

Fueron varios los factores que confluyeron para esa pasión repentina por los viejos viñedos. No fue menor el conocimiento que los nuevos enólogos traían de las cuestiones del campo, al que se unió una reivindicación de las prácticas ancestrales y la constatación de las virtudes que aportaban las viñas más viejas, aunque fuera al precio de una producción reducida. Eso no fue suficiente para impedir que muchas de ellas desaparecieran, abandonadas o empujadas por el envejecimiento de la población rural, las campañas de reconversión y las de fomento del arranque de viñedo.

En esto último cabe destacar la miopía de los burócratas que diseñaron esas campañas. Se buscaba fomentar la calidad y reducir la producción, fuente de problemas por los excedentes, y se consiguió lo contrario. La reconversión impulsó la sustitución de viejos viñedos de baja producción y buen potencial de calidad por modernas plantaciones con mejores resultados económicos: producción significativamente más alta y menores costes en mano de obra.

Las primas al arranque tuvieron mejores resultados, en buena medida porque se conservaban los derechos de plantación para venderlos o para utilizarlos en viñedos más rentables. Viticultores de edad avanzada que abandonaban el cultivo y viñas situadas en terrenos marginales, con rendimientos tan escasos que impedían incluso la reconversión, engrosaron las cifras de arranque, pero no repercutieron de forma significativa en la producción. En España se han perdido casi 200.000 hectáreas de viñedo, la mayor parte viejo, y la cantidad de vino no baja de los 40 millones de hectolitros anuales, cifra considerada normal desde hace muchos años.

Las ventajas de las viñas de sesenta o más años son evidentes. Son fruto de una selección directa de los campesinos realizada cuando consumían su vino o lo vendían al menudeo, antes de la llegada masiva de las cooperativas que pagaban la uva por kilo y por grado alcohólico, sin otra consideración cualitativa. Además, son viñas adaptadas al entorno, que resisten las enfermedades o han aprendido a convivir con ellas (suelen estar infectadas por virus que reducen la producción sin afectar a la calidad de la uva), con raíces profundas y extensas que refuerzan su resistencia en épocas de sequía, con la capacidad de autorregular su producción (la distribución de la savia es más torpe, lo que da lugar a racimos pequeños y escasos, con amplia superficie de hojas a su disposición y notable concentración de azúcares) y con mucha madera, gruesos troncos que actúan como almacén de nutrientes.

VIEJAS Y MADURAS

Ese tipo de plantas son un auténtico tesoro, valorado sobre todo en la época en la que se buscaban vinos con mucho cuerpo y concentración, pero también muy apreciadas en la enología actual. En los últimos tiempos la fiebre ha remitido; cambiaron los estilos de vino, pero, sobre todo, se da la circunstancia de que las jóvenes viñas plantadas en los ochenta y noventa se encuentran hoy en plena madurez, con una favorable ecuación calidad-cantidad en sus frutos.

Es difícil, si embargo, establecer la línea en la que una viña pasa de un estado a otro. Depende de las condiciones ambientales y del tipo de cultivo. En general, las bodegas que buscan elaborar vinos de la más alta calidad tienden a no utilizar frutos de viñas de menos de diez años y está bastante establecido que la madurez se alcanza a partir de los veinte años y dura hasta los 40 o 50. Muchos viticultores renuevan en ese momento las viñas al considerar que la baja producción que experimentan las hace poco rentables. Otros hacen sus mejores vinos a partir de viñedos con más de sesenta años e incluso centenarios, con producciones que no llegan a un kilo de uva por cepa. ●

VIÑAS VIEJAS, MADURAS Y JÓVENES

A PARTIR DE LOS AÑOS NOVENTA Y, SOBRE TODO, EN LOS PRIMEROS AÑOS DEL PRESENTE SIGLO, SE DESATÓ EN ESPAÑA LA FIEBRE DE LA VIÑA VIEJA. MUCHOS ELABORADORES DE LA NUEVA HORNADA REIVINDICARON LA CALIDAD DE LAS VIEJAS VIÑAS QUE LAS CAMPAÑAS DE RECONVERSIÓN DEL VIÑEDO O DE ARRANQUE HABÍAN RESPETADO.

