

Por razones climáticas, la vid se extiende entre los paralelos 50° latitud norte y 40° latitud sur. Es una planta de clima cálido, originaria de la zona mediterránea y de Oriente próximo que se adapta muy bien al calor y a la sequía, aunque es capaz de soportar zonas húmedas y frías, pero sin exceso de agua en el suelo. Las técnicas actuales pueden hacer que se adapte a zonas que sobrepasan esos valores extremos, que son los tradicionalmente admitidos para el cultivo de la vid.

La vid en los climas cálidos produce uvas ricas en azúcares y con baja acidez, mientras que en climas fríos ocurre todo lo contrario. Por eso, las variedades blancas se adaptan mejor a estas últimas zonas y los tintos a las primeras, ya que necesitan más sol para sintetizar los polifenoles. Elegir una variedad según el clima es básico para obtener buenos resultados y contar con vendimias maduras y equilibradas. Lo más importante es ajustar a cada clima, los tipos de uvas que se adapten a esas circunstancias.

Durante los últimos años la aparición de fenómenos atmosféricos muy radicales como huracanes tropicales virulentos, el aumento de la desertización y la reducción de las precipitaciones están pasando factura a la viticultura. Por tanto, conocer este cambio supone contar con una buena herramienta para elaborar vinos de calidad.

Una de las primeras consecuencias será un cambio en la distribución del viñedo. También sufrirán otras transformaciones como un aumento de la fotosíntesis al contar con mayor cantidad de dióxido de carbono en la atmósfera o una modificación de los pigmentos fenólicos al tener una mayor exposición a radiaciones ultravioletas.

Algunos productores han demostrado que en el futuro será posible el cultivo de uva en zonas donde hasta ahora parecía una quimera. Es el caso de Inglaterra, donde parece que ya se cultivaba en la Edad Media en ciudades como Leicester por el siglo XII. Ahora se está impulsando el cultivo en la zona sur de la isla y se han plantado viñas incluso en Suecia.

LA VID Y EL CLIMA

EL CLIMA ES UNO DE LOS FACTORES QUE MÁS AFECTA A LA CALIDAD Y PERSONALIDAD DE UN VINO. YA CASI NADIE DISCUTE QUE EL CLIMA ESTÁ CAMBIANDO Y, CON ÉL, SE MODIFICA EL VIÑEDO, SU FISONOMÍA Y CULTIVO Y TAMBIÉN LOS VINOS. UNA TRANSFORMACIÓN QUE TIENE MUCHO QUE VER CON EL CALENTAMIENTO DEL PLANETA.

14



EL PROBLEMA EN ESPAÑA

La superficie total del viñedo en nuestro país asciende a más de 954.000 hectáreas, lo que supone un 5,6 por ciento de la superficie total cultivada en el mundo. El sector vitivinícola constituye una actividad de enorme importancia por el valor económico que de él se deriva, la población a la que da empleo y el papel que realiza en la conservación del medio ambiente. Por todo ello las consecuencias del cambio climático, como el aumento de las temperaturas y el déficit de agua, entre otros, han de tenerse en cuenta.

Según determinados estudios, se producirán importantes variaciones en el suelo, en el estado de la vid, de las uvas así como de los microorganismos relacionados con la fermentación del vino. Y además, es posible, que se produzca un recorte en la produc-

ción del vino a nivel mundial. En nuestro país, las zonas vitivinícolas meridionales sufrirán más las consecuencias ya que los cambios son más radicales. Las temporadas de sequía y de calor son cada vez más largas, obteniéndose vendimias de calidad pero en condiciones muy diferentes. No es normal que en Rioja Alta se obtengan vinos de forma consecutiva de más de 13° o que en Vizcaya o Guipúzcoa se elaboren chacolís de más de 12. Otro ejemplo es la vitivinicultura en comunidades autónomas como Cantabria o Asturias, donde hasta ahora la vid era casi inexistente.

Otro gran problema que se plantea en el centro y el sur de nuestro país es en cuanto a la elaboración de vinos tintos, ante el importante aumento del ph. Una situación causada en parte por el cambio climático. La solución no está solo en aplicar determinadas prácticas; también pasa por la necesidad de adaptar la legislación a esta nueva realidad con el fin de evitar fraudes. ●