vinetur

La vid, el origen del vino

Conocer los aspectos botánicos de la vid es fundamental para reconocer los mejores vinos

martes 28 de marzo de 2017



El recorrido que lleva a llenar tu copa de vino antes de que puedas degustarlo y disfrutar de él, pasando por los aspectos más básicos hasta los más complejos de su fascinante elaboración, tiene su origen en la "madre del vino", planta que le da vida: la vid.

En las próximas líneas, con los consejos de **Noelia Bebelia**, bodega de vinos de alta expresión y firmes defensores del terroir, descubriremos los aspectos botánicos básicos de esta planta tan particular que nos da su fruto, la uva, el ingrediente esencial que permite elaborar el vino.



La vid (o cepa o parra) es una planta trepadora, leñosa, de la especia 'vitis vinifera' cuyo fruto es la uva con la que se elaboran los vinos. Se llama viña (o viñedo, o pago o majuelo) al grupo de vides claramente delimitado por una finca o parcela.

Entender la vid es fundamental. El conocimiento básico de la vid y de la uva nos permitirá comprender todos los pasos posteriores que se realizan hasta obtener el vino, y lo que es más importante, reconocer, desde su origen, cuales son los mejores vinos.

Si nos fijamos bien en la vid nos daremos cuenta lo peculiar que es, ya que no es estrictamente un árbol, ni tiene las medidas para serlo, ni se trata de una planta que se mantenga erguida sin ayuda de un tutor, pero tampoco es un arbusto puesto que tiene un tronco muy bien definido y robusto.

En este sentido, se suele afirmar que la vid es una mezcla de planta vivaz y árbol frutal, que cumple un ciclo anual de producción de frutos y un propio ciclo de vida.

Es una planta de aspecto rústico, seco, de apariencia vieja y ajada, siempre desconchada y en invierno desolada. Sin embargo, su corteza esconde una vigorosa savia que, pasado el invierno, llena de vida la planta, dotándola de un vistoso follaje y un preciado y dulce fruto que da origen al vino.

Sus cepas pueden llegar a vivir más de un siglo, y conforme tienen más edad dan menos frutos, pero de mejor calidad debido a que sus granos son más pequeños poseen menos agua pero mayor concentración de azúcares y otras sustancias. Además, sus grandes y profundas raíces tienen una mejor penetración en el subsuelo y aprovechan más y mejor sus recursos.

Sin embargo, en la elaboración de vinos de calidad no se suele usar las vides mayores de 40 o 50 años, debido a que a partir de esa edad su productividad ha bajado ya demasiado. Por otro lado, tampoco se elaboran buenos vinos con vides de menos de 5 años, ya que la planta todavía está formando su sistema de raíces (radicular), por tanto sus uvas no poseerán un nivel de calidad suficiente.



La vid puede vegetar de formas muy distintas en función del tipo de suelo, la exposición solar, el clima, la competencia con otras vides por los recursos del suelo, y muchos otros factores. Como resultado de ello, una misma variedad puede tener rendimientos muy distintos tanto por lo que respecta a la cantidad como a la calidad de sus frutos, y de ahí que, el vino obtenido en cada viñedo puede ser distinto.

De hecho, el origen y características propias de cada vino se han convertido en uno de los principales reclamos comerciales en la actualidad, como valor diferencial que hace único e inimitable a un vino.

Todo esto convierte al vino, una vez más, en un producto totalmente diferente al resto de bebidas del mercado. Tanto es así, que la primera y mejor estrategia de marketing del vino se origina en la propia planta de la que nace, como puede comprobarse en el hecho de que el origen de un vino lo convierte en el primer reclamo comercial como producto distinto y no reproducible ante posibles competidores.



Las partes de la vid

En cuanto a los aspectos botánicos de la vid, ésta consta de varias partes. La planta se sujeta sobre un retorcido tronco con una característica corteza que se desprende en filamentos longitudinales, que puede medir desde unas decenas de centímetros a varios metros. De hecho la vid podría alcanzar este tamaño si se dejara evolucionar de forma natural, si bien las vides dedicadas a la elaboración vinícola siempre se podan controlando e impidiendo este crecimiento.

Por otro lado la vid dispone de una serie de ramas, llamadas sarmientos, muy flexibles y divididas por distintos nudos, que están provistas de zarcillos, unos órganos alargados que se enganchan y le permiten trepar hacia arriba mediante cualquier apoyo que tenga alrededor.



Las hojas, habitualmente llamadas pámpanos, situadas en la rama, en el lado opuesto de los zarcillos. Son tan largas como anchas, tienen forma de palma y una cara superior lisa, mientras que la interior es ligeramente peluda.

Las flores de la vid no son en absoluto bonitas, son pequeñas, verdes y poco olorosas. Se encuentran reunidas en racimos y normalmente constan de cinco pétalos de forma estrellada en la punta. Duran poco y las no fecundadas caen a tierra enseguida; la mayoría de las cepas poseen flores hermafroditas, es decir, formadas por órganos femeninos (pistilos, que son los primeros elementos que brotan en forma de diminuta botella y que crecerán convirtiéndose luego en jugosos granos de uva) y masculinos (estambres, normalmente cinco, en forma de finos hilos que caerán cuando la flor crezca).

Por último llegamos a los apreciados frutos o bayas, los llamados granos de uva, reunidas en racimos, muy jugosos, con piel clara u oscura según la variedad, blancas o tintas, y cubiertas de una fina capa cerosa y polvorosa (la pruína) que las hace ser prácticamente impermeables.

En casi todas las variedades los granos contienen cuatro semillas duras (pepitas), si bien este número puede variar, especialmente en las variedades clonadas, y actualmente incluso existen uvas sin semillas, especiales para consumir en ocasiones como fin de año o simplemente para un consumo más cómodo como postre.

Los granos se mantienen juntos en racimos gracias a una serie de pedúnculos; el conjunto de estos escobajos, junto con las pieles (todo lo que queda una vez prensadas las uvas) recibe el nombre de orujo, que se destila para obtener licores de alto grado alcohólico como el mismo orujo, la grappa, etc.

LA PLANTA DEL VINO

PARTES DE LA VID



Noelia Bebelia

vinetur