

La calidad en un viñedo radica en la interceptación de la radiación solar por el conjunto de la vegetación. El manejo de la vegetación, desde la elección del sistema de poda, el sistema de conducción y las intervenciones posteriores en verde sobre su desarrollo, pretenden maximizar la captación de energía solar y favorecer un reparto homogéneo en la cepa.

En los últimos años, las técnicas de cultivo se han dirigido hacia la consecución de mayor desarrollo o vigor mediante la utilización de material vegetal sano y seleccionado, aportes de agua, mayores dotaciones de fertilizantes, mejora de la defensa fitosanitaria, etc. Esto ha conllevado un aumento de la superficie foliar de nuestro viñedo que es necesario distribuir adecuadamente para que sea efectiva.

En nuestra zona de clima cálido, donde se cultiva la vid en terrenos de albariza y con la mejora de las técnicas antes comentadas, el desarrollo vegetativo de la vid resulta excesivo y es necesario actuar sobre él para mejorar su exposición. Una de las técnicas sobre la que se está trabajando en este sentido, es buscar la mejor relación entre el desarrollo vegetativo y el plano de exposición de la vegetación de las variedades de vid.

En este trabajo se presentan los resultados obtenidos sobre dos variedades de vid, Tempranillo y Tintilla de Rota, al aumentar el plano de exposición de la vegetación. El ensayo se ha realizado en el marco del jerez y sobre dos campañas consecutivas, 2006 y 2007, estudiando las implicaciones de este aumento de espaldera sobre la exposición de la vegetación y de los racimos, y sus consecuencias sobre la calidad de la uva y el vino.

De los resultados se deduce que el aumento de espaldera repercute de distinta forma entre las dos variedades estudiadas, principalmente debido al ser la Tempranillo una variedad muy productiva y la Tintilla de Rota muy poco productiva. Las diferencias climatológicas entre las dos campañas inciden en los resultados de forma significativa. Aún así, se denotan diferencias en las características enológicas de los vinos producidos con esta técnica que suponen mejoras en la calidad organoléptica.