



Aclareo de racimos en una finca de La Rioja Media. Abajo, detalle de un racimo de uva ya enverada.

:: DÍAZ URIEL



Restan cuarenta días

El fresco acerca la maduración a una añada normal con el envero terminado en La Rioja Baja y adelantado en la Alta y Alavesa

:: A. GIL

LOGROÑO. En unos cuarenta días se generalizará la vendimia en la Denominación de Origen Rioja. El envero (cambio de color de las uvas e inicio de la fase de maduración) ha terminado en La Rioja Baja y va ya adelantado en La Rioja Alta y la Alavesa. El fresco de las últimas semanas ha adecuado el ritmo de maduración al de una cosecha normal [aunque diez días por delante de la última] y todo parte de una situación mucho mejor a la del 2013: «El desarrollo del ciclo es bueno, nada que ver con el año pasado, y estamos en

previsión de tener una buena cosecha tanto en calidad como en cantidad», apunta el viticultor y bodeguero **Juan Carlos Sancha**. Sancha recuerda que Rioja arrastra cuatro añadas escasas, en las que no se ha llegado al 100% de rendimiento, algo que sí cree que sucederá esta campaña, con lo que se superarán los 400 millones de kilos de uva: «El acuerdo del Consejo Regulador permite amparar rendimientos del 105% y, a falta de lo que pueda suceder en esta semana, que son las más importantes, creo que se llegará sin problemas».

Eugenio García del Moral, pre-

sidente de la Asociación Riojana del Progreso para la Viticultura (Arprovi), coincide en que la cosecha será generosa: «Sin que sea un disparate, hay bastante uva, aunque también es cierto que hay zonas de la denominación que tienen problemas puntuales de sequía porque ha llovido muy localizadamente». En este sentido, **Del Moral** apunta que «se pueden ver viñedos en los que la vegetación, las hojas, están dejando de estar activas por la sequía, y siguen siendo muy necesarias para una correcta maduración».

En la misma línea, **Julián Pala-**

EL DATO

105%

Es el rendimiento máximo autorizado para la uva amparada. De cubrirse, la cosecha superaría los 400 millones de kilos, algo que no sucede desde el 2009.

cios, ingeniero agrónomo de la consultora Enonatura, señala (ver artículo inferior) que sigue siendo necesario el trabajo en la viña, fundamentalmente aclareos de racimos no sólo para controlar la cantidad sino también posibles riesgos con la botritis,

y que todo no está hecho todavía.

Al margen de que las consideraciones anteriores son para la vendimia en general, la incorporación de nuevas variedades de uva blanca de ciclo corto, como la chardonnay o determinados tempranillos blancos, pueden adelantar las fechas de vendimia: «Hay parcelas de tempranillo blanco, como las de la finca de La Grajera, por ejemplo, que la próxima semana o la siguiente a más tardar podrían entrar en vendimia, de la misma forma que algunos chardonnays de La Rioja Baja», explica **García del Moral**. Serán cortes de uva testimonial en una campaña que, aunque precisa de la intervención en el viñedo como todas ellas, es mucho más sencilla que la pasada: «De momento es así; el año pasado se necesitó mucho trabajo de campo y también de bodega y en esta ocasión, afortunadamente, las cosas están siendo mucho más fáciles en ese sentido», indica **Sancha**.

En algunas zonas vitícolas se ha celebrado durante estos días la Fiesta del Envero. La más famosa es a primeros de agosto en la localidad francesa de Châteauneuf-du-Pape (Provenza). Allí, en un entorno medieval precioso, se rinde un merecido homenaje a la tierra, a la viña, al vino y a sus gentes. No se trata de inventar lo ya inventado, pero sería bonito que en La Rioja copiásemos estas buenas ideas y aprovecháramos este momento casi 'mágico' del envero para compartir con amigos, clientes, consumidores... lo que ocurre en el viñedo. Para nosotros es lo más normal del mundo, pero hay que ver la cara de sorpresa que ponen personas que nunca han pisado una viña cuando ven in situ cómo las uvas están cambiando de color. A mí como viticultor y técnico no deja de asombrarme año tras año.

Aunque en La Rioja Baja hace días que acabó, en La Rioja Alta y Alavesa todavía pueden verse raci-

JULIÁN PALACIOS
INGENIERO AGRÓNOMO (ENONATURA)

LA FIESTA DEL ENVERO Y SU RESACA



mos sin terminar de enverar. Lo cierto es que cuando llega el envero suceden muchas e interesantes cosas en pocos días. Las uvas verdes cambian de color, a rojo claro al principio y luego a morado en las variedades tintas, y a amarillo en las blancas. El envero indica el inicio de la fase de maduración de la uva y ya podemos prever que en unos 40-45 días estaremos vendimiando. En el envero también se produce un aumento tal del tamaño de la uva y un incremento en la concentración de azúcares que hacen de la vid una planta única. Todo esto que sucede permite conocer aspectos clave de la evolución de la maduración de la uva y

de su estado sanitario.

El hecho de que las uvas aumenten de tamaño va a provocar que estas estén más juntas y que los racimos sean más cerrados. En muchos casos podemos encontrarnos en las cepas racimos muy compactos con malas condiciones para madurar. También podemos ver que varios racimos se rozan entre sí, por lo que tendremos 'bolos' de racimos nada beneficiosos. Por otra parte, el cambio de color de la piel conlleva un ablandamiento de la misma, lo que sumado a la acumulación de azúcar que se produce en el interior de la uva incrementa el riesgo de problemas sanitarios. Ahora son esenciales aquellas labo-

res de poda en verde orientadas a reducir los riesgos comentados en el párrafo anterior. Para que exista una buena maduración de las uvas es fundamental generar en el entorno del racimo unas adecuadas condiciones de aireación y luminosidad (aunque ésta no implica necesariamente dejar los racimos expuestos al sol). Sin duda quienes hayan realizado la labor de desniete van con ventaja en este sentido. Además hay que valorar si es necesaria la práctica del deshojado, en qué zonas de la cepa y con qué intensidad.

Otro aspecto clave para que las uvas maduren correctamente es que exista un buen equilibrio entre la vegetación y la producción de la cepa y que esta vegetación esté activa y sana. Hay que visitar todos los viñedos, y conocer sus diferentes zonas, para valorar la realización de un aclareo de racimos que permita equilibrar las plantas. Con plantas desequilibradas seguro que la maduración será irregular e in-

completa. Sanitariamente nos preocupa sobre todo que pueda aparecer la temida botritis. Para ello, además de tener los racimos aireados, debemos controlar la evolución de la polilla del racimo, puesto que las larvas de la polilla se alimentan de las uvas y estas heridas serán una vía rápida para que la botritis se instale en la uva.

En estos días se oyen, y se leen, muchos comentarios sobre la gran cantidad de cosecha que se espera, el gran tamaño de los racimos y el buen estado vegetativo y sanitario de las plantas. Algunos predicen ya una cosecha de gran calidad y cantidad. Pero conviene ser prudentes: la viña nos da lecciones de humildad todos los años. Quedan muchos días para vendimia, y muchos kilos casi nunca van de la mano de uvas buenas. El equilibrio es la clave y por ello hay mucho que hacer en la viña esta temporada. Cuando uno no se controla, tras la fiesta viene la resaca. Y hay resacas muy malas...