

Brotación y Floración

Entre marzo y abril, la vid “despierta” con la **brotación**: yemas hinchadas revientan en brotes verdes llenos de clorofila. La temperatura del suelo supera los 10 °C y los días se alargan; la savia sube desde las raíces cargada de almidón convertido en azúcar. Cada brote es una promesa: en su interior ya está el racimo futuro. En variedades tempranas como Sauvignon Blanc, esto ocurre a finales de febrero; en Cabernet, a mediados de marzo.

En mayo-junio llega la **floración**, el momento más delicado. Racimos de 200-500 florecitas diminutas abren sus cálices; cada flor tiene 5 pétalos que caen en 3-5 días, dejando el ovario listo para la polinización. El viento del Pacífico y abejas silvestres del valle mueven el polen; la vid es autógama, pero la brisa mejora el cuajado. Temperaturas ideales: 20-25 °C día, 12-15 °C noche. En 10 días, el 80 % de flores fecundadas se convierten en bayas del tamaño de un grano de pimienta.

Riesgos:

- **Heladas tardías** (abril): -1 °C quema tejido joven; en 2019 perdimos 25 % en El Porvenir. Solución: aspersiones de agua que forman hielo protector o ventiladores que mezclan aire.
- **Granizadas** (mayo): bolas de 2 cm rompen brotes como cristal. Redes antigranizo cubren 30 % de nuestros viñedos. Sobre todo, en ojos negros.
- **Golpes de calor** (35 °C+): flores se secan y cae el cuajado, para esto usamos mallas de sombra 20 % y riego nocturno. Poca gente lo tiene.

En Deckman's, una brotación uniforme y floración completa significan racimos parejos, base de vinos vibrantes. Al servir: “Este rosado nació de una primavera sin heladas; cada baya cuajó perfecta bajo la brisa del valle”. ¡Mañana, el cambio de color que todos esperan!