



MODELADO DE LATENCIA INVERNAL DEL VIÑEDO CON CLIMA SEMICÁLIDO

[VINEYARD WINTER DORMANCY MODELLING FOR SEMICALID CLIMATE]

Héctor Flores-Breceda^{1§}, Alejandro Isabel Luna-Maldonado¹, Ma. del Carmen Ojeda-Zacarías¹, Humberto Rodríguez-Fuentes¹, Juan Antonio Vidales-Contreras¹

¹Universidad Autónoma de Nuevo León. Facultad de Agronomía. Calle Francisco Villa S/N, Col. Ex Hacienda El Canadá, General Escobedo, N.L. México. C.P. 66054.

[§]Autor para correspondencia: (hector.floresbrc@uanl.edu.mx).

RESUMEN

Los cultivares de uva en regiones cálidas están tratando de consolidarse para producir vinos de mesa, pero no es tarea fácil, debido a las temperaturas adversas que los caracterizan en invierno, que no alcanzan las necesarias a tiempo para una buena producción con las concentraciones de sólidos solubles totales deseado. Por ello, se propuso el área del viñedo del Centro de Investigación y Producción Agropecuaria de la Universidad Autónoma de Nuevo León, que tiene un clima subhúmedo semicálido para establecer las dificultades de producción en este clima; debido a que las temperaturas medias en la fase de endodormancia del viñedo estén por encima de las consideradas adecuadas para el recuento de horas de frío necesarias para una adecuada producción y calidad de la uva. Los modelos de letargo invernal se construyeron con datos obtenidos de la estación meteorológica, que se encuentra cerca del viñedo. Como parámetro de maduración de la uva para la cosecha se miden los sólidos solubles totales directamente en el viñedo. El ajuste de los datos de latencia invernal se construyó con curvas, la mayoría de ellas polinomios de orden 5 con un R^2 superior a 0.91. Aun que las temperaturas invernales no son las adecuadas se registraron mediciones de sólidos solubles totales necesarios para la vendimia de la uva, los cuales, se alcanzaron entre el 10 y el 20 de junio con valores entre 21 y 25 °Brix.

Palabras claves: Endodormancia, horas frío, latencia invernal, vendimia.