vinetur

Las Moradas de San Martín inicia la vendimia 2024 y prevé una cosecha superior a la del año pasado

El albillo real madrileño protagoniza el inicio de la vendimia en Las Moradas de San Martín

miércoles 7 de agosto de 2024



Las Moradas de San Martín ha comenzado la vendimia 2024 con la variedad madrileña albillo real, siguiendo un calendario similar al de años anteriores. Esta variedad, conocida localmente como "tempranales" por su maduración temprana, es siempre la primera en ser cosechada en Madrid. La garnacha tinta, por su parte, sigue su maduración y se espera que la vendimia de esta variedad se lleve a cabo en la segunda mitad de agosto, manteniendo la tendencia del 2023.

Este inicio de vendimia se ha visto influenciado por las condiciones climatológicas del ciclo: un otoño con altas temperaturas, un invierno cálido con algunas nevadas y heladas, y una primavera más fresca que dio paso a un verano de altas temperaturas. Para este 2024 se prevé una cosecha ligeramente superior a la del año pasado, tanto en cantidad como en calidad.

Isabel Galindo, enóloga y directora técnica de Las Moradas de San Martín, explicó que no fue hasta el 10 de febrero cuando finalmente llegaron las temperaturas frías, acompañadas de lluvias, nieves y heladas, que se mantuvieron hasta mediados de marzo. Estas condiciones frenaron el inicio de la brotación, que parecía inminente. Sin embargo, estas heladas también causaron algunas pérdidas que afectarán la producción. La primavera fue fresca y lluviosa hasta junio, con algunas semanas alternas de calor, lo que resultó en una floración temprana del albillo real y racimos sueltos y de bajo peso.

A principios de junio se observó bastante corrimiento debido a las lluvias y vientos de esas semanas. Tras un julio y una primera semana de agosto muy calurosos, con temperaturas máximas de 38-40°C, comenzó la vendimia del albillo real en fechas similares a las del año anterior. La vendimia se realiza de forma manual y en cajas pequeñas, comenzando al amanecer para asegurar la calidad de la uva. Una cuidadosa selección de racimos se realiza tanto en el campo como en la mesa antes de entrar a la bodega.



La bodega trabaja al 100% con viticultura ecológica, empleando procesos manuales y artesanales que aseguran la autenticidad y calidad del producto, además de bajas producciones con un excelente estado sanitario. Las Moradas de San Martín, desde 1999, se ha dedicado a la recuperación de esta variedad autóctona, cultivada en parcelas de altura con terruños especiales trabajados en formación de vaso y secano. Este año se espera un rendimiento de unos 19.000 kg en 6,3 hectáreas, lo que equivale a una media de 2.860 kg por hectárea.

La primera vendimia de esta bodega madrileña finalizará en aproximadamente una semana. La garnacha tinta, por su parte, probablemente esté lista para vendimiarse en la segunda mitad de agosto, dependiendo de cómo continúe el clima. También se espera una buena producción y calidad para esta variedad, especialmente en las parcelas de altura con suelos arenosos y rocosos graníticos.

Además, la bodega mantiene un compromiso enoturístico, ofreciendo la experiencia "Visita y vendimia" durante esta época. Los enoturistas pueden participar junto al equipo técnico en la recolección de la uva, disfrutar del paisaje de la sierra de Gredos, pisar las uvas y catar el vino en sus diferentes fases. Esta actividad requiere reserva previa en la web de la bodega.