

La vid

por: Jaime Pulgar Arroyo*

HISTORIA

La vid, arbusto del género botánico «vitis», es una de las más antiguas plantas cultivadas. Todas las variedades de vid sometidas a cultivo en el antiguo mundo, pertenecen a la especie vinífera.

El vino fue elaborado por el hombre desde los comienzos de la civilización y acompañó a éste en los grandes acontecimientos de su historia: ceremonias religiosas, festejos, curaciones y otros usos medicinales, como lenitivo y agente de desinfección.

Numerosos fósiles de plantas cercanas al género «vitis», que pueden considerarse como antepasados de las actuales «vinífera», acreditan su presencia en el período terciario.

La vitivinicultura se desarrolló inicialmente, según se puede suponer hoy, en las orillas del Nilo y en las llanuras fértiles de Sumeria. Tanto en los papiros del antiguo Egipto, de hace 5.000 años, como en las tablas de arcilla de escritura cuneiforme babilónica, se hacen referencia al fruto fermentado de la vid. En la Biblia se menciona este más de doscientas veces, simbolizando en Noé su primer descubridor. Bajorrelieves de más de 2.500 años antes de J.C., en el British Museum, muestran escenas relacionadas con el vino.

El problema de la conservación del vino fue abordado por los griegos, añadiendo al mismo breva, resina y especias.

Los egipcios, fenicios, griegos y romanos apreciaban los vinos espesos de alta graduación alcohólica, elaborados con especias y rebajados con agua para su consumo.

Parece que fueron los etruscos quienes plantaron las primeras viñas en Italia. Por otra parte los romanos durante la invasión de La Galia, utilizaron los barriles de madera empleados por los celtas, pa-

ra conservar cerveza, en el transporte de vino, observando que constituían el medio ideal para contenerlo, en vez de las ánforas hasta entonces empleadas.

En la Península Ibérica aparece el cultivo de la vid hacia el siglo VIII a. de J.C. quizá introducido por los mercaderes de Tiro en su comercio con Tartessos. Estrabón afirma que los Iberos cultivaban la vid, habiéndose encontrado vasijas que contuvieron vino en S. Miguel (Liria) y otros lugares.

Durante la colonización romana se extendieron en nuestra Península y prosperaron, varias zonas productoras de vino como Tarragona, Islas Baleares y la Bética.



El vino fue pronto una de las principales exportaciones ibéricas, especialmente a Roma, estimándose que en el siglo II d. de J.C. se embarcaron alrededor de 20 millones de ánforas de vino español con destino a esta ciudad.

Por otra parte, Lucio Junio Moderato Columela, nacido en Cádiz durante el imperio de Augusto, tres o cuatro años a. de J.C., en su obra «De re rustica» trata ampliamente sobre el cultivo de la vid y el proceso de vinificación. Asimismo en las «Etimologías» de S. Isidoro se recogen 23 variedades de uva cultivadas en Andalucía, citándose también el vino.

Cuando sobrevino aquella tremenda

catástrofe para la España visigoda, que fue la invasión musulmana en el año 711, sus efectos devastadores se extendieron también al viñedo. Como consecuencia de la prohibición expresa de Mahoma en el Corán, del consumo de vino a sus creyentes, se procedió, al arranque o abandono de las viñas. No obstante, los musulmanes españoles llegaron a apreciar extraordinariamente el vino, como lo prueban numerosos testimonios de historiadores y poetas, citando como ejemplo al cordobés Ibn Saïd que calificaba la presencia del vino como la alegría y su ausencia como la tristeza. Asimismo son famosos los versos de Omar

Kayan dedicados a los vinos de Alicante.

A principios del siglo IV, el emperador Constantino reconoció oficialmente al cristianismo, lo que favoreció la plantación de viñedos ante la necesidad de producir vino para el Sacrificio de La Misa.

Durante la Reconquista, abadías y monasterios cultivaban intensamente sus tierras circundantes, especialmente con viñedos y aplicaban y mejoraban las técnicas para la elaboración de vinos de altas calidades, como los vinos del Priorato.

Los Benedictinos fueron importantes protagonistas del desarrollo de la vitivinicultura durante la Edad Media. A mediados del siglo XII, el monasterio de

Santes Creus (Tarragona) se constituyó en importante centro vinícola, alcanzando también gran fama los vinos gallegos, debido a los peregrinos que regresaban de Santiago de Compostela. Los vinos medievales eran de baja graduación, 8° y 9°, y se conservaban mal, por lo que debían consumirse durante el primer invierno.

Los descubridores y conquistadores españoles a su llegada al Nuevo Mundo, encontraron arbustos silvestres muy parecidos a las vides europeas, pero con frutos de sabor desagradable. Las primeras cepas españolas llegan a América en 1943 con el segundo viaje de Colón.

(*) Doctor Ingeniero Agrónomo.

LA VID Y EL VINP

En 1524, Hernán Cortés decretó que todos los españoles residentes en México deben plantar diez cepas por cada indio que tuvieran bajo su dominio, para elaborar vinos destinados al Sacrificio de La Misa. En 1593 ya funcionaba en Coahuila, México, una bodega comercial. Asimismo se extiende la vid en Perú, Chile y Argentina, siendo un elevado porcentaje de las cepas, procedente de las Islas Canarias.

El s. XVII es un jalón de la historia del vino, cuando en la Abadía de Hautvilliers, en el departamento francés del Marne, cerca de Epemay, un monje benedictino, Dom Pierre Perignon, encargado de las bodegas del monasterio, mezcla distintas variedades de uvas y elabora casual-

VARIETADES

De la especie *Vitis Vinifera*, solamente, se conocen nada menos que unas cinco mil variedades. Por su parte, los viticultores han obtenido muchos híbridos entre las diversas especies. Entre las cepas españolas se distinguen Airén, Albariño, Cariñena, Garnacha, Mencía, Moscatel, Palómino, Pedro Ximénez, Tempranillo, Verdejo, etc.

Entre las cepas más importantes del resto del mundo pueden mencionarse Cabernet-Sauvignon, Gamay, Merlot, Muscat d'Alsace, Pinot Noir, Sauvignon Blanc y Semillon, en Francia. Variedades alemanas son Gevürztraminer y Riesling; variedades italianas, Piamonte, Nebbiolo.

- Agostado.
- Caída de la hoja.
- Reposo invernal.

El ciclo reproductor comprende:

- Floración.
- Cuajado.
- Desarrollo del grano de uva: período herbáceo, cambio de color o envero, período de maduración y período de sobremaduración.

INFLUENCIA DEL CLIMA

Las zonas vitícolas del mundo capaces de obtener vinos aceptables, son aquellas cuya temperatura media anual oscila entre 10° y 20°C. En Europa el límite N. del cultivo de la vid se sitúa alrededor del paralelo 50.

El límite S. se establece en torno al paralelo 35.

Los condicionantes para obtener el fruto, son la temperatura y la insolación necesarias para asegurar una maduración conveniente de la uva.

Las características climáticas propias de una latitud determinada, resultan modificadas por circunstancias locales, como la exposición al sol, altitud, topografía, temperatura y humedad, circunstancias todas que influyen en la composición de la uva y en la calidad de la cosecha.

Las zonas pluviométricas más adecuadas son las de pluviosidad media entre 350 mm y 600 mm por año. Las lluvias a partir del envero son perjudiciales a causa de favorecer el ataque del hongo «mildiu».

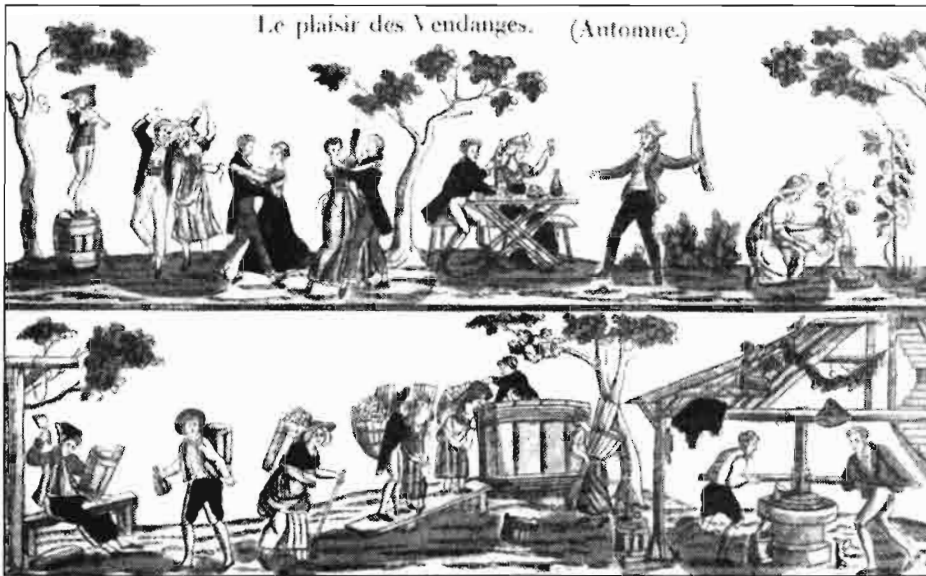
Los vientos fuertes y las heladas en Primavera, secan la planta o destruyen la uva.

La época de madurez del fruto y el que ésta sea más o menos completa, dependen de la variedad de la vid y de la clase de patrón, en circunstancias determinadas de clima y suelo. En las regiones meridionales de veranos largos y secos, la madurez es temprana, con uvas poco ácidas y ricas en azúcar. Por el contrario, en climas fríos y húmedos el fruto madura tardíamente y mal, siendo la uva ácida y pobre en azúcar. La acidez no obstante, contribuye a la calidad del vino, especialmente en los vinos secos de mesa.

INFLUENCIA DEL SUELO

El suelo más adecuado es el profundo con buena aireación y drenaje.

La vid se cultiva tanto en suelos suel-



mente, un famosísimo vino espumoso que posteriormente se conocería como Champagne.

El siglo XIX por su parte, es escenario de dos acontecimientos trascendentales en la historia del vino: los estudios de Pasteur que permiten eliminar los microorganismos nocivos para la fermentación alcohólica, sentando las bases de la vinificación moderna, y la terrible plaga de la filoxera, en 1870. Este pulgón procedente de los viñedos de California, fue introducido en Francia y provocó la destrucción de todos los viñedos europeos, con la única excepción de los del Mosela, Grecia y Chipre. La solución se encontró injertando las viejas vides europeas sobre patrones o pies procedentes de Chile que habían demostrado su resistencia a la enfermedad; desde entonces se injerta siempre la vid europea sobre pie americano.

CICLOS VEGETATIVO Y REPRODUCTOR

La vid es un arbusto cuyos órganos principales de larga duración son las raíces, tronco y brazos. Los órganos de duración anual, sólo en el período no frío, son los pámpanos que se transforman en sarmientos después del agostado, y las hojas.

El fruto dura tres o cuatro meses dependiendo de las variedades y de las zonas climáticas. Las flores sólo pueden observarse unos pocos días al año.

El ciclo vegetativo consta de las siguientes fases:

- Lloro, exudación de un líquido acuoso que se produce después de la poda.
- Desborre.
- Crecimiento o foliación.



tos arenosos, como en arcillosos aunque éstos no son buenos por presentar drenaje defectuoso y mala aireación, que acortan la vida de la vid.

Los suelos fértiles, ricos en humus, no son adecuados pues producen gran desarrollo vegetativo y también grandes rendimientos en peso, pero se obtienen uvas de mala calidad con aroma y color deficientes.

La influencia del suelo no se puede separar totalmente del clima, puesto que el conjunto suelo-clima forma una unidad ecológica.

La influencia del eco-sistema suelo-clima, en la calidad del vino, se ejerce, a través del sistema biológico formado por la variedad, el portainjertos, la edad de la plantación, microflora natural del viñedo, etc. y además el conjunto de influencias del hombre con sus prácticas de cultivo, concluyendo en las formas de industrialización (maneras de conducir la fermentación del mosto, prácticas enológicas, conservación, maduración y envejecimiento de vinos etc.).

Como ejemplo de suelo excepcional para conseguir las mejores calidades en los vinos, es el de las tierras «albarizas» de Jerez, que son suelos calizos, sedimentarios, blanquecinos, que reúnen las siguientes excelentes cualidades:

- Textura muy porosa con granulometría intermedia entre la arena y la arcilla.
- Aireación y drenaje, fáciles.
- Gran poder retentivo del agua.
- Roca madre de marga caliza en la que puede penetrar el sistema radicular de la planta hasta 4 m e incluso más, en busca de sustancias minerales y humedad.

—Se trata, por lo anterior, de suelos perfectamente secos en su superficie, fáciles de cultivar y muy sanos para los racimos de uvas.

REGIONES VINICOLAS

Podría establecerse en España, las siguientes:

- 1.-Atlántico Norte y Cantábrica. Comprende Galicia, Asturias, Santander y País Vasco.

- 2.-Región del Duero. Comprende Castilla y León, con excepción de Avila.
- 3.-Región del Alto Ebro. Se extiende por La Rioja y Navarra.
- 4.-Región del Medio y Bajo Ebro. Incluye Zaragoza, Huesca, Teruel, Lérida y S.O. de Tarragona.
- 5.-Región del Mediterráneo Norte. Comprende Gerona, Barcelona y resto de Tarragona.
- 6.-Región del Sistema Ibérico y Levante. Incluye Valencia, Murcia y las Islas Baleares.
- 7.-Región del Tajo y del Guadiana. Comprende Avila, Albacete, Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Madrid.
- 8.-Región del Mediterráneo Sur. Comprende Córdoba, Málaga, Granada y Almería.
- 9.-Región del Guadalquivir y del Atlántico Sur. Formada por Sevilla, Huelva y Cádiz.
- 10.-Región de las Islas Canarias. Se distinguen como productoras de vino: Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife, La Palma, Hierro.

La anterior clasificación se hace atendiendo a las influencias naturales que marcan zonas con caracteres diferenciados de clima, provocados por el influjo de mares, cordilleras y grandes cuencas fluviales, definiendo así los aspectos climáticos principales.

