

La DO Montilla-Moriles destaca la calidad inmejorable de su vendimia

Noticias

Las primeras variedades en recogerse serán aquellas que se utilizarán para elaborar los vinos jóvenes

El presidente de la Denominación de Origen Montilla-Moriles (provincia de Córdoba), Javier Martín, ha resaltado que este año la calidad de la uva "es inmejorable, excepcional", aunque calcula una reducción de entre el 15 y el 20 % de la producción respecto al último ejercicio.

El viernes de madrugada comenzaba "la primera vendimia europea", porque durante la noche -ha detallado Martín, en declaraciones a Efeagro-, es cuando mejor se recolectan las uvas, para que los racimos no sufran por la luz y por intenso calor del día. Se molturan inmediatamente después unos granos de los que saldrán los primeros vinos jóvenes del año, muy tempranos si se comparan con producciones de otras zonas vitivinícolas españolas o europeas. "Todo lo que se puede lo recogemos de noche", aunque agrega que no es factible realizar la vendimia nocturna en toda la superficie, muy amplia, que se extiende por unas 5.500 hectáreas.

De las viñas amparadas por la DO Montilla-Moriles dependen más de 7.000 familias de 18 municipios de la provincia, incluida Córdoba capital, que se vendimiarán hasta septiembre, ha precisado Martín. "Una de nuestras principales peculiaridades, es que esta uva que estamos recolectando ahora se convertirá en vino que se podrá beber ya en septiembre. Somos la primera Denominación de Origen de la Unión Europea (UE) que pueda hacer eso", ha subrayado el presidente.

Las primeras variedades en recogerse serán aquellas que se utilizarán para elaborar los vinos jóvenes, como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel para, posteriormente, vendimiar las uvas tintas -la autóctona Pedro Ximénez, la más tardía-.

Entre los factores distintivos de estas uvas de la variedad Pedro Ximénez, ha remarcado que éstas se disponen en capachos para secarlas al sol y se les va dando la vuelta hasta que se convierten en pasas, de modo que pueda molturarse y obtener el preciado vino, "que sólo se produce aquí", en Montilla-Moriles.

De hecho, otras denominaciones, como Jerez, que comercializan caldos a partir de esta variedad, compran cada año a las bodegas de Montilla-Moriles este vino y lo maduran durante dos años en sus barricas para poder comercializarlo después. Ha resaltado el esfuerzo de las bodegas por incrementar cada año las ventas de vino embotellado frente al granel, para "crear marca" y valor añadido: "Se está haciendo una apuesta muy firme".

La internacionalización es su principal caballo de batalla de cara al futuro, puesto que las ventas exteriores apenas representan ahora el 15 % del total, ha concretado el presidente.

Y es que, en su mayoría, se sigue consumiendo en Córdoba. Entre los mercados con mayor proyección de futuro, el sector tiene entre sus clientes a China y Japón y, así, "los mercados asiáticos están respondiendo de forma muy favorable".

Por otra parte, "hay un producto estrella (en la zona) que esperamos que tenga una magnífica acogida en los mercados exteriores, fundamentalmente los asiáticos, que son los vinagres", amparados por un Consejo Regulador propio, que también preside Martín.

Redacción