vinetur

La importancia de pasear entre viñedos

Un paseo por el campo puede ayudarnos a ver los factores más importantes para obtener la máxima calidad de nuestro vino

jueves 19 de julio de 2018

ESCRITO POR MARTA GARRIDO



Hemos entrado en la recta final del ciclo fenológico de nuestra materia prima "El grano de uva".

Y que a nadie se le olvide: El mejor vino está ahora en la planta. Todo lo que hagamos y suceda a partir de este momento, el desarrollo fenológico de la planta, las técnicas y operaciones que realicemos, el desarrollo del envero y el final de la maduración del fruto, con los pertinentes controles, muestreos y mediciones, para la toma de las mejores decisiones en campo, determinarán la máxima expresión del posible mejor vino que pueda dar esta añada.

Podemos decir sin equivocarnos que, a partir de ahora, el mejor vino, se encuentra en el mejor viñedo. Y es responsabilidad del enólogo, determinar y seleccionar, según su experiencia, y mediante largos y frecuentes paseos por el campo de vides, a qué tipo de vino, irá destinada cada una de las parcelas de las que él es responsable.



Por si quedan dudas, es a partir de ahora, desde el cuajado, pasando por el envero y hasta el momento óptimo de la vendimia, donde se determinará qué tipo de vino se va a elaborar con cada una de las parcelas de los viñedos. Cada una de ellas, según su estado de salubridad, y calidad bioquímica del fruto, se destinará para la elaboración

de un determinado tipo de vino. A saber: vino joven del año, vino para crianza, vino de autor, vino de guarda, vino "selección especial"... Esto será la gran y complicada decisión del enólogo de la bodega.

En España y según la localización geográfica, la altitud, y dependiendo del "Terroir", palabra francesa, que como sabrán los lectores, hace referencia al trinomio "Clima-Suelo-Planta", nos encontramos grandes diferencias de desarrollo fenológico de la planta.

En algunos puntos geográficos de España, los viticultores, están ahora acabando con la poda en verde, mientras que en otros ya han comenzado con la vendimia.

Lo que es seguro, es que, la polinización y el cuajado del fruto ya se han llevado a cabo. Por tanto, es ahora, donde comienza el gran reto del enólogo. Debe obtener la máxima expresión de calidad de los viñedos que están a su cargo.



De su sabiduría, y experiencia, mediante la observación de la vid durante los obligatorios y necesarios paseos diarios por los viñedos, así como de las mediciones y muestreos que realizará, tomará las decisiones técnicas pertinentes que deberán ser

llevadas a cabo en el viñedo, seleccionará las parcelas para cada tipo de vino que tenga en mente elaborar según el estado de los frutos de esa añada, y el momento óptimo de vendimia.

Tal vez, en la mayoría del territorio español, es un poco pronto para empezar con el muestreo del estado del fruto, para determinar con mayor exactitud ese destino y sobretodo calcular el momento de vendimia. Aún pueden ocurrir muchísimas cosas. Pero eso no quita para que existan numerosos elementos, factores o situaciones clave, que ya pueden determinarse simplemente dando paseos y observando la evolución de nuestras plantas en los viñedos. Incluso haciendo los primeros muestreos foliares y peciolares.

A esos pequeños, pero importantísimos, indicadores de calidad, que pueden determinarse paseando por el campo, nos referiremos en este artículo.

Un paseo por el campo puede ayudarnos a ver los factores más importantes que en estos momentos se manifiestan clave

Un paseo por el campo puede ayudarnos a ver los factores más importantes que en estos momentos se manifiestan clave para obtener la máxima calidad de nuestro producto inicial de elaboración de nuestro vino, cuando llegue el momento de la vendimia.

Existen una serie de factores naturales y culturales que afectan a la calidad de la uva. Sobre algunos de ellos, no podremos actuar, pero sobre otros, podremos realizar prácticas de cultivo y acciones preventivas que hagan que la planta y el fruto, se desarrollen siguiendo un cierto criterio propio de lo que el enólogo quiera obtener como representación de la expresión de la máxima calidad de su viñedo.

De estos factores, la ubicación de la parcela, la naturaleza del suelo, la variedad de la uva, el portainjertos, la edad de la vid, mantienen una influencia permanente que constituye el patrimonio natural del viñedo, y de los cuales partimos sin poder realizar ninguna intervención.

Los factores climáticos como la temperatura, la luminosidad, la humedad, varían cada año, establecen el ciclo vegetativo del la vid y dan lugar a lo que denominamos las características de la añada.

Aunque en estos factores no podremos influir a gran escala, sí tendremos algunos márgenes de maniobra para aumentar la luminosidad, el aireado o la humedad y/o situación hídrica del viñedo, que mejorarán o empeorarán (dependiendo de nuestro buen hacer), la vigorosidad de la planta, el nivel de producción de sus racimos y la calidad de la uva.



Estos factores, son ya parte de las cosas que el enólogo puede ir detectando mediante visualización directa en el campo.

Otra serie de factores, que sí pueden verse totalmente modificados por el hombre, son: las podas, el riego, el abonado, o la aplicación de productos fitosanitarios.

Será el enólogo, con su experiencia en la materia, mediante observación y análisis de muestreo en campo, de hojas, peciolos, suelos, hollejos y mosto, quien conduzca el desarrollo de la planta y los momentos de laboreo, manejo o aplicación de abonos o

fitosanitarios.

El estado sanitario de la planta y sus racimos serán claves para la consecución de los objetivos de producción y calidad

La detección por parte del enólogo del resultado de la poda en verde. La caracterización del estado hídrico de la planta, su estado de estrés y el momento del mismo. El estado sanitario de la planta y sus racimos, así como las posibles carencias o excesos de minerales o posibles ataques criptogámicos, serán claves para la consecución de los objetivos de producción y calidad que se haya marcado.

Los accidentes meteorológicos, como heladas y pedriscos, y las enfermedades algunas enfermedades criptogámicas, como el mildiu, oídio o la podredumbre, son factores accidentales con gran repercusión en la calidad de la uva y que son más difíciles de manejar. Aunque sí existen técnicas preventivas y la posible aplicación de algunos productos fitosanitarios que pueden paliar las consecuencias delos mismos.

Todos estos factores, que hemos ido analizando, es ahora, con el paseo diario por los campos de vid, donde se detectan y se corrigen.

En mi opinión, ni siquiera los sensores más revolucionarios, ni los vuelos de drones sobre las parcelas, ni cualquier otro invento, que por supuesto ayuda, y mucho, al manejo de la explotación, puede sustituir la sabiduría y la experiencia de los ojos de un técnico bien formado.