



Rueda, 26 de agosto de 2014

NOTA DE PRENSA.-

Comienza la vendimia en la D.O. Rueda

Se espera una producción más ajustada que la pasada campaña, con un viñedo en perfecto estado sanitario y favorecido por las grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche registradas últimamente.

Esta noche, 26 de agosto, dará comienzo la vendimia en la D.O. Rueda, una fecha normal de vendimia en la D.O. aunque respecto a la campaña anterior se adelanta prácticamente un mes ya que su fecha de inicio, en 2013, se retrasó hasta el 17 de septiembre.

La variedad que comienza a vendimiarse es la Sauvignon Blanc cuyo ciclo vegetativo es más corto que el del resto de las variedades y con una maduración más temprana. A lo largo de las próximas semanas la vendimia se generalizará tanto a las bodegas como al resto de variedades que ya irán alcanzando su grado de maduración idóneo para la recolección.

La superficie registrada para la Vendimia 2014 es de 12.943,40 ha. con un incremento de 10,96has. Respecto al año pasado. De ellas el 95% (12.465,14 ha.) corresponden a variedades blancas y de éstas el 85% (10.464,95 has.) corresponden a la Verdejo, variedad principal y autóctona de la D.O. Rueda.

En esta campaña, al igual que en otras, la vendimia a máquina supone un importante factor de calidad pues la vendimia se realiza rápidamente, con temperaturas frescas y en el momento oportuno, vendimiando las parcelas y viñedos que el viticultor y el enólogo consideran que están en condiciones óptimas de serlo. En la D.O. Rueda casi el 90% de las variedades blancas (en el caso de la Sauvignon Blanc el 100%) están conducidas en espaldera, siendo susceptibles de ser vendimiadas a máquina.

Otro factor clave en esta calidad son los grandes contrastes de temperatura que se están registrando últimamente, llegando a ser de unos 20 grados entre el día y la noche. Esta diferencia de temperatura permite que la uva conserve mejor sus aromas y cualidades organolépticas y al realizarse la vendimia por la noche se consigue que la entrada de la uva en las bodegas sea a menor temperatura, con el consiguiente ahorro energético para ellas.



A pesar de que la superficie de viñedo es prácticamente la misma que en la campaña 2013, la producción esperada será algo menor debido a la escasez de lluvias, lo que hace el viñedo se encuentre en perfecto estado sanitario y con un desarrollo vegetativo óptimo. Los racimos presentan uvas de menor tamaño, y por lo tanto de peso, pero con una mayor concentración.

El control de calidad es la principal función del C.R.D.O. Rueda, por lo que los Servicios Técnicos controlan la procedencia de la uva, las producciones por hectárea de los viñedos, el estado sanitario y la cantidad de uva de cada variedad que es entregada en cada una de las bodegas, desechando las partidas que no cumplan los requisitos establecidos por el Reglamento del Consejo Regulador. Por ello se han contratado para esta vendimia unos 57 auxiliares que, junto a los 6 veedores del CR, controlarán la entrada de la uva en cada una de las tolvas de las bodegas acogidas, con el fin de llevar a cabo los controles de calidad que se realizan durante todo el año y que en estos días se multiplican exponencialmente.

Para la presente campaña están registrados en la D.O. Rueda 1.505 viticultores y se prevé que dos bodegas nuevas comiencen a elaborar en esta vendimia 2014 (Marqués de Cáceres en Serrada y B. Javier Ruiz Paniagua en Villanueva de Duero), si bien están pendientes de las comprobaciones pertinentes por parte de los Servicios Técnicos del CR y de la aprobación final del pleno. De suceder con éxito lo anterior serían 57 bodegas elaboradoras (de un total de 65).

Contacto de Prensa: Arancha Zamácola Feijóo (983-868248)

Pueden consultar diariamente los kilos recogidos en vendimia en www.doruada.com, bien en la home, bien en el apartado de avances.

*Encuentre siempre información actualizada sobre la D.O. Rueda en www.doruada.com
Visítenos en www.facebook.com/DORueda*