

Perfil vínico en la Comunidad Valenciana

• Variedades y calidades de los vinos

Por: José Vicente Guillem Ruiz*

VARIEDADES EMPLEADAS

El potencial vitivinícola de una zona lo definen varios factores entre los que se merecen destacar: las variedades y sus entornos, la tecnología, los procesos y la expresión del vino en el mercado.

El concepto «nuevas variedades», en una zona de producción, engloba todas aquellas que hasta determinado momento no están habituadas, adaptadas o son realmente nuevas, no pensando en todas aquellas que siendo del terreno no se conocen la respuesta óptima a nuevas técnicas de cultivo, elaboraciones o cuidados de nueva tecnología. Muchas variedades autóctonas han sufrido transformaciones y reposición sin haber manifestado su respuesta al momento actual, con manifiesta pérdida de patrimonio.

En la Comunidad Valenciana, la evolución vitícola ha sido constante y hoy en día se dispone de un buen plantel de variedades dispuestas a ser o no utilizadas, según los hábitos, para mejorar la oferta vitivinícola. Durante mucho tiempo, los campos de experiencias de Requena (Escuela de Capataces y Estación Enológica), los de ensayos del Servicio de Transferencia de Tecnología (en Gata, Moncada, Sinarcas, Villar, Pinoso, etc.) y explotaciones particulares (Villena, Alfarp del Pi, Requena, Venta del Moro, Utiel, Titaguas, etc.), han dado sus frutos y sobre una importante base productora (hectáreas plantadas), se conocen evoluciones tecnológicas, rendimientos, respuesta a distintas técnicas de cultivo (podas, abonados, sistema de conducción, etc.), adaptaciones a distintos microclimas, etc. que hacen posible una modernización vitícola sin abandonar los valores tradicionales que sirven de base a los grandes vinos que hi-



Vinos de la D.O. «Valencia».

cieron famosas sus zonas productoras.

Al margen de toda clasificación oficial ampelográfica las bases vitícolas se pueden estructurar en:

- Variedades autóctonas de la C.V., aquellas protegidas con régimen de continuidad por los Consejos Reguladores y que en los tratados de ampelografía y viticultura las clasifican como tales. En este caso se encuentran las indicadas en el cuadro nº 1.
- Variedades tradicionales seleccionadas, aquellas variedades con selección clonal y sanitaria realizada en el propio ámbito geográfico y con respuesta conocida a nuevas técnicas de producción y mecanizaciones integrales. En este apartado se encuentran: Monastrell, Bobal, Moscatel y Merseguera. Son las más representativas y las de mayor importancia económica/social.
- Variedades en proceso de adaptación, de las cuales se posee ya un conocimiento preciso de su valor enológico adaptado

• El vino es
fruto de la
naturaleza
y de la
infeligencia
del hombre

a la zona, bien por sus caracteres varietales o por su capacidad de armonización con viníferas de la zona. En este apartado se encuentran las marcadas en el cuadro nº 2.

• Colección de variedades en período de experimentación. Aquellas que situadas en los campos de experimentación vitícolas para uva de transformación (bien de la Administración o Empresas Privadas), se conocen estadísticamente los resultados de campo y enológico a niveles de microfermentaciones. La relación de estas variedades, se indican en el cuadro nº 3.

LA CALIDAD DEL VINO

Los planteamientos de una nueva viticultura en zonas tradicionales, implican una adaptación para asimilar toda una gama de tecnologías que dan paso a los nuevos vinos. La aplicación de los procesos, métodos y la racional utilización de los equipos de bodega deben corresponder con una información, formación y mentalización para conseguir los objetivos de:

- Rentabilizar al máximo el esfuerzo en la viña y el vino.
- Hacer competitivo en el mercado el producto acabado.

La experiencia demuestra que no basta con disponer de modernas instalaciones; hay que saber utilizarlas, optimizarlas y rentabilizarlas. No siempre lo más caro es lo mejor y la profesionalización es un grado. En este sentido, la profesionalización del sector y su vertebración en objetivos de mercado es imparitable y es una de las asignaturas pendientes.

No hay que olvidar que la calidad es la suma de operaciones de calidad desarrolladas durante el proceso de elaboración; poco sirve disponer de magníficos equipos para alguna de las fases del mismo, si el resto está en precario.

(*) Dr. Ingeniero Agrónomo.

Jefe de Servicio de Promoción a la Calidad. Conselleria d'Agricultura i Pesca. Generalitat Valenciana.

Cuadro nº 1

Variedades Protegidas

1. Alicante - Blancas - Meseguera, Moscatel Romano, Verdel
Tintas - Monasteril, Garnacha, Bobal.
2. Utiel-Requena - Blancas - Macabeo, Meseguera, Plata Nova
Tintas - Bobal, Garnache, Tempranillo.
3. Valencia - Alto Turia - Blancas - Meseguera.
Valentino - Blancas - Meseguera, Plata Fina de Pedralba,
Pedro Ximenez, Malvasia.
Tintas - Tintorera de Liria, Garnacha.
- Clariano - Blancas - Meseguera, Tortosí, Malvasia.
Tintas - Monastrell, Forcay, Tintorera de Liria,
Garnacha.
- Moscatel de Valencia - Blancas - Moscatel Romano

Cuadro nº 2

Variedades en Proceso de Adaptación

1. Alicante - Blancas - Verdejo y Chardonay.
Tintas - C. Sauvignon
2. Utiel-Requena - Blancas - Verdejo, Chardonay, Semillón
Tintas - C. Sauvignon, Merlot
3. Valencia - Blancas - Verdejo, Chardonay, Semillón.
Tintas - Sauvignon, Petit Syrah

Cuadro nº 3

Variedades en Experimentación

1. Chardonay, Semillón, Sauvignon Blanc, Gewurd Traminer, Chemin Blanc,
Riesling, Sylvaner, Traminer.
2. C. Sauvignon, Merlot, Syrah, C. Franc. Gamay



de la D.O. «Alicante». BOCOPA (Bodegas Cooperativas de Alicante).

El proceso enológico en la actualidad centra su interés en los siguientes puntos:

—Calidad de la materia prima. Disponer de uva sana, entera y equilibrada. Apta en cada caso para los tipos de vino que se quieran elaborar.

—Higiene y desinfección de bodega e instalaciones. Sobre todo si se pretende elaborar con bajas dosis de SO_2 y evitar contaminaciones.

—Preparación de instrumental. Tanto equipos, como material enológico y productos a utilizar deben estar en perfecto orden, apuntarse a las características y conocer su eficacia.

—Adecuación de mostos. Efectuados los procesos mecánicos de rotura y extracción/maceración, hay que preparar los mostos antes de la fermentación buscando limpieza, composición adecuada y equilibrio.

—Fermentación-maceración. La dinámica del mosto y su fermentación conlleva el control no sólo de la transformación del azúcar en alcohol; sino, también la extracción, disolución y transformación de todas aquellas sustancias que deben pasar al vino por aportar calidad. Ejemplo: aromas, suavidad, sutileza, etc. Gran parte de ellos se obtienen controlando el proceso fermentativo (temperaturas adecuadas, uso de levaduras, uso de SO_2 , recuentos, etc.) y adecuando la maceración (temperatura, tiempos de contacto, remontados, bazuqueos, etc.).

—Fermentaciones de acabado. En este apartado se consideran los procesos de finalizar los últimos granos de azúcar del mosto, el fenómeno de autólisis de levaduras y la fermentación malo-láctica. Se trata de disponer de unos vinos adecuados para su confección y comercialización.

El vino es fruto de la naturaleza e inteligencia del hombre, desde ese punto de vista se trata de poner los medios para que el consumidor valore esa naturaleza y la encuentre en una copa.

Toda variedad al someterse a un tratamiento enológico distinto se manifiesta de forma diferente aunque mantenga su carácter (estructura) propio. Puede decirse que una variedad sometida a nuevas tecnologías genera respuestas distintas; esto es, perfiles vinicos distintos que ofrecen la posibilidad de nuevas valoraciones enológicas.

La evolución de los gustos del consumidor ha impuesto en parte unos perfiles vinicos diferentes y unos criterios de calidad muy universales y generalizados olvidándose, en parte, de todo lo que de original y propio oferta una zona vitivinícola. Con frecuencia se nombra, da importancia y ensalzan los valores de determinadas variedades foráneas sin tener en cuenta que siempre que se hable de ellas se está dando importancia a lo de fuera y su expresión nunca será de esa zona. Todos conocen ahora la publicidad gratuita es conceder ventajas a la competencia.

Con la «moda» varietal-foránea, además de favorecer a corto plazo viticulturas famosas, se está socabando las tradiciones y patrimonios de amplias zonas. Hay que llegar a un equilibrio *defensa patrimonio - evolución con personalidad - moderna presencia comercial*, para poder hablar de modernización del sector.

La Comunidad Valenciana, ha desarrollado un trabajo de puesta a punto vitícola importante y se posee cantidad-calidad para ofrecer resultados. Es la viticultura la principal baza para poder diversificar la oferta vinícola y proporcionar al consumidor aquellos perfiles vinícolas que le son favorables, sin dejarse en el empeño parte del patrimonio de las zonas vitícolas.