¿Cuál es el suelo más adecuado para la vid?

viernes 14 de enero de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Producir un buen vino implica obtener frutos de una calidad excelente y para ello las características morfológicas del suelo serán de gran importancia. El suelo o terreno donde se asienta el viñedo es un factor permanente y vital, pues no solo constituye el elemento de nutrición de la vid, sino que también actúa como hábitat o soporte de esta.

La vid es una planta de gran rusticidad y prácticamente puede vegetar en cualquier tipo de terreno, salvo en los suelos salinos a los que es bastante sensible. Son arbustos con tallos vivaces leñosos y trepadores, poseen zarcillos opuestos a las hojas, hojas alternas y generalmente estipuladas. Poseen flores pequeñas, pares y en general hermafroditas, inflorescencia en racimos compuestos, frutos en bayas, semillas con testa dura y compuestas.

¿Cómo influye el tipo de suelo en la vid?

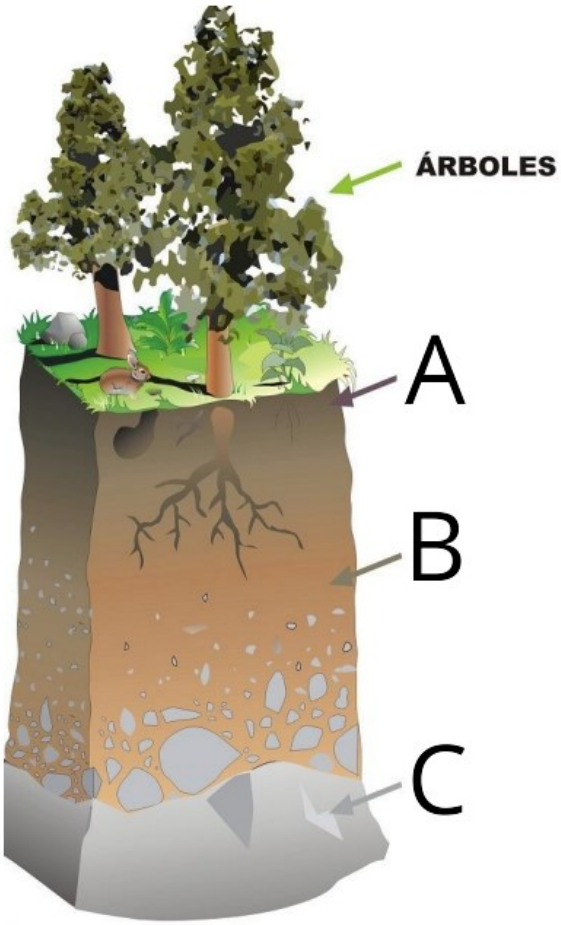
El **suelo** ejerce una acción directa en la fisiología de la **vid** e **influye** en la cantidad y calidad de su producción, al ser el soporte y el medio en el que la **vid** se alimenta de agua y elementos minerales. El vino obtenido en un lugar debe su originalidad al comportamiento de la **vid** sobre dicho **tipo de suelo**.



¿Cuáles son los mejores suelos para implementar un viñedo?

Todos los suelos derivan de una roca madre o base, que al meteorizarse bajo la acción del clima, flora y fauna espontáneas, forman distintos tipos de terreno según sea el origen de esa roca y de las citadas condiciones ambientales. Generalmente los suelos presentan un perfil con tres zonas diferenciadas:

- **HORIZONTE A:** Es la capa superficial, perturbada por más labores agrícolas, siendo el más rico en nutrientes y materia prima.
- **HORIZONTE B:** Intermedio entre A y C, presenta una estructura muy compacta y suele ser de textura arcillosa.
- **HORIZONTEC:** Nivel derivado de la roca madre que genera el horizonte A y B.



Elaborado por Ministerio de Educación

Profundidad de suelo

Constituye el primer elemento determinante del potencial de desarrollo de la vid, por cuanto condiciona el volumen de tierra colonizado por sus raíces y consecuentemente las disponibilidades de agua y elementos fertilizantes en ella contenida.

Suelos profundos con provisión adecuada de agua y elementos fertilizantes asimilables, son propios para las grandes producciones, mientras que los superficiales, pobres y sin reserva hídrica, no permitiendo gran desarrollo de las vides, producen cosechas escasas, **aunque de mayor calidad**.

Textura de suelo

La textura o composición granulométrica del suelo tiene una importancia fundamental en el cultivo de la vid, considerándose como la fertilidad física del mismo. La composición física del suelo condiciona el desarrollo del sistema radicular y por lo tanto su aprovisionamiento en la cantidad y calidad de la producción, lo que explica la importancia del origen geológico de los suelos.

Fundamentalmente, se pueden catalogar los suelos de los viñedos en cinco tipos generales:

1-Aluviales o pedregosos

Por su textura, son los suelos más indicados para el cultivo de la vid, ya que facilitan la permeabilidad y el drenaje de las viñas

2-Arcillosos

Se trata de un suelo que retiene de manera óptima el agua y los nutrientes necesarios para la uva. En estos terrenos pueden obtenerse vinos con gran volumen, pero con una graduación alcohólica no muy alta, y con notable presencia de taninos.

3-Arenosos

Este suelo necesita poca agua, por lo que permite ahorrar en el riego de las vides. Además, provoca que la planta madure en menor tiempo. Los vinos que se obtiene por lo general suelen ser suaves y con baja graduación alcohólica.

4-Graníticos

Suelos de roca sólida y más o menos uniforme. Permiten que la planta alcance una maduración progresiva, no muy rápida. Sus vinos se caracterizan por ser aromáticos y limpios de sabor.

5- Pizarrosos

Son suelos con poca materia orgánica y que no permiten que las raíces se adentren muy abajo en la tierra. Otra característica es que, al reflejar el calor del sol, ayudan a que la vid alcance antes la madurez. Producen vinos con mayor graduación alcohólica, con notas minerales, aromáticos y complejos.

6-Francos

En estos suelos su estructura guarda un equilibrio entre la textura arcillosa, arenosa y limosa.



Otro aspecto relevante de los suelos es su la composición mineral. Por ejemplo, si poseen gran cantidad de hierro se incrementarán el color, especialmente los tonos azulados en la fruta e incluso en el vino, mientras que un terreno calizo aportará más aromas, porque el calcio influye en el grosor de la piel de la uva y por ello fomenta la acumulación de sustancias.

Finalmente, podemos apreciar que el **suelo** ejerce una acción directa en la fisiología de la **vid** e **influye** en la cantidad y calidad de su producción, al ser el soporte y el medio en el que la **vid** se alimenta de agua y elementos minerales. El vino obtenido en un lugar debe su originalidad al comportamiento de la **vid** sobre dicho **tipo de suelo.**