

El tercer factor: lo técnico

Evolución tecnológica de la bodega

Hasta ahora se han venido considerando dos únicos factores influyentes en el vino: el biológico y el humano. Hoy lo técnico -más que la técnica- se configura como un indispensable elemento funcional del que el hombre no puede prescindir.

● **LORENZO MARTÍNEZ-DUEÑAS.** Periodista.

A la biología y al hombre se le ha terminado uniendo lo técnico como elemento coadyuvante indispensable para las producciones de calidad, por cuanto el conocimiento, la tecnología y, sobre todo, la aplicación de ambos a la vitivinicultura, resultan en la actualidad y para el futuro, un valor instrumental decisivo que marca la diferencia entre el vino histórico y el vino civilizado.

Antes de Louis Pasteur el vino pasaba por ser un producto casi milagroso, natural, misterioso, espiritual, que surgía de su propia naturaleza. Hasta las investigaciones de Pasteur el conocimiento de las fases fermentarias, la acción de las levaduras y los efectos de estos agentes de la fermentación, los diferentes componentes del vino y la mayor parte de lo que hoy se conoce con la seguridad que respalda lo científico, no eran más que meras elucubraciones y, en todo caso, un conjunto de preguntas sin res-

puesta. Cuando el vino "salía mal" la culpa la tenía el clima, si "estaba bueno", ¡bendito sea Dios! El vino estaba siempre entre lo natural y lo sobrenatural. Al hombre apenas se le tenía en cuenta y las aplicaciones y planteamientos técnicos se concebían como un intrusismo irrespetuoso del hombre manipulador, que no dejaba a la naturaleza obrar según estuviera decidido por ella misma.

El vino civilizado

La creencia enraizada en la cultura española de que «la uva la hace Dios y el vino lo hace el hombre» y la tradicional idiosincrasia de los españoles en lo que respecta a la investigación, ha venido contribuyendo durante cientos de años a que, tanto en el viñedo como en el vino producido en España, se mantuvieran criterios inmovilistas muy acordes con el tipo humano tradicional autoconvencido de las calidades sin



igual de sus productos, seguro de sus propios planteamientos, enemigo de los riesgos y con profunda desconfianza sobre todo aquello que no hubieran realizado sus antepasados.

En este sentido, debe considerarse que la mayor influencia en la determinación de los terrenos, la superficie de vid, los criterios de cultivo y tratamiento, las vendimias y en todo lo referente a la vinificación, se ha ejercido desde perspectivas del propio sector agrario, con unos planteamientos desprovistos de tecnificación, experiencias científicas y -más que nada- criterios de producción empresariales.

Por otra parte, las salidas de los productos resultaban cómodas y fijas: exportaciones masivas de vinos muy corrientes que en gran parte eran utilizados para ensamblar con otros necesitados de grado alcohólico; suficiente consumo localizado en las propias zonas de producción y sus inmediaciones y, por último, la destilación como solución.

Todo este entramado se ha ido descomponiendo: el comercio exterior ha elevado el nivel cualitativo de la demanda y la competencia de todos los países productores es muy grande; los consumos locales han descendido y la destilación se ha restringido por el desarrollo y aplicación de la normativa de la Unión Europea.

Desde otra perspectiva, debe también considerarse que la iniciativa que tomaron en los 70 algunas empresas orientando el

producto para que pudiera ser competitivo, con lo que ello exigía de reconversión e inversiones, hoy ha cristalizado en buena medida en parte del sector.

El mercado actual y, sobre todo, el futuro, exigen que las empresas del sector posicionen el producto en uno de estos dos conceptos básicos y radicalmente diferentes: singularidad (particularismos) o volúmenes (uniformidad).

Las singularidades en vinos las determina el concepto de terreno, la ubicación geoclimática del viñedo. Las prácticas culturales de la de viña y la vinificación podrán reconducir, con mayor o menor margen de libertad, al vino, pero lo determinante es terreno-lugar-vid.

Sin embargo, pese a lo incontestable de la consideración, el que lo biológico mande no quiere decir que la naturaleza sea inmutable ni que el hombre no pueda manipular técnicamente lo biológico.

Pero las decisiones que el hombre tome, con una u otra opción, nunca podrán estar en contradicción con las determinaciones de la naturaleza.

Por todo ello se impone, por encima de todo, conocer a la naturaleza con la mayor profundidad. Tanto para poder llegar a regular sus efectos como para poder sacarle el mayor partido.

Todo ello conduce a la necesidad de lo instrumental como ayuda. La tecnificación desde todo punto de vista, pero sobre todo como concepto imprescindible, no se trata de pasar todo por la máquina, sino de que lo científico y lo experimental sean un medio permanente a la búsqueda de nuevas posibilidades; el vino no tiene más límites que él mismo. Su naturaleza tiene más posibilidades que limitaciones. Sólo el hombre puede dar con ellas.

Técnica y mercado

Las exigencias de la actual economía afectan al sector en mayor medida que a otras industrias de producción o servicios. Ya que la producción de vino se sustenta sobre un ámbito (el biológico) al que no resulta posible someter a las normas de la economía de mercado, por lo que tiene que ser el hombre el que necesariamente utilice todos los medios a su alcance para conocer y controlar a la biología y sus efectos.

Desde qué variedad de vid, clon o sistema de poda resulta el más apropiado, hasta las posibilidades de cómo realizar la clarificación más adecuada según el tipo de vino, pasan hoy necesariamente por la aplicación permanente de la técnica a la vitivinicultura.

Pero esta aplicación debe de ir más allá del concepto de adquisición de maquinaria o del equipamiento de bodega. La tecnifi-



cación es un concepto muy amplio en el que todavía no ha penetrado gran parte del sector español.

Hoy toda la oferta tecnológica está al servicio de la bodega. Desde una adecuada red de electrificación hasta el más complejo, preciso y particular programa informático.

Para tener el mayor control de las producciones y establecer mediciones acertadas de los rendimientos, se precisa una mejora progresiva de las plantaciones en función de las posibilidades de cada terreno y de las necesidades de las firmas.

Hoy todo el vino tiende a ser de diseño y tiene que ser la tierra, la viña, la vendimia y todos los procesos de vinificación los que se adapten -con los márgenes que permite la naturaleza- a las exigencias del productor, del mercado y de los compradores.

Vid y viña

Las empresas que han tenido oportunidad de reconvertir sus viñedos lo han hecho. Incluso, en gran parte con variedades

► La renovación de maquinaria se debe centrar en aquellos viñedos que permitan tratamientos mecanizados.

des y sistemas de podas muy diferentes a los que históricamente existían.

Los planteamientos que deben seguirse no deben ser precisamente los que se conocen como tradicionales, ya que la mayor parte del viñedo español fue convirtiéndose forzosamente como consecuencia del ataque filoxérico, lo que supuso tales riesgos biológicos y económicos que las plantaciones postfiloxéricas buscaron sobre todo seguridad y rendimiento. Por eso resulta totalmente falso establecer como variedades tradicionales de las zonas españolas las conocidas por las tres últimas generaciones, ya que el catálogo de variedades tradicionales de la Península Ibérica e islas adyacentes (la vid carece de nacionalidad) ha llegado a estar reducido casi a un 20%. Hoy comienza a recuperarse.

Por otra parte, los criterios de economía de postguerra y la necesidad de controlar a bajo coste el campo español a partir de 1940, sin que ello supusiera inversión pública considerable, y con un tratamiento completamente uniformado (Airén, Garnacha, Cooperativas, Grupos de Colonización, valoración por hectogrado, destilaciones) determinaron un sector, un producto y una concepción del vino que está resultando difícil de enterrar.

Vid antes que vino

El mejor síntoma de que algo ha cambiado en el sector es que ya se habla de variedades en las botellas, que se publican catálogos con fotos de las fincas, con el viñedo, que se dice como fue el año climatológico, su influencia en los ciclos de la vid, la vendimia, la madurez, la acidez.



Esto supone un cambio radical de mentalidad y explica el avance de tecnificación de la viña y -más que nada- el valor que hoy día se da a la viña, la vid y los frutos.

Y esto se nota en los acontecimientos internacionales, sobre todo en países como Francia (Sitevi, Sitivinitech) en los que el productor español es recibido, reconocido y mimado como el mejor cliente potencial de la industria francesa de maquinaria agrícola.

La importancia del equipamiento

La aportación de bienes de equipo para la viña y, sobre todo, la renovación de maquinaria se centraría fundamentalmente en aquellos viñedos que permitieran los tratamientos mecanizados.

De la actual superficie de viñedo en producción que existe en España, el cultivo en espaldera -aunque con un importante crecimiento progresivo- resulta todavía minoritario en comparación con el viñedo en vaso.

No obstante las posibilidades que ofrece la mecanización, en aquellos viñedos que lo permitan por su diseño resultan fundamentales, ya que las labores mecanizadas consiguen unas precisiones y unos objetivos muy tecnificados y a la medida de las decisiones que, según los casos, adopte la bodega.

Sin embargo, la actual importancia del equipamiento se manifiesta con mayores efectos en la bodega.

El vino de diseño

Para decidir un vino primero hay que conocer sus posibilidades. Así mismo, hay que adelantarse a los acontecimientos naturales. Por ello, las determinaciones de madurez fisiológica de los frutos deben "adivinarsen", de la misma manera que puede lle-

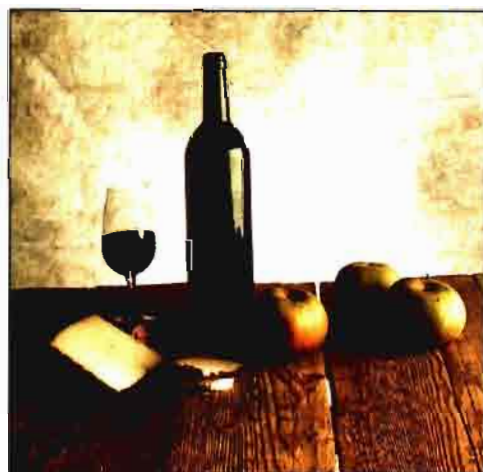
gar a predecirse los efectos del tiempo meteorológico en base a las características de un viñedo concreto, a las notas de los ciclos que consten en el libro de la bodega, a las comparaciones de la climatología de otros años, etc.

Pero, además del factor empírico que debe formar parte de los elementos de decisión del hombre, existe toda una suerte de equipamientos que permiten ajustar al milímetro el desarrollo de las decisiones.

Controles

Los primeros mecanismos de control que se exigen en bodega son los que intervienen en las vendimias. Así, los datos de los frutos de cada parcela deben conocerse con total precisión para determinar el momento exacto en que debe vendimiarse cada terreno, según las posibilidades que ofrece la naturaleza y en función de las aportaciones que se precisen para cada tipo de vino.

Por ello, el equipamiento informatizado resulta esencial. Un programa básico incluye todos los datos. Desde los estados de madu-



rez de los frutos por parcela, hasta los kilos que se recogen, los tiempos de recogida, los tantos por ciento de rendimiento, etc.

Además de un soporte instrumental básico que se utiliza como ayuda, la informatización permite un archivo esencial que resulta imprescindible, no sólo como soporte técnico, sino muy fundamentalmente para establecer con precisión la valoración de los costes reales de la campaña y obtener el valor expectante con la adición de los costes fijos y añadidos que se hayan producido.

Vinificación e higiene

Además del control de temperaturas de fermentación que resulta extremadamente exigible a toda industria y el análisis de muestras del producto según las fases en que se encuentra, un óptimo equipamiento logra la más importante característica que influye en la calidad de los vinos: la higiene.

Una bodega tiene que tener una asepsia hospitalaria en todas sus instalaciones y, así mismo, tiene que tener todos los controles necesarios para conseguir evitar -sobre todo en vendimia y fermentación- que se produzcan situaciones que puedan comprometer el equilibrio del vino.

Por este motivo, las industrias tienen que estar muy al día en el equipamiento de bodega en función de las vinificaciones tipo.

Las inversiones son costosas, pero la dotación técnica resulta obligada actualmente, dado que el vino tiende a especializarse, a singularizarse y las tipicidades del producto final, aunque vienen determinadas desde la viña, se consiguen en bodega.

Lo humano y lo divino

Un industrial vitivinícola debe considerar valiosa la aportación de la experiencia obtenida, pero hoy día existe una gama insospechada y múltiple de tecnología que nos abre todas las posibilidades de futuro. Un tipo de depósito para cada vinificación. La barrica adecuada para cada tipo de crianza y de vino. Un mecanismo de trasiego según el tipo de vino. Diferentes formas de estabilización y clarificación proporcionando limpieza y carnosidad.

Plantas embotelladoras que podían instalarse en una U.V.I. y todo eso y mucho más pasando por el diseño de botellas y por la necesaria salud del corcho para tapones. Un mundo de tecnología a nuestro alcance y con el que hay que familiarizarse y mentalizarse, sin sombra de prejuicio hacia la técnica, que no es más que un aliado óptimo y rentable para toda industria que pretenda obtener producciones de calidad dirigidas a un mercado cada día más exigente, conocedor, versátil y especializado. ■