

Aunque en los últimos tiempos hay un retorno anecdótico del uso de caballerías, la mecanización de la viña parece irreversible. El tractor dotado de diferentes elementos para labrar la tierra o aplicar tratamientos, que tiene más de cien años de presencia, ha abierto la puerta a máquinas más sofisticadas. La prepoda y en ocasiones la poda, el deshojado y otras labores pueden ser realizadas, total o parcialmente y con variables resultados, por maquinaria específica. Levantan opiniones encontradas pero no tanto como el uso de la vendimiadora.

Esos grandes monstruos mecánicos, que parecen devorar las líneas de vides y que tienen un aspecto amenazador multiplicado en la vendimia nocturna, ya no son una rareza en los viñedos europeos. Se desarrollaron en Estados Unidos en los años sesenta y llegaron a Europa en los primeros setenta. Su uso ha corrido paralelo a la progresiva escasez y encarecimiento de la mano de obra. Eso es un problema en labores como la poda, que se pueden realizar a lo largo de tres o cuatro meses, pero es una catástrofe en la vendimia, que dura como máximo veinte días en circunstancias normales y que puede ser necesario acelerarla en condiciones adversas.

La máquina no tiene rival en ese sentido. Un vendimiador puede recolectar en torno a 120 kilos por hora, cantidad variable en función de circunstancias como accesibilidad, relieve del terreno o tipo de cultivo. Una máquina, manejada por dos personas, vendimia de tres mil a cuatro mil kilos en el mismo tiempo.

El uso de máquinas vendimiadoras requiere unas condiciones específicas en un viñedo que está diseñado con el objetivo de permitir la mecanización. Se aplica sobre todo a viñas en espaldera, con vides que no deben sobrepasar 1,70 metros de altura, aunque también son aptas en determinadas viñas en vaso, las de porte alto, con la cruz a no menos de medio metro del suelo, y con una vegetación de no más de 40 centímetros de anchura.

Hay varios sistemas para recoger el fruto, incluido el soplado de aire, pero los más extendidos son dos, la vibración y la percusión. Con la primera se obtiene mejor calidad de uva, puesto que agita la planta y se desprenden sólo los granos maduros, pero puede dañar las plantas y los soportes. Es más extendida la segunda, una gran máquina en forma de puente por el que pasa la línea de vides y unos mecanismos en forma de peine separan el grano del escobajo.

CALIDAD EN DISCUSIÓN

El problema se plantea cuando se habla de calidad. Son sistemas eficaces porque dejan en el campo los granos verdes y las pasas, que tienen mayor adherencia a la estructura vegetal. Sin embargo sus tractores plantean inconvenientes como la pérdida de uva por racimos que quedan fuera del alcance de la máquina, por estar protegidos por los sarmientos

(racimos en sombra) o por estar situados a una altura escasa o excesiva, o la mezcla de la uva con otros elementos, como hojas, trozos de sarmiento o de corteza y hasta fragmentos de la espaldera. En ese caso gana la vendimia manual: las máquinas multiplican por tres los restos de madera y por diez la presencia de hojas.

Muchos de los problemas son comunes a ambos sistemas: transporte en remolques o grandes recipientes, apisonado y rotura del fruto, largos periodos de espera o de transporte, oxidación o calentamiento del fruto. Sin embargo, las máquinas son acusadas de ofrecer mayor exposición a la oxidación del mosto procedente de granos rotos, la maceración del mosto con impurezas que pueden llevar restos de tratamientos fitosanitarios, el inicio de fermentaciones o el ataque de bacterias, entre otros.

Sus defensores sostienen que si se extreman los cuidados no hay gran diferencia de calidad, pero los elaboradores de vanguardia prefieren el trabajo a mano. ●

VENDIMIA MANUAL Y MECANIZADA

YA ES HABITUAL EL USO DE GRANDES MÁQUINAS VENDIMIADORAS, COROLARIO Y EMBLEMA DE LA MECANIZACIÓN QUE SE ESTÁ PRODUCIENDO EN MUCHAS DE LAS LABORES QUE SE REALIZAN EN LA VIÑA. EL DILEMA SE PLANTEA CUANDO SE HABLA DE CALIDAD PORQUE LA ECONOMÍA ESTÁ CLARAMENTE A FAVOR DE LA MÁQUINA.

22

