

13

Factores fundamentales en la calidad del vino

La **variedad de vinífera** junto al **clima** y al **suelo** son los tres factores determinantes de la calidad del fruto.

Los diferentes suelos y climas junto a la variedad de vinífera, tienen una incidencia directa sobre el **sabor, color y aroma del vino** posterior.

Estos tres factores, unidos a la **forma de elaboración del vino**, son los factores determinantes en las características del vino final. A continuación los describimos con detalle:

1- Tipo de uva (de vinífera)

El tipo de uva es determinante, pues aún en diferentes condiciones de clima y suelo, otorga al vino unas características propias y peculiares.

Ejemplos: La **uva Cabernet-Sauvignon** en bastantes de los diferentes países donde se cultiva produce vinos con un aroma característico a "pimiento verde".



La **uva Tempranillo** suele manifestar aromas característicos a frutos rojos del bosque (frambuesa, grosella, etc.) cuando es un vino joven.

La **uva Moscatel** transmite al vino una variada suerte de aromas florales: jazmín, rosa, nardo...

2- El suelo

Debido a la gran diversidad de suelos existentes, **se trasladan al vino características de cada tipo**, dando lugar a vinos típicos de ese terreno (el "terroir" en el argot vinícola).

Mientras más original sea el suelo, más lo es el vino producido de las uvas que están en él, dándose casos de vinos en los que en la etiqueta se señala destacadamente que procede de tal pago o zona, donde el suelo del viñedo es único por su composición, textura (arcillas, arenas, limos).

La importancia del suelo se debe a que las **raíces de la planta van absorbiendo sustancias que se encuentran en él**.

Los **vinos de mayor calidad** suelen provenir de **suelos más bien pobres en materia orgánica y calizos y poco húmedos**. Son los suelos cercanos a mares, océanos y grandes ríos los que suelen ser de mayor calidad para el viñedo y la buena maduración de la uva.

Ejemplo de esto último tenemos varios: Río Garona (Burdeos), Río Duero (Ribera del Duero, Oporto, Toro), Río Rin (Alsacia).

Ejemplo de tipos de suelo y vinos correspondientes:

Calizos: vinos con gran cuerpo, alcohólicos, buenos para crianza.

Arcillo-calizos: vinos finos, delicados, con bouquet.

Arenosos: vinos brillantes, ligeros, alcohólicos.

Arcillosos: vinos no muy finos



Ejemplo de una zona de vinos de gran calidad:

El Priorato, son vinos de gran calidad producidos en una zona espectacularmente montañosa de la provincia de Tarragona, que tiene unos suelos llamados "llicorella" de origen volcánico, pizarra negra y cuarcita roja.

Esta peculiaridad de suelo se traduce después en una serie de características y componentes que se trasladan al vino y los hace de lo más original y de una altísima calidad.

3- El clima

Similarmente al suelo, la gran **variedad de climas** es directamente proporcional a la gran **variedad de vinos**.

Tanto la **temperatura**, como las **precipitaciones**, como la **humedad ambiental** y otras influencias del medio como puede ser la cercanía del océano, río o montañas, son todos factores que **inciden en la calidad y cantidad de las uvas**.

En la geografía vitícola de **calidad** suelen predominar los **climas templados**, con un número de horas de sol al año elevado y precipitaciones normales o escasas pero bien repartidas.

Ejemplos de vino de calidad determinados por el clima de la región:

Vinos de Jerez y Sanlúcar: la mayor o menor incidencia de los vientos húmedos de poniente y la cercanía al Atlántico es uno de los factores que otorgan características diferentes a los vinos finos producidos en Jerez y a las manzanillas producidas en Sanlúcar de Barrameda.

Vinos de licor de Sauternes: la acción del sol y de la humedad nocturno-matinal en el otoño de esta región de Burdeos favorece la acción de un hongo que al actuar sobre la uva provoca una mejoría en ésta para dar lugar a uno de los vinos licorosos más cotizados del mundo: el Sauternes.