vinetur

La vid sedienta: Innovaciones en la investigación de la resistencia a la sequía

Adaptar las variedades de uva a un mundo más cálido

viernes 1 de marzo de 2024



En el corazón de los viñedos, donde se desarrolla la danza entre la naturaleza y la crianza, un estudio pionero del INRAE y la Universidad de Burdeos ha arrojado nueva luz sobre cómo las variedades de uva capean el temporal o, mejor dicho, la sequía. Con

el cambio climático respirando en la nuca de los viticultores de todo el mundo, comprender la resistencia de nuestras queridas vides a la escasez de agua nunca ha sido tan crucial.

Los investigadores se embarcaron en un ambicioso proyecto: analizar 30 variedades de uva diferentes bajo la atenta mirada del megacavitrón, un dispositivo sacado directamente de una novela de ciencia ficción. Esta maravilla de alta tecnología simula las condiciones de sequía, lo que permite a los científicos evaluar la vulnerabilidad del sistema vascular de la vid a la cavitación, un proceso en el que las burbujas de aire interrumpen el flujo de agua dentro de la planta, pudiendo provocar su muerte.

Tanto para los aficionados al vino como para los productores, los resultados son una mezcla de noticias de cosecha. Por un lado, variedades populares como la Ugni Blanc y la Chardonnay mostraron una sorprendente susceptibilidad a la sequía, lo que suscitó preocupación en las regiones donde estas uvas son básicas. Por otro lado, incondicionales como el Pinot Noir, el Merlot y el Cabernet Sauvignon demostraron una resistencia que podría convertirlos en los MVP de los viñedos del futuro, a medida que el agua se convierte en un recurso cada vez más preciado.

Sylvain Delzon, la voz de la razón y experto del estudio, aporta una nota de optimismo, sobre todo para Burdeos. Los años secos de la región, a menudo precursores de menores rendimientos, han producido paradójicamente algunas de sus mejores añadas. Sin embargo, las implicaciones más generales del estudio son un claro llamamiento a la diversidad, no sólo por el bien del medio ambiente, sino como estrategia para mitigar los riesgos en un clima cada vez más impredecible.

El hecho de que el estudio destaque las capacidades del megacavitrón es un testimonio de la innovación que se está gestando en el campo de la viticultura. Este dispositivo similar a una centrifugadora, al crear un escenario similar al de la sequía dentro del xilema de las plantas, permite a los investigadores trazar la resistencia de una vid al estrés hídrico en un tiempo récord. Esta información es muy valiosa y puede cambiar la forma en que las regiones seleccionan y cultivan las variedades de uva, con vistas a la sostenibilidad y la resistencia.

Sin embargo, el estudio también vierte una dosis de cautela en nuestras copas de vino. La introducción de variedades resistentes al mildiu, anunciada como solución para reducir el uso de fungicidas, se enfrenta a un nuevo reto. Estos híbridos, aunque blindados contra la enfermedad, muestran una sorprendente vulnerabilidad a la sequía, una revelación que podría devolver a los vinicultores a la mesa de dibujo.

Una de las conclusiones más aleccionadoras del estudio es el destino de nuevas variedades como Floréal, Voltis y Vidoc, que a pesar de su resistencia a las enfermedades, se marchitan bajo la presión de la escasez de agua. Esto pone de relieve un complejo rompecabezas que los viticultores deben resolver: equilibrar las compensaciones entre la resistencia a las enfermedades, la resistencia a la sequía y la miríada de otros factores que influyen en el éxito de un viñedo.

Como concluye el estudio, el futuro de la viticultura no está en una sola variedad de uva, sino en un enfoque polifacético que tenga en cuenta la resistencia al clima y a las enfermedades y el terruño único de cada viñedo. El trabajo en curso de Delzon para cartografiar las zonas vinícolas del hemisferio norte en función del riesgo de sequía subraya la necesidad de una perspectiva global de este reto.

Para los amantes del vino, el estudio es un recordatorio del delicado equilibrio que sustenta nuestras bebidas favoritas. Es una llamada a apoyar los esfuerzos de la industria vitivinícola para adaptarse e innovar, garantizando que las generaciones futuras puedan seguir disfrutando del rico tapiz de sabores que sólo un viñedo bien cuidado puede producir. A medida que el clima sigue evolucionando, también debe hacerlo nuestro enfoque de la viticultura, abarcando tanto la ciencia como el arte que hacen de cada botella un tesoro.