



DE CAMPEONATO
ARMA TU SÚPER TAZÓN
CON CLÁSICOS DE ESTADIO,
GUACAMOLES
Y CERVEZAS LAGER.



NATALIA LÓPEZ*

Es durante estos días que se vive un momento decisivo y maravilloso en los viñedos: la poda invernal o eliminación de sarmientos (ramas) para que la planta siga creciendo sana y productiva por los próximos años. Consiste en elegir qué yemas se quedan como promesa de vida para la nueva cosecha. Ayuda a los viticultores a equilibrar la planta y es la forma primaria de determinar sus rendimientos. Según la fertilidad de cada variedad y terreno, cada yema dará un nuevo sarmiento que cargará de uno a tres racimos.

Éste es un momento único que representa una pausa en los viñedos; un guiño a la añada anterior cuando el nuevo ciclo está por comenzar. En una mirada, antes de cada corte, vemos condensada la vida de cada planta. Entendemos con qué cuenta, qué necesita y apostamos por las mejores yemas para su crecimiento renovado. La poda es el umbral de transición a un nuevo año. Cada corte es un nuevo comienzo.

Las parras son un cultivo permanente, con un ciclo anual. Lo que significa que, una vez plantadas, tendrán oportunidad de renovarse sólo a través de la poda. En los primeros tres años de vida, la poda tiene también un propósito formativo en la estructura de la planta. A través de los sarmientos que dejamos, trazamos el camino sobre el cual la planta se establecerá el resto de sus años productivos.

A veces, el lloro de la vid acompaña el corte. Es uno de los acontecimientos más poéticos en el viñedo. Literalmente le llamamos así: lagrimeo o llanto. Durante el invierno la planta está en reposo; es decir, su metabolismo está prácticamente inactivo. Conforme se acerca la primavera los suelos se calientan y las temperaturas aumentan, ello activa el metabolismo y la savia empieza a ascender para ayudar a que la brotación ocurra.

La savia, en otros términos, es también un impulso de vida que recorre las "venas"

de la planta y, como viticultores, es importante ganarle la carrera, podar antes de que la planta despierte. A veces, el corte se hace justamente en sincronía con ese momento y, entonces, miramos la savia salir a cuentagotas. Vemos a las plantas llorar.

En cada región del mundo, el momento de la poda es muy preciso, según las condiciones de sus inviernos y primaveras. En general, se busca la transición entre estaciones porque el corte puede despertarla y las heladas, lastimar los nuevos brotes.

Este proceso es tan relevante para los viticultores del mundo que, en países tradicionalmente productores de vino, existen santos protectores ligados a esta actividad. No todo enófilo lo sabe, pero San Valentín comparte el 14 de febrero con San Trifón, protector de los viñedos y viticultores, venerado en toda la Península de los Balcanes.

Ese es el día en que los viñedos son bendecidos e inicia la temporada de poda, la fecha en que los viticultores piden por una cosecha bondadosa y fructífera para la nueva añada.

Emocionalmente no es fácil podar. Creo que, en parte, es porque no es fácil quitar lo que nos sirvió y ya no puede quedarse. La poda es un acto de valentía; al decidir qué se va, elegimos los nuevos caminos que permitirán el flujo adecuado de la vida en la planta.

Muchos amantes del vino buscan visitar los viñedos en temporada de cosecha o participar en la vendimia, lo cual es hermoso. Es sabio también ir durante la poda, tomar las enseñanzas de este cultivo, hacer nuestra poda personal y prepararnos para la primavera.

Mientras la cosecha reta las habilidades de agilidad de nuestras tijeras y representa la alegría de recoger los esfuerzos acumulados, la poda es lo que nos permitirá, en un principio, tener frutos. Reta nuestras habilidades espaciales, requiere valor, imaginación y esperanza para manifestar en los brotes que elegimos nuestra mejor apuesta.

GLOSARIO ENOLÓGICO

Yema: Son los órganos de la planta indispensables para producir el fruto. En el momento de la brotación, de cada yema crecerá un nuevo sarmiento.

Sarmiento: Vástago de la vid, largo, delgado, flexible y nudoso, de donde brotan las hojas, los zarcillos y los racimos.

Savia: Líquido, compuesto principalmente por agua, minerales, azúcares y fitorreguladores, que circula por los vasos de las plantas permitiendo la nutrición de sus células.

*Enóloga de Cava Garambullo y maestra en ciencias en viticultura, enología y terroir.

TIEMPO DE PODAR

Ha llegado ese momento único en los viñedos.
El año nuevo de los viticultores y las parras