La vendimia en el Marco de Jerez incrementará la producción un 12%

Noticias

La cosecha será de volumen "medio alto" y se rebasarán los 11.000 kilos por hectárea una vez que finalice la campaña

La vendimia se encuentra ya en su última fase en el Marco de Jerez y **la producción final aumentará en torno al 12 por ciento**, ya que se estima que la campaña concluirá con la molturación de 7**5 millones de kilos de uva frente a los 67 millones del año pasado.**

Según ha informado el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez, la cosecha será de volumen "medio alto" y se rebasarán los 11.000 kilos por hectárea una vez que finalice la campaña. El consejo ha destacado el nivel sanitario de la uva, con unos niveles de acidez "muy equilibrados" y un contenido medio en azúcar que a principios de la campaña era "muy alto" y que ha ido "moderándose" hasta los actuales 11,3 grados baumé que registra el último informe técnico.

En general, la uva está llegando "muy sana" a las bodegas de elaboración, gracias fundamentalmente a las condiciones "excepcionalmente benignas" que se dieron la pasada primavera, que fue "muy seca" tras un invierno "moderadamente lluvioso". Todo ello ha tenido una incidencia "muy positiva" en la evolución de la vid, con ausencia "total de las plagas y enfermedades" más habituales de la zona.

Además, las lluvias del invierno se extendieron a lo largo de un número importante de días, lo que permitió que la tierra albariza se empapase de manera gradual, sin producirse erosiones en el terreno y creando en el subsuelo las reservas hídricas necesarias para la evolución de las plantas.

Los 75 millones de kilos de uva que se alcanzarán al final de la campaña permitirán elaborar los mostos necesarios para rociar las criaderas de los sistemas de envejecimiento de las bodegas jerezanas, además de suministrar la materia prima para otra serie de productos de calidad elaborados en el Marco. Entre ellos, el Consejo cita de forma especial al Vinagre de Jerez, producto acogido a la denominación de origen y cuya "popularidad creciente" demanda cada vez "mayores volúmenes".

Redacción