

# Vendimia 2023. Informe final de campaña.

22 de enero de 2024

<b>NOTA METODOLÓGICA</b> .....	<b>1</b>
<b>INCIDENCIAS EN CULTIVO Y VENDIMIA</b> .....	<b>1</b>
<b>CALENDARIO DE VENDIMIA</b> .....	<b>3</b>
<b>PRODUCCIÓN</b> .....	<b>4</b>
<b>CALIDAD Y GRADUACIÓN</b> .....	<b>6</b>
<b>PRECIOS PERCIBIDOS</b> .....	<b>7</b>
<b>CONCLUSIONES</b> .....	<b>8</b>
<b>Anexo 1: Listado de las denominaciones de calidad andaluzas</b> .....	<b>9</b>
<b>Anexo 2: Distribución de variedades</b> .....	<b>10</b>

## 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 Andalucía<sup>1</sup>. 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 seis Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, así como a bodegas representativas de 3 de las 12 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) en activo, de las 16 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 y la elevación de las temperaturas ha sido, de nuevo, determinante en la producción, desarrollo y calidad de la uva para vinificación en las distintas zonas de producción andaluzas.

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

Si bien es cierto que las condiciones meteorológicas han minimizado las incidencias de plagas y enfermedades y han favorecido la calidad de las bayas, la acumulación de estrés hídrico ha vuelto a repercutir en la producción y en el estado vegetativo de las vides.

El otoño de 2022 se inició con un porcentaje de agua disponible en el suelo respecto a su capacidad menor del 10%. Las temperaturas extremadamente cálidas fueron la tónica, alcanzándose valores próximos a los 40 °C en septiembre y siendo veraniegas hasta mediados de noviembre. La anomalía térmica, diurna y nocturna, superó la media de octubre en 3,7 °C, 2,1 °C en noviembre. A eso se unió la falta de precipitaciones, que definieron un otoño muy seco. Si en septiembre la lluvia apenas llegaba a los 16,1 mm (un 54% del valor medio de referencia), en octubre se sumaron 18,6 mm (apenas un 28% de lo esperable) y en noviembre 29,2 mm (un 34%). En esta situación, la acumulación de temperaturas menores a 7 °C (horas-frío) también estaba muy por debajo de lo habitual. Tras la vendimia, la vid inicia el reposo vegetativo y pierde las hojas.

El invierno 2022-23 (del 1 de diciembre al 28 de febrero) tuvo un carácter muy cálido en Andalucía, con una temperatura media, 1,2 °C por encima del promedio. Aunque enero y febrero tuvieron temperaturas normales, en los que destacaron algunos episodios con mínimas de -6 °C en Granada, el carácter extremadamente cálido de diciembre marcó máximas de hasta 24 °C y anomalía de hasta 2,9 °C por encima del promedio. Con respecto a la lluvia, diciembre tuvo un carácter húmedo (muy húmedo en Almería y Cádiz), con lluvias que sumaron 142,9mm, un 68% por encima de la media. Sin embargo, enero y febrero fueron unos meses de carácter seco (muy seco en Granada y Sevilla), alcanzando apenas el 36 y el 25% del valor promedio, respectivamente. La precipitación invernal media sumó 179,5 mm, solo un 88% del valor de referencia.

La primavera de 2023 andaluza tuvo, de nuevo, un carácter muy seco y extremadamente cálido, en el que se alcanzaron las mayores temperaturas primaverales registradas hasta ese momento y una media de 17,2 °C (2,2 °C por encima del promedio) y precipitaciones solo de 78,5 mm, el 50% de la precipitación de referencia. El mes de marzo fue muy cálido, con una media 1,9 °C por encima del promedio, destacando los más de 30 °C alcanzados a finales de mes, en el que apenas hubo un tercio de las lluvias habituales. En abril, un mes extremadamente seco donde solo se recogieron 2,5 mm, se superaron ampliamente los 35 °C y se llegó a 38,8 °C, marcando una temperatura media 3,9 °C por encima del promedio. Afortunadamente mayo tuvo un carácter húmedo y temperaturas normales: se acumularon 61,6 mm (un 156% del valor de referencia), destacando las lluvias torrenciales de Almería y Málaga.

Esta situación de temperaturas cálidas para la época, hizo que la fenología se adelantase de forma generalizada, pero afectada por la escasez de agua disponible.

El verano comenzó con un marcado déficit hídrico, tanto en la cantidad de agua disponible en el suelo como en el agua embalsada, que en la cuenca del Guadalquivir apenas llegaba al 25%. En junio las temperaturas fueron muy cálidas (excepto en Granada) con temperaturas medias de 23,6 °C (0,92 °C por encima del promedio). Sin embargo, fue un mes de abundantes lluvias respecto a lo habitual (un 267% por encima) aunque solo se recogieron 31,7 mm. Sin embargo, julio y agosto, sin precipitaciones, se caracterizaron por encadenar 4 intensas olas de calor, cuyas temperaturas máximas batieron los registros (acercándose a 45°C en varias localidades de Granada, Almería, Málaga o Jaén) y mínimas por encima de 23°C. La media de agosto fue de 28,1 °C (2 °C por encima del promedio) marcando así el agosto más cálido de la serie histórica y superando los 45 °C en varios puntos del Valle del Guadalquivir.

El año hidrológico 2022-23 ha sido el quinto más seco desde 1961, sumando tan solo 376,5 mm, el 67% del valor promedio, y perpetuando la sequía iniciada en marzo de 2016.

En estas circunstancias de elevadas temperaturas, sin apenas diferencia entre día y noche y con una prolongada sequía, el dispar cuajado del fruto ya auguraba una menor producción; las olas de calor ralentizaron significativamente la maduración de los racimos, que presentaban bayas pequeñas y que se desecaban en la propia cepa apenas lograban los valores mínimos de azúcares. Esta situación precipitó el inicio de la vendimia de variedades y en zonas poco habituales.

El otoño comenzó con un mes de septiembre normal en temperaturas y precipitaciones, registrándose 37 mm (en la media de referencia), aunque localmente se registraron episodios torrenciales. Estas lluvias, aunque no llegaron a compensar el estrés hídrico del cultivo, permitieron recuperar la turgencia de racimos y evitar el agostamiento de las variedades más tardías.

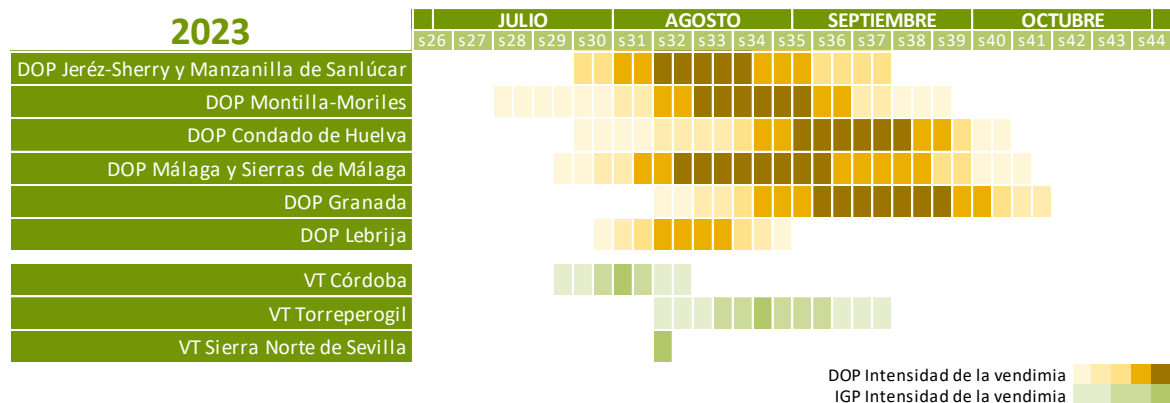
La incidencia de plagas y enfermedades ha sido muy baja debido a la falta de humedad y excesivas temperaturas. Mosquito verde y araña roja han sido fácilmente controlados, obteniéndose una uva muy sana y de muy interesantes notas organolépticas.

El ritmo de la vendimia no ha sido el habitual, acelerándose en determinadas zonas para evitar la desecación de las variedades que más temprano han madurado. Ha sido determinante el estado de las uvas, en un equilibrio entre el contenido de agua, azúcares y acidez; buscando la mejor calidad sin reducir la producción.

## CALENDARIO DE VENDIMIA

El desarrollo de la vendimia ha estado muy condicionado por el estado de las bayas. Las variedades blancas, en general, se han adelantado para evitar pérdidas por deshidratación. Las zonas de producción de tintas han mantenido fechas de vendimia similares a años anteriores, con un ritmo de recogida ágil, pero muy intermitente.

**Gráfico 1** Calendario de vendimia 2023



Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

La campaña de vendimia en Andalucía se inició a finales de julio y se ha prolongado hasta los primeros días de noviembre, con una duración global de 13 semanas, 1 semana menos que en la campaña anterior.

La duración media ha sido de 41 días, con una gran diversidad por la variabilidad intrínseca de las zonas amparadas. Así, mientras la vendimia de Vinos de la Tierra de Bailén se ha desarrollado en apenas 7 días, en la DOP Málaga y Sierras de Málaga se han contabilizado 93 días, aunque con períodos discontinuos de entrada de uva en los lagares, según se alcanzaban las condiciones óptimas en las distintas zonas que forman parte de la denominación.

## Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

En general, las fechas de inicio son más tempranas a las marcadas en la campaña pasada con la vendimia en todas las DOP de las variedades blancas tempranas, excepto la DOP Granada que empezó a vendimiarse a mediados de agosto 8 días más tarde que el año pasado.

**Tabla 1** : Calendario de vendimia de las Denominaciones de Origen Protegidas (2023).

2023/2024	Adelanto (días)	Fecha Inicio	Semana Inicio	Fecha Finalización	Duración (días)	Diferencia duración con campaña anterior (días)
DOP Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	6	24-jul-23	30	15-sep-23	53	-3
DOP Montilla-Moriles	10	11-jul-23	28	26-sep-23	77	14
DOP Condado de Huelva	12	25-jul-23	29	06-oct-23	73	26
DOP Málaga y Sierras de Málaga	7	23-jul-23	29	29-sep-23	68	-25
DOP Granada	12	08-ago-23	32	15-oct-23	68	10
DOP Lebrija	30	28-jul-23	30	30-ago-23	33	-5

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Aunque la duración media de la campaña andaluza no es muy diferente a la de años anteriores, el desarrollo de este año en cada zona de producción ha sido muy intermitente y variable en función de las condiciones de los frutos y de las distintas variedades.

Así, retorna a su duración habitual la DOP Condado de Huelva, que el año pasado tuvo una vendimia anormalmente corta. Este año las denominaciones gaditanas y malagueñas han recortado su duración.

## Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Aunque en general ha habido un adelanto de la vendimia, dada la diversidad geográfica y varietal de las IGP no se puede hablar de tendencias.

**Tabla 2** : Calendario de vendimia de las Denominaciones de Origen Protegidas (2023).

2023/2024	Adelanto (días)	Fecha Inicio	Semana Inicio	Fecha Finalización	Duración (días)	Diferencia duración con campaña anterior (días)
VT Córdoba	10	21-jul-23	29	12-ago-23	23	12
VT Torreperogil	18	07-ago-23	32	15-sep-23	16	-
VT Sierra Norte de Sevilla	30	10-ago-23	32	13-ago-23	11	0

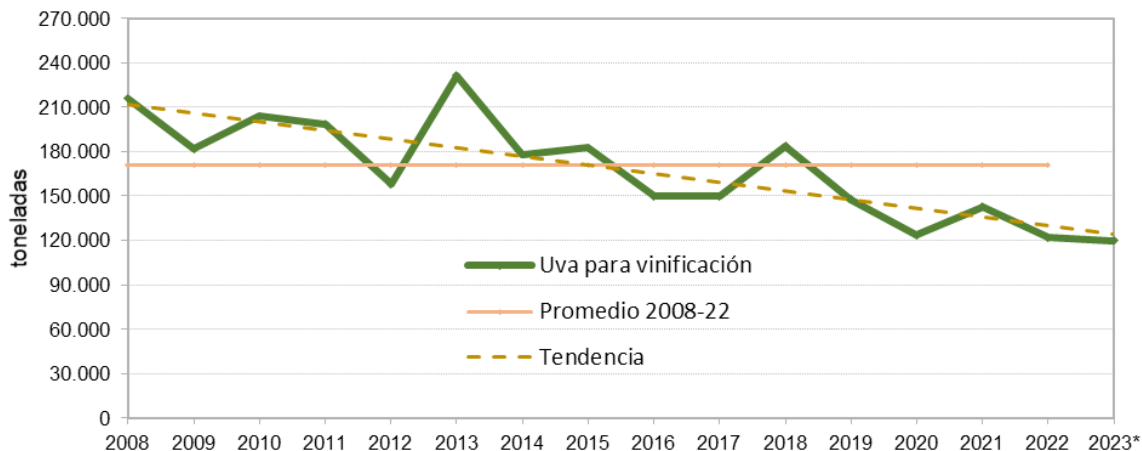
Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

## PRODUCCIÓN

Con las condiciones meteorológicas indicadas, la uva vendimiada ha sido levemente inferior a la producción prevista inicialmente.

Los datos recogidos en el Avance de superficies y producciones de noviembre sitúan la producción total de uva de vinificación de Andalucía de 2023 en 119.721 toneladas, lo que estaría un 1,6% por debajo de la producción de la campaña anterior, un 30,1% por debajo del promedio de los 15 años anteriores y un 16,8% por debajo del promedio de las últimas 5 campañas.

**Gráfico 2** Producción de uva para vinificación en Andalucía 2008-2023\* (\*provisional).



Fuente: Anuarios de estadísticas agrarias. 2023\*: Avance de superficie y producciones (octubre 2023).  
Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.

## Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

La superficie con viñedo en producción con Denominación de Origen Protegida representa el 63% de la superficie total de uva para vinificación en producción y produce el 70% del total de los hectolitros de vino andaluz<sup>2</sup>.

La producción ha sido inferior a la de la campaña anterior en un 2%, un descenso inferior al experimentado en la anterior gracias a la recuperación en la producción de las Denominaciones de Granada y Jerez-Xerés-Sherry.

**Tabla 3:** Producción de uva en las Denominaciones de Origen Protegidas en 2023 y variación respecto a la campaña anterior.

2023/2024	Producción 2023 (kg)	Variación respecto a la vendimia 2022
DOP Jerez-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	49.902.419	12%
DOP Montilla-Moriles	26.068.020	-11%
DOP Condado de Huelva	21.022.547	-13%
DOP Málaga y Sierras de Málaga	1.026.596	-51%
DOP Granada	426.748	35%
DOP Lebrija	78.000	-3%

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

### Uva con destino a las paseras de Córdoba

Se han destinado a la producción de uva pasificada el 37,5% de la uva PX recolectada, casi duplicando la producción de años anteriores. La demanda cada vez mayor y las condiciones del cultivo, con las bayas deshidratadas por el calor, lo han propiciado.

<sup>2</sup> Datos elaborados a partir del Anuario De Estadísticas Agrarias y Pesqueras de Andalucía 2022.

## Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Según datos del Anuario de Estadísticas Agrarias y Pesqueras de Andalucía de 2022, bajo IGP se produjo el 2,96% de los hectolitros totales de vino elaborados en Andalucía, lo que representa el 4% 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.

2023/2024	Variación respecto a la vendimia 2022
VT Córdoba	-38%
VT Torreperegril	-54%
VT Sierra Norte de Sevilla	-72%

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

En los últimos años, las circunstancias del mercado y de la meteorología han hecho disminuir significativamente la superficie dedicada a la producción de vinos con IGP. Sin embargo, parte de esa superficie se está dedicando a producir vinos varietales, principalmente en las bodegas medianas y pequeñas, para así intentar mantener la rentabilidad.

## CALIDAD Y GRADUACIÓN

La calidad sanitaria de la uva ha sido muy buena/excelente. Las condiciones meteorológicas no han sido favorables para el desarrollo de plagas o enfermedades, y las pocas incidencias detectadas han sido fácilmente controladas.

Las altas temperaturas y la sequía acumulada han influido en el proceso de maduración de las bayas. En general, las variedades más tardías se han visto más afectadas por la falta de diferencial de temperatura día/noche, lo que ha ralentizado el proceso de conversión a azúcares. La falta de agua ha repercutido en el poco crecimiento de las bayas. Sin embargo, algunas variedades han alcanzado los niveles óptimos de madurez antes de lo habitual, adelantándose la recolección para evitar la deshidratación.

Los racimos, aunque de pequeño tamaño, han presentado interesantes contenidos de polifenoles y antocianinas que permiten clasificar la campaña como buena/muy buena.

## Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

Las DOP califican la calidad de las uvas como “muy buena/excelente”, valorándola como una cosecha de calidad mejor a la de la campaña anterior.

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

Graduación (°Baumé)	Blancas		Tintas	
	2022	2023	2022	2023
DOP Jerez-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	10,93	11,67	-	-
DOP Montilla-Moriles	13	13,5-13,7	-	-
DOP Condado de Huelva	11	9,8-10	12,5	11,9
DOP Málaga y Sierras de Málaga	13	13	13,5	13,2
DOP Granada	12,5	12,5-13	13	13,2-14
DOP Lebrija	12-13,5	12-13,3	14-14,1	11,5-14

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

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 (13,7 °Baumé), algo superior a la de la pasada campaña; y el valor mínimo en la DOP Condado de Huelva (10 °Baumé).

En uva tinta hay gran variabilidad: el valor máximo (14º Baumé) se ha alcanzado en la DOP Granada y en algunas variedades de la DOP Lebrija. La menor graduación en la DOP Condado de Huelva (11,9 °Baumé).

## Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Las IGP consideran la calidad de la uva como “excelente”, valorando esta cosecha como mejor que la de la campaña pasada.

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

Graduación (°Baumé)	Blancas		Tintas	
	2022	2023	2022	2023
VT Córdoba	-	-	13,5	13,6-13,8
VT Torreperogil	11,5	11	13	12,9
VT Sierra Norte de Sevilla	-	-	12,5-13	13,5

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Las uvas tintas han tenido valores diversos respecto a los de la campaña anterior, según las zonas, han sido ligeramente inferiores o bien superiores. La máxima graduación se marca en VT Córdoba (13,8 °Baumé), y la mínima en VT de Torreperogil (12,9 °Bé).

## PRECIOS PERCIBIDOS

La diversidad del territorio vitícola andaluz hace que los precios de cada variedad no sean homogéneos, las tendencias son distintas según la zona y su importancia en la media andaluza depende de los volúmenes con los que se pondera.

En general, los precios medios pagados al agricultor en esta campaña se han incrementado ligeramente, ante la falta de producción y la buena calidad cosechada. Palomino es la variedad con mayor incremento (47%), seguida de la Zalema (20%).

**Tabla 7 :** Precios por variedades, vendimia 2022 (€/kg).

Tipo	Variedad	Media Ponderada		Intervalo de mercado 2023	
		2022	2023	Min.	Máx.
Blancas	Moscatel	0,641	0,706	0,240	1,250
	Palomino	0,614	0,902	0,860	1,200
	PX	0,514	0,519	0,240	1,250
	Zalema	0,216	0,259	0,250	0,270
	Otras Blancas	0,441	0,463	0,216	1,000
Tintas	Tempranillo	0,555	0,569	0,270	0,900
	Syrah	0,574	0,558	0,270	0,920
	Otras Tintas	0,608	0,676	0,270	0,930

Fuente:Observatorio de Precios y Mercados.

Los intervalos de precios de mercado son más amplios en las variedades con mayor dispersión en el territorio (como la Moscatel), mientras que las variedades específicas de una zona determinada (como la Zalema) apenas tienen variación.



## 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 (2022 y 2023).

Precios (€/kg)	Blancas		Tintas	
	2022	2023	2022	2023
DOP Jeréz-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	0,613	0,906	-	-
DOP Montilla-Moriles	0,496	0,497	-	-
DOP Condado de Huelva	0,215	0,258	0,255	0,384
DOP Málaga y Sierras de Málaga	0,880	0,906	0,719	0,708
DOP Granada	0,741	0,890	0,792	0,805
DOP Lebrija	0,539	0,907	0,550	0,913

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

## Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

**Tabla 9** : Precio medio de la uva en las Indicaciones Geográficas Protegidas (2022 y 2023).

Precios (€/kg)	Blancas		Tintas	
	2022	2023	2022	2023
VT Córdoba	-	-	0,380	0,448
VT Torreperogil	0,425	0,433	0,461	0,470
VT Sierra Norte de Sevilla	-	-	0,632	0,780

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

En las IGP los precios suelen tener una tendencia estable en el tiempo, para las bodegas es importante garantizar la producción con la calidad necesaria, por lo que suelen mantener los mismos proveedores y los precios son similares y en función de la calidad.

## CONCLUSIONES

- Un nuevo año con déficit hídrico ha determinado la producción y calidad de la uva para vinificación vendimiada en Andalucía.
- La escasez de incidencias sanitarias ha permitido disfrutar de una uva de muy buena calidad y una graduación muy similar a la de la campaña pasada.
- En algunas zonas el desequilibrio de la maduración por las altas temperaturas ha generado algún problema en la planificación de la vendimia.
- En la vendimia de 2023 se ha producido un 1,6% menos que en la vendimia anterior y un 30,1% menos que la media de los últimos 15 años. La tendencia en la producción de uva de vinificación andaluza es claramente descendente, con una caída del 44,5% en los últimos 15 años.
- Las denominaciones de origen protegidas andaluzas representan el 63% de la superficie total de uva para vinificación en producción y producen en torno al 70% de los hectolitros de vino producidos en Andalucía.
- En general, se ha producido un incremento en los precios medios percibidos por los viticultores por la uva vendimiada en 2023, pero en algunas zonas ha sido muy patente la falta de producción.



## Anexo 1: Listado de las denominaciones de calidad andaluzas

**Tabla 10** Listado de las denominaciones de calidad andaluzas.

Nombre	Colabora en 2022	Provincia
<b>Denominación de Origen Protegida (DOP) y Vinos de Calidad (VC)</b>		
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
DOP Lebrija	Si	Sevilla
<b>Indicación Geográfica Protegida (IGP)</b>		
VT Desierto de Almería	NO	Almería
VT Ribera del Andarax	No	
VT Sierras de las Estancias y los Filabres	No	
VT Lújar-Alpujarra	No	
VT Norte de Almería	No	
VT Cádiz	No	Cádiz
VT Córdoba	Si	Córdoba
VT Villaviciosa de Córdoba	No	
VT Altiplano de Sierra Nevada	No	
VT Cumbres de Guadalfeo	No	Granada
VT Laderas del Genil	No	
VT Bailén	No	
VT Sierra Sur de Jaén	No	Jaén
VT Torreperogil	Sí	
VT Los Palacios	No	Sevilla
VT Sierra Norte de Sevilla	Si	

Fuente:Elaboración propia.

Se permite la reproducción total o parcial de los datos o gráficos de esta publicación, citando su procedencia.

## Anexo 2: Distribución de variedades

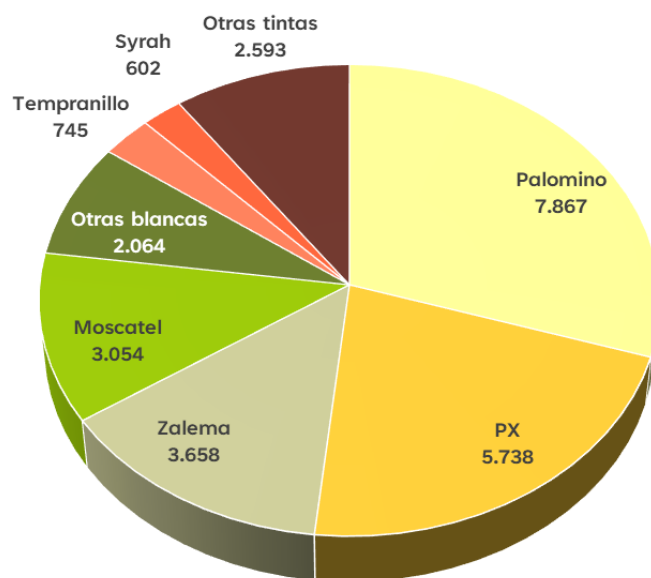
Principales variedades de uva en las DOP, indicándose la representatividad dentro de cada grupo.

**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
Jeréz-Xerés-Sherry y Manzanilla Sanlúcar	Palomino	97,0%	Moscatel	1,44%	1,56%					
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez	95,8%	Moscatel	0,73%	3,47%					
Condado de Huelva	Zalema	92%	Moscatel	3,80%	4,20%	Tempranillo	47%	Syrah	45%	8%
Málaga y Sierras de Málaga	Pedro Ximénez	51%	Moscatel	28,20%	21,20%	Syrah	43%	Tempranillo	16%	41%
Granada	Moscatel	70,00%	Pedro Ximénez	10%	20,00%	Tempranillo	30%	Syrah	15%	55%
Lebrija	Palomino	71,0%	Moscatel	18,00%	11,00%	Tempranillo	43%	Syrah	29%	28%

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

**Gráfico 3** Superficie de las principales variedades andaluzas (ha).



Fuente: Elaboración propia a partir del Informe de superficie de viñedo a 31 de julio de 2022. MAPA 2023