

Tiempo de vendimia

©Rafael Poveda, 2023-Diario Información de Alicante, Viernes 22 de septiembre de 2023

TIEMPO DE VENDIMIA



Sorbos de fondillón
Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com
VIERNES, 22 DE SEPTIEMBRE DE 2023



Una de las decisiones más importantes que los enólogos hemos de tomar a la hora de elaborar un buen vino es la fecha de vendimia. En el hemisferio norte, en la mayoría de las zonas vinícolas de Norte América y Europa, septiembre es el mes de recolectar las uvas que durante todo el verano han ido engordando y madurando. En general cuanto más al norte antes cosechamos. El clima marca el momento ideal y cada año va cambiando. Algunos años se retrasa mucho. Recuerdo el 2016 que recogimos el Monastrell para hacer Fondillón el 19 de noviembre. Un auténtico récord de vendimia tardía. Este año 2023, contrariamente, cogeremos la uva sobre madura la última semana de septiembre. El calor extremo de julio y agosto ha provocado un avance de la maduración. Las uvas blancas, Riesling, Macabeo etc. ya están desde final de agosto elaboradas. La otras uvas tintas Garnacha, Cabernet-Sauvignon, Alicante Bouschet o Tempranillo ya se han recolectado y el vino está mayoritariamente hecho y reposando en los depósitos para empezar a clarificar y filtrar. Hoy en día tenemos muchas parcelas que están plantadas en espaldera, una disposición de las cepas donde los sarmientos se enredan en palos e hilos formando setos y muros vegetales. Esta forma permite vendimiar a máquina y es muy rápida y económica, sin embargo, la viña sufre un cierto maltrato. La vendimiadora avanza sobre las espalderas zarandeando los racimos y succionando los granos que van cayendo en un depósito. En nuestra tierra mantenemos muchísimas hectáreas plantadas en vaso, que es la forma tradicional que siempre hemos conocido. Esta disposición obliga a recolectar a mano, y requiere más esfuerzo y gasto en jornales, aunque la cepa lo agradece por que se le trata con sumo cuidado. La mayoría de las bodegas vendimian con su propios empleados que son expertos en la materia. Entre calores y tormentas vamos cogiendo las uvas maduras y fragantes de Monastrell. Comemos algunas, sabrosas y dulces, mientras adivinamos el vino que ellas nos regalarán antes de Navidad.

Una de las decisiones más importante que los enólogos hemos de tomar a la hora de elaborar un buen vino es la fecha de vendimia. En el hemisferio norte, en la mayoría de las zonas vinícolas de Norte América y Europa, septiembre es el mes de recolectar las uvas que durante todo el verano han ido engordando y madurando. En general cuanto más al norte antes cosechamos. El clima marca el momento ideal y cada año va cambiando. Algunos años se retrasa mucho. Recuerdo el 2016 que recogimos el Monastrell para hacer Fondillón el 19 de Noviembre. Un auténtico récord de vendimia tardía. Este año 2023, contrariamente, cogeremos la uva sobre madura la última semana de Septiembre. El calor extremo de julio y agosto ha provocado un avance de la maduración. Las uvas blancas, Riesling, Macabeo etc. ya están desde final de agosto elaboradas. La otras uvas tintas Garnacha, Cabernet-Sauvignon, Alicante Bouschet o Tempranillo ya se han recolectado y el vino está mayoritariamente hecho y reposando en los depósitos para empezar a clarificar y filtrar.



Hoy en día tenemos muchas parcelas que están plantadas en espaldera, una disposición de las cepas donde los sarmientos se enredan en palos e hilos formando setos y muros vegetales. Esta forma permite vendimiar a máquina y es muy rápida y económica, sin embargo, la viña sufre un cierto maltrato. La vendimiadora avanza sobre las espalderas zarandeando los racimos y succionando los granos que van

cayendo en un depósito. En nuestra tierra mantenemos muchísimas hectáreas plantadas en vaso, que es la forma tradicional que siempre hemos conocido. Esta disposición obliga a recolectar a mano, y requiere más esfuerzo y gasto en jornales, aunque la cepa lo agradece por que se le trata con sumo cuidado. La mayoría de las bodegas vendimian con su propios empleados que son expertos en la materia. Entre calores y tormentas vamos cogiendo las uvas maduras y fragantes de Monastrell. Comemos algunas, sabrosas y dulces, mientras adivinamos el vino que ellas nos regalarán antes de Navidad.

www.rafaelpoveda.com