vinetur

Somontano concluye la vendimia con más de 19 millones de kilos de uva

La uva blanca chardonnay lidera el ranking

jueves 12 de octubre de 2023



Este miércoles, 11 de septiembre, se han recogido en Somontano los últimos racimos de la uva tinta moristel y con ellos ha concluido la vendimia 2023 de la denominación de origen protegida sumando un total de más de diecinueve millones de kilos de uva. Esta cifra supone un millón menos de lo calculado en las previsiones previas al inicio de la campaña pero un 10% más de los más de diecisiete millones kilos que viticultores y bodegas vendimiaron en 2022.

Por variedades, los 19.140.030 kilos de uva recogidos esta campaña se reparten entre un 39% de variedades blancas y un 61% de tintas. Del total y de las blancas, la chardonnay sigue siendo la reina con 4.560.111 kilos vendimiados. En las blancas, tras ella, gewürztrmainer (con 1.502.339 kgs.), sauvignon blanc (547.460 kgs.), macabeo (317.482 kilos), garnacha blanca (287.770 kgs.), riesling (249.565 kilos) y alcañón (6.824 kgs.). En cuanto a las tintas, la uva cabernet sauvignon sigue encabezando el ranking de producción con 3.444.556 kilos. Tras ella, merlot (3.315.192 kgs.), tempranillo (1.828.551 kilos), garnacha tinta (1.434.906 kilos), syrah (1.329.711 kgs.), moristel (123.345 kilos), pinot noir (123.240 kgs.) y parraleta (68.978 kilos).

El rendimiento medio de las parcelas de viñedo ha sido de 5.498 kilos por hectárea, cifra superior en un 12% a la de la vendimia 2022 (que fue de 4.842 kgs./ha)

La vendimia comenzaba el pasado 8 de agosto con la recogida de los primeros racimos de la uva blanca gewürztraminer y continuaba con otras de maduración temprana como la blanca chardonnay o la tinta merlot. Desde ese momento hasta esta misma mañana, se han ido recogiendo las quince variedades de uva que conforman el amplio mapa varietal de Somontano marcando el cierre de la campaña las tintas cabernet sauvignon, garnacha tinta, parraleta y moristel.

Aunque el inicio y la finalización de la vendimia se ha desarrollado en las fechas habituales de la denominación de origen, el grueso de la campaña se concentró entre mediados de agosto y mediados de septiembre debido al intenso calor que provocó que las uvas maduraran más rápido y a la vez, llegando a entrar, en algunas bodegas, entre 200.000 y 300.000 kilos de uva diarios. Desde entonces hasta hoy se han vendimiado parcelas de las variedades de maduración más tardía como parraleta y moristel.

Destacable de esta vendimia es, un año más, el buen estado sanitario de la uva y el hecho de que no haya habido incidencias climatológicas que hubieran podido dañar las viñas y sus frutos lo que permite vaticinar una "gran añada" de vinos Somontano blancos, rosados y tintos.

En cuanto a producción, la cantidad recogida supera los diecinueve millones de kilos de uva gracias a los viñedos de regadío de Somontano, que suponen el 45% del total de la denominación. Estos han concluido la vendimia con una buena cosecha media mientras

que las viñas de secano, el 55% restante de su superficie vitícola, han vivido dos situaciones distintas: las plantadas con variedades de maduración temprana han tenido una buena producción gracias a las precipitaciones registradas en mayo y, sobre todo, en junio pero las plantadas con variedades de maduración tardía han sufrido la falta de lluvias y el calor lo que ha conllevado una merma en la cantidad de kilos vendimiados.

El año climatológico

El año climatológico se ha caracterizado por un invierno y un inicio de la primavera en los que, prácticamente, se han registrado nulas precipitaciones. A finales de mayo y, sobre todo, en junio llegaron las esperadas lluvias, justo a tiempo para continuar con el buen cuajado y desarrollo de la vid. Lluvias que, prácticamente, ya no se han vuelto a registrar lo que unido a las altas temperaturas ha provocado que los viñedos de secano hayan dado menos producción pero de calidad.