Vuelve el mildiu, 120 años después

El Eco de Lemos dedicaba su portada en 1895 a una circular del Gobierno que alertaba de la extensión de la plaga

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Algo parecido a una tormenta perfecta se ha cebado con muchos viñedos de la Ribeira Sacra esta cosecha. Las benignas temperaturas invernales favorecieron la supervivencia de la población de hongos al pie de las vides durante los meses de parada vegetativa. Las cepas despertaron de su letargo en una primavera particularmente lluviosa. Solo se necesitaba una subida de temperaturas para que el mildiu explotase en las viñas.

Los primeros golpes de calor encendieron la mecha en mayo, cuando los racimos encaraban la siempre delicada etapa de la floración. Desde entonces, los daños causados por este hongo en alguna zonas de ribera han sido noticia. También lo fueron, curiosamente, en 1895. El periódico local *El eco de Lemos* dedicaba entonces un amplio espacio en su portada a los estragos causados por esa temida enfermedad de la vid.

Editado en Monforte entre los años 1895 y 1899, *El eco de Lemos* se definía como «periódico bisemanal consagrado a los intereses generales y locales». La viticultura entraba en su lista de prioridades. La portada del ejemplar editado el sábado 15 de junio de 1895 —que conserva el coleccionista monfortino José Luis Martínez Montero— reproduce bajo el titular de *Contra el 'mildew'* —denominación del hongo en inglés— el contenido de circular del Gobierno Civil de Lugo que alertaba del mal estado de los viñedos de la zona.

También en Quiroga

Ni siquiera se libraban aquel año de los daños del mildiu los viñedos de la zona de Quiroga, que según detalla esta publicación local hasta entonces «se creían aún inmunes» a los ataques del hongo. La circular del Gobierno civil de la provincia —insertada el 17 de abril de 1895 en el *Boletín Oficial del Estado*— recogía una serie de observaciones «para el tratamiento de la plaga imperante, principalmente en la circunscripción de Lemos». Ya en aquella época se incidía en la necesidad de actuar con carácter preventivo, con el tiempo oportuno y «antes que las cepas estén atacadas del mal».

«Cuando los nuevos brotes de la cepa alcancen una longitud de diez o doce centímetros debe darse el primer tratamiento, el segundo un mes después», proponían los técnicos de la época.

Sulfatadas dos veces

«Si observa que las cepas sulfatadas por dos veces no presentan ninguna mancha amarilla en sus hojas en su cara superior y blanca en la inferior, ni sus racimos ofrecen ningún grano arrugado, duro y de color rojo vinoso, en este caso puede retardar el tercer tratamiento hasta que principien a tintar las uvas, en cuya época, sin esperar más, debe darse el tercer tratamiento», prosigue el listado de recomendaciones divulgadas por el *Eco de Lemos* en el año 1895.

De producirse lluvias de cierta intensidad que pudiesen lavar los tratamientos aplicados previamente, se aconsejaba repetir las aplicaciones de sulfato de cobre en cuanto levantase el tiempo y sin dejar pasar más de veinticuatro horas.

EL HONGO

Uno de los peores enemigos de la vid

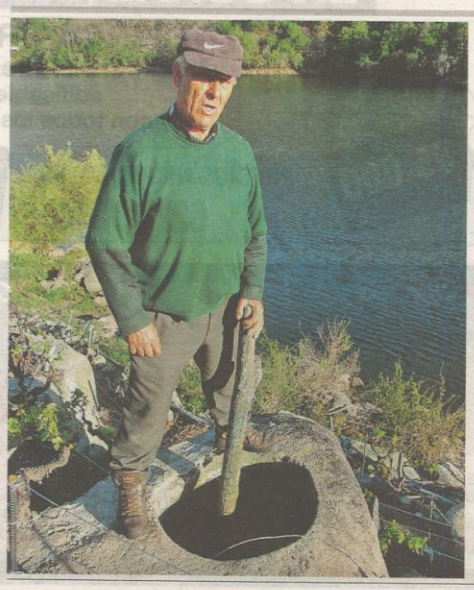
El hongo causante del mildiu se conserva durante los meses de invierno en las hojas muertas de la vid. En primavera se dan las condiciones para su eclosión, en mayor o menor medida. Con temperaturas superiores a doce grados, y después de dos días de lluvia de cierta intensidad, germinan las esporas o huevos invernales del hongo. Las manchas blanquecinas y aceitosas delatan su presencia en la hoja. Si pasa al racimo, la uva se recubre de una pelusa blanquecina y acaba por secar

En la foto superior, José Luis Martínez Montero con el ejemplar de «El eco de Lemos» de 1895 que recogía en su portada los estragos del mildiu en la comarca. En la foto de la derecha aparece el artículo, que lleva el título de «Contra el 'mildew'». ROI FERNÁNDEZ

Agua, sulfato de cobre y cal viva, la receta del «caldo bordelés»

Cien litros de agua, dos kilos de sulfato de cobre y setecientos gramos de cal viva en piedra. Es la receta del *caldo bordelés* que divulgaba en el año 1985 *El eco de Lemos* entre los viticultores de la zona. Era el remedio más eficaz para hacer frente al mildiu, cuyos estragos habían motivado entonces una alerta del Gobierno Civil. La mezcla debía prepararse en una vasija de madera o barro, aunque muchos viticultores lo hacían a pie de viña. En muchos viñedos de la Ribeira Sacra todavía se encuentran agujeros practicados en la roca donde se preparaba este tratamiento fitosanitario. La fórmula que ofrecía la publicación editada en Monforte era, según precisaba la información, «la más admitida y de resultado práctico» para combatir el mildiu.

Los efectos devastadores del mildiu se mantendrían a lo largo de la primera década del siglo XX, lo que movió a la Dirección General de Agricultura, Minas y Montes a publicar una orden que instaba a los centros de investigación vitícola de toda España a divulgar entre los viticultores los resultados de sus estudios. El coleccionista monfortino José Luis Martínez Montero localizó uno de los trabajos más interesantes que vieron la luz en esa época. Lleva por título *El mildiu de la vid, instrucciones prácticas para reconocerlo y combatirlo*, y fue publicado en 1915 por Claudio Oliveras Massó, director de la estación de viticultura y enología de Reus. Después de un siglo, es un trabajo que no ha perdido vigencia.



HUELLAS DEL PASADO

El tratamiento se preparaba a pie de viña

El *caldo bordelés* es un producto fitosanitario de contacto que aún se puede encontrar en el mercado. Se elabora a base de sulfato de cobre, principal enemigo del hongo causante del mildiu. Al tratarse de un tratamiento que no pasa al interior de la vid, suele ser utilizado en explotaciones de cultivo ecológico. La mayoría de los viticultores se inclinan, por mayor seguridad, por productos penetrantes y sistémicos. A finales del siglo XIX era la única forma de atajar el mildiu. Pero entonces había que elaborarlo antes de su aplicación, mezclando sus distintos compuestos. En la foto, de una viña de Chanteiro, aparece un agujero en la roca para preparar el caldo bordelés. FOTO CARLOS RUEDA