



Rueda, 3 de octubre de 2017

## **NOTA DE PRENSA.-**

---

### **LA D.O RUEDA FINALIZA LA VENDIMIA CON 83.420.637 KILOS DE UVA RECOGIDOS**

#### **La excelente calidad de la uva compensa el 23% de merma en la cosecha.**

La vendimia de este año 2017 ha sido de las más tempranas de la historia de la D.O. Rueda, comenzando el 16 de agosto con la variedad Sauvignon Blanc - variedad de ciclo vegetativo más corto que el resto- y se ha caracterizado por darse las condiciones ambientales más satisfactorias de los últimos tiempos, con grandes contrastes de temperaturas entre el día y la noche, lo cual ayuda a mantener la calidad de la uva.

Sin embargo en esta vendimia la recolección ha sido de un 23% menos respecto al año 2016 con 108.812.763 de kilos acogidos a la D.O. Rueda, debido a dos factores fundamentales: las heladas producidas a finales del mes de mayo y la profunda sequía experimentada en los meses de verano.

De los 83.420.637 kilos de uva recogidos, el 98,90% corresponde a uva blanca, siendo la variedad autóctona, el Verdejo la mayoritaria con 71.057.770 kilos.

La superficie registrada para la vendimia 2017 ha sido de 14.685,07 hectáreas, con un incremento de 1.167,57 con respecto al año pasado. Un 96% (14.097,67 has), corresponden a variedades blancas, de las cuales, el 87,3% (12.307,16 has.) son de Verdejo, lo cual pone de manifiesto el gran apoyo y protección por la variedad autóctona.

Este año, en la vendimia de la D.O Rueda se han registrado 1.491 viticultores y 69 bodegas elaboradoras.

Según Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda, *“es importante destacar los dos factores claves de la vendimia en Rueda: la **mecanización** y la **nocturnidad**. La **mecanización** permite recoger la uva en el momento óptimo de maduración así como acelerar los procesos para que la uva sufra lo menos posible en el campo mientras es trasladada a las bodegas. Por otro lado, el hecho de hacer prácticamente toda la **vendimia nocturna** nos permite mantener las cualidades organolépticas de la uva en su máxima expresión y evitar al máximo la oxidación de la uva. Además podemos decir que esto supone un ahorro energético en las bodegas pues la uva ya entra a unas temperaturas más bajas que por el día, por lo que la energía necesaria para enfriar la uva al entrar en bodega es menor”*.



Gracias a las perfectas condiciones en las que se ha producido la vendimia, el excelente estado sanitario de la uva de recogida de la uva y a su calidad se esperan unos vinos equilibrados y de gran calidad para esta cosecha 2017 que en pocos meses comenzarán a ver la luz en el mercado.

*Encuentre siempre información actualizada sobre la D.O. Rueda en [www.dorueta.com](http://www.dorueta.com)*

*Visítenos en [www.facebook.com/DORueda](https://www.facebook.com/DORueda)*



Rueda, 3rd October 2017

## **PRESS RELEASE**

### **D.O. RUEDA COMPLETES THE HARVEST BY COLLECTING A TOTAL OF 83,1482,637 KILOS OF GRAPES**

#### **The excellent quality of the grapes made up for the 23% reduction in the harvest.**

The 2017 harvest was one of the earliest in the history of D.O. Rueda. It started on 16<sup>th</sup> August with the Sauvignon Blanc grapes - a variety whose growth cycle is shorter than most. In recent years this grape variety has been exposed to excellent environmental conditions, in particular the significant contrast in temperature between day and night which helps maintain the quality of the grape.

However, this year we collected 108,812,763 kilograms of grapes in D.O. Rueda, 23% less compared to 2016. The two reasons for this decline were the frost we saw at the end of May and the severe drought of the summer months.

Of the 83,420,637 kilos of grapes collected, 98.9% were native white grapes, of which Verdejo made up the majority totalling 71,057,770 kilos.

The total area harvested this year measured 14.685,07 hectares, an increase of 1.167,57 hectares compared to the previous year. 96% of the total area (14.097,67 hectares) was made up of vineyards growing white grapes and 87.3% of these (12.307,16 hectares) were growing Verdejo, highlighting the great interest in our native grape variety.

This year D.O. Rueda worked with a total of 1,491 winegrowers and 69 wineries.

Santiago Mora, Director General of D.O. Rueda commented: *"It is important to highlight two key factors regarding this Rueda vintage, namely **mechanisation** and **night time harvesting**. Mechanisation allows us to pick the grapes at their optimum level of maturity and to accelerate the picking processes, so that the grapes undergo as little stress as possible. By harvesting the grapes at night we are able to keep the organoleptic qualities of the grapes in tact thereby avoiding oxidation of the grapes. Harvesting at this time also offers energy saving advantages since the grapes enter the cellars at a lower temperature than had they been picked during the day, meaning that less energy is needed to cool the grape as it enters the warehouse."*

Due to the perfect conditions in which the grapes were harvested, their excellent condition and their high quality level, we expect to produce well-balanced and high quality wines with this 2017 harvest. We look forward to seeing them in the marketing in a few months time.

*For up to date information about D.O. Rueda go to: [www.dorueda.com](http://www.dorueda.com)*

*Or visit our Facebook page: [www.facebook.com/DORueda](https://www.facebook.com/DORueda)*



Rueda, 3. Oktober 2017

---

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **D.O. RUEDA SCHLIESST LESE MIT INSGESAMT 83.140.637 KILOGRAMM TRAUBEN AB**

#### **Ausgezeichnete Qualität der Trauben trotz 23% weniger Ertrag im Vergleich zum Vorjahr.**

Die Lese 2017 war eine der frühesten in der Geschichte der D.O. Rueda. Sie begann bereits am 16. August mit der Sauvignon Blanc-Traube – deren Wachstumszyklus kürzer ist, als der der meisten anderen Sorten. In den vergangenen Jahren profitierte die Rebsorte von ausgezeichneten Umweltbedingungen, insbesondere dem beträchtlichen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Dieser hilft dabei, die Qualität der Trauben aufrecht zu erhalten.

Die diesjährige Lese der D.O. Rueda hatte mit 83.420.637 Kilogramm 23% weniger Ertrag als im Vorjahr. Die beiden Gründe für diesen Rückgang sind zum einen der Frost, den wir Ende Mai erlebten und zum andere die extrem trockenen Sommermonate.

Von den 83.420.637 Kilogramm geernteten Trauben sind 98,9% einheimische Weiße, wobei der Großteil davon – konkret 71.057.770 Kilogramm – Verdejo sind.

Es wurden 14.685,07 Hektar gelesen, das entspricht einem Zuwachs von 1.167,57 Hektar gegenüber 2016. 96% des Gesamtertrags (14.097,67 Hektar) sind weiße Trauben, von denen 87,3% (12.307,16 Hektar) Verdejo sind – eine Tatsache, die das immense Interesse an unserer einheimischen Rebsorte hervorhebt.

In diesem Jahr arbeitete die D.O. Rueda mit insgesamt 1.491 Weinbauern und 69 Weingütern zusammen.

Santiago Mora, Generaldirektor der D.O. Rueda dazu: *„Es ist wichtig, zwei bedeutende Faktoren hinsichtlich dieses Rueda-Jahrgangs hervorzuheben, nämlich die **Mechanisierung** und die **Nachternte**. Die Mechanisierung ermöglicht es uns, die Trauben zum Zeitpunkt ihrer idealen Reife zu lesen und diesen Vorgang zu beschleunigen, so dass die Früchte so wenig Stress wie möglich ausgesetzt sind. Durch die Nachternte können wir die organoleptischen Eigenschaften der Trauben aufrechterhalten und so ein Oxidieren dieser verhindern. Das gleichzeitige Lesen aller Reben bietet außerdem Energiesparvorteile, da die niedrigere Temperatur der gelesenen Trauben einen geringeren Aufwand beim herunterkühlen und lagern dieser bedeutet.*

Aufgrund der idealen Bedingungen, unter denen die Trauben gelesen wurden, ihres ausgezeichneten Zustands und ihrer hohen Qualität, sind wir zuversichtlich, dass wir mit dem Leseertrag 2017 ausgewogene und hochwertige Weine produzieren werden. Wir freuen uns schon darauf, diese in wenigen Monaten auf dem Markt zu sehen.

*Für weitere Informationen über D.O. Rueda gehen Sie auf: [www.dorueda.com](http://www.dorueda.com)  
Oder besuchen Sie unsere Facebook-Seite: [www.facebook.com/DORueda](http://www.facebook.com/DORueda)*