



VITICULTORES

ALGUNAS CUESTIONES QUE PREOCUPAN



Con este artículo se pretende resolver o aclarar algunas cuestiones que son de la preocupación de la mayoría de los viticultores, al menos castellano-manchegos. Pero los estudios sociológicos no son 'técnicos' y por lo tanto su 'nivel de exactitud' es difícil de cuantificar. A pesar de esta preocupación, es conveniente desenterrar estas preocupaciones y exponerlas en voz alta.

La primera preocupación es la correspondiente al riego del viñedo. Muchos agricultores desconocen si esta práctica es legal o ilegal. La segunda es si, en el futuro, se van a regular las producciones por cepa o parra. La tercera, mucho más localizada, si la vendimia mecanizada nos premia de alguna forma.

RIEGO EN VIÑEDO

¿Está prohibido regar el viñedo? La respuesta es que lo estaba. En 1996 la ley 8/96 deroga los artículos 42, 43, 44 del 'Estatuto de la viña, el vino y los alcoholes' que prohibían el riego de la vid. En consecuencia, en estos momentos está permitido.

Veamos algunos matices. Antes de 1996 la prohibición no era absoluta.

Por ejemplo, se permitía el riego en plantaciones jóvenes que aún no estuviesen en producción. También se permitía el riego de socorro en inviernos secos. En este caso, el riego debía efectuarse antes de producirse el 'llo-ro' de los pulgares.

Aclarado el aspecto legal, otra pregunta es: ¿cuánta agua se debe aportar?. La respuesta es suficientemente compleja para no optar a tratarla en este artículo. Sólo cabe resaltar que las circunstancias que deberemos considerar son varias: clima, suelo, densidad de plantación, portainjerto, tipo de poca, cepa o espaldera, tipo de sistema de riego, etc.

Algunas fuentes bibliográficas estiman en 1 500 m³/ha y año para alcanzar la producción máxima. Mi experiencia está muy sesgada, y sobre todo limitada, pero, como curiosidad,

diré que los cálculos que he realizado en función de entrevistas a algunos agricultores castellano-manchegos y yo mismo, durante los tres últimos años el aporte en emparrado ha oscilado entre los 650 y 1 000 m³/ha. Seguro que la experiencia del agricultor será aceptable en esta decisión.

Otra pregunta que preocupa sobremedida es la relación entre calidad de la uva y el riego. ¿Calidad y riego son conceptos antagónicos? De nuevo es difícil contestar. Decir que "en principio no pero a veces sí" parece una respuesta poco propia de un ingeniero, sin embargo, ¡es así!. En ocasiones, el agua es el garante de calidad enológica, una planta con un fuerte déficit hídrico no puede proporcionar un buen fruto. Pero también hay que resaltar que la vid no es una remolacha; es un cultivo leñoso capaz de

‘buscarse la vida’, esto significa que tiene más posibilidades de supervivencia en buenas condiciones enológicas que las que nosotros pensamos. Baste ver que tradicionalmente todos nuestros viñedos han sido de secano.

¿Y la época? En este punto casi todas las fuentes se ponen de acuerdo. Debe efectuarse el aporte entre el cuajado y el envero. Además, por operatividad se suelen dar dos o tres riegos, aunque se reconoce que incrementar la frecuencia (reduciendo las dosis) es conveniente.

¿Es conveniente combinar riego y fertilización? Sin lugar a dudas, sí. El tipo de abono a aplicar ya es otra cosa, pero combinaciones del tipo 8-4-10 ó similar, son aceptables. La época coincidente con los riegos pero en un total de dos aportes, repartidos entre la primera poda en verde y otra en un intervalo de 2 ó 3 semanas después del cuajado.

¿CONTROLARÁN LA PRODUCCIÓN POR CEPA?

Esta cuestión sí que es un gran problema para todos: reguladores, productores... La Subdirección General de Vitivinicultura del MAPA en colaboración con organizaciones profesionales (ASAJA, COAG, UPA) trabaja en un proyecto de Real Decreto de limitación de rendimientos para el vino de mesa. Como era previsible, no se llega a ningún acuerdo de consenso y por esto se está ralentizando una toma de decisiones.

Los ‘rumores’ son de intentar poner unos rendimientos máximos de 40 hectolitros por hectárea, pero esto parece una cifra simplista y poco sostenible. Creo que las últimas ideas desisten de fijar los rendimientos, pero el MAPA se reservaría la facultad de aplicar o no una norma, o Real Decreto, en función de la evolución del mercado.

En caso de limitar el rendimiento se establecería una cifra que podría ser la anterior o bien considerar varias cifras límites en función del rendimiento medio provincial. En este caso

Los viticultores que sobrepasan la producción zonal podrían ser penalizados reduciéndoles las ayudas OCM

se penalizaría sólo a los viticultores cuyas uvas vayan a destilación.

¿Y en qué penalización se piensa? De nuevo creo que el rebasar estos rendimientos ‘sólo’ impediría a los viticultores contar con ayudas de la actual OCM e incluso para la reestructuración y reconversión del viñedo.

La opinión generalizada de los agricultores ‘legales’ es que antes de proceder a ninguna regulación de producción, se piense en eliminar los viñedos ilegales (algunas fuentes estiman entre 100 000 y 250 000 ha) o ‘viñedos sin derechos’. De nuevo me atrevo a dar una opinión personal y es que cuando viajas por territorio castellano-manchego se ve mucha plantación nueva, desconozco si al amparo de la normativa de reestructuración y reconversión, pero poca viña vieja sacada. Es cierto que las nuevas plantaciones son más ‘llamativas’ (cultivo en emparrado), pero a pesar de eso la



desproporción es enorme, repito que es una apreciación muy subjetiva pero con la que coinciden muchas otras apreciaciones ‘subjetivas’.

La cuestión es que hay que hacer algo para fomentar la calidad del producto, premiar de forma más drástica la calidad. En estos mismos momentos la diferencia de producciones entre unas cepas y otras es enorme. Los viticultores están preocupados por cómo pueden competir en un mercado con vecinos y amigos produciendo 20 kg por cepa y otros con 2 a 6 kg por cepa o por parra.

¿SE VA A PREMIAR DE ALGUNA FORMA LA RECOLECCIÓN MECANIZADA?

Esta pregunta se refiere si se va a incrementar el peso de la uva vendimiada de forma mecánica debido a la merma que se produce en este tipo de vendimia. Los racimos vendimiados mecánicamente pierden gran parte del raspón con lo cual el rendimiento (peso con relación al mosto producido) de la uva así recolectada es mayor. En una vendimia tradicional los racimos son despalillados previamente a la fermentación, con la vendimia mecanizada esa labor está en gran medida ya hecha. Esto significa diferencia en el peso de uva entrante y por tanto de rendimiento en el mosto producido.

No parece justo que a dos viñas, vendimiadas de forma distinta, se les dé el mismo rendimiento, y por ende dinero.

Los defensores de la ‘no-discriminación’ usan principalmente dos argumentos. En primer lugar, el ‘escobajo’ o raspón confiere algunas ventajas al mosto. Sobre este punto, se produjo una anécdota en la última vendimia en una bodega privada de Castilla La Mancha. Iniciada la vendimia mecanizada y pasados unos días, el enólogo se ‘quejó’ y obligó a vendimiar un porcentaje de cepas a mano porque necesitaba algunas sustancias que mayoritariamente aportaba el raspón, concretamente taninos.

TABLA 1. INCREMENTO APLICADO A UVAS RECOLECTADAS A MÁQUINA SEGÚN VARIEDADES	
Tempranillo	1.58%
Garnacha	3.37%
Viura	1.64%
Chardonnay	1.75%
Cabernet Sauvignon	3.37%

Fuente: (Revista Ucaman, Felipe Lobón Sánchez)

El otro argumento consiste en la socorrida frase: “*bastante se ahorran con usar vendimiadora*” (sin comentarios).

En cuanto a los argumentos de los ‘mecanizados’ son también dos: en primer lugar, los raspones confieren características organolépticas positivas al vino, pero también otras negativas (en base a sabores desagradables).

El otro argumento es el de la calidad. La vendimia mecanizada asegura que el tiempo entre vendimia y descarga en bodega sea mínimo, a veces incluso menor a una hora. Esto garantiza que la vendimia se efectúe en el punto óptimo de madurez. Incluso nos permitiría trabajar por la noche para aprovechar las bajas temperaturas y evitar mosquitos, fermentaciones no deseadas, pérdidas de aromas, etc.

La realidad muestra que cada vez es mayor el número de bodegas que aplican un baremo distinto según la recolección de la uva.

Las D.O., por su mayor experiencia en la vendimia mecanizada, tienen tabuladas las primas de compensación para los vendimiadores mecanizados. Así, el C.R.D.O. Calificada Rioja, dio en 1991 un porcentaje de incremento del 2.4% para la variedad Tempranillo.

En las tablas 1 y 2 se incluyen algunas referencias sobre primas que se aplican.

Otras voces dicen que es preferible “*pasar de tablas*” y establecer los porcentajes según campaña. Para ello se pesarán varios remolques al inicio de campaña, recogidos por los dos mé-

TABLA 2. INCREMENTO APLICADO A UVAS RECOLECTADAS A MÁQUINA SEGÚN REGIONES	
Rioja	2.4%
Rueda	4%
Navarra	2,5%
Ribera del Duero	4%
Bodega ‘La Unión’ (Tarazona de La Mancha)	0.9%
Bodega Fuente Álamo (Álbacete)	2% en blanca y 4% en tinta
Chozas de Canales (Toledo)	2.53%
San Martín (Navarra)	3%
Yecla (Murcia)	3% blancas y 4% tintas. (Monastrel 5%)

Fuente: (Revista Ucaman, Felipe Lobón Sánchez)

todos. Esta idea se manifiesta debido a que los porcentajes dependen del tipo de cosecha y que ésta es función a su vez del año agrícola.

En cualquier caso y como conclusión, es muy importante tener claro este concepto y transmitirlo al agricultor, ya que existen variedades muy buenas enológico y que los viticultores muestran reticencias a ponerlas. ¿Por qué? Por varios motivos, pero el más importante es el desconocimiento que se tiene a ciertas variedades (por ejemplo, la forma más adecuada de cultivo de una nueva variedad). Si además no se tiene seguridad de contar con una prima en la vendimia mecanizada se desiste en el intento, ya que por regla general las variedades ricas enológico tienen racimos de pequeño tamaño (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc...) con el consiguiente aumento de coste en la recolección manual.

Olvidar estas variedades en nuestro proyecto de plantación, significa que cada vez se recurra más al cada vez más universal Tempranillo, y por tanto, que, quizá, la variedad hace tan sólo dos años ensalzada se convierta en nuestro particular calvario.■