

Rueda, 16 de septiembre de 2021

## **NOTA DE PRENSA.-**

### **LA D.O. RUEDA RETOMA LAS MISIONES INVERSAS PARA MOSTRAR LOS SECRETOS DE LA VENDIMIA**

**Prescriptores alemanes y suizos visitan la Denominación de Origen Rueda, líder de los blancos de calidad en España, para conocer las singularidades de la vendimia en la zona.**

**La D.O. Rueda ha programado en las próximas semanas diferentes visitas de expertos del ámbito nacional e internacional, para retomar con ilusión las misiones inversas tras un año y medio de parón por la situación sanitaria.**

Llega la noche y los viñedos de la D.O. Rueda se iluminan para iniciar la jornada laboral. La vendimia comenzaba a finales de agosto con la recogida de las variedades Sauvignon Blanc y Chardonnay, cuyo ciclo de vegetativo es más corto y su maduración es más temprana. Unas jornadas después, el 2 de septiembre, arrancaba la vendimia de la variedad Verdejo, autóctona de la Denominación de Origen Rueda.

Este año, la campaña cuenta con 1.659 viticultores y una superficie inscrita de 20.611,05 ha. De ellas, el 97,97% (20.193,70 ha.) corresponden a variedades blancas y de éstas, el 87,76% (17.722,06 ha.) son de Verdejo.

Jesús Díez de Íscar, director técnico de la D.O. Rueda afirma que *“en estos momentos ya se ha generalizado la recogida de la variedad Verdejo y las previsiones son muy buenas. Debido a la lluvia de los últimos días ha sido necesario hacer un parón en la vendimia, pero muchas de las bodegas ya han retomado el trabajo y el óptimo estado sanitario de la uva augura una gran añada”*.

#### **A máquina y nocturna**

La vendimia en la D.O. Rueda se caracteriza por dos elementos fundamentales que influyen de manera decisiva en la calidad de los vinos: **la nocturnidad y el uso de máquinas**. 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.

### **Visitas durante la vendimia**

Los prescriptores alemanes y suizos que estos días disfrutan por primera vez de la vendimia nocturna coinciden en sus comentarios. A todos les impresionan los contrastes de las grandes máquinas de vendimiar. Gigantescas bajo la luna, pero muy sutiles en su trabajo. Gracias a su movimiento vibratorio, seleccionan a la perfección las uvas que deben recoger, que son las que están en su momento óptimo de madurez.

También periodistas, blogueros y expertos del vino del ámbito nacional recorren en estas fechas la Denominación de Origen Rueda. Además de conocer la vendimia nocturna, en el marco de estas acciones promocionales, los participantes asisten a una jornada formativa en la sede del Consejo Regulador. Una actividad en la que descubren las singularidades de la D.O. Rueda y la tipología de sus vinos, así como los procesos llevados a cabo durante los exhaustivos controles de calidad que se realizan desde el departamento técnico del CRDO.

Durante el viaje, los participantes también tienen la oportunidad de visitar diferentes bodegas, compartiendo sus impresiones con viticultores y bodegueros. De este modo descubren in situ la última tecnología del sector, los interminables pasillos de las bodegas subterráneas o los métodos de elaboración de cada bodega, centrados en la calidad y en sorprender al consumidor, aportando un valor añadido a sus vinos. Además, los visitantes realizan salidas al campo en las que pisan el suelo cascajoso, característico de la zona y observan de día los viñedos de verdejo que luego se vendimiarán a la luz de las máquinas.

Tras un 2020 en el que no se organizaron este tipo de viajes debido al COVID19, el Consejo Regulador retoma estas actividades, siempre cumpliendo con todas las medidas sanitarias. El objetivo principal de estas misiones inversas es que los participantes descubran el carácter de Rueda y la versatilidad de la variedad Verdejo, así como nuestra tradición vinícola y los valores que hacen únicos los vinos de la zona.

### **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 han contratado 12 auxiliares para que, junto a los 7 veedores del Consejo Regulador, lleven a cabo los controles necesarios durante la vendimia.

*Pueden consultar **diariamente** los kilos recogidos en vendimia en [www.dorueda.com](http://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](http://www.dorueda.com)*

