vinetur

ENOLOGÍA PARA TODOS: El despunte, el deshojado y el aclareo

jueves 20 de junio de 2019

ESCRITO POR AVELINO VEGAS



Ha llegado el verano y las vacaciones de todos se van solapando hasta septiembre, pero como siempre, la viña no descansa. Los meses de julio y agosto son los más prolíferos en el crecimiento vegetativo y se debe acompañar a la viña para obtener la mejor calidad en la cosecha de otoño.

Hoy veremos tres trabajos en verde que se realizan durante esta época del año: el despunte, el deshojado y el aclareo, o vendimia en verde.

El despunte consiste en suprimir la extremidad de los pámpanos o ramas, y se practica después de la elevación de las viñas empalizadas de manera mecanizada. El número de pasadas depende del vigor de las viñas, la variedad y las condiciones del medio. En los viñedos más septentrionales, que reciben más agua se pueden llegar a hacer seis u ocho despuntes en el verano; por el contrario en un viñedo meridional, de clima más seco, se pueden realizar solo dos o tres. Los despuntes tienen varios efectos positivos en la uva: mejoran el soleamiento de los racimos y la aireación para evitar enfermedades como la podredumbre gris o el mildiu. Además mejora el paso de las máquinas de cultivo y los tratamientos. El primer despunte es el más importante; suele hacerse justo antes de la floración, para que la energía producida por las hojas adultas se desvíe y migre hacia las inflorescencias.

El deshojado consiste en eliminar las hojas a nivel de los racimos para aumentar la temperatura, el soleamiento y la aireación. Esto disminuye el riesgo de contaminación por hongos, y mejora el rendimiento en el caso de una vendimia manual, pues permite cortar más rápido. Se quitan las hojas de la cara menos expuesta al sol; si quitásemos los de la cara más expuesta, correríamos el riesgo de achicharrar los racimos en los días más calurosos del verano.



Se deben eliminar las hojas más viejas con baja actividad fotosintética para no privar a la planta de alimento durante la maduración, lo que provocaría una disminución de la calidad y el rendimiento. Los mejores resultados del deshojado se obtienen cuando este es manual, lo que supone un coste muy importante para el vino. Solo se realiza si la mejora cualitativa y cuantitativa es verdaderamente significativa.

Por ultimo conoceremos el aclareo o vendimia en verde. Esta técnica es muy común en uva de mesa y un poco menos en uva de vinificación. Consiste en suprimir el excedente de racimos de las vides para favorecer la maduración de las uvas y controlar la producción. Las uvas que quedan estarán mejor alimentadas, ya que hay más hojas que producen alimento para repartir entre menos racimos.

Si se hace demasiado pronto antes del envero (agosto-septiembre), favorece el vigor de las cepas y la fertilidad de las yemas para el año siguiente. Si se realiza después del envero tiene menos incidencia en la calidad pero disminuye el rendimiento. Generalmente se hace para adaptar la producción de la parcela a las exigencias de la

Denominación de Origen, por ejemplo diez toneladas por hectárea en D.O. Rueda o siete en Ribera del Duero.

Al realizar el aclareo se debe tener en cuenta que al cortar un cierto número de racimos, los restantes van a aumentar de tamaño. En julio se suele realizar una evaluación de las parcelas para determinar el número de racimos que se deben cortar o dejar en cada cepa. Aunque las cosechas en verde están de moda, es una técnica que debe ser considerada como un medio de intervención provisional y no utilizarla sistemáticamente todos los años. Es mejor razonar bien la poda de invierno, pero es cierto que se suele dejar alguna yema de más por si hiela o graniza para mantener la cantidad de cosecha suficiente.

Con esto me despido hasta el otoño en el que retomaremos la vendimia, os deseo un feliz verano.

Cristina Vegas es nieta del fundador de Avelino Vegas. Es licenciada en Biotecnología y obtuvo el Diploma Nacional de Enología en la Universidad de Burdeos.