

## ¿DE QUE SE ALIMENTAN NUESTRAS VIÑAS?

La **fertilización** es la gran olvidada de los factores de producción en **viticultura**, ahora se está rescatando el manejo del riego para producir uvas de calidad, pero seguimos sin darnos cuenta de que “por mucha agua que bebamos sin comida no crecemos”.

Durante la presente añada 2010 hemos iniciado un **estudio sobre la nutrición en vid**, en cuanto a su modo de acción a nivel fisiológico y sus efectos sobre la calidad y producción de las uvas.

El objetivo del estudio es en primera instancia, **definir la variabilidad nutricional** descrita, por el tipo de suelo, tipo de agua de riego, dosis de fertilizantes, variedad de uva y manejo agronómico. Para ello se han seleccionado de una finca de viñedo comercial en plena producción, diferentes variedades (Petit Verdot, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot), diversos tipos de suelo (calizo, limoso, arcilloso) y dos manejos agronómicos (con y sin aclareo de racimos) definiendo 7 parcelas de control o puntos de muestreo.

Así pues, se ha planteado la colaboración de tres aspectos fundamentales en la investigación vitícola, por un lado el **viticultor-bodeguero** y por otro el **centro tecnológico-laboratorio**, sirviendo de nexo de unión la figura de los **técnicos especializados**:

- **Finca del Regajo** es un nuevo proyecto enológico familiar, con una larga tradición vitícola, situado en el término municipal de Fuenteálamo (Albacete), que desde 2007 elabora sus vinos ‘Puerto Pinar, Macedonio y Macedonio Selección’ procedentes de su propio viñedo situado a una altitud por encima de los 700 msnm. La finca está ubicada en la encrucijada de varias denominaciones de origen, pudiendo considerarse como D.O. Jumilla, D.O. Almansa o Vinos de la Tierra de Castilla, indicación esta última adoptada en los vinos de Finca del Regajo.
- **AGQ Labs** es un centro tecnológico que desarrolla su actividad en los sectores agroalimentario, medioambiental e industrial especializados en química agrícola. El gran valor que AGQ aporta, radica en conjugar este conocimiento químico con la ingeniería especializada. Las decisiones agronómicas se fundamentan en la información analítica que nos aportan los procedimientos de monitoreo y control del medio desarrollados internamente (análisis de planta), por lo que son expertos en el control del sistema suelo-planta-agua.



Sondas de succión

- **TresGe Wine Consulting** es una empresa multidisciplinar formada por profesionales de experiencia nacional e internacional en el mundo del vino que ofrece alternativas y propuestas a las empresas vitivinícolas con una visión global del negocio. Sus clientes son bodegas que desean un asesoramiento técnico especializado en las tres áreas estratégicas del negocio (Vino, Viña y Venta-Marketing), a través de un solo proveedor, con el objetivo de impulsar sus empresas o proyectos desde el origen.

Para alcanzar el objetivo propuesto, los **análisis** que estamos realizando en cada parcela de control son: análisis de la fertilidad del suelo, análisis inicial de agua, análisis de disolución de fertirriego (SFR) y su interacción con el suelo, análisis de la disponibilidad de nutrientes en el entorno radicular a diferentes profundidades) y análisis de la distribución de nutrientes en diferentes órganos de la planta. Cada punto de control se muestreará en **7 momentos fenológicos** diferentes durante el **ciclo de cultivo** (brotación, floración, tamaño guisante, cierre racimos, envero, vendimia y caída hojas), De este modo se obtiene una “radiografía nutricional” del cultivo, desde que el nutriente entra en el sistema de riego hasta que llega a formar parte de la propia uva.



Instalación sondas de succión

En este primer acercamiento a la fertilización vitícola, se pretende aumentar su conocimiento para dar respuesta a la pregunta: **¿de qué se alimentan nuestras cepas?** Con la finalidad de que en el futuro se mejoren y optimicen las aplicaciones fertilizantes en función de los objetivos de cada finca, así como el destino de cada uva, sin perder de vista que la finalidad es ‘vender botellas de vino y no kilos de uva’.