vinetur

¿Cuál es el ciclo de la vid?

viernes 1 de mayo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Todo empieza aquí, en la viña. Para poder elaborar vinos de calidad, hay que cuidar las viñas con el máximo cuidado, vigilando su crecimiento, combatiendo las plagas, las malas hierbas y vendimiando en el momento oportuno.

Hoy, " Día del Trabajo" quiero rendir un especial homenaje a todos los trabajadores que se encargan de que podamos disfrutar de buen vino.



Los viñedos necesitan diferentes cuidados dependiendo de la época en la que nos encontremos. Así pues, ahora nos encontramos en la Floración.

Entre los meses de Abril a Mayo, empiezan a surgir los primeros brotes de la vid.

Con la llegada de la primavera empiezan a germinar las viñas, se vuelven verdes. En esta fase el viticultor acaba de podar la viña (poda en verde) y controla la planta para evitar posibles plagas y enfermedades. También se encarga de limpiar las malas hierbas.

En Junio se produce el Cuajado

Las temperaturas empiezan a subir y la flor se abre para su fecundación. En esta etapa es vital que las condiciones meteorologicas sean idoneas, ya que una ola de frío o muchas lluvia podrían arruinar la cosecha.

Entre los meses de Julio y Agosto comienza la fase de maduración, el envero.

El fruto va madurando, y la uva poco a poco va adquieriendo el color final. De verde a rojo, en el caso de uva tinta, o de verde a amarillo en el caso de uva blanca. A esto se le de nomina envero.

Entre los meses de Septiembre y Octubre llega la vendimia.

Para saber si la uva está en el momento ideal para ser recolectada, el enológo la va analizando (controlando los niveles de azúcar y acidez) y catando cada día. En esta etapa hay que tener especial cuidado con la Botrytis, una enfermedad que pudre la uva. Si aparece hay que vendimiar cuanto antes.

Cuando la uva está lista para ser recolectada se inicia la vendimia. Esta se puede llevar a cabo de forma manual o mecánica. Posteriormente se llevará a cabo el despalillado, prensado, remontado (en los tintos), fermentación, envejecimiento (en vinos de crianza), tratamientos previos al embotellado y embotellado.

Entre los meses de Noviembre y Diciembre se procude la fase de reposo.

En esta fase la viña pierde sus hojas, hay que alimentar a la planta y podarla para garantizar el correcto reposo de esta.

Entre los meses de Enero y Febrero se realiza la poda y plantación.

La viña continúa en fase de reposo, sin hojas y normalmente bajo condiciones meteorologiocas adversas. Durante estos meses se continua podando la viña para que en primavera germine. En Febrero se inicia el proceso de plantación de nuevas vides.

A partir de Marzo y hasta Abril se produce la inflorescencia.

Las viñas pasan del estado de reposo a la fase de crecimiento y poco a poco empieza el movimiento de la savia. Hay que limpiar las malas hierbas, y atar los sarmientos.

Cómo veis detrás de la elaboración del vino hay un largo proceso y mucho trabajo en campo. Conocerlo, permite apreciar y disfrutar más de cada copa de vino.

¡Salud!