



LA RECOLECCIÓN DE LA UVA II

por Rosa Zarza

En el número anterior comentamos el momento óptimo para la recolección de la uva de mesa y las características que debían de tener las bayas, así como su dimensión, firmeza, color, ausencia de defectos y el gusto, conceptos que cambian cuando las uvas tienen como destino la vinificación. En esta ocasión analizaremos, entre otros aspectos, los parámetros fundamentales para determinar la madurez química de la uva.

Los parámetros son: la *concentración de azúcares*, que indica el grado de alcohol probable del futuro vino; el *ácido tartárico*, nos define la acidez total del futuro vino y que está íntimamente relacionado con un importante parámetro, el pH; el *ácido málico*, que juega un papel determinante en el transcurso de la madurez de la uva y elaboración del vino y también se debe estudiar antes de determinar la fecha de vendimia la *madurez fenólica*.

La madurez fenólica es la relación del contenido de compuestos fenólicos y su capacidad de extracción. Es importante que el racimo esté polifenólicamente maduro porque la uva debe tener buena y equilibrada dotación polifenólica, fundamentalmente porque esta no puede corregirse.

Los compuestos fenólicos de la uva son los antocianos, pigmentos que proporcionan la coloración roja, azul o púrpura, los taninos de la piel y los taninos de las semillas. Los taninos determinan características sensoriales tan importantes como el amargor, la astringencia y la estabilidad del color.

El concepto de *madurez fenólica* es uno de los temas que durante las últimas dos décadas han suscitado mayor interés a los elaboradores de vinos tintos. No cabe la menor duda de que la concentración y extractibilidad de los antocianos presentes en la piel de la uva, así como la proporción de tanino de las semillas, son algunos de los principales factores que condicionarán la capacidad de envejecer del vino tinto en condiciones. Por esta razón, durante los últimos años se ha hablado de la necesidad de disponer de metodologías eficaces en la determinación del nivel de madurez fenólica de las uvas para, de este modo, disponer de un criterio más adecuado en el momento de decidir la fecha óptima de vendimia.

Además de estos índices, que se basan en una determinación analítica, cuando se empiezan a hacer los muestreos de campo, se aprecian una serie de caracteres externos, que puede observar cualquier persona en el momento y son:

- Que apretando la baya entre los dedos, la pulpa sale limpiamente del hollejo.

- Las semillas se separan limpiamente de la pulpa.
- El sabor de la uva es azucarado y pegajoso al tacto.
- Los granos de uva se separan fácilmente del racimo.
- El raspón o escobajo está lignificado (color madera y no verde).
- El racimo ya no cuelga rígido.
- La uva tiene aromas varietales propios.

Se realizan lo que se denomina catas de uvas en maduración, determinando el color (rojo, rosa, amarillo), el aroma (regaliz, rosa, hierba) y el gusto (tanino amargo en toda la superficie de la lengua, tanino amargo en el borde de la lengua, hierba áspera débil) y en base a esto se puede determinar la utilidad de esas uvas; por ejemplo una uva que en cata nos de color rojo, en aroma regaliz y rosa, en gusto tanino amargo en toda la superficie de la lengua, podremos utilizarla para vinos que pasen mucho tiempo en barrica, por su estructura.

En cambio si el color es amarillo, con aromas a hierba y en boca sentimos esa misma sensación a herbáceos, sólo será útil para la elaboración de rosados.

La madurez se produce de forma escalonada, según la topografía de las parcelas y de las variedades. La vendimia se comienza, por tanto, por las variedades más precoces en las parcelas que la madurez está más adelantada.

Es necesario vendimiar variedad por variedad. Cuando las uvas están en el óptimo de su madurez hay que vendimiar lo más rápidamente posible, para evitar el riesgo de podredumbres o heladas tardías.

La vendimia puede ser manual o mecanizada, según el sistema de conducción, aunque la mayoría pueden mecanizarse, las espalderas o el empalzamamiento en plano vertical es el que mejor se adapta.

La densidad de plantación no plantea ningún problema, algo más determinante es el sistema de poda, la poda Guyot (típica de variedades como el Verdejo y la poda en cordón Royat (típica del Tempranillo), se prestan bien a la mecanización de la vendimia. Por el contrario, el vaso es el más difícil de vendimiar al reducirse la eficacia de la sacudida debido a la presencia de los brazos dispuestos en el espacio, produciéndose heridas en las yemas y roturas en los brazos.

En líneas generales, es necesario adaptar el vaso a la máquina mediante la elevación del tronco para elevar los racimos por encima del suelo, mínimo 15 cm y alienarlo en el sentido del líneo de plantación.

La vendimia mecánica tiene sus ventajas e inconvenientes frente a la manual. La vendimia manual -en condiciones óptimas- es más cuidadosa que la mecánica, aunque ésta ha mejorado desde la aparición de la primera máquina. La vendimia mecánica tiene la ventaja de un menor coste y duración, siendo la maduración de las uvas más homogénea, especialmente en el caso de grandes fincas. Además, proporciona mayor flexibilidad de operaciones al viticultor; por ejemplo, para realizar una vendimia nocturna.

En la vendimia manual se pueden distinguir dos variaciones:

- *Vendimia tradicional*, con el corte de los racimos con tijeras o corchetes, uso de cunachos y volteado de éstos a los sacauvas y, de ahí, al remolque del tractor.
- *Vendimia seleccionada en cajas o contenedores*: es cuando seleccionan los racimos en la cepa, se cortan a mano y se depositan en cajas de menos de 20 kilos.

El tipo de vendimia depende del vino que posteriormente se vaya a elaborar y de la explotación.