vinetur

La DO Cigales comenzó su vendimia el pasado fin de semana en Cubillas de Santa Marta

En las últimas campañas se observa que buscando más frescura en los tintos se vendimia antes para elaborar vinos con menor extracción, dando como resultado unos vinos más atractivos y fáciles de beber

lunes 9 de septiembre de 2024

ESCRITO POR CRDO CIGALES



La Denominación de Origen Cigales comenzó el pasado sábado 7 de septiembre su vendimia en el municipio de Cubillas de Santa Marta. La campaña de 2024 se vuelve a adelantar con el inicio de la bodega Pago de las Norias, aunque no tanto como la campaña anterior que se inició a finales de agosto. Las primeras entregas no van a ser muy voluminosas pero la previsión es que a lo largo de la semana que viene se vayan incorporando bodegas para generalizarse a partir del 16 de septiembre.

La tendencia de los últimos años es que la primera semana de este mes se inicie la vendimia, habitualmente comienza con la recolección de las uvas que van destinadas a la elaboración de blancos y rosados, con menos graduación y posteriormente se recoge el fruto para la elaboración de los vinos tintos. No obstante, en las últimas campañas se observa que buscando más frescura en los tintos se vendimia antes para elaborar vinos con menor extracción, dando como resultado unos vinos más atractivos y fáciles de beber.

La Denominación de Origen Cigales a fecha de hoy cuenta con 1.886 hectáreas inscritas, 286 viticultores y 30 bodegas. El estrés hídrico de las campañas pasadas ha pasado factura a los viñedos de la DO Cigales y a pesar de las lluvias abundantes de este año, parece que la cosecha viene más corta que en ediciones anteriores. El año pasado se recogió 7,8 millones de kilos de uva.

Las inclemencias climáticas de la primavera y verano no ha tenido mucha repercusión en la comarca cigaleña, el granizo y las heladas prácticamente no han afectado al viñedo. La Directora Técnico de la DO Cigales indica que el estado sanitario es muy bueno y calcula un 25% menos de cosecha. "La causa las temperaturas tan altas y continuas, junto con el estrés sufrido por la viña en los dos años anteriores por la sequía. A pesar de todo esperamos una buena calidad, porque todo el viñedo está muy sano", recalca del Val.