vinetur

¿Por qué cambió el vino español?

martes 25 de agosto de 2020

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



De norte a sur, algunas de las Denominaciones de Origen más emblemáticas confiesan que los cambios del vino español de los últimos años se deben no sólo al calentamiento global sino también a las tendencias de mercado y a la "locura del clima".

DOCa Rioja, ¿una cuestión de mercado?

Pablo Franco, director Técnico del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja** confiesa que: "Hoy por hoy, todos los cambios están mucho más relacionados con la evolución de las técnicas de cultivo que con la incidencia del

cambio climático". Según Franco no existe todavía una medición objetiva del impacto del cambio climático sobre la viticultura aunque "se van detectando algunos cambios en el comportamiento del ciclo vegetativo de la vid, que pueden controlarse mediante las técnicas de cultivo apropiadas".

Para que un Rioja siempre sea un Rioja, paulatinamente la DOCa viene introduciendo cambios en el manejo de la cubierta vegetal, en la poda o en la masa foliar. Aunque también Franco agrega que es indispensable el uso inteligente y eficaz del agua y la contención de rendimientos que "tiene un efecto determinante en el comportamiento del ciclo vegetativo".

Para el director técnico el calentamiento global incide en el incremento de la graduación alcohólica media de los vinos. Pero, agrega que "resulta simplista atribuir a este fenómeno el hecho de que se haya incrementado de forma generalizada la graduación media de los vinos de calidad, ya que sus causas son mucho más complejas y tienen que ver mucho más con las tendencias de moda en los mercados y con las técnicas vitícolas y enológicas".

Fácticamente podemos afirmar que en los últimos veinte años se ha producido un incremento de la graduación media de los vinos elaborados en Rioja, que han pasado de una media de 12,5 a 13,5 grados aproximadamente. "Este cambio se ha producido por razones que tienen que ver con las tendencias del mercado y no tanto con el cambio climático, aunque éste haya podido contribuir a conseguir el objetivo que se pretendía. La influencia de algunos críticos y el gusto predominante en algunos mercados llevó a elevar la graduación de los vinos considerados de referencia al entorno de los 14 grados. Actualmente ha empezado a detectarse en el mercado una tendencia a la vuelta a los vinos finos y de graduación alcohólica más ligera", resume Franco.

El clima loco de la DO Ribera del Duero

Sinónimo de vinos españoles, nacidos en la gran meseta septentrional de la Península Ibérica, los vinos de Ribera del Duero condiciones climatológicas específicas para caracterizar los vinos que elaboran.

Alberto Tobes, Responsable del Servicio de Experimentación y Ensayo del **Consejo Regulador Ribera del Duero**, afirma que "a medio plazo se nota el cambio climático" pero subraya que los cambios más grandes no vienen marcados por el clima sino por cada añada.

"Hay años, muy, muy, muy secos en los que las precipitaciones están más cercanas a los 300 litros, cuando en años normales hay 400 litros y en años húmedos unos 500/550 litros". Y agrega, otro factor es que hay veranos con temperaturas más elevadas o temporadas más frescas, "un poco el clima es como que está más loco, más que un cambio climático o calentamiento global".

Para disminuir el impacto (o la locura del clima) la DO cuenta con muchas técnicas en la viña como la diversificación del tipo de poda, la realización (o no) del deshojado, definición de la carga, la altura de formación y la densidad.... "Al final tenemos vinos similares como podían ser hace mucho tiempo atrás, en cuanto a calidad o parámetros pero todo se logra sabiendo adaptar la viticultura", resume Tobes.

Para esta vendimia, que ya les pisa los talones de los pies, Tobes cuenta que este año no han tenido daños importantes por pedrisco, ni enfermedades criptogámicas que afectan al viñedo, ni tampoco han tenido plagas producidas por insectos. "Aunque ha sido un año ligeramente más húmedo, estamos tremendamente contentos en cuanto a sanidad - agrega-. Viene también buena cantidad de uva, hay buena carga... Sólo hay que esperar la maduración, de aquí a un mes, y ya estaremos esperando la vendimia".

Cuando calienta el sol, en la DO Cava



Las burbujas españolas tampoco están exentas del cambio climático, ya que sus propiedades y características tienen origen en los suelos de sus viñas, en las variedades de uva utilizadas y, también, en la climatología.

Luis Marco, de Servicios Técnicos del **Consejo Regulador del Cava**, confiesa que el cambio climático ha provocado que la pluviometría disminuya y los veranos sean cada vez más calurosos. "Hecho que genera una maduración de la uva cada vez más temprana" y, al mismo tiempo, "se han ido incrementando los niveles de pH de los vinos", lo que en la copa refleja vinos con una acidez un tanto menos marcada.

Para disminuir el impacto, aclara Marco, tanto bodegas como viticultores inician la vendimia en fechas más tempranas (en comparación a décadas pasadas) con el objetivo de obtener vinos equilibrados, con óptima acidez y graduación alcohólica adecuada para la elaboración de Cava.

Algo huele distinto en la DO Rías Baixas

Cuando hablamos del sabor de los vinos de Galicia, hablamos de Rías Baixas, la Denominación de Origen centrada casi con exclusividad en la elaboración de Albariño, situada especialmente en la provincia de Pontevedra y una pequeña parte en la de A Coruña.

Fernando Vilariño Paxaro, Técnico del órgano de control y certificación de la **Denominación de Origen Rías Baixas**, confiesa que algunas de las evidencias del cambio climático más importantes, que observan en los vinos, son alteraciones en el viñedo y el perfil aromático de los vinos. "En el viñedo se observa un aumento del estrés hídrico en los últimos meses de maduración de la uva, con lo que se alarga el ciclo de cultivo y se adelantan las vendimias. Y en cuanto al perfil aromático de los vinos, hemos pasando de aromas frescos -manzana verde y cítricos- hacia aromas de frutas maduras, como el melocotón y el albaricoque. En la fase gustativa, se encuentran vinos algo más alcohólicos".

Para disminuir el impacto, las decisiones que toman en la viña van desde la modificación de los calendarios de los tratamientos para plagas y enfermedades, a adelantar la vendimia y aumentar el riego por goteo en los meses más secos. Y, en bodega, por norma general ya no realizan como hace años fermentaciones malolácticas completas.

Todo se potencia en el sur: DO Jerez



En el extremo sur de la península ibérica, se encuentra el Marco de Jerez, es decir, la zona de producción de los vinos amparados por las Denominaciones de Origen Jerez Xérès Sherry y Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.

Salvador Guimerá, director de la **Bodega González Byass**, confiesa que algunos de los efectos que pueden ver en el clima son períodos de sequía prolongados, cambios en el régimen de precipitaciones con lluvias torrenciales y aumento de las temperaturas. "Algunas de las consecuencias más importantes son una presencia de mayor estrés en las plantas, adelanto de la vendimia y, como consecuencia -agrega Guimerá-, un acortamiento del período de maduración y mayores graduaciones alcohólicas. "Esto es a nivel general, en la viticultura española, y, en concreto, en la D.O. Jerez, al estar al sur, quizás los efectos son más acusados". Para disminuir el impacto explica que es necesaria la utilización de levaduras, técnicas enológicas para mitigar el impacto y no variar el perfil organoléptico de los vinos.