SISTEMAS ESPECIALES DEL VINO AUSTRALIANO

Rutherglen, vinos dulces botritizados y viñedos históricos de Barossa

Caterina Capurro

RESUMEN

Este documento examina tres sistemas singulares del patrimonio vitivinícola australiano que responden a criterios conceptualmente diferentes: la clasificación regional de los vinos dulces fortificados de Rutherglen, los vinos dulces obtenidos mediante botritización o concentración de la uva, y la Barossa Old Vine Charter. El análisis distingue entre evolución durante la maduración en bodega, mecanismos de concentración previos a la vinificación y antigüedad cronológica de las vides. A partir de fuentes normativas, científicas y sectoriales, se precisan el alcance y las limitaciones de cada sistema, evitando interpretarlos como una única jerarquía nacional de calidad. El documento está concebido como lectura académica y recurso docente para el estudio del vino australiano.

Palabras clave: Australia; Rutherglen; Muscat; Topaque; *Botrytis cinerea*; Riverina; Barossa; viñas viejas; vinos fortificados; patrimonio vitivinícola.

ABSTRACT

This document examines three distinctive systems within Australia's viticultural heritage, each based on a different conceptual criterion: the regional classification of Rutherglen fortified sweet wines, sweet wines produced through botrytisation or pre-fermentation grape concentration, and the Barossa Old Vine Charter. The analysis distinguishes between maturation and development in the winery, mechanisms of grape concentration before vinification, and the chronological age of vines. Drawing on regulatory, scientific and wine-industry sources, the document clarifies the scope and limitations of each system and avoids presenting them as a single national quality hierarchy. This document is intended as an academic and teaching resource for the study of Australian wine.

Keywords: Australia; Rutherglen; Muscat; Topaque; *Botrytis cinerea*; Riverina; Barossa; old vines; fortified wines; viticultural heritage.

Versión 1.0 · 2026

© 2026 Caterina Capurro. Esta obra se distribuye bajo la licencia Creative Commons Atribución/Reconocimiento-NoComercial-SinDerivados 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.21629882

Nota metodológica. Este documento corresponde a una revisión documental de carácter descriptivo y educativo. La información fue contrastada mediante fuentes normativas, publicaciones científicas, organismos sectoriales y entidades regionales o productores cuando no se localizaron especificaciones equivalentes en fuentes regulatorias. Los valores presentados como orientativos no deben interpretarse como límites legales, salvo indicación expresa. Fuentes comprobadas hasta julio de 2026.

Contexto e importancia

Australia construyó buena parte de su identidad vitivinícola mediante la combinación de la innovación técnica y la conservación de un patrimonio excepcional. Dentro de este recorrido destacan tres expresiones singulares:

- los vinos dulces fortificados de **Rutherglen**, en Victoria;
- los vinos elaborados con uvas botritizadas de **Riverina**, en Nueva Gales del Sur;
- y los viñedos históricos de **Barossa**, en Australia Meridional.

En Rutherglen, generaciones de productores conservaron reservas de vino de distintas edades y perfeccionaron un estilo marcado por fortificación, crianza oxidativa, evaporación y ensamblaje.

En 1995, un grupo de productores de Rutherglen estableció voluntariamente una clasificación regional de cuatro categorías —Rutherglen, Classic, Grand y Rare— destinada a comunicar una progresión de riqueza, concentración, complejidad, edad media orientativa e intensidad sensorial en sus vinos Muscat; el sistema se aplica también a los vinos regionales elaborados con Muscadelle.

Este último estilo se elabora principalmente con la variedad Muscadelle y fue conocido históricamente en Australia como Tokay, término posteriormente sustituido por Topaque para respetar la protección de las denominaciones vinculadas con Tokaj, Hungría.

En Riverina, las condiciones cálidas y la humedad disponible en momentos decisivos permitieron desarrollar vinos dulces a partir de uvas afectadas por podredumbre noble. El estilo **Botrytis Semillon** se convirtió en la expresión australiana más reconocida de este método. A diferencia de Rutherglen, estos vinos no se organizan en una clasificación jerárquica nacional: se distinguen por el mecanismo de concentración de la uva y por términos descriptivos como Botrytis, Late Harvest o Noble Late Harvest.

En Barossa, la supervivencia de viñedos plantados desde el siglo XIX convirtió la edad de las vides en un valor histórico y agrícola de relevancia mundial. La Barossa Old Vine Charter, adoptada regionalmente en 2009, estableció umbrales cronológicos para reconocer esas parcelas, fortalecer su trazabilidad y favorecer su conservación frente al riesgo de arranque o sustitución.

Estos sistemas son importantes porque convierten conocimientos transmitidos durante generaciones en criterios comprensibles, documentables y verificables. Permiten estudiar tres dimensiones del vino australiano: la evolución de reservas históricas en bodega, la concentración natural o inducida de la uva y la continuidad biológica del viñedo.

I. Rutherglen: clasificación de vinos dulces fortificados en Australia

DEFINICIÓN Sistema regional aplicado a Rutherglen Muscat y Rutherglen Topaque que distingue cuatro categorías —Rutherglen, Classic, Grand y Rare— según una progresión de edad media orientativa, riqueza, concentración, complejidad e intensidad estilística. Rutherglen Muscat se elabora principalmente con Muscat à Petits Grains Rouge; Rutherglen Topaque, con un mínimo de 85 % de Muscadelle.

1. Introducción: Rutherglen, territorio y tradición

Rutherglen es una región vitivinícola situada en el noreste del estado de Victoria, próxima al río Murray y a la frontera con Nueva Gales del Sur. Su clima cálido, seco y continental favorece una maduración avanzada de la uva y ha permitido desarrollar una de las tradiciones de vinos dulces fortificados más reconocidas del país. La región produce diferentes estilos de vino, pero alcanzó especial notoriedad por sus vinos elaborados con *Muscat à Petits Grains Rouge*, conocida localmente como *Rutherglen Brown Muscat*, y con *Muscadelle*, variedad utilizada en los vinos denominados Topaque. Mediante fortificación, prolongada maduración en madera, evolución oxidativa, evaporación y ensamblaje de partidas de diferentes edades, estos vinos adquieren progresivamente mayor concentración, complejidad y profundidad. En este contexto, Rutherglen posee un doble significado: identifica la región de procedencia y también da nombre al primer nivel de su clasificación regional, seguido por Classic, Grand y Rare. Por ello, comprender Rutherglen exige estudiar conjuntamente territorio, variedades, elaboración, tiempo de crianza y criterios de clasificación.

2. ¿Qué clasifica?

La clasificación de Rutherglen organiza determinados vinos dulces fortificados de la región de Victoria, según su edad media orientativa, concentración, complejidad sensorial, textura y desarrollo de caracteres de crianza. No es una simple escala de azúcar. En este caso una categoría de mayor madurez estilística debe expresar mayor profundidad y evolución, no únicamente mayor dulzor. Para comprender el sistema hay que separar cuatro conceptos:

Dulzor es la percepción producida principalmente por los azúcares residuales.

Fortificación consiste en añadir un destilado de origen vínico para elevar la graduación alcohólica, interrumpir o limitar la actividad fermentativa y conservar una proporción del azúcar natural de la uva.

Maduración, en este contexto, comprende las transformaciones físicas, químicas y sensoriales que experimenta el vino durante su permanencia prolongada en recipientes de madera. No debe confundirse con la maduración de la uva en la vid ni con el envejecimiento posterior en botella.

Clasificación es la asignación del vino a una categoría del sistema regional —Rutherglen, Classic, Grand o Rare— de acuerdo con su edad media orientativa y con su concentración, complejidad y desarrollo sensorial.

Los cuatro fenómenos están relacionados, pero no son equivalentes.

PRINCIPIO FUNDAMENTAL Rutherglen no ordena vinos únicamente de menos a más dulces. Distingue expresiones progresivamente más maduras, concentradas, complejas y seleccionadas.

3. Familias comprendidas

La secuencia Rutherglen–Classic–Grand–Rare se utiliza en dos familias regionales:

- ✓ **Rutherglen Muscat:** vino fortificado elaborado con Muscat à Petits Grains Rouge, conocida históricamente en Australia como Brown Muscat. Tiende a expresar rosa seca, pasas, higos, dátiles, caramelo y especias.
- ✓ **Rutherglen Topaque:** vino fortificado elaborado con un mínimo de 85 % de Muscadelle. El término Topaque sustituyó a la antigua denominación australiana Tokay tras los acuerdos de protección de indicaciones geográficas. Suele mostrar notas de té, miel oscura, café, malta, caramelo y frutos secos. **Topaque** es una marca de certificación registrada, administrada por Wine Australia. Su utilización está reservada a productores autorizados y a vinos fortificados australianos que cumplan las condiciones establecidas en el *Australian Wine Industry Fortified Wine Code of Practice*. Por tanto, no debe tratarse simplemente como un término genérico equivalente a “vino fortificado de Muscadelle”.

La variedad importa porque aporta la materia aromática de partida. Muscat conserva una huella varietal intensamente floral y frutal incluso después de una crianza prolongada. Muscadelle suele evolucionar hacia registros de té, café, miel y frutos secos. La clasificación utiliza la misma secuencia nominal para ambas familias, pero no significa que deban oler o saber igual.

4. Elaboración y papel del tiempo

Las uvas se cosechan con elevada madurez. La fermentación se detiene mediante fortificación, lo que conserva parte del azúcar natural. Los vinos maduran después en madera durante años o décadas. La evolución oxidativa transforma progresivamente el color y los aromas, mientras la evaporación reduce el volumen y aumenta la concentración relativa de azúcares, ácidos, glicerol y otros componentes no volátiles. Como resultado, aparecen tonalidades ámbar o caoba y aromas de fruta seca, nueces, café, cacao, caramelo y especias.

La crianza prolongada también puede desarrollar carácter rancio: en este contexto es una expresión deliberada de maduración oxidativa —nuez, madera curada, café y notas balsámicas— y no debe confundirse automáticamente con un defecto.

4.1 Del mosto al vino fortificado

La uva se deja alcanzar una madurez elevada y puede mostrar cierto grado de pasificación.

El mosto inicia la fermentación alcohólica: las levaduras convierten una parte de los azúcares en etanol. Antes de que las levaduras consuman todo el azúcar fermentable, se añade un destilado vínico de perfil generalmente neutro. El incremento de la graduación inhibe la actividad fermentativa y deja una cantidad importante de azúcar residual. En el momento de la fortificación

condiciona el equilibrio: cuanto antes se detenga la fermentación, mayor proporción de azúcar permanecerá, aunque la decisión final también considera alcohol, acidez, aroma y estructura.

La maceración, el prensado, la separación de los sólidos y la fortificación no siguen una secuencia única: el orden de estas operaciones depende de la variedad, del productor y del estilo buscado. Una vez finalizadas estas etapas, el vino se clarifica mediante trasiegos y se conduce a recipientes de madera para su maduración.

4.2 ¿Qué significa realmente concentración?

En este contexto, concentración no significa simplemente «mucho sabor».

Durante la maduración en madera se pierde una fracción del volumen por evaporación —la denominada merma o «porción de los ángeles»—. Al disminuir el volumen de agua y alcohol, aumenta la concentración relativa de los componentes no volátiles, entre ellos azúcares, ácidos, glicerol, compuestos fenólicos y otras sustancias del extracto.

El resultado puede sentirse más denso, viscoso y persistente.

La concentración física debe permanecer equilibrada:

- Si el azúcar aumenta sin suficiente acidez, el vino puede resultar pesado;

- Si la oxidación domina, puede perder definición varietal;

- Si el alcohol sobresale, puede sentirse cálido.

Una categoría de mayor madurez estilística requiere que dulzor, acidez, alcohol, extracto y aromas evolucionados formen un conjunto integrado.

4.3 Oxidación, calor y evolución aromática

Durante la crianza, la interacción entre exposición gradual al oxígeno, tiempo, temperatura y concentración por evaporación transforma el color, el aroma y la textura. Los tonos evolucionan desde el ámbar hacia el caoba, mientras se desarrollan descriptores de frutos secos, caramelo, café, cacao, especias y madera curada.

El clima cálido de Rutherglen favorece la evaporación y acelera diversas reacciones de maduración. Esta evolución oxidativa forma parte del estilo cuando conserva limpieza, equilibrio, definición aromática y complejidad.

4.4 Ensamblaje y edad media

La mayoría de estos vinos no corresponde a una única cosecha. Se construye mezclando partidas de diferentes edades.

Por ello, la edad media atribuida a cada categoría describe el perfil general del ensamblaje: una mezcla puede integrar componentes relativamente jóvenes y proporciones menores de reservas considerablemente más antiguas. Tampoco debe afirmarse que todos los productores emplean una solera formal; comparten la lógica de mezclar edades, pero los sistemas de bodega pueden variar.

El ensamblaje cumple tres funciones técnicas:

- ✓ Primero, combina la fruta y vivacidad de componentes jóvenes con la profundidad de reservas antiguas.
- ✓ Segundo, permite mantener una identidad reconocible entre embotellados.
- ✓ Tercero, permite ajustar el equilibrio del conjunto: una partida puede aportar frescura; otra, textura; otra, complejidad oxidativa; y otra, persistencia.

La edad media es, por tanto, una propiedad ponderada de la mezcla y no la edad exacta de cada gota.

Para un especialista, la pregunta no es solo '¿cuántos años tiene?', sino '¿qué proporción de fruta primaria, evolución oxidativa, densidad, acidez y persistencia construye el ensamblaje?'. Esa lectura explica por qué dos vinos de edad semejante pueden ocupar categorías diferentes.

5. Dulzor: alcance y precisión normativa

Australia utiliza descriptores sensoriales y comerciales como dry, off-dry, medium sweet y sweet, pero no posee una clasificación nacional obligatoria que asigne a esos términos intervalos propios y uniformes de azúcar residual. Por ello, los umbrales de azúcar residual establecidos por otras jurisdicciones no deben trasladarse ni presentarse como una clasificación legal australiana.

En Rutherglen, el azúcar residual es un indicador relevante de riqueza y concentración, pero no determina por sí solo la categoría. Grand y Rare pueden compartir intervalos de azúcar y diferenciarse por la edad media, la selección de reservas, la complejidad, la textura y el desarrollo de la crianza oxidativa.

Azúcar medido vs dulzor percibido

El azúcar residual se expresa analíticamente en gramos por litro; el dulzor es una respuesta sensorial. No existe una equivalencia perfecta entre ambos.

Una *acidez* suficiente puede moderar la percepción de dulzor y aportar tensión; el *alcohol* contribuye al volumen y a la sensación de calidez, mientras la *temperatura, la viscosidad y los compuestos aromáticos* modifican la percepción global.

Dos vinos con azúcar residual semejante pueden mostrar diferente sensación de dulzor si su acidez, alcohol y estructura no son iguales.

Por ello, los rangos de azúcar sirven para describir el estilo, no para sustituir la cata ni la evaluación del equilibrio. En una lectura profesional deben interpretarse junto con pH, acidez titulable, alcohol, extracto y perfil aromático.

6. Las cuatro categorías

Categoría	Edad Promedio	Rango orientativo de azúcar residual[1]	Expresión Estilística
Rutherglen	3–5 años	180–240 g/L	Fruta y pasas; menor evolución oxidativa y textura comparativamente más ágil.
Classic	6–10 años	200–280 g/L	Mayor riqueza; fruta seca, especias, madera curada y rasgos maduros de crianza.
Grand	11–19 años	270–400 g/L	Gran concentración; melaza, cacao, frutos secos tostados y carácter rancio desarrollado.
Rare	≥20 años	270–400 g/L	Selección excepcional de reservas antiguas; excepcional profundidad, complejidad y persistencia.

[1] Edades medias orientativas según Explore Rutherglen. Rangos orientativos de azúcar residual publicados por Chambers Rosewood Vineyards para Rutherglen Muscat. Estos valores describen perfiles estilísticos habituales; no constituyen límites legales obligatorios ni determinan por sí solos la categoría. Topaque debe elaborarse con un mínimo de 85 % de Muscadelle y fue conocido históricamente en Australia como Tokay.

7. Conclusiones

- ✓ Las edades son orientativas del estilo y del ensamblaje; no significan que todo el líquido tenga exactamente la misma edad.
- ✓ El azúcar residual puede aumentar con la concentración, pero no determina por sí solo la categoría.
- ✓ Rare no significa únicamente antiguo: dentro del sistema regional, identifica selecciones excepcionales de reservas que muestran elevada concentración, equilibrio, complejidad y desarrollo de crianza.
- ✓ La clasificación no se aplica a todos los vinos dulces australianos ni a los vinos botritizados o de cosecha tardía en general.
- ✓ Una categoría de mayor madurez estilística presenta mayor evolución, concentración y complejidad. Esto no convierte las categorías en una jerarquía universal de calidad: Rutherglen y Classic conservan deliberadamente mayor frescura y definición de fruta primaria.
- ✓ El carácter rancio debe entenderse como evolución oxidativa noble y controlada; aromas sucios, avinagrados o apagados no se justifican por la edad.

Fuentes específicas: Rutherglen

Referencia	Enlace
Explore Rutherglen. (s. f.). *Rutherglen Muscat: The classification*.	Rutherglen Muscat - Rutherglen
Wine Australia. (2016, 26 de octubre). *Rutherglen: Larger than life… and twice as lovely*.	Rutherglen: Larger Than Life… And Twice As Lovely | Wine Australia
Wine Australia. (2018). *Aged Australian wine: Educator guide* [PDF].	AusWine_AGEDAUSWINE_Educators_Guide_FA2.pdf
Wine Australia. (s. f.). *Additional labelling terms: Apera and Topaque*.	https://www.wineaustralia.com/labelling/additional-labelling-terms
Chambers Rosewood Vineyards. (s. f.). *Muscat in Rutherglen*.	https://www.chambersrosewood.com.au/grapevine/muscat

II. Vinos dulces botritizados y de concentración en la vid

DEFINICIÓN Familia de vinos dulces cuya identidad se explica por el mecanismo de concentración de la uva. Australia reconoce y utiliza estos descriptores, pero no los ordena dentro de una jerarquía nacional de calidad.

1. Importancia dentro del vino australiano

Los vinos botritizados representan otra de las grandes tradiciones dulces de Australia.

Su referencia más reconocida es el Botrytis Semillon de Riverina, en Nueva Gales del Sur.

El estilo alcanzó proyección internacional durante la década de 1980 y demostró que una región cálida podía producir vinos dulces de gran intensidad aromática, frescura y capacidad de evolución cuando coincidían variedad, clima y manejo adecuados.

Su importancia no reside en una clasificación jerárquica, sino en la singularidad del mecanismo de concentración. Mientras Rutherglen desarrolla buena parte de su complejidad mediante fortificación y larga maduración oxidativa, el vino botritizado nace de una transformación que comienza en la propia baya antes de la cosecha.

PRECISIÓN TERMINOLÓGICA Botrytis, Late Harvest y Noble Late Harvest describen el estado de la uva, el momento de cosecha o la intervención de la podredumbre noble; Cordon Cut identifica una técnica vitícola de concentración. Estos términos no son categorías jerárquicas ni constituyen una clasificación nacional australiana.

2. Qué es la podredumbre noble

Botrytis cinerea es un hongo capaz de producir resultados opuestos. En condiciones desfavorables causa podredumbre gris, deteriora la fruta y reduce su valor enológico. Bajo una alternancia adecuada de humedad y periodos secos puede desarrollarse como podredumbre noble: afecta la piel de la baya, favorece la pérdida progresiva de agua y concentra los componentes del mosto.

La distinción no depende únicamente de la presencia del microorganismo. Importan el momento de la infección, la sanidad inicial de la fruta, la humedad, la ventilación, la temperatura y la velocidad de deshidratación. Una infección demasiado temprana o persistentemente húmeda puede destruir tejido y generar aromas indeseables; una evolución noble requiere fruta madura y condiciones que limiten la podredumbre destructiva.

3. Qué cambia en la uva

La pérdida de agua reduce el volumen y la masa de la baya, aumentando la concentración relativa de azúcares y otros solutos.

Sin embargo, la composición final no responde únicamente a la deshidratación: *Botrytis cinerea* consume y transforma parte de los azúcares y ácidos orgánicos, altera compuestos fenólicos y nitrogenados y favorece la formación de metabolitos como glicerol y ácido glucónico.

Estas transformaciones modifican la composición del mosto y contribuyen al perfil aromático característico de los vinos botritizados.

Por ello, un vino botritizado no equivale simplemente a un vino elaborado con uvas más dulces: posee una firma química y sensorial propia. Entre los descriptores frecuentes aparecen albaricoque, durazno seco, miel, cítricos confitados, cera, especias y, en algunos casos, notas asociadas al azafrán.

Pero la acidez es esencial: aporta tensión y evita que la elevada concentración de azúcar se perciba plana o pesada.

4. Riverina y el Botrytis Semillon

Riverina combina clima cálido, disponibilidad de agua y episodios de humedad capaces de favorecer el desarrollo de *Botrytis cinerea* en determinados años y sitios.

Sémillon se consolidó como la variedad emblemática de este estilo en Riverina por su aptitud para desarrollar podredumbre noble y producir vinos de elevada concentración y complejidad aromática.

El equilibrio final depende de la acidez conservada en la uva, el grado y la evolución de la infección por *Botrytis cinerea*, la fecha de cosecha, las condiciones de la añada y las decisiones de vinificación.

El resultado suele presentar color dorado, elevada intensidad aromática y textura untuosa, con un equilibrio construido sobre tres ejes: azúcar residual, acidez y compuestos aromáticos procedentes de la variedad y de las transformaciones asociadas a la acción noble de *Botrytis cinerea*. La calidad no se mide por dulzor máximo, sino por limpieza, precisión aromática, tensión, profundidad y persistencia.

5. Diferencias entre los principales estilos

Método	Mecanismo dominante	Implicación técnica
Botrytis	Deshidratación y transformación metabólica de la baya por acción de *Botrytis cinerea*	Concentración acompañada de una firma aromática específica de podredumbre noble.
Late Harvest	Permanencia prolongada de la uva en la vid	Mayor madurez y posible concentración de azúcares por permanencia prolongada en la vid; no requiere la intervención de *Botrytis cinerea*.
Noble Late Harvest	Cosecha tardía con podredumbre noble	Puede combinar sobremaduración, pérdida de agua y transformación metabólica por podredumbre noble; no corresponde a una categoría nacional con parámetros analíticos obligatorios.
Cordon Cut	Sección completa de los sarmientos o cargadores fructíferos, que interrumpe su conexión vascular con el resto de la planta.	Cordon Cut es una técnica de pasificación en la planta (*)

(*) Cordon Cut es una técnica de pasificación en la planta. Cuando la uva alcanza la madurez buscada, se corta completamente la base del sarmiento fructífero, interrumpiendo su conexión vascular con el tronco y las raíces. El sarmiento no cae porque permanece sostenido por la espaldera, y los racimos continúan unidos a él. Al dejar de recibir agua, las bayas se deshidratan progresivamente y concentran sus solutos.

6. Cómo interpretar el dulzor

El azúcar residual se mide en gramos por litro, pero el dulzor percibido depende de la matriz completa. La acidez, el alcohol, la viscosidad, la temperatura y los aromas modifican la respuesta sensorial. Dos vinos con la misma concentración de azúcar pueden mostrar distinto equilibrio si difieren en acidez o estructura.

En consecuencia, los términos Botrytis o Noble Late Harvest no indican automáticamente un intervalo preciso de azúcar ni un nivel superior de calidad. Informan sobre el origen de la concentración; la evaluación cualitativa exige analizar equilibrio, pureza, complejidad y persistencia.

7. Etiquetado

En la presentación de vinos australianos pueden aparecer expresiones como Botrytis, Noble Late Harvest o Special Late Harvest, sujetas a las reglas de veracidad y a las exigencias del mercado de destino. Su utilización no crea una clasificación jerárquica comparable con las cuatro categorías de Rutherglen.

8. Conclusiones

- ✓ Botrytis describe la intervención favorable del hongo en la concentración y transformación de la fruta.
- ✓ Late Harvest describe el momento tardío de cosecha, no una cantidad legal uniforme de azúcar.
- ✓ Cordon Cut describe una técnica de concentración en la planta.
- ✓ Ninguno de estos términos garantiza por sí mismo calidad, longevidad o equilibrio.

Fuentes específicas: vinos botritizados

Referencia	Enlace
Wine Australia. (2018). *Semillon and Sauvignon Blanc: Educator guide* [PDF].	AusWine_Sem-Sav_Educators_Guide_AW-V2.pdf
Wine Australia. (s. f.). *Riesling: Facilitator guide* [PDF].	AWD_Riesling_FacilitatorGuide_1.pdf
Wine Australia. (2020). *Introduction to wine: Facilitator guide* [PDF].	AWD_IntroToWine_FacilitatorGuide.pdf
Blanco-Ulate, B., Amrine, K. C. H., Collins, T. S., Rivero, R. M., Vicente, A. R., Morales-Cruz, A., Doyle, C. L., Ye, Z., Allen, G., Heymann, H., Ebeler, S. E. y Cantu, D. (2015). Developmental and metabolic plasticity of white-skinned grape berries in response to *Botrytis cinerea* during noble rot. *Plant Physiology, 169*(4), 2422–2443.	https://doi.org/10.1104/pp.15.00852
Giacosa, S., Giordano, M., Vilanova, M., Cagnasso, E., Río Segade, S., y Rolle, L. (2019). On-vine withering process of 'Moscato bianco' grapes: effect of cane-cut system on volatile composition. *Journal of the Science of Food and Agriculture, 99*(3), 1135–1144.	https://doi.org/10.1002/jsfa.9281

III. Barossa Old Vine Charter: edad de las vides

DEFINICIÓN La clasificación regional que reconoce las vides de Barossa en cuatro umbrales cronológicos: Old Vine desde 35 años, Survivor desde 75, Centenarian desde 100 y Ancestor desde 125.

1. Qué clasifica

La Barossa Old Vine Charter clasifica las vides de Barossa de acuerdo con su edad cronológica.

Aunque una categoría pueda comunicarse en una etiqueta, el objeto reconocido es la vid o el viñedo de origen, no es el tiempo de crianza ni la edad del vino terminado.

La iniciativa comenzó en Yalumba en 2007 y fue adoptada regionalmente en 2009. Su finalidad es identificar, valorar y proteger viñedos antiguos, además de comunicar su relevancia histórica, genética y cultural.

La clasificación responde a un problema patrimonial: una parcela antigua puede producir poco y resultar económicamente vulnerable, aunque conserve plantas, selecciones masales y prácticas vitícolas difíciles de reemplazar. Nombrar las categorías permite hacer visible ese patrimonio y crear un incentivo para conservarlo.

PRINCIPIO FUNDAMENTAL La categoría reconoce y comunica la antigüedad cronológica documentada de las vides dentro del sistema regional de Barossa. No constituye por sí sola una certificación legal nacional ni convierte la edad en una garantía de calidad del vino.

2. Las cuatro categorías

Categoría	Edad mínima	Sentido patrimonial
Barossa Old Vine	≥35 años	Vid plenamente madura, con trayectoria productiva conocida durante numerosas cosechas.
Barossa Survivor Vine	≥75 años[1]	Supervivencia a décadas de cambios climáticos, económicos y vitícolas.
Barossa Centenarian Vine	≥100 años	Un siglo de continuidad; patrimonio histórico y material vegetal anterior a la viticultura moderna.
Barossa Ancestor Vine	≥125 años	El umbral cronológico más elevado de la carta: vides excepcionalmente antiguas y escasas, vinculadas con las primeras generaciones vitícolas de Barossa.

[1] Nota de actualización: El portal institucional vigente de Barossa establece un umbral mínimo de 75 años para *Barossa Survivor Vine*. Otros materiales institucionales aún accesibles consignan **70 años**. Ante esta discrepancia documental, en este trabajo se adopta el umbral publicado en el portal institucional vigente, consultado el 27 de julio de 2026.

2.1 Barossa Old Vine —35 años o más— marca la entrada a la madurez reconocida por la clasificación. La planta ha desarrollado una estructura permanente de tronco y brazos y ha atravesado numerosas campañas. Puede mostrar vigor más moderado que en su juventud, aunque ello depende del sitio y del manejo.

2.2 Barossa Survivor Vine —75 años o más— destaca la continuidad. Estas plantas han sobrevivido a ciclos de sequía, cambios de mercado, transformaciones en los sistemas de cultivo y decisiones de replantación. El término Survivor celebra resistencia histórica; no significa que la planta sea fisiológicamente invulnerable.

2.3 Barossa Centenarian Vine —100 años o más— reconoce un siglo de vida productiva. Estas parcelas pueden conservar material vegetal anterior a la selección clonal moderna y sistemas tradicionales de conducción. Su valor es simultáneamente agrícola, histórico y genético.

2.4 Barossa Ancestor Vine —125 años o más— corresponde al umbral cronológico más elevado de la Barossa Old Vine Charter. Reconoce vides excepcionalmente antiguas y escasas, vinculadas con las primeras generaciones vitícolas de Barossa. El término *Ancestor* destaca su continuidad histórica y el valor patrimonial de un material vegetal que, en algunos casos, contribuyó a la propagación de viñedos posteriores. No implica por sí mismo una categoría superior de calidad vitícola o enológica.

3. Cómo se determina la edad

La edad se cuenta únicamente desde el año de plantación de las vides. En parcelas antiguas pueden existir replantes más jóvenes; una comunicación rigurosa debe diferenciar las vides originales supervivientes de las reposiciones posteriores.

La verificación puede apoyarse en registros de plantación, archivos de la propiedad, mapas, fotografías históricas, contratos, testimonios documentados y continuidad de manejo. El diámetro del tronco o la apariencia retorcida no bastan para fechar una vid: el crecimiento depende de variedad, agua, suelo, poda, enfermedades y vigor.

En un bloque heterogéneo debe declararse con cuidado qué parte conserva la edad original. La categoría no debería trasladarse sin matices a plantas jóvenes utilizadas para rellenar marras. El dato profesional relevante es la trazabilidad entre parcela, plantas antiguas y uva destinada al vino.

4. ¿Qué puede aportar una vid antigua?

Cuando se mantiene sana y funcional, una vid antigua puede presentar una arquitectura leñosa consolidada, vigor moderado y un sistema radicular desarrollado durante numerosas campañas. Sin embargo, la extensión y profundidad de las raíces, la estabilidad productiva y la composición de la uva no dependen exclusivamente de la edad, sino también de la variedad, el suelo, el clima, la disponibilidad de agua, el portainjerto, la sanidad y el manejo del viñedo. Estas condiciones pueden favorecer regularidad o identidad, pero no constituyen consecuencias universales de la antigüedad.

4.1 Cambios fisiológicos con el tiempo

Una vid perenne acumula madera estructural, cicatrices de poda y conductos vasculares de distintas edades. Con el tiempo puede disminuir su vigor y cambiar la distribución de carbohidratos entre raíces,

tronco, brotes y frutos. La copa suele estar condicionada por décadas de poda, mientras el sistema radicular explora el suelo de acuerdo con sus posibilidades físicas, la disponibilidad de agua y el manejo.

La afirmación 'vid vieja = raíz profunda' es demasiado simple. Una planta antigua puede tener un sistema radicular amplio, pero la profundidad efectiva depende de roca, compactación, nivel freático, textura del suelo, riego y portainjerto. La edad amplía el tiempo disponible para explorar; no elimina las barreras del perfil edáfico.

4.2 Rendimiento, equilibrio y composición de la uva

Algunas vides antiguas pueden presentar rendimientos moderados o reducidos, pero este comportamiento no es una consecuencia universal de la edad. Depende de la variedad, el material vegetal, la fertilidad de las yemas, el estado sanitario, la disponibilidad de agua, el suelo, la poda, la carga dejada y las condiciones de la campaña. En cualquier caso, bajo rendimiento y calidad no son sinónimos.

Una cosecha muy pequeña puede ser consecuencia de equilibrio natural, pero también de enfermedad, mala nutrición, daño vascular o déficit hídrico severo. Lo decisivo es la relación funcional entre superficie foliar, carga de fruta, agua disponible y maduración.

Cuando esa relación está equilibrada, la planta puede madurar la uva con regularidad y conservar acidez, aromas y compuestos fenólicos adecuados al estilo buscado. La composición final sigue dependiendo de variedad, clima de la añada, suelo, sanidad, fecha de cosecha y decisiones de bodega.

4.3 Valor genético y adaptación

Los viñedos antiguos pueden contener diversidad intravarietal acumulada por selección histórica. Antes de la difusión de clones uniformes, era común propagar plantas destacadas dentro del propio viñedo. Esa diversidad puede aportar respuestas distintas frente a calor, sequía o maduración, aunque debe estudiarse y no presumirse automáticamente.

5. Lo que la categoría no garantiza

La edad es verificable; la calidad del vino es multifactorial. Una vid antigua puede sufrir enfermedades de madera, desequilibrios, daños estructurales o maduración irregular. Asimismo, una vid joven bien situada y manejada puede producir fruta excelente.

- ✓ No todas las vides antiguas poseen necesariamente raíces más profundas.
- ✓ Menor rendimiento no equivale automáticamente a mayor concentración o calidad.
- ✓ La categoría no certifica por sí sola que las vides sean de pie franco, aunque muchas parcelas antiguas de Barossa lo sean.
- ✓ La carta es regional y patrimonial; no es una clasificación legal nacional de todos los viñedos australianos.
- ✓ La edad no demuestra por sí sola mayor concentración de la uva, mayor puntuación crítica ni mayor capacidad de guarda del vino.
- ✓ Una etiqueta que menciona viñas viejas debe evaluarse junto con procedencia, proporción real de fruta antigua, rendimiento, sanidad y trazabilidad.

6. Cómo interpretar profesionalmente una mención de viñas viejas

El especialista debe formular cinco preguntas:

- ¿Cuál es el año de plantación?
- ¿Qué proporción del bloque conserva las plantas originales?
- ¿La parcela es de pie franco o injertada?
- ¿Qué rendimiento y estado sanitario presenta?
- ¿Qué porcentaje del vino procede realmente de esas vides?

Estas preguntas convierten una expresión evocadora en información auditable. La categoría adquiere sentido cuando la edad está documentada y conectada con una parcela concreta. Su mayor aporte no es prometer superioridad, sino reconocer continuidad biológica, conocimiento acumulado y patrimonio vitícola.

Fuentes específicas: Barossa

Referencia	Enlace
Barossa Australia. (s. f.). *Old Vine Charter* [portal institucional que consigna 70 años].	https://barossawine.com/vineyards/old-vine-charter/
Barossa. (s. f.). *Old Vine Charter* [portal institucional vigente que consigna 75 años]. Consulta realizada el 27 de julio de 2026.	https://www.barossa.com/wine/vineyards/old-vine-charter/
Barossa Australia. (s. f.). *Barossa Chapters: Old vines* [PDF].	Barossa-Chapters-Old-Vines.pdf
International Organisation of Vine and Wine. (2024). *OIV definitions and recommendations on old grapevines and old vineyards in the vitivinicultural sector* (Resolution OIV-VITI 703-2024).	https://www.oiv.int/node/3806

Cuestionario general de estudio

1. **¿Cuáles son las tres expresiones especiales estudiadas?**
   Los vinos dulces fortificados de Rutherglen, los vinos dulces botritizados y de concentración en la vid —con Riverina como referencia— y los viñedos históricos reconocidos por la Barossa Old Vine Charter.
2. **¿Qué dimensión permite estudiar cada una?**
   Rutherglen permite estudiar la maduración, concentración y evolución de reservas en bodega. Los vinos botritizados permiten estudiar la concentración y transformación de la uva antes de la cosecha. La Barossa Old Vine Charter permite estudiar la edad, continuidad y valor patrimonial del viñedo.
3. **¿Qué vinos comprende la clasificación regional de Rutherglen?**
   Comprende determinados vinos dulces fortificados elaborados en Rutherglen, Victoria, pertenecientes principalmente a las familias Rutherglen Muscat y Rutherglen Topaque.
4. **¿Cuáles son las dos familias regionales que utilizan las cuatro categorías?**
   Rutherglen Muscat y Rutherglen Topaque. Ambas utilizan las categorías Rutherglen, Classic, Grand y Rare.
5. **¿Qué variedades se emplean principalmente?**
   Rutherglen Muscat debe contener al menos un 85 % de variedades de la familia Muscat; tradicionalmente se elabora con Muscat à Petits Grains Rouge, conocida en Australia como Brown Muscat. Rutherglen Topaque debe contener al menos un 85 % de Muscadelle.
6. **¿Qué diferencia existe entre dulzor, fortificación, maduración y clasificación?**
   El dulzor es una percepción sensorial asociada principalmente a los azúcares residuales.

   La fortificación consiste en añadir un destilado de origen vínico para elevar la graduación alcohólica e interrumpir o limitar la fermentación, controlando el nivel de azúcar residual.

   En este contexto, la maduración comprende las transformaciones físicas, químicas y sensoriales que experimenta el vino durante su permanencia prolongada en recipientes de madera.

   La clasificación asigna el vino a una categoría del sistema regional —Rutherglen, Classic, Grand o Rare— considerando su edad media orientativa, concentración, complejidad y desarrollo sensorial.
7. **¿Cómo influye el momento de la fortificación en el azúcar residual?**
   Cuanto antes se interrumpe la fermentación, menor cantidad de azúcar transforman las levaduras y mayor proporción permanece en el vino. Una fortificación más tardía permite que se consuma una cantidad mayor de azúcar antes de detenerse la fermentación.
8. **¿Qué funciones cumplen la madera usada, la oxidación y la evaporación?**
   La madera usada permite una evolución prolongada sin aportar necesariamente aromas intensos de roble nuevo. La oxidación controlada transforma el color y desarrolla aromas evolucionados.

La evaporación reduce el volumen y aumenta la concentración relativa de azúcares, ácidos y otros componentes no volátiles.

9. **¿Por qué el carácter rancio puede ser positivo?**
   Porque en Rutherglen puede representar una evolución oxidativa deliberada y controlada, asociada con notas de frutos secos, café, madera curada, especias y componentes balsámicos. Es positivo cuando conserva limpieza, equilibrio y complejidad; no justifica aromas sucios, avinagrados o apagados.

10. **¿Qué funciones cumple el ensamblaje?**
    Integra la fruta y vivacidad de componentes jóvenes con la profundidad de reservas antiguas; permite mantener una identidad estilística entre embotellados y ajustar el equilibrio entre dulzor, acidez, textura, evolución oxidativa y persistencia.

11. **¿Por qué la edad media no representa la edad exacta de todo el vino?**
    Porque el vino final contiene partidas de diferentes edades y en distintas proporciones. La edad media describe el conjunto ponderado del ensamblaje, no la edad individual de cada componente.

12. **¿Cuáles son las cuatro categorías y sus edades orientativas?**

    - ✓ Rutherglen: 3–5 años.
    - ✓ Classic: 6–10 años.
    - ✓ Grand: 11–19 años.
    - ✓ Rare: 20 años o más.

    Estas edades describen perfiles medios orientativos y no la edad exacta de cada parte del vino.

13. **¿Por qué el azúcar residual no determina por sí solo la categoría?**
    Porque la clasificación también considera edad media, selección de reservas, concentración, textura, complejidad, equilibrio, persistencia y desarrollo de los caracteres de crianza. Dos categorías pueden presentar rangos de azúcar semejantes y diferenciarse por su evolución global.

14. **¿Por qué Rutherglen no es una simple escala de dulzor? (Integración)**
    Las categorías expresan una progresión conjunta de edad media, concentración, complejidad aromática, textura y desarrollo oxidativo. Un vino de una categoría más elevada no se define únicamente por contener más azúcar, sino por integrar reservas más evolucionadas y mostrar mayor profundidad y persistencia. Por ello, Grand y Rare pueden compartir rangos de azúcar y conservar identidades claramente diferentes.

15. **¿Por qué Botrytis, Late Harvest, Noble Late Harvest y Cordon Cut no forman una jerarquía nacional?**
    Porque describen fenómenos distintos: la intervención de un hongo, el momento de cosecha o una técnica de deshidratación. No representan niveles ascendentes de edad, azúcar o calidad y Australia no los organiza dentro de una clasificación jerárquica nacional equivalente a la de Rutherglen.

16. **¿Qué es *Botrytis cinerea* y qué resultados puede producir?**
    Es un hongo que puede afectar la uva. En condiciones favorables puede desarrollarse como podredumbre noble, deshidratando y transformando la baya; en condiciones desfavorables puede causar podredumbre gris y deteriorar la fruta.

17. **¿Qué condiciones permiten la podredumbre noble?**
    Se necesita fruta suficientemente madura y sana, humedad que favorezca la infección y periodos posteriores más secos y ventilados que permitan una deshidratación progresiva. También influyen la temperatura, el momento de infección y la velocidad de desarrollo del hongo.

18. **¿Cómo modifica la podredumbre noble la baya?**

    Botrytis cinerea altera la piel de la baya y favorece la pérdida de agua, reduciendo su masa y volumen y aumentando la concentración relativa de azúcares y otros solutos.

    Simultáneamente, el metabolismo del hongo consume y transforma parte de los azúcares y ácidos orgánicos, modifica compuestos fenólicos y nitrogenados y favorece la formación de metabolitos como glicerol y ácido glucónico.

    Por tanto, la composición final de la baya botritizada resulta de la combinación de deshidratación y transformación metabólica.

19. **¿Por qué un vino botritizado no equivale a uno de uvas sobremaduras?**
    La sobremaduración incrementa la madurez y puede producir deshidratación, pero no implica necesariamente la acción de un hongo. En la botritización, *Botrytis cinerea* también transforma químicamente la baya y contribuye a una firma aromática propia.

20. **¿Qué importancia posee Riverina?**
    Riverina constituye la referencia australiana más reconocida para el Botrytis Semillon. Su clima cálido, la disponibilidad de agua y determinados episodios de humedad pueden favorecer el desarrollo de podredumbre noble en años y sitios adecuados.

21. **¿Qué diferencia existe entre Botrytis y Late Harvest?**
    Botrytis indica que la uva ha sido afectada favorablemente por *Botrytis cinerea*. Late Harvest indica que la uva fue cosechada más tarde y alcanzó mayor madurez, pero no exige la presencia del hongo.

22. **¿Qué procesos caracterizan a Noble Late Harvest?**
    Noble Late Harvest designa vinos de cosecha tardía elaborados con uvas afectadas favorablemente por *Botrytis cinerea*. Estos vinos pueden combinar sobremaduración, deshidratación de las bayas y transformaciones metabólicas producidas por el hongo. En el comercio de vino entre Australia y la Unión Europea, el Anexo VIII del Acuerdo establece condiciones de uso para la expresión normativa *noble late harvested*: una proporción significativa de las uvas debe haber sido afectada naturalmente por *Botrytis cinerea*, de manera que se favorezca la concentración de azúcares. El Acuerdo no fija un porcentaje mínimo numérico para esa proporción.

23. **¿En qué consiste Cordon Cut?**
    Cordon Cut consiste en seccionar completamente la base de los sarmientos o cargadores fructíferos que sostienen los racimos. El corte interrumpe su continuidad vascular con el tronco y las raíces; por ello, las uvas dejan de recibir agua y fotoasimilados. Los sarmientos cortados y los racimos permanecen físicamente sostenidos por la espaldera, donde las bayas se deshidratan y concentran sus solutos. La técnica no requiere la intervención de *Botrytis cinerea*, aunque el hongo podría aparecer de manera independiente.

24. **¿Por qué igual cantidad de azúcar puede producir diferente dulzor?**
    Porque el dulzor percibido depende de la matriz completa del vino. La acidez, el alcohol, la viscosidad, la temperatura, los aromas y la estructura pueden intensificar o moderar la percepción del azúcar.

25. **Comparación de los cuatro términos. (Comparación e integración)**

Término o método	**Estado de la uva**	**Mecanismo de concentración**	**¿Requiere *Botrytis cinerea*?**
Botrytis	Uva afectada favorablemente por el hongo	Deshidratación y transformación metabólica	Sí
Late Harvest	Uva cosechada tardíamente	Sobremaduración y posible pérdida de agua	No
Noble Late Harvest	Uva de cosecha tardía afectada por podredumbre noble.	Deshidratación y transformación metabólica asociadas a *Botrytis cinerea*.	Sí (*)
Cordon Cut	Uva que permanece en la planta después de interrumpirse su flujo vascular	Deshidratación posterior al corte	No

(*) **Noble Late Harvest** no constituye una categoría jerárquica ni está definido mediante un porcentaje numérico de uvas botritizadas. El Anexo VIII del Acuerdo Australia–Unión Europea establece condiciones para la expresión normativa *noble late harvested*: el vino debe elaborarse con uvas frescas maduras de las cuales una proporción significativa haya sido afectada naturalmente por *Botrytis cinerea*, de manera que favorezca la concentración de azúcares en las bayas. No se exige que todas las uvas estén afectadas ni se fija un porcentaje mínimo cuantificado.

Fuente normativa: **Comunidad Europea y Australia. (2009). *Acuerdo entre la Comunidad Europea y Australia sobre el comercio del vino*. Diario Oficial de la Unión Europea, L 28, 3–87. CELEX 22009A0130(01).** https://eur-lex.europa.eu/eli/agree_internation/2009/49/oj/spa

26. **¿Qué objeto reconoce la Barossa Old Vine Charter?**
    Reconoce las vides o viñedos de origen según su edad cronológica. No clasifica el tiempo de crianza del vino, la edad de la bodega ni la antigüedad de una marca.

27. **¿Cuál es la finalidad del sistema regional?**
    Busca identificar, reconocer, conservar y comunicar el valor de los viñedos antiguos de Barossa. Su finalidad es histórica, porque preserva continuidad; vitícola, porque protege plantas y material vegetal; y patrimonial, porque reconoce un recurso cultural escaso.

28. **¿Cuáles son sus cuatro categorías?**
    - ✓ Barossa Old Vine: 35 años o más.
    - ✓ Barossa Survivor Vine: 75 años o más.
    - ✓ Barossa Centenarian Vine: 100 años o más.
    - ✓ Barossa Ancestor Vine: 125 años o más.

29. **¿Desde qué momento se calcula la edad de una vid?**
    Desde el año en que fue plantada. No se calcula desde la primera cosecha, la fundación de la bodega, la creación de la marca ni la adquisición de la propiedad.

30. **¿Qué evidencias permiten verificar el año de plantación?**
    Registros de plantación, archivos de la propiedad, mapas, contratos, fotografías históricas, documentos de compraventa, testimonios documentados y evidencias de continuidad en el manejo del viñedo.

31. **¿Por qué el tronco no basta para determinar la edad?**
    Porque el grosor y la apariencia dependen de la variedad, el portainjerto, el suelo, el agua disponible, la poda, el vigor y las enfermedades. Dos plantas de la misma edad pueden presentar tamaños y formas muy diferentes.

32. **¿Qué es un replante y por qué debe considerarse?**
    Es una vid joven introducida para sustituir una planta muerta o improductiva dentro de un bloque antiguo. Debe considerarse porque la edad histórica del bloque no coincide necesariamente con la edad de todas las plantas que lo componen.

33. **¿Qué cambios fisiológicos puede experimentar una vid?**
    Con el paso del tiempo, la vid acumula madera estructural, cicatrices de poda y conductos vasculares de distintas edades, lo que modifica su arquitectura permanente. Algunas vides antiguas pueden presentar vigor más moderado, cambios en la asignación estacional de carbohidratos y un sistema radicular más extenso; sin embargo, estas respuestas no son universales y dependen de la variedad, el portainjerto, el suelo, el agua disponible, la sanidad y el manejo.

34. **¿Por qué «vid vieja = raíz profunda» es una simplificación?**
    La edad proporciona más tiempo para que las raíces exploren el suelo, pero no garantiza

profundidad. La penetración radicular depende de roca, compactación, textura, nivel freático, riego, portainjerto y otras barreras físicas o químicas.

35. **¿Por qué bajo rendimiento no equivale automáticamente a calidad?**
Una producción reducida puede resultar de equilibrio fisiológico, pero también de enfermedad, mala nutrición, daño vascular o déficit hídrico severo. La calidad depende del equilibrio entre superficie foliar, carga de fruta, sanidad, agua disponible y maduración.

36. **¿Qué valor genético y patrimonial puede conservar un viñedo antiguo?**
Puede conservar selecciones masales, diversidad intravarietal, material vegetal histórico y prácticas tradicionales de conducción y propagación. También constituye una evidencia de continuidad agrícola, cultural y familiar.

37. **En un viñedo antiguo, ¿qué factores adicionales influyen en la uva y el vino?**
La variedad, el clon o selección masal, el portainjerto, el suelo, el clima de la añada, el agua disponible, la sanidad, el rendimiento, la poda, la fecha de cosecha y las decisiones de vinificación.

38. **¿Por qué la categoría no garantiza que las vides sean de pie franco?**
Porque la Barossa Old Vine Charter utiliza la edad como criterio central, no el tipo de sistema radicular. Una vid antigua puede crecer sobre sus propias raíces o estar injertada sobre un portainjerto.

39. **¿Por qué la edad es verificable, pero no garantiza calidad?**
La edad puede documentarse mediante registros históricos, mapas, fotografías y continuidad de manejo. Sin embargo, la calidad del vino depende de múltiples factores vitícolas y enológicos. Una vid antigua puede estar desequilibrada o enferma, mientras una vid más joven bien situada y manejada puede producir fruta de excelente composición.

40. **¿Qué información debe solicitarse ante la mención “viñas viejas”? (Análisis profesional)**
Debe solicitarse el año de plantación, la ubicación exacta de la parcela, la proporción de plantas originales, la presencia de replantes, el tipo de propagación, si las vides son de pie franco o injertadas, su estado sanitario, el rendimiento y el porcentaje real del vino procedente de esas plantas.

41. **¿Qué objeto corresponde a cada sistema? (Síntesis general)**
Rutherglen clasifica determinados vinos dulces fortificados según edad media orientativa, concentración, complejidad y desarrollo de crianza.

    Botrytis, Late Harvest, Noble Late Harvest y Cordon Cut describen el estado de la uva, el momento de cosecha o el mecanismo de concentración, sin formar una jerarquía nacional.

    La Barossa Old Vine Charter reconoce vides y viñedos de Barossa mediante cuatro umbrales de edad cronológica.