

La verema del Penedès afevorida per la climatologia

La DO Penedès preveu una verema de gran qualitat gràcies a la bona pluviometria de la primavera. La baixada de les temperatures dels darrers dies permetran una maduració més lenta del raïm i una collita més espaiada en el temps



Després de 3 anys on la sequera va fer que la verema a la DO Penedès s'avancés a dates mai vistes -molts cellers i agricultors van començar la collita a finals de juliol- la bona pluviometria de la primavera, juntament amb la baixada de les temperatures dels darreres dies, fan preveure una verema de bona qualitat i amb una maduració del raïm excel·lent.

Després d'unes setmanes amb cops de calor, el retrocés de les temperatures ha permès que el cicle de maduració sigui més lent i que la verema pugui desenvolupar-se en les properes setmanes de forma tranquil·la. La combinació d'un any on la pluja i la calor han marcat la climatologia de la zona, ha fet que els viticultors hagin realitzat més tractaments per a combatre els fongs. Tot i així, no ha suposat un problema a la DO Penedès, que preveu una afectació de menys del 8%.

Bona maduració i alta qualitat

"Calculem que a dia d'avui hi han 8-9 cellers que han iniciat la verema dels 120 que formen part de la denominació d'origen", ha explicat el director de la DO Penedès, **Francesc Olivella**, que també ha destacat la influència de les pluges que han caigut al territori, especialment durant la primavera: "La fruita necessita una pluviometria adequada per a desenvolupar-se i madurar en bones condicions. Enguany s'han complert aquestes condicions, cosa que permetrà obtenir raïms amb una bona acidesa i, posteriorment, uns vins amb major recorregut, més aromàtics, afruitats i de major qualitat".



Collint raïm al Penedès. Foto: Cedida.

Els cellers coincideixen en afirmar que enguany la verema serà molt més espaiada en el temps. El responsable de vinya del celler Gramona, **Roc Gramona** ha recordat que durant l'any passat "en poques setmanes vam haver de collir la majoria del raïm per la forta calor i la sequera que havia caracteritzat els mesos previs". La baixada de temperatura dels últims dies, ha permès que el raïm maduri a bon ritme i que la collita no s'hagi de fer de manera tant compacte.

Gramona va iniciar la verema la setmana pasada i actualment cullen les varietats Chardonnay i Pinot Noir. Al celler Albet i Noya -situat a major alçada- preveuen iniciar la verema en els propers dies. "Actualment estem molt pendents dels controls de qualitat del raïm per a iniciar la collita. La concentració de pluges dels darrers dies i la baixada de les temperatures ha fet que els nivells de sucre del fruit encara no estiguin en les condicions òptimes", ha explicat **Martí Albet**, responsable de vinya del celler.

El míldiu, un dels protagonistes del 2018



Després d'uns anys de sequera on el míldiu va passar gairebé desapercebut, enguany les pluges de la primavera i les altes temperatures registrades els darrers mesos, han fet que els viticultors haguessin de concentrar els seus esforços en prevenir l'afectació d'aquest fong al cep. Des dels cellers han destacat que les tasques preventives i els tractaments per a donar vigor i resistència a la vinya, han fet que l'afectació hagi estat mínima.

La pluja també ha fet que enguany es tornin a recuperar les xifres sobre quantitat de raïm collit per hectàrea. Les darreres veremes, els kilograms recollits havien baixat per la poca pluviometria. Tot i així, els cellers afirmen que els ceps encara s'estiguin recuperant dels darrers tres anys de sequera. Des de la DO Penedès es calcula que la verema 2018 finalitzarà a mitjans del mes d'octubre, amb les varietats més tardanes com la Parellada. D'aquesta manera es normalitzen les dates d'inici i final de la collita, després de 3 anys on la verema es va avançar una mitjana de 15 dies.