

¿PUEDEN EXISTIR ACUMULACIONES INDESEABLES EN LAS CEPAS?

Manuel Ruiz Hernández
Ingeniero Técnico en Industrias de Fermentación

La evolución de la viticultura ha supuesto la seguridad de cierta cosecha todos los años. Para ello ha habido necesidad de actuar con fertilización y con defensa fitosanitaria más precisa.

Pero si el concepto de precisión es de oportunidad y dosis, cabe la posibilidad de imprecisión tanto en oportunidad y dosis; y esta imprecisión puede ser de anticipación o retardo, y de carencia o abuso.

El enólogo ha estado expectante ante abusos y ha atribuido a tales abusos disfunciones fermentativas, o bien a disfunciones fermentativas ha respondido, a veces injustamente, atribuyéndolo a hipotéticos abusos.

La larga experiencia que acumulamos nos da a entender que ciertos abusos en la uva se reflejan en disfunciones prefermentativas pectolíticas, proteolíticas, de liberación de aromas y de polifenoloxidasas. Contra la idea común de entenderse un efecto contra la levadura únicamente.

Y nos hemos preguntado si una actuación abusiva o inoportuna puede pasar a la madera de la cepa o acumularse en brazos y troncos, constituyendo un efecto acumulativo que lastra la vida de la cepa en su fase más noble, la senectud.

Esta aportación pretende contestar a tal interrogante, y como consecuencia deriva en algo necesario para establecer una valoración justa de las cepas viejas complementando el concepto de edad.

Hay, por tanto, cepas viejas de gran valor y otras con acumulación por mal cultivo de principios no coherentes con la calidad.