

Castilla-La Mancha, con cerca de 600.000 hectáreas, alcanza el 7,6% de la superficie vitícola mundial

mediados de octubre.

Generalmente, los índices de madurez se consideran adecuados cuando el racimo ha perdido su rigidez, el sabor del grano es suave, dulce y agradable, las semillas se separan fácilmente de la pulpa, los granos se desprenden sin dificultad del pedúnculo y la pulpa sale sin adherirse al hollejo.

El traslado a la bodega es una fase esencial porque los racimos han de llegar lo más intactos posible, ya que cualquier rotura significa una pérdida de mosto y posibles fermentaciones y podredumbres.

Por ello, se debe realizar el menor número de trasvases para evitar la rotura de los granos, realizar el transporte en cajas perforadas, utilizar recipientes de fácil limpieza, usar contenedores de acero inoxidable o protegidos con pintura de calidad alimentaria y, sobre todo, reducir al máximo el tiempo desde la recolección hasta su llegada a la bodega.

Para que la vendimia se lleve a cabo en las mejores condiciones de calidad, existen normas y recomendaciones dictadas por los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, que además pueden fijar la fecha de inicio de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección en función de la capacidad de absorción de las bodegas.

La vendimia nocturna ahorra costes en bodega

Con el fin de que el fruto conserve mejor sus características, se debe vendimiar con temperaturas bajas y escasa insolación. Para ello, se puede recurrir a la práctica de la vendimia nocturna, con la que se consigue la recolección a temperaturas mucho más bajas.

La ventaja fundamental de este tipo de vendimia es, en primer lugar, el ahorro de costes en bodega, puesto que cuanto más baja sea la temperatura a la que llega el mosto a la bodega, menor va a ser el gasto de los equipos de frío que bajan el mosto a la temperatura que el enólogo consi-



Este año se estima una disminución de la producción de la cosecha regional en torno al diez o doce por ciento.

dera oportuna.

A parte de la rentabilidad en bodega, la segunda ventaja de la vendimia nocturna es que se reduce el riesgo de bacterias de sus propias levaduras, que sí puede darse cuando el mosto fermenta en condiciones altas de temperatura.

Esta campaña, afectada por las tormentas

Las lluvias torrenciales y el pedrisco registrado en la primavera de este año han afecta-

do al campo de nuestra Región, especialmente al viñedo, que ha sido el cultivo más dañado con pérdidas importantes de brotes, lo que ha afectado a la producción de la presente campaña.

Desde la consejería de Agricultura, se estima una disminución de la producción de la cosecha regional en torno al diez o doce por ciento respecto a otros años. Sin embargo, en lo que concierne a la calidad, se prevé que la producción de este año tenga una gran calidad, "aunque a la uva

le ha costado este año madurar por las suaves temperaturas con las que ha transcurrido el verano, por lo que la vendimia se ha retrasado en la mayoría de las zonas de la Región", apunta Mercedes Gómez, consejera de Agricultura.

No obstante, estos fenómenos meteorológicos adversos se han traducido en una menor producción en aquellas zonas donde la lluvia ha caído con más fuerza.

Según indica el presidente del Consejo Regulador de la

Desde que comienza la vendimia, el movimiento en las bodegas castellano-manchegas es más que notable. →

