

Floja vendimia

La vendimia en toda la Mancha conquense dio comienzo con los primeros días de octubre y ha coincidido su duración con el final del mencionado mes.

Este año la faena de la recogida de uvas vino con un retraso de casi quince días. En las fechas de comienzo de todos los años el fruto estaba sin madurar, y lo que era peor, se tenía la creencia de que no maduraría bien y por tanto no daría un grado satisfactorio.

vendimia de este año sea inferior a una normal.

El número total de kilos que se recogerán en San Clemente estarán sobre los diecisiete millones. La graduación media de azúcar en los mostos ha sido de unos 12,5° con lo que se podrá obtener vinos de 13° y hasta de 13,5° que podrán ser aptos y estarán en muy buenas condiciones para el mercado.

Los precios de las uvas en San Clemente



Pero al final, o mejor dicho, al comenzar a vendimiar las cosas se arreglaron y los mostos dieron un grado apetecible. No ocurrió igual con la cantidad. Desde un principio se pronosticó que la campaña 1975 daría por lo menos un 30 por 100 menos de rendimiento que la de un año normal y ahora que estamos en los últimos días de trabajo, se confirma el pronóstico; la uva blanca todavía ha tenido más mermas, en muchos casos se han registrado porcentajes del 40 y 50 por 100.

Cuando las plantas empezaron a florecer y en la etapa sucesiva, la climatología vino muy favorable para su desarrollo, pero los fuertes calores veraniegos y la falta de lluvias en esta época hizo que el fruto no abundara ni se desarrollara lo suficiente. Esta ha podido ser la causa principal para que la

han estado a 6 pesetas el kilo para la tinta y la blanca desde 4,80 pesetas hasta 5,40 según la graduación desde 11,5 hasta 13, existiendo precios intermedios cuando el grado lo era también.

Todos los años acuden al mercado compradores de uvas tintas con camiones. Este año ha ocurrido igual, en San Clemente y en otros pueblos de la Mancha conquense. El precio al que han pagado ha oscilado entre las 7 y las 7,25 pesetas kilo. Esta uva va destinada para servir de madre en la fabricación de vinos tintos con uvas blancas y según declaraciones de los propios camioneros "a poblaciones de la Mancha de Ciudad Real donde existe la denominación de origen". Si esto es cierto ¿cómo se puede fabricar vino en los sitios donde se tiene conseguida la de-



JOSE LUIS PINOS

nomiación de origen con uvas que son de poblaciones de comarca distinta a la mencionada denominación de origen?

Los jornales de vendimia han estado de las 300 a las 350 pesetas, a los hombres se les ha pagado a 400. Y los jornales de trabajadores en bodega a 600 pesetas.

Cuando la vendimia está en su terminación, el mercado de los vinos está muy animado por el gran deseo de compra que hay. No se realizan operaciones, a pesar de la abundancia de compradores, porque las ofertas están sobre las 70 pesetas grado y hectolitro para claretres pero el vendedor solicita las 75 pesetas.

El viticultor, no obstante haber tenido una sustanciosa merma en la uva, está esperanzado en poder defender su vino, sano y con buena graduación, a un precio que será mejor que el de la campaña pasada. No son malos los síntomas actuales y ¡ojalá! no se malogre esa esperanza.

José Cebrián



JOSE LUIS PINOS