

¿Cómo afecta el cambio climático al vino chileno?

Incertidumbre respecto al comportamiento del clima, disminución de agua disponible y aumento de temperatura, son algunas de las dificultades que enfrenta la industria vitivinícola en Chile.



El cambio climático supone nuevos desafíos en el manejo de los viñedos en nuestro país. Así lo explicó Yerko Moreno, director del Centro Tecnológico de la Vid y el Vino de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Talca, quien desglosó las problemáticas que pueden aquejar a estos cultivos.

“Si uno se fija con atención en las últimas cinco o seis temporadas, no hemos te-

nido nunca una exactamente igual a otra y eso impone un grado de incertidumbre importante en los productores en cuanto a las prácticas de manejo y les impide estimar de manera correcta, por ejemplo, los rendimientos que van a tener de un año a otro”, detalló.

La temperatura y la disminución de la disponibilidad de agua, comentó el especialista, también han modificado en los últimos años

las formas de conducción del manejo agronómico. Por tal sentido, aseguró que es necesario que la industria trabaje en un proceso de adaptación que contemple varias fases.

“Frente al cambio climático, lo primero que uno tiene que hacer es diversificar las formas de manejo. La segunda fase de esta adaptación podría ser, cambiar las variedades y, la tercera fase, sería modificar el establecimiento de los viñedos en otras zonas productivas, aunque yo estimo que esto no va a ocurrir antes de 50 o 70 años”, indicó.

Respecto a una alteración en los ciclos de brotación, floración y maduración de las uvas, el experto utalino aclaró que, “dependiendo del lugar donde nos encontremos, si es el valle central, la precordillera, la cordillera de la costa o las zonas más costeras, vamos a encon-

trar que algunas variedades van a tender a brotar y a completar su ciclo más temprano”.

Un ejemplo es lo que ocurre con la producción de espumante, ya que se están cosechando las uvas en el norte en el mes de enero, en circunstancias que debiesen cosecharse un mes después. Lo mismo ocurre en algunos viñedos del valle central, planteó el especialista.

En relación con la composición de la fruta, el académico Yerko Moreno explicó que, los estudios indican que un aumento de las temperaturas sí provoca cambios en la fruta y se produce una “disociación entre la acumulación de azúcares, la disminución de la acidez y la madurez fenólica de las parras, lo que termina con vinos más alcohólicos y un poquito más difíciles para el consumidor final”.

Un problema a escala global

Si bien la industria vitivinícola chilena, reconocida mundialmente por la calidad de sus vinos, enfrenta un futuro incierto debido al cambio climático, este fenómeno está impactando gradualmente a todas las regiones vitivinícolas del planeta. Sin embargo y, en el caso de Chile, precisó el experto, la reducción de la superficie dedicada a la producción de vino está dada por un aspecto más bien comercial que por el cambio climático en particular.

“Nuestro país va a tener que cambiar y modificar seguramente la totalidad o una gran parte de su superficie plantada. Aumentar la producción de vinos blancos, disminuir la producción de vinos tintos, y, si efectivamente las ventas no crecen en los próximos años, vamos a tener que seguir disminuyendo la superficie plantada”, concluyó.