

## **La vendimia del Marco de Jerez empieza a dar tímidamente sus primeros pasos, con perspectivas muy positivas, tanto en calidad como en cantidad.**

**Los primeros lagares empiezan a prepararse para recibir la uva de los viñedos más tempraneros, ubicados en pagos muy concretos del interior. Las estimaciones de producción oscilan entre el 10 y el 15% con respecto a la campaña precedente, con un excelente nivel sanitario.**

**Martes, 30 de julio.** Con ocasión del pleno ordinario celebrado en el día de hoy, las organizaciones agrarias y los representantes de las bodegas han efectuado un análisis de la situación de cara a la próxima vendimia, que comienza ya a dar sus primeros -aunque aún muy tímidos- pasos. A lo largo de la presente semana está previsto que abra el primero de los lagares importantes del Marco y en la semana próxima se le unirá alguno más; aunque todo apunta a que la generalización de las actividades de vendimia no llegará hasta la segunda parte del mes de agosto.

En total se prevé que sean 33 las instalaciones autorizadas por el Consejo Regulador para recibir y procesar la uva procedente de los viñedos inscritos, cuya superficie total asciende a 6.873 hectáreas, prácticamente la misma que en la vendimia 2023. Como es habitual, la actividad empezará con la elaboración de los “pies de cuba” y con la molturación de la uva procedente de las viñas del interior, en las que se vayan alcanzado las graduaciones exigidas por la reglamentación de las denominaciones de origen. Recuérdese que la graduación mínima exigida reglamentariamente es de 10,5° Baumé, aunque lo habitual es vendimiar con niveles superiores de maduración.

Tras cuatro campañas consecutivas marcadas por la sequía, la mayor pluviosidad registrada en esta campaña va a ser un factor determinante en el aumento de las producciones. Aún sin llegar a alcanzar la media histórica de la zona -situada en los 600 litros- puede decirse que a lo largo del presente año agrícola ha llovido bastante y, sobre todo, que ha llovido bien. Las cantidades recogidas se han situado en una horquilla entre los 480 y los 550 litros por metro cuadrado, con un otoño y un invierno menos lluviosos de lo habitual, pero con una primavera en la que -entre finales de marzo y principios de abril- cayeron casi 200 litros de media. Estas aguas de primavera -unida a la capacidad retentiva de la humedad de nuestras tierras albarizas- han tenido un efecto muy positivo sobre las cepas, que posteriormente se han beneficiado de un verano relativamente suave, lo que ha permitido una maduración óptima del fruto.

También hay que decir que las enfermedades habituales de la zona han respetado este año a nuestras viñas, a excepción de algunos brotes de oidio en las zonas costeras, que han sido debidamente tratados, y algo de mosquito verde en los viñedos más cercanos al Guadalquivir. En todo caso, la permanente vigilancia y la atención de nuestros viticultores a estas circunstancias están asegurando un estado sanitario óptimo, prácticamente en todos los viñedos de la denominación.

El Consejo Regulador ha activado ya el operativo de vendimia para el control de la recolección y el transporte de la uva, para lo que se están repartiendo ya las guías de circulación a todos los viticultores inscritos, que suman casi 1.500 titulares y más de 2.000 explotaciones. Hay que recordar que todos y cada uno de los transportes a los lagares debe de ir amparado por este documento, en el que queda registrado tanto el origen de la uva y sus características como la bodega de elaboración de destino, en la que será procesada. Como es habitual, además de las labores de control y vigilancia realizadas por la propia institución y por la Fundación OECCA, el Consejo Regulador contará con la inestimable colaboración de la Guardia Civil para asegurar el cumplimiento de lo establecido en la reglamentación de las denominaciones y, en última instancia, para garantizar a los consumidores la autenticidad de los vinos y vinagres amparados por nuestras denominaciones.