

Palabras clave: Godello, deshojado, intensidad, época, perfil aromático.

RESUMEN

El deshojado es una técnica de manejo del dosel foliar consistente en la supresión de hojas en la zona de racimos. Los objetivos de esta práctica en climas húmedos son numerosos y con ellos se pretende principalmente modificar las condiciones micro climáticas del racimo, favoreciendo la insolación y aireación del mismo para mejorar el estado sanitario y la maduración de la uva, al mismo tiempo que reducimos el tiempo de vendimia.

Una pregunta frecuente entre los viticultores y técnicos es cuándo y cuánto deshojar. Diferentes estudios indican que el deshojado durante el período de crecimiento de la baya y en los primeros momentos de la maduración es nocivo al rendimiento porque la reducción de superficie foliar va a condicionar los procesos de división celular originando bayas más pequeñas y de menor peso. Es evidente, que a mayor intensidad de deshojado se produce más reducción de superficie foliar y con ello menor síntesis de azúcar y por tanto menor acumulación en el racimo, influyendo de forma negativa en la calidad de la cosecha.

Este estudio recoge los resultados obtenidos en un ensayo realizado en la Estación de Viticultura y Enología de Galicia con la variedad Godello, en la cual se practicaron deshojados variando la intensidad del mismo (2 y 4 pisos de hojas desde la base del pámpano) en dos épocas diferentes: después del cuajado y en pleno envero. Se ha evaluado la repercusión en el comportamiento agronómico y tras las consiguientes vinificaciones se determinó además de los parámetros básicos del vino el perfil aromático de los mismos mediante cromatografía de gases.

Los resultados han puesto de manifiesto una mayor reducción del peso medio del racimo al practicar el deshojado en pleno envero y cuánto mayor era la intensidad del mismo, evidenciándose la importancia de la superficie foliar disponible en la planta. Consecuentemente a menor peso medio de los racimos, los rendimientos tanto por planta como por metro lineal de espaldera han sido menores. Sanitariamente, al incrementar la intensidad de deshojado se ha observado una reducción en la incidencia de botrytis. Los mostos y vinos procedentes de los deshojados más intensos presentaron menor riqueza de azúcar y no se han observado diferencias considerables en función de la época. En el resto de parámetros analíticos no se detectaron diferencias salientables. En cuanto al perfil aromático presentan notas cítricas (Limoneno) más elevadas los vinos procedentes de deshojados más intensos, no manifestándose diferencias entre épocas.