

Vendimia 2022. Informe final de campaña.

diciembre de 2022

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

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 Andalucía¹. 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 cinco Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, así como a bodegas representativas de 4 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 ha sido determinante en la producción, desarrollo y calidad de la uva para vinificación en las distintas zonas de producción andaluzas. Esto ha favorecido, en general, una muy baja incidencia de enfermedades y una buena calidad de los frutos. Sin embargo, el estrés hídrico que están sufriendo las vides durante los últimos años ha pasado factura en la producción y también en su estado.

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

El otoño de 2021 fue cálido en gran parte de Andalucía, con anomalías térmicas cercanas a +1 °C en la zona centro y este. Septiembre y octubre tuvieron un carácter muy cálido (con récord en las temperaturas máximas en los primeros días de septiembre), sin embargo, noviembre tuvo un carácter muy frío, con temperaturas muy por debajo de lo que es habitual. Respecto a las precipitaciones, fue un otoño seco/muy seco, con precipitaciones acumuladas inferiores a lo normal durante todos los meses. El cultivo, tras la vendimia, inicia el reposo vegetativo y pierde las hojas.

El invierno 2021-22 fue muy cálido en Andalucía, llegando a resultar extremadamente cálido en las zonas de producción onubense y gaditana, con anomalías térmicas, sobre la media mensual que rozaron los 2 °C en diciembre. En enero la anomalía estuvo alrededor de 1,2 °C en la zona oeste, mientras en el este la temperatura media tuvo un carácter frío. En febrero se registraron temperaturas medias en torno a 13°, superiores unos 2 °C a las habituales. Estas anomalías térmicas se acompañaron de un marcado déficit en las precipitaciones. Mientras en diciembre sí que hubo precipitaciones por encima de la media mensual habitual en Cádiz, Córdoba y Sevilla, el resto de los meses apenas se alcanzaron una quinta parte.

La primavera se inició rompiendo la tendencia de temperaturas y precipitaciones. Marzo tuvo un carácter térmico frío/muy frío y abundantes precipitaciones (duplicando la media mensual habitual) y episodios con temperaturas muy por debajo de lo normal. Abril fue, sin embargo, un mes normal/frío en lo que respecta a temperaturas y con las precipitaciones habituales. En estas condiciones, idóneas para el desarrollo de enfermedades criptogámicas, hubo un retraso generalizado en la floración y cuajado de la vid. En mayo hubo escasas precipitaciones y temperaturas extremadamente cálidas que llegaron a superar los 40°C y con las mínimas primaverales más altas registradas históricamente. Ello aceleró el desarrollo fenológico en todas las provincias y afectó al cuajado, pero frenó el desarrollo de enfermedades.

El verano tuvo un carácter extremadamente cálido, con anomalías en la temperatura medias hasta 3,5 °C por encima del promedio y marcando máximos en los registros históricos, tanto de intensidad (máximas que alcanzaron los 46°C) como de duración. En junio las precipitaciones estuvieron ausentes mientras las temperaturas, muy cálidas, marcaban valores medios 1,6 °C por encima de la media habitual. Julio fue extremadamente cálido, con una temperatura media diaria de 28,8 °C (2,5 grados por encima del promedio) y 18 días con máximas por encima del umbral de los 40 grados (máximo histórico). Agosto fue un mes más variable en temperatura y precipitaciones. La temperatura media fue de 26,6°C (1 grado por encima del promedio) y cayeron precipitaciones en algunos puntos (aunque poco abundantes).

En estas condiciones, el cuajado fue dispar, registrándose racimos claros y sueltos. Hubo zonas cuya maduración se frenó por el intenso calor de julio, las bayas se desecaban, lo que provocó una merma importante de la producción. Todo ello precipitó el inicio de la vendimia de variedades y en zonas no habituales.

La incidencia de plagas y enfermedades también ha sido baja. Mosquito verde y araña roja han sido fácilmente controlados y, sin humedad, no ha habido desarrollo de enfermedades.

La vendimia no se ha desarrollado lo rápida y continua que suele ser en otros años. El ritmo lo determinaba el estado de las uvas, en un equilibrio entre el contenido de agua, azúcares y acidez; buscando no reducir más la producción sin mermar la calidad.

En los lagares ha entrado menos uva, pero sana.

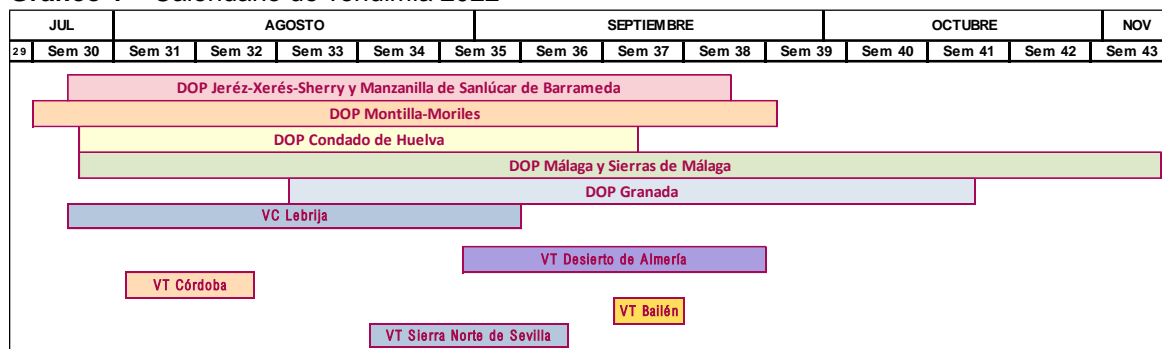
CALENDARIO DE VENDIMIA

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.

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 periodos discontinuos de entrada de uva en los lagares, según se alcanzaban las condiciones óptimas en las distintas zonas que forman parte de la denominación.

Gráfico 1 Calendario de vendimia 2022



Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

En general, las fechas de inicio son similares a las marcadas en la campaña pasada, con la salvedad de la DOP Jerez-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, que se adelantó 10 días. En los últimos días de julio se iniciaron las vendimias en todas las DOP con la recolección de las variedades blancas tempranas, excepto la DOP Granada que empezó a vendimiarse a mediados de agosto.

Tabla 1 : Calendario de vendimia de las Denominaciones de Origen Protegidas (2022).

Campaña	Adelanto (días)	Fecha Inicio	Semana Inicio	Fecha Finalización	Duración	Diferencia duración con campaña anterior
DOP Jerez-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	10	28-jul-22	30	22-sep-22	56	23
DOP Montilla-Moriles	0	25-jul-22	30	26-sep-22	63	13
DOP Condado de Huelva	-3	29-jul-22	30	14-sep-22	47	-20
DOP Málaga y Sierras de Málaga	0	29-jul-22	30	30-oct-22	93	-2
DOP Granada	5	16-ago-22	33	13-oct-22	58	-45
VC Lebrija	-2	28-jul-22	30	04-sep-22	38	3

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, retornan a duraciones habituales la DOP Jeréz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar y la DOP Montilla-Moriles, que el año pasado tuvieron vendimias anormalmente cortas; así como la DOP Granada, aunque en este caso partía de una situación inversa. Es de reseñar que la DOP Condado de Huelva ha acusado la pérdida de producción en el recorte de días dedicados a la vendimia.

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.

La más temprana en iniciar la vendimia, en la semana 31, ha sido VT de Córdoba; mientras que el inicio más tardío lo han comunicado en los VT de Bailén (en la semana 37).

La duración media de la campaña ha sido de 16,5 días.

Tabla 2 : Calendario de vendimia de las Denominaciones de Origen Protegidas (2022).

Campaña	Adelanto (días)	Fecha Inicio	Semana Inicio	Fecha Finalización	Duración	Diferencia duración con campaña anterior
VT Desierto de Almería	15	31-ago-22	35	25-sep-22	28	-2
VT Córdoba	15	02-ago-22	31	12-ago-22	11	0
VT Bailén	0	13-sep-22	37	18-sep-22	16	-10
VT Sierra Norte de Sevilla	10	23-ago-22	34	08-sep-22	11	-4

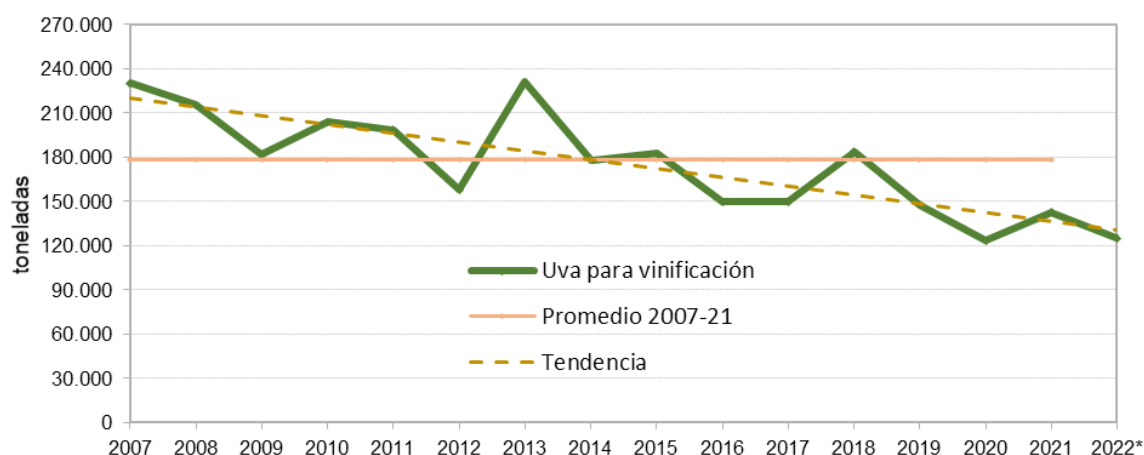
Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

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 2022 en 124.242 toneladas, lo que está un 12,9% por debajo de la producción de la campaña anterior, un 30% por debajo del promedio de los 15 años anteriores y un 16,9% por debajo del promedio de las últimas 5 campañas.

Gráfico 2 Producción de uva para vinificación en Andalucía 2007-2022* (*provisional).



Fuente: Anuarios de estadísticas agrarias (2007-2021). (2022*) Avance de superficie y producciones (noviembre 2022). 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 61% de la superficie total de uva para vinificación en producción y produce el 76% del total de los hectolitros de vino andaluz².

La producción ha sido inferior a la de la campaña anterior en un 17%, con diversa intensidad según la Denominación de Origen.

Tabla 3: Producción de uva en las Denominaciones de Origen Protegidas en 2022 y variación respecto a la campaña anterior.

	Producción 2022 (kg)	Variación respecto a la vendimia 2021
DOP Jerez-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	44.449.620	-23%
DOP Montilla-Moriles	29.149.736	-5%
DOP Condado de Huelva	22.974.900	-10%
DOP Málaga y Sierras de Málaga	2.077.020	-44%
DOP Granada	316.876	-78%
VC Lebrija	80.000	-60%

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Uva con destino a las paseras de Córdoba

Por segundo año consecutivo ha descendido la producción de uva pasificada, ya que aún no se ha recuperado la demanda pre-pandemia. Las uvas han tenido un menor tamaño y se han secado a muy buen ritmo.

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Según datos del Anuario de Estadísticas Agrarias y Pesqueras de Andalucía de 2021, bajo IGP se produjo el 4,41% de los hectolitros totales de vino elaborados en Andalucía, lo que representa el 5% 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.

	Variación respecto a la vendimia anterior
VT Desierto de Almería	-36%
VT Córdoba	-42%
VT Bailén	-8%
VT Sierra Norte de Sevilla	-12%

Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

Aunque este año el descenso de producción ha sido generalizado, los datos que han aportado las bodegas representativas con producción de vinos con IGP ponen de manifiesto la gran heterogeneidad existente entre las distintas zonas, e incluso entre bodegas de la misma zona de producción.

² Datos elaborados a partir del Anuario De Estadísticas Agrarias y Pesqueras de Andalucía 2021.

CALIDAD Y GRADUACIÓN

Se han vendimiado unos racimos de buena calidad, sin alteraciones sanitarias y equilibrados en azúcares y ácidos, pero marcando una graduación ligeramente inferior a la de la campaña pasada. En algunas zonas se ha requerido un control exhaustivo del grado de maduración para vendimiarse rápidamente una vez alcanzado el grado deseado y evitar pérdidas de producción por la deshidratación causada por las altas temperaturas.

Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

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

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 (13,4 °Baumé), inferior a la de la pasada campaña; y el valor mínimo en la DOP Condado de Huelva (10,6 °Baumé).

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

Graduación (°Baumé)	Blancas		Tintas	
	2021	2022	2021	2022
DOP Jerez-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	11,47	10,93	-	-
DOP Montilla-Moriles	13,9	13,4	-	-
DOP Condado de Huelva	11	10,6	12,5	12
DOP Málaga y Sierras de Málaga	12,5	12,8	13	12,4
DOP Granada	13	12,5	14,2	13
VC Lebrija	13,5	13	14	13,8

Fuente:Elaboración propia a partir de consultas al sector.

En uva tinta las mayores graduaciones las encontramos en VC Lebrija con (13,8 °Baumé) y los de menor graduación en la DOP Condado de Huelva (12 °Baumé), siendo en general también inferiores a la campaña anterior.

Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

Las IGP consideran la calidad de la uva como “muy buena”, valorando esta cosecha como similar a la de la campaña pasada.

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

Graduación (°Baumé)	Blancas		Tintas	
	2021	2022	2021	2022
VT Desierto de Almería	-	-	13,1	14
VT Córdoba	-	-	13,7	13,5
VT Bailén	12	12	12,3	12,2
VT Sierra Norte de Sevilla	-	-	12,9	13

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 Desierto de Almería (14 °Baumé), y la mínima en VT de Bailén (12,2 °Bé).

PRECIOS PERCIBIDOS

Los precios medios pagados al agricultor en esta campaña se han incrementado ligeramente, ante la falta de producción y la buena calidad cosechada. Los precios por variedades no son homogéneos en todo el territorio, de la misma forma que la tendencia en un territorio puede ser distinta según la variedad.

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

Tipo	Variedad	Precios 2022(€/Kg)			2021
		Min	Máx	Media ponderada	Media Ponderada
Blancas	Moscatel	0,220	0,990	0,641	0,562
	Palomino	0,535	0,650	0,614	0,445
	PX	0,226	0,862	0,514	0,407
	Zalema	0,210	0,218	0,215	0,203
	Otras Blancas	0,204	0,850	0,441	0,419
Tintas	Tempranillo	0,240	0,800	0,579	0,421
	Syrah	0,245	0,825	0,585	0,429
	Otras Tintas	0,380	0,820	0,654	0,514

Fuente: Observatorio de Precios y Mercados.

Al ver el rango de precios y la media ponderada de las principales variedades cultivadas en Andalucía, se puede observar cómo las amplitudes de los intervalos son mayores en las variedades con presencia en diversas zonas de producción (como la Moscatel), mientras que las variedades específicas de una zona determinada (como la Zalema) apenas tienen variación en su precio.

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 (2021 y 2022).

Precios (€/kg)	Blancas		Tintas	
	2021	2022	2021	2022
DOP Jerez-Xerés-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	0,45	0,61	-	-
DOP Montilla-Moriles	0,39	0,50	-	-
DOP Condado de Huelva	0,20	0,22	0,20	0,25
DOP Málaga y Sierras de Málaga	0,82	0,88	0,66	0,72
DOP Granada	0,69	0,74	0,70	0,79
VC Lebrija	0,33	0,54	0,40	0,55

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 (2021 y 2022).

Precios (€/kg)	Blancas		Tintas	
	2021	2022	2021	2022
VT Desierto de Almería	0,4	0,4	0,40	0,38
VT Córdoba	-	-	0,35	0,38
VT Bailén	0,4	0,45	0,25	0,39
VT Sierra Norte de Sevilla	-	-	0,52	0,51

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

- La falta de precipitaciones y las altas temperaturas ha determinado, un año más, la producción de la uva para vinificación vendimiada en Andalucía.
- La escasez de incidencias sanitarias ha permitido disfrutar de una uva de muy buena calidad, pero con un ligero descenso de la graduación.
- En algunas zonas, la aceleración de la maduración por las altas temperaturas ha generado algún problema en la planificación de la vendimia.
- En la vendimia de 2022 se ha producido un 12,9% menos que en la vendimia anterior y un 30% menos que la media de los últimos 15 años. La tendencia en la producción de uva de vinificación andaluza es claramente descendente.
- Las denominaciones de origen protegidas andaluzas representan el 61% de la superficie total de uva para vinificación en producción y producen en torno al 76% de los hectolitros de vino producidos en Andalucía.
- En general, los precios medios percibidos por los viticultores por la uva vendimiada en 2022, se han incrementado ligeramente.

Anexo 1: Listado de las denominaciones de calidad andaluzas

Tabla 10 Listado de las denominaciones de calidad andaluzas.

Nombre	Colabora en 2022	Provincia
Denominación de Origen Protegida (DOP) y Vinos de Calidad (VC)		
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
VC Lebrija	Si	Sevilla
Indicación Geográfica Protegida (IGP)		
VT Desierto de Almería	Si	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	Sí	
VT Sierra Sur de Jaén	No	Jaén
VT Torreperogil	No	
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

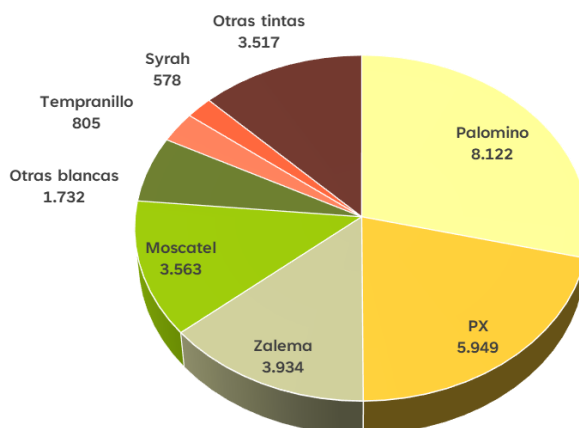
Principales variedades de uva en las DOP, indicándose la representatividad dentro de cada grupo.

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
Condado de Huelva	Zalema	94%			6%	Tempranillo	45%	Syrah	45%	10%
Jeréz-Xerés-Sherry y Manzanilla Sanlúcar	Palomino	98%	Moscatel	1,4%	0,6%					
Málaga y Sierras de Málaga	Moscatel	33%	Pedro Ximénez	49%	18%	Syrah	50%			50%
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez	95%			5%					

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.



Fuente: Elaboración propia a partir del Informe de superficie de viñedo a 31 de julio de 2021. MAPA 2022