vinetur

El envero llegó y los viñedos se llenan de color en la Villa de Agüimes

viernes 17 de junio de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El momento del envero es clave para el trabajo del equipo enológico de la Bodega Municipal de Agüimes.

El envero es un proceso fundamental en el desarrollo biológico del fruto de la vid. Un momento en el que los viñedos se llenan de color, como fruto de la metamorfosis que sufren los racimos de uva durante esta etapa transformadora en la vida de las cepas. Se trata de un tiempo perfecto para ir a visitar un viñedo y practicar el enoturismo, hasta el final de los trabajos de vendimia. Pero más allá del mero cambio externo de las uvas, con el envero llega también una profunda transformación y maduración interior.



El envero marca el inicio de la maduración de las uvas y dura, aproximadamente, unos 15 días. Es a partir de ahora cuando se producen los cambios más importantes en cuanto a aromas, color y sabor. Las uvas pierden el color verde propio de la inmadurez producido por la clorofila y se vuelven doradas (las variedades blancas) y púrpura (las variedades tintas). Los niveles de agua y azúcar suben, se reduce la acidez y su piel empieza rápidamente a hacerse más fina y la pulpa más suculenta.



Normalmente el envero empieza en la zona de viñedos en Los Corralillos. De todos modos, el envero es muy irregular y suele ser antes en las viñas viejas, con poca producción y uvas más concentradas. Es muy emocionante cuando por primera vez te encuentras un racimo con algunas bayas ya tintadas.

En los próximos días vamos a ver diferentes colores, tonos y matices. Puedes ver los cambios en la fruta día a día. De golpe el color purpura empieza a sobresalir y descubres que hay muchos más racimos de lo que imaginabas. Es probablemente el momento más bonito del proceso en el campo.



Cuando el 100% de las uvas ya hayan enverado empieza realmente la cuenta atrás de la vendimia. Se calcula, de forma muy orientativa, que quedan aproximadamente 40 días. No obstante, esto dependerá de muchos factores y, entre ellos, el tiempo aún tiene mucho que decir. Así que seguiremos observando continuamente el viñedo y también mirando al cielo.



La importancia del envero

Como bien decimos, el momento del envero es clave para el trabajo del equipo enológico de la Bodega Municipal de Agüimes, ya que en función del momento en el que se dé este proceso natural y de las condiciones que muestren las uvas, se tomarán una serie de medidas para dirigir el desarrollo del viñedo en la dirección correcta. A partir del envero, se podrán corregir ciertas condiciones y darle una serie de cuidados a los cultivos para tratar de que las uvas maduren de forma óptima: modificar los patrones de riego, realizar podas y limpias de las viñas, etc. Y también servirá el envero para ayudar a hacer una previsión del momento idóneo en el que llevar a cabo la futura vendimia. Así, con la llegada del envero, ponemos en marcha la cuenta atrás para comenzar la esperada recolección de las uvas y los trabajos de elaboración del vino.

