vinetur

El aforo de Ribera del Duero no podrá superar los 6.900 kilos por hectárea en la nueva campaña

lunes 10 de agosto de 2020

ESCRITO POR REDBOTTLEINT



Para la variedad Albillo Mayor el límite se eleva a 9.500 kilos por hectárea

El Boletín Oficial de Castilla y León ha publicado hoy el acuerdo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, por el que se establecen las normas de vendimia para la campaña 2020. Un documento que determina las condiciones particulares de control, que modifica el límite máximo de producción, así como la fecha límite para realizar la práctica del 'aclareo de racimos'.

Del mismo modo se publica la decisión que el consejo adoptaba en el mes de mayo de reducir ligeramente el rendimiento máximo por hectárea. Si el aforo máximo que establecido es de 7.000 kilos, dependiendo de las circunstancias de cada temporada, hace dos años se acordaba un incremento del 10%, a 7.700 kilos para responder al elevado peso que presentaban las bayas, pero en esta ocasión la variación es ligeramente a la baja para evitar en la medida de lo posible una producción que no

pueda absorber el mercado. **Se reduce por tanto para la próxima campaña a 6.900 kilos por hectárea para a uva tinta. En lo que se refiere a la uva blanca Albillo Mayor el límite se eleva a 9.500 kilos** por hectárea, según la circular que el Consejo publicaba a principios de este mes de agosto.

Normativa

Una campaña que nuevamente estará protagonizada por el **autocontrol** de las propias bodegas y viticultores, quienes deben proteger que las condiciones se cumplen. Son ellos los que deben comunicar al Consejo el inicio, cierre temporal, reapertura y cierre definitivo de la recepción de uva. Como también pesar el fruto y asegurar que la documentación está en vigor.

La vendimia, por tanto, deberá realizarse con el mayor esmero posible, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con una g **raduación natural mínima de 19,1 grados Brix (11 grados Beaumé) para las variedades tintas y de 17,9 grados Brix (10,5 grados Beaumé) en el caso de las variedades blancas.**

La uva, una vez recolectada, debe ser inmediatamente trasladada a la Bodega, no admitiéndose para producir vinos con derecho a ser amparados por la Denominación de Origen, aquellas partidas para las que transcurran más de 15 horas desde el momento de la vendimia hasta su entrega en la Bodega o entrada en cámara frigorífica.

Sobre la elaboración, se establece que **los vinos tintos contendrán un mínimo de un 95 por 100 de uvas de variedades tintas** autorizadas donde la variedad Tempranillo o Tinto Fino Tinta del País no podrá ser inferior a un 75%. **Los rosados y claretes se elaborarán con al menos un 50% de variedades tintas y los blancos con un 75%, como mínimo, de la variedad Albillo Mayor.**

Más noticias en la web de la asesoría Red Bottle