vinetur

La producción de Somontano cae un 16%, hasta los 15,5 millones de kilos

Las 32 bodegas y 370 viticultores de la D.O. finalizan la cosecha 17 y destacan la alta calidad de la materia prima

miércoles 4 de octubre de 2017



Aunque los primeros racimos de uva se recogían el 4 de agosto, la Denominación de Origen Somontano comenzaba la campaña de la vendimia, con carácter general, el día 9 de ese mes, una de las más tempranas de su historia. Hoy, la Denominación de Origen da por concluida la cosecha con los 15.500.000 kilos de uva recogidos por las 32 bodegas y 370 viticultores de Somontano.

Del total, el 68% han sido uvas tintas (lideradas por las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot con más de 3.000.000 de cada tipo seguidas por el Tempranillo (con más de 1.000.000), Syrah, Garnacha Tinta, Moristel, Parraleta y Pinot Noir. El ranking del 32% de las uvas blancas recogidas lo lideran Chardonnay (con casi 3.000.000 de kilos) y Gewürztraminer (con más de 1.200.000) tras la que se sitúan Macabeo, Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca, Riesling y Alcañón.

Las heladas registradas en marzo que afectaron a un 10% de las parcelas del Somontano y las condiciones climáticas registradas durante el ciclo vegetativo que han provocado un peso menor de los racimos, han sido determinantes para explicar el descenso en kilos recogidos, un 16% menos que en la vendimia de 2016. Este año, el rendimiento medio ha sido de 4.444 kilos por hectárea frente a los 5.059 del año anterior. Ese descenso de rendimiento medio ha afectado, especialmente, a las variedades tintas.

Desde su inicio y con unas condiciones meteorológicas adecuadas, la vendimia ha transcurrido de forma progresiva recogiendo cada una de las quince variedades de uva en su punto óptimo de maduración y partiendo de que cada una de ellas tiene un ciclo vegetativo distinto: Chardonnay, Merlot y Gewürztraminer, por ejemplo, son la de más pronta maduración mientras que otras como la Cabernet-Sauvignon, Parraleta, Garnacha o Moristel son las últimas en vendimiarse.



La buena evolución de la maduración del viñedo con recogida de su fruto en el momento óptimo, el buen estado sanitario y calidad de la uva y las muestras de los primeros vinos elaborados permiten avanzar que la añada 2017 se va a caracterizar por vinos de alta calidad. Vinos cuyas gamas jóvenes llegarán a los mercados en los próximos meses con su estilo afrutado, fresco y vivo. En ese sentido, la vendimia no es un punto final sino el punto de partida vital para un apasionante proceso creativo. Un proceso creativo en el que las bodegas elaboran vinos únicos cuya razón de ser es el disfrute de los millones de amantes del vino que esperan la llegada de la próxima añada de los vinos Somontano.