

## Vendimia 2019. Segundo informe de campaña.

2 de septiembre de 2019

Resumen .....	1
DOP Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla .....	1
DOP Montilla Moriles .....	2
DOP Condado de Huelva .....	3
DOP Málaga y Sierras de Málaga.....	3
VC Granada.....	4
VC Lebrija.....	4

### Resumen

Para realizar este informe se ha contactado a lo largo de la semana 34 con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas y Vinos de Calidad, con el objeto de obtener una impresión general de cómo está evolucionando la vendimia 2019 y la incidencia que en la misma haya podido tener la climatología.

La vendimia se ha iniciado con un cierto adelanto, en general, y se está desarrollando sin problemas. El suave verano ha favorecido la calidad de las uvas, aunque la prolongada falta de agua ha reducido la producción.

### DOP Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla

#### Calendario

Finalmente el inicio de la vendimia ha tenido un cierto adelanto sobre las fechas previstas. El 8 de agosto comenzaron los primeros cortes de uvas de las variedades blancas, y el 12 empezó la vendimia de la variedad Palomino en las viñas jerezanas ubicadas en las zonas más cálidas y, paulatinamente, se han ido incorporando zonas y pagos de interior, que son los primeros en alcanzar la suficiente madurez. El 20 de agosto se empezaron a incorporar viñedos de municipios más costeros, generalizándose la vendimia en todo el marco.

#### Incidencias durante la vendimia y estado sanitario.

La primavera ha sido muy seca, lo que ha supuesto el aclareo de los racimos, mientras que el verano se ha presentado inusualmente fresco. En general, el verano ha tenido temperaturas anormalmente suaves, lo que ha propiciado una maduración muy lenta de la uva, que ha alcanzado una gran calidad, con contenidos de azúcares por encima de lo habitual. En estos momentos la graduación media es de 12,12 °Baumé.

Por otra parte, apenas ha habido levante que seque la uva, aunque sí importantes rociadas nocturnas, que han tenido como consecuencia la aparición de brotes puntuales de pudrición y oídio en algunos viñedos de la costa, que han podido ser fácilmente controlados.

Aún así, la uva que está entrando en los lagares presenta una buena-muy buena calidad sanitaria.

La mecanización abarata los costes y permite la vendimia nocturna, lo que favorece el control de la temperatura y calidad de la uva. Es por ello que se ha generalizado en más del 80% del Marco.

### **Producción**

Con un descenso de producción medio cercano al 35% respecto a la campaña pasada, la vendimia se está desarrollando sin ningún tipo de problema y se levantan cosechados 43,7 millones de kilos de uva, más del 75% de lo esperado.

## **DOP Montilla Moriles**

### **Calendario**

Casi terminada la vendimia de las variedades destinadas a la elaboración de los vinos blancos jóvenes sin crianza (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel) que se inició el 22 de julio, el 9 de agosto se inició la vendimia de la variedad autóctona y más característica, la Pedro Ximénez, y, con ello, se dio inicio también al tendido de los racimos al sol para su pasificación.

La vendimia se ha adelantado dos semanas respecto al calendario del pasado año y se espera que termine antes del 15 de septiembre.

### **Incidencias durante la vendimia y estado sanitario.**

La falta de precipitaciones en primavera, junto con las altas temperaturas en mayo, generaron un menor cuajado y los racimos se han presentado sueltos. Durante el verano, la ausencia de lluvias y las cálidas temperaturas, aunque muy por debajo de las alcanzadas otros años, han favorecido la ausencia de enfermedades. Por tanto, la calidad sanitaria de la uva es excelente.

### **Calidad**

Las suaves temperaturas estivales han permitido a la vid trabajar con mimo y se ha producido una muy buena maduración, logrando el idóneo contenido de azúcares, fenoles y una gran calidad. La graduación media de la uva que está entrando a los lagares y cooperativas se sitúa entre 12,5 y 13 °Baumé.

### **Producción**

La ausencia de precipitaciones y la elevación de las temperaturas en plena vendimia están provocando un decremento aún mayor a la merma de producción inicialmente estimada. Así, la producción este año será más de un 30% inferior a la del pasado año. Hasta el momento se llevan cosechados 12,6 millones de kilos de uva, casi el 40% de lo esperado.

Las cooperativas están liquidando la uva de la campaña anterior a un precio medio de 0,36 €/kg, algo inferior a los 0,41 €/kg de media que pagaron las bodegas el pasado año. Para esta campaña las bodegas aún no han definido el precio, pero se espera que sea similar al de la campaña anterior.

## DOP Condado de Huelva

### Calendario

El 18 de julio se inició la campaña vitivinícola con la recolección de las variedades blancas y tintas más tempranas de Villalba del Alcor y, paulatinamente, se han ido incorporando el resto de los municipios.

La recolección de las tintas y de la Zalema se espera más adelantada que años anteriores, debido al aceleramiento del ciclo vegetativo que se produjo con las altas temperaturas de primavera (principalmente mayo).

La variedad Zalema que representa más del 85% de la producción de la Denominación iniciará su recolección en septiembre.

### Incidenias durante la vendimia y estado sanitario.

La aplicación de medidas culturales para airear la planta y unos pocos tratamientos preventivos, han permitido que este haya sido un año tranquilo en cuanto a plagas y enfermedades.

La falta de lluvia, que ha favorecido la ausencia de enfermedades, también ha influido en el proceso de maduración del fruto. La mayor parte de las noches de verano han sido frescas y la “rociada” ha permitido a las plantas desarrollar un adecuado proceso madurativo, a pesar de la sequía acumulada. El ritmo ha sido más pausado que en otros años, llegándose casi a detener en los días de más calor.

La vendimia nocturna que se está desarrollando permite tener mayor control en la recolección, ya que las menores temperaturas evitan la rotura de los hollejos y el inicio de procesos oxidativos y fermentativos no deseados.

### Calidad

Con ello se ha logrado una muy buena calidad de la uva, tanto desde el punto de vista sanitario como en el organoléptico.

La uva que está entrando en los lagares presenta una graduación más elevada que en campañas anteriores, oscilando entre 12-12,5 °Baumé.

### Producción

La falta de agua también ha influido en la producción de granos en los racimos, por lo que las variedades blancas podrán tener un descenso cercano al 20%. Sin embargo, las variedades tintas posiblemente no sufran apenas descenso de producción.

## DOP Málaga y Sierras de Málaga

### Calendario

La vendimia ha ido comenzando, desde finales de julio, en unas fechas ligeramente adelantadas a las habituales en cada una de las zonas que componen la Denominación. La Axarquía inició la recolección de la uva Moscatel el 31 de julio para sus vinos blancos jóvenes, en estos momentos se está recogiendo la uva destinada a la elaboración de los dulces naturales y se está iniciando el asoleo de las uvas destinadas a pasas. En la Zona norte la vendimia comenzó con la recolección de las variedades tintas el 6 de agosto y ya ha finalizado la cosecha destinada a la producción de los vinos secos. En la segunda quincena de agosto la vendimia se ha centrado en la producción

destinada a los vinos dulces, mientras que en la Serranía de Ronda se inició la vendimia de Tempranillo el 19 de agosto.

### **Incidencias durante la vendimia y estado sanitario.**

Aunque hasta julio, salvo la sequía, no hubo ninguna incidencia que haya influido significativamente en el cultivo, las temperaturas continuas por encima de la media y el terral soportado en pleno agosto, han generado inquietud entre los agricultores. Se ha acusado la deshidratación de la uva, especialmente en las zonas más expuestas al viento cálido y seco, y se ha generado un cierto desequilibrio de fenoles y azúcares en las tintas por la aceleración de la maduración. Sin embargo, el retorno a una climatología normalizada y el buen hacer de los viticultores ha permitido alcanzar la calidad deseada.

En el plano sanitario, la calidad es muy buena, no existiendo incidencias de plagas o enfermedades.

### **Calidad**

La calidad de la uva es buena, alcanzándose los contenidos de azúcares adecuados para obtener el contenido alcohólico y los aromas deseados.

### **Producción**

Con el desarrollo de la vendimia se ha constatado un descenso más acusado de la producción de lo que inicialmente se estimaba. El volumen de kilos será, de media, un 20% inferior respecto a la cosecha del pasado año. En la zona de producción de Ronda apenas se producirá descenso, ya que muchas de las vides se encuentran en riego; sin embargo, en la Axarquía el descenso puede llegar hasta el 35%.

Hasta el momento se lleva vendimiado un 20-25% de la producción total estimada. Todavía no se han establecidos precios de forma general, ya que la mayoría de las bodegas trabajan con sus viñedos propios o tienen convenios históricos con productores, por lo que hay poco mercado. Sin embargo, si se confirma el descenso de la producción, es posible que esta situación varíe.

## **VC Granada**

La vendimia de la provincia de Granada comenzó en algunas zonas durante la segunda quincena de agosto, con las variedades más tempranas; mientras que en otras zonas se está iniciando en estos días o lo hará a primeros de septiembre.

La climatología de agosto, con 10-12 días de mucho calor diurno y nocturno, han provocado la deshidratación de los racimos y un cierto desequilibrio en los contenidos de azúcares y compuestos fenólicos. Ello se ha traducido en una menor producción, principalmente de las variedades blancas, en las que se espera una producción final un 35% inferior a la de la pasada campaña, mientras que en las variedades tintas se espera un descenso del 15-20%.

Los tratamientos preventivos han evitado la proliferación de enfermedades y la uva se presenta muy sana. La graduación de las uvas blancas es de 12,5-13 °Bé y la de las tintas 13,8-14 °Bé.

## **VC Lebrija**

La vendimia en la zona del Bajo Guadalquivir dio comienzo el 27 de julio con la recolección de la variedad temprana Sauvignon Blanc, escalonándose posteriormente la vendimia del resto de

variedades: Tempranillo, Syrah, Palomino y Moscatel; finalizando agosto se dará por terminada la campaña con la vendimia de los últimos pagos de Moscatel.

La vendimia ha sido muy rápida, y algo más adelantada a lo que se esperaba inicialmente.

La falta de precipitaciones y las suaves temperaturas han favorecido la maduración de la uva, aunque a costa de una menor producción. A falta de los datos finales, se ha recolectado casi un 40% menos de lo vendimiado en la campaña anterior.

La uva vendimiada se ha presentado muy sana y con muy buena calidad, alcanzando una graduación Baumé superior a la de campañas anteriores: 13,5 °Bé en las variedades blancas, y 14 °Bé para las variedades tintas.

Los precios en la zona se encuentran en el rango 0,30-0,40 €/kg, en función de las calidades.