

La DOP Montilla-Moriles confía que la ola de calor no afecte a una cosecha que se prevé excelente

eldiadedecordoba.es/provincia/DOP-Montilla-Moriles-ola-calor-cosecha-excelente_0_1601241005.html

Álvaro Vega / Efe 13 Agosto, 2021 - 18:04h

August 13, 2021



El marco de la Denominación de Origen Protegida (DOP) del vino de **Montilla-Moriles** confía en que la ola de calor, con temperaturas previstas de hasta 47 grados entre este viernes y sábado y por encima de los 40 a lo largo de varios días, no afecte a una cosecha que se prevé excelente, aunque con una merma de volumen que puede llegar al 25%.

Un portavoz del Consejo Regulador ha afirmado que espera que la ola de calor "no acelere **la maduración de la uva**, ya que eso provocaría una pérdida de agua y una concentración de azúcares que no favorecen a la calidad del fruto sobre todo para vinos jóvenes, donde lo que se pretende mantener es la frescura y la acidez".

A David Puerto, de Bodegas El Monte, le preocupa "**las horas centrales del día** para las uvas que permanezcan en el viñedo, pero es verdad que, como está todo previsto, no creemos que vaya a sufrir mucha variación", ya que, en su caso, se adelantó en dos semanas la cosecha sobre sus previsiones iniciales precisamente por la maduración de la uva provocada por el calor.

Bodegas El Monte comenzó hace diez días la vendimia, en la que, además de la variedad autóctona Pedro Ximénez, cultiva la Chardonnay y la Sauvignon Blanc, y aún espera estar unos 20 o 25 días más en el proceso nocturno de recogida de la uva, aunque, en todo caso, en su opinión, "estos días de calor no va a afectar en demasía".

Una de las grandes productoras de la zona, el **Grupo Pérez Barquero**, que también vendimia de noche, entre las cinco de la madrugada y el amanecer, valora que el calor, lejos de ser un factor que acelere el proceso de maduración en una uva en la que se busca un volumen de 15 grados de alcohol, característica natural de la uva predominante, la Pedro Ximénez, es un elemento que la paraliza, ya que lo que conviene para ello son noches frescas, según ha asegurado una portavoz de estas bodegas con 116 años de antigüedad.

Lo que sí se agradece en Pérez Barquero es que no se dé un factor que no se prevé en este fenómeno atmosférico, la unión del calor y el viento, lo que mermaría la calidad de la uva que se mantiene en la viña.

En cualquier caso, muchas bodegas están optando por hacer **vendimia nocturna** para evitar los picos fuertes de calor que se están dando durante el día, advierte la Denominación de Origen.

Hasta el momento, "**el estado sanitario de la uva es excepcional** para la fecha en la que estamos", ha señalado el portavoz del Consejo Regulador, que lleva tasada una cosecha hasta ayer jueves de 850.000 kilos de uva, de los que 100.000 están destinados a la pasificación en pasera y su posterior elaboración de vino dulce.

De hecho, según los datos del organismo regulador, la principal productora de la zona en vino dulce, Bodegas del Pino, y las cooperativas La Purísima y San Acacio **ya han empezado la pasera**, el proceso por el que la uva Pedro Ximénez se expone al sol para su desecado natural y su posterior molturado y mezcla con alcohol para elaboración de los dulces únicos de Montilla-Moriles, que bien se pueden comercializar del año o más tarde, después de su paso por bodega.

La DOP de Montilla-Moriles, que también avala vinagres de la zona, espera que en los próximos días queden abiertas todas las bodegas receptoras de uva. Según sus previsiones, esta cosecha habrá **una merma de entre un 20% y un 25% respecto al año pasado** debido a las escasas precipitaciones que se han dado durante el invierno y la primavera, pero, de cualquier forma, la calidad se espera excelente.

La pasada campaña se elaboraron 246.323,7 hectolitros de vino, de los que se calificaron como de la Denominación de Origen 198.909,57, a partir de **38,9 millones de kilos de uva** de las distintas variedades permitidas, la mayoritaria y la que define la comarca, la Pedro Ximénez, Layren, Baladí, Verdejo, Moscatel de grado menudo, Moscatel de grado, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.

La parte que se califica como Montilla-Moriles **se vende a granel** por lo general a otras denominaciones de origen, según han asegurado diversos productores de la comarca.

La zona abarca, según datos del Consejo Regulador referidos a 2020, 4.784,22 hectáreas que gestionan **1.777 viticultores en 16 municipios** de la provincia de Córdoba, que tras la vendimia pasada produjeron 4,6 millones de litros de generoso crianza de dos años; 4,1 de blanco, conocido como de tinaja; 2,4 de Pedro Ximénez y

1,7 de blanco con envejecimiento de un año como principales producciones de los 12 tipos de vino que recoge la regulación de la Denominación de Origen aprobada por la Junta de Andalucía en noviembre pasado.