

EVOLUCIÓN DEL GRADO DE MADUREZ DE LA UVA EN LAS ÚLTIMAS TRES DECADAS

J.Gol, F.Capdevila, C.Campamà, C. Domingo.

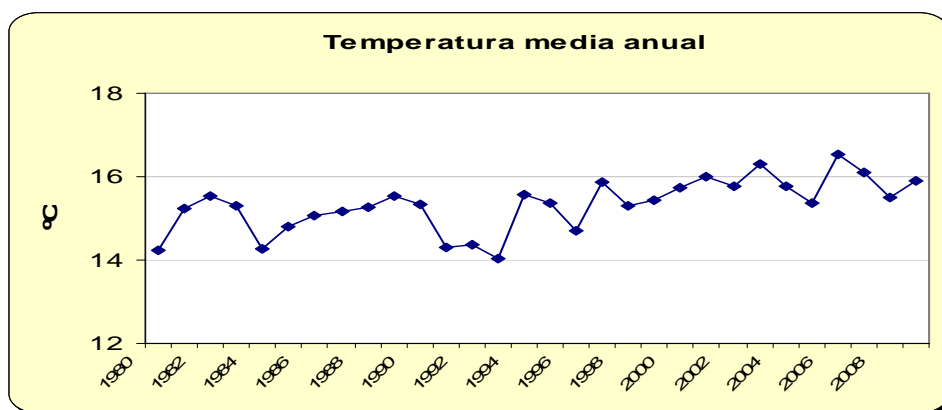
Institut Català de la Vinya i el Vi, Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès. Plaça Àgora 2, Vilafranca del Penedès. fcapdevila@gencat.cat

El clima, es uno de los factores que influye en la productividad y maduración de la uva, y por tanto, en la calidad del vino. En un entorno más cálido, la vid experimentará una aceleración de los estados fenológicos, lo cual implicará una madurez más rápida con una mayor concentración de azúcar y una cierta pérdida del contenido de ácidos orgánicos naturales de la uva.

Con los datos de la Estación Meteorológica de la Estación de Viticultura y Enología de Vilafranca del Penedès, se ha realizado un análisis de tendencia de datos climáticos, (entre ellos la temperatura media anual y la integral térmica eficaz) y de parámetros enológicos que informan la maduración de la uva, (contenido de azúcar medido como grado alcohólico probable y acidez total), de la serie histórica de 30 años más reciente.

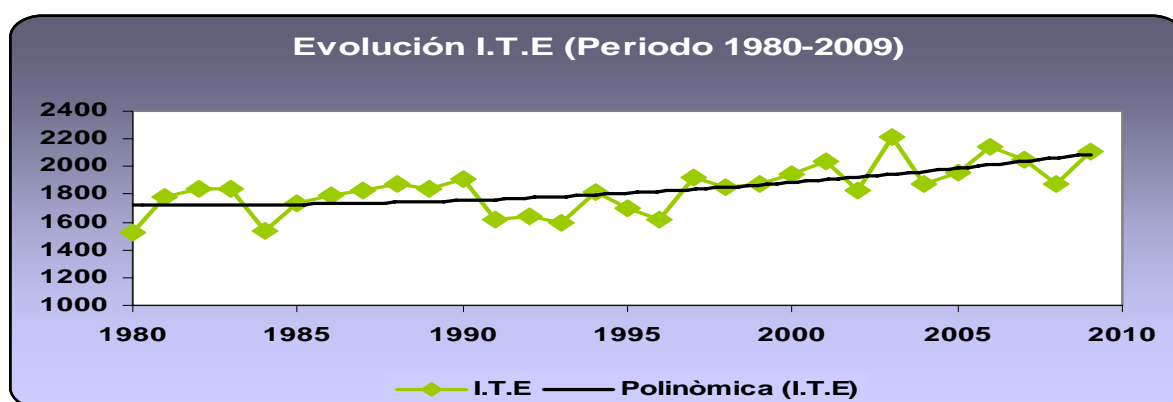
DATOS CLIMATOLÓGICOS

A través del estudio de los datos de temperatura media se puede observar una clara evolución de incremento de las temperaturas desde el año 1980 a través del observatorio meteorológico de Vilafranca del Penedes. En la serie que se refleja en el gráfico, se puede ver también el comportamiento de cierta alternancia de años más calidos con años más fríos, dando lugar a que la previsión de tendencia creciente no siempre resulta muy evidente.



Otro parámetro que nos permite entender y preveer la evolución de ciertos comportamientos de la producción vitivinícola es el valor de Integral Térmica Eficaz (ITE), basada en la suma de los grados de temperatura de los meses activos de la planta, aquellos cuya temperatura media mensual se sitúa por encima de 10 °C.

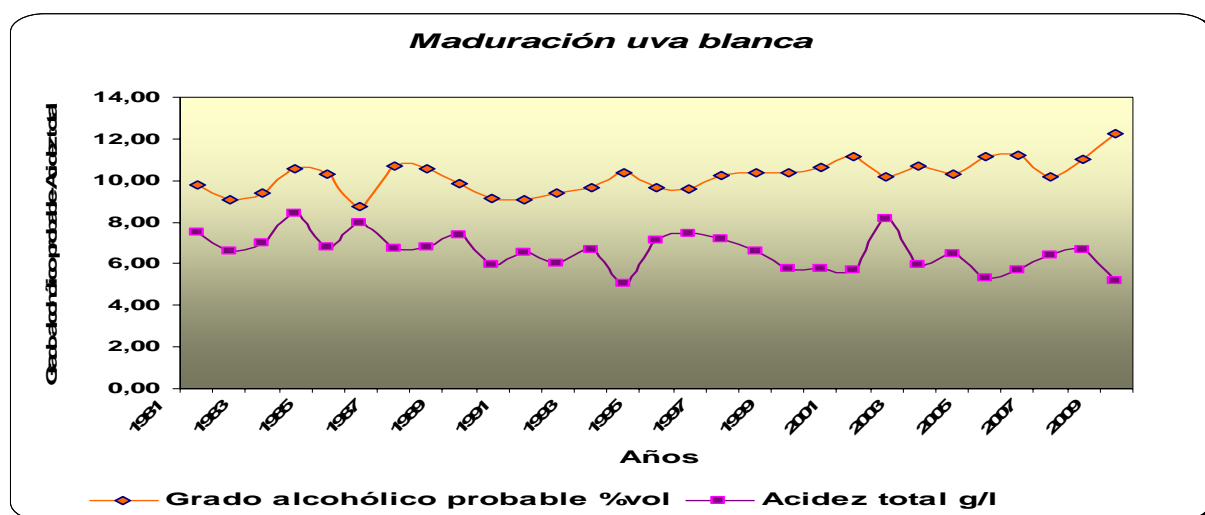
La ITE calculada con los datos de temperatura media mensual del periodo 1980-2009, con su curva de tendencia con ajuste polinómico, permite observar la misma propensión que la apreciada en las temperaturas medias anuales y en todo caso ver su relación con el grado de anticipo de la fase de maduración de la uva.

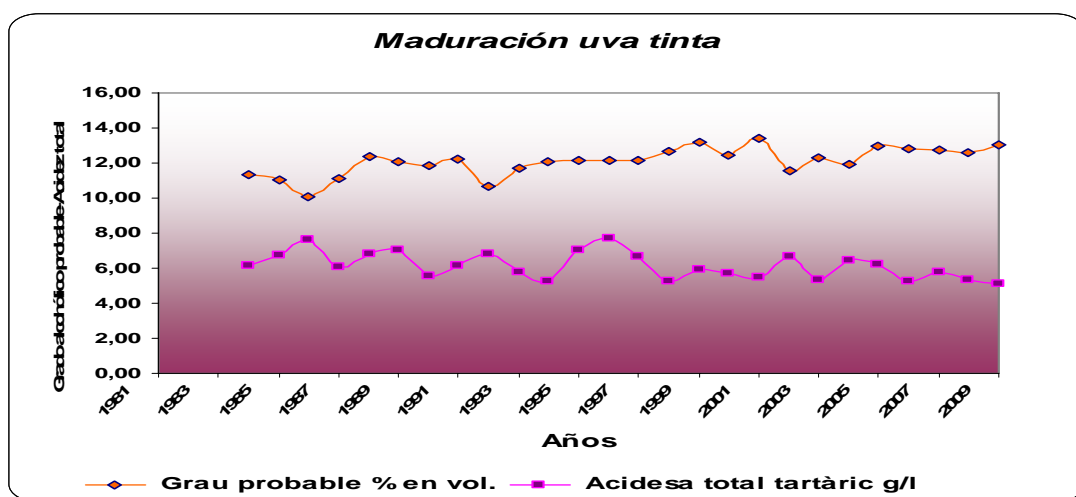


PARÁMETROS DE MADUREZ

Sobre uva controlada en experiencias llevadas a cabo, en el mismo periodo (1980-2009), por la Sección de Producción Experimental del INCAVI, se han controlado los dos parámetros básicos de madurez.

Como sucede con los datos climatológicos, se ha observado también una tendencia moderada de incremento de los niveles de grado alcohólico probable de las vendimias. Por el contrario, también es perceptible una constante disminución del contenido de los ácidos orgánicos del mostos, que siempre va acompañada de un incremento del pH de los mismos.





El comportamiento de los parámetros que informan la madurez, es muy similar cualquiera que sea el tipo de uva, blanca o tinta, así se puede observar una cierta predisposición a ciertos destinos tecnológicos como, por ejemplo, la producción de vinos fermentados en barrica o de crianza.

CORRELACIÓN ENTRE CLIMATOLOGÍA Y PARÁMETROS DE MADUREZ

Aunque la producción controlada no toda tenía una procedencia cercana a la Estación Meteorológica sobre la que se han extraído los datos climatológicos, del estudio estadístico se observa una alta correlación entre todos los valores controlados, tal como se observa en el cuadro adjunto, donde se especifica mediante la probabilidad de significación estadística la alta correlación existente. El signo + o - que aparece en cada celda, acompañando al grado de significación, indica el sentido de esa correlación.

	Tra. Media anual	Integral Térmica Eficaz	G.Alc.Prob variedades blancas	Ac. Total variedades. blancas	G.Alc.Prob. variedades. tintas	Ac. Total variedades tintas
Tra. Media anual		+ >99.50 %	+ >99.50 %	- >97.50 %	+ >99.50	- >97.50 %
Integral Térmica Eficaz			+ >99.50 %	- > 99.5 %	+ >99.50 %	- > 99.5 %
GAP variedades blancas				- >99.00 %		
GAP variedades tintas						- > 99.5 %

CONCLUSIONES

La variación climatológica producida en los últimos años nos permite ver una cierta tendencia al incremento paulatino de las temperaturas medias anuales, con su repercusión apreciada en los parámetros que informan la evolución de la madurez de la uva. Sin embargo no deja de ser notable que se observa así mismo alternancias térmicas importantes de un año para otro, que hace que exista una matización también apreciable en esa variación.

Aunque la variación climática se presente, siempre pueden encontrarse tecnologías vitivinícolas que palien o contrarresten el calentamiento global. Ese es un reto científico y de innovación que se presenta al Sector del Vino, no sólo para colaborar en el desarrollo de esas tecnologías, si no para asumir e impulsar la interiorización normativa de éstas. En otro caso estaría perdiendo oportunidades de seguir ofreciendo un producto de calidad como hasta ahora venía haciendo.

Vilafranca del Penedès, junio de 2010

EcoSostenibleWine 2010