

## **DIFERENCIAS VARIETALES EN EL CONTENIDO EN AZÚCAR DE LA UVA, AL COMIENZO DE LA SÍNTESIS DE ANTOCIANOS, PARA 18 VARIEDADES TINTAS EN LA DOCA RIOJA**

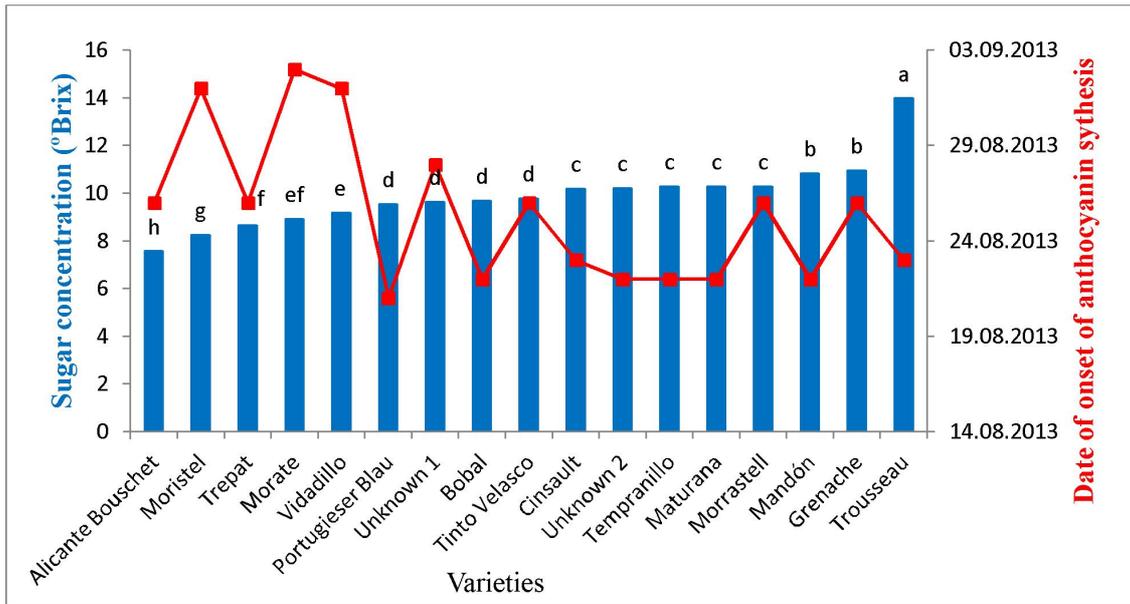
Entre las estrategias vitícolas que estamos desarrollando en el ICVV para el control del grado alcohólico de los vinos, una de ellas consiste en el estudio de las diferentes variedades en lo que respecta a su comportamiento frente a la acumulación de azúcares, es decir, respecto a su tendencia a producir vinos con mayor o menor grado alcohólico.

### Más información

La síntesis de antocianos en las variedades tintas comienza unos días después del envero, entendido éste como el inicio de la acumulación de azúcares en la baya. Pero, en principio, no sabemos si todas las variedades se comportan de la misma manera; todas ellas pueden comenzar la síntesis de color para el mismo nivel de azúcares acumulados o pueden existir diferencias entre ellas respecto a dicho contenido en azúcares. Para estudiar este comportamiento se midió, durante tres años, el contenido en azúcar al inicio de la síntesis de antocianos en dieciocho variedades tintas en las mismas condiciones climáticas dentro de la DOCa Rioja. Aparecieron diferencias significativas entre las variedades con respecto al contenido de azúcar de las uvas al inicio de la síntesis de antocianinas. Las variedades con menor contenido de azúcares fueron Alicante Bouschet, Moristel y Trepát (entre 7 y 9 ° Brix) y las variedades con mayor contenido de azúcar fueron Trousseau y Garnacha (entre 10 y 14 ° Brix). El resto de variedades mostraba, cada año, un contenido de azúcar entre 9 y 10 ° Brix. La diferencia entre la variedad con mayor contenido de azúcar al inicio de la síntesis de antocianos (Trousseau) y la variedad con menor contenido de azúcar (Alicante Bouschet) fue de unos 6 ° Brix durante los tres años. Por otra parte, no hubo relación entre el contenido de azúcar en el inicio de la síntesis de antocianos y la fecha en que se inició dicha síntesis. El contenido en azúcar en el inicio de la síntesis de antocianos para cada variedad en diferentes años es mucho más estable que las fechas en que se produce esta síntesis. Por lo tanto, en el estudio de las variedades con respecto a su ciclo, sería muy interesante tener en cuenta no sólo la fenología o la fecha en la que se produce el envero sino también el contenido en azúcares de la baya en el comienzo de la síntesis de antocianos.

Publicación original:

GARCÍA, J., W. ZHENG, P. BALDA, F. MARTÍNEZ DE TODA (2017) Varietal differences in the sugar content of red grapes at the onset of anthocyanin synthesis. *Vitis*, 56, 15-18.



Sugar concentration at the onset of anthocyanin synthesis and date of this onset of synthesis for different red varieties in 2013. Different letters represent significant differences according to the SNK test ( $P = 0.05$ ).