



**FA: 28**

**VID (*Vitis*)**

**Orientación productiva:** Fruto

**Adaptación al entorno:** adaptación alta a Galicia / norte de Portugal.

**Combinabilidad con otras producciones:** Media

**Principales amenazas:** Las condiciones climáticas adversas. La fauna salvaje (conejo, jabalí, etc.). Normativa si el producto no es para autoconsumo.

## INVERSIONES

La adquisición de la planta. Existen múltiples variedades de vid por las que se puede optar. Para decantarse por las más adecuadas será necesario en primer lugar, decidir la orientación productiva (uva de mesa o para vinificación), la pertenencia a una denominación de origen (D.O) si el área de actuación se encontrara en la delimitación geográfica de alguna de ellas (las D.O. cuentan con reglamentos que entre otras cosas regulan el porcentaje menor o mayor de variedades preferentes frente a otras admitidas) o IGP (Indicaciones Geográficas Protegidas), análisis del mercado si no se va a transformar, y en caso de realizar transformación analizar la caracterización de los vinos resultantes (pues en la transformación de uva a vino, la variedad de uva junto con las levaduras empleadas son lo que dará como resultado un producto diferenciado).

En Galicia las variedades más afamadas son el Albariño, el Mencía y el Godello, aunque se emplean muchas otras: Agudelo, Albarín Tinto, Albarín Blanco, Albilla, Branca de Monterrei, Brancellao, Brancellao Branco, Brujidera, Caiño Branco, Caiño Longo, Caiño Tinto, Castañal, Catalán, Corbillón, Dona Branca, Espadeiro, Ferrón, Garnacha, Garrido Fino, Gran Negro, Loureira, Malvasía, Merenzao, Moscatel, Mouratón, Palomino, Pedral, Pirixileira, Promisión, Sousón, Tempranillo, Treixadura, Torrontés ou Verdello entre otras.

En Portugal tenemos la Baga o Periquita, la Touriga Nacional, la Touriga Franca, la Tinta Cao, la Tinta Roriz, Arinto, Roupeiro o la Amarela.

Deberán tenerse en cuenta las necesidades de maquinaria y mano de obra para laborear el terreno, plantar y recolectar (ya sea manualmente o de forma mecanizada). En algunas ocasiones es necesario el riego (normalmente por goteo) para establecerse.

Puede necesitar entutorado, en función del sistema de conducción y poda por el que se opte, o abanclado del terreno. También el almacenaje y acondicionamiento del producto en caso de no producirse venta directa sin almacenaje.

Debe señalarse que para este cultivo se precisa de autorización, que puede ser para nuevas plantaciones, para replantaciones, o autorización por conversión de derechos de plantación (el plazo para esta última termina en diciembre de 2020).

En cuanto al laboreo, este será profundo para la plantación del viñedo, y posteriormente se centrará en labores para control de malas hierbas o eliminación de costra superficial, pudiendo en algunos casos optarse por labores más profundas para renovación radicular. En cuanto al control de malas hierbas puede optarse también por otras alternativas diferentes al laboreo (sea este manual

o mecanizado), como el uso de herbicidas (de pre o post emergencia), o el MANEJO de una cubierta vegetal permanente que además protege el suelo de la erosión. Debe tenerse en cuenta que la cubierta vegetal tiene ventajas (sostenibilidad ambiental, control de plagas natural al incrementarse la diversidad biológica), e inconvenientes (competencia por recursos hídricos, menor desarrollo foliar). Como cubierta vegetal se recomienda usar especies de ciclo corto (como la cebada/veza) y con capacidad de autosiembra, aunque también puede optarse por dejar la cubierta espontánea, en ambos casos, para su MANEJO puede optarse por pastoreo (con oca por ejemplo) o desbroce (manual o mecanizado).

**MANEJO:** El viñedo es una planta longeva y rústica, capaz de instalarse en terrenos marginales. El clima condiciona la altura máxima de cultivo, que se encuentra entorno a los 500 metros. La inclinación del terreno reduce el riesgo de heladas y la ventilación de la parcela, lo que disminuye la incidencia de enfermedades fúngicas. Se deben evitar parcelas con orientación norte y buscar que la incidencia de los rayos solares sea perpendicular en el suelo, al fin de incrementar su temperatura. La orientación de las filas debe ser norte-sur. Los primeros años de la planta serán destinados a conformación del “esqueleto”.

Es un cultivo que requiere poda para su formación, su MANEJO e incluso su renovación.

Existen distintos tipos de formación del viñedo (vaso, espaldera, emparrado) y de sistemas de poda (corto, vara arqueada, guyot), la selección de uno u otro vendrá definida por la superficie foliar efectiva que se desee conseguir, la facilidad en la mecanización de los labores agrícolas, y el microclima que tengamos, pues se sabe que el incremento en altura provoca un retraso en la maduración por encontrarse los racimos a menor temperatura y más ventilados al estar más distanciados del suelo, lo que disminuye a su vez los ataques por hongos. Así se explica que en zonas cálidas y húmedas se opte por emparrados, o espaldera alta, mientras que en zonas de interior y menos húmedas se tienda a manejos más bajos. También debe tenerse en cuenta la inversión, ya que podas en vaso no necesitan entutorado mientras que en la espaldera y el emparrado sí es necesario.

Debe prestarse atención a las posibles carencias de nutrientes. Las enfermedades más destacables son el mildiu, el black rot, los nematodos y la botrytis. En el viñedo la prevención de enfermedades es más importante que la propia curación. El azufre, especialmente en polvo, tiene grandes propiedades fitosanitarias (esencialmente como fungicida y acaricida), fertilizantes y bioestimulantes, y suele complementarse con sulfato de cobre. En la aplicación de azufre debe serse cuidadoso, pues con temperaturas elevadas puede provocar quemaduras en hojas y uvas.

Así en primavera, cuando las yemas comienzan a desarrollarse se puede aplicar azufre en polvo para la excoriosis. Si posteriormente aparecen coleópteros o larvas (Pedro y Becha) existen insecticidas de contacto (también para cultivos ecológicos). La incidencia del mildiu en Portugal y Galicia disminuye de oeste a este (variando de tres o cuatro tratamientos al triple en zonas de costa poco ventiladas), se puede aplicar sulfato de cobre, u otro tipo de tratamientos sistémicos, complementado con azufre mojable si se detecta también oidio. El Black Rot en agricultura ecológica resulta difícil de tratar, existiendo en agricultura convencional productos de buena eficacia.

En Galicia todas las explotaciones agrarias deben llevar un registro de los tratamientos fitosanitarios y la necesidad o no de contar con un asesor de fitosanitarios se puede consultar en: <https://ovmediorural.xunta.gal/es/tramites/ropo> . y también en [https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/LISTA%20DE%20CULTIVOS%20EXENTOS%20ASESORAMIENTO\\_tcm30-57924.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/LISTA%20DE%20CULTIVOS%20EXENTOS%20ASESORAMIENTO_tcm30-57924.pdf), donde se indica que se está exento de esta figura en superficies menores de 2ha para uva de mesa y de 5 ha para uva de transformación.

## APROVECHAMIENTO

Uva para consumo en fresco o para vinificación principalmente.

## BIBLIOGRAFÍA Y PAGINAS DE REFERENCIA

En Galicia, la Estación fitopatológica do Areeiro publica avisos fitosanitarios periódicamente en su web [http://www.efa-dip.org/es/index\\_es.htm](http://www.efa-dip.org/es/index_es.htm) . Existen guías de gestión de plagas como la publicada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ([https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIAUVADETRANSFORMACION\\_tcm30-57934.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIAUVADETRANSFORMACION_tcm30-57934.pdf) ), que deben revisarse especialmente si el cultivo se implanta en espacios protegidos.

También se cuenta con la Estación viticultura y enología de Galicia <https://evega.xunta.gal/> que tiene un catálogo de recursos genéticos (<https://evega.xunta.gal/gl/recursos-xeneticos-da-vid> ) donde se describen la fenología, las valoraciones o la situación actual de los mismos, entre otras variables.

Potencial aromático de las variedades de vid cultivadas en Galicia, Vilanova et al. [https://libraria.xunta.gal/sites/default/files/downloads/publicacion/libro\\_vid\\_i\\_castellano.pdf](https://libraria.xunta.gal/sites/default/files/downloads/publicacion/libro_vid_i_castellano.pdf)

<http://www.vitis.mbg.csic.es/vitis/>