

El sofre i la qualitat del raïm

Si no ho interpretem malament, el sofre diu que té una acció molt favorable en la qualitat del raïm. Just ara quan el sofre és marginat en poder ser substituït per altres productes prou eficaços contra l'oïdi o malura. Però una cosa és que hi hagi productes de prou eficàcia en la prevenció i eradicació de l'oïdi i, altra, que aquests productes siguin efectius en millorar la qualitat del raïm, que suposem que no ho són o entenem que no ho són. El sofre, en canvi, el coneixem com a producte idoni contra oïdi. I hem anat substituït el sofre pols per altres productes per ser prou eficaços i, alhora, de fàcil aplicació i poder-los aplicar juntament amb els tractaments antimíldiu o altres, que redueixen la despesa d'aplicació. Un concepte que cal tenir-lo en consideració per allò que s'ha de reduir la despesa si és possible.

Durant anys el sofre ha estat gairebé l'únic producte per fer front a l'oïdi i encara avui el sofre ho és quan es practica una viticultura ecològica, bé que també li han sortit substituïts. El sofre perd adeptes, no perquè no sigui vàlid, sinó perquè es simplifica la feina. Enrere es deixen les bondats del sofre com a antioïdi, afavoridor de la fecundació de la flor, lluita contra els àcars i un estimulador de l'absorció de la majoria de nutrients que intervenen en la nutrició de les plantes. I potser altres coses que podríem afegir-hi que ara desconeixem. En tot cas, el sofre pols segueix com un producte indispensable, tot i que en la pràctica es busquin substituïts en pro d'una aplicació més còmoda, però obviant les seves bondats. I això no és bo, o no és bo del tot, i els viticultors ho sabem. Ara més quan s'ha donat el sofre com un producte capaç de millorar la qualitat dels raïms. Això és el que es diu.

Si, tal qual ho diem, millora o milloraria la qualitat del raïm directament relacionada amb el nombre de llavors que té el gra de raïm. Un nombre gran de llavors per gra, faria que el gra fos gros i perd en aromes i polifenols en raïm negre. Un nombre molt petit de llavors, reduït a una per gra, és o seria un símptoma d'un raïm de més qualitat en un sentit d'aromes i polifenols. Cap preguntar com aconseguir sols una llavor per gra en termes amples, quan el normal és que un gra de raïm tingui de

dos a tres llavors, segons la classe de cep. Ja se sap que cada varietat o vinífera té la seva característica pròpia de vegetació, producció i altres. Si s'agafa un cabernet s'observa que té aquelles dues llavors per gra, que seria el doble d'allò idoni per donar el millor raïm i, lògicament el millor vi, que és, en definitiva, allò que es busca.

Es tractaria, doncs, d'aplicar sofre en pols als ceps pensant en l'oïdi, si es vol, però amb la vista posada en afavorir una reducció de llavors en el gra de raïm pensant en la qualitat. El tractament o l'aplicació s'hauria de fer uns 8 dies abans de la floració, que se suposa que és el moment que el sofre té o tindria capacitat de reduir el nombre de llavors. Potser costa d'entendre que el sofre tingui la virtut de reduir el nombre de llavors i millorar així la qualitat del raïm. Però sí que és veritat que els estudis donen aquest resultat, ho hem d'entendre així. Si ara, a l'acció del sofre pols contra oïdi, àcars, fecundació i altres, hi afegim una millora de la qualitat del raïm, tot pot tenir interès reivindicar no obviar aquells tres tractaments de sofre pols que eren habituals fa pocs anys. Bé que un s'hauria de fer 8 dies abans de la floració.

Per contra, sembla que l'adobat potàssic, la potassa, no exerceix un efecte positiu en això de les aromes i els polifenols en no reduir el nombre de llavors del gra. Just això xoca una mica per allò que la potassa aporta o millora el nivell de sucres del raïm, dóna als ceps resistència a la sequera... I potser no és qüestió de desestimar el potassi en l'adobat dels ceps pel fet que no redueixi llavors del gra de raïm. La potassa o el potassi aconsegueix la seva funció que és afavorir un nivell de sucres al raïm a fi d'obtenir una graduació alcohòlica que faci viable el vi. D'allò que es tractaria és de no posar més potassa d'allò que és necessari. Això ho tindran solucionat aquells conreadors que fan viticultura ecològica, on no fa falta aportació de potassi directe, n'hi ha prou amb el que genera la matèria orgànica el més natural possible.

En aquest sentit seria bo disposar d'indicacions en funció de la destinació de la producció i els requisits que ha de tenir el raïm. De fet, ja hi ha elaboradors que apliquen el seu

criteri en qüestió de l'adobat i productes pesticides per obtenir un vi o raïm millor. Potser tot això queda un xic lluny perquè dedicar massa atenció a la vinya, en la majoria de casos, no és prou rendible. L'explotació vitícola, però, no deixa de ser una empresa que requereix un coneixement de les diferents actuacions que són necessàries i valorar-ne tot el procés. Si reduir la dosi de potassi és positiu per millorar alguns aspectes del vi, i no perjudica la qualitat en aromes i polifenols, caldrà entendre-ho així. I si una aportació, o aportacions, de sofre pot donar lloc a un raïm d'una sola llavor per gra, gra més petit, però millor en això de les aromes, s'ha de considerar.

Que ara es digui que el sofre pols disminueix el nombre de llavors del gra i millora aspectes de la qualitat del raïm, és indicatiu que aquest pot ser un camí per aquells elaboradors que volen un raïm d'unes característiques determinades. Els conreadors no sempre podem decidir allò que interessa si els elaboradors no manifesten les seves preferències. Però conscients que cada dia més hi ha una tendència en això que en diuen viticultura de precisió, on poden entrar-hi diferents conceptes, a més de determinar la qualitat dels raïms d'un punt determinat. Segur que el sòl és un factor bàsic, però moltes vegades el seu comportament es pot millorar partint de donar-l'hi un o altre tractament, igual que es pot fer als ceps.

Nosaltres, però, seguirem apostant pel sofre pols com a producte antioïdi que té, a més, altres molts valors. I si ara ens diuen que el sofre pols pot millorar la qualitat del raïm aplicat en un moment concret, tenim una altra raó per bogar pel sofre. Bé que això no vol dir que s'hagin de desestimar tot un seguit d'innovacions que s'han donat els últims anys en la prevenció i control de l'oïdi. Igual com passa amb els productes antimíldiu que aporten grans solucions, però que no es pot obviar el coure si es volen mantenir els ceps en òptimes condicions. Amb el sofre pols, tot i que l'aplicació sigui més molesta, s'ha de partir del mateix concepte. Siguem avantguardistes, però conservadors alhora si això és bo.

El sofre sempre l'hem considerat un antioïdi i, a més, sembla que millora la qualitat del raïm.



Més de mig segle elaborant oli d'oliva

Molí d'oli Josep Lluch - C/ Sta. Maria, 32 - Guardiola de Font-rubí - 93 897 91 78

EL MOLÍ AMB MÉS TRADICIÓ

- Us comprem les olives
- Us fem l'oli de les vostres olives i sempre als millors preus del mercat.

VENDA D'OLI VERGE D'OLIVA ARBEQUINA DE 1ª QUALITAT

Bar EL CENTRE

- Menú diari • Menjars per encàrrec (grups)
- Plats combinats • Entrepans...

C/ Escoles, 1 - Tel. 93 897 46 84
SANTA FE DEL PENEDES