

Condado de Huelva empieza la vendimia de variedad Zalema que representa el 90% de su producción



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

Noticias

Se espera que la vendimia se prolongue durante algo más de un mes y que el rendimiento por hectárea de vid sea este año mayor que el pasado

Las bodegas adscritas a la Denominación de Origen Condado de Huelva han comenzado esta semana **la vendimia de la Zalema -variedad autóctona de la zona con la que se crean los vinos blancos generosos-, que supone el 90 por ciento de la producción anual de esta zona vitivinícola.**

Según ha explicado el técnico del Consejo Regulador de la DO Carlos Ibáñez, la recolección comenzó ayer en Bollullos del Condado y en los próximos días se irán sumando, de forma progresiva, el resto de municipios. Se espera, según Ibáñez, que la vendimia se prolongue durante algo más de un mes y que el rendimiento por hectárea de vid sea este año mayor que el pasado. "Prevemos que la producción sea este año mayor que el anterior, pasando de los 25 millones de kilos de 2013, a los 30 millones que esperamos para este año", ha indicado.

Asimismo, ha destacado que se prevé que el fruto goce de una "gran calidad" debido a que se ha visto beneficiado de las condiciones climáticas favorables de la primavera y el mes de julio, con temperaturas frescas. En la actualidad, ha apuntado, el estado sanitario del fruto en la cepa es muy bueno, ya que no ha habido afección de plagas ni de enfermedades de ningún tipo.

Hasta ahora se estaban recolectando variedades que apenas si suponen el 5 o 10 por ciento de la producción total del Condado de Huelva, las variedades tintas y la blanca moscatel. La producción total del Condado de Huelva alcanzó la pasada vendimia los 25 millones de kilos, lo que supuso un 18% menos que en 2011.

Redacción