

4

Ciclo biológico de la vid

La vid es una planta con un ciclo característico en **zonas templadas** que se inicia con el desborre a principios de la primavera para concluir con la caída de la hoja en el otoño.

De entre toda las **fases** de este ciclo **la más importante** para la calidad de la uva es **la maduración**, a la que dedicaremos la próxima lección.

A continuación veremos paso a paso como va evolucionando la planta según en que momento del año se encuentre. Es importante reseñar que aún respetando el natural ciclo biológico de la planta, **toda vid cultivada siempre tiene que ser perfeccionada** en su evolución por la mano del hombre, de ahí una serie de prácticas de campo entre las que se incluye la de la poda.



La vid es una planta arbórea, trepadora, de crecimiento ilimitado, por lo que hay que controlarla. Es aquí donde se hace necesaria la técnica de la **poda para poder dar forma al viñedo** y a la vez favorecer un correcto desarrollo de la vegetación en general y del fruto (las uvas) en particular.

Además de la poda de invierno o principal, se hacen varias podas a lo largo de todo el año, como por ejemplo la poda en verde primaveral. **La poda** es una de las operaciones más importantes para la **obtención posterior de unas uvas sanas**, maduras, y sobre todo: **DE CALIDAD** para hacer buen vino.

LAS FASES DEL CICLO BIOLÓGICO DE LA VID

1 Reposo vegetativo.-

Parte del otoño y todo el invierno. Aspecto de la planta: tronco con brazos y sarmientos, solo la parte leñosa, no hay hojas ni ninguna estructura

verde vegetal. Causa: temperatura del suelo < 10° , no hay posibilidad de absorción por parte de las raíces de los nutrientes del suelo.

2 Desborre.-

Finales de invierno y principios de primavera. Aspecto de la planta: las yemas de la planta empiezan a hincharse, a formar una "borra" donde va toda la información cromosómica, diferenciada en hojas, tallos, hojas y racimos, todos ellos diminutos. Causa: aumento de la temperatura por encima de 10°, empieza la función de absorción por parte de las raíces de la planta.

3 Brotación.-

Inicios de primavera. Toda esa estructura diminuta empieza a desarrollarse: primero salen las hojas que se extienden posteriormente, después se ven racimillos muy pequeños. Causa: las temperaturas primaverales. El desarrollo será más rápido dependiendo del número de horas de insolación y del agua disponible.

4 Floración y Cuajado.-



Avanzada la primavera. Se desarrollan flores hermafroditas muy pequeñas que tras su polinización, normalmente por parte de insectos, cuajan en el fruto, que al principio son pequeñas bayas con forma y tamaño de guisante.

5 Envero.-

A mediados del verano. El grano tipo guisante empieza a aumentar de tamaño y posteriormente de color: de verde a amarillento en uvas blancas y a amoratado en las tintas. Este proceso dura unos 15 días y coincide con el inicio del agostamiento (los tallos herbáceos pasan a leñosos). Es muy importante esta fase, es el inicio de la maduración, donde se producen los cambios más importantes en las uvas.

6 La Maduración.-

Desde mediados de verano a inicios de otoño.

El periodo más importante que determina la calidad de la cosecha. La uva aumenta continuamente de tamaño, va perdiendo la mucha acidez que tenía hasta ese momento y va acumulando cada vez más azúcares. La cantidad de azúcar determina la cantidad de alcohol que posteriormente tendrá el vino de esas uvas. Al final de este periodo se produce la Vendimia.



7 Caída de la Hoja.-

Entre uno y dos meses después de la vendimia. Las condiciones atmosféricas conducen a una menor actividad en la planta, se ralentiza la absorción de nutrientes por parte de las raíces. Las hojas dejan de tener la actividad intensa que tenían en primavera y verano (se tornan de un color marrón o rojizo) y llega un momento en que caen. A partir de aquí se da la parada invernal, completando el ciclo de un año de la vid.

LA IMPORTANCIA DEL CLIMA

Como hemos visto, son las **condiciones climatológicas** una de las causas **fundamentales** en los cambios que se dan en la planta a lo largo del año.



La climatología no es una ciencia exacta, y dentro de una normalidad de estaciones del año, precipitaciones, etc, se dan muchas "**anormalidades**" de fenómenos que no son frecuentes en determinadas épocas y que se dan, que son de gran (y nefasta generalmente) incidencia sobre la evolución del viñedo.

Ejemplos:

- **Heladas Primaverales** se traducen en grandes pérdidas de cosecha para ese año, al helarse los pequeños e incipientes brotes, muy delicados.
- **Granizadas en primavera y verano** siempre dañinas, destrozan parte de la vegetación y sobre todo es perjudicial en periodo de maduración, cuando ya están las uvas casi para vendimiarse.
- **Lluvias excesivas durante la vendimia** se da un alto riesgo de pudrición de gran parte de la cosecha, contaminación por hongos.
- **Excesivo calor durante el verano:** imperfección en la maduración de las uvas, originando uvas menos equilibradas, más bastas. A veces se dan quemaduras importantes en la piel de las uvas, con las consiguientes pérdidas.