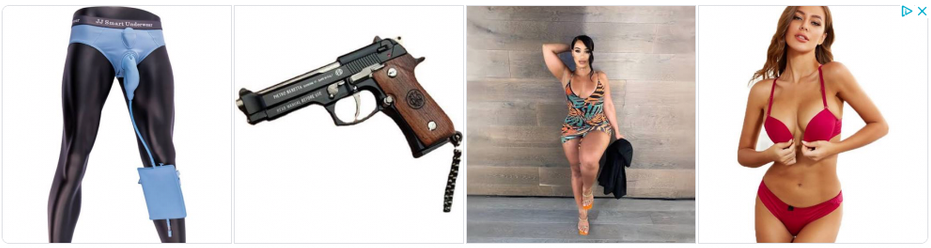

E-commerce ovunque per le PMI.
Alibaba.com

Continua

Tre semplici passi

1. Clicca "Continua"
2. Attiva il tuo account
3. Accedi ai tuoi contenuti

Films, Musica, Giochi, Audiolibri

content-infinity

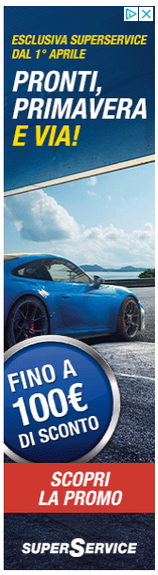
BEBER

De la castración a la libertad, así es la nueva poda

- El método Simonit&Sirch, creado por dos italianos, está revolucionando el mundo de la viticultura
- El vino de la semana: La Rioja Alta Gran Reserva Selección Especial 904 del 2015

Cabernet Sauvignon ramificato (@simonitesirch)

ROSA MOLINERO
20/04/2023 07:00



La llaman 'poda respetuosa' y es una vuelta de tuerca al pasado: frente a la agresiva mutilación que enferma el viñedo y acorta su vida, la nueva poda recoge lo mejor de la tradición que deja crecer a la planta en libertad y lo adapta a las circunstancias presentes. La solución para asegurar la longevidad de la vid siempre estuvo allí, inscrita en su madera, en los pequeños cortes practicados por los antepasados. De la castración desmedida a la libertad de crecimiento, algunos viticultores y podadores han sabido leer en el viñedo qué necesita y cómo dirigirlo adecuadamente, lo divulgan y comunican y son los actores de una tendencia creciente hacia una nueva poda más sostenible y rentable. Dentro de un cambio de paradigma global, tanto agrícola como de consumo, el mundo del vino no se queda atrás.

"No dejar crecer las plantas es lo que las ha acabado por matar. En estos últimos años, hemos hecho muchas reflexiones y nos hemos centrado en aprender las lecciones que nos han dejado nuestros antepasados en las cepas", explica el viticultor y podador Julián Palacios, de Viticultura Viva. "La vid tiene unos sistemas vasculares por los que circulan agua y nutrientes. La poda provoca heridas en esos sistemas, que forman puntos de interrupción de la circulación de la savia. Porque la vid es una liana y repta, hay que podar necesariamente todos los años como sistema de domesticación, y por eso es muy importante que las heridas que le causemos no le perjudiquen".

Cepa podada con el método Simonit & Sirch (Wine Master Pruners Academy)

"Desde finales del siglo XX, se le prestó poca atención a la poda y vimos los resultados muy pronto: las plantas envejecían prematuramente y afloraron varias enfermedades de la madera". Palacios –que ha colaborado junto a su compañera Bárbara Sebastián y el viticultor Roc Gramona en la traducción del manual *Buenas prácticas de poda* (Futuro Viñador, 2023), una obra que recoge la investigación llevada a cabo por François Dal, del Servicio Interprofesional de Asesoría Agronómica, de Vinificaciones y Análisis (SICAVAC) del Consejo Interprofesional de Vinos de Centro-Loira– al ver las problemáticas que aparecían en la viña, reflexionó: "O nos estamos volviendo locos o algo pasa para que las viñas de 20 años estén muriendo y las de 60 o 100 estén muy bien".

Mirar hacia atrás y aprender de los sistemas tradicionales fue clave. "En España hay mucha cultura sobre la viticultura. Columela (s.I d.C), uno de los grandes divulgadores de agronomía de la antigüedad, afirmaba que la labor más importante de una viña era la poda de la vid, y así lo hacían también Gabriel Alonso de Herrera (1470–1539) y Nicolás García de los Salmones (1865–1942). No debe ser casualidad que siglos más tarde, hacia el XVIII, se documentaran con tanta profundidad todos los aspectos de la poda de Sanlúcar, que como dicen Luis Pérez y Ramiro Ibáñez, es casi una filosofía".

> **La poda provoca heridas en esos sistemas vasculares, que forman puntos de interrupción de la circulación de la savia**
>
> **Julián Palacios**
> **Viticultor y podador de Viticultura Viva**

Según Palacios –que está intentando acuñar el término 'vitólogo' para referirse al técnico de viticultura de una bodega–, olvidamos esos sistemas de poda para introducir una poda *low-cost*. "El sistema tradicional español, con sus vaivenes, había ido respondiendo a las necesidades que había cada momento, pero se produjo una ruptura con la instalación a gran escala de la mecanización, con la llamada revolución verde y con la entrada de medios masivos de difusión de la información hacia los años 80". Los viñedos tradicionales se convirtieron en viñedos modernos.

"Mi abuelo podaba siguiendo la tradición familiar y mi padre sostenía que antes se plantaba con el objetivo principal para que la vid durara mucho. Pero llegaron unos tiempos en los que se denostaron los viñedos viejos, se tecnificó el sector y apareció una promesa dorada de más producción, de aumento de la explotación, o que reportaría mayor rentabilidad". Incluso, desde Europa se fomentó el arranque de los viñedos viejos y de la Cabernet Sauvignon, la Merlot y la Chardonnay. Pero la rentabilidad no llegó: en la uva para vino, se pone en compromiso la calidad del vino en aumentar los rendimientos de la viña. En cuanto a la poda, se cortaba mucho y cuanto menos costara, mejor.

Los mejores vídeos

Clara Ponsatí planta a Llarena

El método de poda tradicional a la izquierda y el nuevo método a la derecha (Wine Master Pruners Academy)

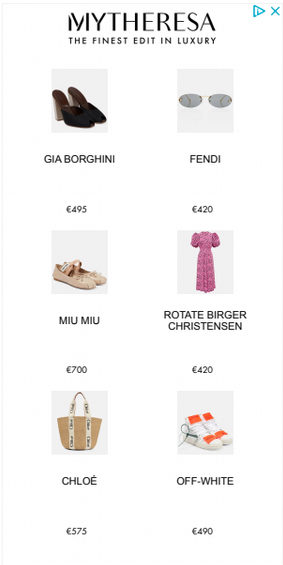
“Personalmente, me di cuenta de algo –dice Palacios–: yo, que soy ingeniero agrónomo de formación, me di cuenta que estaba siendo demasiado ingeniero y muy poco agrónomo. El viticultor de la primera bodega en la que trabajé, en Coruña del Conde, Alberto López Calvo, que había trabajado en Francia durante años huyendo de la Guerra Civil, me dijo: ‘Julián, ¿dónde está tu agronomía?’. Ahora estoy saliendo más al viñedo con mi padre, a escucharle a él y a los viticultores mayores del pueblo, que se han sentido invalidados durante mucho tiempo. Recuperar estas técnicas trae como consecuencia que el viñedo está más equilibrado, mayor esperanza de vida, más heterogéneo, más sano. Para planificar, tenemos más certezas y no tener viñedos muertos es mucho más rentable y sostenible. El sector del viñedo artesano que practica de verdad la sostenibilidad es el que aporta mayor valor añadido al consumidor, al territorio y al país. Son pequeños proyectos que nos enseñan caminos muy interesantes y con vocación de perdurar”.

En cierto modo, en el olvido se perdió uno de los principales objetivos de la poda, que es doble: a corto plazo, preparar a la planta para la siguiente campaña y, a la larga, hacer que sobreviva durante muchos años. La poda altamente mutilante quedó inscrita en la planta y aunque sus resultados tardan poco en verse, diseccionar la vid y someterla a una autopsia convence a los incrédulos. Cortada longitudinalmente, una vid que ha sido podada agresivamente muestra un gran porcentaje de madera muerta, alimento para distintas enfermedades de la planta, como los hongos de la yesca (*Stereum hirsutum* y *Phellinus igniarius*). “El diccionario castellano–viña no existe, pero las plantas también nos hablan porque las tallamos, las esculpimos”, dice Palacios, creador del podcast La Filoxera y cuya empresa filmó el multipremiado documental *Las podas olvidadas* (2018).

En el olvido se perdió uno de los principales objetivos de la poda, que es doble

Simonit&Sirch es una asesoría de poda italiana que ha sabido llevar el método de poda más respetuosa con la planta a todo el mundo. “Hemos redescubierto la poda antigua, la que se olvidó hace unos 40 años, y la divulgamos con una metodología actualizada, más precisa y fácil de comprender para todo el mundo, sin importar la lengua que hablen los podadores”, explica Massimo Guidici, maestro de poda y responsable de la filial francesa de la asesoría de poda Simonit&Sirch, que ofrece tanto cursos rápidos online de poda como planes de asesoría continuados para los viticultores en los que se sigue la evolución de la planta y se genera un manual privado e interno para cada viñedo y/o bodega. Muchos de sus conocimientos hoy pueden leerse al castellano gracias a la labor de la editorial Cultura Líquida, que ha traducido uno de los títulos escritos por Marco Simonit, *Manual de poda de la vid. Cordón permanente*.

A su poda la llaman ‘poda de respeto’ o, más técnicamente, ‘poda de ramificación’, “que es lo contrario a la ‘poda de castración’ que limita la planta en un espacio pequeño. Con la primera, se aplican cortes pequeños y se permite el desarrollo de la estructura de la planta, adaptándonos a la exigencia de cada región y a los objetivos de cada bodega”. Llegaron a la conclusión que dejar crecer la planta, provocarle menos heridas y mucho menores, era lo mejor para la planta. Lo aprendieron a las malas: “en Friuli, la región de donde es uno de los fundadores, Marco Simonit, hay dos variedades de uva muy sensibles a la yesca, el Sauvignon blanc y uno de sus parientes, el Friulano. Una mala poda hace que se cree una gran fuente de alimento para este hongo contra el que no hay solución legal –el arsénico se prohibió en Italia en 1977–, ya que trabaja desde el interior de la madera. Lo único que se puede hacer es actuar en prevención”.



Poda con el método Simonit&Sirch¡ (Wine Master Pruners Academy)

Guidici afirma que la planta bien podada tiene un mejor sistema linfático, lo cual la prepara ante el estrés hídrico de año en año, a pesar de que sufra condiciones climatológicas extremas, y mejora su longevidad. “Hemos trabajado con distintas universidades para comprobar de forma objetiva la resiliencia de las plantas podadas con nuestro método. Después de 10 o 15 años, una mala poda convierte en madera seca y corchosa entre el 50% y el 80% de una planta. Con nuestro método, se genera solamente un 5% de madera como mucho”. Este maestro podador concuerda con Palacios: “se han gestionado viñas sin pisarlas, desde un excel de datos de un ordenador, aplicando los productos fitosanitarios que trabajan con precisión. Mucho antes, se tenía el conocimiento empírico sin conocer todos los detalles concretos. Hoy combinamos un análisis refinado de los datos con una observación cuidada de la planta”.

Tal y como le sucedió a Palacios, Roc Gramona, de L’Enclòs de Peralba y profesor de poda, observó junto a su padre, Jaume Gramona, de la bodega penedesenca Gramona, que las vides morían prematuramente. “¡Problemas! Algo estábamos haciendo mal”, comenta. Su padre tuvo la ocasión de conocer a Simonit&Sirch en 2007 y 3 años más tarde los contrataron para reconvertir sus viñedos a este sistema. “Antes se podaba en vaso, que es un sistema de formación libre, y todo iba mejor. Hoy sabemos que se adapta mejor al cambio climático, pero desde los 70 se llevó a cabo un proceso de mecanización e industrialización que conducía a emparrar, al sistema de poda llamado cordón royat, muy muy mutilante, que no deja crecer la planta y que genera mucha necrosis porque abre notables canales de entrada para las enfermedades de la madera. Olvidar los conocimientos de nuestros ancestros representó un coste añadido muy elevado: es la viña vieja la que hace la mejor uva”.

Guidici afirma que la planta bien podada tiene un mejor sistema linfático, lo cual la prepara ante el estrés hídrico de año en año

Inspirados por las academias de poda de Champagne y del Loire, la familia Gramona decidió crear una propia, que Roc Gramona dirige desde 2018 y que se ha expandido por toda España y Portugal. “Había una necesidad del sector, ya que es muy perjudicial que las viñas duren menos. Actualmente, bodegas punteras como Vega Sicilia, Comando G, las bodegas líderes del Penedès y otros proyectos con inquietudes están aplicando esta nueva poda más respetuosa. Y lo vemos: su vegetación es más regular incluso en años de poca pluviometría, y tampoco tienen desequilibrios en la producción, mientras que si la vid está mal cortada, todo en ella se hunde en años complicados climatológicamente. Es un grano de arena más en cuestión de manejo para garantizar la salud de la planta”.

Desde Sanlúcar, el viticultor y enólogo Ramiro Ibáñez (Cota 45), cuenta cómo la poda que tradicionalmente se ha hecho en la zona es una que permite el libre crecimiento de la vid. “Es la denominada poda de ‘vara y pulgar’, una poda mixta con dos brazos que se alternan anualmente entre un pulgar corto de una yema y una vara larga de unas 7 u 8 yemas. A diferencia de otras podas mixtas, en esta los brazos se desarrollan formando espirales que giran cada una en un sentido, respetando al máximo el flujo de savia, evitando ser una poda lineal”. Escogida por ser la poda identitaria de la zona, Ibáñez afirma que es también la más idónea tanto para la variedad Listán o Palomino como para el tipo de vino que busca.

Lee también
7 vinos de Andalucía que deberías probar aunque no pises la Feria de Abril
MARÍA JOSÉ HUERTAS

“La poda vara y pulgar es una poda de respeto. Permite por un lado tener uva muy fina y vinos más elegantes. Y, por otro, consigue que en suelos muy pobres la viña sobreviva en las mejores condiciones”, señala el enólogo. “Nuestro reto es mantener este tipo de poda, que es un verdadero patrimonio vitícola de España, protegerla y difundir su conocimiento en otros lugares, y posee elementos que son aplicables a otras regiones dentro y fuera de nuestro país”.

Ibáñez dice que la poda es para él un aprendizaje en el cual sigue inmerso, y que ha aprendido gracias al conocimiento de grandes viticultores locales. “A nivel personal, una poda con la complejidad y exigencia en conocimiento como esta, te genera una mayor empatía con la vid. Te obliga a ponerte en su lugar, e intentar cuidarla lo mejor posible. Debo mucho al haber podado durante muchos años con diferentes estirpes y escuelas de mayetos”.

El viticultor y enólogo Ramiro Ibáñez (Cota 45) cuenta cómo la poda que tradicionalmente se ha hecho en la zona es una que permite el libre crecimiento de la vid

Preguntado por el interés que está generando una nueva poda, Palacios sostiene que “hay una tendencia creciente e imparable de esta nueva poda porque hay un gran interés por cuidar bien los viñedos. Una gran parte del sector está muy bien informada y sabe que los proyectos singulares necesitan sostenibilidad y rentabilidad, y esta poda respetuosa es la herramienta para conseguirlo. Además, no hay otra opción posible: las costuras del planeta están reventando por todos lados. Seguir por aquí es un camino hacia el precipicio. El cambio está ocurriendo ya y lo seguirá haciendo, y no nos queda otra, así que cuanto antes lo asumamos, mejor. Esta es una oportunidad para adecuar aspectos de nuestra vida y seguir generando impactos positivos, como el desarrollo rural y el relevo generacional”.

Si bien Guidici afirma que todavía falta mucha implementación de la formación en viticultura y de alumnos que quieran aprender, los cursos de Simonit&sSirch agotan sus plazas y generan lista de espera. “Cada vez se presta más atención a la vida de la planta, con criterios ecológicos o incluso biodinámicos. Estamos dejando atrás la viticultura química y mecánica de los años 80 y 90. Y aunque todavía existe el objetivo de producir vino barato, hoy el vino no es una comida, es un placer y un modo de vida, y esto responde un mayor respeto tanto por la vida de las plantas como las personas, es decir, a un cambio cultural global que también ha impactado en la viña”.

Para Gramona, la nueva poda está de moda y esto lo interpreta positivamente. “Frente la evidencia de que las plantas mal podadas empiezan a morir a los 10 años, la poda respetuosa está aportando un contenido de calidad y solucionando una problemática extendida en todo el sector”. No obstante, en su labor de formar encuentra algunos reticentes: “es difícil hacer cambiar de parecer a alguien que ha practicado un mismo tipo de poda durante 50 años. Por otra parte, formarse genera un coste y ser podador se paga mal, de forma que el sector está poco profesionalizado. Es un círculo vicioso”.

MOSTRAR 4 COMENTARIOS

MUNDODEPORTIVO

Fútbol Internacional

Koeman aconseja a Xavi Simons sobre su futuro

YACA GARCIA-PLANAS

Taboola Feed

La scarpa ortopedica che ti fa stare in piedi per più di 12 ore senza dolore!

SCARPE ORTOPEDICHE | Patrocinado

Ci ispiriamo alle cose fatte bene e con cura

Velasca | Patrocinado

Visti gli ultimi eventi, scopri se è il caso di investire in Bitcoin in questo momento

eToro | Patrocinado

Proteggi la tua casa giorno e notte con Verisure.

Antifurto Verisure | Patrocinado

Cargando siguiente contenido...

© La Vanguardia Ediciones, SLU Todos los derechos reservados.