

Vendimia 2022. Primer informe de campaña

7 de septiembre de 2022

Resumen	1
Metodología	1
DOP JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA	1
DOP MONTILLA MORILES.....	2
DOP CONDADO DE HUELVA	3
DOP MALAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA	4
DOP GRANADA	5
VC LEBRIJA	6

Resumen

Vendimia condicionada por las incidencias meteorológicas sufridas. Las olas de calor y el déficit hídrico repercuten en la maduración y en la producción, con un descenso significativo.

Se está vendimiando una uva muy sana, por la escasa incidencia de plagas y enfermedades, pero con una producción significativamente reducida.

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 2022 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.

Siguiendo la tendencia de los últimos años, la pluviosidad ha sido escasa. Durante el otoño-invierno se produjeron escasas precipitaciones que sumaron apenas el 40% de la lluvia registrada en el ciclo de cultivo. El otro 60%, hasta los 412 litros/m² de lluvia total, se produjo en marzo. Afortunadamente, el ritmo favoreció la absorción por el campo.

La floración y cuajado se retrasó 7-10 días por las templadas temperaturas registradas al inicio de la primavera. Sin embargo, los días de intenso calor que se produjeron en mayo aceleraron la evolución fenológica. Un junio más suave de lo habitual y las interminables olas de calor de julio han provocado disparidades, con una segunda floración que ha dado lugar a un cuajado no homogéneo de racimos claros y sueltos.

Ha habido una baja incidencia de plagas y enfermedades. Lo más reseñable ha sido la incidencia de Mangla en algunas zonas, y la actividad de la araña roja por el calor, pero se ha controlado

bien. Ahora está empezando a detectarse mosquito verde procedente del girasol tras su cosecha. Finalmente, las condiciones de falta de humedad no fueron las adecuadas para el desarrollo de enfermedades como el mildiu y el oídio, y por ello la incidencia de ambas ha sido prácticamente nula.

Calendario

El 28 de julio comenzó la vendimia de la variedad Palomino, fecha extraordinariamente temprana, ya que lo habitual es empezar en la primera quincena de agosto y que se generalice en la segunda. Sin embargo, este año en la primera quincena de agosto ya se había vendimiado el 80% de la cosecha esperada. En cepas y viñedos coexistían racimos en distinto grado de maduración. La intensa ola de calor de julio provocó la deshidratación de los racimos más retrasados, que no progresaron en la maduración y conservaron la acidez.

El viñedo más tardío, el de Chiclana, ha iniciado la vendimia a finales de agosto, 8-9 días antes de lo habitual.

Producción

Con lo avanzada que ya está la recolección, se puede afirmar que la cosecha será un 22% inferior a la del año 2021, cuando se vendimiaron 56,7 millones de kilos de uva. Así, con unos 44 millones de kilos, ésta será una de las cosechas más escasas registradas.

La calidad sanitaria de la uva es excelente, pero la falta de diferencial térmico en las noches de julio ha provocado una maduración algo descompensada, con más acidez de lo habitual y de lo deseado.

Los valores de grados Baumé a finales de julio estaban más altos de lo habitual tras la extensa ola de calor. Con un agosto de temperaturas más suaves, la graduación ha ido en retroceso con el paso de los días, computando finalmente una media por debajo de la campaña pasada.

Precios

Los viticultores esperan amortiguar, en parte, el descenso de producción con una subida del 25-30% en los precios comprometidos para el pago de la uva.

DOP MONTILLA MORILES

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

Tras un otoño y un invierno muy secos, en primavera hubo algo de lluvia, aunque sin llegar a compensar el déficit hídrico que se arrastra desde hace 4 años. En los últimos años las precipitaciones en la Campiña Cordobesa han estado por debajo de los 500 mm (l/m²), y en esta campaña apenas se han alcanzado los 370 mm.

Las temperaturas primaverales, incluyendo junio con sus noches frescas, fueron muy buenas para el cultivo, haciendo prever que podría ser una cosecha que mejoraría la escasa producción de la campaña anterior.

Sin embargo, en el mes de julio y principios de agosto se registraron vientos predominantes de levante (secos y calurosos) y continuas olas de calor con temperaturas diurnas superiores a 40 °C y noches calurosas por encima de 28 °C. Esto agravó la situación provocada por la falta de precipitaciones y ha supuesto una merma importante de la cosecha esperada, debido a la deshidratación prematura de la uva (lo que los viticultores denominan “alechigamiento”). El exceso de temperatura y la falta de humedad provocan el debilitamiento de las cepas,

especialmente en las cepas de secano, afectando a la maduración y la graduación alcohólica. Esto se traduce en una maduración fisiológica forzada del fruto y adelantada a la fenólica, que produce una pérdida de rendimiento o peso, merma de grados y desequilibrio de acidez.

En contrapartida, la incidencia de enfermedades como el mildiu, el oídio y la podredumbre -o la de plagas como la araña amarilla y el mosquito verde que afectan a la calidad de los mostos-, ha sido prácticamente insignificante, por lo que la cosecha presenta un estado sanitario bueno-muy bueno.

El Consejo Regulador ha recomendado vendimiar “al día”, preferentemente por la mañana, cortando sólo la uva que se pueda molturar. Con el objetivo de evitar las fermentaciones anticipadas que actuarían en detrimento de la calidad, se hace hincapié en cuidar muy bien el transporte del fruto.

Calendario

Ante la desigual fenología que presentaba el viñedo, tanto entre cepas como en el propio racimo (que contaba tanto con uvas verdes como con uvas pasificándose), los viticultores de Montilla-Moriles han adelantado la vendimia de sus viñedos para asegurar al menos una cosecha mínima. La vendimia de las variedades más tempranas (Chardonay, Sauvignon Blanc y Moscatel) se adelantó al 20 de julio. El 10 de agosto se empezó con la variedad predominante Pedro Ximénez, que se estaba tostado y secando en exceso, aunque sin haber alcanzado el óptimo de maduración y grado.

Producción

Con una merma de la producción en la zona de Denominación de Origen Protegida en al menos el 30%, se estima que se producirá en torno a los 25-26 millones de kilos de uva (lejos de los habituales 40-45 millones de kilos), con una graduación Baumé algo inferior a la deseada, situándose en la primera etapa de la vendimia sobre los 10,5-11°Bé, cuando lo óptimo son 12-13°Bé.

Las paseras, donde los racimos de uva se extienden al sol con el objetivo de procurar su deshidratación y favorecer así la concentración de sus azúcares para dar luego paso a la elaboración del vino dulce Pedro Ximénez, se han instalado rápidamente y el excesivo calor contribuirá a acelerar el trabajo en las mismas.

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

DOP CONDADO DE HUELVA

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

La campaña se ha desarrollado con un marcado estrés hídrico por la falta de precipitaciones en otoño-invierno, y una primavera insuficiente. Sin reserva hídrica para el normal desarrollo de la planta, el calor registrado en verano ha ralentizado la maduración, llegando a parar el ciclo vegetativo. Las continuas olas de calor han provocado daños en los frutos más expuestos al sol, con uvas de pequeño tamaño o racimos verdes totalmente deshidratados.

Las últimas, aunque escasas, lluvias registradas en agosto y el descenso de las temperaturas nocturnas (con su rociada), ha permitido que la vid empiece a contar con los nutrientes necesarios para alimentarse y está contribuyendo a que los racimos engorden.

La calidad sanitaria de las uvas es buena-muy buena, ya que no se ha desarrollado ninguna enfermedad o plaga; mientras que el contenido de azúcares y acidez se está equilibrando.

Calendario

La vendimia en la provincia de Huelva empezó el 29 de julio con las variedades tintas y las blancas más tempranas.

Se han vendimiado las uvas tintas (Syrah, Cabernet Sauvignon o Tempranillo) en Bollullos Par del Condado y en Rociana del Condado con una graduación de 12-12,5 grados Baumé. Posteriormente se vendimió la Listan del Condado –de uva blanca–, una vez que alcanzó una graduación óptima, pero de la que se ha recolectado un 14% menos que el año 2021.

En los primeros días de septiembre se inició la recolección de otras variedades blancas (Colombar, Moscatel y Sauvignon Blanc), pero la Zalema, la variedad autóctona que concentra más el 90% de la superficie y producción del Condado retrasará su vendimia más allá del 8 de septiembre (sumando 15 días de retraso respecto a 2021) para que la bajada de la temperatura y la rociada nocturna permitan que adquiera el óptimo grado Baumé que debe tener para poder fermentar la uva con tranquilidad.

Producción

Se espera una producción entorno a los 20 millones de kilogramos, muy por debajo de la producción habitual (30 millones de Kg).

DOP MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

Incidencias durante el cultivo y estado sanitario.

Con una temperatura media superior en 2-3°C a los registros históricos y un déficit hídrico acumulado del 26%, las lluvias de marzo amortiguaron un poco la falta de precipitaciones, pero, aunque fueron significativas en la Serranía de Ronda, no tuvieron una distribución homogénea en el resto del territorio.

El desarrollo vegetativo ha tenido un retraso de 10 a 15 días como consecuencia de las bajas temperaturas en momentos clave de la primavera. El incremento de temperaturas a finales de primavera compensó en parte ese retraso, aunque resultaron excesivas durante el mes de julio. En la zona de la Axarquía ese calor continuado ha provocado que la uva se seque y ha frenado la maduración de los racimos. La baya de la variedad Moscatel de Alejandría tiene un menor tamaño, lo que repercutirá en los kilos finales y en la calidad (calibre comercial) de las Pasas de Málaga.

En relación con las plagas y enfermedades, ha sido una campaña especialmente buena y no se han detectado prácticamente incidencias relevantes. Se inició la vendimia con unas uvas de muy buena calidad sanitaria y madurativa.

La graduación media en las primeras semanas ha sido de 12,8 °Bé en blancas y 12,4 °Bé en tintas.

Calendario

El 29 de julio dio comienzo la vendimia de las variedades más tempranas destinadas a la producción de vinos blancos. En esos días también se recogieron parcelas de Tempranillo y Pinot noir, una vez que los enólogos consideraron que se había alcanzado el nivel óptimo de maduración para su recolección.

La recogida de la uva suele prolongarse hasta finales de octubre, debido a la gran variedad de uvas que están plantadas y a las diferentes altitudes y orientaciones, lo que supone muy distintos momentos de maduración.

Producción

En un primer momento se estimaba una producción ligeramente superior a la del año anterior, pero la incidencia de las altas temperaturas continuadas asociada a la sequía han provocado una importante merma de la producción esperada en varias zonas, principalmente en las variedades blancas. La producción de las variedades tintas será similar a la del año pasado.

En la Axarquía la producción puede llegar a reducirse al 50%, con lo que no se superarían los 520.000 kg, que se dedicarían en mayor porcentaje a vino, lo que supondrá una importante merma en la producción de uva pasa.

Si las condiciones meteorológicas y sanitarias lo permiten, a finales de octubre se habrán vendimiado 2,6 millones de kg de uva.

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.

Tan sólo al descender, a finales de agosto, las temperaturas nocturnas, las plantas han podido madurar adecuadamente, alcanzando la acidez y graduación deseadas (12-13 °Bé), aunque hay muchas bayas que se han desecado antes de alcanzar la madurez, lo que repercutirá en un descenso de producción.

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 en unos 10 días de la vendimia de las uvas tintas, mientras ha retrasado en 5 la de las variedades blancas.

La Alpujarra granadina empezó a vendimiar el 16 de agosto uvas tintas de las variedades Tempranillo y Syrah, cuando lo habitual es el inicio con la vendimia de las variedades para elaborar vino blanco.

Poco después se inició una vendimia selectiva en zonas de La Contraviesa y Norte de la provincia. Entre el 17 y el 23 de agosto se empezaron a recoger Chardonay, Verdejo, y Moscatel.

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 50% respecto a la cosecha del año pasado.

VC LEBRIJA

La vendimia se haya prácticamente concluida. Ha sido una vendimia rápida adelantada unos 10 días.

Se ha recolectado unos 40.000 kg, casi un 50% menos que en una vendimia normal, afectada, como en otras zonas, por las condiciones meteorológicas.

Las olas de calor de mayo-junio fueron muy dañinas y, posteriormente, en el mes de julio no hubo descanso térmico nocturno. Todo ello provocó que durante agosto la maduración de algunas variedades se detuviese.

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 12º, Moscatel 13,5 ºBé, Syrah 14º Baumé...)

Sauvignon Blanc inició la vendimia de las variedades blancas el 18 de julio, terminando el 21 con la Moscatel. Durante todo el mes de agosto se han recolectado las tintas, con la particularidad de que Syrah se adelantó a la Tempranillo porque las uvas se estaban pasificando debido al calor.