



Viñedo de Tempranillo con carga abundante y aspecto excelente. :: A. REMESAL

Vendimia 2015: una mirada atrás y otra adelante

La vendimia se acerca con buenas perspectivas generales pese al último y grave episodio de granizo, pero con alto riesgo

La 'botrytis', tras campar a sus anchas el año pasado, sigue siendo un factor a tener muy en cuenta



ANTONIO REMESAL VILLAR
Ing. Agrónomo
y Enólogo

LOGROÑO. No hay que darle muchas vueltas al pasado. Cualquier tiempo pasado fue pasado, o como diría mi padre, «agua pasada no mueve molino». Es el pasado, sin embargo, una guía y enseñanza para el futuro y alerta para no cometer dos veces los mismos errores. La campaña precedente, en este sentido, fue una clase magistral que difícilmente olvidaremos. La cuestión con la agricultura, y especialmente con la viticultura, es que cada año es distinto. Dependemos de las condiciones futuras que, lógicamente, no conocemos, por lo que, para evitar sorpresas desagradables, conviene estar prevenidos para lo peor. El viticultor

debe estar continuamente mirando al cielo, pendiente de que la meteorología sea propicia para un desarrollo favorable del cultivo o, por el contrario, si es perjudicial, induzca a una mayor incidencia de enfermedades, plagas, o a un deficiente desarrollo. Si llueve o no llueve, si hiela o no, si el calor aprieta más o menos, o si, en época estival, una tormenta con agua alivia un poco la sequía; o si, a malas, cae un pedrisco que nos echa la cosecha a perder, como ha pasado estos a viticultores afectados por la tremenda tormenta que asoló las viñas entre Hornilleja y San Asensio y también en La Rioja Alavesa, entre Baños de Ebro y Laguardia, así como otras zonas más puntuales.

La incertidumbre del clima es cada día mayor, los extremos meteorológicos son noticia en los titulares, y, si no, repasemos lo que llevamos de campaña: agua invernal abundantísima, primavera y verano muy seco, tormentas a finales de julio y agosto que han corregido el déficit acumulado de primavera y, sobre todo, temperaturas muy por encima de las habituales. Esto no se ajusta al patrón normal de Rioja, como sucedió las dos campañas precedentes, y como

tampoco ha pasado en los últimos quince años.

Con este tiempo 'loco' la evolución del viñedo y de su ciclo biológico es reflejo de ese desvarío. Ni siquiera estos días de principios de septiembre, previos al ajeteo de la vendimia, el viticultor puede estar tranquilo. Por si fuera poco, quedan por tomar decisiones muy importantes, algunas de ellas compromiso entre varias soluciones, a veces contradictorias, cada una con sus ventajas e inconvenientes y con las que toca asumir, en cada caso, un riesgo. En estas fechas, con el trabajo del año ya hecho, los viticultores riojanos, han realizado los tratamientos normales, si acaso con mayor celo de lo habitual, dadas las malas experiencias de campañas precedentes. Respecto a los focos de oidio y mildiu se han controlado sin mayores problemas. A mediados de agosto las temperaturas se moderaron y las noches frescas permitieron una evolución de la maduración desde el invierno en condiciones óptimas. Los últimos días de agosto y lo que llevamos de septiembre no han sido tan favorable, especialmente, para los viticultores afectados por el último episo-

dio del granizo. Con todo ello, con las viñas cuidadas con esmero y protegidas mediante los tratamientos pertinentes, no cabe más que esperar que las condiciones sean como habitualmente han sido en septiembre para vendimiar un fruto con la calidad que ha dado nombre a Rioja.

Perspectivas muy buenas

Hemos llegado, pues, a septiembre, con un viñedo, en términos generales, con buen aspecto: la uva está sana, y la parra muestra una lozanía que parece estemos a finales de julio. La calidad pinta buena. Los rendimientos, aunque variables entre viñedos, alcanzarán fácilmente los límites marcados por el Consejo Regulador.

Ahora bien, si entramos en detalles, hay síntomas que nos obligan a mantener el nivel de alerta. Mientras el grado probable (madurez industrial) alcanza niveles propios de mediados de septiembre, la maduración fenólica evoluciona más lentamente, especialmente en las viñas más cargadas, donde, además, el hollejo no presenta la tersura que sería deseable. Nos encontramos, igualmente, con mucha heterogeneidad en la maduración entre parcelas, cepas e, incluso, racimos en la misma cepa dependiendo fundamentalmente de la carga. Y, por último, una cuestión a tener muy en cuenta: el año pasado fue un año con alta inciden-

Es necesario estar precavido y atento a la meteorología para actuar con la máxima celeridad

cia de 'botrytis' con lo que el inóculo, las estructuras de resistencia, están ahí para desarrollarse en caso de que las condiciones le sean propicias. Algún foco en blanco y granos sueltos en tinto ya se pueden ver.

Pero seamos optimistas, hoy se está ya en la recta final de la vendimia de las nuevas variedades de blanco (sauvignon blanc, chardonnay, verdejo y tempranillo blanco). Pronto se generalizará la vendimia de la viura y si las condiciones se mantienen, en términos generales, el tempranillo tinto en breve se podrá cortar en su óptimo de madurez enológica, la que permite elaborar el mejor vino posible, al menos una semana antes que el pasado año. Todo esto contando que el tiempo ayude unos pocos días más.

Pero como todo es susceptible de empeorar, en viñedos muy cargados o más sensibles, es posible una evolución rápida -acordémonos de la pasada campaña-. Es necesario estar precavido y muy atento a las previsiones y condiciones meteorológicas para actuar con la máxima celeridad si fuera necesario. El aclareo de racimos en viñedos muy cargados y con uvas apelotonadas y los deshojados para facilitar la aireación del racimo son medidas que se deberían ya haber tomado, pero que aún podemos acometer, mejor tarde que nunca, para aminorar eventuales complicaciones. Tratamientos a estas alturas no se plantean, excepto, si acaso, de productos con acción desecante que no dejen residuos.

Cuando llegue el momento, se empezará la vendimia por aquellas parcelas con uva propicia según el vino buscado, así como las que presenten mayores riesgos de venirse abajo rápidamente, aun cuando no estén en el óptimo deseable. Además de esta vendimia selectiva, que ya en Rioja viene siendo tradicional por necesaria, aquellas bodegas que elaboren vinos de alta gama pueden plantearse la recogida escalonada en la misma parcela si se aprecian diferencias de maduración entre racimos que la justifiquen.

Son todas estas medidas con un coste económico elevado. Lamentablemente los precios de la uva no estar para despilfarrar ni un céntimo, por lo que el viticultor y la bodega tienen que valorar cabalmente las decisiones a tomar. Gastar o no gastar (cada vez que se pisa la viña nos cuesta dinero). Vendimiar asegurando la calidad con que contamos en un momento dado o esperar al óptimo que es posible no llegue nunca. Esta es la cuestión y hay mucho en juego.

Campo Activo
Aventura y Naturaleza
www.campoactivo.com

Tu parque multiaventura
TEL 941.450.013 - 649.476.450

Parque de aventura - Paintball - Paintball infantil - Monster bike - Barranquismo - Funny Games - Zorbing - Tiro con arco - Columpio gigante - y muchas más!