



RESUMEN GENERAL AÑO 2005

CLIMATOLOGÍA

Una vez finalizado el ciclo anterior, deben destacarse las continuas nieblas que durante los meses de noviembre, diciembre y enero se registraron en toda la zona. En cuanto a la pluviometría de esta época del año, cabe subrayar su escasez, registrándose únicamente una cuarta parte de la precipitación de un año tipo y concentrándose ésta principalmente en el mes de noviembre. En cuanto a las temperaturas, puede resaltarse que la Denominación de Origen padeció durante los meses de enero y febrero uno de los inviernos más duros de los últimos 40 años, con mínimas registradas de hasta $-15,8$ °C, sucediéndose las bajas temperaturas durante un prolongado periodo de tiempo.

La primavera comenzó como una continuación del invierno con marcada escasez de lluvias y temperaturas mínimas de consideración, pese a que las medias se ajustaron a las de un año normal. Cabe destacar los fuertes vientos registrados durante la segunda y tercera semanas del mes de junio, coincidiendo con el estado fenológico de floración.

El verano, por su parte, se caracterizó por ser seco y caluroso, destacando tan solo las lluvias registradas durante la segunda semana de agosto en algunas localidades.

Ya cerca de la recogida de la uva deben destacarse las temperaturas mínimas registradas durante las noches del 19 y 20 de septiembre con temperaturas de hasta $-3,6$ °C en algunas zonas, viéndose especialmente afectadas por este fenómeno las plantas situadas en las situaciones geo-topográficas más desfavorecidas.

CICLO VEGETATIVO

Las bajas temperaturas registradas al inicio de la primavera retrasaron la brotación de la vid alcanzándose en la zona de producción el estado



fenológico de punta verde “C” aproximadamente hacia el día 28 de abril. No obstante, las buenas condiciones registradas durante el mes de mayo permitieron un adecuado desarrollo de los ramos.

El momento fenológico de floración “I” por su parte, se produjo entre la segunda y tercera semana de junio, adelantándose una media de 13 días respecto del año anterior.

En cuanto al envero, momento fenológico “M”, se situó entre la segunda y tercera semana del mes de agosto, no produciéndose éste de manera uniforme en la zona, sino que podríamos considerarlo como irregular.

Finalmente, en cuanto a la fase de maduración de las bayas, ésta se vio condicionada en numerosas parcelas por las altas temperaturas y la escasez de agua, fenómenos que marcaron una acelerada madurez fisiológica (azúcares y acidez), pero que se vio separada en un primer momento de la -tan deseada- madurez fenólica.

Poco a poco, el descenso de las temperaturas nocturnas y las fuertes diferencias de temperatura registradas entre el día y la noche desde primeros de septiembre lograron el efecto de acelerar la maduración fenólica, normalizando el proceso de maduración de la uva y logrando equilibrar el fruto a su entrada en los lagares.

El siguiente cuadro expresa, en una serie de parcelas recogidas de Oeste a Este de la Denominación de Origen, las fechas en las que se produjeron los principales momentos fenológicos, comparándolas con las del año precedente.

POBLACIÓN	FENOLOGÍA					
	BROTACIÓN (C)		FLORACIÓN (I2)		ENVERO (M2)	
	2004	2005	2004	2005	2004	2005
OLIVARES DE DUERO	26/04	29/04	18/06	10/06	25/08	19/08
PESQUERA DE DUERO	28/04	29/04	14/06	14/06	20/08	05/08
SAN MARTÍN RUBIALES	26/04	30/04	22/06	15/06	24/08	18/08
ROA	05/05	29/04	22/06	11/06	21/08	10/08
ARANDA DE DUERO	30/04	30/04	22/06	11/06	21/08	10/08
QUINTANA DEL PIDIO	25/04	29/04	22/06	14/06	18/08	10/08
QUEMADA	05/05	28/04	23/06	13/06	18/08	10/08
PEÑARANDA DE DUERO	05/05	28/04	20/06	14/06	19/08	10/08



CASTILLEJO ROBLEDO	03/05	29/04	23/06	14/06	25/08	10/08
--------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

DAÑOS PRODUCIDOS POR ACCIDENTES CLIMÁTICOS

HELADAS DE INVIERNO: Se registraron daños en algunas viñas de la Denominación de Origen debidos a las extremas temperaturas mínimas registradas en el periodo invernal provocando brotaciones tardías en determinados planteles.

HELADAS DE PRIMAVERA: Se produjeron daños puntuales en algunas parcelas, afectando principalmente a las plantaciones situadas en situaciones topográficas más expuestas y, especialmente, en los términos municipales de Zazuar, Quemada, Hontoria de Valdearados, Baños de Valdearados y Peñaranda de Duero. En términos generales, las plantas se recuperaron adecuadamente, por lo que el efecto final fue de escasa importancia.

HELADAS DE OTOÑO: En este apartado consideraremos las heladas que tuvieron lugar entre las noches de los días 19 y 20 de septiembre, comprendidas entre los -1,4 y los -3,6 °C. Las vides con mayor grado de afectación fueron las situadas en las cotas más bajas, las de menor edad y aquellas con una situación de estrés acentuada como consecuencia de la sequía. Los daños se centraron fundamentalmente en la pérdida de parte de la superficie foliar.

PEDRISCO: En este apartado debe destacarse únicamente el pedrisco que afectó a parte del término municipal de Fuentelisendo el lunes 16 de mayo. En este caso, la recuperación de las cepas fue la adecuada.

VIENTO Y FENÓMENOS TORMENTOSOS: En este sentido cabe tener en consideración la incidencia de los mismos sobre el cuajado, ya que al coincidir durante dicho momento fenológico en las semanas segunda y tercera de junio, elevaron los corrimientos de flores en los racimos.

SEQUÍA: La escasez de precipitaciones a lo largo de todo el ciclo, junto con las altas temperaturas registradas especialmente durante el verano y en la época de maduración, han provocado una deficiente reserva de agua útil en el suelo,



resultando en síntomas de estrés hídrico, por lo general leves, en numerosas parcelas de la Denominación de Origen.

ESTADO SANITARIO

En líneas generales puede hablarse de una campaña con una incidencia prácticamente nula de enfermedades. No obstante, cabe realizar las siguientes apreciaciones:

ENFERMEDAD DE PETRI: Se hace necesario el seguimiento y pronta identificación de esta enfermedad producida por hongos de madera que se está acentuando en los viñedos jóvenes de nuestra zona. A este respecto, consideramos de vital importancia la compra de plantas certificadas y recomendamos el análisis de las mismas antes de la plantación, así como extremar las precauciones durante la poda. (Boletín vitivinícola número 18).

CLOROSIS: La incidencia de clorosis durante la presente campaña se ha visto levemente incrementada en zonas en las que normalmente dicha fisiopatía no se produce debido, sobre todo a la escasez de precipitaciones. Como norma general, se hace necesario en estas parcelas un adecuado control de la carga y la aplicación de correctores a fin de lograr uva de la máxima calidad.

EUTIPIOSIS Y XYLOTRECHUS ARVÍCOLA: Siguen observándose focos de ambas afecciones debido a su difícil erradicación. Una vez más, se debe incidir en la necesidad de extremar las precauciones durante la poda (limpieza de utensilios y cortes, utilización de mastic, etc.), así como en la recomendación de quemar los restos de poda de las parcelas afectadas. (Boletines vitivinícolas números 10 y 15).

OIDIO: Durante esta campaña la incidencia de esta enfermedad ha sido prácticamente nula. No obstante, dado el carácter endémico de dicha enfermedad en numerosas parcelas, conviene estar vigilante ante la misma para la siguiente campaña. (Boletín vitivinícola número 3).



VENDIMIA

La cantidad de uva recogida - reflejada en la siguiente tabla-, ha sido inferior a la de la campaña precedente, situándose la media absoluta de la zona en 3.208 Kg/Ha.

<u>VARIEDADES</u>	<u>PRODUCCIÓN (Kg.)</u>
TOTAL TINTAS	62.648.703
TOTAL BLANCAS	1.627.476
TOTAL GENERAL	64.276.179

En cuanto a las características cualitativas de la uva durante esta campaña, podemos hablar de una materia prima que, si bien al principio el proceso de maduración se encontraba desequilibrado en cuanto a las maduraciones fisiológica y fenólica, posteriormente se aceleró la segunda hasta lograrse unas cotas adecuadas. La maduración azucarada, por su parte, ha sido óptima, mientras que la acidez total se ha situado en cotas inferiores a las habituales. En cuanto a las características cromáticas, el color ha sido suficiente, no obstante ha sido necesario un buen trabajo en bodega a fin de afianzarlo en los estándares habituales de calidad de los vinos de la D.O. Ribera del Duero.

