

ECONOMÍA

Comienza esta semana la vendimia en la D. O. Somontano y se alargará hasta mitad de octubre

● El Consejo Regulador espera cosechar más de 19 millones de kilos de uva. Hoy iba a empezar ya la bodega Sommos pero podría posponerlo por la previsión de lluvias

BARBASTRO. La vendimia en la Denominación de Origen Somontano comenzará en la penúltima semana de agosto, como viene siendo tradicional, con unas buenas perspectivas por parte del Consejo Regulador de la D. O. altoaragonesa. El ente vitivinícola confía en superar los 19 millones de kilos de uva, por encima de los 18,7 millones recolectados en la pasada campaña y que obtuvieron la calificación de la añada de 'muy buena'.

La ausencia de lluvias está teniendo consecuencias en la disminución del grano pero no está afectando al estado del viñedo. El descenso de temperaturas de los últimos días ejerce como contrapunto a la ola de calor registrada este verano, por lo que, según los técnicos de la D. O. Somontano, la uva se encuentra en «buen estado de salud», aunque el grano es más pequeño de lo habitual.

Oscar Torres, director de Certificación de la D. O. Somontano, señala que el viñedo «ha estado bastante bien hasta ahora. Lleva más de veinte días sin llover y eso se nota, aunque hay buena floración y buen cuajado. Pero las temperaturas de finales de julio con más de 40 grados han provocado que el grano sea más pequeño que el habitual. Si no llueve habrá mermas en el grano, aunque que tengamos noches frescas es lo que mejor nos puede pasar».

Las vendimias comenzarán con las variedades de maduración más temprana, las uvas blancas (chardonnay y gewuztraminer), así como la tinta merlot.

Sommos será la primera gran bodega en iniciar la vendimia. Esta noche pensaban ya recolectar la variedad gewuztraminer, pero podrían posponerlo por la previsión de lluvias que hay para mañana. La bodega, propiedad del grupo



Imagen de archivo de Sommos, de la D. O. Somontano, que tradicionalmente vendimia ya en agosto. J. L. PANO

Costa, espera cosechar 3.200.000 kg, entre viñedo propio (2.000.000 kg) y proveedores (1.200.000 kg). El director técnico y enólogo José Javier Echandi confía en que la climatología aporte algo de lluvia para paliar la racha de sequía, más acuciante en el viñedo de secano. «Si bien es cierto que a principio de la temporada las expectativas eran muy buenas, con la sequía que estamos soportando esta vendimia hay bastante incertidumbre con lo que pueda pasar con los viñedos de secano. Aún estamos confiados en que llegue alguna lluvia y podamos completar el ciclo de maduración más tranquilos», explica. Respecto a la calidad de la uva blanca, y según

las primeras salidas a viñedo, desde Sommos observan una muy buena calidad en chardonnay y gewuztraminer en sus parcelas de Torre Salas. En cuanto a la uva tinta, es pronto para determinar la calidad, «pero nos gusta lo que vemos en merlot y cabernet con racimos muy sueltos y en tempranillo y syrah, con menores tamaños de baya, lo que nos hace pensar en un año de concentración de color y aromas, ideal para nuestros vinos de más alta gama».

«A priori también esperamos una vendimia adelantada en todas las variedades, y posiblemente mas corta, aunque esto dependerá de la climatología de septiembre», cuenta el enólogo. A

Sommos, según las previsiones de la D. O. Somontano, le seguirá Bodega Pirineos y en los sucesivos días el resto de bodegas. A comienzos de septiembre estarán todas realizando trabajos de recogida, en los que intervienen algo menos de un millar de personas dado el avance de la vendimia mecanizada (la D. O. Somontano cuenta con 370 viticultores, el personal de bodega ronda los 300 empleados directos, más la contratación de temporeros).

Las tareas de vendimia se prolongarán hasta mediados de octubre, cuando finalice la cosecha en los viñedos de mayor altura, en la Ribagorza.

En cifras, la Denominación de

LAS CUATRO D. O.

120

En Aragón. Las previsiones de las cuatro denominaciones rondan los 120 millones de kilos, más de 60 millones menos que el pasado año, cuando se cosecharon, en conjunto, más de 183 millones de kilos de uva.

EL CALENDARIO

En septiembre, la denominación más grande y antigua de Aragón, Cariñena, empezará la recolección de una cosecha de unos 66 millones de kilos de uva. Le seguirá a mitad de mes Campo de Borja, que espera vendimiar unos 24 o 26 millones de kilos.

En octubre. Como cada año, la D. O. más tardía será Calatayud, que espera una «buena producción» con unos 14 millones de kilos de uva.

Origen Somontano posee 4.000 hectáreas de viñedo en los que se cultivan 15 variedades, algunas autóctonas como el alcañón, parralera, moristel, así como las más conocidas (chardonnay, merlot o cabernet) que fueron introducidas hace más de cien años por la bodega Lalanne, mucho antes de que se constituyera la D. O.

15,5 millones de botellas

Las 32 bodegas elaboran 268 etiquetas de vino que se venden prácticamente por todo el mundo. El pasado año las ventas rondaron los 15,5 millones de botellas de vino, una tendencia que permanece estable en los últimos años.

JOSÉ LUIS PANO

El CITA investiga la mejora de la productividad de la borraja

El proyecto se centra en obtener semillas de calidad y más resistentes para paliar el descenso de estos últimos años

ZARAGOZA. El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) coordina un proyecto sobre la sostenibilidad y mejora de la productividad de la borraja, según informó el Gobierno aragonés.

En España el cultivo de la borraja se centra casi exclusivamente en el Valle Medio del Ebro, concretamente en Zaragoza, La Rioja y Navarra. Desde el verano de 2015 en Zaragoza se ha experimentado un grave descenso de entre el 20% y el 80% de la productividad en las explotaciones dedicadas a la borraja que está afectando seriamente su cultivo. Esto supone que en estos cuatro años la rentabilidad de la borraja prácticamente se ha reducido a la mitad. El primer

aspecto del cultivo de la borraja que es necesario resolver es la obtención de la semilla de calidad y de nuevas variedades de borraja que incorporen resistencias a las posibles enfermedades que están afectando al cultivo.

Ana María Sánchez y Cristina Mallor, investigadoras de la Unidad de hortofruticultura del CITA, se encargarán de la innovación varietal a través de la selección y mejora, utilizando, entre otros, los materiales conservados

en el Banco de germoplasma hortícola del CITA. Junto con ellas participa en el proyecto el investigador Joaquín Aibar, del departamento de Ciencias Agrarias y del Medio Natural de la Escuela Politécnica Superior de Huesca.

El grupo de cooperación lo integran las empresas Hermanos Mené y Viveros Flores Aznar, que son los beneficiarios, la Asociación de hortelanos y productores de Zaragoza, la Sociedad cooperativa agraria San Lamberto, el CI-

TA, la Universidad de Zaragoza (Escuela Politécnica Superior de Huesca), la agricultora Ivana Rebollo y el minorista del sector hortofrutícola Manuel Granel.

Este proyecto cuenta con una subvención de 118.040 euros correspondiente a la convocatoria de 2019 del Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020, cofinanciado por los Feader y la comunidad aragonesa en un 80% y un 20% respectivamente.

HERALDO