

Mucho calor y falta de lluvia en Montilla-Moriles, un año para pensárselo

DC eldiadedecordoba.es/provincia/calor-falta-lluvia-Montilla-Moriles-pensarselo_0_1706230209.html

29 de julio de 2022

El marco regulador calcula que la producción de esta campaña será un 20% inferior a la de 2021, que llegó a los 32 millones de kilos de uva



Manuel Jiménez del Pino, emprendedor del grupo Los Insensatos de la Antehojuela. / Rafa Alcaide / Efe

Las **olas de calor de junio y julio**, la ausencia acumulada de precipitaciones y el **arranque, de nuevo, de viñas**, esta temporada de unas trescientas hectáreas, hace que los pequeños productores afronten la próxima vendimia de la variedad mayoritaria, la Pedro Ximénez, como la de "un año para pensárselo".

Quien así se expresa es **Manuel Jiménez del Pino**, uno de **Los Insensatos de la Antehojuela**, un grupo de seis emprendedores que hace unos años optaron por fijarse en Borgoña y romper dos de los paradigmas de Montilla-Moriles, descubrir los aromas primarios que proceden de la uva Pedro Ximénez y determinar su cosecha por la cata en boca de la madurez del fruto y no por el patrón de los 15 grados de alcohol.

Con ello, elaboran una base de seis embotellados de vinificaciones específicas de Pedro Ximénez cosechada en otras tantas parcelas del mismo pago de la Sierra de Montilla, La Cañada de Navarro, a la que van a sumar esta campaña la de una **viña condenada**, una parcela arrancada a favor de la plantación de olivos.

Jiménez ve "premonitorio de poca cosecha", de unos 2. 500 a 3.000 kilos por hectárea, "las que no ha tenido apoyo de agua", la recolección de las variedades tempranas que se están llevando a cabo en la actualidad, minoritarias en el marco cordobés, como la Chardonnay, Moscatel grado menudo y Verdejo.

Javier Martín, presidente del Consejo Denominador de la Denominación de Origen Protegida de los Vinos y Vinagres de Montilla-Moriles, cree "imposible" hacer una estimación de cosecha sobre los 32 millones de kilos de uva de la del año pasado, que Manuel Jiménez calcula sobre un 20% menos, y confía en que "siempre ha habido algunas precipitaciones que han hecho que la planta coja humedad" a principios de agosto.

Para **Juan Manuel Centella**, presidente de la Sectorial de la Viña de Asaja Córdoba, va a haber una "merma significativa en la producción", lo que se deja de manifiesto en los número que está dando la Chardonnay, "cercana al 40 por ciento frente a un año malo el anterior, en que fue una cosecha muy corta".

"Las olas de calor de junio y julio y la falta de precipitaciones no han sido compensadas por el alivio de las lluvias de primavera", señala el dirigente empresarial, que no ve hasta dentro de dos semanas la recolección de la Pedro Ximénez, que representa el 95 por ciento del vino que se elabora en la provincia de Córdoba y la principal variedad de vinos de Montilla-Moriles.

Manuel Jiménez, en cambio, vaticina un mes "a expensas de las brumas y de los días que pueda llover un poco y pueda paliar la debacle" a una "planta que está agotada, la viña está alechigada", expresión que se utiliza para destacar su estrés hídrico, y que "no terminan de madurar".



Uvas del marco Montilla-Moriles. / Rafa Alcaide / Efe

A su juicio, a unas semanas de sacar la producción vitivinícola de una viña arrancada, "están desapareciendo las viña pequeñas, que cuidan los jardineros de sus viñas, que están poniendo olivos incluso sin solicitar el permiso de arranque".

Conforme a sus datos, las trescientas hectáreas desaparecidas esta campaña dejan en unas 4.400 en el marco de Montilla-Moriles, lo que resta también a la producción general de la zona.

"A nadie se le curre poner viñas con esta información que tenemos", señala tajante y convencido de sus palabras, con la misma vehemencia con la que emprendió el proyecto de Los Insensatos de la Antehojuela para hacer unos Montilla-Moriles distintos y de los que la **sumillier Mara de Miguel** dice que serán estudiados en los libros dentro de una década. "Es una inercia, una crónica de una muerte anunciada", enfatiza.

Javier Martín, en cambio, enmarca el proceso en una dinámica "común a las cuatro denominaciones de origen de Andalucía, Jerez, Condado de Huelva y Málaga, ya que **la competencia del olivar es muy fuerte**", debido a que "con el viñedo tienes que estar encima todo el año y con el olivo no", con solo atenderlos, dice, en cuatro ocasiones en la temporada es suficiente.

Eso pese a que se muestra convencido de que **el viñedo "es más rentable a largo plazo"**, por lo que el Consejo Regulador que preside ha puesto en marcha un proyecto de zonificación de parcelas para discriminar por mayor calidad y primar el precio.

De hecho, "la producción embotellada está prácticamente vendida porque hay una demanda muy fuerte de vino embotellado" donde el PX, el joven y el de tinaja "están tirando fuerte", por delante de los demás tipos de la Denominación de Origen, fino, amontillado, palo cortado, oloroso, pale cream, cream, moscatel y generoso de color, que salen de las diez variedades de uva autorizadas en el marco.

Según datos facilitados por el Consejo Regulador respecto a 2021, el marco tiene 1.643 viticultores que cultivan 4.614 hectáreas, de las que 4.417 corresponden a la uva Pedro Ximénez, el 95,73 por ciento, y el resto a las demás variedades autorizadas.