

La primera vendimia de Europa arranca en la "caldera" cordobesa



Noticias

La vendimia nocturna pretende que la uva llegue al lagar con la temperatura más fresca posible

La primera vendimia de Europa, que arrancó en tierras cordobesas el pasado 22 de julio, vive una de las cosechas más lentas en cuanto a producción por las altas temperaturas que soportan las tierras albarizas de los vinos de Córdoba y de Montilla Moriles, una auténtica "caldera".

Incluso los vendimiadores de espalderas que inician su jornada con la luz de la luna tiene que aguantar las altas temperaturas. El despertador de Juan Manuel Centella, gerente de Recliva, suena a las doce de la noche, hora en la que empieza su jornada laboral rumbo a las fanegas de viñas de la Campiña cordobesa, el lugar en el que arranca la vendimia europea.

Un equipo de Efe acompañó a Centella en una peonada bajo la impresionante luna llena de la campiña cordobesa. En tierras de cepas para vino tinto de la tierra de Córdoba, Centella explica que "la vendimia nocturna pretende que la uva llegue al lagar con la temperatura más fresca posible", algo bastante complicado en el interminable estío cordobés de alertas meteorológicas. "Este año las temperaturas tan altas y alargadas en el tiempo son desmesuradas", ya que Córdoba lleva un mes sin bajar de los 40 grados de día y 30 de noche.

Esta calima "está afectando fundamentalmente a la producción de la uva, estamos sufriendo una merma de más de un 30 por ciento según lo esperado en la recolección por estas fechas con respecto a otros años" explica Centella, un gran entendido del campo, profesión a la que lleva dedicado toda su vida por lo que ostenta el cargo de presidente sectorial de la viña en Asaja Córdoba.

Centella ha vivido la transformación del campo en primera persona y se muestra contrario a la imagen de dureza que estigmatiza la profesión de agricultor por los estereotipos de antaño porque explica que desde la puesta en marcha de los planes de reestructuración del olivar en Andalucía, más de la mitad de campo cordobés está mecanizado.

Algo que no considera negativo -a pesar de que una vendimiadora ahorra cien puestos de trabajo- en espaldera, modalidad que permite la mecanización de la recolección donde las máquinas "ahorran costes al agricultor, pero también aportan confort al trabajador que solo tiene que controlar informáticamente el aparato y además recoge rápidamente la uva justo en su punto óptimo de madurez", comenta Centella.

Una vendimiadora de última generación que Recliva S.L. ha estrenado en Córdoba este año cuenta con una mesa de selección, esto es, un sistema que recoge el fruto exclusivamente y separan absolutamente todas las impurezas para que la producción llegue al lagar directas a los tolvos para ser prensadas a la espera de la fermentación para llevar ya el vino a la bodega.

Un proceso que, gracias a la particularidad única de la uva en Córdoba, no necesita la adición de alcohol artificial pues la tierra caliza y la variedad del fruto hacen que los vinos cordobeses produzcan el alcohol de manera completamente natural.

La empresa de servicios de Centella arrancó sus máquinas en Córdoba el 22 de julio con la recogida

de uva para los vinos jóvenes, recolección que ahora está en el fruto para tinto hasta que se vendimie la uva autóctona, la Pedro Ximénez, joya de la D.O. Montilla Moriles para continuar recogiendo en la zona de Rueda, Rivera del Duero y concluir cerca de la frontera de Portugal.

Después, llega la poda hasta febrero, cuando hay que esperar a la primavera para que la uva vuelva a crecer en los viñedos centenarios de Córdoba.

Efeagro