

Vendimia 2019. Informe final de campaña.

28 de noviembre de 2019

NOTA METODOLÓGICA	1
INCIDENCIAS EN CULTIVO Y VENDIMIA	2
CALENDARIO DE VENDIMIA	2
<i>Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)</i>	3
<i>Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)</i>	3
PRODUCCIÓN	4
<i>Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)</i>	4
<i>Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)</i>	5
CALIDAD Y GRADUACIÓN	5
<i>Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)</i>	5
<i>Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)</i>	6
PRECIOS PERCIBIDOS	6
<i>Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)</i>	7
<i>Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)</i>	7
CONCLUSIONES	8
Anexo 1: Listado de las denominaciones de calidad andaluzas	9
Anexo 2: Distribución de variedades	10

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 cuatro Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, a las dos Asociaciones de los Vinos de Calidad (VC) con Indicación Geográfica -ambas enmarcadas dentro de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)- así como a bodegas representativas de 5 de las 16 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) existentes en Andalucía, con lo que se cuenta con información de todas las provincias.

¹ Según el Servicio de Estudios y Estadísticas de la CAGPDS, el 74% de la superficie de uva para vinificación en producción se encuentra amparada por alguna figura de calidad

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 climatología durante el cultivo ha sido determinante en la producción, calidad y desarrollo de la vendimia.

Las lluvias otoñales tras la vendimia de 2018 favorecieron una cierta recuperación de las escasas reservas hídricas de cepas y suelo, pero fueron insuficientes para paliar la falta de lluvia durante el invierno, la primavera y el verano. La floración se desarrolló bien, aunque la coincidencia del cuajado con elevadas temperaturas en algunas zonas desembocó en el aclareo natural de los racimos, reduciéndose la producción.

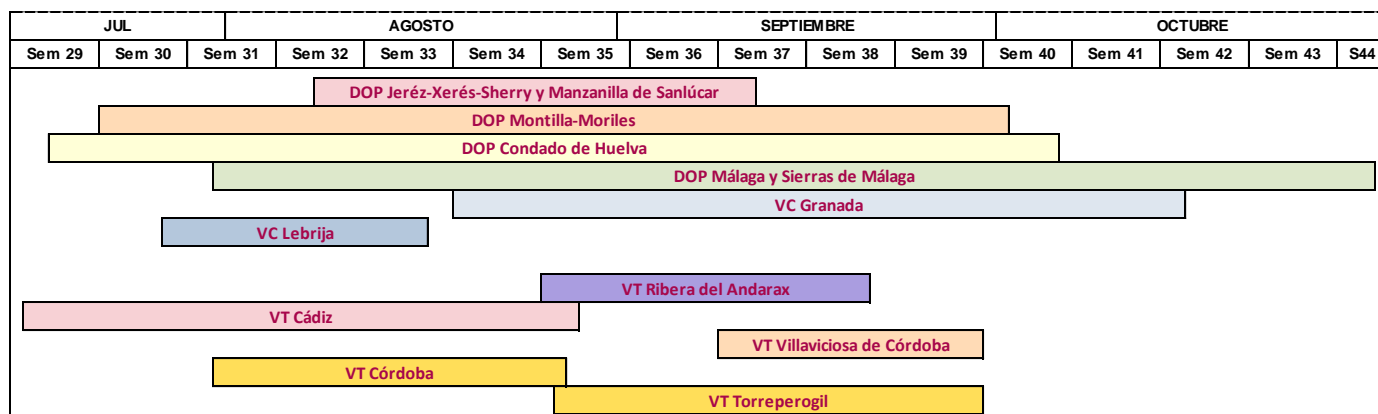
El suave verano y el cuidado del viticultor han propiciado la ausencia o el fácil control de plagas y enfermedades, por lo que en los lagares ha entrado una uva de excelente-muy buena calidad sanitaria.

Las condiciones estivales de temperaturas por debajo de lo habitual ralentizaron la maduración de la uva, propiciando altos contenidos de azúcares. Sin embargo, los calores tardíos favorecieron en algunas zonas la deshidratación de la uva y en algunas variedades se produjo un cierto desequilibrio de acidez y pH. En general, la calidad de la uva cosechada ha sido muy buena y mejor que la campaña anterior.

CALENDARIO DE VENDIMIA

En general la vendimia se ha realizado con un cierto adelanto respecto a las fechas habituales, y con una duración ligeramente inferior a la media de las últimas campañas. La menor producción ha facilitado la reducción de la duración en muchas zonas, pero también ha permitido recolectar pausadamente cada variedad, buscando su óptimo madurativo, espaciando con ello los días de vendimia.

Gráfico 1 Calendario de vendimia 2019



Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

El inicio de la vendimia en Andalucía se ha contabilizado con 15 días de adelanto respecto a la campaña anterior, terminando apenas 4 días antes que el año pasado, sin entrar en noviembre.

En el cómputo global, la duración de la vendimia andaluza ha sido de 15 semanas, 2 más que la campaña pasada. La duración media de la vendimia ha sido de 45 días, variando desde los 20 días de vendimia en los VC Lebrija y los VT Villaviciosa de Córdoba, y los 91 días contabilizados en la DOP Málaga y Sierras de Málaga.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

Todas las zonas amparadas han indicado un adelanto de la vendimia respecto a la fecha de la pasada campaña, que era en gran medida coincidente con las fechas habituales. El adelanto medio indicado ha sido de 10 días, siendo VC Lebrija el que marca menor adelanto (5 días) y las DOPs de Cádiz y de Córdoba las que indican mayor adelanto.

Tabla 1 : Calendario de vendimia de las Denominaciones de Origen Protegidas (2019).

Campaña	Adelanto (días)	Fecha Inicio	Semana Inicio	Fecha Finalización	Duración	Diferencia duración con campaña anterior
DOP Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	15	08-ago-19	32	11-sep-19	34	-9
DOP Montilla-Moriles	15	22-jul-19	30	01-oct-19	71	-5
DOP Condado de Huelva	10	18-jul-19	29	05-oct-19	79	14
DOP Málaga y Sierras de Málaga	6	31-jul-19	31	30-oct-19	91	8
VC Granada	7	19-ago-19	34	15-oct-19	57	-16
VC Lebrija	5	27-jul-19	30	16-ago-19	20	-7

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

La vendimia más temprana se inició durante la semana 29 en la DOP Condado de Huelva, con la recolección de las variedades blancas de Villalba del Alcor.

El resto de las denominaciones fueron iniciando paulatinamente sus vendimias, siendo la más tardía en ello los VC Granada, que inició la recolección de las variedades más tempranas en la semana 34.

Según la información facilitada, este año la vendimia se ha desarrollado un promedio de 3 días más rápida que la campaña anterior. La duración media de la campaña ha sido de 59 días, variando entre los 20 días de los VC Lebrija, que ha sido 7 días más rápida, y los 91 días de las DOP Málaga y Sierras de Málaga (que ha sido 8 días más larga que el año anterior).

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Las indicaciones de las entidades de las IGP respecto a la fecha de inicio de la vendimia han sido más dispares. Mientras VT Villaviciosa de Córdoba inició la vendimia en su fecha habitual, los VT Cádiz, VT Córdoba y los VT Torreperogil han indicado adelanto y VT Ribera del Andarax, sin embargo, indica retraso.

Tabla 2 : Calendario de vendimia de las Denominaciones de Origen Protegidas (2019).

Campaña	Adelanto (días)	Retraso (días)	Fecha Inicio	Semana Inicio	Fecha Finalización	Duración
VT Ribera del Andarax	-	7	26-ago-19	35	20-sep-19	25
VT Cádiz	21	-	16-jul-19	29	28-ago-19	43
VT Villaviciosa de Córdoba	-	-	09-sep-19	37	29-sep-19	20
VT Córdoba	10	-	31-jul-19	31	27-ago-19	27
VT Torreperogil	7	-	27-ago-19	35	29-sep-19	33

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

La más temprana en iniciarse ha sido la vendimia, en la semana 29, de VT de Cádiz; mientras que el inicio más tardío lo han comunicado en los VT Villaviciosa de Córdoba (en la semana 37).

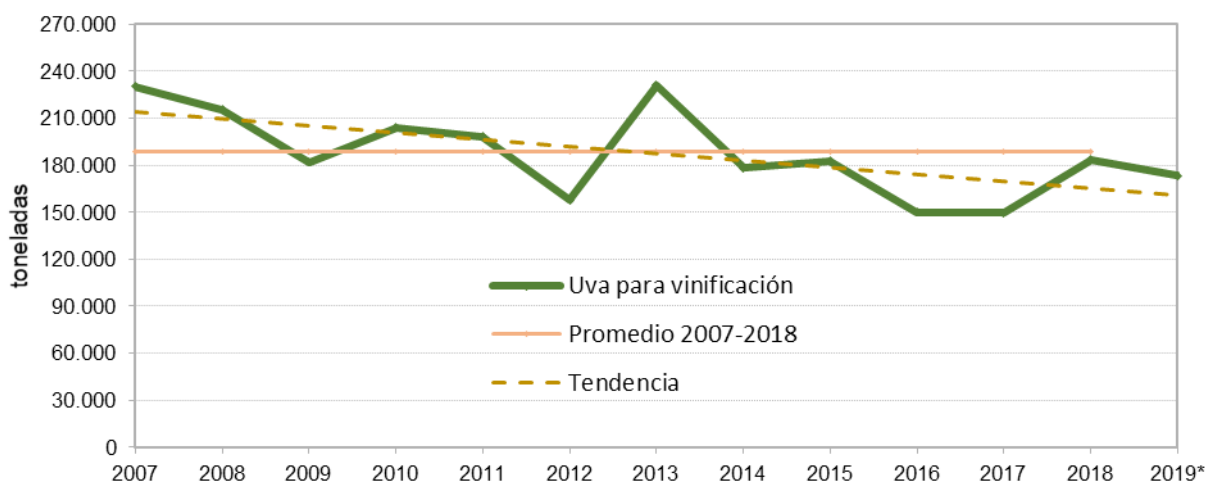
La duración media de la campaña ha sido de 30 días, variando desde los 20 días indicados en VT Villaviciosa de Córdoba a los 43 días de VT Cádiz, que este año casi ha duplicado la duración del año anterior por la forma pausada en que se ha desarrollado la campaña.

PRODUCCIÓN

Como se ha comentado, las condiciones climáticas, con especial incidencia en la falta de precipitaciones, han determinado un descenso generalizado de la producción en todas las provincias.

Los datos recogidos en el Avance de superficies y producciones de octubre sitúan la producción total de uva de vinificación de Andalucía de 2019 en 173.150 toneladas, lo que está un 5,8% por debajo de la producción de la campaña anterior, y un 8,2% por debajo del promedio de los 12 años anteriores.

Gráfico 2 Producción de uva para vinificación en Andalucía 2007-2019 (* provisionales).



Fuente: Anuarios de estadísticas agrarias (2007-2018). (2019*) Avance de superficie y producciones (septiembre 2019). 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 56% de la superficie total de uva para vinificación en producción y produce el 68% del total de los hectolitros de vino andaluz².

En todas las DOPs, excepto en los VC Lebrija, se ha producido un descenso de producción respecto a lo indicado en la campaña pasada. Aunque la media está en torno al -12%, los decrementos han sido dispares.

Uva con destino a las paseras de Córdoba

A pesar del descenso de producción de uva en la DO Montilla-Moriles, casi se ha duplicado la producción dedicada a la pasificación respecto a la producción de la pasada campaña, ante la creciente demanda de sus vinos característicos. En concreto se han pasificado 11.042 toneladas de Pedro Ximénez, lo que representa el 30% de las 37.834 toneladas de esta variedad producida

² Datos elaborados a partir del Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras de Andalucía 2018

en la Denominación. Ello se ha visto favorecido por una climatología adecuada durante el proceso de pasificación, con elevadas temperaturas y sin humedades que hicieran peligrar la calidad.

Tabla 3: Producción de uva en las Denominaciones de Origen Protegidas en 2019 y variación respecto a la campaña anterior.

	Producción 2019 (kg)	Variación respecto a la vendimia 2018
DOP Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	57.332.455	-30%
DOP Montilla-Moriles	38.896.730	-13%
DOP Condado de Huelva	31.459.000	-3%
DOP Málaga y Sierras de Málaga	3.780.000	-10%
VC Granada	1.539.000	-34%
VC Lebrija	82.688	15%

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Según datos del Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras de Andalucía de 2018, bajo IGP se produjo el 4% de los hectolitros totales de vino elaborados en Andalucía, lo que representa el 5% de los vinos amparados por alguna figura de calidad.

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.

Así, la caída de producción en los VT Villaviciosa de Córdoba se ha visto potenciada por el descenso en el número de viticultores, mientras que el ascenso en los VT Torreperogil se ha debido a la entrada en producción de las nuevas plantaciones de tintas, que han amortiguado el descenso de la producción debido a la sequía.

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

	Variación respecto a la vendimia 2018
VT Ribera del Andarax	-38%
VT Cádiz	-18%
VT Villaviciosa de Córdoba	-40%
VT Córdoba	-26%
VT Torreperogil	5%

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

CALIDAD Y GRADUACIÓN

La menor densidad de los racimos y suaves temperaturas estivales han favorecido la calidad de la uva y un mayor contenido de azúcares y grado alcohólico respecto a pasadas campañas.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

Las DOPs califican la calidad de las uvas como “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 (13,6 °Baumé), igual a la de la pasada campaña, y el valor mínimo en la DOP Condado de Huelva (11,2 °Baumé).

En uva tinta las mayores graduaciones las encontramos en los VC Granada con (14,5 °Baumé) y los de menor graduación en la DOP Condado de Huelva (13,5 °Baumé).

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

Graduación (°Baumé)	Blancas		Tintas	
	2018	2019	2018	2019
DOP Jeréz-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	11,2	12	-	-
DOP Montilla-Moriles	13,5-13,6	13,5-13,6	-	-
DOP Condado de Huelva	10,7-10,9	11	12,5-13	13,5
DOP Málaga y Sierras de Málaga	13	13,5	13,5	14,2
VC Granada	12-12,5	12,5-13	14-14,5	14,5
VC Lebrija	12	13,5	12,5	14

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

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

Las mayores graduaciones de las uvas blancas se han alcanzado en VT Villaviciosa de Córdoba (14,5 °Baumé), mientras que las menores se han dado en VT Torreperogil con 11,5 °Baumé.

Las uvas tintas han tenido en todo momento graduaciones próximas o superiores a los 12,9 °Baumé, que se han dado en VT Torreperogil, marcando la máxima graduación en las uvas los VT Ribera del Andarax (14,5 °Baumé).

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

Graduación (°Baumé)	Blancas		Tintas	
	2018	2019	2018	2019
VT Ribera del Andarax	-	-	14,2	14,5
VT Cádiz	12	12,5	13	13,5
VT Villaviciosa de Córdoba	13	14-14,5	-	-
VT Córdoba	-	-	12,5-13	13,2
VT Torreperogil	11,3	11,5-12	13,3	12,9-13,2

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

PRECIOS PERCIBIDOS

La falta de producto ha favorecido que, en términos generales, se haya producido un incremento en los precios pagados a los agricultores, con mayores diferencias absolutas en las variedades tintas que en las blancas, determinado por la heterogeneidad de las zonas de producción.

Resulta interesante conocer 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, mientras que las variedades específicas apenas tienen variación en su precio.

Tabla 7 : Precios por variedades, vendimia 2019 (€/kg).

Tipo	Variedad	Precios 2019(€/Kg)			2018
		Min	Máx	Media ponderada	Media Ponderada
Blancas	Moscatel	0,260	0,760	0,551	0,529
	Palomino	0,330	0,431	0,409	0,358
	PX	0,280	0,760	0,449	0,408
	Zalema	0,150	0,180	0,168	0,210
	Otras Blancas	0,200	0,750	0,418	0,399
Tintas	Tempranillo	0,260	0,840	0,458	0,375
	Syrah	0,260	0,840	0,592	0,379
	Merlot	0,372	0,850	0,616	0,516
	Otras Tintas	0,290	0,850	0,515	0,591

Fuente: Observatorio de Precios y Mercados.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

Los precios pagados al agricultor han tenido una tendencia a incrementar los precios de la campaña pasada, con ascensos de distinta índole, excepto las blancas de la DOP Condado de Huelva que han marcado un descenso.

Tabla 8 : Precio medio de la uva en las Denominaciones de Origen Protegidas (2018 y 2019).

Precios (€/kg)	Blancas		Tintas	
	2018	2019	2018	2019
DOP Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	0,36	0,41	-	-
DOP Montilla-Moriles	0,40	0,44	-	-
DOP Condado de Huelva	0,21	0,17	0,20	0,27
DOP Málaga y Sierras de Málaga	0,64	0,74	0,69	0,81
VC Granada	0,71	0,71	0,64	0,67
VC Lebrija	0,30	0,33	0,36	0,40

Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

En las IGP los precios han sido más estables.

Tabla 9 : Precio medio de la uva en las Indicaciones Geográficas Protegidas (2018 y 2019).

Precios (€/kg)	Blancas		Tintas	
	2018	2019	2018	2019
VT Ribera del Andarax	-	-	0,40	0,40
VT Cádiz	0,35	0,37	0,37	0,37
VT Villaviciosa de Córdoba	0,38	0,38	-	-
VT Córdoba	-	-	0,30	0,36
VT Torreperogil	nd	0,40	nd	0,29

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

CONCLUSIONES

- La falta de agua y unas temperaturas estivales más suaves de lo habitual han marcado la producción vendimiada, marcando un descenso de los volúmenes vendimiados pero un aumento de la calidad.
- La uva presenta una gran calidad sanitaria y altos contenidos de azúcares, que presagian unas buenas fermentaciones.
- Los precios pagados a los agricultores varían según las zonas de producción y las variedades, pero en general han sido superiores a los de la campaña anterior tanto en las blancas como en las tintas.

Anexo 1: Listado de las denominaciones de calidad andaluzas

Tabla 10 Listado de las denominaciones de calidad andaluzas.

Nombre	Colabora en 2019	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
VC 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 Láujar-Alpujarra	No	
VT Norte de Almería	No	
VT Cádiz	Si	Cádiz
VT Córdoba	Si	Córdoba
VT Villaviciosa de Córdoba	Si	
VT Altiplano de Sierra Nevada	No	Granada
VT Cumbres de Guadalfeo	No	
VT Laderas del Genil	No	
VT Bailén	No	Jaén
VT Sierra Sur de Jaén	No	
VT Torreperogil	Si	
VT Los Palacios	No	Sevilla
VT Sierra Norte de Sevilla	No	

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				
	Variedad Principal	% de uva blanca	Variedad Secundaria	% de uva blanca	Otras	Variedad Principal	% de uva tinta	Variedad 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.