DIARI DE TARRAGONA
DIUMENGE, 23 DE SETEMBRE DE 2018

Las altas temperaturas de julio rebajaron las buenas expectativas de cosecha récord y plantean una campaña sin grandes cambios

# La vendimia se mantiene estable

RAFAEL SERVENT
TARRAGONA

La demarcación de Tarragona cuenta con la presencia de ocho de las doce denominaciones de origen de vino que hay en Cataluña. Desde principios de septiembre y hasta bien entrado el mes de octubre, las DO Penedès, Conca de Barberà, Tarragona, Montsant, Terra Alta, Catalunya y Cava, además de la DOQ Priorat, están llevando a cabo una nueva temporada de vendimia que se presenta sin grandes sobresaltos ni diferencias respecto a la de ejercicios anteriores.

En conjunto, siete DO y una DOQ, que suman nueve si se le añade la anecdótica pertenencia del municipio de Vallfogona de Riucorb (Conca de Barberà) a la DO Conrers del Segre. Con dimensiones que van desde las 21 bodegas inscritas a la DO Conca de Barberà hasta las 211 bodegas de la DO Catalunya (con sede central en Reus y con un peso muy significativo de las comarcas del sur de Catalunya), cada vendimia es un mundo en sí mismo. Aunque sí hay algunos rasgos comunes, que sirven para avanzar otro año más las previsiones y expectativas del sector para la cosecha 2018.

Y, si ningún acontecimiento climatológico de última hora interviene, la perspectiva es tener una vendimia sin sobresaltos, en línea con la de los años precedentes. Lo explica Joan Santó, Responsable Nacional de la Vinya i el Vi del sindicato Unió de Pagesos de Catalunya. «Pensábamos que podríamos llegar a tener un 50% más que el año pasado en cantidad, pero finalmente, con las altas temperaturas de julio, será de entre un 15% y un 20% más».

«En las zonas más cercanas a la costa -prosigue Santó-, la vendimia ya está muy avanzada pero, dependiendo de las bodegas, estamos vendimiando por lo menos hasta mediados de octubre».

Descartadas aquellas DO con producciones más pequeñas, el gran volumen se lo llevan, como cada año, las DO Catalunya y Cava. Es en esta segunda donde una diferencia de céntimos en el precio de la uva puede marcar la diferencia. Los grandes compradores de uva blanca están pagando, según Santó, «alrededor de 40 céntimos por kilo de uva blanca para cava, un precio que podía estar bien hace diez años, pero que ahora ha quedado desfasado; y esto sólo puede funcionar si todos nos ganamos bien la vida».

Aunque se muestra optimista: «Estamos en una época de relevos generacionales, con cambios en el accionariado de muchas bodegas, y las cosas van a cambiar, esperemos que para bien».

> **«ALREDEDOR DE 40 CÉNTIMOS POR KILO DE UVA BLANCA PARA CAVA ES UN PRECIO QUE PODÍA ESTAR BIEN HACE DIEZ AÑOS, PERO QUE AHORA HA QUEDADO DESFASADO»**
> JOAN SANTÓ
> (UNIÓ DE PAGESOS)

DIARI DE TARRAGONA
DIUMENGE, 23 DE SETEMBRE DE 2018



1

## D.O. PENEDÈS

**Superficie de viñedos inscrita:** 17.894 hectáreas
**Viticultores inscritos:** 2.825
**Bodegas inscritas:** 178
**Producción de vino en hectolitros:** 143.173 hectolitros
**Variedades (blancas):** Chardonnay, Chenin, Garnatxa blanca, Gewurztraminer, Macabeu, Malvasia de Sitges, Moscatell de gra gros, Moscatel de gra petit, Parellada, Riesling, Sauvignon blanc, Subirat parèl, Sumoll blanc, Viognery Xarel·lo.
**Variedades (negras):** Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnatxa, Merlot, Monastrell o morastrell, Petit verdot, Pinot noir, Samsó o mazuela, Ull de llebre, Sumoll negre y Syrah.

2

## D.O. TARRAGONA

**Superficie de viñedos inscrita:** 4.560 hectáreas
**Viticultores inscritos:** 1.367
**Bodegas inscritas:** 52
**Producción de vino en hectolitros:** 18.375 hectolitros
**Variedades (blancas):** Chardonnay, Chenin blanco, Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell de grà gros o d'Alexandria, Moscatel de gra petit o de Frontignan, Parellada, Pedro Ximenez y Sauvignon blanco.
**Variedades (negras):** Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnatxa peluda, Garnatxa negra, Garnatxa tintorera, Merlot, Samsó (mazuela o carignan), Syrah y Ull de llebre.

3

## D.O. CONCA DE BARBERÀ

**Superficie de viñedos inscrita:** 3.500 hectáreas
**Viticultores inscritos:** 870
**Bodegas inscritas:** 21
**Producción de vino emparado en hectolitros:** 5.164,39 hectolitros
**Variedades (blancas):** Chardonnay, Chenin, Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell de gra petit, Moscatel d'Alexandria, Parellada y Sauvignon blanco.
**Variedades (negras):** Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnatxa negra, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Samsó, Syrah, Trepat y Ull de llebre.

La vendimia en esta zona empezó el 13 de agosto y se terminará a mediados del mes de octubre con la Parellada, que es una de las variedades más tardías. «Este año tenemos una cosecha sin sobresaltos», asegura el president de la DO Penedès, Francesc Olivella.

A pesar de la presencia del mildiu (el nombre que se da a varias enfermedades criptogámicas que atacan a las plantas), las bodegas no han tenido que lamentar grandes pérdidas. Olivella se muestra satisfecho: «La calidad de la uva de esta campaña será muy buena».

**El mildiu, protagonista de la vendimia**

Este año, las lluvias de la primavera y las altas temperaturas registradas en los últimos meses han hecho que los viticultores debieran concentrar sus esfuerzos en prevenir la afectación de el mildiu, pero la afectación ha sido mínima.

También este año se vuelven a recuperar las cifras sobre cantidad de uvas cosechadas por hectárea. En las últimas vendimias, los kilogramos recogidos habían bajado por la poca pluviometría. Aún así, las bodegas afirman que las cepas todavía se están recuperando de los últimos tres años de sequía pero por ahora están satisfechos con los resultados. **ALBA TUDÓ**

> **«Después de tres años, este año tendremos una vendimia normal, sin sobresaltos, y la lluvia ha ayudado mucho»**
> Francesc Olivella
> Director DO. Penedès

«Las previsiones de este año son buenas. Aún es pronto para avanzarlo», relata el presidente de la DO Tarragona, Josep Lluís Grogués. Y es que la vendimia se adelantó unos días. Este año empezó el 17 de agosto y terminará a principios del mes de octubre. A finales del mes de julio, algunos empezaron con algunas variedades tempranas, como por ejemplo el Chardonnay. La DO Tarragona fue una de las primeras en empezar la vendimia en 2018.

Este año la producción podría ser menor respecto a otros años precedentes. Aún así, están satisfechos de los resultados obtenidos hasta el momento. «La calidad de la uva es excelente y se encuentra en buenas condiciones sanitarias», añade el presidente.

**Una gran diversidad de vinos**

La Denominación de Origen de Tarragona se caracteriza por la diversidad de vinos, con predominio de los blancos sobre los negros y los rosados. Los vinos blancos son de graduación moderada, aromas afrutados y un cuerpo marcado y agradable.

Por contra, los rosados son finos, frescos y elegantes. Los negros, corpóreos, ligeros, cálidos y carnosos. El precio y la demanda del mercado aún no se conocen. Se sabrá cuando haya finalizado esta campaña de la uva. **A.T.**

> **«Es pronto para decirlo pero este año la producción podría ser menor respecto a otros años. La calidad de la uva es excelente»**
> Josep Lluís Grogués
> Presidente de la D.O. Tarragona

En la Conca de Barberà empezó a principios del mes de septiembre y terminará a principios de octubre (dependiendo de las variedades); y va con retraso respecto a otros años. Ahora la comarca se encuentra justo a la mitad de la campaña. Por contra, la vendimia será desigual en distintos puntos de la Conca de Barberà. En algunas zonas podría llegar a ser un 10% superior al año pasado. Aún así, antes de empezar la vendimia esperabas otros resultados más positivos. Las variedades más tempranas, como el Chardonnay y parte del Macabeu ya están en las bodegas, mientras que los enólogos esperan dar más días de maduración a la Garnatxa o, por ejemplo, el Trepat, la variedad autóctona de la comarca.

Según la DO Conca, la valoración que hacen hasta el momento es buena. «Será una campaña en la línea normal, sin sobresaltos. Tuvimos dos años más complicados y con cifras bajas», manifiesta la secretaria técnica de la DO Conca, Elisabet Saéz.

**Dos millones de kilos**

La DO Conca de Barberà prevé una cosecha de dos millones de kilos: «Más kilos respecto a los últimos años y la calidad será buena», detalla Sáez. Y es que en general las lluvias han beneficiado a la producción. **A.T.**

> **«En la campaña de este año habrá más kilos respecto a los últimos dos años. Más en concreto se prevé una cosecha de 2 millones de kilos»**
> Elisabet Saez
> Secretaria técnica de la D.O. Conca