



Rueda, 27 de agosto de 2019

NOTA DE PRENSA.-

COMIENZA LA VENDIMIA EN LA D.O. RUEDA

La campaña comienza con unas excelentes previsiones. La lluvia de las últimas horas ha favorecido al viñedo, que se encuentra en perfecto estado sanitario.

La Denominación de Origen Rueda, líder de los vinos blancos de calidad en España, ha comenzado esta noche la vendimia 2019 con la variedad 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, esperando que la vendimia de la variedad Verdejo, autóctona de la zona, comience la segunda semana de septiembre.

La superficie registrada para esta vendimia es de 18.020,59 ha. De ellas, el 97,57% (17.582,88 ha.) corresponden a variedades blancas y de éstas, el 87,71% son de Verdejo, variedad principal de la Denominación de Origen Rueda.

Jesús Díez de Íscar, director técnico de la D.O. Rueda confirma que la campaña comienza con unas excelentes previsiones. “No se han registrado problemas fitosanitarios en el viñedo y la calidad de la uva es muy buena. Además, la lluvia de las últimas horas ha sido muy positiva porque ha ayudado a reducir el estrés hídrico que tenía la planta, mejorando las condiciones de maduración”.

Controles de calidad

La principal función del C.R.D.O. Rueda es controlar la calidad, por lo que los Servicios Técnicos se encuentran en pleno funcionamiento, inspeccionando 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.

Es por ello que se contratarán unos 70 auxiliares para esta vendimia que, junto a los 8 veedores del Consejo Regulador, 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 necesarios.

Nocturna y a máquina

La vendimia en la D.O. Rueda se caracteriza por realizarse de noche y a máquina. Estos dos factores influyen de manera decisiva en la calidad de los vinos. La mecanización permite que la recogida sea selectiva por parcelas, en función de la maduración y a criterio del enólogo. Por tanto, se decide el momento óptimo de su recogida, consiguiendo aumentar el nivel de calidad de las partidas de uva que entran en bodega.

Por su parte, al vendimiar de noche se aprovecha la bajada de las temperaturas, reduciendo al máximo las posibles oxidaciones, conservando las cualidades organolépticas en perfectas condiciones y mejorando el equilibrio entre graduación y acidez, lo que es muy importante para la elaboración de vinos de calidad. Además, con la entrada de la uva en las bodegas a menos temperatura, se consigue un importante ahorro energético.

En definitiva, la recolección se realiza en la oscuridad de la noche, pero está marcada por la potente luz de las máquinas. Una vendimia en la que se elaboran vinos de la máxima calidad, que convierten a la Denominación de Origen Rueda en líder de los vinos blancos con D.O. de España.

*Pueden consultar **diariamente** los kilos recogidos en vendimia en www.dorueda.com*

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983 868 248

Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: www.dorueda.com

