

La DO Sierra Cazorla asegura que las altas temperaturas no han afectado al fruto



Noticias

Los primeros análisis vaticinan una cosecha notable si las condiciones fuesen favorables en los próximos meses.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de aceite 'Sierra de Cazorla' asegura que las altas temperaturas de mayo no han afectado a la floración del olivo de la campiña y que los primeros análisis de campo vaticinan una cosecha notable si las condiciones de los próximos meses fuesen favorables.

Los análisis realizados por los técnicos de la DO han confirmado que en la zona de menor altitud de la comarca Sierra de Cazorla ya se puede apreciar el cuajado del fruto y que éste no ha sufrido importantes daños, según informa en un comunicado el secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'Sierra de Cazorla', Emilio Tíscar.

Asimismo, en las zonas de mayor altitud, donde está situado el olivar de montaña, "el olivo aún no ha pasado al siguiente estado fenológico y continúa en proceso de floración, por lo que aún no se puede dar un pronóstico seguro en este instante de las consecuencias para esta zona, aunque tampoco se espera una importante afectación".

Respecto al aforo de cosecha, Tíscar ha apuntado que, aunque hasta finales de junio no se podrán facilitar las primeras previsiones, "se espera una cosecha notable, superior a la del pasado año, con la principal restricción de la meteorología además de los propios condicionantes de la escasez de lluvias del invierno y la primavera."

En esta línea, ha manifestado que "debemos de tener en cuenta los problemas de un año agrícola muy seco y que las altas temperaturas previsibles para los próximos meses, pueden tener unos efectos muy negativos sobre el desarrollo del olivo y el fruto".

Redacción