

Rueda, 05 de octubre de 2023

NOTA DE PRENSA.

FIN DE LA VENDIMIA EN D.O. RUEDA: MENOS PRODUCCIÓN Y EXCELENTE CALIDAD

- La Denominación de Origen Rueda concluye la vendimia con un total de **130.480.225 kilos de uva con derecho a ser acogidos**
- Las condiciones climáticas, con mucho calor en agosto y precipitaciones intensas a principios de septiembre, han permitido la correcta maduración del fruto, que se presenta en óptimas condiciones sanitarias
- El perfecto equilibrio entre grado y acidez de la uva cosechada augura un gran potencial para los vinos de la añada 2023

Ha sido una vendimia menos abundante y más temprana que en 2022 en la D.O. Rueda. El 15 de agosto se comenzaba con la variedad Sauvignon Blanc, cuatro días más tarde con la Chardonnay (ambas cuentan con un ciclo de maduración más corto) y una semana después con la **uva Verdejo**, la variedad autóctona de la zona. En todas las variedades ha sido mayoritaria **la vendimia nocturna y a máquina**, una técnica que marca la cosecha en esta D.O. y que permite conservar la uva en perfectas condiciones organolépticas, manteniendo su grado de acidez y evitando la oxidación. *“Las precipitaciones han sido más abundantes que en un año normal y el pedrisco o las heladas de junio han provocado la reducción de rendimientos en zonas aisladas”,* asegura Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda *“Aun así el volumen de vendimia ha sido suficiente y, sobre todo, la*

*uva obtenida presenta unas **condiciones de calidad excelentes, con un buen equilibrio entre grado y acidez y sin problemas de hongos o humedades***".

En total, la Denominación de Origen Rueda ha finalizado la vendimia con **130.480.225 kilos de uva con derecho a ser acogidos**; es decir, con derecho a llevar la contraetiqueta que certifica que es un vino de la D.O. Rueda. De ellos, 130.164.156 corresponden a uvas blancas. La variedad autóctona verdejo supone el 88,4% de la producción total de uvas blancas, con 115.373.284 kilos.

"Creemos que la añada de 2023 presenta un gran potencial tanto para vinos jóvenes como para elaboraciones de guarda donde el vino evolucione de otra manera", afirma Carlos Yllera, presidente del C.R.D.O. Rueda, que reconoce ***"el grandísimo trabajo de bodegas y viticultores en los buenos resultados que año tras año cosecha nuestra D.O."***. De hecho, *"Rueda sigue ocupando la primera posición en mercado de vinos blancos en España y, a nivel consumidor final, es el más recomendado y que el que más altas tasas de conversión presenta: quien prueba un vino D.O. Rueda, se queda con nosotros"*, apunta.

Campaña 2023

Este año, la campaña ha contado **con 1.576 viticultores y 79 bodegas** elaboradoras (68 han sido receptoras de uva), con la nueva incorporación 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.

Además, se han contratado **18 veedores auxiliares** que, junto a los profesionales de Servicios Técnicos del Consejo Regulador, han realizado los controles necesarios para asegurar el buen funcionamiento del proceso de vendimia.

Una Fiesta de la Vendimia más D.O. Rueda que nunca

En Rueda, el colofón de una buena cosecha siempre pasa por celebrar la Fiesta de la Vendimia, declarada de **interés turístico regional desde el 2012**. Un evento que ya forma parte del acervo popular de la zona. Este año, **como novedad, el C.R.D.O. Rueda forma parte directa de la organización de los 3 días de festejos (6, 7 y 8 de octubre)** que conforman la Fiesta de la Vendimia de la D.O. Rueda, junto con el Ayuntamiento del municipio y la Ruta del Vino de Rueda.

Dentro de las actividades en las que participa el Consejo Regulador, destaca, el viernes 6 de octubre, la cata **“Grandes Vinos D.O. Rueda”**, en la que profesionales del mundo del vino probarán distintas elaboraciones de esta categoría de vino, que este año verá a la luz su tercera añada (2022). Estará dirigida por Pablo Martín (presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres – UAES) y Álvaro Puras (responsable del Comité de catas del C.R.D.O. Rueda).

Otro de los platos fuertes del fin de semana será la **Feria del Vino de la D.O. Rueda**, donde un total de **11 bodegas de la Denominación de Origen** ofrecerán sus elaboraciones a aquellos que quieran acercarse hasta las carpas instaladas en la Plaza Mayor de la localidad.

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

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

