vinetur

La vendimia en la DOP Calatayud concluye con una cosecha menor de lo previsto

Las lluvias de septiembre y el granizo reducen la cantidad de uva recolectada

miércoles 30 de octubre de 2024



La vendimia en la Denominación de Origen Protegida (DOP) Calatayud ha finalizado en los últimos días de octubre, tras haber recolectado aproximadamente seis millones de kilos de uva, cantidad que se ha visto mermada en relación con las previsiones iniciales. Las lluvias intensas que afectaron a la región durante septiembre y la aparición de granizo en ciertas áreas fueron factores que impactaron en la cosecha, tanto en volumen como en tiempos de recogida. Javier Lázaro, secretario de la DOP Calatayud, destaca que las condiciones climáticas han adelantado el cierre de la campaña entre siete y diez días respecto a lo esperado.

Las cepas en Calatayud tuvieron un verano con temperaturas moderadas y suficiente disponibilidad de agua, lo que permitió un buen desarrollo de los racimos. A partir de finales de agosto, las bodegas y productores comenzaron a cosechar las primeras variedades de uva blanca temprana, principalmente chardonnay en la zona de El Frasno. Posteriormente, durante la primera quincena de septiembre, continuaron con variedades blancas como el macabeo y la garnacha blanca. La vendimia de uvas tintas se inició en la segunda quincena de septiembre con tempranillo y syrah, y finalizó en octubre con la recolección de la garnacha tinta, variedad que representa más del 70% de la producción de esta DOP y es, por tanto, la más relevante en la región.

Las precipitaciones de finales de septiembre jugaron un papel fundamental en el desarrollo de la cosecha de las variedades tintas, ralentizando en muchos casos el trabajo en campo. Javier Lázaro recuerda un refrán que apunta a la importancia de septiembre en el éxito o fracaso de una cosecha, señalando que en este año "el mes de septiembre es el que daba y quitaba cosechas". Las lluvias, en especial por su frecuencia y la acumulación de humedad, hicieron que el rendimiento fuera inferior a lo proyectado inicialmente. Sin embargo, Lázaro asegura que se ha logrado efectuar un riguroso proceso de selección tanto en el viñedo como en las bodegas, empleando criterios como la colorimetría y el nivel de taninos para escoger solo los racimos más adecuados. Esto permite anticipar una calidad elevada en los vinos que, a pesar de una menor cantidad, cumplirán con las necesidades del mercado.