



Fenómeno ya se vive en todo el planeta:

El aroma y el sabor del vino también sufren los efectos del cambio climático

Olas de calor y heladas más intensas, en épocas que no eran las habituales, son algunos de los factores que están alterando los perfiles de las uvas y cómo los perciben los sentidos.

C. GONZÁLEZ

Vinos con más grados de alcohol, así como diferencias en su sabor, color y aroma son algunos de los efectos que el cambio climático está provocando en los perfiles organolépticos de esta bebida en todo el planeta, es decir, cómo los perciben los sentidos. Aunque se trata de cambios leves, ya suponen un desafío para los productores.

Porque lo que se sirve en la copa es el resultado de una serie de alteraciones que ya son evidentes en las zonas de cultivos, reconocen los expertos. Cambios que están determinados por el mayor número de días con altas temperaturas, olas de calor, variaciones térmicas que no eran habituales y heladas más intensas, entre otros factores.

Todo asociado al calentamiento global.

“Si alrededor de 2005 el último viñedo comercial estaba ubicado a la altura de Traiguén, hoy se pueden encontrar en Chile Chico, Chiloé y lago Ranco, por ejemplo. La aptitud climática (condiciones adecuadas para un cultivo) se ha ido desplazando hacia el sur producto del cambio climático”, advierte el bioquímico y enólogo Pablo Cañón, académico de la Escuela de Agronomía de la U. Mayor.

Por otro lado, hacia el norte, la sequía y el proceso de desertificación afectan a los cultivos en zonas como el Limarí, agrega el experto. Allí se ha producido poca acumulación de ‘horas frío’, que son la cantidad de horas en que la planta ha estado por debajo de cierta temperatura, “para que haya una adecuada floración y brotación. De lo contrario, brotan con mucha dificultad”.

La escasez de agua también juega en contra. “Si bien la vid es un frutal resistente y que tiene pocos requerimientos hídricos, igual necesita condiciones mínimas de agua para



El exceso de calor y luz hace que la uva acumule mayor cantidad de azúcar, que incide en una mayor graduación alcohólica.

su crecimiento”, dice Cañón.

Si a eso se suman altas temperaturas, se van añadiendo condiciones adversas que alteran el sabor, aroma y grado alcohólico, precisa el ingeniero agrónomo y enólogo Yerko Moreno, director del Centro Tecnológico de la Vid y el Vino, de la U. de Talca.

“Si en una zona vitivinícola comienza a aumentar la temperatura, eso incide en una menor acidez, que genera un sabor menos fresco; una disminución del color, por exceso de exposición de la fruta al sol. Además, cuando las parras tienen un mayor grado de estrés, los taninos, que son los compuestos que dan estructura en boca, pueden ser menos delicados, más reactivos, y se siente un sabor más astringente, grueso”.

Estudios internacionales muestran

que la subida de las temperaturas en el planeta ha elevado la graduación alcohólica de los vinos un promedio de 1,3 grados por década, desde 1992 hasta 2019. Esto plantea desafíos a las bodegas, que deben buscar formas de compensar la subida y preservar la calidad de sus productos.

“El grado alcohólico tiene una importancia relevante en lo que es el perfil sensorial. A mayor grado alcohólico, las notas frutales, que son muy apreciadas, disminuyen”, dice a la agencia EFE la enóloga y química del Centro Superior de Investigaciones Científicas de España (CSIC), María Pilar Sáenz.

Cañón explica que el exceso de calor y luz hace que la uva acumule mayor cantidad de azúcar, “que incide en una mayor graduación alcohólica”.

La menor acidez, junto con alterar el sabor, “hace que sean más susceptibles a la contaminación por microorganismos”, agrega el enólogo. Además, la acidez es muy importante para el envejecimiento de los vinos.

Por otra parte, el hecho de que en los meses de calor la variación térmica entre el día y la noche esté siendo cada vez menor, afecta considerablemente a la formación de antocianos, “compuestos fenólicos implicados en el color de los vinos presentes en los hollejos de las uvas”, comenta a EFE Andrea Casquete, directora de proyectos de la Plataforma Tecnológica del Vino (España).

El cambio climático también está produciendo un adelanto en la fecha de vendimia, agregan los expertos.

Lúpulos en riesgo

Las condiciones climáticas están afectando la producción del lúpulo aromático, valorado por su capacidad para dar a la cerveza su característico sabor amargo. Según un estudio publicado en la revista Nature Communications este año, analizando datos de cinco plantaciones en Alemania, Eslovenia y la República Checa (principales productores de lúpulo en Europa, junto con Polonia), el incremento de las temperaturas y la disminución de las precipitaciones están reduciendo tanto los rendimientos como la concentración de los compuestos que otorgan a la bebida su refrescante acidez.

Los rendimientos disminuyeron entre 9,5% y 19,4% en el período 1995-2018, en comparación con el período 1970-1995.

Estos cambios en los perfiles sensoriales pueden originar que un vino que habitualmente representa unas determinadas características sepa diferente, cambie de color o desprendida otros aromas.

Aunque de momento estas variaciones no son drásticas, precisa Sáenz, ya implican tomar medidas.

“Estos cambios obligan a los productores a ajustar prácticas de manejo, como optimizar formas de riego; el manejo del follaje para portar el aroma y el color; también se ha ido cambiando la orientación de las hileras de vides para impedir que el sol caiga de lleno en la fruta”, comenta Moreno.

Asimismo, agrega Sáenz, se están buscando nuevas variedades de vid, mejor adaptadas al cambio climático y “capaces de mantener la tipicidad sensorial en los vinos finales”, al tiempo que las bodegas están implementando tecnologías que permitan aminorar la cantidad de alcohol de un vino ya elaborado.