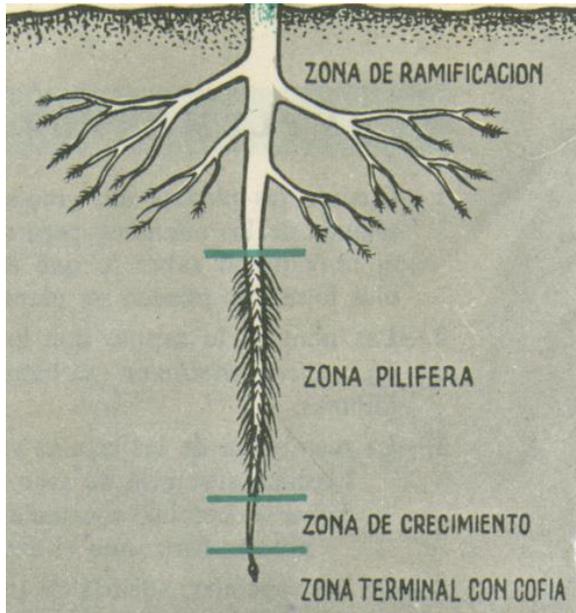


LA VITIS VINIFERA - 06



51. LAS RAÍCES SON LOS ÓRGANOS SUBTERRÁNEOS DE LA PLANTA, son un conjunto de filamentos alargados que parten de la parte de la cepa llamada cuello, normalmente son bastante gruesas y a su vez se ramifican en otras raíces más finas como el cabello humano.

52. LA FUNCION DE LAS RAÍCES. Es doble, de sostén o soporte de la planta y de absorción de alimentos. Hay raíces que llegan a medir 15 metros.

53. EL CRECIMIENTO. Durante el crecimiento de las plantas, las sustancias se orientan, sobre todo, hacia la punta de los vástagos y las inflorescencias.



54. LONGEVIDAD. Algunos tipos de cepas, como la Garnacha pueden vivir de 60 a 100 años, siempre que se la cuide y no se le exijan grandes rendimientos.

55. PROMEDIO DE TEMPERATURA. El clima. Es imprescindible saber, por ejemplo, cuál es la temperatura media anual. Para ello nos basamos en la tabla de Winkler que promedia la suma de las temperaturas habidas durante todo el año y clasifica las zonas geográficas en función de estos promedios. Según sea el resultado determinaremos si la zona es apta para la plantación de los viñedos e incluso qué variedades son las más aconsejables.

56. ESPECIFICACIONES DEL SUELO. El terreno influye, según sea su naturaleza y composición, régimen térmico (se calienta fácilmente y se mantiene, se enfría rápidamente...), capacidad de regular el agua y su fertilidad. Por ejemplo, antes de plantar una viña hay que saber el contenido de éste en arena (mucho drenaje) o en arcilla (buena capacidad de retención de agua). Es importante observar si el suelo es rojizo (capta la luz y es bastante cálido): O, por ejemplo, si se trata de suelos grises (suelen ser más pobres en nutrientes y también cálidos)

57. EL ANÁLISIS DEL SUELO. El procedimiento habitual consiste en analizar el suelo y seguidamente se consulta un mapa orográfico para conocer las partes cultivables (valles, mesetas, balcones, etc) y su orientación con relación al sol, a los vientos, a la pendiente, la erosión, etc. De todos los datos obtenidos hasta el momento se obtiene un estudio que nos aconsejará una variedad de uva. Del mayor o menor grado de acierto en la elección de esa variedad según sea su entorno, va a depender en gran medida la calidad del vino que se va a obtener.

58. LA TIERRA Y LA VID. La vid que crece en terrenos pobres, pedregosos, impropios para otros cultivos, exigiendo para vivir sólo un clima templado, es influida, lógicamente, por la naturaleza del suelo. El terruño modifica la composición química de la uva y tipifica el vino. El vino, en último término, es el resultado de la conjunción armónica entre un suelo, un clima, la pureza del agua que riega la vid y el cuidado del hombre. Se obtienen distintos vinos, según los siguientes tipos de terreno:

Silicoso, genera vinos ligeros, poco alcohólicos, finos. Buen buqué.

Arcilloso, da lugar a vinos coloreados, nerviosos, tánicos y alcohólicos

Calcáreo, aumenta el bouquet a expensas del cuerpo y da origen a vinos que envejecen rápidamente.

Pizarrosos. Muy maduros, tánicos y poderosos.

59. LOS SUELOS CON DRENAJE. Un suelo con buen drenaje es esencial para la vid, ya que arrastra las raíces a grandes profundidades. En la mayoría de los casos se podría decir que las vides tienen que sufrir para producir vinos de calidad y estilo. Si las vides lo tienen todo muy fácil: riego, abono, sol abundante, etc., siguen un proceso automático mediante el cual obtienen un follaje excesivo y producen uvas mediocres que dan pie a un vino diluido e insípido.



60. LOS SUELOS PEDREGOSOS. Los suelos pedregosos son los ideales para una gran variedad de climas, ya que las piedras recogen el calor durante el día y lo mantienen en la noche. Este tipo de suelo tiene otra ventaja: por lo general está ubicado al pie de las colinas, que normalmente tienen buen drenaje y exposición al sol.