Comienza la vendimia en el Marco de Jerez

La cosecha apunta a una disminución en el entorno del 20 - 25% debido a la práctica ausencia de lluvias a lo largo de lo que va del presente año. Las rociadas nocturnas y las bajas temperaturas mitigan este descenso en volumen.

Las labores de corta y molturación de uva para la elaboración de vinos amparados han dado ya comienzo en algunas de los 32 bodegas de elaboración inscritas este año en el correspondiente registro del Consejo Regulador del Marco de Jerez. Se trata fundamentalmente de lagares de grandes bodegas, que están procesando uva de viñedos situados en el interior, que es siempre la primera en alcanzar los niveles suficientes de madurez. No obstante, **no se prevé que los viñedos de la costa empiecen a vendimiarse hasta finales de mes**, por lo que hasta dentro de un par de semanas no podremos decir que la vendimia se ha generalizado.

Como siempre, la cosecha viene condicionada por la climatología imperante durante el año agrícola. En este caso, fundamentalmente por dos circunstancias distintas: por una parte, estamos ante un año muy seco, en el que se han recogido apenas 400 litros por metro cuadrado (frente a la media anual superior a 600); caídos además casi exclusivamente en el otoño y a

principios del invierno, mientras que la primavera ha sido extremadamente seca. Por otra parte, estamos ante uno de los veranos más frescos que se recuerdan, con temperaturas inusualmente bajas durante el mes de julio; prácticamente no hemos tenido días de levante y sí importantes blanduras o rociadas nocturnas de poniente, que han contribuido a hidratar el fruto.

Como consecuencia de todo ello **ha habido algunos brotes puntuales de pudrición y de oidium en viñedos de la costa,** que afortunadamente están muy controlados. En cualquier caso, la tónica general en la uva que está entrando ya en los lagares es la de un nivel de sanidad alto y, a pesar de la meteorología, unas graduaciones considerables, en algunos casos en el entorno de los 12º Baumé. Las suaves temperaturas desde el momento del envero han propiciado una maduración muy lenta de la uva, lo que en algunas de las muestras tomadas en los viñedos del interior se traduce en unos niveles de acidez inusualmente altos. Ello representa un potencial importante en términos de calidad, que esperemos se vaya confirmando a lo largo de las próximas semanas, en la medida que la uva vaya entrando en los lagares de forma masiva.