

Rueda, 24 de agosto de 2023

NOTA DE PRENSA.-

COMIENZA LA VENDIMIA EN LA D.O. RUEDA

- **Esta campaña se caracteriza por un gran equilibrio entre la acidez y el grado.**
- **La vendimia de la variedad Verdejo comenzará en unos días.**

Un año más la Denominación de Origen Rueda ha comenzado su vendimia a mediados de agosto, siendo el 15 de agosto la fecha de inicio. Las variedades Sauvignon Blanc y Chardonnay, al tener un ciclo vegetativo más corto y una maduración más temprana, son las primeras en vendimiarse. La variedad Verdejo estará lista en unos 7-10 días.

Si bien se ha comenzado la vendimia en plena ola de calor donde las noches no bajan de 25 grados, durante el verano las temperaturas no han sido tan extremas en la denominación de origen, por lo que los viñedos se han mantenido con un buen equilibrio hídrico, permitiendo la recogida de la uva con unas condiciones sanitarias excelentes gracias a la ausencia de enfermedades que provoca la humedad, lo que permitirá la obtención de unos mostos y posteriores vinos de máxima calidad.

Las condiciones de maduración han sido mejores que en la campaña anterior, consiguiendo un muy buen equilibrio entre la acidez y el grado, lo que permitirá elaborar unos vinos con una mayor evolución gracias a la acidez.

“Gracias a este equilibrio y concretamente a la acidez de este año vamos a poder ofrecer al consumidor vinos de guarda, tal y como hemos venido haciendo en los últimos años. Es decir, vinos que se podrán consumir en dos o tres años”, 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 7/10 días.

Este año, la campaña cuenta con 1.576 viticultores, 79 bodegas elaboradoras, siendo 70 las receptoras de uva, dentro de las que se encuentra la nueva bodega UVAS FELICES SL. La superficie inscrita es de 20.767ha. De ellas, cerca del 98% (20.368 ha.) corresponden a variedades blancas y de éstas, el 88% (17.925 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 20 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 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.

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

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

