

Ampelografía

CADA HOJA, UNA HISTORIA

Una forma de diferenciar las características individuales de las plantas de la uva es analizando, entre otras cosas, sus huellas foliares. La ampelografía se encarga de este procedimiento en donde la ciencia se escribe sobre las delicadas hojas de la vid.

TEXTO RENÉ GARCÍA • FOTO: ENRIQUE FUENTES

Uno de los factores más importantes a considerar al momento de elegir un vino es, sin duda, la variedad o las variedades con las que está elaborado. De esta forma se pueden intuir algunas de las características organolépticas que presumiblemente tendrá ese líquido alcohólico que permanece encerrado, cual genio, dentro de una botella. Tan creciente es esta tendencia de poner especial atención a los varietales, que algunos enófilos basan su decisión de compra únicamente en el tipo de uva del vino en cuestión. De hecho no es nada extraño escuchar que ciertos mercados, como el de los Estados Unidos, tienen una inclinación hacia los Cabernet o hacia los Chardonnay, sin que en realidad se especifiquen datos tan importantes como el lugar de su procedencia.

Y qué decir de regiones del Nuevo Mundo que han tomado como estandarte algunas cepas para darse a conocer en un nivel global. Tal es el caso de Chile con su Carmenère, Uruguay con la Tannat o Argentina con su emblemática Malbec, entre muchos ejemplos más. Pero dejando a un lado las etiquetas, en los viñedos se encuentran un sinnúmero de plantas que, aunque no traen un letrero que las identifique, dicen más con sus hojas y sus frutos acerca de sus características, de lo que cualquier etiqueta impresa pudiera expresar.

Las metas de la ampelografía

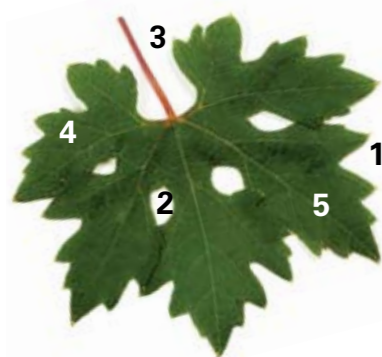
Para estudiar las características primordiales de las diferentes variedades de *vitis vinifera* (planta utilizada para hacer vino) existe la ampelografía, la ciencia de la vid dedicada al estudio y clasificación de las cepas. La ampelografía tiene varios fines. El primero de ellos sería el desarrollo de técnicas de identificación, lo que facilita el censo de las diferentes cepas. Otras de las finalidades de esta ciencia serían el estudio y la descripción de su ciclo vegetativo, así como la determinación de las cualidades y defectos de las diferentes cepas. Desde la aparición de la ampelografía,

en el siglo XIX, se determinó que un mismo nombre puede aplicarse a cepas diferentes, así como una misma cepa puede llevar varias designaciones. Actualmente se cuentan en el mundo unas 5 mil cepas cultivadas que, incluidas las traducciones, pueden llevar no menos de 40 mil nombres.

Por otra parte, la maestra en ciencias Ruth Celina Torres, quien imparte la asignatura de Anatomía y Fisiología de la Vid, en la especialidad en Enología y Viticultura de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), Campus Ensenada, explica que la identificación de las variedades de la *vitis vinifera* viene desde tiempos antiguos. "La palabra ampelografía viene del griego *ampelos*, que significa vid, y tiene por objeto identificar las diferentes variedades comerciales de uva que pudieran existir en un viñedo".

"En Baja California se debe hacer un trabajo en conjunto con los viticultores para contabilizar las variedades que tenemos disponibles en la región", expresa la especialista. Esto puede ayudar, agrega Torres, a reproducir más plantas de vid que beneficien la vitivinicultura mexicana, tomando en cuenta la capacidad de crecimiento y aprovechamiento de agua necesarios en Baja California. "Antes de comprar o reproducir cepas es necesario tenerlas bien identificadas para saber cuáles son más convenientes. Por eso se debe hacer un estudio ampelográfico en cada una de las variedades. Así se puede decir que, al momento de aumentar los viñedos, se tendrán específicamente las plantas deseadas, y con esto se evitará la inclusión de variedades con poca adaptabilidad", asegura.

Los factores a considerar al momento de identificar las diferentes plantas de vid son la forma de la hoja y de sus dientes, su tonalidad, la presencia de vellosidades en el envés (parte de atrás de la hoja), el color de sus bayas y la forma de los racimos. Tomando en cuenta estos parámetros, a continuación le presentamos algunas de las variedades más comunes en Baja California y sus características ampelográficas básicas. •



Características básicas de la hoja:

- 1 Dientes.
- 2 Lóbulos.
- 3 Seno Peciolar.
- 4 Vellosidad.
- 5 Textura.



CHARDONNAY

Sinónimos: Morillon, Pinot Chardonnay, Melon, Rousseau, Beaunois y Auxois.

Origen: Borgoña, Francia.

Aptitudes agronómicas: Sensible al Oidio y a la Botrytis, vigorosa, pero de producción media. Cepaje bastante adaptable a diferentes tipos de clima.

Características de la hoja: Las nuevas son de color verde con algunos toques bronceos, hojas adultas circulares con hasta cinco lóbulos no muy marcados. Dientes convexos medios a cortos con seno peciolar en U. El punto peciolar presenta una ligera tonalidad rojiza.

Características del fruto: El grano de uva es pequeño, redondo y adquiere un tono miel cuando madura. Esta uva blanca es favorita entre los productores por su adaptabilidad, al igual que la Cabernet Sauvignon. Es la variedad más plantada en Francia (Borgoña y Champagne) y su cultivo se ha visto favorecido en el Nuevo Mundo. Brinda unos aromas a mantequilla y nuez. En la región de Chablis el sabor es más mineral que los de América, con notas más afrutadas y de carácter propias del roble.

SAUVIGNON BLANC

Sinónimos: Surin, Blanc Fumé, Fié, Neuvilleois y Seyval.

Origen: Valle del Loira, Francia.

Aptitudes agronómicas: Vigorosa, sensible a Botritis y Mildiu.

Características de la hoja: Circulares con cinco lóbulos, dientes medios convexos en ambos lados y una leve ampolladura (forma irregular de pequeñas bolas). La hoja presenta una pilosidad (vellosidad) media en el envés. Seno peciolar abierto en V con una tonalidad ligeramente amarillenta en el punto peciolar.

Características del fruto: Racimos con un solo hombro con bayas pequeñas de color amarillo dorado. Es una variedad de uva blanca originaria de Francia encontrando su máxima expresión en el Valle del Loira. Fuera de ese país se ha adaptado noblemente en otras regiones de Chile, España, Austria, Sudáfrica y México, entre otros. Esta cepa brinda un carácter fresco, seco y afrutado. Goza de una excelente acidez de fruta y complejidad en sus aromas con notas florales y vegetales.



MOSCATEL

Sinónimos: Zibbibo de Pantellería, Moscatel Romano y White Hanepoot

Origen: Alejandría, Egipto.

Aptitudes agronómicas: Medianamente vigorosa y susceptible a podredumbre gris.

Características de la hoja: Las nuevas tienen una textura ligeramente algodonosa y de color verde con tintes rosados. Las hojas adultas son redondas y poco lobuladas. Seno peciolar en V con tendencia a convergente y con una tonalidad rojiza en el punto peciolar. Dientes numerosos, rectilíneos medianos y agudos. Bayas esféricas que forman un racimo cónico mediano.

Características del fruto: Esta variedad blanca del Mediterráneo tiene diversos sinónimos: Moscazo, Muscat de Frontignan, Muscat de Alsace, Muscadet, Moscazo d'Asti, entre otras. De ella se obtienen deliciosos vinos dulces, destacan los blancos secos muy aromáticos (rosa, naranja, miel de azahar). Los mejores vinos que produce son los de tipo dulce o semi-dulce, aunque no se pueden excluir los muscat secos que despiden aromas a rosas.

CABERNET SAUVIGNON

Sinónimos: Vidure, Petit Bouschet y Lafit.

Origen: Burdeos, Francia.

Aptitudes agronómicas: Vigorosa, sensible a enfermedades de la madera como Esca y Eutipa, así como Mildiu y Oidio.

Características de la hoja: Las más jóvenes se tornan rojizas con notas bronce. Las hojas maduras son circulares con cinco a siete lóbulos cóncavos bien marcados. Seno peciolar en forma de lira con el punto peciolar de color verde con algunas notas amarillentas.

Características del fruto: Es una uva noble que se ha adaptado a una gran cantidad de regiones vinícolas. Produce vinos con gran expresión y excelentes taninos, su color es intenso y en sus sabores y aromas predomina, entre otros, la grosella, la menta, y la pimienta. Se obtienen vinos de tal complejidad que regularmente se reposan desde 5 hasta 10 años para que alcance su máxima expresión. Es la variedad más popular en el mundo, es caldo base de los grandes vinos, incluidos los de Burdeos.



MERLOT

Sinónimos: Semillon Rouge, Merlau y Bigney.

Origen: Burdeos, Francia.

Aptitudes agronómicas: Medianamente vigorosa y de buena fertilidad. Resistente a enfermedades en general, pero es más susceptible a la podredumbre gris, que la Cabernet.

Características de la hoja: Circulares grandes con lóbulos bien marcados y con una textura ligeramente rugosa. Seno peciolar en U con tendencia a convergente (los lóbulos superiores tapan por lo general al lóbulo central). Punto peciolar de color amarillo verdoso.

Características del fruto: Bayas circulares pequeñas a medianas que forman racimos con alas. Sus características son similares a la Cabernet Sauvignon, sólo que con un carácter más suave y por lo mismo suele mezclarse con otras variedades más potentes para quitar corpulencia y agregar elegancia. En Burdeos es la uva tinta más plantada. Ofrece aromas frescos y frutales como las ciruelas, chocolate, naranjas amargas y balsámicos. Suele producir vinos excelentes como Château Petrus.

MALBEC

Sinónimos: Cot, Auxerrois y Extrangety.

Origen: Cahors, Francia.

Aptitudes agronómicas: Medianamente vigorosa y muy sensible a las heladas.

Características de la hoja: Al principio tienen una textura ligeramente algodonosa y de color verde bronceado. Las hojas adultas son redondas y orbiculares, ya sean enteras o trilobadas. Seno peciolar en U o V, abierto, con una tonalidad verde amarillenta en el punto peciolar. Dientes numerosos, pequeños angulosos y rectos.

Características del fruto: Bayas esféricas poco jugosas que forman un racimo cilíndrico con alas. El grano es menudo, de piel brñida, pulpa dulce y color negro azulado. Uva originaria del sudoeste de Francia, que se ha adaptado mejor al suelo argentino produciendo vinos excepcionales. Con ella se elaboran tintos plenos, afrutados y especiados con sabores a moras y zarzamoras. De aromas intensos y de color púrpura sumamente concentrado.



ZINFANDEL

Sinónimos: Vidure, Petit Bouschet y Lafit.

Origen: Hungría.

Aptitudes agronómicas: Medianamente vigorosa, sensible a la podredumbre gris.

Características de la hoja: Son pentagonales con cinco a siete lóbulos marcados en forma de lira con el punto peciolar de color verde con algunas notas ligeramente rojizas. Tiene dientes altamente pronunciados en forma rectilínea y un racimo cilíndrico con hombros conformado por bayas negras azuladas.

Características del fruto: Esta uva tinta tuvo un origen incierto, hasta que fueron realizadas las pruebas de ADN se pudo comprobar que es la misma variedad italiana llamada Primitivo, que se plantaba en Abulia al sur de Italia. Esta cepa es cultivada principalmente en California donde los vinos que produce son robustos, con un picor y sabor frutal cargado de aroma. De esta variedad se obtienen los famosos vinos rosados semidulces llamados rosados o White Zinfandel.



SYRAH

Sinónimos: Hermitage, Candive Noir, Entournein, Hignin Noir, Plan de la Biaune, Schiraz, Serine, Seräne, Shiraz, Sirac, Sirah y Syra.

Origen: Valle del Ródano, Francia.

Aptitudes agronómicas: Vigorosa y adaptable a terrenos de temperaturas altas.

Características de la hoja: Ligeramente alargada con cinco lóbulos bien marcados. Seno peciolar en V con una ligera coloración verde pálida en el punto peciolar. De racimos alargados cónicos conformados de bayas de color negro azulado.

Características del fruto: Su racimo es mediano, de forma cilíndrica y compacto, y sus bayas son pequeñas con forma ovoide y color azulado. Esta uva se asocia a dos lugares claves: la región de Valle de Rhone, Francia, o Hermitage y tierras australianas. Su sello se imprime en unos tintos opulentos, vigorosos, con cuerpo, gran cantidad de taninos y materia colorante, un característico aroma a violeta y cassis, con ligeros toques ahumados, así como una gran capacidad de envejecimiento.