNAY' EN SEIS LOCALIDADES DE LA REGIÓN DE
LA ARAUCANÍA**

POR

LEONARDO GERMAN BRETTI PINCHEIRA

**MEMORIA PRESENTADA A LA
FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO.**

**CHILLÁN – CHILE
2011**

CALIDAD DE LA UVA, MOSTO Y VINO DE 'SAUVIGNON BLANC', 'SYLVANER' Y 'CHARDONNAY' EN SEIS LOCALIDADES DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

QUALITY OF THE GRAPE, MUST AND WINE, FROM 'SAUVIGNON BLANC', 'SYLVANER' AND 'CHARDONNAY' IN SIX LOCALITIES OF THE ARAUCANÍA REGION

Palabras índice adicionales: vinificación, vid y sensorial.

RESUMEN

La presente investigación se realizó con uva procedente de seis localidades de la Región de la Araucanía (Galvarino, Nueva Imperial, Perquenco, Purén, Quilquén y Trintre), en el marco de un estudio exploratorio para potenciar la zona vitivinícola de la región. La uva recepcionada durante su primera cosecha en el año 2005 fue analizada y vinificada, con el objetivo de evaluar la calidad de la uva, mosto y vino de 'Sauvignon Blanc', 'Sylvaner' y 'Chardonnay'. Los datos obtenidos fueron analizados física y químicamente y se realizó un análisis de estadística descriptiva debido a que las seis localidades presentan características y condiciones diferentes entre sí. Los resultados de esta investigación indicaron que, en general, 'Sylvaner' presentó los racimos de mayor tamaño en todas las localidades, e independiente del cultivar las uvas provenientes de Quilquén, Trintre y Purén, se encontraban en rango óptimo para cosecha según el índice de Cillis y Odifredi. Los vinos de 'Chardonnay' en todas las localidades presentaron mayor graduación alcohólica.

SUMMARY

This research was conducted with grapes from six locations in the Araucanía Region (Galvarino, Nueva Imperial, Perquenco, Purén, Quilquén and Trintre). As part of an exploratory study to enhance the area's wine region. The grape receptions during his first harvest in 2005 were analyzed and winemaking, in