



La producción de uva del Condado crece 25 % y supera 37 millones de kilos

La vendimia del Condado de Huelva se ha cerrado este año con una producción que se sitúa en 37,8 millones de kilos de uva, un 25 por ciento más que el año pasado, con un estado sanitario «bueno».

El presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva, Manuel Infante, ha precisado a Efe que las variedades blancas -cuya variedad predominante es la zalema- se han cosechado 36,9 millones kilos.

En las variedades tintas -cuya variedad predominante es la Syrah y la Tempranillo- se ha mantenido una producción similar a la del año anterior con un total de 920.317 kilos.

Así, la producción de este año de blancas y tintas se situaría en 37,8 millones de kilos de uva, frente a los 31.748.229 kilos de la vendimia anterior.

Estas cifras son las que se desprenden tras llegar a su fin la

recolección de la uva zalema (mayoritaria en la zona con un 95 % del total de la producción), así como el resto de variedades autorizadas, en las 19 bodegas adscritas al Consejo, que dieron por finalizada la vendimia el pasado 27 de octubre.

La presente campaña, según ha indicado Infante, ha sido «bastante atípica por las altas temperaturas que se registraron en el mes de julio que provocaron la parada vegetativa de la planta».

Esto hizo que «al principio hubiera cierta incertidumbre por el desarrollo de la misma, si bien al final estamos satisfechos porque se ha logrado aumentar la producción y la calidad es buena».

Hasta el momento se han calificado un total de 10.647.573 litros de vino blanco procedente de la Zalema, que presentan una graduación media de 10.5 °Be (nivel de concentración de azúcar en la uva que posteriormente se convertirá en alcohol en la fermentación del mosto o zumo de la uva), pH en torno a 3,60 y acidez de 4,10 g/l expresada en tartárico lo cual augura vinos para esta campaña de alta calidad.

La vendimia 2014 dio comienzo el pasado 28 de julio en el término municipal de Villalba del Alcor, con la variedad Moscatel y el 5 de agosto empezó la vendimia de las variedades tintas, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Cabernet Franc, en Bollullos Par del Condado y Rociana del Condado.

La vendimia de la variedad Zalema comenzó en Bollullos Par del Condado el 28 de septiembre y finalizó la misma el pasado 27 de octubre en la misma localidad.

(Foto de archivo/ Uva)