

Vendimia 2023. Primer informe de campaña

30 de agosto de 2023

Resumen	1
Metodología	1
DOP JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA	1
DOP MONTILLA MORILES.....	2
DOP CONDADO DE HUELVA	4
DOP MALAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA	4
DOP GRANADA	5
DOP LEBRIJA	6

Resumen

Vendimia adelantada y prácticamente generalizada, muy condicionada por las incidencias meteorológicas sufridas. Las sucesivas olas de calor y el déficit hídrico acumulado repercuten en la maduración y en la producción.

En general la uva es de muy buena calidad y muy sana por la escasa incidencia de plagas y enfermedades, pero los rendimientos vuelven a estar por debajo de la media.

Metodología

Para realizar este informe se ha contactado a lo largo de las semanas 33 y 34 con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas y Vinos de Calidad, con el objeto de obtener los primeros datos de la vendimia 2023 y la repercusión que en la misma ha podido tener la meteorología sufrida.

DOP JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

De nuevo la pluviosidad ha estado muy por debajo de un año normal (600 l/m²), oscilando entre 425 y 480 litros/m² según la zona. Durante el otoño-invierno se produjeron el 80% de las escasas precipitaciones (concentrados entre diciembre y enero) y durante la primavera-verano han sido varios los meses sin ninguna precipitación. Solo los 40-50 litros/m² de lluvia de junio le dieron un respiro al viñedo ayudando a aliviar la escasez hídrica del suelo, aunque incrementando el riesgo de enfermedad y dañando con pedrisco a algunos viñedos de Trebujena y Lebrija. Afortunadamente en esa fecha se había alcanzado el estado fenológico de “cuajado-tamaño guisante”, que no es tan delicado como la floración.

La evolución fenológica del viñedo no ha sido tan rápida como el año pasado (la más precoz de los últimos años), pero sigue siendo 7-10 días más adelantada que en los registros históricos. Aunque

abril y primera quincena de mayo fueron semanas muy calurosas, las agradables temperaturas hasta primeros de julio permitieron a la viña mantener el ritmo de maduración. El levante que acompañó a las olas de calor de julio no dio respiro al viñedo al aumentar la evapotranspiración, pero la humedad del viento de poniente y las rociadas que han refrescado las noches de las últimas semanas han favorecido el llenado de la uva. Con estos cambios, los racimos no han madurado de forma homogénea.

El estado fitosanitario de uva y cepa es muy bueno, con baja incidencia de plagas y enfermedades. La polilla ha sido prácticamente inapreciable y los rodales detectados de araña amarilla se han controlado a tiempo, al igual que el mosquito verde. Mildiu solo se ha detectado en algunas cepas de algunas viñas, y, aunque el oídio ha tenido una presencia más significativa por las noches de poniente, ha sido controlado con sucesivos tratamientos.

Calendario

En la primera semana de agosto se vendimiaron las uvas más maduras para formar los “pies de cuba” que facilitan el arranque de la fermentación. En la segunda semana de agosto, una vez alcanzados los 10,5 °Baumé exigidos en la Denominación, se ha generalizado la vendimia de la variedad Palomino.

Históricamente lo habitual era empezar con la recogida selectiva inicial en la primera quincena de agosto (entorno a la semana 33) y que se generalizase la vendimia en la segunda quincena (semanas 34-35). Pero en los últimos 10 años se ha adelantado a la semana 32 la generalización de la vendimia en casi todos los municipios, propiciado por el descenso de precipitaciones y el incremento del número de días con altas temperaturas.

Producción

La estimación de producción de esta campaña, teniendo en cuenta las diferencias en el territorio, se encuentra entre un 15 y un 20% por encima de la producción del pasado año (una de las más escasas registradas), alcanzándose los 8.000-8.300 kg/ha de rendimiento.

Hasta el 24 de agosto se han recolectado más de 47 millones de kilos de uva, aproximadamente el 90% de los más de 52 millones de kilos que se esperan cosechar en esta campaña, en la que será la tercera producción más baja de los últimos doce años.

Precios

El precio de la uva está experimentando un incremento del 30-40% arrastrado por la subida de costes y la necesidad de compra de los operadores de la Denominación. Con todo, la rentabilidad de la viña está muy mermada por las bajas producciones del último quinquenio y el incremento continuado de los costes de producción.

DOP MONTILLA MORILES

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

El año hidrológico, aún más escaso que los anteriores, está marcando el estado del cultivo y su producción. En los últimos años las precipitaciones en la Campiña Cordobesa han estado por debajo de los 500 mm (l/m^2), y en esta campaña apenas se han alcanzado los 322 mm, el 57% entre noviembre y diciembre y el 22% entre mayo y junio.

En estas condiciones de permanente déficit hídrico, el cultivo desarrolla menos masa foliar y menor tamaño de los racimos que, además, están más expuestos a la insolación directa, lo que, junto a

las elevadas temperaturas, son causa de quemaduras, una maduración y pasificación prematura de las bayas y un menor rendimiento.

Tras las heladas de diciembre-enero, una primavera con temperaturas muy cálidas favoreció un adelanto de la fenología en dos-tres semanas, que se ha reforzado con la falta de humedad y las sucesivas olas de calor del verano.

Las condiciones meteorológicas han propiciado, en cambio, una práctica ausencia de plagas y enfermedades en la vid. La escasa pluviometría que se ha registrado en el marco vitivinícola cordobés durante la primavera y el verano ha impedido la aparición de mildium este año (algo insólito en los últimos 30 años). De oídio se ha detectado algún foco, pero poco importante. No ha sido necesario aplicar tratamientos para el mosquito verde, las poblaciones detectadas en junio casi desaparecieron en julio con el calor y la falta de brotes. Algo similar ha ocurrido con la polilla del racimo, la oruga peluda o la araña, cuya presencia ha sido escasa e irrelevante para el desarrollo del cultivo. Tan solo ha tenido una preocupante incidencia la yesca, enfermedad producida por un complejo de hongos que penetran por las heridas de poda, pero ha sido controlada adecuadamente con las medidas aplicadas a finales de mayo.

Las uvas de PX (y en general todo el viñedo de la zona), presentan una calidad excelente, tanto sanitariamente como en contenido de azúcares y equilibrio de aromas.

Calendario

En la Denominación se inició la vendimia el 11 de julio con las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc, continuando con las variedades Verdejo y Moscatel. Tras recolectar estas variedades tempranas que se utilizan en los vinos jóvenes sin crianza, se vendimiaron las variedades tintas (Merlot) con las que se componen los Vinos de la Tierra¹. Los primeros días de agosto se inició la vendimia de la variedad Pedro Ximénez, de nuevo adelantándose un par de semanas la fecha que era habitual.

El 1 de agosto ya se recogieron los primeros racimos para dejarlos secar al sol, aunque en la semana siguiente es cuando se consolidó el ritmo de entrada a las paseras con medias de 200.000-300.000 kilos diarios.

Producción

Se estima que se producirán en torno a los 26-27 millones de kilos, un 10% menos de lo cosechado la campaña pasada (lejos de los habituales 40-45 millones de kilos), aunque habrá zonas que podrán ver reducida su producción aún más. La graduación Baumé es mayor que el año pasado, situándose ya en la primera etapa de la vendimia sobre los 12,5-13°Bé.

Los precios de liquidación se espera que sean superiores para compensar el descenso de la producción.

La calidad de la uva Pedro Ximénez, unida a la escasez de producción y a la consolidación de una demanda en crecimiento del producto augura un ajuste de precios.

¹ La denominación Vinos de la Tierra usada en España se corresponde, según el reglamento europeo, con una Indicación Geográfica Protegida.

DOP CONDADO DE HUELVA

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

Una nueva campaña en la que se acentúa el estrés hídrico, con un 20% menos de precipitaciones que en los años anteriores, que ya eran deficitarios. Apenas han caído 338 litros en esta campaña, el 40% concentrados en diciembre.

Las temperaturas más altas registradas en primavera favorecieron un adelanto en la fenología de 15 a 20 días principalmente en las variedades minoritarias. La floración y el cuaje fueron buenos y las precipitaciones registradas en mayo-junio (50 litros) ayudaron a los viñedos de secano.

Sin embargo, las altas temperaturas y falta de humedad nocturna en las olas de calor de junio y julio han llegado a frenar el ciclo vegetativo de la principal variedad, Zalema, cuyos racimos se han mantenido en envero más tiempo del normal. Sin apenas diferencial térmico entre día y noche ni rociadas nocturnas, las cepas han llegado a tirar hojas, desprotegiendo a los racimos, deshidratados, y frenándose el proceso madurativo.

Desde el punto de vista sanitario, la presencia de mildiu y el oídio apenas ha sido testimonial. Sin embargo, en las últimas semanas el mosquito verde ha estado presente atacando principalmente la variedad Zalema.

Calendario

Las altas temperaturas aceleraron la maduración de las variedades minoritarias (blancas y tintas) y el 20 de julio dio comienzo la vendimia temprana con un adelanto de 5 días respecto a la pasada campaña. Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc, Colombar, etc. se han recolectado en apenas 15-20 días.

Las tintas se empezaron a vendimiar el 7 de agosto y se prevé su finalización a finales de mes. Han tenido una graduación de 12ºBé y presentan una óptima maduración y contenidos aromáticos.

La Zalema, variedad autóctona que concentra más del 90% de la superficie y producción del Condado, retrasará de nuevo su vendimia más allá del 10 de septiembre. Se espera que la bajada de la temperatura de finales de agosto y las precipitaciones favorezcan el equilibrio entre el grado de azúcar, la acidez y el pH, para así obtener vinos de calidad, aunque se pierda parte de la producción.

Producción

Se espera una producción entorno a los 22 millones de kilogramos, muy por debajo de la producción habitual (30 millones de Kg) e inferior a los 24 millones vendimiados la pasada campaña.

DOP MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

De nuevo esta ha sido una campaña caracterizada por el déficit hídrico y las altas temperaturas estivales, que afectan tanto a la maduración como al rendimiento que los viñedos, agotados ya tras varios años de sequía.

Las altas temperaturas primaverales y las lluvias de abril favorecieron el cuajado y adelantaron la evolución fenológica de las bayas en todas las zonas de producción, aunque los racimos, en general, presentan menor tamaño. La prolongada sequía, las olas de calor acompañadas del continuo terral y con elevadas temperaturas nocturnas, así como la inexistencia del rocío de la

mañana ha complicado el crecimiento de las plantas, repercutiendo directamente en la producción (menores tamaños de bayas y racimos, ralentización de la maduración y agostamiento), aunque no en la calidad.

No se han detectado prácticamente incidencias relevantes de plagas y enfermedades. Se ha iniciado la vendimia con unas uvas de muy buena calidad sanitaria y madurativa.

Calendario

La vendimia se ha adelantado este año una semana. El 23 de julio empezó la vendimia en la Axarquía y en Mollina.

Lo habitual es que la vendimia se desarrolle secuencialmente de este a oeste, siendo la Axarquía la primera en vendimiar la moscatel que luego pasifica y acabando con las tintas más tardías en la zona de Ronda a mediados de octubre.

Pero este año no son pocas las zonas que han tenido que adelantar la cosecha por el impacto de las altas temperaturas en el desarrollo del fruto y su deshidratación en la propia planta. Aunque no se puede hablar de vendimia generalizada porque en todo momento se busca el óptimo madurativo según la variedad, ya se han recolectado parcelas de algunas tintas en la Serranía de Ronda con 2-3 semanas de adelanto respecto a lo habitual.

Producción

Dadas las condiciones meteorológicas sufridas, se espera una producción en torno a los 2 millones de kilos de uva, una cantidad muy por debajo de los 3,5 millones que se han llegado a producir en años anteriores.

Hay zonas de Málaga donde la bajada prevista de producción respecto al año pasado está entre el 20% y el 30%, pero en algunas partes de la Axarquía se puede llegar incluso al 40% y que apenas se alcancen los 60.000 kg de pasas.

DOP GRANADA

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario

Un nuevo año con precipitaciones insuficientes acrecienta el déficit hídrico del suelo y la situación de estrés de las vides. En algunas zonas solo se vendimiarán las vides en regadío.

El exceso de calor ha provocado una maduración desigual entre cepas y en el propio racimo. Las altas temperaturas incidieron en distinto momento fenológico según las variedades y diversidad geográfica, y la persistencia en el tiempo del calor -sin apenas variación al anochecer-, ha tenido un efecto negativo en el ciclo madurativo de todas ellas.

La falta de humedad ha evitado la aparición de plagas y enfermedades, por lo que se está obteniendo una uva muy sana.

Calendario

Un proceso madurativo poco habitual -consecuencia de las altas temperaturas-, ha supuesto el adelanto de la vendimia tanto de variedades blancas (las primeras Chardonay se cortaron el 11 de agosto), como de las uvas tintas (Tempranillo se empezó a vendimiar el 18 de agosto y Merlot el 21 de agosto).

Producción

En general se espera un descenso importante de la producción, aunque la cosecha final dependerá de las condiciones que se den en las próximas semanas. En todo caso, en las zonas de secano se puede llegar a producir una caída del 40% respecto a la ya reducida cosecha del año pasado.

DOP LEBRIJA²

La vendimia se encuentra prácticamente concluida: ha sido una vendimia rápida adelantada unos 10 días.

Se han recolectado unos 30.000 kg, afectada, como en otras zonas, por las condiciones meteorológicas.

El seguimiento de los enólogos ha permitido obtener una uva de muy buena calidad, aunque escasa. Con bayas muy sanas (con las altas temperaturas y la falta de humedad no se han desarrollado plagas ni enfermedades), que han alcanzado la graduación deseada según las variedades (Palomino 12ºBé, Moscatel 13,5ºBé, Syrah 14ºBé...)

² La denominación Vinos de Calidad usada en España se corresponde, según el reglamento europeo, con una Denominación de Origen Protegida.