

# El vino y sus secretos: “Volumen 2”

## La vid y su ciclo vegetativo



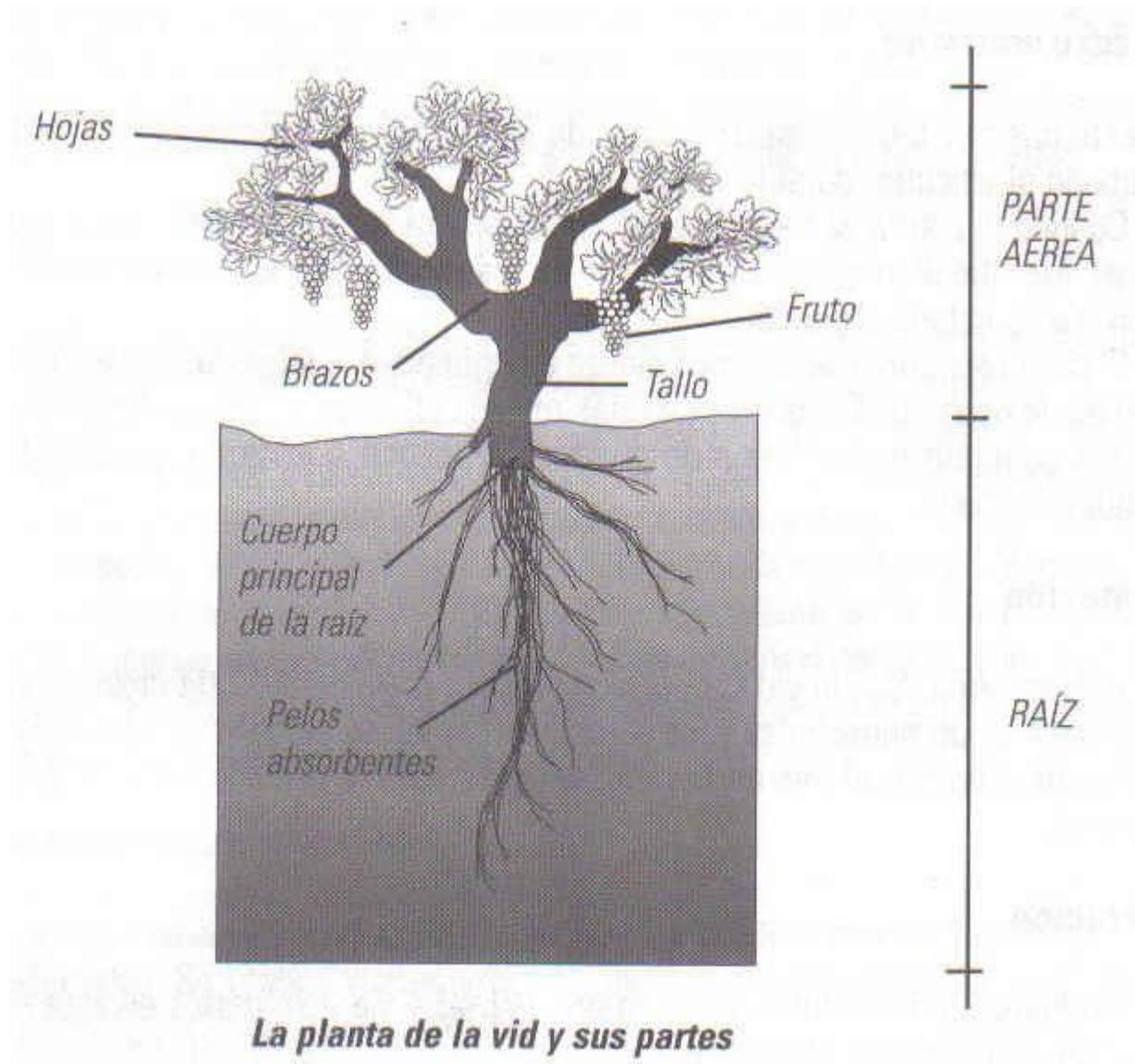
La vid es un arbusto enredadera que pertenece a una gran familia botánica: las Vitáceas o Ampelídeas. Normalmente no se reproduce por semilla, sino mediante estacas o barbechos obtenidos de la misma planta. De las más de cuarenta especies de vitáceas la que nos interesa especialmente es la “*vitis vinifera*”, que es la especie destinada a la elaboración de vinos.

La vid florece en primavera y sus frutos maduran entre finales del verano y principios del otoño (en ese período se desarrolla la Vendimia!).

Como la mayoría de las plantas aéreas, tiene una estructura formada por raíces subterráneas. El conjunto de estas raíces forman el sistema radicular de la planta que funciona como sostén y absorbe los nutrientes del suelo. La raíz se une al tallo de la planta, o cepa, y de este cuerpo principal nacen las ramificaciones o brazos secundarios, de los que brotan los sarmientos.

Cada variedad de uva tiene particularidades que permiten diferenciarla, por ejemplo, entre Malbec y Cabernet Sauvignon. Estas diferencias se expresan en la forma, textura y color de las hojas, tamaño y forma de los racimos y en el color, gusto y aroma del grano.

Las flores de la vid brotan todas juntas en forma de ramillete y luego cada flor se convierte en un grano de uva, que a su vez se agrupan en racimos.

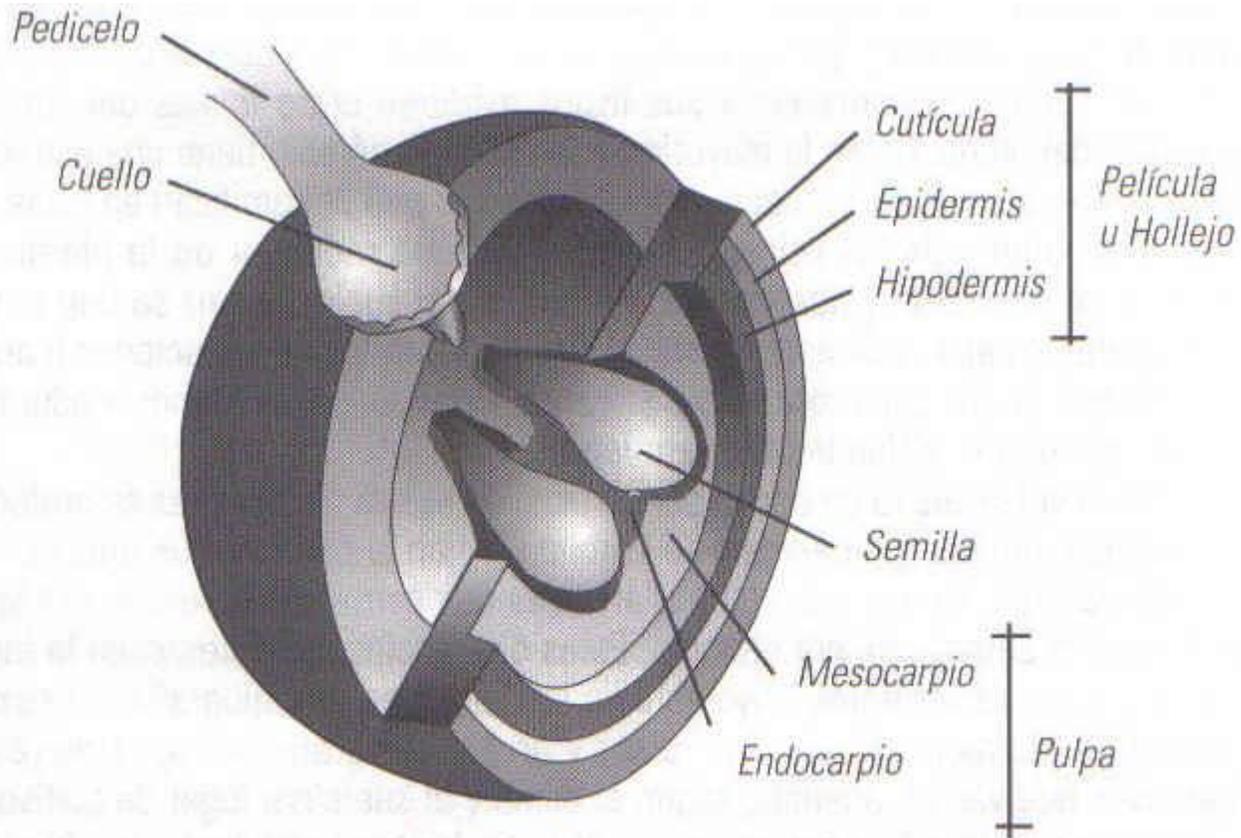


El racimo de uva tiene dos partes fundamentales: el escobajo (parte leñosa), que funciona como esqueleto, y los granos o bayas, que serán los protagonistas en la elaboración del vino.

Los granos están compuestos de la siguiente manera:

- El pedicelo:** sostiene el grano.
- Las semillas:** son entre una y cuatro y contienen taninos y materias grasas que pasan al vino en el proceso de fermentación.
- El hollejo o piel:** contiene taninos y materia colorante, además de componentes del aroma.

y sustancias minerales.  
**La pulpa:** donde se encuentran los azúcares, ácidos y aromas. Ocupa entre el 83% y 92% del grano.



**Corte del grano de uva**

Puesto que hay tareas inherentes a cada una de las estaciones, la vid mantiene ocupado al viticultor durante todo el año.

Cuando la planta ya ha alcanzado su estructura básica (después de uno o dos años), los viticultores inician una serie de prácticas y labranzas para conducir la planta a su estado productivo.

El ciclo vegetativo de la vid comienza en primavera, cuando la temperatura del aire es de unos 10°C. Entonces, de las ramas comienza a desprenderse la savia de los sarmientos que han sido podados en otoño e invierno. Esta etapa se denomina “lloro”.

**Brotación:** en el Hemisferio Sur, la vid comienza a brotar a mediados de septiembre, cuando aparecen las primeras hojas y los pámpanos inician su crecimiento. No todas las variedades brotan al mismo tiempo, las más tardías lo hacen a principios de octubre.

**Floración:** la vid florece entre octubre y noviembre. Lluvias y vientos fuertes en esta época pueden comprometer el desarrollo de la producción. Si las lluvias son excesivas, el ambiente húmedo puede generar enfermedades en la planta. En cuanto a los vientos fuertes, pueden impedir que la fecundación se complete correctamente y se produzca corrimiento de los racimos (esto es cuando el racimo queda incompleto, con granos en los que no se ha producido el cuaje o polinización).

**Envero:** los granos tienen su etapa de crecimiento durante diciembre y enero. Posteriormente comienza el envero, momento en el que los granos pierden consistencia y se ablandan los tejidos. El cambio más importante en esta etapa se da en el color del hollejo. En la uva tinta los granos pasan de los matices verdosos al azul oscuro o violeta. En las variedades blancas las pieles pasan del color verde seco a uno más amarillento.



**Maduración:** a partir del envero las uvas comienzan a acumular azúcares, la acidez de los granos disminuye, la pulpa se ablanda, desaparecen los aromas a fruto verde y se preciben notas florales y frutales. Las semillas se tornan marrones, sus taninos se vuelven más dulces y esto indica que los racimos están maduros y aptos para la cosecha. Pasan aproximadamente noventa a cien días desde el comienzo de la floración hasta el fin de la maduración.

**Reposo Vegetativo:** luego de la cosecha las hojas comienzan a tomar los colores del otoño -amarillos, marrones, ocre- y luego de su caída, la planta entra en reposo vegetativo hasta la próxima primavera. Esto significa que deja de alimentarse, de extraer del suelo los nutrientes indispensables que transporta a través de la savia. Con la poda se iniciará un nuevo ciclo para la vid.

Con la finalización del ciclo vegetativo de la vid damos por terminado este que se llevan a cabo en un viñedo: La Poda.

- Tintos maduros con roble
- Blancos maduros con roble
- Tintos Jóvenes y Frutados
- Blancos Frescos y Aromáticos