

Es necesario iniciar este cambio de paradigma en las bodegas que piensen en clave de futuro

## Propuesta de mejora vitícola para la obtención de uva determinada

Entendemos por **uva determinada** una uva a la que previamente hemos definido unas características de calidad necesarias para la obtención de un determinado tipo de vino. Es decir, un cambio total de paradigma: no vinificamos la uva que nos da la planta sino que guiamos a la planta para que nos produzca la uva deseada.

En general, en muchas zonas vitícolas estamos asistiendo a una elevación del valor de pH, baja de acidez total y aumento de grado alcohólico por desfase con la maduración fenólica.

Estos desajustes, lejos de achacarlos al tan manido cambio climático, deben imputarse a una mala gestión del viñedo en general.

### RESTAURAR EL EQUILIBRIO DE LOS SUELOS

Los suelos cultivados, con los años, se van degradando a menos que año a año, se restaure su equilibrio. Restaurar el equilibrio significa realizar una nutrición racional del viñedo en base a sus necesidades, las cuales derivan de la producción obtenida y de diversos efectos ambientales y actuaciones antrópicas.

No podemos actuar sobre la meteorología ni el clima, pero sí podemos actuar para paliar determinados efectos, como por ejemplo el régimen hídrico y la insolación. Las prácticas culturales también influyen notablemente sobre los resultados, pero estas prácticas (poda, laboreos, etc.) deben realizarse en base a una información fiable sobre el estado nutritivo y metabólico de la planta. La absorción de agua, la tasa de fotosíntesis, los niveles de nutrientes circulantes (savia), etc. debidamente interpretados nos permiten planificar dichas actuaciones.

Es sabido que casi todas las plantas disponen de mecanismos de autodefensa frente a las posibles agresiones de su entorno. Las plantas son organismos vivos, sésiles, es decir, no pueden desplazarse, no pueden modificar su entorno, escoger otro, como



hacen los animales. La naturaleza las ha dotado con la capacidad para efectuar determinados cambios en su metabolismo a fin de generar sustancias que las protejan de eventuales ataques por microorganismos, insectos, el sol, el viento, la falta de agua o la salinidad. La síntesis de resveratrol, el corcho y la síntesis de azúcares, son claros exponentes de ello. Cuando aumenta el nivel de salinidad, por concentración de cloruros en el suelo, la planta se defiende acelerando la síntesis de azúcares.

Dicho de otro modo, el anión cloruro es un condicionante de la glucogénesis. Si se acelera la síntesis de glucosa y de fructosa, la maduración glucométrica aumenta mientras que la maduración

*“Cambio total de paradigma: no vinificamos la uva que nos da la planta sino que guiamos a la planta para que nos produzca la uva deseada.”*

fenólica sigue su lento camino, a veces, condicionado por una disponibilidad de agua insuficiente o a destiempo.

Los viñedos dotados de sistemas de riego automático o aún mejor, de fertirrigación, son los mejores candidatos para poder actuar sobre las vides de manera de ajustar su nutrición y su fotosíntesis en favor de obtener la calidad de uva deseada.

### ORIGEN DEL DESAJUSTE Y SOLUCIONES

Gracias a los resultados del importante trabajo de investigación OPTINUT en el que hemos participado investigadores, universidades, empresas tecnológicas, bodegas y agricultores, hemos podido conocer que un desajuste en el equilibrio Cloruro/Nitrato en la planta, genera los citados desajustes.

Todavía no disponemos de los datos exactos y precisos pues presentan ciertas variaciones en la interacción entre suelo y planta en función de la diversidad de estos protagonistas.

No obstante, la tecnología y el conocimiento de que disponemos, nos permite ofrecer soluciones integradas para conseguir el fin anunciado.

### PENSAR EN CLAVE DE FUTURO

Los resultados en viticultura nunca son inmediatos pero entendemos que es absolutamente necesario iniciar este cambio de paradigma en todas aquellas bodegas que piensen en clave de futuro. El futuro está cada vez más condicionado por la competencia y por los precios. Para sobrevivir, será necesario optimizar

los rendimientos y la calidad de los cultivos y en este sentido, obtener una uva de la calidad deseada.

Asistimos también, a una demanda de vinos con menor contenido alcohólico. Los métodos físicos actuales no se han demostrado demasiado exitosos y tienen un coste. La solución, sin ningún género de dudas, está en el viñedo



Más información: Ramón Viader  
[rv@ramonviaderenologia.com](mailto:rv@ramonviaderenologia.com)  
[www.ramonviaderguixa.com](http://www.ramonviaderguixa.com)



Fotografía: Semillas Diago.