

Vendimia 2021. Informe final de campaña.

diciembre de 2021

NOTA METODOLÓGICA	1
INCIDENCIAS EN CULTIVO Y VENDIMIA	1
CALENDARIO DE VENDIMIA.....	3
PRODUCCIÓN	4
CALIDAD Y GRADUACIÓN	6
PRECIOS PERCIBIDOS.....	7
CONCLUSIONES.....	8
Anexo 1: Listado de las denominaciones de calidad andaluzas	10
Anexo 2: Distribución de variedades	11

NOTA METODOLÓGICA

En este informe se presentan las producciones finales de la vendimia de uva para vinificación en las zonas de producción vitivinícola con reconocimiento de calidad de Andalucía¹. Se indica también la calidad de la uva, los precios percibidos por los agricultores, el calendario de vendimia, las principales incidencias y otros aspectos de interés de las denominaciones de calidad andaluzas (Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas) con las que se ha contactado a lo largo de la campaña.

La información se ha obtenido mediante consultas a los cinco Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, así como a bodegas representativas de 6 de las 16 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) existentes en Andalucía.

En los anexos se muestran las principales variedades de uva blanca y tinta de cada zona y el listado completo de las denominaciones de calidad andaluzas, indicando aquellas de las que se dispone de información para esta campaña.

INCIDENCIAS EN CULTIVO Y VENDIMIA

La escasa pluviometría ha sido determinante en la producción, desarrollo y calidad de la uva para vinificación en las distintas zonas de producción andaluzas. Se ha favorecido, en general, una muy baja incidencia de enfermedades, y una buena-muy buena calidad. Pero el estrés hídrico al que llevan sometidas las vides en los 3 últimos años pasa factura en la producción y también en el estado de las vides.

¹ Según el Servicio de Estudios y Estadísticas de la CAGPDS, el 72% de la superficie de uva para vinificación en producción se encuentra amparada por alguna figura de calidad

El otoño 2020 fue cálido en Andalucía, con amplias zonas muy cálidas que llegaron a marcar temperaturas medias 1.5-2°C por encima de los valores normales. Las precipitaciones fueron escasas, en general, un 25% inferiores a un año normal, salvo en parte de la provincia de Huelva, norte de Sevilla y Sistemas Béticos (norte de Granada y Almería). El cultivo, iniciando el reposo vegetativo, se agosta y pierde las hojas.

El invierno comenzó con un mes de diciembre entre normal y cálido en cuanto a temperatura, con precipitaciones variables, que dejó un acumulado por debajo de lo normal. En mes de enero tuvo un carácter húmedo o muy húmedo, excepto en Córdoba donde fue normal; y Huelva, con precipitaciones muy escasas. Todo ello acompañado por temperaturas frías en general, salvo en Granada y Málaga que fueron más cálidas. Febrero fue muy cálido y se experimentaron inusuales subidas de las temperaturas, con anomalías térmicas entre 1,4 y 2,3°C por encima de lo normal. Las precipitaciones fueron muy variables; Málaga y Córdoba por debajo de la media y carácter seco, mientras Huelva y Cádiz marcaron acumulados por encima de la media. Los trabajos de poda, labores de suelo y tratamientos de invierno se fueron realizando sin problemas.

La primavera comenzó con un mes de marzo seco-muy seco y temperaturas cálidas 0,5°C por encima de la media, anomalía que se incrementó en abril hasta los 1,5°C en algunas zonas. Mientras marzo fue muy seco (con la excepción de las abundantes precipitaciones registradas en Almería), abril tuvo un carácter general húmedo, con precipitaciones por encima de lo habitual en Andalucía oriental, pero casi inexistente en los campos gaditanos, onubenses y sevillanos. Mayo siguió con la tendencia de temperaturas por encima de la media, con algunos episodios relevantes que pudieron afectar a la vid, y escasez de precipitaciones. Las cuencas Guadalquivir y Sur acumulaban un 30% menos de agua de lo que deberían tener por esas fechas.

El mes de junio tuvo un carácter térmico muy variable; muy cálido en Málaga y Granada, pero fresco en Huelva, Sevilla y Jaén. De la misma forma, mientras en Huelva no llovió, se produjeron precipitaciones por encima de lo habitual para ese mes en varias zonas de Almería, Cádiz y sierras de Jaén. Julio y agosto estuvieron marcados por la ausencia de precipitaciones y altas temperaturas, con algunos episodios importantes de golpes de calor que afectaron significativamente a la vid (decaimiento, deshidratación de racimos, reducción de producción, etc.). Se aceleró la maduración en muchas zonas, mientras que en otras casi se perdió lo que no se había cosechado.

La vendimia en septiembre se ha desarrollado en un clima muy cálido y con apenas precipitaciones y, en todo caso, por debajo de lo normal para esas fechas, circunstancias que se han mantenido en octubre.

Las incidencias sanitarias han sido muy reducidas este año, al contrario que el año anterior, y han sido fácilmente controladas con los tratamientos adecuados. En los lagares ha entrado una uva muy sana y de calidad buena-muy buena, cosechada en el óptimo momento de maduración.

COVID-19, medidas para una campaña segura.

En esta campaña se han mantenido en líneas generales las medidas y protocolos establecidos la campaña pasada, pero con una cierta flexibilidad conforme las circunstancias lo han permitido. De nuevo ha sido una recolección en la que no ha habido incidencias laborales fuera de lo habitual. Sí ha sido complicada la gestión de la mano de obra con el adelanto en muchas zonas de la cosecha, especialmente cuando se intenta contratar personal cualificado para vendimiar cuidando la calidad.

Por otro lado, la incidencia directa de la pandemia en las actividades económicas asociadas al consumo de vino ha seguido teniendo efecto en la demanda de uva por parte de las bodegas. Con

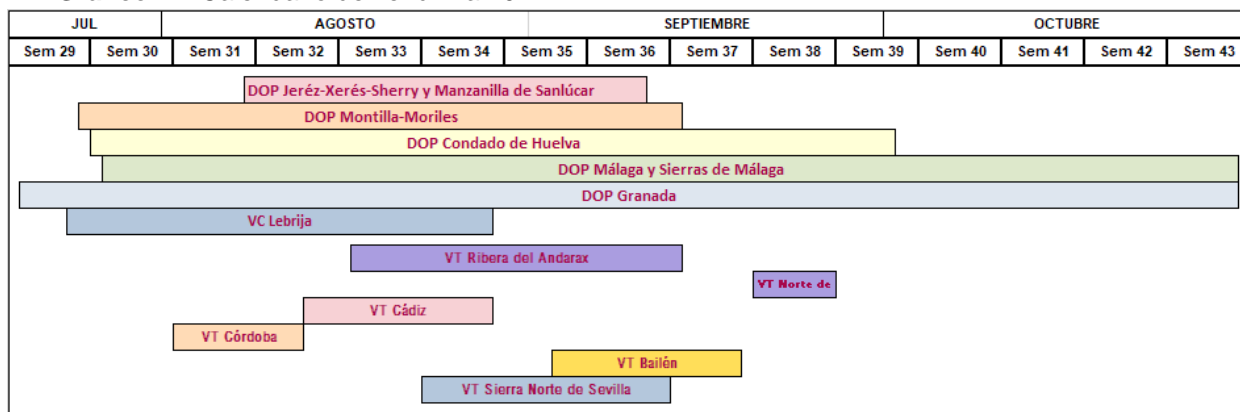
el descenso en la comercialización de vinos, las bodegas se encontraban aún con importantes existencias.

CALENDARIO DE VENDIMIA

La incidencia de la temperatura en la maduración de la uva ha propiciado, en general, un adelanto de las fechas de vendimia respecto a las fechas habituales en la mayoría de las zonas de producción vitícola amparada, con una duración ligeramente superior a la media de las últimas campañas.

La vendimia se adelantó unos 9 días a las fechas habituales. En el cómputo global, la duración de la vendimia andaluza ha sido de 15 semanas, 1 semana más que la campaña pasada. La duración media de la vendimia ha sido de 40 días, con una gran diversidad por la variabilidad intrínseca de las zonas amparadas. Así, mientras la vendimia en la VT Norte de Almería se ha desarrollado en apenas 7 días, en la DOP Granada se han contabilizado 103 días, aunque con periodos discontinuos de entrada de uva en los lagares según se alcanzaban las condiciones óptimas en las distintas zonas que forman parte de la denominación.

Gráfico 1 Calendario de vendimia 2021



Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

Todas las zonas amparadas han indicado un adelanto de la vendimia respecto a las fechas habituales, exceptuando las tintas de Granada, que han indicado que se inició la vendimia con unos días de retraso.

Tabla 1 : Calendario de vendimia de las Denominaciones de Origen Protegidas (2021).

Campaña	Adelanto (días)	Fecha Inicio	Semana Inicio	Fecha Finalización	Duración	Diferencia duración con campaña anterior
DOP Jeréz-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	7	08-ago-21	31	10-sep-21	33	-2
DOP Montilla-Moriles	10	25-jul-21	29	13-sep-21	50	-32
DOP Condado de Huelva	13	26-jul-21	30	01-oct-21	67	10
DOP Málaga y Sierras de Málaga	7	27-jul-21	30	30-oct-21	95	15
DOP Granada	6	19-jul-21	29	30-oct-21	103	44
VC Lebrija	6	24-jul-21	29	28-ago-21	35	15

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

La vendimia más temprana se inició en la DOP Granada, con la recolección de las variedades blancas tempranas. El resto de las denominaciones fueron iniciando paulatinamente sus vendimias, siendo la más tardía en ello la DOP Jeréz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, que inició la recolección a finales de la semana 31.

Según la información facilitada, este año la vendimia se ha desarrollado más lenta que la campaña anterior, excepto en la DOP Montilla-Moriles. La duración media de la campaña en las denominaciones de origen protegidas ha sido de 64 días, variando entre los 33 días de la DOP Jeréz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, y los 103 días de las DOP Granada (que ha sido 44 días más larga que el año anterior, pero con un desarrollo muy discontinuo en el tiempo). Hay que remarcar el acortamiento de 32 días en la campaña de la DOP Montilla-Moriles consecuencia de la ola de calor de mediados de agosto.

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Dada la diversidad geográfica de las IGP, no se puede generalizar una tendencia en el inicio o duración de la vendimia. Así, existen IGP tanto con fechas adelantadas, como con fechas retrasadas respecto a lo habitual de cada zona y duraciones dispares.

La más temprana en iniciarse ha sido la vendimia, en la semana 31, de VT de Córdoba; mientras que el inicio más tardío lo han comunicado en los VT Norte de Almería (en la semana 38).

La duración media de la campaña ha sido de 17 días, variando desde los 7 días indicados en VT Norte de Almería hasta los 28 días de VT Ribera del Andarax.

Tabla 2: Calendario de vendimia de las Denominaciones de Origen Protegidas (2021).

Campaña	Adelanto (días)	Retraso (días)	Fecha Inicio	Semana Inicio	Fecha Finalización	Duración
VT Ribera del Andarax	-	-	17-ago-21	33	13-sep-21	28
VT Norte de Almería	-	10	20-sep-21	38	26-sep-21	7
VT Cádiz	10	-	13-ago-21	32	28-ago-21	16
VT Córdoba	15	-	02-ago-21	31	12-ago-21	11
VT Bailén	-	15	03-sep-21	35	18-sep-21	16
VT Sierra Norte de Sevilla	15	-	23-ago-21	34	12-sep-21	21

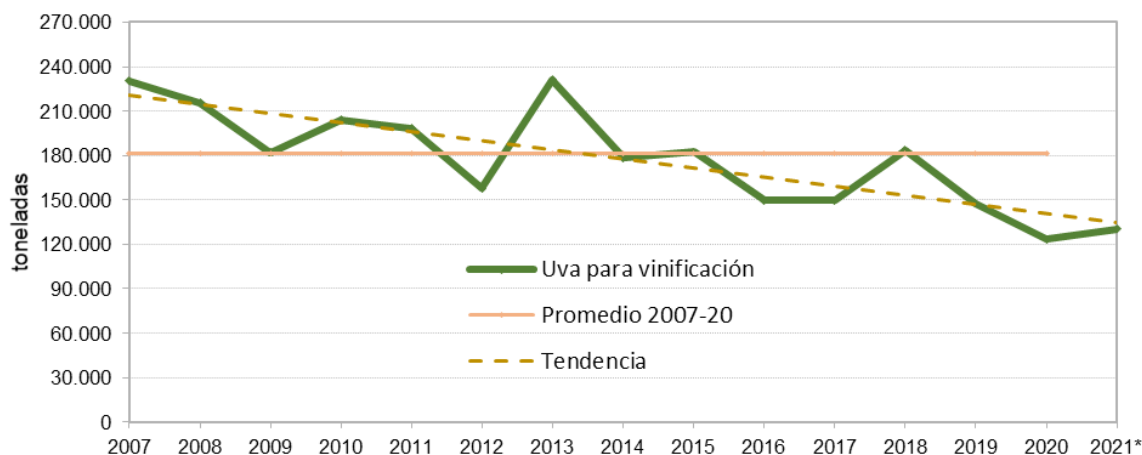
Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

PRODUCCIÓN

Con las condiciones meteorológicas indicadas, la uva vendimiada finalmente ha sido levemente inferior a la producción prevista inicialmente. Algo superior a la producción de la campaña anterior, pero por debajo de la media.

Los datos recogidos en el Avance de superficies y producciones de noviembre sitúan la producción total de uva de vinificación de Andalucía de 2021 en 130.622 toneladas, lo que está un 6% por debajo de la producción de la campaña anterior, un 28% por debajo del promedio de los 14 años anteriores y un 13,5% por debajo del promedio de las últimas 5 campañas.

Gráfico 2 Producción de uva para vinificación en Andalucía 2007-2021* (*provisionales).



Fuente: Anuarios de estadísticas agrarias (2007-2020). (2021*) Avance de superficie y producciones (noviembre 2021). Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

La superficie con viñedo en producción con Denominación de Origen Protegida representa el 57% de la superficie total de uva para vinificación en producción y produce el 77% del total de los hectolitros de vino andaluz².

La producción de este año respecto al año anterior es muy diversa según la Denominación, pero, en general, es un 10% superior. Hay que destacar los incrementos en la DO Condado de Huelva y la DO Granada, recuperando una producción similar a la normal.

Uva con destino a las paseras de Córdoba

En esta campaña, a pesar de las buenas condiciones para realizar la pasificación, se ha producido un descenso de la producción de uva destinada a las paseras, siguiendo la tendencia de la campaña anterior por el descenso de demanda de este producto, que aún no se ha recuperado de la pandemia.

Cabe destacar que este año la deshidratación se ha producido en apenas 4 días desde su extensión en las paseras, cuando lo habitual suele ser de 7 a 10 días.

Tabla 3: Producción de uva en las Denominaciones de Origen Protegidas en 2021 y variación respecto a la campaña anterior.

	Producción 2021 (kg)	Variación respecto a la vendimia 2020
DOP Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	57.534.209	8%
DOP Montilla-Moriles	30.580.021	-16%
DOP Condado de Huelva	25.500.000	88%
DOP Málaga y Sierras de Málaga	3.679.603	1%
DOP Granada	1.422.720	90%
VC Lebrija	46.801	15%

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

² Datos elaborados a partir del Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras de Andalucía 2020

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Según datos del Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras de Andalucía de 2020, bajo IGP se produjo el 4,64% de los hectolitros totales de vino elaborados en Andalucía, lo que representa el 6% de los vinos amparados por alguna figura de calidad.

Tabla 4: Variación de la producción de uva en las Indicaciones Geográficas Protegidas respecto a la campaña anterior.

	Variación respecto a la vendimia anterior
VT Ribera del Andarax	4%
VT Norte de Almería	-15%
VT Cádiz	-25%
VT Córdoba	-18%
VT Bailén	16%
VT Sierra Norte de Sevilla	10%

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Los datos que han aportado las bodegas representativas con producción de vinos con IGP, ponen de manifiesto la gran heterogeneidad existente entre las distintas zonas, e incluso entre bodegas de la misma zona de producción.

CALIDAD Y GRADUACIÓN

Se han vendimiado unos racimos de calidad, sin alteraciones sanitarias y con el óptimo contenido de ácidos y azúcares. Lo que al principio parecía que sería una vendimia tranquila, se aceleró forzosamente para intentar evitar pérdidas de producción por la sobremaduración y la deshidratación causadas por las olas de calor en agosto.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

Las DOPs califican la calidad de las uvas como “buena-muy buena”, valorándola como una cosecha de calidad superior a la de la campaña anterior.

Sin tener en cuenta la graduación de las uvas dedicadas a pasificación, cuyo contenido en azúcares le hacen marcar valores de 15 °Baumé, el valor máximo en la graduación de las uvas blancas se ha dado en la DOP Montilla-Moriles (13,9 °Baumé), superior a la de la pasada campaña, y el valor mínimo en la DOP Condado de Huelva (11°Baumé).

Tabla 5: Graduación de la uva en las Denominaciones de Origen Protegidas (°Baumé)

Graduación (°Baumé)	Blancas		Tintas	
	2020	2021	2020	2021
DOP Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	11,2	11,47	-	-
DOP Montilla-Moriles	13,8	13,9	-	-
DOP Condado de Huelva	11-11,5	11	12	12,5
DOP Málaga y Sierras de Málaga	13	12,5	13,5	13
DOP Granada	13-13,2	13	14	14,2
VC Lebrija	13,4	13,5	13,9	14

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

En uva tinta las mayores graduaciones las encontramos en DOP Granada con (14,2 °Baumé) y los de menor graduación en la DOP Condado de Huelva (12,5 °Baumé), siendo en general superiores a la campaña anterior.

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Las IGP consideran la calidad de la uva como “buena-muy buena”, valorando esta cosecha como similar a la de la campaña pasada.

Tabla 6 : Graduación de la uva en las Indicaciones Geográficas Protegidas (°Baumé)

Graduación (°Baumé)	Blancas		Tintas	
	2020	2021	2020	2021
VT Ribera del Andarax	-	-	14,5	13,1
VT Norte de Almería	12,5	12,4	13,5	13
VT Cádiz	12,8	11,8	13,8	12
VT Córdoba	-	-	13,5	13,7
VT Bailén	11,5-12	12	-	-
VT Sierra Norte de Sevilla	-	-	14	12,5-13

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Las mayores graduaciones de las uvas blancas se han alcanzado en VT Norte de Almería (12,4 °Baumé), mientras que las menores se han dado en VT Cádiz con 11,8 °Baumé.

Las uvas tintas han tenido valores muy próximos a los de la campaña anterior, o ligeramente inferiores. La máxima graduación se marca en VT Córdoba (13,7 °Baumé), y la mínima en VT Cádiz (12°Bé).

PRECIOS PERCIBIDOS

Los precios medios pagados al agricultor en esta campaña se han incrementado ligeramente o se han mantenido, ante la falta de producción y buena calidad cosechada. Los precios por variedad no son homogéneos en todo el territorio, de la misma forma que la tendencia en un territorio puede ser distinta según la variedad.

Tabla 7 : Precios por variedades, vendimia 2021 (€/kg).

Tipo	Variedad	Precios 2021(€/Kg)			2020
		Min	Máx	Media ponderada	Media Ponderada
Blancas	Moscatel	0,230	0,850	0,562	0,531
	Palomino	0,330	0,470	0,445	0,372
	PX	0,235	0,860	0,407	0,400
	Zalema	0,190	0,210	0,203	0,195
	Otras Blancas	0,200	0,900	0,419	0,431
Tintas	Tempranillo	0,202	0,800	0,421	0,406
	Syrah	0,202	0,800	0,429	0,416
	Otras Tintas	0,000	0,750	0,514	0,436

Fuente:Observatorio de Precios y Mercados.

Al ver el rango de precios y la media ponderada de las principales variedades cultivadas en Andalucía, se puede observar cómo las amplitudes de los intervalos son mayores en las variedades con presencia en diversas zonas de producción (como la Moscatel), mientras que las variedades específicas de una zona determinada (como la Zalema) apenas tienen variación en su precio.

Los efectos de la pandemia se siguen sintiendo en las bodegas. Ha habido una recuperación del sector, pero demasiado tímida. De la misma forma que las actividades sociales no han vuelto totalmente a la normalidad, el consumo tampoco se ha recuperado totalmente. Las bodegas han actuado con cautela, centrándose en elaborar los productos que les demandan.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

Los precios pagados al agricultor han tenido una tendencia ascendente respecto a la campaña pasada, de distinta índole según las zonas.

Tabla 8: Precio medio de la uva en las Denominaciones de Origen Protegidas (2020 y 2021).

Precios (€/kg)	Blancas		Tintas	
	2020	2021	2020	2021
DOP Jerez-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	0,37	0,45	-	-
DOP Montilla-Moriles	0,39	0,39	-	-
DOP Condado de Huelva	0,20	0,20	0,22	0,20
DOP Málaga y Sierras de Málaga	0,78	0,82	0,75	0,66
DOP Granada	0,68	0,69	0,66	0,70
VC Lebrija	nd	0,33	nd	0,40

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

En las IGP los precios siguen tendencias más estables a lo largo de los años, para las bodegas es importante garantizar la producción con la calidad necesaria, por lo que suelen mantener los mismos proveedores.

Tabla 9: Precio medio de la uva en las Indicaciones Geográficas Protegidas (2020 y 2021).

Precios (€/kg)	Blancas		Tintas	
	2020	2021	2020	2021
VT Norte de Almería	nd	0,4	nd	0,40
VT Ribera del Andarax	-	-	nd	0,40
VT Cádiz	0,38	0,39	0,38	0,48
VT Córdoba	-	-	0,32	0,35
VT Bailén	nd	0,4	nd	0,25
VT Sierra Norte de Sevilla	-	-	0,42	0,52

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector (nd=no disponible).

CONCLUSIONES

- La falta de precipitaciones y las altas temperaturas siguen determinando la producción de la uva para vinificación vendimiada en Andalucía.
- Un año con muy pocas incidencias sanitarias ha permitido disfrutar de una uva de buena-muy buena calidad, con un ligero incremento de la graduación.
- En algunas zonas, la aceleración de la maduración por las altas temperaturas ha generado algún problema en la planificación de la vendimia, debido a la dificultad de encontrar vendimiadores especializados.
- En la vendimia de 2021 se ha producido un 6% menos que en la vendimia anterior y un 28% menos que la media de los últimos 14 años. La tendencia en la producción de uva de vinificación andaluza es claramente descendente.

- Las denominaciones de origen protegidas andaluzas producen en torno al 77% de los hectolitros de vino producidos en Andalucía.
- En general, los precios medios percibidos por los viticultores por la uva vendimiada en 2021, se han mantenido o se han incrementado ligeramente.
- El efecto de la pandemia se sigue sintiendo en las bodegas, que se muestran cautas a la hora de comprar uva.

Anexo 1: Listado de las denominaciones de calidad andaluzas

Tabla 10 Listado de las denominaciones de calidad andaluzas.

Nombre	Colabora en 2021	Provincia
Denominación de Origen Protegida (DOP) y Vinos de Calidad (VC)		
DOP Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda	Si	Cádiz
DOP Montilla-Moriles	Si	Córdoba
DOP Condado de Huelva	Si	Huelva
DOP Málaga y Sierras de Málaga	Si	Málaga
DOP Granada	Si	Granada
VC Lebrija	Si	Sevilla
Indicación Geográfica Protegida (IGP)		
VT Desierto de Almería	No	Almería
VT Ribera del Andarax	Si	
VT Sierras de las Estancias y los Filabres	No	
VT Lújar-Alpujarra	No	
VT Norte de Almería	Si	
VT Cádiz	Si	Cádiz
VT Córdoba	Si	Córdoba
VT Villaviciosa de Córdoba	No	
VT Altiplano de Sierra Nevada	No	Granada
VT Cumbres de Guadalfeo	No	
VT Laderas del Genil	No	
VT Bailén	Sí	Jaén
VT Sierra Sur de Jaén	No	
VT Torreperogil	No	
VT Los Palacios	No	Sevilla
VT Sierra Norte de Sevilla	Si	

Fuente:Elaboración propia.

Anexo 2: Distribución de variedades

Principales variedades de uva en las DOP, indicándose la representatividad dentro de cada grupo.

Tabla 11 Distribución de variedades en las Denominaciones de Origen Protegidas.

DOP	Uva Blanca					Uva Tinta				
	Varietal Principal	% de uva blanca	Varietal Secundaria	% de uva blanca	Otras	Varietal Principal	% de uva tinta	Varietal Secundaria	% de uva tinta	Otras
Condado de Huelva	Zalema	94%			6%	Tempranillo	45%	Syrah	45%	10%
Jeréz-Xerés-Sherry y Manzanilla Sanlúcar	Palomino	98%	Moscatel	1,4%	0,6%					
Málaga y Sierras de Málaga	Moscatel	33%	Pedro Ximénez	49%	18%	Syrah	50%			50%
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez	95%			5%					

Fuente: Elaboración propia a partir de los Pliegos de Condiciones de cada DOP y consultas al sector.