

9. Los híbridos productores directos

Los científicos europeos probaron distintas hibridaciones, comprobándose que efectivamente los híbridos resultantes eran mucho más resistentes a las plagas criptogámicas que las viníferas de origen.

Sin embargo los híbridos obtenidos, que en efecto resisten mejor los ataques criptogámicos, adolecían de defectos muy sensibles en lo que respecta a la calidad. Las uvas y sus vinos no tenían el sabor noble de las viníferas originales, sino olores que podríamos llamar exultantes a zarzaparrilla, etc., y otros sabores como a zorro (foxé), ratón, lana mojada, etc.

Estos híbridos también son bastante resistentes a la filoxera, como consecuencia de la superposición de caracteres de la vid americana y de las cepas de vinífera. Por consiguiente estas plantaciones de híbridos se extendieron de forma notable por las zonas vitícolas más húmedas de Europa, y concretamente en valles de Francia y Alemania.

En Francia llegaron a cubrir una superficie del orden de 400.000 ha.

En España hubo un inicio de expansión en las provincias de Castellón, León y en Galicia, con una superficie total del orden de 10.000 ha. pero se hizo un plan para erradicar estas plantaciones mediante el pago a los viticultores de una prima por arranque de estas cepas que tuvo éxito en las provincias de Castellón y León.

Sin embargo en Galicia este plan no tuvo el éxito esperado porque los consumidores gallegos están muy apegados a la riqueza colorante de los vinos tintos y los híbridos son muy ricos en estos polifenoles. Como consecuencia de todo ello los vinos de estas plantaciones residuales no pueden comercializarse embotellados y con marca, sino ser destinados únicamente al consumo de las propias explotaciones, o en último caso a la destilación.

Otro inconveniente de este vino es la facilidad de detectarlo, pues por una simple cromatografía de papel, revelada con luz ultravioleta, resulta una mancha característica de malvina o malvidina que es un diglucósido diferencial.

Esta mancha aparece también en las mezclas de vinos de híbridos con vinos normales de vitis vinífera.

Cuando empezó el movimiento comercial en Europa de estos vinos, fueron rechazadas varias partidas en que apareció la malvidina y se inició una reacción contraria a la expansión de estos híbridos.

Según la legislación comunitaria –actualmente el Reglamento de base es el 479/2008- no está permitido elaborar vinos con derecho a Denominación de Origen partiendo de vinos o de uva de híbridos productores directos, pero sí se puede utilizar para los vinos sin D.O., es decir para los antiguos “vinos de mesa”.

Es cierto que Alemania continúa haciendo ensayos sobre este tema y en particular hibridaciones sucesivas de plantas de híbridos con viníferas para disminuir progresivamente la influencia negativa de la vid americana respecto de la calidad, pero aún no se han conseguido resultados definitivos.

Recuerdo que la delegación alemana, en varias reuniones de la antigua Oficina Internacional del Vino (O.I.V.) y del Comité de Gestión de la Comisión Europea, así como del Grupo de Vinos del Consejo, defendía las plantaciones de híbridos bajo la faceta de que era un cultivo ecológico, ya que el viñedo no necesitaba tantos tratamientos en relación con los 14 ó más que necesita la vitis vinífera en esos parajes, dando lugar a menor polución en el suelo y en la atmósfera.

Nota biográfica. Mi contestación, como delegado español, era que el verdadero cultivo ecológico de la vid, consistía en hacer la plantación en zonas adecuadas para su cultivo, invitando a la delegación alemana a una visita al viñedo español, y concretamente a la Mancha, con más de 200.000 ha. de vid, como ejemplo de viñedo bien ubicado, que no da lugar a problemas de polución, pues con un tratamiento ó dos al año contra las plagas criptogámicas, era suficiente.

Los híbridos tienen un gran desarrollo en muchos países de clima húmedo de América del Sur, como Brasil y Uruguay, y de América del Norte como Canadá.

Entre los híbridos más extendidos destacamos los siguientes:

- Aurora.- Variedad de uva blanca. Area de difusión: Estado de Nueva Cork.
- Catawba.- Procede de la vitis Labrusca. Se utiliza en los ice wine de Canadá.
- Concord.- Procede también de la vitis Labrusca.
- Delaware.- Clásico sabor a uva chinche. También se utiliza en los ice wine.
- Isabella.- Procede de vitis Labrusca con su clásico sabor a uva chinche, muy extendida en Uruguay.
- Muscadine.- Sabor almizclado.
- Niagara.- Híbrido americano nativo.
- Seyval blanc.- Híbrido que parece provenir del Chablis.
- Vidal blanc.- Proviene de Ugni blanc (o Trebbiano) muy utilizada en los ice wine de la provincia de Niagara en Canadá.