

Efectes de la variabilitat del clima i la topografia en la qualitat del raïm i vi de Garnatxa negra. DOQ Priorat

M. Nadal, A. Sánchez-Ortiz
Grup de recerca en Vitivinicultura, Departament de Bioquímica i Biotecnologia, Facultat d'Enologia,
Universitat Rovira i Virgili, Tarragona. e-mail: montserrat.nadal@urv.cat.

La DOQ Priorat mostra una topografia variable, amb precipitacions escasses i temperatures a l'estiu que s'eleven sovint per damunt 35°C. Endemés, el sòl pobre format per esquistos acusa la severitat i sequetat del clima fent perillar per tant, la sostenibilitat del cultiu de la vinya. Per avaluar l'efecte del terrer i la climatologia es varen contrastar les dades de rendiment i composició del raïm de Garnatxa en diferents parcel·les del territori en dues anyades ben diferenciades, una temperada i l'altra càlida severa. En el Priorat es diferencien dos mesoclimes segons la influència rebuda de brises i vents; una regió precoç càlida, on bufa el serè i que comprèn les vinyes dels municipis que s'obren cap a l'Ebre i una zona més tardana, temperada per les marinades, que inclou majoritàriament Poboleda i Porrera.

Les variables terrer i l'anyada modifiquen la producció i la composició del raïm i del vi. El sòls amb perfils heterogenis mostren més variabilitat en el creixement foliar i qualitat final del vi. Els sucres en el raïm foren més elevats en zona precoç i s'acumularen preferentment en terrasses superiors. En anys càlids els antocians disminueixen en regió precoç. Contràriament en anys temperats, els antocians són similars entre parcel·les, exceptuant les zones de maduració tardana i en altitud, on la maduració resulta incompleta. A destacar, la disminució apreciable d'antocians una setmana abans de la verema que té lloc només en zones primerenques. La topografia és la variable amb més influència sobre el rendiment; en terrasses superiors la collita de raïm resulta menor. L'efecte sever causat per l'increment de temperatures entre verol i maduració afecten la composició de la polpa, provocant una disjunció entre la maduresa de la polpa i la fenòlica de la pell. Els resultats d'aquest estudi ens indiquen que les parcel·les situades en zones primerenques i en sòls més pedregosos són més vulnerables en anyades de climatologia severa, mostrant al final de maduració un important augment de sucres que no es correspon amb la conseqüent concentració de antocians en baixa.