

València, 28 de novembre de 2024

Demostren que l'orientació de les vinyes a l'oest millora la composició del vi i permet l'adaptació al canvi climàtic

- Aquest sistema de distribució dels sarments permet adaptar la vinya a les condicions més extremes del canvi climàtic, sense necessitat de variar el material vegetal o la localització del cultiu
- L'estudi dut a terme per l'equip del CIDE (CSIC – Universitat de València – Generalitat Valenciana) se centra en els beneficis de la inclinació de l'espatlera de la vinya 30° cap a l'oest



L'assaig es va realitzar durant dues temporades en una vinya de *Vitis vinifera L. cv. Boval* situat a Requena (València), sota un clima temperat-càlid. Crèdits: CIDE (CSIC – Universitat de València – Generalitat Valenciana).

El Centre d'Investigacions sobre Desertificació (CIDE), centre mixt d'investigació del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC), la Universitat de València i la Generalitat Valenciana, ha desenvolupat un treball en el qual demostra que una

orientació de la vegetació de la vinya cap a l'oest, mitjançant una innovadora adaptació de la tradicional espatlera vertical, millora la composició del raïm i del vi. L'estudi, publicat recentment en accés obert en la revista *OENO One*, assenyala aquest sistema com una via d'adaptació a l'augment de les temperatures pel canvi climàtic.

La investigació exposa que, en una vinya conduïda en espatlera amb una orientació de les files nord-sud, la més habitual en el cultiu de la vinya al nostre país, es pot millorar la composició del raïm i del vi inclinant els sarments cap a l'oest. És possible incrementar el color del vi i la maduresa fenòlica del raïm en optimitzar l'exposició de les fulles i els raïms a la radiació solar, i protegir-los de l'excessiva exposició al sol durant les hores més caloroses del dia. Cal assenyalar que el contingut fenòlic del raïm fa referència als compostos químics que influeixen, de manera directa en el sabor, el color i la frescor en boca dels vins.

Segons s'explica en el treball desenvolupat pel Grup d'investigació Aigua i Cultius del CIDE, aquest sistema de distribució dels sarments permet adaptar la vinya a les condicions més extremes del canvi climàtic, sense necessitat de variar el material vegetal o la localització del cultiu, podent així mantindre la plantació inicial i variar únicament l'orientació de la vegetació. Tot això es pot implantar gràcies a un sistema d'espatlera plegable compatible amb la mecanització de la vinya.

Aplicacions

Tal com explica Diego Intrigliolo Molina, investigador del CSIC adscrit al CIDE i coordinador del treball, “la principal aplicació d'aquest sistema de distribució i orientació dels sarments recau en la producció de vins d'alta gamma i qualitat, ja que pot servir per a millorar la composició del raïm i permetre una criança més llarga dels vins. En partir de raïm amb més càrrega fenòlica, es pot dur a terme una criança de major duració”.

Una altra possible aplicació de la investigació pot ser la mitigació dels efectes negatius de l'estrés hídric, perquè mitjançant el nou sistema de conducció es pot reduir la radiació interceptada pels ceps durant les hores del dia en les quals la demanda evaporativa és major.

L'assaig es va realitzar durant dues campanyes consecutives en una vinya sota reg deficitari de *Vitis vinifera L. cv. Boval* situat a Requena (València), sota un clima temperat-càlid. Boval és, després de la Tempranillo, la segona varietat de raïm negre cultivat a Espanya.

Estratègies d'adaptació

En els últims anys, científics i viticultors han explorat estratègies de camp per a fer front als efectes adversos del canvi climàtic en la composició del raïm. Les possibles estratègies d'adaptació poden incloure la collita primerenca, encara que això pot no ser viable ja que no permetria que el raïm aconseguisquen la maduresa fenòlica adequada,

la reubicació de vinyes a llocs més frescos i la modificació del material genètic emprat, com a varietats, clons i portainjerts de vinya.

Altres estratègies d'adaptació impliquen canvis en les tècniques de maneig del camp, inclòs el reg, retardar la fenologia de la vinya amb podes d'hivern tardanes, modular la intercepció de la llum, ajustos en l'arquitectura de la vinya, maneig del dossier, etc.

L'estudi dut a terme per l'equip del CIDE se centra en els beneficis del maneig del dossier en inclinar 30° el sistema tradicional de posicionament dels brots verticals cap a l'oest. El sistema vertical és el més utilitzat en raïm que es dedicaran a l'elaboració de vins, ja que permet la recol·lecció mecànica i un maneig efectiu de la vegetació per a aconseguir més brots, millorant així el rendiment i oferint com a resultat caldos amb característiques sensorials superiors.

L'anàlisi aromàtica de les vinyes orientades a l'oest va revelar que els vins resultants tenien majors concentracions d'èsters (aromes fermentatives) i alcohols superiors que les altres estratègies de maneig. Aquests resultats demostren que la inclinació del dossier vegetal de la vinya pot ser una tècnica útil per a adaptar la composició del most i la qualitat del vi al canvi climàtic mitjançant l'augment de la intercepció de la radiació solar al matí i la disminució del calfament dels raïms a la vesprada.

Les conclusions del treball apunten a una línia d'investigació sobre el potencial existent en les pràctiques de maneig del dossier per a regular la càrrega de radiació en diferents cultius i condicions ambientals. També proporciona informació sobre les bases fisiològiques dels seus efectes sobre l'estat hídric de la vinya i el microclima del ram.

En la investigació, desenvolupada per l'equip del CIDE, també ha participat personal científic de l'Institut Universitari d'Enginyeria d'Aliments (FoodUPV) de la Universitat Politècnica de València i de l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA - Generalitat Valenciana).

Referència:

Raúl Ferrer-Gallego, Ignacio Buesa, María J. García-Esparza, Inmaculada Álvarez, Diego S. Intrigliolo, Juan Miguel Ramírez-Cuesta, Victoria Lizama. *Effects of grapevine canopy leaning on grape composition and wine quality of 'Bobal'*. Vol. 58 No. 3 (2024): *OENO One*. DOI: <https://doi.org/10.20870/oenone.2024.58.3.8014>