



Rueda, 28 de agosto de 2020

NOTA DE PRENSA.-

RUEDA COMIENZA SU VENDIMIA EN TIEMPOS DE COVID

- **La campaña comienza con unas excelentes previsiones y un gran estado sanitario de la uva.**
- **Además, trae importantes novedades, como el primer año de producción del “Gran Vino de Rueda”, categoría que se elabora a partir de viñedos con más de 30 años de antigüedad.**

La Denominación de Origen Rueda ha dado comienzo a la vendimia 2020 con las variedades que poseen un ciclo vegetativo más corto y una maduración más temprana; la Sauvignon Blanc y la Chardonnay, esta última es una de las variedades nuevas autorizadas en el nuevo pliego de condiciones de este año en la D.O.

Otra de las grandes novedades de esta campaña es la producción del Gran Vino de Rueda. Esta nueva categoría supone un valor añadido para los consumidores, ya que se realiza con uvas provenientes de viñedos con más de 30 años de antigüedad, lo que permite mantener el viñedo antiguo y preservar el patrimonio de la zona.

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 próxima semana.

Este año, la campaña cuenta con 1.580 viticultores, 74 bodegas elaboradoras registradas siendo tres de ellas nuevas: Bodegas Cyatho, Lagar de Moha y Finca Caraballas y con una superficie inscrita de 19.892 ha. De ellas, el 97,87% (19.470 ha.) corresponden a variedades blancas y de éstas, el 87,88% (17.111 ha.) son de Verdejo, variedad principal de la Denominación de Origen Rueda.

Carmen San Martín, presidenta de la D.O. Rueda, confirma que la campaña comienza con incertidumbre: *“Al igual que en muchos sectores, el COVID-19 está generando una situación de gran preocupación, pues a los efectos comercialmente adversos que ya se han producido, se une ahora el deber para bodegueros y viticultores, de minimizar los riesgos de contagios, con especial atención en las labores de vendimia manual, con la dificultad que ya tienen de por sí”*. Pero afortunadamente también hay motivos para



ilusionarse: *“Esta campaña resulta muy especial para nosotros, ya que además de unas excelentes previsiones, trae grandes novedades, como la incorporación de la variedad Chardonnay o la categoría Gran Vino de Rueda, y la coincidencia con el 40 aniversario de la denominación de origen”, concluye Carmen San Martín.*

Controles de calidad

La principal función del C.R.D.O. Rueda es controlar el origen y 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. Posteriormente la recogida se entrega en cada una de las bodegas, desechando las partidas que no cumplan los requisitos establecidos por el Reglamento del Consejo Regulador.

Este año se contratarán unos 20 auxiliares para esta vendimia que, junto a los 8 veedores del Consejo Regulador, llevarán a cabo los controles necesarios.

El CR realizará las pruebas PCR a estos auxiliares con el objeto de minimizar riesgos de contagio y colaborará con la Junta de Castilla y León en la realización de las pruebas diagnósticas a los temporeros itinerantes que contraten las bodegas para esta vendimia.

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.doruada.com*



Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983 868 248
Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: www.dorueda.com

