

INFORME CAMPAÑA DE VENDIMIA 2013

1. PRODUCCIÓN Y REGISTROS

La Campaña de Vendimia 2013 en términos absolutos comenzó el día 25 de septiembre, cerrando sus puertas la última instalación el día 18 de noviembre, lo que ha supuesto una duración total de 55 días. Se han registrado un total de 35.287 operaciones de entrega de uva, lo que sitúa la operación promedio en 2.700 Kg. Así, podemos hablar de la segunda campaña más larga de la última década, aunque luego veremos que con matices importantes. La campaña situó la fecha de inicio con diez días de retraso respecto de la fecha tradicional, coincidiendo el final de la campaña quince días con posterioridad a la fecha promedio del último decenio, podemos por tanto hablar de una campaña larga y retrasada en el tiempo unas dos semanas.

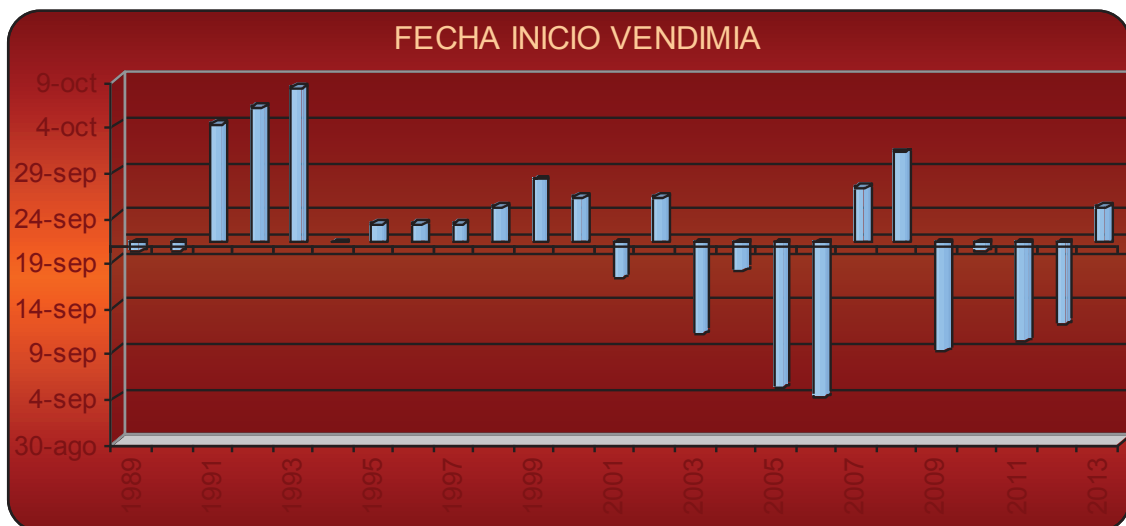


Gráfico 1.- Histórico de fechas de inicio de vendimia

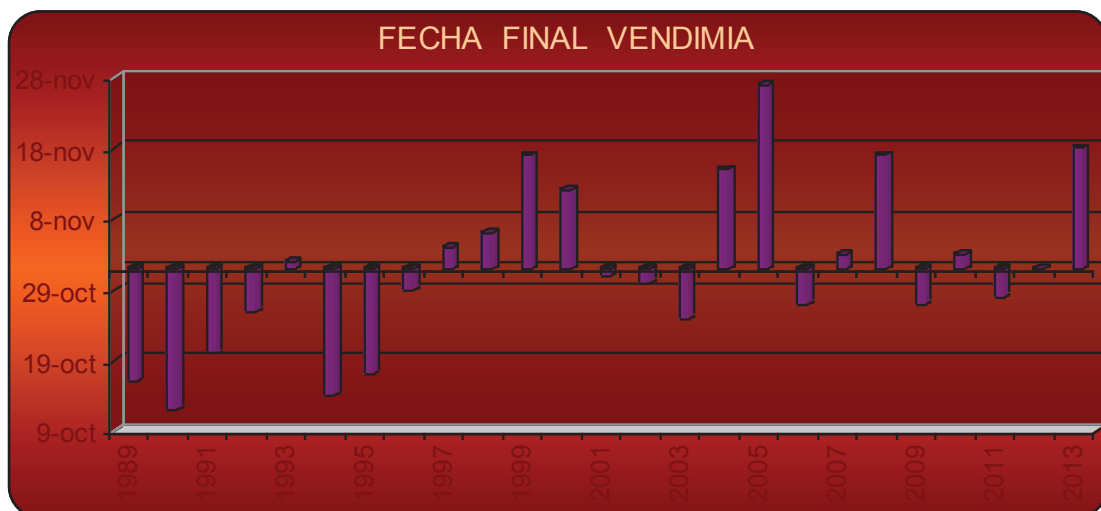


Gráfico 2.- Histórico de fechas de final de vendimia

Puesto que las campañas deben considerarse no en su totalidad, sino en su parte principal - dado que suelen existir diferentes excepcionalidades-, si consideramos la campaña como el tiempo que transcurre desde el momento en que se ha entregado un 10% de la cosecha hasta que se llega al 90% de la recogida total, nos encontramos con que, al igual que sucedía en términos absolutos, la vendimia de 2013 ha comenzado diez días más tarde respecto del promedio de los últimos 10 años, el día 11 de octubre (10%), finalizándose en este caso siete días con posterioridad a la fecha indicada en el citado promedio, 22 de octubre (90%). Por lo que nuevamente podemos hablar de una campaña retrasada respecto de las fechas normales y cuya duración ha sido menor al promedio (11 días), lo que supone una duración un 20% menos de lo normal. En líneas generales por tanto, podemos hablar de una campaña que si bien se ha extendido mucho en el tiempo, tanto como consecuencia de la probabilidad de ataques fúngicos al principio como buscando ultimar la maduración adecuadamente al final, el grueso de la campaña, condicionado por la climatología ha sido vertiginoso, en especial si tenemos en cuenta la elevada cantidad de vendimia que ha entrado en los lagares en relación al tiempo en el que la mayor parte de la cosecha ha sido recogida. Este hecho se ha producido debido especialmente a las condiciones climáticas (pluviometría) registradas en la época previa a la vendimia y en la primera parte de la misma.

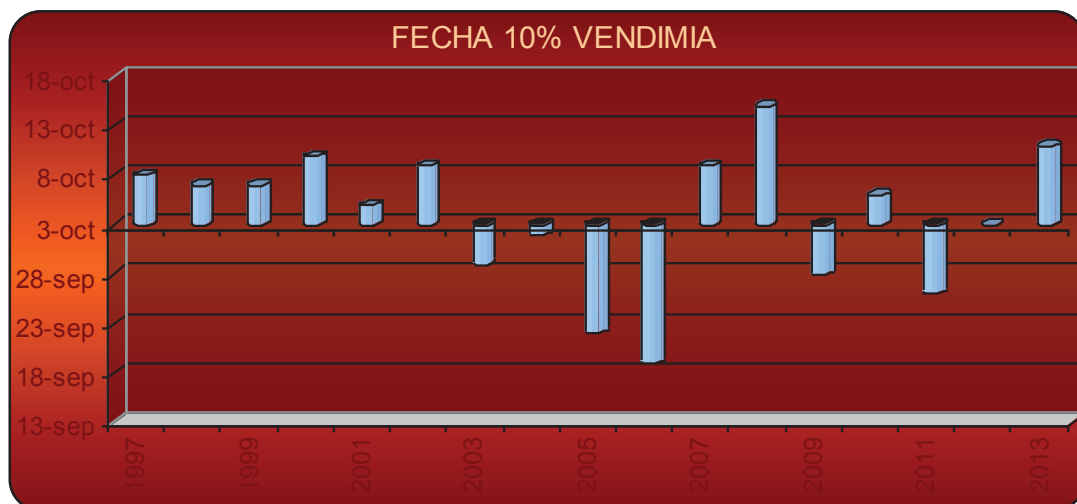


Gráfico 3.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 10% del total.

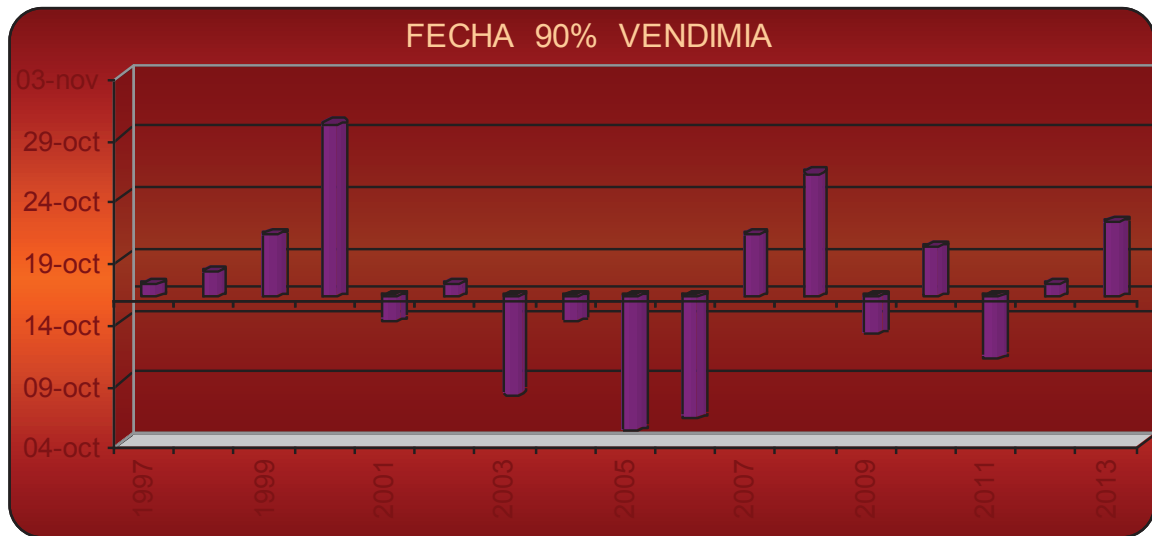


Gráfico 4.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 90% del total.

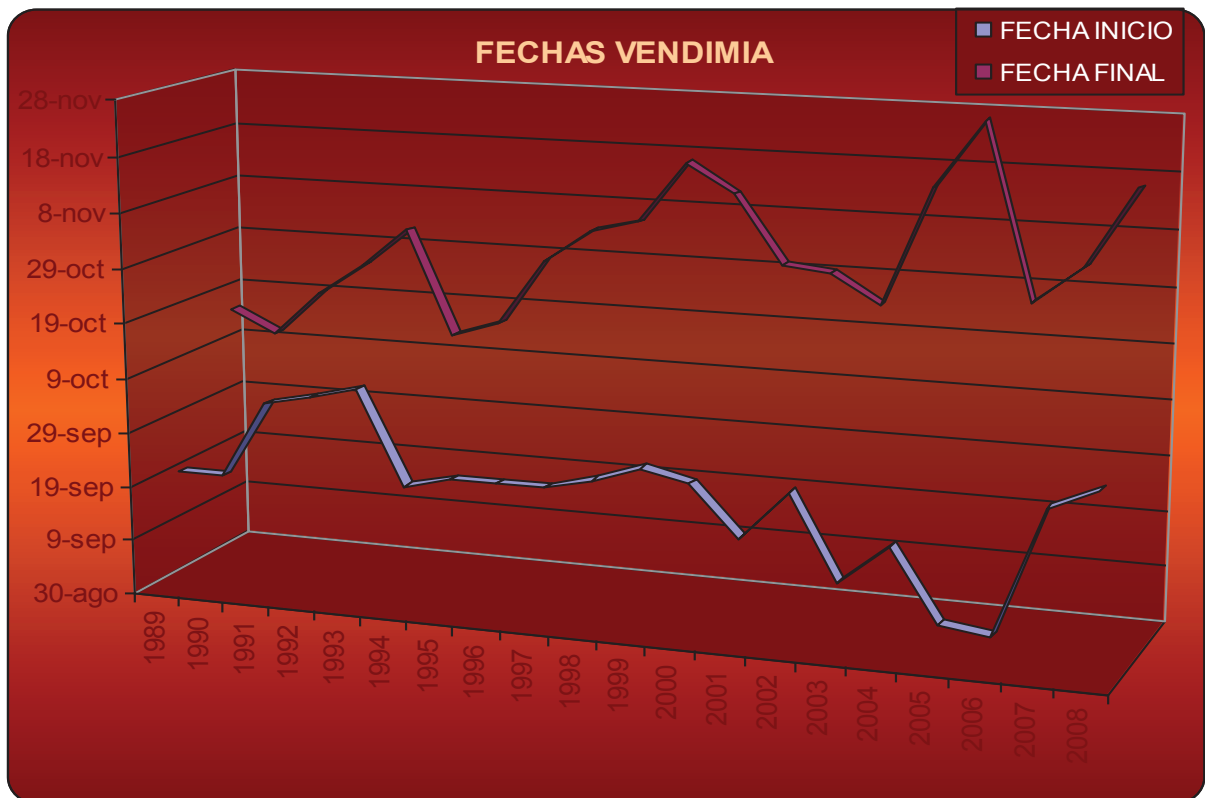


Gráfico 5.- Histórico comparativo de fechas de inicio y finalización de vendimia. Duración de las campañas

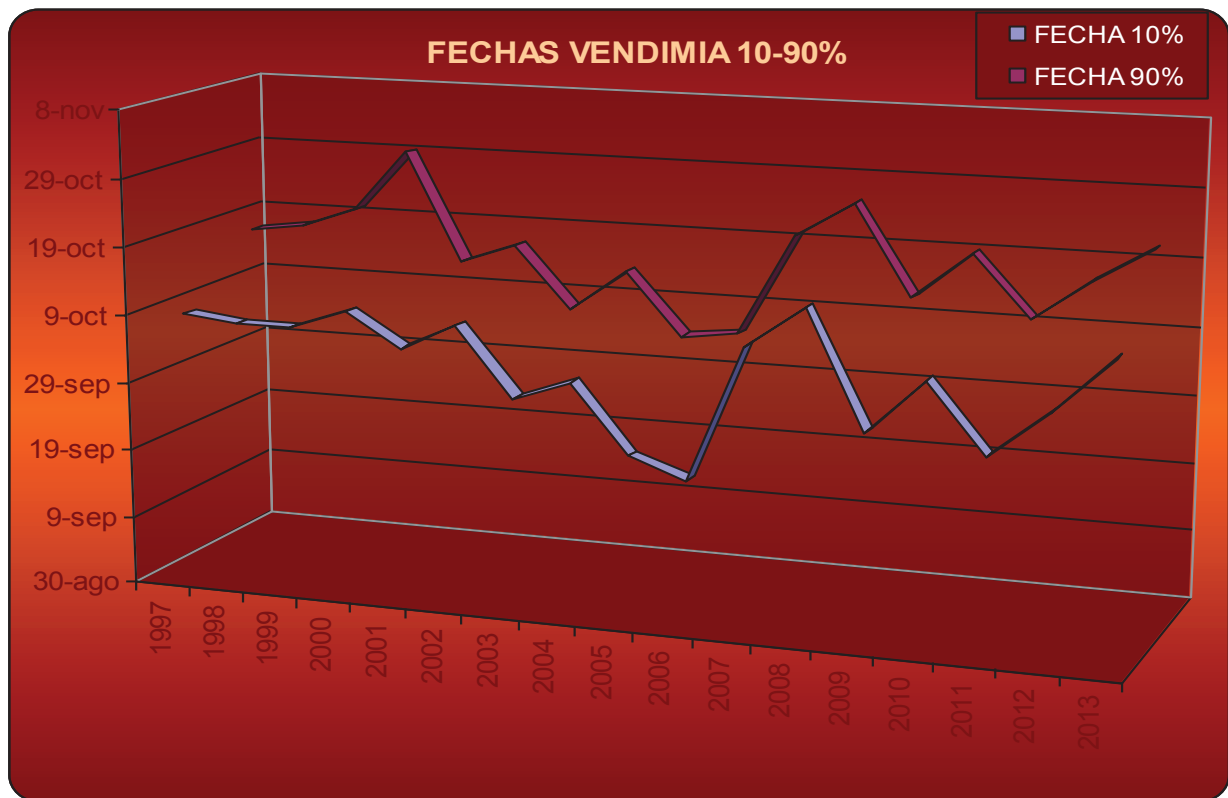


Gráfico 6.- Histórico comparativo de fechas de 10 – 90% de vendimia. Duración de las campañas

Además, en cuanto a cosecha obtenida, podemos considerar esta campaña como muy superior al promedio de la década (+18,13 %) y algo menos, aunque igualmente netamente superior respecto a la media del último quinquenio (+9,37%), lo que igualmente se refleja en el número de operaciones de entrega de uva realizadas (35.287).

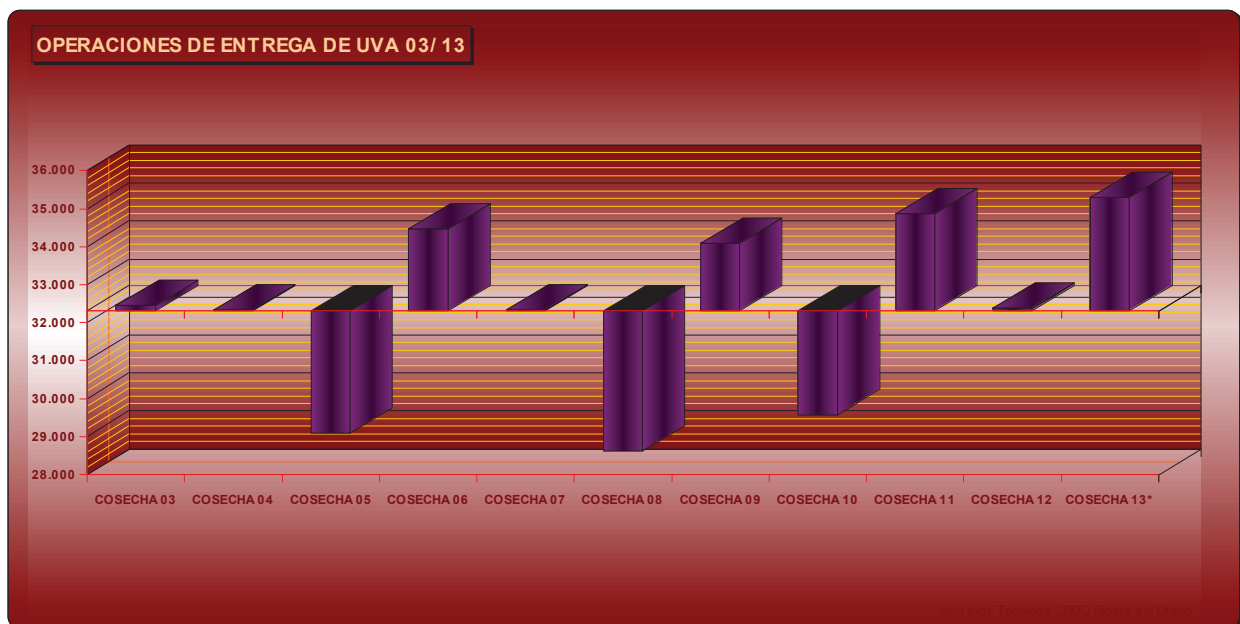


Gráfico 7.- Histórico de operaciones de entrega de uva.

1.1 Producción entregada en Instalaciones de Bodegas Elaboradoras

VARIETADES	COSECHA 13 (Kg)	COSECHA 12 (Kg)	13/12 (%)
TOTAL TINTOS	93.741.734	84.889.347	+10,43
TOTAL BLANCOS	1.529.798	1.274.629	+20,02
TOTAL GENERAL 2013	95.271.532	86.163.976	+ 10,57
RENDIMIENTO (Kg/Ha)	4.384	3.994	+9,76

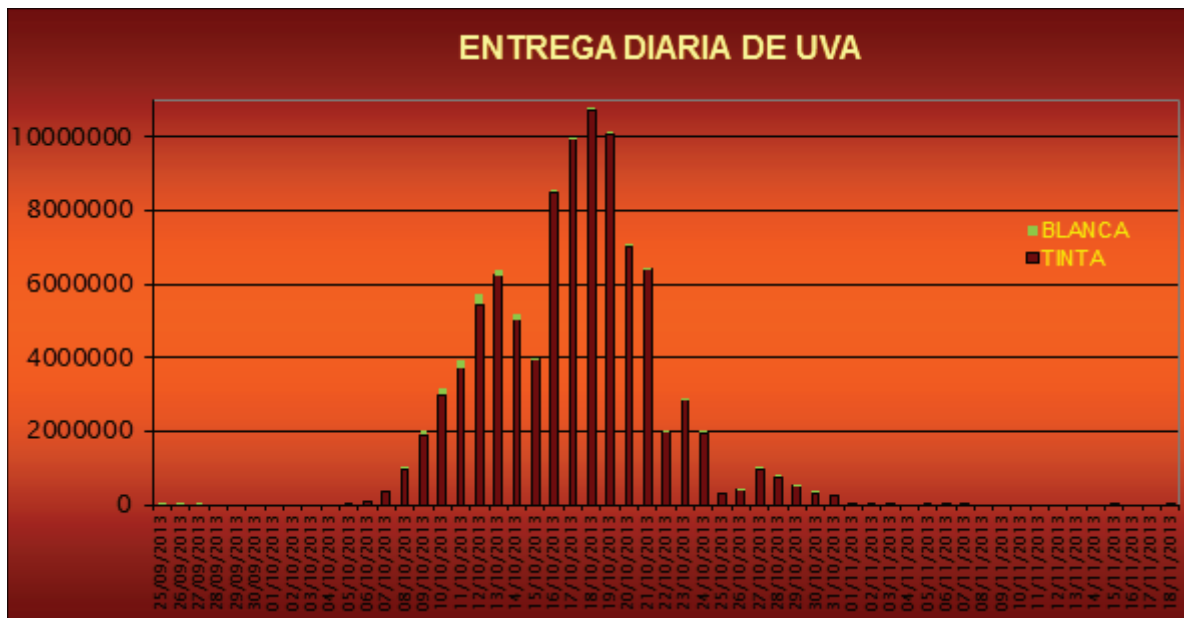


Gráfico 8.- Entradas de uva diarias en las bodegas acogidas a la D.O. Ribera del Duero (Kg) durante la campaña de vendimia de 2013

La entrada de uva se ha producido de forma bastante continua como puede observarse en los el gráfico anterior. Podemos deducir de ambos gráficos que el grueso de las operaciones de entrega de uva se ha situado entre los días 1 y 18 de octubre. Se observa una forma en las curvas bastante continua si exceptuamos los días de lluvia.



Gráfico 9.- Entradas de uva acumuladas en bodegas acogidas a la D.O. Ribera del Duero (Kg) durante la campaña de vendimia de 2013

2. ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN Y DESARROLLO DE LA VENDIMIA

- Se instalaron 240 ordenadores portátiles.
- A partir del día 3 de septiembre, con objeto de realizar los análisis oportunos para obtener los correspondientes Índices de Madurez, se comenzaron las labores de muestreo de uva en 26 parcelas situadas en diferentes localidades repartidas a lo largo de toda la geografía de esta Denominación de Origen y que coinciden con las utilizadas desde el año 1999. Los resultados obtenidos fueron comunicados a las Bodegas inscritas y a otros interesados mediante correo electrónico, las fechas de toma de muestras fueron: 3, 9, 15, 19, 22, 26 y 29 de septiembre, y 3, 6 y 9 de octubre. Asimismo se subieron estos datos a la página Web del Consejo Regulador, siendo convenientemente actualizados para cada índice de maduración a través de una base de datos evolutiva con el seguimiento de las parcelas, el documento pdf en el que se recogían todos los índices de maduración realizados y el documento pdf en el que se indicaba la metodología de realización de los mismos.
- Durante los días 10,12 y 19 de septiembre los Servicios Técnicos del Consejo Regulador se encargaron de coordinar e impartir los Cursos de Formación a los Auxiliares de Veedor. Dichos Cursos tuvieron lugar en las aulas del Centro Cívico del Ayuntamiento de Roa; también fue impartido en la sede del Consejo Regulador el Curso específico para los Técnicos de Afros de Producción el día 4 de septiembre.



- En fechas anteriores, los Servicios Técnicos habían desarrollado y actualizado los materiales para el desarrollo de los diferentes cursos, incidiendo no solo en las labores habituales de actuación de los Auxiliares, sino también en otras materias como la seguridad e higiene en el trabajo, las normas cívicas, etc.
- Se contrataron:
 - 215 Auxiliares de Veedor, de éstos:
 - 12 Ingenieros Técnicos Agrícolas realizaron trabajos de Aforo de viñedos según Normativa Interna. Estos Técnicos continuaron su trabajo hasta la finalización del seguimiento de la vendimia de las parcelas objeto de control.
 - 11 Auxiliares de Veedor Volantes.
 - 3 Auxiliares con destino al Departamento de Experimentación y Ensayo.
 - 2 Auxiliares como apoyo al Servicio Informático y control diario de entradas de uva.
 - 7 Auxiliares realizando labores de vigilancia de límites de la Denominación de Origen.
 - Todos ellos, han desarrollado trabajos de control de Vendimia para la campaña 2013 en los viñedos y en las instalaciones de elaboración inscritas en el Consejo Regulador.
- Se ha realizado, siguiendo el Plan establecido, un amplio control muestral sobre el grado Beaumé de las partidas de uva entregadas en las diferentes instalaciones con carácter general, pero con especial incidencia en el inicio de la campaña y en aquellos casos sospechosos de escasez de grado. No obstante, cabe destacar que el grado Beaumé registrado en las 374 partidas analizadas ha superado en la totalidad de los muestreos el límite establecido reglamentariamente.
- Se ha **vendimiado mecánicamente** uva que se entregó en **80** Instalaciones de Bodegas Elaboradoras inscritas continuando con la tónica habitual de bodegas que utilizan este tipo de vendimia. Si los resultados los expresamos porcentualmente sobre la cantidad de uva entregada, el 22,3 % de la uva entregada en bodega ha sido recogida mecánicamente, dato superior al de años anteriores debido a las características climáticas del final de la campaña. En total han sido vendimiados mecánicamente **21.229.779 Kg**, siendo el desglose por variedades de *20.070.450 Kg. de Tempranillo, 780.989 Kg. de Cabernet Sauvignon y 378.340 Kg. de Merlot*, utilizándose en la recolección 32 máquinas vendimiadoras.

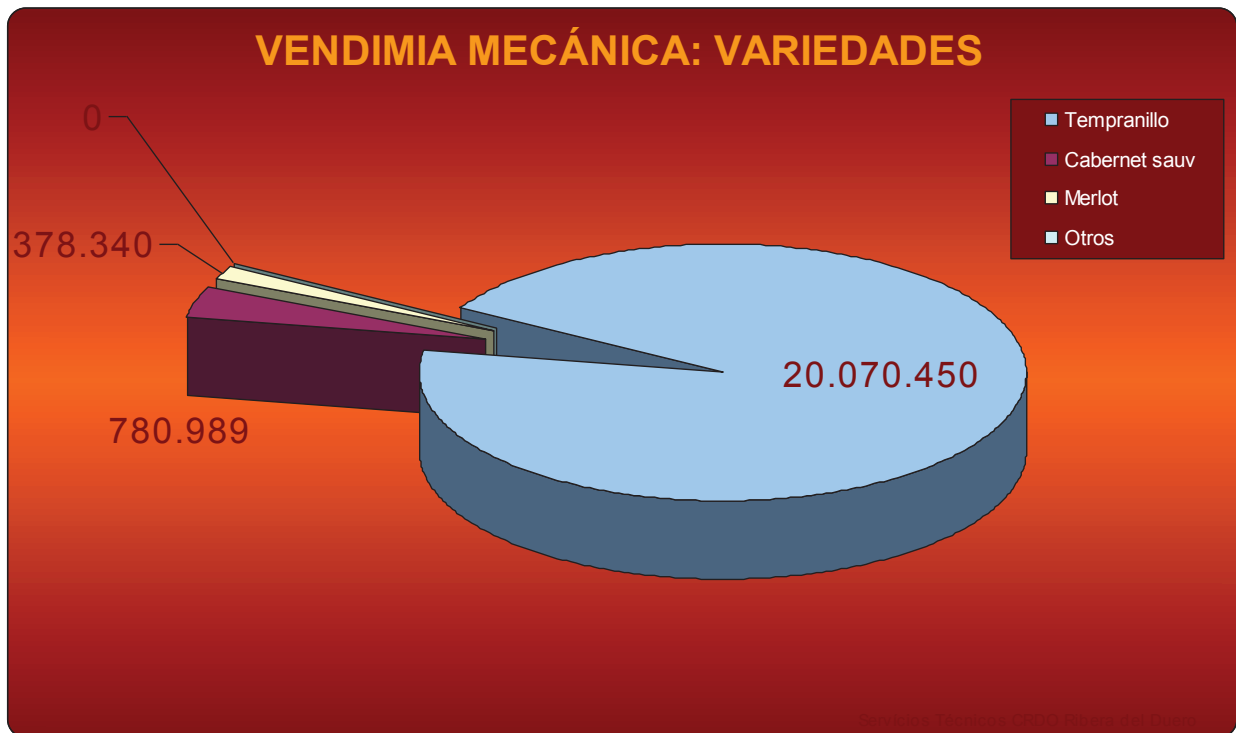


Gráfico 10.- Kilogramos recogidos mecánicamente por variedades.

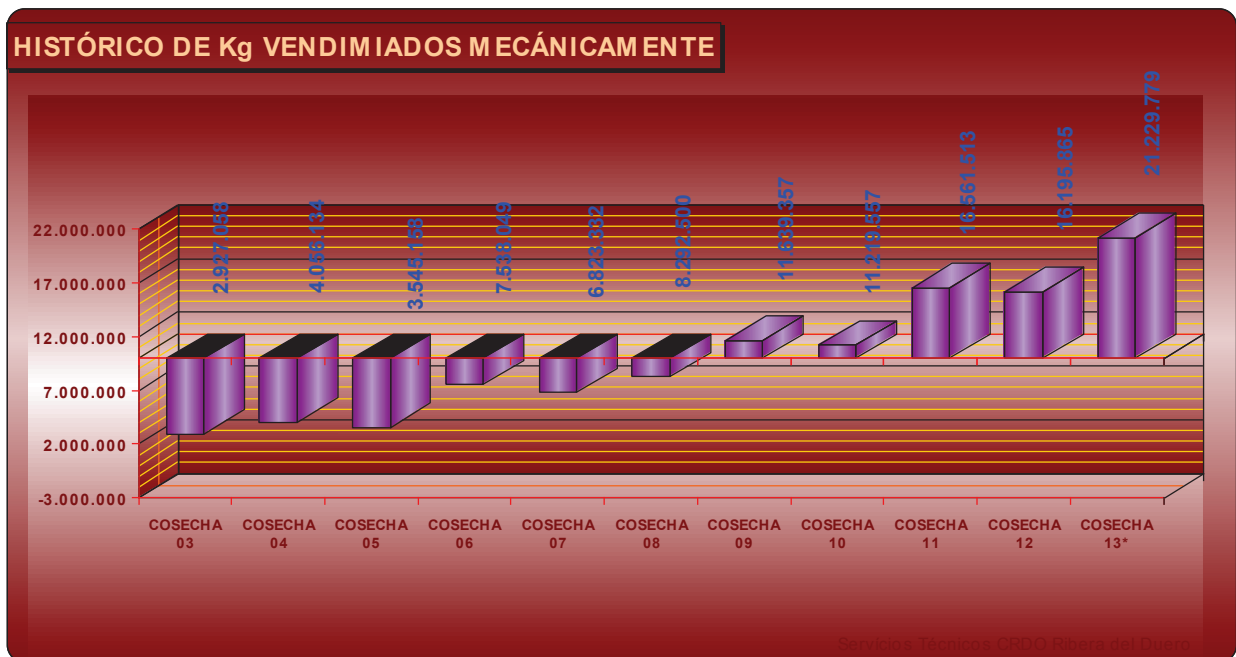


Gráfico 11.- Kilogramos vendimiados mecánicamente. (Periodo 2003-2013)

- En cuanto al número de hectáreas vendimiadas mecánicamente, éste alcanza la cifra de **3.382 Ha.**

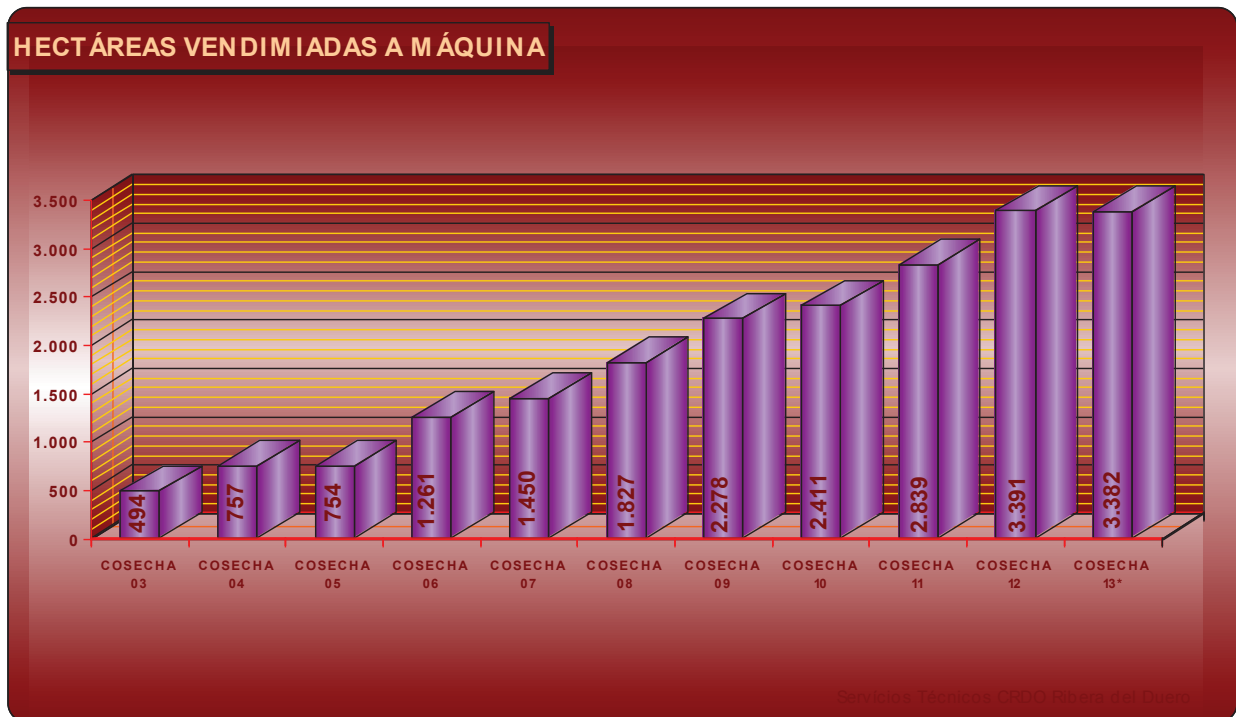


Gráfico 12.- Evolución de superficie vendimiada mecánicamente. (Periodo 2003-2013)

3. RESUMEN GENERAL AÑO 2013

CLIMATOLOGÍA, CICLO DE CULTIVO Y FENOLOGÍA

El final del ciclo pasado se cerró con valores próximos a lo habitual para la zona, llegando las primeras heladas los últimos días del mes de octubre. No obstante, estas heladas no fueron de consideración hasta bien entrado el mes de noviembre, permitiendo en líneas generales un buen agostamiento de las plantas.

Respecto a las temperaturas registradas desde noviembre hasta febrero, podemos hablar de cierta suavidad invernal, especialmente en lo referente a las temperaturas mínimas, con hasta 2,4 °C por encima de los valores esperados, aunque las medias se situaron en valores normales, y las máximas algo más bajas que los datos de los registros históricos, (entre 1 y 2 °C menos). Es también destacable la suavidad de las temperaturas mínimas registradas durante el mes de marzo, especialmente debido a las abundantes lluvias que acontecieron durante estos días. No obstante, este panorama cambió durante los meses de abril, mayo y junio, especialmente durante el mes de mayo, que fue considerablemente más frío de lo habitual. Comparándolo con los promedios históricos, se observan las medias de las temperaturas máximas de 3,44 °C inferiores a los datos



esperados, temperaturas medias de 2,34 °C más frías, y temperaturas mínimas igualmente por debajo de lo habitual. Durante los meses de julio y agosto, la tendencia cambió, siendo las temperaturas entre 1 y 2 °C superiores a los datos históricos. El mes de septiembre ha presentado las temperaturas que cabía esperar, ya que han sido prácticamente las mismas que los datos históricos de la zona. Durante buena parte del mes de septiembre se han podido observar grandes saltos térmicos entre el día y la noche, con temperaturas diurnas por encima de los 28-30 °C, y temperaturas nocturnas inferiores a los 10 °C, circunstancias ideales para una óptima maduración de la uva; esta tónica de temperaturas relativamente cálidas para el periodo se extendió hasta bien entrado noviembre.

Debido a las condiciones climatológicas algo discordantes a las habituales en la zona que se han ido sucediendo a lo largo de toda la campaña, se ha podido observar lo siguiente: la brotación de la vid se produjo de manera levemente más temprana de lo habitual, situándose el estado fenológico C "Punta Verde", con una semana de adelanto respecto a la media de los últimos nueve años; no obstante, debido a las heladas y los fríos registrados después de la brotación, el desarrollo de las plantas se fue ralentizando a lo largo de mayo y junio, y así se pudo observar cómo se pasó de una situación de claro adelanto en el momento de la brotación (7 días antes del promedio), a un desarrollo ligeramente retrasado (10 días aproximadamente), en el momento de estado fenológico K, (Tamaño Guisante), retraso que se mantuvo a lo largo del verano, alcanzándose el envero 11 días después de lo esperado con respecto a la media de los últimos nueve años.

Durante el desarrollo del final de la maduración y la vendimia, hemos tenido algunos episodios de calor no habituales en la primera quincena de octubre para posteriormente entrar en una situación de normalidad durante el resto del desarrollo de la vendimia, no siendo destacables otros factores.

En cuanto a la pluviometría, el balance completo con respecto a los datos históricos puede calificarse como habitual para la zona, ya que la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola está en el centro de la Denominación de Origen entorno a la media, salvo en zonas que se hayan podido ver afectadas por fenómenos tormentosos especialmente intensos, (en general bastante localizadas). Se debe tener en cuenta que los meses de noviembre, diciembre y febrero, fueron algo más secos de lo habitual, siendo sin embargo marzo excepcionalmente lluvioso, acumulándose hasta el triple de las precipitaciones esperadas para este mes; precipitaciones que fueron perfectamente aprovechadas por el viñedo debido al buen reparto que tuvieron al producirse de una manera continuada y suave durante prácticamente todos los días del mes. Los meses de



abril, mayo, junio, julio y agosto, de nuevo fueron en mayor o menor medida, más secos de lo esperado, pero sin embargo el mes de septiembre ha sido de nuevo más lluvioso de lo que cabía esperar, registrándose datos de prácticamente el doble de las precipitaciones esperadas para este mes. Los primeros días del mes de octubre han dejado también cuantiosas precipitaciones de manera generalizada en toda la zona de la Denominación de Origen, quedando en estos momentos el balance global de la campaña como ya se decía anteriormente, ligeramente por debajo de los registros históricos. Posteriormente se registraron precipitaciones leves los días 14 y 15 de octubre, para agudizarse nuevamente las lluvias entre los días 22 y 26 de dicho mes.

Cabe destacar las diferencias notables de maduración que podemos encontrar en los distintos viñedos de la Denominación de Origen, marcadas de manera importante por las características de cada viña, (edad, tipo de suelo, orientación, altitud, carga...). Estas diferencias han sido más acusadas que en anteriores campañas debido a la necesidad de recogida de la uva más temprana de la habitual y a una campaña retrasada en el tiempo.

ACCIDENTES CLIMATOLÓGICOS

Las heladas invernales de consideración no fueron tan numerosas como en campañas anteriores, e igualmente la intensidad de las mismas fue menor de lo habitual, alcanzándose registros mínimos durante los meses de invierno de como máximo -7 °C.

En cuanto a las heladas de primavera, el día 28 de abril, se registraron temperaturas próximas a -1 °C en buena parte de la Denominación de Origen, helada que afectó especialmente a los viñedos que se encontraban más adelantados (por su juventud, tipo de suelo, orientación...), y especialmente a los situados en las zonas topográficamente más desfavorables.

Durante el mes de mayo, los días 4, 13, 16 y 30, en algunas zonas de la Denominación de Origen, se registraron temperaturas inferiores a los 0 °C, (las madrugadas de los días 16 y 30 de mayo se alcanzaron temperaturas de -1,96 °C y de -0,87 °C respectivamente, en la zona de La Horra). Estas heladas causaron diversos daños en los viñedos, siendo de distinta consideración dependiendo de la ubicación del viñedo y características del mismo (estado fenológico en el momento de la helada, tipo de suelo, orientación, manejo del cultivo, altitud...), llegando en muchos casos a no producir daños apreciables. Estas heladas, en los viñedos más afectados, causaron la pérdida de pámpanos, produciéndose posteriormente una nueva brotación a partir del cono secundario de la yema principal, o brotaciones de las yemas ciegas y casqueras. Esta circunstancia incrementó en los viñedos



más castigados el retraso que ya presentaban en el desarrollo vegetativo, provocando también una pérdida de carga.

En el momento del cuajado se produjo un cierto corrimiento en los racimos debido a los fuertes vientos registrados durante ese momento, pero en líneas generales el cuajado de los racimos fue aceptable produciéndose el cierre de los mismos de manera normal en la mayoría de los viñedos.

Durante el mes de julio se sucedieron diferentes episodios tormentosos en distintas zonas de la Denominación de Origen, dejando a su paso precipitaciones de diversa intensidad, alguna tormenta de granizo localizada y de corta duración (con daños de escasa entidad en la mayoría de los casos).

El mes de agosto estuvo de nuevo marcado por temperaturas ligeramente superiores a las esperadas, y escasas precipitaciones.

El mes de septiembre ha cumplido con las expectativas climatológicas en cuanto a las temperaturas registradas, sin embargo ha sido más lluvioso de lo esperado, en especial durante los últimos días del mes, periodo de tiempo en el que se han sucedido una serie de lluvias, en algunos casos en forma de fenómenos tormentosos, que han continuado en el siguiente mes, con especial incidencia tanto al inicio del mes como entre los días 22 al 25 del mismo.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Ha sido destacable la correcta sanidad del cultivo a lo largo del ciclo, sin embargo si puede hablarse de algunos brotes de Botrytis, (*Botrytis cinerea* Pers.) que se desarrollaron especialmente durante el mes de octubre debido a las favorables temperaturas que siguieron a las precipitaciones anteriormente indicadas. Estos brotes, nunca generalizados, tuvieron una especial incidencia en parcelas con elevado follaje o bien en localizaciones con mayor humedad de lo habitual. No obstante lo anterior, una gran selección en campo a la entrada de uva en bodega ha logrado que las uvas fermentadas en los lagares se mantuvieran exentas de problemas.

Valoración Técnica de la cosecha 2013

Podemos hablar de una vendimia que se ha extendido en el tiempo finalmente durante mucho tiempo debido a la maduración y a las condiciones meteorológicas en relación con el posible desarrollo de enfermedades. Si bien el ciclo comenzó con una brotación 7 días anterior a la media de los últimos años, el panorama cambió radicalmente durante los



meses de mayo y junio, en los que las bajas temperaturas registradas retrasaron el ciclo hasta llegar en el momento del envero a contar con 11 días de retraso. Igualmente, las lluvias registradas durante los meses de septiembre y octubre tuvieron una doble influencia al hinchar las uvas aumentando la cosecha prevista y situar las plantaciones en riesgo de sufrir ataques de botrytis cinérea, especialmente en aquellas parcelas con mayor humedad, con vegetación más densa o con producciones más elevadas. No obstante, la climatología finalmente fue respetuosa, permitiendo a los viticultores vendimiar, como norma general, una vez que la maduración era la adecuada. Igualmente es destacable que dado que en Ribera del Duero el 80% se vendimia manualmente y que toda la vendimia mecánica es previamente inspeccionada en campo, la primera selección de la vendimia se ha realizado en el campo donde los viticultores dejaron varios millones de kilos de uva sin vendimiar, lográndose que la uva introducida en los lagares tuviera una sanidad impecable.

Los vinos de la cosecha 2013

Debido a que la heterogeneidad presentada por las uvas ha sido mayor a lo habitual, cabe suponer que habrá igualmente una mayor heterogeneidad en las elaboraciones individuales, reflejando las circunstancias de maduración de cada parcela en concreto.

En cuanto a los vinos, a día de hoy y antes de que finalicen las fermentaciones malolácticas, podemos hablar de una buena intensidad colorante teñida de tonos púrpura a granate que presagian una buena capa en el futuro, en especial en aquellas fermentaciones malolácticas producidas cierto tiempo después de la alcohólica dejando tiempo a la estabilización del color. Los vinos en nariz presentan notorios tonos frutales, especialmente dominados este año por frutas más rojas, así como especiados. El grado alcohólico probables es moderado, aunque más que suficiente (situándose la moda entre los 13 y los 14 grados de alcohol probable). La acidez ligeramente más elevada de lo habitual, aunque se encuentra bien compensada con los vinos, debido especialmente a una importante cantidad de ácido málico en las uvas como consecuencia del proceso de maduración. Por su parte, la extracción fenólica, ha sido más que suficiente, especialmente a nivel antocianídico, manteniéndose el tanino en unos niveles medios que hará los vinos especialmente agradables para su degustación.



Informe CRDO Campaña Vendimia 2013



Agustín Alonso González
DIRECTOR TÉCNICO
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero
C/ Hospital, 6 09300 Roa (Burgos)
Tlf. +34 947 541221 Fax +34 947 541116
e-mail director.tecnico@riberadelduero.es