vinetur

Buscando la podredumbre de las uvas como calidad

La 'podredumbre noble', excelente de materia prima para la elaboración de vinos de calidad

miércoles 17 de enero de 2018

ESCRITO POR MARTA GARRIDO



Cinco son las alteraciones por hongos o mohos más comunes y relevantes que pueden darse en la vid, y que pueden destrozar toda una cosecha o añada.

Nombraré los más importantes, pero solo como referencia técnica. No me centraré en estas enfermedades ni en su prevención o tratamiento, más allá de unas pequeñas nociones básicas. Únicamente hablaré en profundidad de la Botrytis, que es exactamente el hongo que nos interesa en este artículo.

Estas enfermedades causadas por hongos son: El mildium, el oídio, la yesca, la antracnosis y la botrytis.

El Mildium

El mildium (Plasmopara vitícola): una de las enfermedades más conocidas y graves. Ataca a todas las partes verdes de la uva en el periodo fenológico del despertar, periodo vegetativo, en primavera. Luego queda latente en otoño hasta el siguiente ciclo.

El hongo inverna fundamentalmente en forma de oospora en los restos vegetales del ciclo anterior. Las oosporas germinan y emiten esporangios que diseminados por el agua y el viento, llegan a las partes verdes de la planta liberando las zoosporas. Estas esporas penetran en los tejidos de la planta a través de los estomas dando lugar a un micelio intercelular y a la conocida como contaminación primaria. Después comenzará la infestación secundaria y se manifestarán los síntomas en la vid.

En las hojas aparecerán manchas amarillentas y aceitosas o angulares, amarillo a pardo-rojizo, manchas que están limitadas por los nervios. Las esporas del hongo aparecen de modo característico en el envés de las hojas con formación densa, blanca y algodonosa. La infección de las hojas es muy importante, tanto como fuente de inoculo para la infección de los racimos, como fuente de contaminación futura invernante.

Los racimos jóvenes son muy sensibles, mostrándose grisáceos-amoratados y posteriormente deshidratados recubriéndose de un ligero polvo gris debido a la esporulación del hongo.

Para recordar y sobretodo prevenir esta enfermedad hay una clave. La conocida como los 3*10. Si se dan estas tres situaciones al mismo tiempo, es necesario realizar un tratamiento preventivo.

Los 3*10: Brotes iguales o superiores a 10 cm, precipitaciones superiores a 10 mm, temperatura media superior a 10ºC

Para minimizar el uso de los medios químicos (de los que ya no hablaremos), hay que considerar las medidas de prevención y/o culturales, pudiendo ser alternativas al control químico.

Los desnietados y despuntes, así como los deshojados realizados tras la floración y cuajado, favorecen la aireación de los racimos, disminuyen el riesgo de contaminación del hongo y favorecen la acción de los fungicidas si finalmente se aplican. En caso de mantener las filas enherbadas, realizar desbrozados frecuentes, y no labrar nunca durante la floración.

El Oídio

Al hongo del oídio (generalmente el mismo que ataca a los rosales: podosphaera pannosase) se le conoce también por otros nombres según la región geográfica: ceniza, cenicilla, polvillo, polvo, cendrada, cendrosa, sendreta, malura, roya, blanqueta...

El oídio también ataca a cualquier parte verde de la vid.

En las hojas se reconoce porque aparece un polvo de color ceniza en ambas caras , en los brotes y sarmientos, los síntomas se manifiestan por manchas difusas de color verde oscuro, que van creciendo pasando a tonos casi negruzcos. En los racimos aparece un polvillo que recubre en poco tiempo todo el grano, y es ahí donde se localizan los daños más importantes causados por esta enfermedad.

El oídio detiene el crecimiento de la piel del grano, por lo que es frecuente que este se agriete, produciéndose alteraciones oxidativas, putrefacciones...en la pulpa de la uva. Los ataques fuertes también ocasionan un mal agostamiento del sarmiento con la consiguiente disminución de la acumulación de reservas en las yemas.

El oídio, también inverna en otoño, en forma de micelio (fase asexuada) en el interior de las yemas o en forma de peritecas (fase sexuada) en los sarmientos. Cuando comienza la brotación, suelen darse las condiciones ambientales para que el hongo salga de su letargo y empiece su desarrollo.

Cuando alcanza la madurez comienza la reproducción asexual con la formación de gran cantidad de conidias, que transportadas por el viento, propagan la enfermedad a cualquier parte verde de la planta.

La temperatura, la humedad y la iluminación son los factores que condicionan el desarrollo de este hongo.

Cre a partir de los 15 º, entre 25 y 28ºC, es el rango óptimo de temperatura para su desarrollo y propagación, y a 40ºC muere.

Las humedades relativas altas favorecen la germinación asexual, pero germinan las lluvias abundantes frenan su desarrollo.

Por desgracia, el único método de protección eficaz del oídio actualmente es el químico.

La Yesca

Enfermedad muy conocida desde muy antiguo en los países donde se cultiva la vid en ambientes cálidos, actualmente ha sido detectada, también, en climas fríos.

La yesca es una producida por hongos (Stereum hirsutum Per. y Phellinus igniarius Fr.) que penetran en la madera a través de heridas importantes producidas en la poda.

Es una enfermedad muy contundente en los órganos verdes de la planta.

Es una enfermedad que afecta a la circulación de la savia, provocando su desequilibrio hídrico y la imposibilidad de la planta a hacer frente a la evapotranspiración, lo que provoca su marchitamiento.

En los terrenos arcillosos, profundos y frescos, con climas más secos y en pleno verano se manifiesta de forma más rápida que en suelos silícios o calizos.

Los síntomas de la yesca suelen iniciarse en plena floración o ya en pleno verano y consisten en la aparición de decoloraciones internerviales, y en los bordes de las hojas, amarillentas en las variedades blancas y rojizas en las tintas que confluyen y van secándose en el centro. Las hojas terminan por caer, uno o varios brazos de la cepa pueden morir (incluso la totalidad de la misma). Y si se llega a tiempo, y es posible salvar algunos racimos, éstos pierden peso y azúcar. Lo normal es que también mueran por desecación.

Actualmente no existe ningún tipo de control para esta enfermedad.

Puesto que es una enfermedad que se transmite por las heridas de poda, lo más recomendable es mantener las herramientas de poda limpias y desinfectadas.

La Antracnosis

La antracnosis de la vid es una enfermedad de la madera causada por el hongo Glocosporium ampelophagum.

El hongo inverna en los sarmientos afectados y en primavera da lugar a los conidios, que son los causantes de la enfermedad.

Es una enfermedad que puede presentarse esporádicamente en los viñedos del norte de España, debido a su exigencia en humedad.

La antracnosis puede atacar a todos los órganos verdes de la vid produciendo en ellos lesiones que se caracterizan por la presencia de una zona central blanquecina rodeada de un halo de color negro, pero es sobre todo en los brotes herbáceos donde principalmente se producen los ataques.

Cuando las lesiones son numerosas, los sarmientos aparecen como quemados, son cortos, sinuosos, torcidos y tienen numerosas ramificaciones secundarias y terciarias que dan a la cepa aspecto de matorral.

En las hojas se aparecen manchas circulares negras, posteriormente aumentan de tamaño y adquieren un color blanco grisáceo. Las hojas s e secan y se caen, dejando agujeros de forma irregular rodeados de un borde negro violáceo.

En las inflorescencias cuando el ataque es muy intenso se secan completamente y la pérdida de la cosecha es total.

En el fruto, si ha sobrevivido aparecen manchas negras que se van decolorando por su centro obteniendo un blanco grisáceo desprendiéndose la piel afectada.

Para su prevención, se recomienda recoger los sarmientos después de la poda y quemarlos.

Por otra parte se aconseja tratamiento químico precoz en primavera.

La Botritys

La botritis (Botrytis cinerea) es un hongo que puede atacar a todos los órganos verdes de la cepa. Pero la mayor gravedad de la podredumbre gris es debida al ataque en los racimos.

La humedad, la lluvia y el viento, así como los ataques de plagas que produzcan heridas en los órganos de la vid, y fundamentalmente grietas en los hollejos, favorecen la entrada y desarrollo de la botrytis en la vid.

Este hongo se conserva en forma de micelio y esclerocios durante otoño – invierno.
En primavera forma conidias, que son las formas infectantes para los brotes, las hojas y las inflorescencias, y también para los racimos en el verano.

Los daños más importantes que produce la botritys es el ataque de las bayas en el envero. Cuando comienza la acumulación de agua, azuacares, y polifenoles en la uva.

El hongo penetra a través de las heridas y grietas de las bayas extendiéndose a los granos vecinos, llegando a formar telas algodonosas densas sobre éstas, que llegan a marchitar la uva y desecarla, produciendo previamente su putrefacción, oxidación y acidificación.

Las variedades con racimos compactos son más sensibles a esta podredumbre.

Como todos los hongos, los métodos de aireación y ventilación favorecerán a evitar el ataque. Es adecuado utilizar patrones poco vigorosos, marcos de plantación amplios y podas intensas que permitan la máxima aireación de los racimos.

Es conveniente restringir el abonado nitrogenado y los riegos después del enverado.

El deshojado es una técnica muy eficaz para evitar los daños en los racimos así como la retirada de racimos afectados

Si existe control químico de la podredumbre gris.

Podredumbre noble

Podredumbre noble (en francés: pourriture noble; en alemán: Edelfäule; en inglés: Noble rot): forma benevolente del hongo gris, Botritys cinérea.

¿Benevolente?, pues sí:

En este insólito caso, las uvas de vinificación se infectan típicamente del hongo botrytis cinerea en el periodo de madurez, cuando ya han superado el envero y alcanzado los grados brix de azucar y los polifenoles se encuentran en también en el grado que hubiésemos deseado para una cosecha de calidad. En este momento, se produce una infestación por este hongo, que en lugar de arruinar la cosecha, nos otorga uno de los mejores y más buscados vinos existentes por las peculiaridades organolépticas que acaba otorgándole esta, en principio, enfermedad.

Cuando las bayas quedan a merced de este hongo, sin que su hollejo esté afectado y por tanto sin posibilidad de que la podredumbre haga estragos en el interior (fermentación, oxidación, putrefacción) en la pulpa, el micelio del hongo botrytis cubre con su pelusa algodonosa blanco grisácea las bayas, provocando una deshidratación y pasificación de las mismas que aumenta su concentración en azucares y sustancias organolépticas beneficiosas.



Es en este preciso momento, cuando se vendimian las uvas, y antes de que pueda haber humedad por lluvia, ya que entonces perderíamos los matices que el hongo confiere y entonces sí que la añada estaría perdida. Necesitamos que en estos días siempre se mantengan una climatología de condición seca.

Así produciremos un vino dulce particularmente fino y concentrado. Algunos de los mejores vinos botritizados son literalmente recogidos baya a baya en sucesivos tris (palabra francesa que significa "selección").

El origen de este vino, parece estar focalizado en tierras húngaras. Allí se conoce con el nombre de Aszú. Según la bibliografía fue elaborado por Laczkó Máté Szepsi en 1630. Sin embargo, ya aparecen menciones de vino hecho de uvas botritizadas en la nomenglatura de Fabricius Balázs Sziksai que se acabó en 1576 y por lo visto hay incluso referencias de un atecedente cinco años anterior.

Cuando en esta zona de vinificación, comenzó la clasificación del viñedo en 1730, en la región de Tokaj (Tokaj-Hegyalja es una región vinícola histórica localizada en el nordeste de Hungría, en el condado de Borsod-Abaúj-Zemplén y que ha sido declarada como región vinícola del mundo Patrimonio de la Humanidad por la Unesco) , uno de los parámetros que se consideraban en relación con los distintos terruño se centraba en su potencial a la hora de desarrollar Botrytis cinerea.

Si bien se dice que este vino se originó de manera expontanea en Alemania en 1775, con la variedad de uva riesling. Por lo visto, en una zona de la región de Rheingau, era normal esperar las órdenes del propietario de la finca para comenzar la vendimia. Ese año, el mensajero no llegó con las órdenes del obispo Heinrich von Bibra, y se retrasó la cosecha, por lo que la vid se infestó de Botrytis.

Como se suponía que las uvas no valdrían nada, se entregaron a los campesinos locales, quienes produjeron un vino sorprendentemente bueno, dulce, que posteriormente fue conocido como Spätlese, o vino de vendimia tardía. En los siguientes años se introdujeron procedimientos de cosecha de uva tardía para incrementar la dulzura de los vinos, consiguiendo otros vinos de características similares, pero no siempre con uvas procedentes de podredumbre noble.

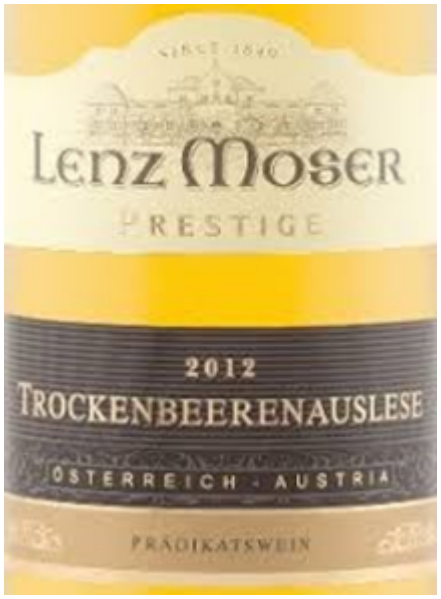


El vino de botrytis más famoso del mundo es el renombrado Château d'Yquem de la zona de Sauternes en Burdeos. Los sauternes son una combinación de sémillon y sauvignon blanc.



Otro vino botritizado francés, menos conocido, es el Monbazillac, vino blanco dulce producido en la comuna de Monbazillac en el margen izquierdo del Río Dordoña alrededor de la ciudad de Bergerac en el sudoeste de Francia.

Beerenauslese o Trockenbeerenauslese (Alemania) son los otros vinos globalmente reconocidos que usan uvas botritizadas.



Menos conocidos son el italiano Amarone, el rumano Grasă de Cotnari y el austriaco Ausbruch.

Actualmente se está extendiendo esta práctica a zonas de California y Australia. Se encuentran ejemplos también en Nueva Zelanda, Sudáfrica... incluso en Chile o Rumania.

En España ha habido algunas añadas de vinos botritizados en los lugares en los que la climatología es propensa a ello, como en Valdeorras (Guitián) o en ciertos albariños de Rías Baixas o en ribeiros: allá donde el clima es propicio. Incluso en el blanco semidulce de Fariña también.

Pero ya existen algunas bodegas que lo elaboran añada tras añada como el vino Julieta de Bodegas Pasiego.



Según afirman en el Mundo del vino.com, los descriptores para la Botrytis en un popular foro de discusión vinícola de Internet, las palabras que aparecían con frecuencia eran albaricoque, miel, paja, naranjas quemadas, orejones, membrillo, polen, notas de mermelada, frutas tropicales, melocotón, incluso piña, caramelo, cera de panal..., yo estoy relativamente de acuerdo, aportaría tal vez algunos toques de aromas florales, naranja confitada y almíbar. Lo qué si puedo decir, es que una vez has probado un vino de podredumbre noble, nunca se olvida.

También en ese artículo parece quese sorprenden porque expertos deciden maridarlo con "foie". Yo, además de "foie" lo tomaría con cualquier tipo de carne grasa a la brasa y platos escabechados.

Y como bién se dice, una de las características más destacadas de este tipo de vinos es la increíble textura untuosa y la densidad al paladar que estos vinos tienen.

"Los vinos elaborados a partir de uvas afectadas por podredumbre noble son densos, dejan la copa llena de lágrimas, tienen un color generalmente ambarino, aromas amielados, son dulces pero raramente empalagosos y poseen un gran potencial de envejecimiento. Autor: Joaquín Gálvez Báuza"

Los vinos de podredumbre noble son tremendamente valorados por los profesionales del mundo del vino y sin embargo, para el wine lover de "a pie" son casi totalmente desconocidos.

Fuentes:

http://www.plagasyenfermedadesvid.net/

Wiqipedia

Ohio State University Extension Fact Sheet .Plant Pathology. 2021 Coffey Road, Columbus, OH 43210-1087.

Botrytis Bunch Rot or Gray Mold of Grape. HYG-3025-95. Michael A. Ellis.

http://noticias.winetoyou.es/vinos-podredumbre-noble-uvas-podridas/CataVino

http://urbinavinos.blogspot.com.es/2011/01/vinos-de-podredumbre-noble.html

http://www.uec.es/index.php?option=com_content&view=article&id=143:vinos-de-botrytis-esencia-irrepetible&catid=34:resumen-de-actividades-de-la-ec&Itemid=35&jjj=1515615354839

El Mundo.es EL Mundo del vino.com Fecha de publicación: 29.07.2001

http://noticias.winetoyou.es/vinos-podredumbre-nle-uvas-p>odrids/