

Cuestión de formas

Qué considerar para elegir el sistema de conducción en un viñedo.



Víctor Rodrigo Jara Corrial

Académico de Planta Escuela de Agronomía
Universidad de Las Américas
Autor de libro "ENO21,
Prácticas enológicas del siglo XXI"

[\[vjara@udla.cl\]](mailto:vjara@udla.cl)

POR SISTEMA de conducción entendemos el resultado de la interacción entre infraestructura (postes, cabezales, alambres, etc.) y manejos de orientación de la planta que permitirán al viñedo una cierta forma, con el fin de optimizar la producción en función de una determinada calidad objetivo de la uva.

Al decidir sobre qué sistema de conducción emplear al establecer un viñedo se deben considerar los elementos básicos que componen el concepto terroir (clima, suelo, planta) y la mano de obra disponible, considerando que ésta es uno de los principales costos de producción. Por esta razón, el sistema de conducción debe tender a la armonía natural en el cultivo, de forma de minimizar

la intervención manual sin sacrificar la calidad de la producción. Para una buena decisión en el sistema de conducción a utilizar en vides para producción de vino, se recomienda considerar aspectos como los que a continuación se indican.

ESPACIO Y CAPITAL DISPONIBLE

Si se tiene un suelo con un valor excesivamente alto, como es el caso de ciertas Denominaciones de Origen, lo lógico es que se busque una optimización del espacio teniendo altas producciones por hectárea, pero manteniendo la alta calidad esperada. En este sentido, los sistemas de conducción vertical como la espaldera simple en alta



Gable abierto, también conocido como parrón sudafricano, optimiza las condiciones de ventilación natural, la cual es una de las diferencias respecto del parrón español tradicional.



Doble cortina genovesa (GDC), que permiten a la planta expresar su vigor en un espacio planificado sin que se afecte la calidad de la uva, ni aumenten los costos por exceso de mano de obra en manejo de canopia. Fotografía: Cahnrs

densidad son la mejor alternativa.

Las espalderas modificadas, como Scott-Henry y Smart-Dyson permiten obtener también altas y buenas producciones, pero presentan el inconveniente de ofrecer calidades de uva diferentes en el piso inferior y superior, lo cual puede obligar a cosechas diferenciadas o bien limitar la calidad total a un promedio poco homogéneo y algo desbalanceado en términos sensoriales.

En contraparte, si se cuenta con bastante superficie y no se desea invertir en sistemas de conducción, una opción es la formación en cabeza o vaso, con plantas que crecen libremente. Este sistema de conducción permite tener las plantas más cerca del suelo, por lo que

el flujo de savia se hace más fácil, y además protege al racimo de la insolación excesiva, al estar siempre con una cobertura de hojas. Es el sistema típico encontrado en antiguas plantaciones de Chile, en especial de la séptima región.

LA EXPRESIÓN DEL VIGOR

En variedades de mayor vigor como ocurre a veces con Carménère, Syrah, Viognier o Sauvignon Vert (tradicionalmente llamada Sauvignonasse) conviene elegir aquellos sistemas de conducción que permiten una expresión más bien libre del vigor, si es que nos encontramos en zonas con suelos muy fértiles o alta y no controlada disponibilidad de agua, por ejemplo con napa freática cercana a las raíces.

Es importante considerar que cuando las condiciones favorecen una expresión desmedida del vigor, se debiera aumentar las distancias de plantación. De lo contrario habrá emboscamiento de la canopia, que si no se controla con restricción de riego y alto gasto en deshoje, desbrote, despunte y eliminación de femielas o nietos, tendremos falta de color en uva tinta, aumento de caracteres herbáceos y mayor incidencia de enfermedades fungosas.

Es así como sistemas de con-

ducción como la lira, gable abierto y doble cortina genovesa (GDC) permiten que la planta exprese su vigor en un espacio planificado sin que se afecte la calidad de la uva, ni aumenten los costos por exceso de mano de obra en manejo de canopia.

RENDIMIENTO Y CALIDAD ESPERADA

Un factor importante a considerar tanto al decidir qué sistema de conducción emplear, como cuántas plantas por hectárea tener, es la cantidad de uva que se espera obtener de la unidad productiva y a qué segmento de calidad se aspira llegar.

Si dos plantas de igual variedad, en las mismas condiciones de luz, agua, nutrientes, etc. se someten a dos rendimientos diferentes, lo más probable es que cueste menos “alimentar” la uva en la planta que tiene menos racimos; en la planta con más racimos habrá un retraso en la maduración y una suerte de dilución de la calidad, al contar con menos compuestos que definen las características organolépticas (color, aroma, sabor).

Cruzando esta información con la densidad de plantación, obtenemos que lo que realmente importa es la cantidad de kilos por planta, más que la cantidad de kilos por hectárea, puesto que en dos cuarteles en donde el rendimiento sea el mismo, aquel con mayor cantidad de plantas (mayor densidad de plantación) y con un sistema de conducción que permita un mejor aprovechamiento del espacio, tendrá menos uva por planta, pudiendo aspirar más fácilmente a mejor calidad (mayor concentración).

Debido a esto, entre otras razones, el tradicional parrón o pérgola española ha sido dejado de lado en plantaciones nuevas que apunten a obtener vinos de calidad en condiciones normales de luminosidad en Chile. Esta última salvedad se debe a que la ventaja del parrón se puede encontrar en la mayor protección de la insolación excesiva, beneficiosa para variedades blancas o en uva de

Las espalderas modificadas, como Scott-Henry y Smart-Dyson permiten obtener también altas y buenas producciones, pero presentan el inconveniente de ofrecer calidades de uva diferentes en el piso inferior y superior.



mesa; en contraparte, la menor ventilación que genera el parrón aumenta el riesgo de desarrollo de hongos, no permite mecanización de la cosecha y aumenta el costo en mano de obra en manejo de canopia y vendimia.

LAS PARTICULARIDADES CLIMÁTICAS

En zonas con excesiva radiación, la protección de la uva al sol permite obtener vinos más frutales, de maduración más pausada, pudiendo generar vinos menos alcohólicos en función de la fecha de cosecha. Para lograr esto, entre las alternativas más empleadas encontramos:

- ✓ El gable abierto, por algunos conocido como parrón sudafricano (aunque se ha desarrollado en Estados Unidos), que con su corredor estructural optimiza las condiciones de ventilación natural, la cual es una de las diferencias respecto del parrón español tradicional. Más conocido para uva de mesa, también es común en muchas viñas de Mendoza, debido a la alta radiación existente.

- ✓ La plantación en cabeza o vaso, que permite que la uva cuelgue siempre al interior de la canopia, protegiéndola de la radiación excesiva.

- ✓ La plantación en sentido este-oeste de sistemas verticales como la espaldera, que en la zona central de

Chile permite proteger y dar mayor uniformidad a la maduración de la uva en ambos lados de la hilera, que la que se genera en plantaciones en sentido norte-sur, con maduración desigual, resultando más agredida la uva que se expone hacia el lado oeste de la hilera.

LA FACTIBILIDAD DE MECANIZACIÓN

La falta de mano de obra y su alto costo es un problema cada vez mayor en el campo a todo nivel, por lo que incluso en los viñedos para vinos de alta calidad, la mecanización es considerada cada vez más como una alternativa viable. La mecanización debe considerar la distancia entre hilera de la plantación, el estado de la estructura, y por cierto, el tipo de sistema de conducción. Debido a esto, sistemas como el parrón y cabeza, que no permiten la cosecha mecánica, quedan fuera. La opción de mecanización no sólo tiene que ver con la cantidad de mano de obra disponible, también se relaciona con:

- ✓ Las condiciones climáticas: Por ejemplo, si estamos en zonas donde la maduración es más lenta de lo debido y necesitamos prolongar lo más posible el tiempo que la uva madure en la planta, probablemente la amenaza climática de llu-

vias forzará a una cosecha rápida llegada cierta fecha. Es así como muchas zonas frías europeas que generan vinos de alta calidad, aprecian la cosecha mecánica como un plus a la calidad cuando se produce en contexto que favorecen el procesamiento rápido de la uva.

- ✓ La superficie plantada: si es demasiado grande es probable que mucha uva madure simultáneamente, y aunque la disponibilidad de mano de obra no sea algo crítico, tal vez no exista la suficiente cantidad de personas para cosechar muchos cuarteles en el momento óptimo de maduración.

- ✓ El valor del producto final, que a veces por ser muy bajo requiere disminuir costos aunque la disponibilidad de mano de obra sea normal. En tal caso, la cosecha mecanizada puede ser alternativa en tanto la superficie plantada justifique el costo.

Para mayor información, consulte "ENO21, Prácticas enológicas del siglo XXI", del autor de este artículo. El libro es posible encontrarlo en las librerías de la PUC o directamente con el autor.

Mail: vr.jara@yahoo.com

Fanpage de Facebook: ENO21, Prácticas enológicas en el siglo XXI

Twitter: @LibroEno21