



Vendimia en la Denominación de Origen de Ribera del Duero. / ÁLVARO MARTÍNEZ

Las normas para la vendimia de 2017 en la Denominación de Origen Ribera del Duero

Campaña Tras sufrir los efectos de la sequía y el pedrisco, las plantas se encuentran en la fase final de su ciclo antes de la recolección / Los viticultores de la DO deben cumplir rigurosamente con las normas del consejo regulador

SORIA
El Consejo Regulador de la Denominación de Origen ya ha publicado las normas de la vendimia para la campaña de 2017. En cuanto al inicio de la vendimia, las bodegas deberán comunicar por escrito al consejo la fecha de inicio con una antelación mínima de 24 horas.

También se contempla que las bodegas pesen todas las partidas de uva que reciban utilizando para ello instrumentos de pesaje conformes con la normativa vigente. Todo ello se verifica con los marcados de conformidad y etiquetas de verificación visibles en los propios instrumentos de pesaje, así como mediante la te-

nencia de los documentos de conformidad, certificados de verificación periódica o de después de reparación o modificación, en su caso. No se autorizará a las bodegas el uso de básculas que no cumplan los requisitos señalados para el pesaje de uva destinada a la elaboración de vinos amparados.

Para los viticultores que deseen realizar la vendimia mecanizada, así como las bodegas que vayan a recibir la producción correspondiente a dicha acción, deberán comunicarlo por escrito al consejo regulador con una antelación mínima de 48 horas, para que los servicios técnicos puedan realizar la comprobación de la calidad de la uva que va a ser vendida de esa forma. En ese caso, se deben eli-

minar los racimos verdes o afectados por enfermedad antes de las comprobaciones. El permiso tendrá una duración limitada, en función de las condiciones climáticas y de evolución fitosanitaria de la viña.

Sobre los movimientos de productos, por compra o venta de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de uva o subproducto, entre instalaciones de bodegas inscritas deberá ir acompañado de una guía sobre el procedimiento para llevar a cabo los traslados de vino. Hay que solicitar la solicitud de traslado con un mínimo de 48 horas de antelación. La uva de distintos viticultores en un único medio de transporte deberá ser pesada en origen y destino, tanto

de forma individual como colectiva. Para el caso de los transportes de uva de más de 2.500 kilos, se permitirá con la autorización del

Todos los viticultores que entreguen uva deben disponer de la tarjeta inteligente

consejo. En el caso de que se vaya a recibir uva mediante estos medios de transporte en alguna bodega, el viticultor titular deberá comunicar con un mínimo de 24

horas de antelación al consejo el lugar y la hora de carga de la uva en dichos vehículos para que los servicios técnicos del consejo puedan realizar los controles pertinentes y autoricen la entrada de uva en esa bodega.

Tarjeta inteligente

Otro punto importante es la tarjeta inteligente del viticultor. Todos los viticultores que entreguen uva en una bodega de la denominación de origen deberán tener previamente inscritos sus viñedos en el registro de viñas del consejo y disponer de la citada tarjeta, que es un documento obligatorio para la entrega de la uva en la bodega. Si hay modificación de datos en el registro vitícola, también deben

AGRICULTURA

comunicarse al consejo regulador. No se aceptará la entrada de uva en bodegas sin la correspondiente tarjeta. El responsable del transporte de uva deberá presentarla actualizada y facilitar los datos de procedencia de la uva y la identidad del titular. La tarjeta es de uso exclusivo del titular, quedando prohibida su utilización para transacciones de uva correspondientes a otros titulares. Las normas de utilización que se indican en el reverso de la tarjeta son de obligado cumplimiento.

Vendimia

En el apartado de la vendimia, se indica que «se realizará con el mayor esmero posible, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con un grado de madurez adecuado, que expresado en grados Beaumé, deberá ser como mínimo de 11 (19,1 grados Brix) para todo tipo de uva en cada entrega parcial o pesada en la báscula». El incumplimiento de este requisito será motivo de descalificación de la partida.

Como norma general, la medición del grado en las muestras que se analicen se realizará antes de descargar la uva en la tolva. En caso de que la bodega o el viticultor deseen que la toma de grado se realice una vez descargada la uva, si ésta no alcanzara el grado mínimo exigido, la partida de uva afectada quedará descalificada, debiendo elaborarse por separado los vinos que puedan tener derecho a la denominación de origen. Quienes deseen acogerse a esta posibilidad, deberán esperar a que se procesen independientemente cada una de las partidas de uva descargadas en tolva.

La toma de grado se realiza con carácter general por muestreo estadístico por parte del consejo regulador para controlar la aptitud o no de la uva entregada para garantizar el cumplimiento del reglamento. La uva, una vez recolectada, debe ser inmediatamente trasladada a la bodega. No admitiéndose para producir vinos de la denominación las partidas para las que transcurran más de 15 horas desde el momento de la vendimia hasta la entrega en la bodega. El incumplimiento será motivo de descalificación de la partida.

Cuando la uva tenga daños por pedrisco, oidio, mildiu, podredumbre gris... o contenga agraces o uva verde, el viticultor lo pondrá en conocimiento de la bodega elaboradora y de los servicios técnicos del consejo regulador antes de la entrega de la misma, para que la recepción se haga separadamente de la sana. La bodega vigilará este aspecto con suma atención y se descalificará la partida si no se cumpliera.

Es obligatorio pesar todas las partidas de uva que se reciben en las bodegas elaboradoras inscritas y es obligatorio mantener en vigor el certificado de veri-



La uva recolectada se recoge en la tolva de la bodega que la receptiona. / ÁLVARO MARTÍNEZ

ficación periódica de las básculas en las que se vaya a efectuar el pesaje de las diferentes partidas. Cuando se detecte que la tarjeta del viticultor haya superado el límite máximo de producción admitido, quedará anulada para cualquier entrega posterior en la campaña de vendimia.

Quando la uva tenga daños, el viticultor lo podrá en conocimiento de la bodega

Elaboración

En el apartado de elaboración, la limpieza e higiene en la bodega y los medios de transporte serán vigiladas y, si hubiera deficiencias, el consejo podría descalificar la uva, el mosmo o el vino afectados y abrir un expediente sancionador. La uva mezclada (blanca y tinta) se considerará como uva

blanca y a efectos de control de pesada en la báscula y del cómputo al que se refiere el reglamento para la elaboración de vinos rosados. En la elaboración de los distintos tipos de vino protegidos, deberán emplearse las variedades autorizadas con las correspondientes proporciones para el vino tinto - 95% de uvas de variedades tintas autorizadas menos la garnacha tinta, la participación de la variedad tempranillo, tinto fino o tinta de país no podrá ser inferior a un 75% y la participación de las variedades garnacha tinta y albillo, conjunta o separadamente, no podrá superar el 5% - y el vino rosado - la elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50% de las variedades tintas autorizadas en el reglamento -. Se evitarán sobrepresiones en la prensa, de forma que los rendimientos obtenidos no sean superiores a 70 litros de vino por cada 100 kilos de uva tras el primer trasego.

La bodega elaboradora inscrita solo podrá recibir uva procedente de viñedos inscritos en el registro de viñas del consejo. Si la bodega

se acoge a la excepcionalidad de elaborar vino no protegido procedente de viñas no inscritas en el registro y situadas en la zona de producción amparada por la denominación, la entrega de la uva y su posterior elaboración deberán estar perfectamente separadas, de la uva acogida, desde el

La bodega solo podrá recibir uva procedente de viñedos inscritos en el registro

principio, por lo que se comunicará al consejo regulador antes del inicio de la vendimia, las fechas en las que se realizará la entrega de esa uva no recogida así como las medidas adoptadas por la bodega para que se cumpla lo indicado. También se deberá comunicar con un mínimo de 12 horas de antelación el lugar o lugares de carga y la ubicación de los viñe-

dos de donde proceda la uva.

Transporte

En el apartado de transporte, se prohíbe la utilización de cubos de plástico, todo tipo de sacos y los envases de latón o hierro como medio de vendimia o transporte. El incumplimiento de esta norma conllevará la incoación de un expediente sancionador y la retirada cautelar de la tarjeta inteligente del viticultor al titular de la misma y, en su caso, se procederá a afectar la descalificación del vino de la bodega receptora, de una parte o de toda la cosecha.

Si el transporte se realiza a granel, se evitará el contacto directo de la uva con la chapa metálica mediante la utilización de lonas limpias que lo impidan, a no ser que la chapa sea de acero inoxidable o esté totalmente recubierta de una pintura epoxídica convenientemente aplicada y seca. La uva no se pisará bajo ningún concepto y las lonas y los recipientes contenedores de uva se lavarán con agua abundante en la bodega inmediatamente después de cada descarga.

La vendimia se adelanta de forma generalizada

Consejos reguladores Estiman mermas esta campaña entre un 20 y un 60%

SORIA

La vendimia se adelantará de forma generalizada en Castilla y León, con algunas denominaciones que lo harán una semana y otras incluso tres en relación a su inicio habitual, más allá de que algunas bodegas puntuales ya han empezado. No obstante, una hipotética lluvia en los últimos días de agosto igualaría hollejos irregulares y retrasaría la cosecha, lo que podría contribuir a mejorar la añada. 2017 será recordado por la fuerte sequía y las heladas registradas en abril en el campo regional, que ha afectado también al viñedo, si bien existe importantes diferencias por determinadas zonas.

En conjunto, los consejos reguladores estiman mermas en las producciones de entre un 20 y un 60%, aunque también han evitado enfermedades fúngicas, como el oidio, e incrementado la calidad del fruto al haber menos racimos.

En ese sentido se pronunció en declaraciones a Ical el director técnico de la DO Ribera de Duero, Agustín Alonso, quien ensalzó que la viña está «regular aún» porque tras la helada «echó racimos de segundo intento y hay racimos en momentos de maduración diferente». Ello supone unos diez días de adelanto respecto a la media habitual debido a «algún pequeño problema de sequía, para el que queda tiempo». En un año normal, Ribera empieza a vendimiar en octubre y en 2017 será a partir del 20



Recogida de uva en una bodega de Castilla y León. / V. G.

de septiembre. «El adelanto es evidente, pero el tiempo es que el que marcará. Habrá que ver en su momento qué tal acaba agosto», comentó.

Alonso, que descartó cualquier tipo de problema sanitario, confió en que el cielo se porte bien y una hipotética lluvia reduzca el estrés hídrico. Ayudaría a «avanzar a las plantas que van más retrasadas e igualaría el cultivo, porque la irregularidad es más

notoria que en otras épocas».

Para concluir, el técnico se aventuró a afirmar que la calidad, a pesar de ser tan pronto, «será buena, porque uno de los factores claves es la cantidad de uva por hectárea, que este año es reducido por la helada y le es más fácil madurar por la planta». Además, indicó que las bayas «son de tamaño pequeño y eso juega a favor de la calidad en la elaboración de tintos».

Proyecto para aprovechar los residuos de la poda

Movbio Una iniciativa del Itacyl, a través del programa Interreg, para viñedos

A.P.L.

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl), a través de una colaboración con socios hispanolusos en el programa Interreg, desarrollará un proyecto que busca reducir los costes de la poda a través del aprovechamiento de sus residuos. Esta costosa actividad resulta un problema para los agricultores, ya que requiere mucha mano de obra y tiene que llevarse a cabo cada año.

Según Itacyl, el proyecto podría suponer un ahorro estimado del 35% en la factura energética, lo que supone una cifra destacada para las pequeñas y medianas empresas. Otro

de los beneficios del proyecto para los agricultores es la recogida de los residuos que se generan en la poda, que en muchas ocasiones resultan molestos y costosos a los empresarios. El proyecto, bautizado como Movbio, empezará a trabajar con los residuos generados en los viñedos, dada su gran presencia en las tierras de la Comunidad, más concretamente en la provincia de Valladolid. A pesar de iniciar su desarrollo en las viñas, el proyecto no se cierra puertas e intentará llegar tanto a núcleos rurales como urbanos.

Según los responsables del proyecto, el objetivo es cumplir el ciclo de una serie de residuos que ahora no se aprovechan. Además, el pro-

yecto podrá extenderse a empresas, en especial a las pymes, ya que supondría una manera de abaratar sus costes y mejorar la calidad de su trabajo. Los precursores de este proyecto destacan la dificultad que tienen algunos agricultores para deshacerse de sus residuos, que en ocasiones perjudican a la propia plantación. Hay agricultores que los pican y los incorporan al viñedo, lo que supone una fuente de enfermedades de madera y plagas.

Movbio se enmarca dentro del programa Interreg y desde la Consejería de Agricultura destacan su apuesta por la innovación y para dar solución a un problema para los agricultores.

Precios de productos agrarios y ganaderos

CEREALES Y GIRASOL

MERCADO DE SEGOVIA

	SEMANA ANTERIOR	VARIACIÓN	SEMANA ACTUAL
Cebada de 62 kg/Hl	168	-	168
Trigo pienso 72 kg/Hl	180	-	180
Centeno	160	-	160
Girasol	330	-	330

LONJA DE TOLEDO

	SEMANA ANTERIOR	VARIACIÓN	SEMANA ACTUAL
Cebada de 62 kg/Hl	164	-1	163
Trigo pienso 72 kg/Hl	177	-	177
Centeno	147	-	147

GANADO VACUNO

MERCADO DE SEGOVIA

	SEMANA ANTERIOR	VARIACIÓN	SEMANA ACTUAL
Añojos Extra 270-320 kilos	-	-	-
Añojos Primera 270-320 kilos	-	-	-
Añojos Segunda 270-320 kilos	-	-	-

LONJA DEL EBRO

	SEMANA ANTERIOR	VARIACIÓN	SEMANA ACTUAL
Añojos Extra 280-320 kilos	4,26	-	4,26
Añojos Primera 280-320 kilos	4,11	-	4,11
Añojos Segunda 280-320 kilos	3,79	-	3,79

GANADO OVINO

MERCADO DE SEGOVIA

	SEMANA ANTERIOR	VARIACIÓN	SEMANA ACTUAL
Cordero lechal 10-12 kilos	5,75	0,15	5,90
Cordero pascual 12-15 kilos	4,95	0,10	5,05
Cordero grande 15-19 kilos	3,55	-	3,55

MERCADO DE MEDINA

	SEMANA ANTERIOR	VARIACIÓN	SEMANA ACTUAL
Cordero 10-12 kilos	4,64	-	4,64
Cordero 12-15 kilos	4	-	4
Cordero 15-19 kilos	3,48	-	3,48

GANADO PORCINO

MERCADO DE SEGOVIA

	SEMANA ANTERIOR	VARIACIÓN	SEMANA ACTUAL
Graso +120 kgs.	1,48	-	1,48
Normal	1,43	-	1,43
Lechones de 20 kgs.	39	-35	35,5

LONJA DEL EBRO

	SEMANA ANTERIOR	VARIACIÓN	SEMANA ACTUAL
Graso	1,42	-	1,42
Normal	1,43	-	1,43
Lechones de 20 kgs.	53,5	-	53,5

 Cidiana MOTOR

Concesionarios Oficiales JOHN DEERE:

- CIDIANA MOTOR SORIA Pol. Ind. Las Casas Parc. 40 - 975 213 144
- CIDIANA MOTOR SAN ESTEBAN DE GORMAZ (Soria) Carretera de Valladolid s/n - 975 350 167
- CIDIANA MOTOR BURGOS. Pol. Ind. Gamonal - Villamor - 947 485 972
- CIDIANA MOTOR TRESPADERNE (Burgos) Pol. Ind. La Nieta - 947 308 742
- CIDIANA MOTOR - SANTO DOMINGO DE LA CALZADA 26050 La Rioja Av. de Logroño n° 27- 941 340 338

 LEMKEN
The Agriculture Company

