vinetur

Investigadores del CEBAS-CSIC en Murcia implementan una novedosa técnica que consigue retrasar la maduración de la uva

lunes 15 de julio de 2019

ESCRITO POR JUANJE

La composición de la uva es un factor clave en la producción de vinos de alta calidad. Para obtener uvas con una composición optima es necesario adaptar la practicas vitícolas a las necesidades de cada finca, teniendo en cuenta los factores climáticos, la variedad de uva, el tipo de suelo, etc... En regiones cálidas con climas áridos o semiáridos el calentamiento global está provocando un adelanto en la fenología de la vid, lo que da lugar a un desacoplamiento entre la madurez tecnológica y fenólica de la uva. Las bayas alcanzan rápidamente altos niveles de azucares sin haberse completado la maduración de compuestos fenólicos y precursores aromáticos. Por lo que el viticultor se enfrenta al problema de vendimiar la uva con un grado alcohólico no muy alto, pero con uvas de poca concentración fenólica o, por el contrario, alargar la maduración de dichos compuestos arriesgándose a una sobre maduración de la uva con el consiguiente aumento del grado alcohólico y del pH a la vez que disminuye la acidez total del vino. Una posibilidad para mitigar estos efectos negativos producidos por el aumento de temperaturas, es desplazar la época de maduración de la uva a periodos más frescos con temperaturas más suaves durante el día, y más frescas por la noche.

Actualmente ya se aplican algunas técnicas capaces de modificar levemente la fenología de la viña como pueden ser: i) La aplicación de un deshojado tardío, con el cual se reduce la acumulación de azucares, mientras se incrementa la composición

fenólica sin afectar al rendimiento productivo. ii) La realización de una poda tardía (incluso después de que la planta empiece a brotar), al haber movilizado gran cantidad de reservas, la cepa se debilita y retrasa la brotación de las yemas, minimizando el desacople entre madurez tecnológica y fenólica. La fecha de vendimia se puede llegar a retrasar hasta en dos semanas para una misma concentración de solidos solubles totales (ºBrix). iii) Realizar despuentes severos en la vid potenciando el crecimiento de nietos, llegando a provocar un retraso en la maduración de hasta diez días.

Estas técnicas están enfocadas principalmente a reducir el ratio "grado alcohólico: concentración de compuestos fenólicos" y aumentar la complejidad aromática en los vinos.



Imagen. Comparación cepas forzadas (Poda de pámpanos después de floración) versus cepas Control, al fondo (Solo se realizó poda invernal).

La nueva técnica que proponen desde el Centro de Edafología y Biología aplicada del segura (CEBAS), consiste en cortar los pámpanos en crecimiento, poco después de floración, con el objetivo de forzar el desarrollo de las yemas francas que deberían brotar al año siguiente. Para ello, además de cortar el pámpano se eliminan las hojas y posibles secundarios de los nudos. Al realizar esta poda, se consigue que el ciclo fenológico de la vid vuelva a comenzar en junio, teniendo lugar la vendimia a finales de octubre, llegando incluso a vendimiarse a primeros de noviembre.

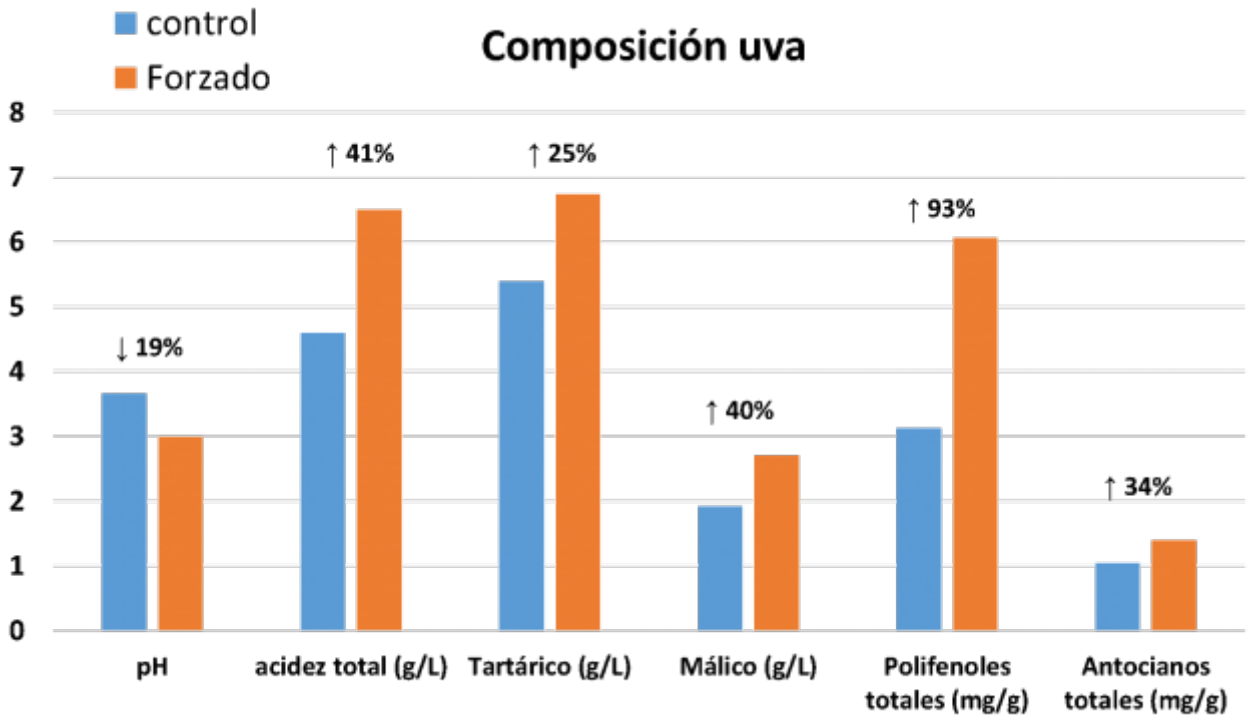


Figura. Efectos en los diferentes parámetros de composición de uvas procedentes dos tratamientos diferentes (Control y Forzado) con similares concentraciones de solidos solubles totales.

El cambio en el periodo de maduración de la uva a días más frescos ha tenido un impacto muy positivo en la composición de la uva. Después de tres años de investigaciones los resultados muestran que para uvas vendimiadas a similares ºBrix en ambos tratamientos, las viñas forzadas tenían un descenso significativo del pH, lo que se traduce en un aumento acidez, al mismo tiempo estas uvas vendimiadas procedentes de cepas forzadas y vendimiadas a finales de octubre incrementabas significativamente la concentración de los ácidos tartárico y málico, los polifenoles totales y los antocianos. En definitiva, para un mismo ºBrix obtenemos uvas con una

composición fenólica muy superior a las uvas del tratamiento control.



Imagen. Detalle de brotación en una cepa después de haber realizado la poda en floración.

Según Alejandro Martínez Moreno, doctorando responsable de llevar a cabo esta investigación los resultados obtenidos en estos primeros años han sido muy satisfactorios, aunque todavía están optimizando la técnica para mejorar la merma productiva que provoca esta técnica de rebrote de yemas. Debido a los buenos resultados obtenidos, algunas bodegas y Denominaciones de Origen se han interesado por esta técnica, consiguiendo aumentar financiación para ampliar el experimento a otras variedades y nuevas técnicas como la utilización de mallas de sombreo.