



Bodegas señeras

La viticultura de Bodegas Pago de Cirsus en la Navarra cálida



Una de las razones por las cuales España se ha convertido en un reconocido productor de caldos de calidad es que sus bodegas han incorporado excelentes enólogos. El adecuado tratamiento del viñedo y de la uva permite obtener el máximo rendimiento en el vino resultante. Son muchas las bodegas que están destacando por las técnicas innovadoras que aplican en la viticultura. Aquí recogemos la experiencia de una en particular, Pago de Cirsus, de cuyos viñedos se ocupa Juan Antonio Leza, de VITIS TOP Asesores Viticultura.

fenoles en la uva.

- Empleo de la Teledetección: Mediante fotografías aéreas o de satélite, se llega a zonificar el viñedo de la finca en función de su comportamiento. Tras un tratamiento matemático y estadístico de las imágenes se clasifica el viñedo de forma georreferenciada. Esto permite por ejemplo hacer operaciones dirigidas como riegos, abonados, podas... de modo que a cada zona diferente se la trata como si fuese una parcela aislada aunque este dentro del mismo sector de cultivo.

Esto facilita acometer planes de homogenización del cultivo ya que se determina con precisión cuales son las porciones de mayor calidad intentando imitar con el resto del viñedo a estas zonas mejores.

Otra gran potencialidad de esta herramienta es organización de la Vendimia agrupando la recolección por calidades homogéneas. Se vendimian y se elaboran por separado todas las zonas diferentes que salen de este estudio de teledetección-zonificación, de modo que en bodega a cada partida de uva se le hace una vinificación acorde a sus características (temperatura fermentación, días de maceración...)

En definitiva, se puede concluir diciendo que en Bodegas Pago de Cirsus se practica una viticultura diferente, razonada y con criterios de calidad bien definidos. Todo ello en un marco y con unas condiciones naturales ideales para disfrutar practicando una viticultura de calidad. □

Bodegas Pago de Cirsus, propiedad del empresario **Iñaki Nuñez**, se encuentra enclavada al sur de Navarra, en la localidad de Ablitas. La bodega está rodeada por un espectacular viñedo de 140 Ha, cubriendo las faldas de una colina sobre la que se asienta el edificio de bodega y un precioso hotel Château con gran encanto.

El enclave se encuentra a 400 metros sobre el nivel del mar, en un terreno de suaves colinas, amplias dehesas ganaderas y olivares centenarios. El viñedo esta compuesto por variedades tintas y blancas entre las que caben destacar: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo para los vinos tintos y Chardonnay, Moscatel de grano menudo para los vinos blancos y de postre.

“La agronomía y, en particular la viticultura, son inexactas y solamente mediante el buen conocimiento del trinomio Planta-Suelo-Clima, apoyándose en la tecnología disponible, se puede practicar una viticultura de precisión.”

De la mano de **Juan Antonio Leza**, como asesor vitícola, se practican unas técnicas de cultivo modernas y razonadas de forma que los tres pilares básicos de la viticultura (planta, suelo y clima) interactúan de forma controlada para llegar a obtener uva de la calidad perseguida.

La agronomía, y en particular la viticultura, son ciencias inexactas y solamente mediante el buen conocimiento del trinomio Planta-Suelo-Clima, apoyándose en la tecnología disponible, se puede practicar una viticultura de precisión para orientar el comportamiento de la planta de una forma predefinida y obtener por tanto la uva con unas características prefijadas. En función de estas característi-

cas prefijadas de uva, se obtienen después los diferentes vinos que darán lugar a la amplia gama de productos que comercializa la bodega.

Juan Antonio Leza desarrolla su actividad en numerosas zonas de la Península Ibérica asesorando a bodegas de renombre. Conoce bien el viñedo desde muy pequeño, con formación, riojano de nacimiento, con gran inquietud por la viticultura “de cualquier sitio”

Según él, la finca de Pago de Cirsus tiene algunas características interesantes para la obtención de vino de altísima calidad:

- Está en manos de personas muy cualificadas que saben cual es el producto que se quiere elaborar antes de que brote la viña. Asesorados también por el prestigioso enólogo francés **Jean-Marc Sauboua** se definen los itinerarios y técnicas de vinificación más apropiadas para valorizar los atributos de cada partida de uva.

- Esta en una zona cálida y de clima continental, lo que facilita la obtención de vinos modernos ya que la uva consigue alcanzar maduraciones muy completas. Días calurosos y noches frescas favorecen la madurez aromática y gustativa de hollejos, pepitas y pulpas de las uvas.

- Presencia de variedades muy apropiadas para este clima, como el caso del Cabernet Sauvignon, que siendo variedad de ciclo muy largo consigue madurar en condiciones ideales llegando a dar unos frutos de calidad difícil de superar. Uno de los Cabernets más maduros y equilibrados de España.

- Los suelos tienen gran vocación vitícola, con la presencia de arcillas y caliza, que son garante de viñedos equilibrados.

- Zona bien ventilada con predominancia de vientos del Norte o “cierzo” que facilitan una buena sanidad de los racimos y permiten una escasa utilización de tratamientos fitosanitarios.

- En definitiva, “Un terroir” ideal para obtener la calidad perseguida.

Algunas técnicas novedosas que se emplean en esta “viticultura razonada” son:

- Control de humedad en Planta-suelo-Clima, de forma que se conoce en todo momento cual es la exigencia del clima sobre las plantas, como varía la humedad del suelo por el consumo de las plantas

y de la evaporación y como la planta responde a estas variaciones. Para ello se toman medidas en continuo de

- Control de los parámetros climáticos mediante Estación climática.

- Control del contenido de humedad del suelo mediante sondas a diferentes profundidades

- Control del estado hídrico de la planta mediante Dendrometría (medida de las microvariaciones del diámetro del tronco en continuo)

Con la interpretación adecuada de estos datos se maneja el riego de forma controlada, teniendo bajo control, especialmente en el verano el Estrés Hídrico. Es la única forma de distinguir claramente entre Regar con criterios de calidad y Echar agua a Ojmetro. Este control permite que las plantas lleguen activas hasta el final del ciclo vegetativo, favoreciendo maduraciones equilibradas con contenidos compensados de azúcares, ácidos, aromas y poli-



Vista del Hotel-château Pago de Cirsus, inmediatamente próximo al viñedo.

