



Rueda, 10 de septiembre de 2010

NOTA DE PRENSA.-

Comienza la vendimia de la variedad Sauvignon Blanc en la D.O. Rueda.

El estado sanitario del viñedo es excepcional y la vendimia se generalizará a la variedad Verdejo en la segunda quincena de septiembre.

A pesar que en esta campaña el ciclo vegetativo de la viña está algo más retrasado que en la campaña anterior, las primeras uvas de la variedad Sauvignon Blanc ya están siendo vendimiadas ya que por sus características, tiene una maduración más temprana que el resto de las variedades.

En concreto, la primera partida de uva de la variedad Sauvignon se recogió el pasado día 2 de septiembre en Villafranca de Duero (Valladolid) y a lo largo de esta semana se está iniciando la vendimia de algunos viñedos de Sauvignon Blanc en Rueda y La Seca. En la noche del día 8 al 9 de septiembre, cinco bodegas han empezado la recogida selectiva de la uva sauvignon blanc y poco a poco esta situación irá generalizándose si la climatología lo permite.

La variedad Sauvignon Blanc, tiene un ciclo vegetativo más corto, por lo que es la primera uva en vendimiarse. Posteriormente se empezará con la variedad Verdejo para continuar con el Palomino Fino, Viura y las variedades tintas, al requerir estas últimas un mayor grado para su recogida.

El ciclo vegetativo empezó con un ligero retraso que se ha acentuado con las lluvias y temperaturas frescas del mes de mayo y junio que han originado el retraso en el ciclo vegetativo. Posteriormente los fuertes calores de los meses de julio y agosto, unido a la ausencia de lluvias han ralentizado la actividad de la planta retrasando la maduración. En principio las condiciones de sanidad de la uva son excelentes y las viñas irán recolectándose a medida que las bodegas consideren que su grado y acidez son las adecuadas. La bajada de temperaturas durante la noche, debe permitir una mejor actividad de la planta, que redundará en una mayor calidad de la uva.

La rapidez de la vendimia y la selección de parcelas se consigue gracias a que las máquinas de vendimiar permiten recolectar cada día aquellos viñedos



que han alcanzado los parámetros ideales. En la actualidad, el 90% de la uva blanca se vendimia a máquina, siendo en el caso de la Sauvignon Blanc del 100% de la misma. La vendimia se realiza por la noche con el fin de evitar las oxidaciones en los mostos que provoca la luz solar así como para aprovechar las frescas temperaturas nocturnas que permiten la entrada de la uva más fría en las bodegas, ayudando con ello a una mejor calidad de los vinos y a un importante ahorro energético.

La superficie de viñedo registrada en la D.O. Rueda para esta vendimia es de 11.727 hectáreas (984 has. más que en la campaña anterior), siendo 10.100 ha de las variedades blancas (1.008 has. más que en 2009), entre las cuales predomina la variedad autóctona Verdejo con 9.134 ha de las mismas. Este incremento en la superficie de viñedo hace previsible que se alcance un nuevo récord histórico en la cantidad de uva recogida, que en el año 2009 ascendió los 60 millones de kilogramos.

El Consejo Regulador de la D.O. Rueda debe velar por el control de calidad y origen la uva, controlando la procedencia de la uva, las producciones por hectárea de los viñedos, el estado sanitario y la cantidad de uva de cada variedad que es entregada en cada una de las bodegas, desechando las partidas que no cumplan los requisitos establecidos por el Reglamento del Consejo Regulador. Para ello además de los cinco inspectores técnicos con los que ya cuenta el Consejo Regulador, se han contratado a 53 veedores más para esta campaña de vendimia, que controlan la entrada de la uva en cada una de las tolvas de las bodegas acogidas.

Para la presente campaña 1.455 viticultores están registrados y cuatro nuevas bodegas cuentan con autorización para los controles de vendimia: Velasco Estero S.L. (Rueda), Copaboca S.L. (Torrecilla de la Abadesa), Diez Siglos de Verdejo S.L. (Serrada) y Miguel Arroyo Izquierdo (Puras), por lo que ya son 58 las bodegas autorizadas a elaborar en la D.O. Rueda.

Contacto de Prensa: Arancha Zamácola Feijoó (983-868248)

*Encuentre siempre información actualizada sobre la D.O. Rueda en
www.dorueda.com*