vinetur

5 tips de por qué es importante, para el vino, la edad de la viña

lunes 10 de octubre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Ya es vox populi que para elaborar un buen vino se necesita contar con una buena uva, pero ¿qué tan importante es la antigüedad de la viña? ¿Su edad puede determinar el perfil del vino que disfrutaremos en la copa? ¡Pasen y lean!

La calidad de la uva aumenta con la edad de la viña

Cuando comienza un proyecto vitivinícola lo primero que se necesita, además de dinero para invertir y una buena porción de tierra para implantar el viñedo, es mucha paciencia. Ya que durante los primeros años la planta comenzará a adaptarse en el terruño y los primeros escasos racimos no serán siquiera utilizados para elaborar un vino. Quizá sean aprovechados para que cada bodega realice las primeras experimentaciones y proyectar el potencial de la viña. Por eso para comenzar a elaborar los primeros vinos es vital contar con viñedos que tengan algunos años de vida, ya que se necesitan entre unos 3 o 4 años para que las cepas den sus primeras uvas con potencial enológico y, según los expertos, unos 10 años para que con esas uvas se pueda elaborar un muy buen vino.

Viña joven, vinos frescos

Tras unos 5-7 años, cuando la viña comienza a transitar la juventud llegará el momento en el que la planta ofrecerá en la vendimia unos racimos bien vigorosos, que serán la materia primera ideal para elaborar vinos con una explosión de fruta y un marcado perfil varietal. Vinos en los que los aromas y los sabores primarios serán los protagonistas en nuestras copas.



Viña madura, vinos de *terroir*

Y así como en el camino de la vida, el paso del tiempo a algunas personas las llena de sabiduría, a la viña le sucede exactamente lo mismo. Ya que con el paso de los años, vendimia tras vendimia, la planta se encontrará más equilibrada y así el vino que se origine de sus granos pasará de un perfil netamente fresco y frutal, con características primeras bien marcadas, a un estilo más complejo en el cual además del perfil varietal se sumará la personalidad del terruño. La planta ya se sentirá como en casa en el suelo en el que anidó y esa sensación de satisfacción será trasladada a los vinos que nazcan de ese viñedo.

Viña antigua, vinos con identidad

Cuando la planta ya supera los primeros 30 años de vida, comienza a estar más sabia y más concentrada, y todo eso se traducirá en un potencial enorme. Pero no todo es tan perfecto, ya que al mismo tiempo la planta se encontrará mucho menos vigorosa. Así, de las viñas más antiguas nacen esos vinos que aseguran una dupla infalible con el sello único de la calidad y el estilo. Además, estos vinos serán los ideales para transitar

largas guardas y regalarnos, también con el paso del tiempo y la paciencia, verdaderas joyas vínicas.



Viña anciana, vinos con historia

En el mundo actualmente son super valoradas las viñas de más de 70 años, que realmente son reliquias de la viticultura, pero hace algunas décadas atrás cuando se apreciaba más el volumen que la calidad del vino sucedía absolutamente todo lo contrario. Por eso, lamentablemente, en muchísimos viñedos de todas las latitudes mundiales multitudes de viñas antiguas fueron arrancadas para dar espacio a plantaciones más jóvenes y productivas. El dato: En Eslovenia dicen tener una de las viñas más añejas del mundo con 400 años de antigüedad. ¡Y todavía cada año se vendimia!

Entonces, ¿por qué la edad de la viña es tan importante? Porque con el paso del tiempo la planta logra producir un perfecto equilibrio entre la producción de la uva y la cosecha. Y al mismo tiempo, la vid al estar más instalada en el terreno será menos sensible a los cambios climáticos -que hoy dan dolores de cabeza en muchos sitios del mundo- asegurando de esa forma una mayor estabilidad del vino a lo largo del tiempo.