vinetur

Así se adaptan los viticultores a un mundo más cálido para garantizar la calidad del vino

El futuro del vino en un mundo más cálido supone nuevos desafíos en la viticultura

miércoles 28 de junio de 2023

ESCRITO POR ROBERTO BEIRO



El vino es una bebida que ha sido apreciada por su sabor, su textura y su aroma durante miles de años. Sin embargo, su producción es un proceso complejo que puede verse afectado por numerosos factores, desde el clima y el suelo hasta las prácticas de cultivo y la fermentación. En particular, se ha observado que los vinos producidos en climas cálidos suelen tener un exceso de etanol y una falta de acidez, dos factores que pueden tener un impacto significativo en la calidad de los perfiles sensoriales resultantes. En este contexto, el cambio climático está ampliando el número de regiones que pueden considerarse cálidas y está acentuando sus efectos en todas las zonas vitivinícolas.

El impacto del clima en el vino

El clima tiene un papel fundamental en la viticultura. Las condiciones climáticas influyen en la maduración de las uvas y, por tanto, en la calidad del vino. En climas cálidos, las uvas tienden a madurar más rápido, lo que puede llevar a un aumento del contenido de azúcar y, por tanto, a un mayor nivel de etanol en el vino. A su vez, esto puede llevar a un vino con un sabor más fuerte y menos acidez.

Por otro lado, en un clima más cálido, las uvas pueden perder acidez a medida que maduran. Este es un factor crucial en la calidad del vino, ya que la acidez contribuye a su sabor y a su capacidad de envejecer bien. Un vino con una acidez adecuada tendrá un sabor más equilibrado y será más agradable al paladar.

El cambio climático y la viticultura

El cambio climático está provocando un aumento de las temperaturas en todo el mundo, y las regiones vitivinícolas no son una excepción. Esto está ampliando el número de regiones que pueden considerarse cálidas y está acentuando sus efectos en todas las zonas vitivinícolas. Esto significa que los viticultores deben enfrentarse a nuevos desafíos y adaptar sus prácticas para mantener la calidad de sus vinos.

La buena noticia es que hay formas de contrarrestar estos efectos y asegurar la producción de vinos de alta calidad, incluso en climas cálidos. Una de ellas es mediante la protección de la **biodiversidad del suelo** y la aplicación de **prácticas de cultivo**

específicas.

Por ejemplo, algunas prácticas de cultivo pueden ayudar a **mantener la acidez de las uvas**. Esto incluye la **elección de variedades** de uva que son naturalmente más ácidas, la **gestión del riego** para controlar el crecimiento de la vid y la elección del **momento de la vendimia** para asegurar que las uvas se recojan antes de que pierdan demasiada acidez.

De este modo, conceptos inimaginables antaño entre los viticultores, como eliminar variedades autóctonas, aumentar riego y adelantar vendimia, pueden ser prácticas totalmente normalizadas en los próximos años.

Por otro lado, la **biodiversidad del suelo** es un aspecto fundamental en la viticultura. Un suelo rico y diverso puede contribuir a la resistencia de las vides y a la calidad del vino. Por lo tanto, proteger la biodiversidad del suelo es una estrategia clave para contrarrestar los efectos del clima cálido y el cambio climático en la producción de vino, tal y como hemos podido comprobar en artículos más recientes de Vinetur relativos a este tipo de prácticas basadas en estudios e investigación.

El cambio climático es un desafío global que afecta a muchas áreas de nuestra vida, y la producción de vino no es una excepción. Sin embargo, a través de la **investigación** y la aplicación de **nuevas técnicas y prácticas**, los viticultores están encontrando formas de adaptarse y asegurar la calidad de sus vinos. Aunque los retos son considerables, la capacidad de adaptación y la innovación del sector vitivinícola dan esperanza para el futuro del vino en un mundo más cálido.

La corrección enológica

Por último, no podíamos finalizar este artículo sin mencionar el trabajo, ya en la bodega, por parte de los enólogos. Además de las prácticas de cultivo, también hay **técnicas enológicas** durante la elaboración del vino que pueden usarse para corregir la falta de acidez y el exceso de etanol en los vinos. Por ejemplo, los procedimientos de **intercambio molecular** pueden usarse para reducir el contenido de etanol. Además, el **efecto bioacidificante** de algunas especies de microrganismos fermentativos puede usarse para aumentar la acidez. Además, hay otras técnicas en estudio que

podrían ofrecer nuevas soluciones en el futuro.