vinetur

Bodegas y viticultores de Rueda se preparan para una vendimia excepcional

Arranca la vendimia de Rueda con un equilibrio perfecto entre acidez y grado alcohólico

jueves 24 de agosto de 2023



La vendimia en la Denominación de Origen (D.O.) Rueda, una de las más reconocidas en España, ha comenzado su recogida a mediados de agosto, con el 15 de agosto marcando la fecha de inicio. Las variedades tempranas como la Sauvignon Blanc y

Chardonnay, debido a su ciclo vegetativo más corto, han sido las primeras en ser recogidas. Sin embargo, los entusiastas del vino deberán esperar aún unos 7-10 días más para la vendimia de la variedad Verdejo, una de las más esperadas.

Este año, la D.O. Rueda ha enfrentado una ola de calor durante la vendimia, con temperaturas nocturnas que raramente descienden por debajo de los 25 grados. A pesar de ello, los meses de verano han sido más benignos en términos de temperatura para esta región vitivinícola, garantizando un equilibrio hídrico adecuado en los viñedos. Este equilibrio, junto con la ausencia de enfermedades derivadas de la humedad, augura una uva en excelente estado sanitario, lo que se traduce en mostos de alta calidad que darán lugar a vinos excepcionales.

Carlos Yllera, presidente de la D.O. Rueda, ha expresado su satisfacción respecto a la maduración de este año. "Este equilibrio, y en particular la acidez de este año, nos permitirá ofrecer al mercado vinos de guarda, aquellos que pueden ser consumidos incluso después de dos o tres años". Una declaración que seguramente emocionará a los aficionados y expertos en vino por igual.

De cara a las próximas semanas, se espera que la vendimia se extienda a otras bodegas y variedades de uva, todas alcanzando su madurez ideal. En esta campaña, la D.O. Rueda cuenta con la colaboración de 1.576 viticultores y 79 bodegas elaboradoras. De estas, 70 están recibiendo uva, incluida la nueva bodega UVAS FELICES SL. De la superficie total inscrita, que asciende a 20.767ha, el 98% está dedicado a variedades blancas. De este porcentaje, el 88% corresponde a la variedad Verdejo, principal estandarte de esta denominación.

Los controles de calidad son estrictos y meticulosos. El principal objetivo del Consejo Regulador D.O. Rueda es supervisar el origen y la calidad de la uva. Para ello, se toman muestras para evaluar los índices de maduración, se inspecciona el origen de la uva, y se monitorea el estado sanitario y la cantidad de uva por variedad. Aquellas partidas que no cumplen con los estándares de calidad son descartadas, garantizando así el prestigio de la denominación.

Es importante destacar que la vendimia en la D.O. Rueda tiene dos características peculiares: se realiza de noche y mediante máquinas. Estos factores tienen un impacto directo en la calidad del vino. La vendimia nocturna permite aprovechar la frescura de la noche, minimizando posibles oxidaciones y conservando las características organolépticas del fruto. Además, la mecanización garantiza una recogida selectiva, decidida por el enólogo en función de la maduración.

En resumen, aunque la vendimia se lleva a cabo en la oscuridad de la noche, es iluminada por la luz intensa de las máquinas, garantizando vinos de máxima calidad que mantienen a la D.O. Rueda a la vanguardia de los vinos blancos en España.