vinetur

Los viticultores se adaptan a un mundo más cálido: nuevas estrategias para garantizar la calidad del vino

miércoles 28 de junio de 2023

ESCRITO POR ROBERT BEIR



A medida que el calentamiento global sigue transformando los climas de todo el mundo, los vinicultores se enfrentan al complejo reto de mantener la calidad de sus vinos. Este cambio representa una amenaza, pero también una oportunidad para la innovación y la adaptación dentro de la industria vitivinícola.

La relación clima-vino: un delicado equilibrio

La industria del vino, apreciada por su sabor, textura y aroma, ha prosperado durante miles de años. Sin embargo, el proceso de producción del vino es complicado e influyen en él multitud de factores, desde la naturaleza del suelo hasta las técnicas de fermentación. El clima desempeña un papel importante en este intrincado proceso de producción, sobre todo porque los vinos producidos en climas más cálidos tienden a poseer un exceso de etanol y a carecer de suficiente acidez, lo que repercute significativamente en los perfiles sensoriales resultantes.

A medida que aumenta la temperatura de la Tierra, se amplía el número de regiones clasificadas como "cálidas" y se intensifica el impacto en todas las regiones vinícolas. En climas más cálidos, las uvas tienden a madurar más rápido, lo que podría provocar un aumento del contenido de azúcar y, por consiguiente, un mayor nivel de etanol en el vino. Esta alteración puede dar lugar a vinos de sabor más fuerte con menos acidez. Además, a medida que las uvas maduran, pueden perder acidez, un factor crítico para la calidad del vino, ya que contribuye a su sabor y a su capacidad de envejecimiento. Un vino con la acidez adecuada ofrecerá un sabor más equilibrado y será más agradable al paladar.

Cambio climático y viticultura: retos y adaptaciones

A medida que aumentan las temperaturas globales, las regiones vinícolas también sienten el calor. Esto significa que los viticultores deben adaptarse para mantener la calidad de sus vinos en medio de estos nuevos retos. El lado positivo es que existen estrategias para contrarrestar estos efectos y garantizar la producción de vino de alta calidad, incluso en climas más cálidos. Estas estrategias incluyen **prácticas de cultivo específicas** y la **preservación de la biodiversidad del suelo**.

Ciertas prácticas de cultivo pueden ayudar a mantener la acidez de las uvas. Por ejemplo, **elegir variedades de uva** más ácidas por naturaleza, **gestionar el riego** para controlar el crecimiento de la vid y **programar la vendimia** para que las uvas se recojan antes de que pierdan demasiada acidez. Conceptos antes inimaginables para los viticultores, como eliminar variedades autóctonas, aumentar el riego y adelantar la

vendimia, pueden convertirse en prácticas normalizadas en los próximos años.

La**biodiversidad del suelo** desempeña un papel crucial en la viticultura. Un suelo diverso y rico puede contribuir a la resistencia de la vid y a la calidad del vino. Por ello, la protección de la biodiversidad del suelo se perfila como una estrategia clave para contrarrestar las repercusiones de los climas más cálidos y del cambio climático en la producción de vino, como demuestran los recientes artículos de Vinetur relacionados con este tipo de prácticas basadas en estudios e investigaciones.

El cambio climático es un reto global que afecta a muchos aspectos de nuestras vidas, y la producción de vino no es una excepción. Mediante la **investigación** y la aplicación de **nuevas técnicas y prácticas**, los vinicultores están encontrando formas de adaptarse y garantizar la calidad de sus vinos. A pesar de los importantes retos, la resistencia y la innovación de que hace gala la industria vitivinícola permiten albergar esperanzas sobre el futuro del vino en un mundo más cálido.

Corrección enológica

Por último, es esencial mencionar la crucial labor que realizan en bodega los enólogos. Además de las prácticas de cultivo, durante la producción del vino se pueden emplear técnicas enológicas para corregir la falta de acidez y el exceso de etanol en los vinos. Por ejemplo, se pueden utilizar procedimientos de intercambio molecular para reducir el contenido de etanol. Además, el efecto bioacidificante de determinadas especies de microorganismos fermentadores puede utilizarse para aumentar la acidez. Otras técnicas actualmente en estudio podrían ofrecer nuevas soluciones en el futuro.