



Viñedo en floración en las proximidades de Logroño; arriba detalle de inflorescencia de la vid. :: GASCO

Las viñas se llenan de flores

La vid pasa por un momento trascendente de su ciclo vegetativo



Pues sí, estamos comenzando el mes de junio y las viñas se llenan de flores. Por Rioja Baja, hace unos días que las están viendo; y por las zonas altas, en breve aparecerán. No nos referimos a las flores de las plantas que intencionadamente o no hay en los viñedos, nos referimos a las flores que en estos días podemos ver en las cepas. Porque

el viñedo está en época de floración.

Se trata de uno de los momentos más importante de todo el ciclo vegetativo de la vid. Un momento delicado cuyo devenir está limitado fundamentalmente por las condiciones climáticas de los próximos días. La floración definirá en número de bayas (uvas) que tendrá cada racimo, y de ahí la producción de cada cepa y la producción de cada viñedo. El transcurso de la floración es clave para conocer la cantidad, y también parte de la calidad, de la próxima cosecha.

Cuando brota el viñedo, enseguida vemos aparecer junto a las hojas unos pequeños 'racimillos' en los que según avanza el ciclo se van di-

ferenciando unas 'bolitas' que mucha gente confunde con pequeñas uvas. A esos 'racimillos' les llamamos inflorescencias y a las 'bolitas' botones florales. Llegada esta época, los botones florales se convierten en pequeñas flores con su parte femenina y su parte masculina; al éxito de su unión llamamos fertilización y al posterior crecimiento de las bayas lo denominamos 'cuajado'. Las flores de la vid son muy pequeñas y poco vistosas comparándolas con las de otras especies. Es por ello que pasan desapercibidas para mucha gente; incluso hay quien se sorprende al conocer que las cepas tienen flores, pero no hay viticultor que no esté muy pendiente de ellas en esta época.

En todas las plantas la flor es su órgano más delicado, de ahí la atención que se le presta a la vid estos días. La flor puede verse atacada por varios tipos de hongos. Hay que destacar el oidio, el mildiu y la botritis como los más importantes que pueden dañar las flores. Los viticultores deben proteger sanitariamente las plantas cuando comienzan a abrirse las primeras flores para que durante toda la floración la planta pueda defenderse de estos hongos. Se trata sin duda del tratamiento fitosanitario más importante que hay que realizar en todo el año, por lo que hay que conocer muy bien el tipo de productos a emplear para que tenga éxito. Por otra parte, debe evitarse cualquier apli-

La floración determinará el número de uvas que tendrá cada racimo

Debe evitarse la aplicación de tratamientos líquidos durante la floración

cación de tratamientos líquidos en el transcurso de la floración. Sabemos que las flores son órganos muy delicados y mojarlas puede tener un efecto negativo en la fecundación. Si fuera necesario aplicar tratamientos fitosanita-

rios durante la floración deberán hacerse en forma de espolvoreo.

Suele decirse que durante la floración la vid necesita tranquilidad, poca intervención por nuestra parte, dejarla 'a su aire'. Cualquier labor que realicemos en esta época puede interferir negativamente. No debemos labrar los suelos en estos días, ni cortar las cubiertas vegetales cuando existan, las labores de espergura y desniete deben estar ya realizadas, así como el despuntado de los vasos o el manejo de la vegetación con los alambres en las espalderas.

Si dejamos a la viña tranquila, la floración dependerá de las condiciones climáticas de estos días. Puede intuirse que los días de lluvia, niebla, rocío, etc. podrán reducir el porcentaje de flores que llegarán a cuajado. También serán malos los fríos o calores extremos. En definitiva, la vid necesita de unos días de estabilidad climática, de días 'sanos'. Y esto no es muy habitual que suceda en nuestra zona.

Hay determinadas variedades, como la garnacha, cuyas flores son muy sensibles al tiempo que haga estos días; en otras, como el tempranillo, esto tiene menos influencia. Cuando en un racimo son muy pocas las flores que llegan a cuajado decimos que ha habido 'corrimiento' y esto puede traer como consecuencia producciones muy bajas en las viñas afectadas. Tampoco nos interesan los racimos en los que el porcentaje de flores cuajadas sea muy alto, entonces tenemos racimos con muchas bayas y por lo tanto muy compactos, con problemas en maduración porque la luz no llega a entrar dentro del racimo y con más riesgos sanitarios llegada la vendimia.

Todo esto está pasando estos días en los viñedos. ¡Casi nada! Nos jugamos parte de la cosecha, tanto en cantidad como en calidad, en poco tiempo y no todo está en nuestra mano. Esta es la incertidumbre de nuestro trabajo, la que hace que todos los años sean diferentes. Suerte para estos días

Logroño acoge unas jornadas sobre horticultura y salud

:: E.P.

Hoy y mañana, Logroño será escenario de las Jornadas sobre Horticultura y Alimentación Saludable que organizan al alimón la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH) y el Gobierno de La Rioja, a través del Centro de

Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario (CIDA) de la Consejería de Agricultura. Será su titular, Iñigo Nagore, el encargado de abrir este encuentro, en el Centro Ibercaja Portales, donde investigadores, docentes, técnicos, centros de investigación, sectores económicos y produc-

tivos, formularán la exposición y discusión pública de sus trabajos de investigación, de desarrollo o de aplicación tecnológica. Las jornadas, promovidas por los grupos de trabajo de Horticultura y de Alimentación y Salud de la SECH, tienen como objetivo principal presentar los últimos avances



Borrajá y berenjenas de la huerta riojana. :: SONIA TERCERO

y las tendencias sobre los distintos aspectos de la horticultura y la nutrición y la salud, sobre todo en aquellos aspectos que relacionan la alimentación saludable y el consumo de productos hortícolas en su sentido más amplio.

La Rioja representa un escenario ideal para acoger este foro debido a su tradición en la producción de frutas y hortalizas, así como de productos transformados. De ahí, su apuesta decidida por la calidad alimentaria con la creación en los últimos años de numerosos distintivos de calidad.