

Todo lo que sabes sobre el vino es erróneo

Jaime Costa

15 noviembre, 2016

Así titulan los científicos Lee Hannah y Terra Alpaugh un artículo publicado por la American Association of Wine Economists en el que abordan cuestiones de conservación y sostenibilidad de un sector que puede verse afectado radicalmente por el cambio climático. En realidad, lo que pretenden transmitir es que lo que actualmente sabemos sobre el vino puede no servirnos de nada ante lo que se avecina. Nociones tales como que «la mayoría de los vinos se producen en climas mediterráneos», «las regiones vinícolas europeas son unas exitosas herramientas de comercialización», «China no es un gran consumidor de vinos de estilo europeo» o «los vinos selectos no sufren comúnmente una manipulación química extensiva», serán, según estos autores, totalmente erróneas para el año 2050. Para entonces, el cambio climático, la cambiante demanda global, las nuevas técnicas de vinificación y las innovaciones en comercialización habrán transformado por completo la industria.

El cambio climático ensanchará las áreas actualmente aptas para la producción vinícola hacia el norte y hacia las alturas, mientras que hará más difícil la producción de vino en las áreas tradicionales. El vino elaborado con uvas *Vitis vinífera*, una especie ya domesticada hace cinco milenios y medio, fue originalmente una producción mediterránea, típica, por ejemplo, de griegos y egipcios. Las regiones de clima mediterráneo se caracterizan por su lluvia invernal y temperaturas estivales por encima de cero grados centígrados y se distribuyen, además, por distintos confines del mundo, como pueden ser California, Australia y el sur de Latinoamérica o de África. Con el cambio climático se abrirían al cultivo grandes regiones norteadas, aparte de las ya dedicadas a la producción vinícola, ya sea en China o en América, en sitios tales como Montana, la Columbia Británica o la zona protegida que va

desde el parque de Yellowstone hasta el río Yukón en Canadá.

No estaría claro el efecto de la elevación de la temperatura sobre la producción vinícola en las zonas tradicionales debido a que se ignoran los límites de la aceleración de la maduración, que ya está produciéndose, y la importancia del posible estrés hídrico (relación entre demanda y disponibilidad de agua). En el cultivo sin riego de la vid, parece que los efectos deletéreos serían menores y más fáciles de gestionar.

En el actual comercio del vino desempeñan un papel central los conceptos de «región productora» y de «denominación de origen», que son defendidos a ultranza por los productores tradicionales y combatidos por los nuevos países vinícolas, que prefieren regirse por la identificación varietal. Este es un punto candente, por ejemplo, en las actuales negociaciones del Tratado Transatlántico de Libre Comercio (TTIP). Si el cambio climático fuerza a implantar nuevas variedades y métodos de vinificación por parte de los productores tradicionales, su posición comercial se vería debilitada.

Respecto al futuro, la gran incógnita es China, que apenas despegaba como productora y cuya demanda, hoy desdeñable, puede estar en vías de convertirse en gigantesca. Al igual que están haciendo en otros sectores industriales, e incluso en nuestro fútbol nacional, los chinos andan comprando bodegas por Europa y América y subiendo los precios de cierre en las subastas de botellas selectas. Para las grandes ocasiones, los chinos priman el país de origen sobre otros factores, de ahí que dos tercios de sus importaciones proceden de la Unión Europea, con Francia como país preferido. Su futuro estaría en sustituir el vino de arroz y la cerveza por vino de uva, tanto de producción propia como importado.

¿Puede la manipulación química paliar o enmascarar los defectos de vinos producidos en las zonas menos favorecidas para su producción? Pudiera ser que sí a juzgar por ciertas comparaciones a ciegas, como las realizadas entre ciertos vinos de Nueva Jersey (Estados Unidos) y vinos tradicionales franceses. Algunas características, como el contenido en azúcar o la acidez, podrían ser fácilmente manipulables, pero no parece probable que los grandes vinos tradicionales lleguen a ser emulados mediante la alquimia de los nuevos métodos de vinificación; cosa bien distinta sería los vinos baratos.

Los autores terminan examinando los posibles impactos medioambientales de las nuevas tendencias globales en la producción y consumo de vino. Resulta inquietante leer cómo la fiebre del vino puede llegar a afectar a los hábitats de los pandas gigantes, los osos *grizzly*, los osos andinos o los macacos. Algunas multinacionales de las bebidas andan comprando terrenos en lugares exóticos donde hasta ahora no se había cultivado la vid.

¿Qué les parece un tintito de Tasmania para el aperitivo?