



## **CÓMO AFECTA EL TERRENO A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS**

por Rosa Zarza

Existe un orden y diferentes factores a la hora de elaborar un vino de calidad. Los países denominados Mediterráneos, en los que incluimos Francia, Italia y España, tiene como principal factor el suelo, seguido de el clima, la variedad y el tipo de vinificación. Éste orden es distinto al que prima en el modelo de los países del Nuevo Mundo, al dar prioridad los nuevos elaboradores al tipo de vinificación, la variedad, el clima y el suelo.

Existe un grupo que cree en una elaboración basada en la personalidad de la uva, marcada por el tipo de terreno y la climatología, siendo estos los factores naturales de la producción vitícola.

El suelo y el clima del viñedo están determinados por la localización de la explotación, constituyen lo que llamamos el terruño. La explotación que está situada en un terruño favorable, tendrá producciones de mayor calidad que la que no lo está.

El suelo ejerce una acción directa en la fisiología de la vid e influye en la cantidad y calidad de su producción, al ser el soporte y el medio en el que la vid se alimenta de agua y elementos minerales.

La profundidad, la textura, la estructura y la composición química del suelo influyen directamente en la producción de la vid, marcando las características de los vinos. Por ejemplo, se encuentra más fácilmente agua y elementos minerales en una viña plantada en Jerez que en otra plantada en Rueda, ya que estudios realizados en esta región, demuestran que el máximo porcentaje de raíces alcanza el metro de profundidad y el sistema radicular supera los 5 metros, siendo lo general que no sobrepase los 1,20 m y que generalmente más del 90% de las raíces se encuentran en los primeros 60 cm, ocupando la parte superior las raíces absorbentes.

Teniendo viñedos en la misma región geográfica, con las mismas condiciones climatológicas y la misma planta, la diferencia de calidad la marca el tipo de terreno, la naturaleza de la roca madre y las propiedades físicas y químicas del suelo.

El vino obtenido en un lugar debe su originalidad al comportamiento de la vid sobre dicho tipo de suelo. El conjunto suelo-variedad, está estrechamente ligado al tipo de vino.

Los blancos de Borgoña más típicos de la variedad Chardonnay, se obtienen en suelos magrosos y bastante arcillosos.

Realmente se producen vinos en tipos muy variados de terreno, con diversos perfiles pedológicos, estructuras, profundidades, componentes químicos, pH, entre otros componentes. Siempre que no tengan extremadas condiciones adversas, como suelos salinos, muy clorosantes, muy húmedos, excesivamente secos y rocosos. Es precisamente esta diversidad uno de los mayores encantos de la producción vitivinícola.

Con anterioridad a la invasión filoxérica, la plaga que barrió todos los viñedos europeos, la adaptación de la *Vitis Vinifera*, era prácticamente total, limitándose entonces el viticultor a buscar un terreno topográficamente adecuado y con buena fertilidad para la producción. Con posterioridad dicha amplitud de elección se vio mermada por el necesario empleo de portainjertos resistentes a dicha plaga, es decir nuestras *Vitis Viniferas* necesitaban ser injertadas con plantas resistentes a la filoxera, con condiciones de adaptación más restringidas, que es necesario considerar a la hora de realizar la plantación.

Los suelos con vocación vitícola son con frecuencia bastante pobres, poco profundos y están bien drenados. En estas condiciones permiten obtener un vino de calidad con rendimientos moderados. Por el contrario, los suelos profundos de mesetas fértiles o valles dan generalmente vinos de menor calidad pero con rendimientos altos. Sin embargo, no se trata de una regla absoluta, pues también se conocen suelos fértiles que dan vinos de calidad.

Los suelos superficiales y pobres, cuya alimentación hídrica es un factor limitante, inducen un vigor débil en las cepas, una parada precoz de vegetación, una producción unitaria limitada y una buena maduración de las uvas, es decir, contenidos elevados en azúcar y polifenoles pero con baja acidez. Esto se observa en los vinos elaborados en la zona de Toro.

Los suelos profundos y fértiles, sin problemas de agua, inducen por el contrario un vigor fuerte, que se traduce en una velocidad de crecimiento elevada y el número, la longitud y el grosor de la madera, un retraso de los estados fenológicos, una producción por planta elevada, maduración tardía y frecuentemente incompleta, es decir con contenidos medios o bajos de azúcares y polifenoles pero con acidez elevada.

Hasta ahora hemos comentado la profundidad del terreno como factor que va a caracterizar la producción vitícola, pero es también la textura del suelo la que influye en las características de la uva y posteriormente en los vinos.

La proporción de gravas, arenas, limos y arcillas definen la textura del suelo, así se encuentran suelos con textura dominante gravosa, como las riberas del Ródano, suelos con textura dominante arcillo-limosa y arcillosa, como los que predominan en la zona de Cognac y suelos con texturas variadas con los suelos de las laderas de Borgoña, calizos con textura arenosa-arcillosa.

Teniendo en cuenta la textura del suelo, los terrenos más adecuados para el cultivo de la vid son los suelos arenosos-francos, sueltos, silíceo-calizos o calizo-silíceos, profundos, aunque sean cascajosos. Solos o con gravas son especialmente favorables para la producción de vinos blancos de calidad,

uniendo finura, aroma y ligereza. Pueden también producir vinos tintos delicados con variedades apropiadas.

Los terrenos en los que predominan los limos y arcillas son menos adecuados para el cultivo de la vid, dando producciones que pueden ser abundantes, pero generalmente menos finos. Confieren cuerpo a los vinos blancos y tintos, a veces dureza, estructura y pastosidad. Los arcillosos-cascajosos producen vinos llenos, más compactos y más coloreados los tintos.

Los terrenos arenosos con contenidos superiores al 60-70 por 100, y con menos del 6 por 100 de elementos finos, tienen una gran resistencia filoxérica, pudiéndose cultivar *Vitis Vinífera* sin injertar, lo que sucede en zonas que pertenecen a la Denominación de Origen Toro.

Las propiedades químicas del suelo no parecen tener una influencia determinante en la calidad de los vinos, en la medida en que una alimentación excesivamente buena no conduzca a dar producciones excesivas y donde, inversamente, la vid no sufra toxicidades o carencias graves.

Podemos concluir diciendo que el terruño o terroir, define la personalidad de un vino elaborado, su estructura, color, acidez, aroma y finura, en definitiva sus características.