vinetur

El perfume de la tierra

miércoles 5 de agosto de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

En el mundo del vino es frecuente escuchar la frase como "*es un vino de la tierra*" , "es típico de la denominación de origen", "*es tradicional del territorio*".



¿El carácter del vino está influenciado por el territorio donde se produce?

La respuesta no es tan sencilla, y para explicarlo los franceses ya comenzaron a utilizar el término *terroir.*

¿Qué es el terroir?

El término terroir, o terruño, es un concepto que combina las características específicas del suelo, la topografía, la climatología y la biodiversidad del entorno donde se cultiva una viña. Este término forma parte del vocabulario francés desde el S XII. Se compone de muchos factores tales como la humedad del suelo, la fertilidad, la temperatura, el viento, altitud y latitud, el factor humano etc.

En definitiva , un vino puede ser único en el mundo ya que depende de características que pueden no ser reproducibles en ninguna otra parte del globo.

Esta palabra es de origen latino relacionado con la palabra «tierra», sin embargo, los romanos utilizaron la palabra 'genius loci' para indicar un lugar adecuado para la producción de alimentos de calidad excepcional.

"Sentir la tierra"

No significa que el vino sepa a tierra, ni que huela a tierra, tiene un significado más amplio y complejo. Es una sinfonía peculiar de características que no puede ser reproducible en otro lugar del mundo.

Hay que tener presente que tanto la tierra como el resto de elementos que componen el terroir tienen un efecto directo en la uva y por ende en el vino. Para poner un ejemplo que nos haga comprender la magnitud del efecto del terroir en un vino, podemos comparar dos vinos elaborados con la misma variedad de uva. No es lo mismo un vino elaborado con Tempranillo en la Rioja que un Tempranillo de Mallorca.

El terroir es cómo el código genético que hace que cada vino tenga su propio carácter e identidad. Incluso si las técnicas de vinificación se reproducen cuidadosamente en otro lugar, no sería posible obtener un vino con las mismas características.

Existe el terroir microbiano

Un estudio de la Universidad de Davis, en California, ha demostrado que el terroir microbiano también varía.. En el estudio se secuenció el ADN de diferentes hongos y bacterias que se encuentran en la superficie de las uvas, y se observó que estos están influenciados por las condiciones ambientales del viñedo.

Las comunidades de microorganismos varían significativamente de una zona de producción a otra. Además dependiendo de la variedad existen patrones regionales significativos de comunidades fúngicas y comunidades bacterianas. En el caso del Cabernet Sauvignon se mostró un patrón significativo de colonias fúngicas, mientras que las bacterianas eran poco significativas. Sin embargo el Chardonnay presentó patrones significativos para ambas colonias.

Espero que os haya resultado interesante el post. Cualquier duda o comentario no dudeis en poneros en contacto conmigo.

¡Salud!