

La producción del Condado Huelva crece un 30% y supera los 31 millones de kilos de uva



Noticias

La producción de este año de blancas y tintas se situaría en 31.748.229 kilos de uva, frente a los 24.436.878 kilos de la vendimia anterior.

La vendimia del Condado de Huelva se ha cerrado este año con una producción que se sitúa en 31,7 millones de kilos de uva, un 30 % más que el año pasado, con un estado sanitario "muy bueno".

Así lo ha dado a conocer en un comunicado el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva, precisando que las variedades blancas -cuya variedad predominante es la zalema- se han cosechado 30.785.082 kilos.

Respecto a las variedades tintas -cuya variedad predominante es la Syrah y la Tempranillo- aumenta también la producción aunque no de forma tan acentuada, con: 963.147 kilos, un 7 % más respecto a 2013.

Así, la producción de este año de blancas y tintas se situaría en 31.748.229 kilos de uva, frente a los 24.436.878 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 nuestra 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 8 de octubre.

La presente campaña se ha visto caracterizada por condiciones climatológicas adecuadas para que el proceso de maduración haya producido uvas de calidad.

Esto ha supuesto que **los mostos obtenidos presenten una graduación media de 11,5 °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 3,70 y acidez de 4,50 g/l expresada en tartárico** lo cual augura vinos para esta campaña de alta calidad.

Además la tónica general ha sido la de ausencia de plagas y enfermedades, lo que se ha visto reflejado en el estado sanitario de la uva.

El inicio de la vendimia 2014 dio comienzo el pasado 28 de julio en el término municipal de Villalba del Alcor, con la variedad Moscatel, con un estado sanitario muy bueno.

A continuación, el 11 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 1 de septiembre y finalizó la misma el pasado 8 de octubre en la misma localidad. Está variedad representa el 95 % del total de las uvas cosechadas.

Redacción