

Vendimia 2021. Informe de seguimiento de campaña

15 de octubre de 2021

Resumen	1
Metodología	1
DOP JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA	1
DOP MONTILLA MORILES.....	2
DOP CONDADO DE HUELVA	2
DOP MALAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA	2
DOP GRANADA	3
VC LEBRIJA	3

Resumen

A falta de terminar la vendimia en Granada y Málaga, se han ido cumpliendo las previsiones de producción, con una uva de buena-muy buena calidad favorecida por la meteorología estival.

Pocas incidencias sanitarias y bien controladas.

Metodología

Para realizar este informe se ha contactado con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas y Vinos de Calidad.

DOP JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA

Una rápida vendimia se ha desarrollado entre el 2 de agosto y el 10 de septiembre.

Salvo contadas excepciones, el estado sanitario de la cosecha es muy bueno. La falta de precipitación en primavera y las temperaturas suaves favorecieron una muy baja incidencia de enfermedades como Mildiu y Oídio. Los vientos de levante de agosto han impedido cualquier podredumbre, pero no el ataque de Mosquito verde, que, sin embargo, se ha controlado muy bien.

Tras un mes de junio y julio de suaves temperaturas, el intenso calor de agosto y septiembre mermó un poco la cosecha, reduciendo las expectativas de incremento de la producción estimadas, pero se ha favorecido un proceso madurativo muy equilibrado entre azúcares y acidez.

Se ha obtenido una uva de calidad sanitaria excelente y muy buena graduación.

La producción calificada ha sumado 57,5 millones de kg, un 8% por encima de lo cosechado el pasado año, con precios entre 0,41 y 0,45 €/kg. La uva no calificada ha tenido precios en torno a 0,40 €/kg, mientras que la ecológica se ha llegado a pagar a 0,56 €/kg.

Entre los agricultores existe preocupación por el Decaimiento de la vid observado en plantaciones jóvenes. A partir de los 2-3 años se produce una pérdida de vigor en un proceso en el que un alto porcentaje de las cepas se han ido secando y muriendo sin una causa que lo justifique.

DOP MONTILLA MORILES

La recogida de la vid en 2021 se ha cerrado en la denominación de origen Montilla-Moriles con una producción aproximada de 30,5 millones de kilos de uva blanca, lo que supone un 16% menos que en el ejercicio anterior.

La ola de calor de agosto provocó una merma de la cosecha, y aceleró la vendimia, que se ha desarrollado muy rápidamente.

Empezó el 25 de julio, aunque la variedad principal (Pedro Ximénez) inició la recolección el 1 de agosto. La vendimia se dio por finalizada el 13 de septiembre, mucho antes de lo habitual.

La producción de uvas tintas de la zona ha disminuido entorno al 22%.

El precio medio se ha situado en torno a 0,4 €/kg, similar al precio de las campañas anteriores.

DOP CONDADO DE HUELVA

La vendimia de este año no ha tenido nada que ver con la del pasado año, afectada dramáticamente por el Mildiu.

La cosecha se inició el 26 de julio con la variedad Moscatel y durante el mes de agosto se vendimiaron las variedades tintas. La vendimia de la variedad principal (Zalema) se realizó del 25 agosto al 1 de octubre.

El estado sanitario de la uva ha sido excelente, tanto en blancas como en tintas, con un marcado equilibrio de acidez y contenido de azúcares.

La producción ha alcanzado este año valores normales en las tintas (sumando alrededor de 700.000 kg). En las blancas se ha puesto de manifiesto el efecto persistente del daño por mildiu de la campaña pasada, con un menor número de racimos cuajados que en una campaña normal. Aún así se han conseguido 24,3 millones de kilos de la variedad Zalema, un 19% inferior a una producción normal, pero casi duplicando lo cosechado el pasado año.

Los precios pagados este año, en torno a 0,20 €/kg están ligeramente por debajo de los cotizados en la pasada campaña, que se incrementaron por la escasez de cosecha.

DOP MALAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

La campaña de este año se inició con la Moscatel de la Axarquía el 27 de julio, acabando la recolección de las uvas blancas a primeros de septiembre (en distintas fechas según las zonas). Las tintas se empezaron a vendimiar el 9 de agosto, y hasta finales de octubre se estarán recogiendo en la zona de Ronda.

La meteorología estival ha tenido efectos puntuales. El golpe de calor aceleró la gestión de la cosecha de las variedades blancas para evitar pérdidas, y algunas zonas muy localizadas de tintas se vieron afectadas por granizo. Sin embargo, la calidad de la uva en general ha sido muy buena y se está obteniendo una muy buena graduación.

Sin terminar de contabilizar aún la uva vendimiada, se estima que la producción estará en torno a los 3,7 millones de kg de uva, similar a la producción de campañas anteriores.

El precio medio de la uva blanca ha sido de 0,82 €/kg (una horquilla de entre 0,73 y 1 €/kg); la tinta de 0,65 €/kg (variando entre 0,61 y 0,9 €/kg).

DOP GRANADA

Las variedades blancas se han recolectado en la zona desde el 19 de julio hasta finales de septiembre. La vendimia de las tintas empezó el 20 de agosto y se espera que termine a finales de octubre.

Tras invierno y primavera húmedos, y sin precipitaciones durante el verano, las temperaturas han sido determinantes en el desarrollo vegetativo y en la incidencia de plagas y enfermedades. Así el Oídio ha sido más intenso que en años anteriores y los golpes de calor han producido racimos con maduración heterogénea. Las suaves temperaturas de septiembre han permitido el progreso de una maduración pausada que está alargando la recolección.

Se está obteniendo una uva de buena calidad sanitaria y muy buena graduación.

La producción final rondará 1,5 millones de kg, similar a la producción habitual y casi triplicando lo obtenido la campaña pasada.

Los precios pagados a los agricultores por las uvas blancas varían de 0,5 a 0,8 €/kg, con alguna operación en ecológico a 0,9 €/kg. El intervalo de las tintas es más estrecho (0,6 a 0,7 €/kg) con operaciones en ecológico a 0,85 €/kg

VC LEBRIJA

La vendimia en la zona se ha desarrollado entre el 24 de julio y el 13 de agosto para las variedades blancas, y entre el 20 y el 28 de agosto para las tintas.

Se ha obtenido una uva muy sana, de excelente calidad y muy buena graduación.

Las condiciones estivales han favorecido la maduración, sin incidencias sanitarias y con una producción algo inferior a lo habitual.