La poda: El comienzo del camino para los vinos de este año

lunes 27 de febrero de 2023

ESCRITO POR DE LA RIBERA VINOS



Dentro de la vida de la vid hay varios momentos donde se determina la calidad del vino, empezando por la propia selección de la planta y terminando con el proceso de elaboración del vino, ¿pero sabías que la poda también es determinante en este

proceso?

¿Qué se hace durante la poda?

Para obtener los mejores vinos, debemos limitar cada año el crecimiento de la vid, porque de lo contrario no pararía de crecer y muchos de los racimos de uvas que daría, no llegarían a madurar. Es por eso que a través de la poda, conseguimos que la planta focalice su energía en menos cantidad de uvas, pero con ello conseguimos, más calidad de las mismas.

Así que cuando llegan los meses fríos nos ponemos manos a la obra y eliminamos con cuidado y conocimiento, aquellas partes que consideramos, perjudicarán a la planta en su crecimiento. Este proceso no es algo sencillo, porque no cualquiera puede podar una vid, ya que si nos pasamos, nos quedaremos sin uvas.



¿En todo los lugares se hace al mismo tiempo?

En nuestro caso, la poda se realiza en Castilla y León, para las denominaciones de origen Ribera del Duero, en febrero, porque eso es lo que nuestra variedad de uva requiere, pero no tienen por qué producirse todas las podas en el mismo mes. Esto se realiza cuando la planta está "inactiva", es decir, la savia está en el tronco, de forma que no dañamos a ramas productivas. Pero hay ciertos casos, cuando el vino es más dulce, que es probable que la poda se retrase.

También debemos tener en cuenta el tiempo que hace, porque si son días muy fríos, la madera se puede quebrar y tardar más en cerrar los tajos de la poda, dejando a nuestra planta vulnerable. Al cabo de un mes o dos, se realizan algunas veces tareas de "mantenimiento" entendido esto, como cortar los brotes nuevos si vemos que han salido demasiados.

En cualquier de estos casos, la importancia de la poda es clave en todos los vinos del mundo que has probado y te quedan por probar, porque sin ella, la cantidad y calidad de estos caldos disminuiría. ¿Lo habías pensado alguna vez?