



## RESUMEN GENERAL AÑO 2004

### CLIMATOLOGÍA

Coincidiendo con el final de la vendimia 2003, se produjo un descenso de temperaturas, así como un importante incremento de las precipitaciones. Durante los meses siguientes, tanto temperaturas como precipitaciones se ajustaron a la media de un año normal para la zona, pero con la salvedad de destacar la ausencia de temperaturas mínimas extremas de consideración, especialmente durante el mes de Enero, dado que éste es habitualmente el más frío del año en la zona. El final del invierno se prolongó durante los meses de Marzo y Abril con temperaturas que se situaron en valores anormalmente bajos para esa época del año. Además, el mes de marzo se caracterizó por presentar una alta pluviometría respecto a la habitual en un año normal, llegándose a registrar hasta 80 l/m<sup>2</sup>.

Ya bien entrada la primavera, durante la primera quincena del mes de Mayo continuaron las bajas temperaturas, alcanzándose datos de -4,3°C la noche del 7 al 8 de Mayo en algunas zonas puntuales y una media de -2°C en la Denominación. Finalmente, la climatología se normalizó en la siguiente quincena produciéndose por fin una subida progresiva de las temperaturas. Durante el mes de Junio las temperaturas se mantuvieron altas, aunque es importante resaltar los fuertes vientos registrados a mediados de mes acompañados por tormentas esporádicas, por su parte, Julio fue seco y caluroso siendo algo más bajas de lo habitual las temperaturas durante el mes de agosto y registrándose precipitaciones puntuales hacia mediados de mes.

Durante el mes de Septiembre predominó el tiempo seco y soleado con la excepción de los días 5 y 9 en los que se produjeron varias tormentas de consideración acompañadas de pedrisco en diferentes términos municipales. El tiempo seco se mantuvo hasta mediados de Octubre, momento en que la aparición de las lluvias hizo que se prolongara la vendimia aunque la mayor parte de la uva se encontraba para entonces en las bodegas.



## CICLO VEGETATIVO

Las bajas temperaturas registradas durante la primavera retrasaron de forma muy significativa el comienzo de la brotación, hasta el punto de que cuando se produjeron las heladas de Mayo anteriormente referidas, muchas yemas se encontraban en los estados fenológicos de B y C.

La subida progresiva de las temperaturas a partir de la segunda quincena de Mayo, junto con la buena reserva hídrica presente en el suelo aceleró la elongación de los pámpanos haciéndose palpable un rápido desarrollo de los mismos.

La desigualdad de estados fenológicos existente anteriormente en las diferentes zonas de la Denominación de Origen remitió posteriormente, alcanzándose la floración de una forma generalizada aproximadamente hacia el 20 de Junio.

El desarrollo de la planta durante el verano se demostró vigoroso con un intenso color verde y buen desarrollo de ramos, no mostrándose, salvo casos excepcionales, síntomas de sequía.

El proceso de maduración, debido a la benigna climatología del mes de Septiembre, se realizó de forma óptima y en fechas habituales, pese a llegar a fechas cercanas al envero con un ligero retraso.

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.

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



REJAS DE SAN ESTEBAN	05/05	23/06	25/08
----------------------	-------	-------	-------

## DAÑOS PRODUCIDOS POR ACCIDENTES CLIMÁTICOS

**HELADAS DE PRIMAVERA:** Se registraron daños primarios que oscilaron entre el 10 y el 40% en distintas zonas de la Denominación, especialmente en los términos municipales de Pesquera de Duero, Peñafiel, Valbuena de Duero, Pedrosa de Duero, Boada, Fuentelcésped, Zazuar, Quemada y Peñaranda de Duero. No obstante, la posterior brotación de las cepas fue correcta, recuperándose en buena medida las plantas de estos daños.

**PEDRISCO:** El sábado 1 de Mayo se registró un pedrisco que barrió parte de los términos municipales de Peñafiel, Pedrosa de Duero, Boada de Roa y Roa y, aunque las yemas en su mayoría no habían brotado, causó daños significativos de hasta un 40% en algunas parcelas. Estos daños se vieron posteriormente atenuados por la buena recuperación del viñedo.

El 5 de septiembre se produjo un pedrisco de gran magnitud en parte de los términos municipales de Fuentecén, Hoyales, Berlangas de Roa, Roa, Terradillos y principalmente La Horra que sufrió daños de hasta el 70 % en gran parte de su superficie. El mismo día, y de menor intensidad, se produjo otro pedrisco en parte del término municipal de Quemada. Igualmente, el día 9 de Septiembre el granizo afectó ligeramente en los términos municipales de Quintanilla de Onésimo y Valbuena de Duero en la provincia de Valladolid; si bien, hay que resaltar que fue acompañado de agua y no causó daños importantes. Este mismo día volvió a registrarse granizo en Quemada, también con daños menores. El tiempo seco a partir del pedrisco, facilitó el correcto secado de los racimos logrando evitar la proliferación de hongos oportunistas.

## ESTADO SANITARIO

En líneas generales puede hablarse de una campaña con escasa incidencia de enfermedades, no obstante, cabe realizar las siguientes apreciaciones:

**ACARIOSIS:** Se detectaron leves focos de acariosis en parcelas puntuales al inicio del ciclo, que fueron tratados convenientemente por nuestros viticultores. A este respecto, se debe incidir una vez más en que es necesario



el seguimiento del cultivo en sus primeros momentos para evitar esta plaga, debiendo ponerse especial énfasis sobre las parcelas afectadas durante la campaña anterior. (Boletines vitivinícolas números 3 y 16).

**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:** Al igual que sucediera en la campaña anterior, dada la abundancia de las lluvias en el periodo entre ciclos vegetativos, se ha visto una incidencia notable de esta fisiopatía debida a la carencia inducida de hierro. 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 menor que en años anteriores, no obstante al final del ciclo se ha dejado sentir en aquellas parcelas más proclives, especialmente cuando la aireación debida al exceso de vegetación era escasa. (Boletín vitivinícola número 3).

## VENDIMIA

La cantidad de uva recogida - reflejada en la siguiente tabla-, ha sido muy cercana a la de la campaña precedente, situándose la media absoluta de la zona en 3881 Kg/Ha.

VARIETADES	PRODUCCIÓN (Kg.)
TOTAL TINTAS	73.053.152
TOTAL BLANCAS	2.384.459
TOTAL GENERAL	75.437.611



En cuanto a las características generales de la uva durante este año, y por comparación con la media histórica, puede afirmarse que la maduración azucarada ha sido excepcional, en esta ocasión ha venido acompañada de una acidez realmente equilibrada, lográndose igualmente altos valores en los parámetros fenólicos. Todo ello hace prever que la cosecha tendrá una excepcional calidad para todos los tipos de vinos, y especialmente en el caso de los de guarda.

