vinetur

¿Cómo afecta el clima a la vid?

El clima es un factor fundamental en el desarrollo y crecimiento de la vid. Aún siendo de una misma varietal, no es lo mismo una Garnacha del Penedés que una de Madrid, pues entran en juego diferencias como la tierra y, por supuesto, el tema que nos ocupa hoy, la climatología

viernes 16 de octubre de 2015



¿Sabes qué le aporta cada clima a la uva? Por lo general en climas cálidos se producen uvas ricas en azúcar y con menos acidez, por el contrario, en climas más fríos la acidez estará más marcada, pero tendrá menos contenido en azúcares. La variedad de la uva y el clima es de gran importancia para obtener buenas vendimias, lo ideal es contar con las variedades que mejor se adapten a cada tipo de zona.

Los tipos de clima

- **Clima continental:** Es el clima que predomina en el interior del continente europeo, con veranos durante el día calurosos y noches frescas. Los inviernos son fríos. Se trata de un clima con grandes cambios de temperatura, entre el verano y el invierno, el día y la noche. Este tipo de clima favorece una mejor maduración de los taninos de la uva que permite retener más cantidad de ácidos, por otra parte, la maduración de la uva no llega a completarse, por lo que los niveles de azúcares serán más bajos que en climas más templados.
- **Clima mediterráneo:** Es el propio de la región mediterránea, aunque este clima se da en otras regiones con mar del planeta, pues el mar actúa suavizando las temperaturas todo el año. Este tipo de clima favorece la maduración completa de la uva, por lo que se suelen producir vinos más corpulentos y con alto contenido en alcohol.
- **Microclima:** Existen regiones en las que no se puede decir que tengan ninguno de los dos climas anteriores, ya que existen otros factores que los definen. Por ejemplo, un monte a 1000 metros de altitud en una región mediterránea contará con unas características especiales diferentes a los climas nombrados anteriormente. Un microclima es, según la definición de la RAE (Real Academia Española), un clima local de características distintas a las de la zona en que se encuentra. En España existen gran cantidad de zonas vitivinícolas con microclimas, como puede ser en la zona del Priorato, San Lucar de Barrameda o en el Bierzo, por nombrar algunas.

Factores que afectan a la uva

- **La temperatura:** es esencial para el buen desarrollo y maduración de la uva. Durante el invierno la vid está en reposo y puede llegar a aguatar temperaturas de frío extremo, resistiendo muy bien las heladas. Pero, durante la primavera, las

heladas pueden causar estragos. Lo ideal, en la época de maduración de la vid es que exista una marcada diferencia entre la temperatura diurna y nocturna, pues favorece una maduración lenta del fruto. Podemos decir pues, que la temperatura afecta a los azúcares y ácidos orgánicos.

- **La luz solar:** la cantidad de luz solar determinará cómo será el fruto. En este sentido, cuantas más horas de sol la uva será más dulce, por lo que dará lugar a vinos con una gradación alcohólica mayor.
- **La lluvia:** La abundancia o escasez de agua es un factor de máxima importancia para el desarrollo de la vid y la posterior calidad del vino. Las lluvias en invierno penetran en el suelo y constituyen una reserva que la vid utilizará para alimentarse. Las lluvias veraniegas, siempre que no sean excesivas, ayudan a un desarrollo favorable del tamaño de las uvas. Es importante que los veranos sean cálidos y secos, por ello la reserva hídrica es fundamental. Los veranos húmedos pueden favorecer a la aparición de plagas.