
Llegó el otoño a Bodegas La Aurora (Vinos,Aceites)

30, septiembre



*¡Muy buenas! **Llegó el otoño a Bodegas la Aurora** y aún quedan uvas por recoger en nuestro campo, sobre todo de las variedades más tardías como la montepila, vidueño... Personalmente puedo decir que seguramente a finales de esta semana principios de la próxima terminaré en mi casa la recolección de uva en este magnífico año agrícola.*

Un año agrícola ideal

No me canso de decir que este año ha sido especialmente complaciente con nuestro campo, es cierto que siempre hay excepciones y no a todo el mundo le habrá parecido igual de bien que a mí, pero creo que hablando en términos generales, ha sido un año estupendo.

Puedo decir sin temor a equivocarme que la producción de uva del año anterior ha sido duplicada, la calidad ha sido similar y la climatología durante la recogida, ha sido bastante benévola (ya que aunque ha llovido, podría haber sido mucho peor).

A lo largo del año, no ha habido ningún daño climatológico a destacar, ha llovido mucho, pero con moderación, las temperaturas a lo largo de todo el año han sido en general, bastante suaves, lo que ha provocado como dije en el anterior post, un retraso en [el comienzo de la vendimia](#). Debido a que no ha habido cambios drásticos de temperatura, tampoco hemos tenido problemas con enfermedades tan problemáticas como el mildiu o el oidio, así que ha mi parecer el balance de este año en cuanto a la campaña de uva es bastante positivo.



Esperando el comienzo de la recogida de la aceituna

Una vez terminada la recogida de la uva, lo próximo que toca en esta zona es la recogida de la aceituna, al igual que pasa con la uva, hasta que la aceituna no tiene un rendimiento adecuado no se abren las puertas para su entrada en el molino de nuestra bodega.

Generalmente, se comienza por el mes de diciembre, pero como siempre pasa en el campo, el factor clave es la climatología y espero que sea tan favorecida con nosotros, como lo ha sido en la vendimia.

*Antes de recoger la aceituna para realizar este exquisito aceite que producimos en **Bodegas La Aurora**, se procede a recoger una pequeña parte de la producción para elaborar lo que comúnmente se denomina “aceituna de mesa”, aclarar que aquí en **Bodegas La Aurora**, solamente realizamos aceite con la aceituna, pero quiero señalar que prácticamente desde que se termina la vendimia, hasta que las aceitunas dejan de estar verdes, se realiza otra labor en esta zona.*

***El “verdeo”** como aquí se le denomina a este trabajo, se realiza generalmente sobre los meses de octubre y noviembre, la aceituna debe de proceder exclusivamente de la variedad hojiblanca, ya que este tipo de aceituna es más dura que la nevadilla, arbequina, etc, y debe de ser recogida con cuidado, para dañar su piel lo menos posible.*

Para terminar quiero desear a todos los viticultores que al igual que yo, aún no han terminado, un buen final de vendimia.

¡Un saludo y hasta la próxima!

Por [Rafael Espejo](#).

Comentarios