vinetur

¿Cómo funciona el ciclo de la vid?

Cada año las vides viven un proceso intenso y cambiante en el que como corolario final siempre nace el nuevo vino

viernes 15 de marzo de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La vid es una planta con un ciclo que inicia con el reposo vegetativo que tiene lugar durante parte del otoño y todo el invierno. En este momento la planta solo tiene el tronco con los brazos y los sarmientos, es decir, sólo hay parte leñosa, no hay estructura vegetal. ¿Por qué no hay nada verde? Porque durante el reposo la temperatura del suelo es menor a 10ºC entonces se imposibilita la absorción de nutrientes desde las raíces de la planta.

Pero una vez que termina el frío invernal y llegan los primeros calores primaverales al viñedo, las yemas de la planta empiezan a hincharse y a guardar toda la información en hojas, racimos y tallos. Ya con temperaturas superiores a 10ºC la vid puede empezar nuevamente a absorber nutrientes. Con la llegada de la primavera aparecen las hojas y después poco a poco empiezan a asomar los incipientes racimos que se irán desarrollando gracias a la presencia del agua y las horas de sol.

Con la primavera más avanzada, llega el momento de la floración y el cuajado. La vid se llena de flores hermafroditas que tras su polinización, cuajan en el fruto, que al principio son pequeñas bayas con forma de guisantes.

Ya con el envero, a mediados del verano, el grano comienza a aumentar de tamaño y posteriormente cambia de color. Las variedades blancas pasan de verde a amarillo y las tintas toman su color oscuro negruzco dependiendo cada variedad. Este proceso dura unos 15 días y coincide con el inicio del agostamiento, momento en el que los tallos herbáceos pasan a ser leñosos. Este momento es de vital importancia, ya que es cuando empieza la maduración, momento en el que se llevan a cabo los cambios más importantes en las uvas.

Ahora bien, la maduración en sí misma se lleva a cabo de mediados del verano a inicios del otoño y es el período más importante ya que en él se determina la calidad de la uva. Es en este momento en el que los granos de uva aumentan continuamente de tamaño y cuando hay mayor concentración de azúcares. Algo vital, ya que dependiendo la cantidad de azúcar del mosto se determinará la cantidad de alcohol que posteriormente tendrá el vino. Al final de todo este ciclo de la vid llega el momento más esperado: la vendimia. Pero para que todo este ciclo sea transitado por la vid de forma óptima es necesario comprender que hay factores del terruño que harán que cada vino sea único.

El suelo

Es muy importante ya que cada tipo de suelo tiene componentes distintos que le aportarán a las uvas características diferentes a cada vino. Dependiendo el viñedo se podrá encontrar encontrar suelos calcáreos, calizos, ferrosos, arenosos, etc.

El clima

El clima es otra gran variable que condicionará las labores de viticultura en el viñedo y la calidad de las uvas y en consecuencia de los vinos. Hoy se puede encontrar vid en lugares con climas atlánticos, climas mediterráneos o continentales. Si la pluviometría es elevada se tratará intensamente el viñedo para que no se generen hongos y al mismo tiempo se trabajará con mayor ímpetu para que las raíces crezcan hacia abajo y no se queden en la superficie. En general se suele colocar algún tipo de competencia herbal entre las hileras de viñedos para que absorba el agua de la superficie y la vid tenga que buscar el agua en las profundidades del suelo.

El agua

Como la vides una planta trepadora siempre intenta expandir su masa foliar, por eso es muy importante que las raíces de la vid estén en estrés, es decir, que tengan carencia de agua, para que las raíces profundicen hacia las diferentes capas del subsuelo para obtener agua. Si estamos en un suelo con un exceso hídrico en la superficie la vid se volverá perezosa y sus raíces se quedarán en las capas superiores y no irán hacia las profundidades.

¿Por qué es importante que las raíces profundicen y accedan a diferentes capas del subsuelo? Porque de esta forma la vid absorberá diferentes sales minerales de cada una de las capas, que posteriormente se trasladarán a las uvas, lo que se traducirá en una mayor complejidad en el vino.

La orientación del viñedo

La orientación del viñedo es más que importante, ya que dependiendo el tipo de clima que se tenga en la zona será la elección de la orientación para lograr la mayor calidad del fruto. Por ejemplo, si tenemos un viñedo en una región muy fría la orientación deseable del viñedo será Sur-Oeste (en el hemisferio norte y al revés en los viñedos del hemisferio sur) para que de esta forma la vid tenga mayor heliofanía durante todo el día, lo que ayudará a la madurez de las uvas.