karla meljem.

RECURSO · PDF · 8 HOJAS

# Seis cosas que pasan en una viña y no son lo que parecen

El pasto sin cortar, las ovejas entre las vides, las piedras en el suelo o los quemadores encendidos de madrugada. ¿Qué función tienen y por qué están ahí?

para cuando lo necesites

KARLAMELJEM.COM/RECURSOS/SEIS-COSAS-QUE-PASAN-EN-UNA-VINA-Y-NO-SON-LO-QUE-PARECEN/

En un viñedo, muchas cosas tienen una explicación que va más allá de lo que vemos a simple vista. Lo que podría parecer descuido, decoración o una simple casualidad suele responder a decisiones vitícolas que influyen en el equilibrio de la planta, la calidad de la uva y, finalmente, en el vino que llega a nuestra copa.

# Aquí te va una por una

Parece romanticismo.

## Es vendimia a mano, una forma de cosechar con mayor precisión

A diferencia de la vendimia mecánica, que utiliza vibraciones para desprender las uvas, la vendimia manual permite seleccionar los racimos individualmente, descartando aquellos que no cumplen con las condiciones deseadas de madurez o sanidad.

Las uvas se cortan con tijeras y generalmente se colocan en cajas pequeñas para evitar que el peso aplaste la fruta. En algunas regiones, la cosecha incluso se realiza de madrugada para aprovechar las temperaturas más bajas y preservar mejor la calidad de la uva.

Este método permite una selección más precisa desde el viñedo y resulta especialmente importante en terrenos de pendientes pronunciadas, donde el acceso de la maquinaria puede ser limitado o imposible.

> DATO CURIOSO
> En regiones como el Mosela, en Alemania, existen viñedos con pendientes superiores al 60 %. En estas condiciones extremas, la vendimia manual sigue siendo fundamental, ya que la maquinaria convencional no puede trabajar de forma segura.

Parece descuido.

## Es cubierta vegetal, y está ahí por una razón

La vegetación que crece entre las hileras de un viñedo no siempre es señal de descuido. En muchos casos, se trata de una cubierta vegetal sembrada o mantenida intencionalmente para proteger el suelo de la erosión, mejorar su estructura y favorecer la biodiversidad.

Sus raíces también compiten con las de la vid por el agua y los nutrientes. Esta competencia, cuando se gestiona adecuadamente, puede ayudar a controlar el vigor de la planta, limitar la producción y favorecer una mejor maduración de las uvas.

Sin embargo, no todos los viñedos necesitan el mismo nivel de competencia. En regiones secas, la cubierta vegetal puede segarse o eliminarse durante los meses más cálidos para evitar un estrés hídrico excesivo en la vid.

> DATO CURIOSO
> Algunas bodegas siembran plantas como el trébol o la veza entre las hileras del viñedo. ¿La razón? Estas plantas trabajan junto con bacterias presentes en sus raíces para captar nitrógeno del aire y enriquecer el suelo de forma natural, reduciendo la necesidad de fertilizantes.

Parece de adorno.

## Son ovejas, y también forman parte del trabajo en el viñedo

La presencia de ovejas entre las vides no es casualidad. En muchos viñedos se utilizan como una alternativa natural para controlar la vegetación, reduciendo la necesidad de utilizar maquinaria o herbicidas.

Generalmente, el pastoreo se realiza durante el invierno, cuando la vid se encuentra en reposo vegetativo. Las ovejas se alimentan de la hierba que crece entre las hileras y, al mismo tiempo, sus excrementos aportan materia orgánica y nutrientes al suelo.

Sin embargo, es importante controlar su presencia durante el ciclo vegetativo, ya que también pueden alimentarse de los brotes y las hojas de la vid. Por eso, algunos productores utilizan razas de menor tamaño o limitan el pastoreo a determinadas épocas del año.

> DATO CURIOSO
>
> Existen razas de ovejas de patas cortas, como las Babydoll Southdown, que se utilizan en algunos viñedos porque su baja estatura les dificulta alcanzar los racimos y las hojas más altas, permitiendo controlar la vegetación incluso durante parte de la temporada de crecimiento.

---

Parece tierra mala.

## Los suelos pobres pueden producir grandes vinos

A diferencia de muchos otros cultivos, la vid puede desarrollarse en suelos poco fértiles. Un exceso de nutrientes y agua puede favorecer un crecimiento vegetativo excesivo, con muchas hojas y una producción abundante de uvas que no siempre alcanzan la concentración deseada.

Los suelos pedregosos, dependiendo de su composición, pueden favorecer el drenaje y limitar la disponibilidad de agua, ayudando a controlar el vigor de la planta. Estas condiciones, cuando no son extremas, pueden contribuir a obtener uvas con una mejor concentración y equilibrio.

Además, las piedras influyen en la temperatura del viñedo. Algunas pueden absorber calor durante el día y liberarlo gradualmente por la noche, modificando el microclima alrededor de las vides.

> DATO CURIOSO
>
> En regiones como Châteauneuf-du-Pape, en el valle del Ródano, encontramos los famosos galets roulés, grandes piedras redondeadas que cubren algunos viñedos y contribuyen a regular la temperatura del suelo.

---

Parece una planta vieja que ya no sirve.

## Puede ser una de las más valiosas del viñedo

Con el paso de los años, las vides suelen reducir su producción de uva, pero eso no significa que pierdan su valor. En muchos casos, las viñas viejas producen rendimientos más bajos que pueden favorecer una mayor concentración y calidad de la fruta.

Después de décadas creciendo en un mismo lugar, estas plantas pueden desarrollar raíces más extensas y profundas, capaces de alcanzar diferentes capas del suelo y acceder a reservas de agua y nutrientes. Esto puede ayudarlas a resistir mejor determinadas condiciones climáticas.

Aunque requieren cuidados especiales y su productividad suele ser menor, muchas bodegas las conservan por su capacidad de producir uvas con características particulares y por el patrimonio vitícola que representan.

> DATO CURIOSO
>
> En algunas regiones del mundo todavía existen viñedos prefiloxéricos, con vides que sobrevivieron a la plaga que devastó gran parte de los viñedos europeos durante el siglo XIX. Algunas de estas plantas tienen más de 150 años y continúan produciendo uvas.

Parece una foto bonita.

## Es una lucha por salvar la cosecha

Las heladas de primavera son uno de los mayores riesgos para los viñedos. Durante esta época, las vides comienzan a desarrollar sus primeros brotes, que son especialmente sensibles a las bajas temperaturas. Variedades de brotación temprana, como la Chardonnay y la Pinot Noir, son particularmente vulnerables, ya que sus brotes aparecen cuando todavía existe riesgo de heladas. Unas pocas horas por debajo de cero pueden dañar estos tejidos y comprometer gran parte de la cosecha del año.

Para protegerlos, algunos productores colocan cientos de velas de parafina entre las hileras del viñedo. Estas se encienden durante la madrugada y generan calor para elevar ligeramente la temperatura alrededor de las plantas. En ocasiones, una diferencia de apenas uno o dos grados puede ser suficiente para evitar daños importantes.

Sin embargo, es un método costoso, que requiere mucha mano de obra y cuya eficacia depende de la intensidad de la helada. Detrás de esas fotografías de viñedos iluminados durante la noche hay productores trabajando durante horas para intentar proteger su cosecha.

> DATO CURIOSO
>
> En regiones como Borgoña y Champagne, los productores también utilizan grandes ventiladores y sistemas de aspersión para combatir las heladas. Aunque parezca contradictorio, rociar las vides con agua puede proteger los brotes, ya que el agua libera calor al congelarse y ayuda a mantener su temperatura cerca de los 0 °C.

## Cuatro curiosidades más que esconden los viñedos

01

### Las rosas al final de las hileras no están ahí solo para decorar

Tradicionalmente, se plantaban rosales al final de las hileras porque se creía que podían alertar sobre enfermedades como el oídio, un hongo que afecta tanto a las rosas como a las vides. Sin embargo, hoy sabemos que son especies diferentes de este hongo las que afectan a cada planta, por lo que no funcionan como un sistema de alerta fiable. Actualmente, los rosales se conservan principalmente por tradición y estética.

02

### Los racimos tirados en el suelo no están ahí por accidente

Se trata de una práctica conocida como vendimia en verde, que consiste en eliminar una parte de los racimos antes de que maduren para controlar la cantidad de uva que produce la vid. Al reducir la producción, la planta puede concentrar sus recursos en los racimos restantes, favoreciendo una maduración más uniforme y, en determinadas condiciones, una mayor concentración de aromas, sabores y otros compuestos en las uvas.

03

### Las redes que cubren los viñedos no están ahí para protegerlos del sol

Estas redes se utilizan principalmente para proteger las uvas de los pájaros, que suelen alimentarse de ellas durante la maduración, cuando acumulan mayores cantidades de azúcar. En algunas regiones también se instalan redes especiales contra el granizo, capaces de reducir los daños que una tormenta puede causar en cuestión de minutos y que podrían comprometer toda la cosecha del año.

04

### Las hileras de un viñedo no están orientadas al azar

La dirección en la que se plantan las vides influye en la cantidad de luz solar que reciben, la temperatura de los racimos y la circulación del aire entre las plantas. En regiones cálidas, una orientación adecuada puede ayudar a proteger las uvas del sol más intenso y evitar quemaduras. En zonas más frescas, en cambio, se busca aprovechar mejor la exposición solar para favorecer una maduración óptima.

# Tres preguntas que vale la pena hacer cuando visites un viñedo

01

### ¿Qué hace diferente a este viñedo?

Cada viñedo tiene características particulares: el suelo, la altitud, la orientación o incluso la edad de sus plantas. Esta pregunta te ayudará a entender qué hace especial al lugar y cómo influye en los vinos que produce.

02

### ¿Cuál es el mayor desafío de trabajar estas viñas?

Las heladas, las sequías, las enfermedades o las lluvias durante la cosecha pueden cambiar por completo el trabajo de un año. Es una buena forma de conocer los retos a los que se enfrenta el productor y las decisiones que toma para superarlos.

03

### ¿Cómo deciden cuándo es el momento de vendimiar?

La fecha de cosecha es una de las decisiones más importantes del año. No depende únicamente de la cantidad de azúcar de las uvas, sino también de su acidez, madurez y del estilo de vino que se busca elaborar.

## ¿Y si te mando una botella al mes?

Una recomendación, con precio y dónde conseguirla. Nada más.

karlameljem.com