

Rueda, 24 de agosto de 2022

## NOTA DE PRENSA.-

# COMIENZA LA VENDIMIA EN LA D.O. RUEDA MARCADA POR LA SEQUÍA

- **La ausencia de lluvias hacen que la uva tenga un estado sanitario óptimo.**
- **La variedad Verdejo se prevé vendimiar en unos días.**

El 16 de agosto ha sido la fecha de comienzo de la vendimia 2022 en la Denominación de Origen Rueda, convirtiéndose en la más temprana de los últimos siete años, aunque si bien no se generalizará hasta dentro de unos 7-10 días. Se ha comenzado con las variedades Sauvignon Blanc y la Chardonnay ya que poseen un ciclo vegetativo más corto y una maduración más temprana.

Una vendimia marcada por las condiciones extremas sufridas durante el verano que han hecho que el campo en general y el viñedo en particular sufran una importante sequía, condicionando el envero y la maduración de las uvas, lo que por otro lado ha permitido a la uva mantenerse en unas condiciones sanitarias excelentes gracias a la ausencia de enfermedades que provoca la humedad, lo que permitirá la obtención de unos mostos y posteriores vino de máxima calidad.

*“Las condiciones climatológicas de los próximos días van a condicionar el desarrollo de la vendimia, porque si bien es cierto que algo de lluvia favorecería al viñedo, también lo es que la cantidad y fuerza con la que caiga podría ser perjudicial, por lo que durante los 40/45 días que suele durar la vendimia los viticultores y bodegas están contantemente mirando al cielo, ya que se juegan todo el trabajo de un año en estos días”,* afirma Carlos Yllera, presidente de la D.O. Rueda.

A lo largo de las dos 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 en unos días.

Este año, la campaña cuenta con 1.647 viticultores, 76 bodegas elaboradoras, siendo 67 las receptoras de uva, dentro de las que se encuentra la nueva bodega ARRIEZU JF, SL. La superficie inscrita es de 20.724 ha. De ellas, cerca del 98% (20.306 ha.) corresponden a variedades blancas y de éstas, el 88% (17.835 ha.) son de Verdejo, variedad principal de la Denominación de Origen Rueda.

## 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, tomando muestras para ver los índices de maduración, 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 12 auxiliares para esta vendimia que, junto a los 7 veedores del Consejo Regulador, llevarán 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 vendimiarse 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 menor 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.dorueta.com](http://www.dorueta.com)*

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983 868 248  
*Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: [www.dorueta.com](http://www.dorueta.com)*





**RUEDA**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

