

Vendimia 2018. Segundo Informe de seguimiento.

22 de octubre de 2018

Índice de contenido

DOP JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA.....	1
DOP MONTILLA-MORILES.....	2
DOP CONDADO DE HUELVA.....	4
DOP MÁLAGA, SIERRAS DE MÁLAGA Y PASAS DE MÁLAGA.....	4
VC GRANADA.....	5
OTRAS PROVINCIAS.....	6

Para realizar este informe se ha contactado con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas y Vinos de Calidad y con bodegas representativas de los Vinos de la Tierra de otras provincias, con el objeto de obtener una impresión general de cómo se está desarrollando la vendimia 2018 y la incidencia que en la misma esté pudiendo tener la climatología. Adicionalmente se ha realizado un seguimiento de la información publicada en prensa.

La vendimia andaluza ha vuelto a iniciarse, tras varias campañas en las que el adelanto fue la tónica general, dentro de las fechas habituales de cada una de las zonas de producción. Las uvas están muy sanas y presentan muy buena calidad. Las suaves temperaturas estivales y la recuperación hídrica han propiciado una lenta maduración y la vendimia se desarrolla muy tranquila y escalonada.

DOP JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Calendario

El 23 de agosto se inició la vendimia en los pagos de interior de Jerez de la Frontera, aunque la vendimia no se generalizó en el resto del Marco hasta el 3 de septiembre. Un retraso significativo respecto a las fechas habituales.

El 90% de la corta y molturación se realizó hasta el 17 de septiembre, momento en el que las grandes bodegas del marco dieron por finalizada la vendimia, aunque en el resto del territorio todavía había lagares con actividad durante la primera semana de octubre.

Las inusuales condiciones climatológicas de la primavera y el verano han propiciado un retraso medio de 3 semanas en la maduración de la uva y, por tanto, en la vendimia respecto a las fechas de las anteriores campañas. También se está notando en la duración de la misma, que ha superado los 45 días.

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

La campaña ha estado marcada por el retraso de los estados fenológicos de la uva, debido a una primavera de temperaturas suaves y más lluviosa que en años anteriores, seguida de un período estival con poco calor y dominio del poniente.

La pluviometría a lo largo de la campaña en el marco de Jerez ha superado ampliamente la media histórica, pero con una inusual distribución, ya que casi dos tercios del total se recogieron entre los meses de marzo, abril y mayo, en lugar de producirse mayoritariamente durante el otoño-invierno.

El desarrollo vegetativo ha sido muy bueno, pero el riesgo continuado de mildiu y oidio por las condiciones ambientales de humedad, ha mantenido en alerta al agricultor desde el inicio de la floración hasta entrado el envero. El resto de plagas y enfermedades no han sido relevantes, porque, o se han controlado con los tratamientos adecuados en cuanto se han detectado (araña amarilla común), o como en el caso del mosquito verde la climatología ha ayudado a evitar su proliferación en julio-agosto. De igual forma, las pudriciones por botrytis en los racimos compactos que se empezaron a ver, fueron paralizadas por el levante de agosto, haciendo muy escasa su incidencia final.

Las bajas temperaturas estivales, con un mes de julio con temperaturas más bajas de lo habitual, dificultó la maduración de las bayas, que ha sido desigual según las zonas y dentro de cepas y racimos, lo que ha hecho que se retrasase el inicio de la recolección hasta alcanzar la graduación media mínima exigida por la normativa del Marco (10,5 °Bé).

Producción

A pesar de las complicadas condiciones meteorológicas, se han recogido 81,3 millones de kilos de uva de buena calidad y sanitariamente muy sana con una graduación media de 11,14 °Baumé, menor que en años anteriores. La producción total se ha incrementado un 8% respecto al pasado año, pero no tanto como se esperaba inicialmente tras el incremento de hectáreas dedicadas a este cultivo, que ya suman 7.000 ha.

Precios

Los precios pagados al agricultor de la variedad Palomino, que caracteriza a esta denominación de origen, han subido ligeramente respecto al pasado año, manteniéndose habitualmente por encima de los 0,365 €/kg, mientras la Palomino ecológica se ha pagado a 0,50 €/kg.

DOP MONTILLA-MORILES

Calendario

El 6 de agosto se dio inicio a la vendimia en el marco de la Denominación, con la recolección de las primeras uvas de las variedades blancas tempranas que se destinan a la elaboración de vinos jóvenes sin crianza. Un retraso de más de 3 semanas respecto a la fecha de inicio de la campaña pasada, acorde con el retraso en el desarrollo fenológico que la uva mostraba a principios de verano.

La vendimia de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel se desarrolló con un ritmo muy tranquilo, en tanto la Pedro Ximénez alcanzaba la maduración y grado adecuados. A finales de agosto se inició la recolección de la variedad que caracteriza a la zona, la Pedro Ximénez, aunque hasta mediados de septiembre no se generalizó en todo el marco (en Moriles se inició el 16 de septiembre).

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

Las lluvias primaverales y las suaves temperaturas estivales han favorecido el desarrollo de la vid y la producción de uva, con racimos compactos y muy sanos, dada la práctica ausencia de enfermedades y plagas.

La maduración se ha desarrollado lentamente, ya que las cepas estaban muy cargadas y las suaves temperaturas diurnas no han favorecido la acumulación de azúcares. La graduación alcohólica de la uva ha ido subiendo muy poco a poco y ha condicionado la velocidad de la vendimia, que sólo se aceleró con la subida de las temperaturas de septiembre.

Cabe señalar los efectos de las fuertes tormentas en algunos pagos, que afectaron a vides y frutos de forma significativa, obligando a realizar una vendimia selectiva, tanto en el campo como en el lagar.

La incidencia de la meteorología también ha afectado al ritmo de las **paseras**, que este año se han desarrollado más pausadamente que en años anteriores. Mientras el pasado año apenas pasaban 4-5 días entre que se tendían y se recogían, este año se han necesitado de 12 a 14 días para desecar al sol la uva, debido a las poco habituales bajas temperaturas y la humedad existente. La incidencia de algunas lluvias ha obligado al volteo continuado y selectivo para evitar la podredumbre, destinándose finalmente una menor producción de la prevista inicialmente, dada la demanda del producto en el mercado.

Producción

La cosecha de uva, a falta de unos días aún para dar por terminada la vendimia, estará en torno a los 44 millones de kilos de uva, un 24% superior a la producción de la campaña pasada, pero dentro del intervalo normal de producción de la zona.

Sin embargo, la producción destinada a pasera ha sido un 20% inferior que la del año pasado, debido a las condiciones meteorológicas que han complicado el secado.

La uva está muy sana y tiene buena calidad, habiéndose marcado una graduación media de 13,6 °Baumé.

Precio

Los industriales de la zona están pagando la uva según la graduación media obtenida, aunque alguna empresa incluso está considerando ya el contenido de ácido glucónico a la hora de pagar al agricultor. Los precios para una graduación de 13,5 a 14,0 grados Baumé oscilan entre 0,355 y 0,403 en las uvas de ruedo; y entre 0,41 y 0,45 en las uvas procedentes de sierra; aunque la prima por calidad puede incrementar hasta 0,018 €/kg el precio.

Sin embargo, las cooperativas están liquidando la uva entregada la campaña pasada a 0,61 €/kg. Ese diferencial está haciendo que muchos agricultores estén entregando la uva a las cooperativas, aunque el cobro se retrase hasta la venta del producto final.

Vinos de la Tierra de Córdoba

Las variedades tintas que forman parte de los Vinos de la Tierra, se han visto, igualmente, afectadas por la climatología y han retrasado su maduración y cosecha. La vendimia se inició a mediados de agosto y se desarrolló lentamente hasta finales de septiembre. La producción ha sido similar a la del pasado año, en torno a los 3,4 millones de kilos, pero continuando la tendencia al descenso tras los arranques de estas variedades en la zona.

DOP CONDADO DE HUELVA

Calendario

El 14 de agosto, con más de 15 días de retraso respecto a la campaña pasada, dio inicio la vendimia onubense, con la recolección de variedades que son minoritarias en el Condado como las tintas, la Moscatel y la Colombard; aunque la recolección se ha realizado de forma discontinuada y según se alcanzaban las características adecuadas para ello. Desde primeros de agosto se realizaron controles diarios para determinar el momento óptimo, ya que el proceso madurativo ha ido retrasado debido a las suaves temperaturas estivales.

El 3 de septiembre, terminando la vendimia de las otras variedades, comenzó la recolección de la Zalema, la variedad autóctona de la zona y que supone el 90% de la producción. También ha ido madurando lentamente, aunque el retraso respecto a la fecha de inicio de la campaña ha sido de sólo 6 días. Se prevé que la vendimia continúe hasta la última semana de octubre.

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

La abundante lluvia caída durante la primavera permitió recargar las reservas del suelo y de las cepas. Las suaves temperaturas y la falta de incidencias durante la floración estimuló el correcto desarrollo y cuajado del fruto. En varios momentos del ciclo las condiciones han sido idóneas para el desarrollo del mildiu y del oidio, pero la prevención y tratamiento por parte de los agricultores ha permitido un buen desarrollo de una cosecha sana y abundante.

La abundancia de producción en una situación de suaves temperaturas a principios de verano y altas a finales, ha provocado una lenta maduración, lo que a su vez ha propiciado la cosecha de una uva de muy buena calidad, con un gran rendimiento en caldo, aunque con un ligero descenso de la graduación alcohólica, que se encuentra en torno a 10,9 °Bé en las blancas y 12,5-13 °Baumé en las tintas.

Producción

A falta aún de unos días para el cierre de campaña, la producción cosechada es ya un 20% superior a lo recolectado la campaña anterior. Se llevan recogidos casi 800.000 kilos de excelentes tintas y unos 31,5 millones de kilos de muy buenas blancas.

La novedad de esta campaña está siendo la recolección mecanizada de las cada vez más abundantes vides en espaldera y que permite disminuir costes y jornales.

Precios

Al haber más producción, los precios son más bajos de lo esperado. El intervalo de precios es amplio y varía en función de la calidad y de la fecha de cobro por parte del agricultor. Así, los agricultores que cobran en el día pueden percibir 0,186 €/kg, mientras que si cobran a 30 días el precio puede ascender a 0,21 €/kg. La calidad y graduación puede incrementar el precio en 0,10 €/kg.

DOP MÁLAGA, SIERRAS DE MÁLAGA Y PASAS DE MÁLAGA

La zona de producción de las DDO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga se compone de cinco áreas: Axarquía, Zona Norte (Comarca de Antequera), Montes de Málaga, Serranía de Ronda y Manilva, que suman en total 1000 hectáreas de cultivo en zonas muy diversas en condiciones edafoclimáticas. Esto hace de la vendimia en Málaga un proceso largo y complejo, que puede desarrollarse desde finales de julio hasta a finales de octubre.

Calendario

Se ha constatado un retraso medio de 20 días respecto a 2017, acercándose a la media histórica más habitual. Las variedades blancas iniciaron su cosecha el 4 de agosto, en la zona occidental de la Axarquía, la zona más temprana, mientras que en las otras zonas la vendimia de las blancas se inició en los últimos días de agosto (Manilva, oriente de Axarquía, Montes y Ronda) e incluso en septiembre (Norte el día 10 y las zonas más altas de los Montes el día 20).

Las tintas se empezaron a vendimiar el 25 de agosto en la zona Norte y, paulatinamente, se fueron incorporando el resto de las zonas.

Tanto blancas como tintas, previsiblemente, darán por terminada la vendimia a finales de octubre, aunque en algunas zonas, como Manilva, ya ha concluido la recolección.

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

Las abundantes lluvias primaverales y las suaves temperaturas registradas durante el periodo vegetativo y madurativo, han roto la tendencia de los últimos años de escasez de agua y altas temperaturas, que habían provocado el adelanto progresivo de la vendimia y la merma acumulada en la producción.

Las lluvias torrenciales que se han registrado han sido muy localizadas y no han provocado daños estructurales significativos ni han incidido, en general, en la marcha de la vendimia. La posible incidencia de podredumbre o enfermedades fúngicas debidas a la humedad, se ha minimizado por las temperaturas y el control de los agricultores.

Este año las vides han recuperado vigor y no han tenido problemas de plagas ni enfermedades, por lo que se ha producido una abundante cosecha de uva de excelente calidad sanitaria y muy buena maduración, con muy buen contenido en sustancias aromáticas y con graduaciones de 13-13,5 °Baumé.

Producción

Recogida ya más del 70% de la uva, se estima una producción total en torno a los 4,3 millones de kilos, lo que supone un incremento medio de la producción del 20% respecto a la campaña anterior. Mientras Manilva y Montes mantienen una producción similar a la de la campaña pasada, otras zonas han experimentado un incremento de la producción del 10% (Ronda), 15% (Axarquía) y 30% (Norte).

VC GRANADA

Calendario

La recolección de las variedades más tempranas se inició, según las zonas, en la semana 36 o 37, con unos 20 días de retraso respecto a campañas anteriores. La vendimia, al igual que ocurrió en su inicio, se está desarrollando de forma muy escalonada, ya que la evolución fenológica ha sido muy variable dependiendo de la comarca, estando marcada por el retraso en la maduración y en la obtención del adecuado contenido de azúcares. Hay comarcas que están empezando la recolección en octubre (Contraviesa) y otras (Costa) ya casi han finalizado. Es probable que la vendimia, que está siendo muy tranquila, se prolongue hasta mediados de noviembre.

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

Las condiciones climatológicas a lo largo del ciclo vegetativo han propiciado la recuperación y fortalecimiento de las cepas, sin que se hayan producido plagas o enfermedades que pusieran

alguna limitación a la producción de unas uvas muy sanas y de gran calidad vinícola. Las suaves temperaturas han favorecido una maduración lenta y equilibrada.

La calidad de la uva, por aromas, contenido de taninos y compuestos fenólicos, es muy buena o excelente, por lo que gran parte de la producción se destinará a vinos de crianza.

Producción

Lo cosechado hasta el momento parece indicar que la producción de este año será un 20% superior respecto a la campaña pasada en las variedades tintas y un 13% en las blancas.

La graduación media de las Blancas es de 12,8 °Baumé, y las Tintas rondan los 13,5 °Bé

Los precios serán similares a los de la pasada campaña.

OTRAS PROVINCIAS

ALMERÍA

A finales de agosto se inició la vendimia en algunas zonas, aunque la vendimia está siendo muy escalonada. Comenzando octubre se acerca el final de recolección en las zonas más tempranas, pero apenas están comenzando en las zonas más frías.

Las lluvias en general han favorecido al cultivo, aunque ha habido episodios tormentosos, con granizo y lluvias torrenciales, que han causado destrucción de frutos y defoliación de la planta en algunas zonas.

La calidad de la uva está siendo buena-muy buena.

JAÉN

A finales de agosto se inició la vendimia en las zonas más tempranas de la provincia, con la recolección de las variedades tintas (Molinera de Bailén, Syrah, Tempranillo y Cabernet) y las blancas: Jaén Blanca (Baladí Verdejo) y Chardonnay. En la zona de Sierra-Sur la vendimia comenzó a principios de septiembre, esperándose un descenso de producción del 30% debido a las heladas primaverales que afectaron a las cepas.

La vendimia ha ido avanzando lentamente porque el verano, poco caluroso y con noches frescas, ha ralentizado la maduración de las uvas, pero éstas muestran una calidad vitícola excelente y un magnífico estado sanitario.

SEVILLA

La vendimia se ha retrasado un poco, pero se está desarrollado sin problemas, con una producción de uva muy sana.