

LA CONSTRUCCIÓN DE UNA PERSONALIDAD

**Cuáles son los factores que influyen
en el desarrollo de la vid y en la calidad
de su producción.**





Víctor Rodrigo Jara Corrial

Ing. Agr. Enólogo
Master en Marketing Internacional
Magister en Gestión Docente

[eno21.libro@gmail.com]

PRIMERO que todo es importante indicar que el objetivo final de la producción de uva en la cual nos enfocaremos es elaboración de vino, recordando que el “techo” o máxima calidad de dicho producto lo determina la calidad de la uva, razón por la cual es tan importante que los equipos de viticultura y enología de las viñas interactúen y trabajen muy en conjunto en función de un objetivo común. A continuación, revisaremos los componentes del concepto más determinante en la calidad de la uva: el terroir.

CONCEPTO TERROIR

No existe una definición única y estándar del concepto terroir, pero es posible resumirlo en las siguientes palabras: es el conjunto de factores del entorno de la uva (clima, suelo, variedad, influencia humana) que determinan una cierta calidad en ésta y que puede le otorguen identidad al vino haciéndolo único y reconocible.

Existen diversos factores que influyen en el desarrollo de la vid y que, por lo mismo, influyen directamente en la calidad del vino. Podemos agrupar estos factores en cinco grandes grupos de variables:

- Relativas al clima.
- Relativas al suelo y la geomorfología.
- Relativas a la características genéticas de la planta (según cultivar, clon, portainjerto).
- Relativas al manejo cultural de la planta o prácticas vitícolas (viticultura).
- Relativas a los manejos enológicos de la uva, mosto y vino (enología).

Los tres primeros aspectos de influencia (clima, suelo y planta) son los que conforman la definición más básica y clásica del concepto terroir. De esta forma, el entorno ecológico en el que se desarrolla la fruta defini-

ría en gran medida sus características. Existen diversos estudios de terroir y su influencia en las características del vino, con el fin de determinar en qué zonas es perceptible la influencia (idealmente positiva) del terroir o terruño en el vino.

La aspiración permanente de los viticultores y enólogos es identificar en qué lugar se desarrollan al máximo todas las potencialidades de una cepa, y encontrar el manejo de campo y bodega adecuados para respetar las características positivas aportadas por el terroir y así elaborar un producto único y con carácter asociado al lugar de donde proviene.

Respecto a los dos últimos grupos de variables, relativos al factor humano tanto en manejo de campo como bodega, existen definiciones de terroir que los incluyen como una forma de poder intervenir el terroir de donde viene la fruta. Independiente de eso, es clara la influencia e importancia que la aplicación de técnicas y tecnologías tienen en la producción, logrando mejorar resultados adaptados al paladar de los cada vez más exigentes consumidores. Revisemos sintéticamente la influencia de las variables presentes en cada grupo de factores.

CLIMA

Con frecuencia escuchamos el concepto “microclima” como algo definitorio en las características del vino más que sólo el suelo. Y esto es no necesariamente porque sea el elemento más importante (aunque hay muchos que sí lo sostienen justificadamente), sino porque de todos los elementos del terroir, el clima es la variable menos manejable y por ello, muchas veces considerada la más influyente.



La agricultura extensiva está sometida al clima y cada temporada la cosecha tiene particularidades que derivan de las condiciones de ese año. El cambio climático, el avance del desierto, estaciones secas que se prolongan en ciertas zonas, entre otros fenómenos, han hecho cambiar el mapa de la viticultura en el mundo y así tenemos ya a Inglaterra produciendo muy buenos vinos espumosos y en Chile ya hay plantaciones experimentales de viñedos hasta la XI región.

Algunas variables relativas al clima son precipitaciones anuales, distribución de las precipitaciones, insolación, temperaturas medias, oscilación térmica, humedad ambiental, y otros fenómenos como heladas, granizos o viento.

SUELO Y GEOMORFOLOGÍA

La mayoría de los compuestos de

sabor en los vinos y además del color en vinos tintos provienen de las pieles de la uva. La piel se encuentra en mayor proporción por volumen de pulpa (la cual contiene gran porcentaje de agua) en bayas más pequeñas, de racimos más pequeños. A su vez la concentración de compuestos sápidos y aromáticos de la uva será mayor en tanto menor carga de uva tenga la planta, dentro de ciertos rangos de equilibrio que varían de acuerdo al conjunto de factores que conforman el terroir.

En este sentido no es posible afirmar con seguridad que ciertos rendimientos o kilos por hectárea aseguran determinado nivel de calidad sin antes conocer el conjunto de condiciones en que se encuentra el cultivo. Sin embargo, los terrenos que tienen limitantes para el desarrollo de muchos frutales pueden ser muy buenos para el desarrollo de la vid, transformándose esas limitantes en elementos positivos que

restringen el tamaño de baya y el nivel productivo en favor de la calidad.

Algunos aspectos relativos a la influencia de suelo en el cual se emplazaría el viñedo son el equilibrio y la riqueza mineral, la pedregosidad, la pendiente, la textura, la estructura, la profundidad, las capas impermeables y el nivel freático.

VARIEDAD

El tercer pilar fundamental del concepto terroir o terruño es la planta o cultivar, que también se comporta distinto en función de su fisiología y requerimientos ambientales. Tenemos así variedades adaptables al secano y condiciones poco favorables como la variedad País, razón por la cual fue tan preferida en los inicios de nuestra historia vitivinícola, o variedades que bajo ciertos rangos pueden adaptarse a climas muy fríos y no tan frescos como el Chardonnay, o

ENO21 UN LIBRO PARA ENTENDER LA PRODUCCIÓN DE VINO

El detalle y análisis de cada variable, y cómo se expresa en la calidad final del vino la pueden encontrar en la publicación "ENO21, Prácticas enológicas del siglo XXI", del autor de este artículo, Víctor Rodrigo Jara Corrial. El libro es posible encontrarlo en las librerías de la PUC o directamente con el autor.

variedades como el Syrah, que puede ofrecer los llamados Syrah de clima frío (con influencia costera en Chile) o vinos más convencionales de climas más cálidos, obteniéndose productos

diferentes, pero siempre de alta calidad en tanto el manejo sea el adecuado. La mayoría de las cepas más finas tienen resultados no necesariamente buenos si no se escoge bien el lugar de plantación, lo cual ocurre en función de la adaptación al entorno, equilibrio frutal/vegetativo, precocidad, calidad de las pieles, y madurez fisiológica, aromática y fenólica, entre otros conceptos.

INFLUENCIA HUMANA

Si bien es cierto que los pilares centrales del concepto terroir son el suelo, el clima y la planta en sí, el hombre, al cultivar la vid para producir vino, toma determinaciones que influyen en la calidad del producto final. La idea es que estas decisiones influyan positivamente, logrando expresar al máximo la calidad potencial de la uva, sin reducirla ni enmascararla. Esta

influencia humana sobre la calidad final del vino la podemos separar en la viticultura y la enología desarrolladas.

→ **Viticultura:** Algunos de las principales decisiones vitícolas consideran los siguientes aspectos: densidad de plantación, orientación y exposición de las hileras, sistema de conducción y poda, manejo de canopia o follaje, raleo de fruta, decisiones de riego, etc.

→ **Enología:** El correcto manejo enológico no podrá transformar la calidad de la uva, pero sí expresar correctamente sus cualidades. Son muchas las variables que participan en la elaboración de un vino para enumerarlas aquí, pero de forma general, las decisiones cambian en función de: tipo de uva, objetivos productivos, tecnología disponible, presupuesto e insumos y el equipo técnico seleccionado.