

Según las diferentes fuentes históricas, el cultivo de la vid puede proceder del Cáucaso y tener entre 6.000 y 10.000 años o, según la tesis indigenista, haber aparecido antes de forma espontánea en distintas zonas del Mediterráneo. De acuerdo con la primera de esas doctrinas, la *vitis* originaria procede del Mioceno, hace unos 26 millones de años, aunque la *vitis viniferae silvestris* data del Plioceno y es mucho más joven, apenas dos millones de años.

En el largo invierno de la Glaciación, el antepasado de las vides que hoy se usan para hacer vino se refugió en los cascaños de las laderas sur del Cáucaso. Cuando subieron las temperaturas, se extendió hacia el sur, donde se encontró y se mezcló con otras procedentes de Asia y del Mediterráneo. De tal promiscuidad surgieron las variedades de uva actuales.

Los pueblos indoeuropeos del Cáucaso recolectaron primero y luego domesticaron la planta para cultivar sus frutos dulces, que guardaban como reserva alimenticia en forma de pasas y con el que elaboraron vino. Hacia 6.500 años antes de nuestra era emigraron hacia el sur y llevaron su viticultura hacia el Peloponeso, el Creciente fértil, Palestina y Egipto. En esos lugares la vid tomó su actual fisonomía en cuanto a variedades de uva y se adoptaron sistemas de cultivo que hoy

siguen vigentes, aunque la viticultura moderna los haya sofisticado hasta límites insospechados.

Desde el punto de vista fisiológico, la vid se divide en una parte aérea y otra oculta, su raíz. La primera consta de un tronco, más o menos alto según el sistema de poda, y el clima en el que se cultiva; a mayor humedad más altura para evitar que se pudra, mientras que la poda en vaso busca crear un microclima favorable en zonas muy secas. Por su parte la raíz se desarrolla a lo ancho y en profundidad, y es la pieza que proporciona los nutrientes.

Es una planta trepadora; si se deja crecer libremente, lo haría en volumen sin preocuparse del fruto, por lo que

es necesario aplicar un sistema de poda que le de forma y pueda regular la producción de uva.

Para que la vid produzca vinos de calidad tiene que tener cierta edad.

LA VID

ES UN ARBUSTO LEÑOSO Y TREPADOR, QUE PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS VITÁCEAS, DE LA QUE SOLO UN GÉNERO, LA VITIS, SIRVE PARA PRODUCIR VINO. ES ADEMÁS UNA PLANTA MUY ESPECIAL, CON UNA LARGA HISTORIA A SUS ESPALDAS, QUE AVANZÓ EN EL MUNDO UNIDA A LA DIFUSIÓN DE LO QUE CONOCEMOS COMO CULTURA OCCIDENTAL.

12



En este momento comienza la maduración, en el que las uvas se cargan de aromas y azúcares. Al final de ese periodo llega la vendimia. Antes de la caída, las hojas continúan haciendo la fotosíntesis para almacenar sustancias, que son indispensables en la brotación del viñedo en el siguiente año. Un círculo que se repite cada año, siempre con el mismo objetivo.

Para que la vid produzca vinos de calidad tiene que tener cierta edad. Empieza a dar uva a los tres años, pero no alcanza su rendimiento pleno hasta los diez. A partir de los 20 o 25, generalmente empieza a mermar su producción. Es a partir de esta edad cuando comienza a denominarse *viña vieja*, con un mosto mucho más concentrado, lo que hace que la vid alcance su momento más alto de calidad.

Una viña bien cuidada puede sobrepasar los cien años; aunque esto es casi un dato anecdótico en el mundo, ya que casi ninguna llega a tan longeva edad. El récord conocido lo ostentan las cepas de más de 400 años que fueron censadas ya hace años en la isla griega de Santorini. ●

CINCO ETAPAS DE LA VIDA

El ciclo biológico anual de la vid puede dividirse en cinco etapas. La primera o reposo invernal comprende desde la caída de la hoja hasta la brotación del viñedo a comienzos de la primavera. En esa segunda etapa, que discurre sobre marzo o abril, es clave que no hiele para que no se pierdan los brotes. Después viene la floración, que ocurre entre mayo y junio y suele durar algo más de una semana. Aquí empiezan a formarse los granos, que cambiarán de color para llegar al envero, fase en la que las uvas pierden el tono verde y empiezan a adquirir el verde dorado en las blancas o negro azulado en las tintas.