



La nueva vendimia llega al Marco de Jerez con algo de retraso y con un grado importante de afectación del mildiu.

Las temperaturas relativamente suaves y la ausencia de levante confirman un ligero retraso con respecto a las vendimias de años anteriores, en una campaña marcada por las abundantes lluvias y una incidencia desigual pero importante del mildiu.

Jerez de la Frontera, 31 julio de 2025. Tras la reunión mantenida por el pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen en el día de hoy, se confirma un retraso generalizado del estado fenológico de la uva que apunta a un comienzo de la vendimia a partir de la segunda semana de agosto. Eso sí, siempre pendientes de la climatología y de la posible aceleración de la maduración en el caso de una mayor presencia de los vientos de levante.

Tanto el operativo del Consejo Regulador como los más de treinta lagares que está previsto que operen en la próxima vendimia ultiman en estos días los preparativos para que todo esté listo cuando la uva presente condiciones perfectas para su recolección. Con las pequeñas oscilaciones fruto de cambios de última hora, la superficie total inscrita para la que se han emitido guías de circulación asciende a fecha de hoy a 6.865 hectáreas, lo que supone una superficie similar a la de la pasada campaña.

Como es habitual, la actividad empezará con la elaboración de los “pies de cuba” y con la molturación de la uva procedente de las viñas del interior, en las que se vayan alcanzado las graduaciones exigidas por la reglamentación de las denominaciones de origen. Recuérdese que la graduación mínima exigida por los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen es de 10,5° Baumé, aunque lo habitual es vendimiar con niveles superiores de maduración.

Como novedad, este año se reforzarán los controles tanto en campo como a pie de lagar, para garantizar la recogida de la uva siempre dentro de los niveles de madurez reglamentarios. Además, los controles habituales que realizan los lagares de la graduación y del nivel sanitario de la uva servirán para que el Consejo Regulador lleve a cabo un ensayo de trazabilidad de los mostos, de manera que en futuras vendimias estos puedan igualmente ser objeto de calificación en base a su calidad.



Disfruta el vino con moderación.



En términos climatológicos, la campaña ha venido marcada por una pluviosidad muy superior a lo que ha venido siendo habitual en los últimos años, aunque bastante desigual dependiendo de la zona: entre 750 y hasta 900 litros por metro cuadrado en determinados pagos, frente a los 600 litros de media histórica. Las lluvias se concentraron en octubre y en marzo, si bien hubo un último episodio en el mes de mayo cuyas consecuencias no fueron totalmente positivas. Los altos niveles de humedad y las temperaturas relativamente suaves constituyeron las condiciones perfectas para el mildiu.

Esta enfermedad originada por el hongo plasmopara vitícola ha afectado de forma desigual a numerosos pagos de nuestras denominaciones de origen, estimándose una incidencia sobre la producción inicialmente prevista en el entorno del 30 %. Hay que señalar no obstante que el efecto del mildiu sobre la cosecha es exclusivamente de carácter cuantitativo, puesto que los racimos afectados se secan, sin que ello tenga incidencia alguna sobre la calidad del resto de la producción de la planta.

En definitiva, si las perspectivas a principios de la primavera -y como consecuencia de las abundantes lluvias- eran las de una cosecha similar a la del pasado año, esta enfermedad de la vid (que está afectando este año de forma generalizada a todos los viñedos de Andalucía) obliga a rebajar las expectativas. Adicionalmente, durante los próximos días habrá que estar muy atentos a la evolución de las condiciones meteorológicas: el menor número de racimos y la ausencia de vientos de levante presentan un cierto riesgo en el caso de racimos excesivamente prietos, que podrían dar lugar a episodios de botritis.

En definitiva, todo listo ya para una nueva vendimia que -como todas- presenta retos específicos para los viticultores y con la que culminará todo un año de cuidados y desvelos, para dar lugar al fruto con el que se iniciará el largo proceso de elaboración de los vinos y vinagres de nuestras denominaciones de origen.

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2020 se inició el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.



Disfruta el vino con moderación.



Desde hace 4 años, el objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P. ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

Las D.O. Vinos de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumieron, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potencia el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.

CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" Y "MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA"

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.

Para más información

QMS Comunicación - 913431286/87

Laura Palacio

laurapalacio@qmscomunicacion.com

690 65 05 98

Julia Cortés

juliacortes@qmscomunicacion.com

669 670 893



Disfruta el vino con moderación.