vinetur

Finaliza la vendimia 2023 en Jerez con mayor producción y gran calidad

Un año de retos y superaciones para los viñedos del Marco de Jerez

martes 19 de septiembre de 2023



La vendimia 2023 en el Marco de Jerez ha llegado a su fin con la clausura del último de los lagares de la denominación de origen. A pesar de las adversidades climáticas que marcaron el año agrícola, este ciclo vitícola se caracterizó por un incremento en la producción y una calidad sobresaliente en los frutos recolectados.

A pesar de las condiciones secas que han predominado, la producción de uva ha experimentado un alza de más del 12% en comparación con el año anterior, alcanzando un total de 49,9 millones de kilos. Cabe destacar que este aumento resulta más notorio dado que la vendimia del 2022 fue particularmente breve.

Los datos recabados señalan que las precipitaciones durante el año agrícola estuvieron por debajo de lo habitual, con registros entre los 425 y 480 litros por metro cuadrado, distantes de los 600 litros que se consideran normales. Estas precipitaciones se centraron principalmente en diciembre y enero, aunque junio aportó entre 40 y 50 litros adicionales, aliviando parcialmente la sequía en los terrenos.

Distribución geográfica y condiciones climáticas

Los viñedos en el Marco de Jerez presentan características peculiares según su ubicación. Los situados en zonas interiores inician la vendimia antes, dado que alcanzan su madurez óptima más rápidamente, mientras que aquellos cercanos a la costa inician su recolección ya entrado septiembre.

En este año, los viñedos interiores gozaron de un mes de julio benigno, con temperaturas moderadas, noches frescas y rociadas frecuentes. Esto facilitó el adecuado proceso de maduración de las uvas. Sin embargo, las zonas más tardías enfrentaron jornadas más calurosas y días de levante en agosto, lo que, en consecuencia, disminuyó su producción final.

Calidad sobresaliente de la uva

En cuanto a la salud y calidad de la uva recolectada, se ha observado un estado sanitario óptimo. Las uvas presentaban un tamaño notablemente mayor que el del año pasado, y un balance ideal entre acidez y contenido de azúcar. Este equilibrio se reflejó en un promedio de 11,67 Baumé, superando también al registrado en 2022.

Riguroso control en todo el proceso

El Consejo Regulador ha desempeñado un papel vital para asegurar la correcta recolección en las más de 2.000 viñas registradas. Aseguraron el transporte y la molturación en más de 30 bodegas que participaron en esta campaña. La colaboración

de la Guardia Civil ha sido fundamental, especialmente en la verificación de los transportes y la documentación correspondiente, garantizando así la autenticidad de los vinos y vinagres bajo las denominaciones.