vinetur

Navarra apuesta por la calidad sobre la cantidad

Navarra inicia la vendimia 2024 marcada por una cosecha de calidad, tradicional y de menor volumen

jueves 22 de agosto de 2024



La vendimia 2024 ha comenzado en la Denominación de Origen Navarra, marcando el inicio de un periodo clave para la producción vitivinícola en la región. Este año, la campaña se caracteriza por una excelente calidad sanitaria de la uva, una condición favorecida por un verano cálido y seco que ha permitido un desarrollo óptimo del fruto. Las primeras localidades en dar inicio a la cosecha han sido las situadas en la Ribera

Alta y Baja, donde se están recolectando variedades de uva blanca como la Chardonnay y la Moscatel de Grano Menudo.

El ciclo de la viña en Navarra ha experimentado ciertas particularidades debido a las condiciones climáticas del último año. El invierno seco y suave propició un brote temprano en las viñas, un desarrollo que se ralentizó durante la primavera, que fue fría y lluviosa. Esto ha provocado un ligero retraso en el ciclo, llevando a que la vendimia se sitúe en fechas más tradicionales en comparación con años anteriores, donde las cosechas habían comenzado antes. Este retorno a un calendario de vendimia más clásico ha sido destacado por David Palacios, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, quien subrayó tanto el buen estado sanitario de la uva como la incertidumbre que persiste en el sector vitivinícola.

Según las estimaciones de la sección de Viticultura y Enología del Gobierno de Navarra (EVENA), se espera recolectar alrededor de 63 millones de kilos de uva en esta campaña, lo que supone una reducción del 9% en comparación con la cosecha del año pasado. Este descenso en la producción no es necesariamente negativo, ya que la menor cantidad puede estar acompañada de una mayor calidad, algo que los viticultores de la región valoran especialmente.

En Navarra, la vendimia se realiza de manera escalonada debido a las marcadas diferencias climáticas entre las cinco zonas que componen la Denominación de Origen: Ribera Alta, Ribera Baja, Baja Montaña, Valdizarbe y Tierra Estella. Estas diferencias permiten que la cosecha se extienda durante dos meses, garantizando que cada variedad de uva sea recogida en su punto óptimo de maduración.

Un total de 84 bodegas y aproximadamente 1.500 viticultores participan en la vendimia, cubriendo una extensión de 9.000 hectáreas de viñedos. Las variedades de uva que se están recolectando incluyen, entre las blancas: Chardonnay, Garnacha Blanca, Moscatel de Grano Menudo, Viura, Malvasía, Sauvignon Blanc y Oneca. En cuanto a las tintas, las principales variedades vendimiadas son Garnacha, Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir y Garnacha Roya.

Estas uvas serán la base de los afamados vinos de la región, conocidos por su frescura y calidad, atributos que se deben en gran parte al privilegiado enclave geográfico de Navarra, situado en el norte de la península ibérica. La vendimia de 2024, con su retorno a una cosecha más tradicional en términos de calendario, plantea un panorama interesante para la producción de los vinos de Navarra, que seguirán reflejando el carácter y la diversidad de esta histórica denominación.