



Concluye la Vendimia en el Marco de Jerez con una mayor producción y un alto nivel de calidad

- La pasada semana finalizó la Vendimia de Jerez 2023, una temporada marcada nuevamente por la sequía pero con un incremento del 12% en la producción con respecto al año anterior
- La vendimia de este año destacó por una uva de extraordinaria calidad, con un magnífico aspecto final y un tamaño claramente superior a las anteriores.
- Coincidiendo con el fin de la vendimia de este 2023, se celebró el 75 aniversario de las Fiestas de la Vendimia de Jerez, uno de los eventos más esperados del año, declarado de Interés Turístico Internacional.

25 septiembre, 2023. – La Vendimia de Jerez de este 2023 finalizó el pasado viernes 15 de septiembre, pendiente de los pocos lagares que permanecían abiertos fundamentalmente para la vinificación en dulce de estas uvas. Una vendimia que comenzó hace más de un mes, cuando dieron comienzo los trabajos de corta y molturación, desde entonces han sido 31 las bodegas inscritas en el Consejo Regulador que han llevado a cabo las labores de cosecha y elaboración para obtener el producto final.

Este 2023 se ha saldado como un año de éxito para la Vendimia de Jerez con casi 50 millones de kilos de uva, que han valido para confección de los vinos y vinagres de las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez. Una cantidad que incrementa en un 12,3% la producción del año anterior, una vendimia que fue especialmente corta y concluyó con 44,4 millones de kilos de uva.

La cosecha de en este 2023 se ha visto marcada nuevamente por la escasa pluviosidad en los distintos pagos de la denominación a lo largo del año agrícola, que situaron sus niveles entre los 425 y los 480 litros/m², muy por debajo de los 600 litros de un año normal. Las limitadas lluvias se concentraron especialmente en los meses de diciembre y enero, junto con las inesperadas precipitaciones en el mes de junio que ayudaron a aliviar la escasez hídrica del suelo. No obstante, si bien la lluvia es un acontecimiento beneficioso en el proceso, algunas de estas precipitaciones en la época estival se produjeron en forma de tormentas de granizo, sobre todo en algunos pagos de Trebujena y Lebrija, lo que suponen una incidencia negativa en la producción final en estos en estos términos municipales del norte de la denominación de origen. A pesar de ello, gracias a la ya conocida disposición en suelos albarizos de nuestros viñedos, el terreno ha retenido una enorme cantidad de humedad posibilitando un aprovechamiento máximo de esos litros.



Disfruta el vino con moderación.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o el Ministerio de Agricultura, Pesca o Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Como es ya sabido, en el Marco de Jerez la vendimia siempre se inicia en los pagos del interior, que alcanzan su nivel óptimo de maduración de forma anticipada, en tanto que los viñedos cercanos a la costa suelen vendimiarse ya bien entrado el mes de septiembre. Este año, los primeros se beneficiaron de un mes de julio particular y relativamente suave, con la excepción de algunos días de calor acompañados de levante. Unas temperaturas que, acompañadas de noches frescas y frecuentes rociadas nocturnas, permitieron a la viña desarrollarse sin alteraciones en su particular ritmo de maduración. Los pagos más tardíos, sin embargo, sí se vieron afectados por días de levante y altas temperaturas en agosto, lo que ha influido en la reducción de la producción final.

En cuanto al estado sanitario de la uva, este ha sido de una extraordinaria calidad, presentando la uva con un magnífico aspecto final, un tamaño claramente superior al del año pasado y un adecuado equilibrio entre la acidez y el contenido en azúcar. La media final ha sido de 11,67 Baumé, superior nuevamente a la registrada en 2022.

El Consejo Regulador mantuvo durante todo el período de vendimia el operativo correspondiente para asegurar el control de la recolección en las más de 2.000 viñas inscritas, así como su transporte y molturación en las más de 30 bodegas de elaboración que se han dado de alta en esta campaña. Como en otros ámbitos de actuación de la institución, se ha contado con la inestimable colaboración de la Guardia Civil, especialmente en el control de los transportes de uva a los lagares y la verificación de la documentación correspondiente. Todo ello con el fin de asegurar el cumplimiento de lo establecido en la reglamentación de las denominaciones y, en última instancia, garantizar a los consumidores la autenticidad de los vinos y vinagres amparados por nuestras denominaciones.

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2023 ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

El objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P. ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

Las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumen, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potenciará el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.



Disfruta el vino con moderación.



CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" Y "MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA"

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.

Para más información

QMS Comunicación - 913431286/87

Laura Palacio

laurapalacio@qmscomunicacion.com

690 65 05 98

Marta Domínguez

martadominguez@qmscomunicacion.com

658 29 17 61



Disfruta el vino con moderación.