

En los libros clásicos se reseñan cuatro factores de calidad: clima, suelos, variedades de uva y factor humano. Un esquema sencillo que se difumina apenas se entra en materia y que en los tres primeros puede estar influido de forma importante o decisiva por el cuarto. La mano del hombre ha domesticado, seleccionado y modificado las variedades de uva, es capaz de cambiar la naturaleza y morfología del suelo y se defiende de forma relativamente eficaz frente al clima. En cada caso, y de manera especial cuando la uva entra en la bodega, el camino está plagado de alternativas. La decisión del hombre define el dibujo final.

El clima es el factor que más se resiste. Frente a la naturaleza, el viticultor sólo puede tomar una actitud defensiva, más eficaz en labores de sanidad (plagas, replantaciones) que de prevención. Nada puede detener la lluvia que arrase suelos y plantas, pero se pueden recomponer. Hay mecanismos para proteger las viñas del granizo (redes), inútil si es una granizada catastrófica.

Del mismo modo, hay sistemas frente a las heladas (riego, ventiladores, difusores de calor) que sirven de poco ante hielos extremos como los que se dan en algunas zonas de China, donde las viñas se entierran durante el invierno para que no se congelen hasta la raíz. Además, hay alternativas en el propio cultivo para adecuarlo al clima: emparrado para separar el fruto del suelo en zonas húmedas, espaldera para aprovechar al máximo la luz solar, cultivo frondoso o en vaso para crear un microclima húmedo y fresco en zonas cálidas o espectaculares cultivos especiales, como los de Lanzarote.

En el suelo sí se puede intervenir en profundidad. Aunque sea costoso, es posible. Se puede modificar su composición para hacer viable el cultivo. También se ha modificado la orografía, históricamente por el sistema de esculpir terrazas en las laderas, en épocas más modernas para *planchar* el relieve mediante desmontes y facilitar la mecanización del cultivo.

Y hay que contar con los tratamientos, que pueden tener camino de ida y vuelta: aplicación abusiva de herbicidas, pesticidas y demás que matan el

suelo hasta convertir el viñedo casi en un cultivo hidropónico, necesitado de abonos y más tratamientos; la vuelta, es la modernidad, que intenta que el suelo recupere los microorganismos, las lombrices, la vida en definitiva, lo que aporta ventajas incontables.

Tan incontables como las acciones y decisiones en el cultivo (conducción, control de las hojas y de los frutos, actuación sobre el suelo) o en la vendimia (fechas, opciones manual o mecanizada, diurna o nocturna...) o en el transporte del fruto (remolques, cajas, camiones isotermos), así como en la entrada a la bodega (encubado directo o enfriamiento en cámaras, por ejemplo). Las alternativas se multiplican de forma exponencial a la hora de elaborar el vino. Los enólogos cuentan con las características de la uva para aplicar las diferentes técnicas con dos objetivos: el básico de detener durante el mayor tiempo posible la natural evolución del mosto en su estado más satisfactorio, como vino; y, después y no menos importante, dar a ese producto rasgos de singularidad, complejidad, equilibrio..., los componentes de lo que habitualmente se conoce como calidad.

En esa tarea cuenta con mil recursos: manipulación del fruto, tratamiento del mosto y del vino, depósitos de elaboración y crianza de diferentes materiales, formas y tamaños, intervención y gestión de elementos externos, como el oxígeno o determinados microorganismos, y trascendentales factores adicionales, como el tiempo o el sentido común, que deben de ser administrados por el hombre. ●

FACTORES DE CALIDAD

EN CADA PASO DEL PROCESO DE CULTIVO DE LA VID Y DE ELABORACIÓN DEL VINO SE ABREN VARIAS OPCIONES PARA EL VITICULTOR. LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD DEL VINO CRECEN DE FORMA EXPONENCIAL SEGÚN SE AVANZA HACIA EL OBJETIVO FINAL, PERO EL DECISIVO ES EL FACTOR HUMANO.



Frente a la naturaleza el viticultor sólo puede tomar una actitud defensiva.