

## Productos del campo

### El agua favorece la campaña de cereal

#### CEREALES Y FORRAJE

No ha habido muchas novedades en el mercado de los cereales esta semana. Las operaciones han sido escasas, limitándose, prácticamente, a cumplir los compromisos.

Las cotizaciones no han anotado cambios y, así, el trigo ha cotizado entre 132,22 y 138,23 €/Tm, en función de la calidad y tipo, y la cebada, entre 126,21 y 129,22 €/Tm.

El agua caída durante la semana ha sido favorable para los cereales, aumentando la humedad del suelo.

El maíz tampoco ha cambiado su cotización. Las siembras ya han finalizado y las nascencias se están desarrollando de forma muy favorable.

#### PATATAS

El desarrollo del cultivo está siendo favorable. El agua caída ha favorecido al cultivo, que apenas se ha tenido que regar.

#### FRUTAS

Continúa la recolección de cereza en la región. Esta semana están comenzando a aparecer problemas ocasionados por las tormentas y lluvias de principios de semana. Aún así, el problema principal es el calibre: la cereza con calibres de 26-28 y superiores tiene aceptación en el mercado, tal y como se indica en el cuadro, y, aunque sus precios no son excesivos, se pueden defender. Las cerezas con calibres menores de 26 no resultan rentables y muchas de ellas se quedan en el árbol.

Las variedades tardías están resultando mucho más interesantes en calibre que las variedades tempranas, que todavía se han continuado recogiendo en el Valle del Iregua.

La fruta de invierno se ha estado vendiendo con ciertas dificultades, principalmente la pera Conferencia. La manzana se ha colocado en los mercados con más facilidad, pero también se aprecia pesadez en las ventas y sus precios se han mantenido durante la semana, especialmente en el caso de partidas con calidad, que este

año son abundantes.

#### HORTALIZAS

Tampoco ha habido esta semana muchas novedades en la oferta de hortalizas; si bien ya ha finalizado la producción de espinacas hasta el mes de septiembre. Esta semana también se han recogido las últimas partidas de habas grano a un precio de 0,30 €/Kg; de guisante verde a 1,20 €/Kg; de alcachofa con destino mercado fresco a 0,42 €/Kg, y de espárrago a 2,10 €/Kg.

Sin embargo, como novedad en el mercado, ha habido esta semana tomate procedente de invernadero, que se ha pagado entre 0,54 y 0,6 €/Kg el de primera y entre 0,15 y 0,24 €/Kg el de segunda.

La coliflor recogida esta semana ha sido muy escasa y casi toda de la variedad Fargo. El precio se ha fijado en 4,81 €/doc. La calidad también ha sido muy justa y la caja de 6 unidades ha pesado entre 9 y 10 Kg.

Esta semana, una parte del brócoli recogido se ha destinado a industria. Con destino al mercado, se ha pagado entre 0,36 y 0,39 €/Kg, precio muy similar al de la semana pasada.

El repollo de hoja rizada ha reducido ligeramente su cotización hasta 0,12 €/Kg.

La acelga amarilla de calle y

con hoja ha incrementado entre 3 y 7 céntimos de euro su precio, hasta llegar a los 0,27 €/Kg esta semana.

La acelga verde de calle, sin embargo, no ha anotado cambios en su cotización, al igual que la borraja de invernadero sin hoja, el champiñón, la lechuga rizada, los cogollos, la cebolla fresca, el pepino y el pepinillo.

La borraja de invernadero y con hoja se ha pagado esta semana a 0,30 €/Kg, cotización ligeramente superior a la de la semana pasada.

La alubia verde de invernadero ha abarcado un abanico de precios más amplio. Entre 1,35 y 1,5 €/Kg han sido los precios de la semana.

Las últimas partidas de alcachofa con destino industrial han reducido entre 6 y 15 €/Kg su cotización y, así, el precio pagado ha sido de 0,30 €/Kg.

La lechuga lisa de calle ha fijado su precio esta semana en 0,15 €/Kg.

Finalmente, el calabacín ha reducido entre 3 y 6 céntimos de euro su cotización, pagándose a 0,15-0,18 €/Kg.

#### ALMENDRA

Esta semana ha mejorado el cultivo del almendro con las lluvias caídas a principios de la misma, procedentes de las tormentas generalizadas en toda la región. Con esta agua, en general se puede decir que los suelos han recuperado el estado de humedad que hacía muchos meses que no tenían, y que se ha beneficiado el funcionamiento fisiológico de todos los cultivos en general.

En el caso concreto del almendro, ha servido para realizar el laboreo a finales de semana, ya que el suelo se encuentra a tempero y parece que el agua ha profundizado lo suficiente para acumular reservas y soportar una temporada de temperaturas altas. Hasta el momento, este mes sólo ha habido dos mañanas de temperaturas fuertes, mientras que el resto de los días se han registrado temperaturas bajas para estas fechas.

#### DE TEMPORADA

#### Llega el desniete



La semana pasada se inició el desniete en viñas de La Rioja Media, labor que se comenzó en La Rioja Baja hacia mitad de mayo, con algo de adelanto respecto a fechas habituales. La floración sigue avanzando.

#### EL ANÁLISIS

MANUEL RUIZ HERNÁNDEZ ENÓLOGO



## SIMPLIFICACIONES Y COMPLICACIONES

**A**LGUNAS ideas que hemos expuesto en esta página tiempo atrás pueden ser actualizadas.

A través de la creación de un refrán pretendimos dejar clara la idea de condición de uva para la calidad del vino tinto. «Uva gorda y hermosa para vino tinto mala cosa». Tal era el aforismo que pretendía imbuir a todo el sector, de un modo simple, la perversidad para vinos de calidad inherente a la uva tinta grande.

La razón es simple, el criterio de calidad en el vino tinto es cuestión de concentración del color y este (antocianos y taninos) está en los hellejos. Cuanto menor sea la uva madura más hollejo existe en la relación con la pulpa y mejor será el vino.

Limitábamos esta conside-

a 3º de alcohol. Pero interesa que sucumban antes y por ello se aplica en la enología mundial el sulfuroso. Simplificando, esta enología clásica entiende de levaduras salvajes sensibles y levaduras fermentantes.

La experiencia de los últimos años nos hace complicar estos conceptos y definimos la fermentación vinica como actuación de levaduras salvajes de dos tipos, unas sensibles (las de siempre) y otras resistentes (brett y esquizo). Siguiendo después las fermentantes. Este nuevo concepto puede causar inquietud, pero es preciso no ignorarlo. Al inicio de fermentación las prácticas enológicas habituales anulan las salvajes sensibles y surgen las fermentantes, pero quedan latentes las salvajes resistentes que pueden activarse y dominar el medio, sobre todo al

#### El criterio de calidad en el vino tinto es cuestión de concentración del color

ración a la uva tinta que se demanda por calidad de color. Y dejábamos a un lado la consideración para rosado y blanco. Hoy la retomamos y pen-

samos que el vino blanco y el vino rosado es cuestión de acumulación de aromas primarios (de la uva) y éstos aromas primarios surgen al vinificar, a partir de los terpenos de la uva. Los terpenos se acumulan en los hollejos de las uvas blancas y tintas. por todas estas razones el refrán es simplificable y ampliable: «Uva gorda y hermosa para vinos de calidad mala cosa».

Otra cuestión de interés se deriva de considerar que en la enología clásica se aprecian dos tipos de levaduras, las salvajes y las fermentantes. Las primeras inician la fermentación, pero sucumben cuando ésta llega

final de la fermentación si las «fermentantes» no hacen bien su trabajo. Hacer su trabajo bien es dejar el azúcar por debajo de dos gramos

por litro. Los técnicos debemos poner especial atención en las salvajes resistentes (brettanomyces y esquizo) que resisten a alcohol y sulfuroso, no son inhibidas por la abrumadora presencia de «sacaromices» y, si se les deja «alimento», crecen en el vino nuevo.

Y, acaso lo que conocemos como «brett» (defecto de gusto causado por levaduras brettanomyces), debemos denominar en adelante «dek», puesto que la especie dominante parece ser «dekkera».

Ahora estudiamos cómo reconocer el enólogo las levaduras salvajes resistentes.

Movistar Activa

# ¿A QUIÉN VAS A LLAMAR HOY PARA GANAR 3.000€?

LA LLAMADA DE TU VIDA: cada día 3.000 € de saldo.

- Sólo por llamar o enviar un mensaje a un amigo. O a tu padre. O a quien quieras.
- Ten tu móvil encendido. En cualquier momento podemos avisarte de que eres el ganador del premio diario.
- Puedes compartir el premio con 9 personas que tengan Activa.

Telefonica  
Movistar

Infórmate en el 609 o en [www.movistar.com](http://www.movistar.com)

INVENTEMOS CADA DÍA

Promoción válida del 10/06 al 5/07 de lunes a viernes. La llamada y mensaje no debe ser gratuito. Promoción no acumulable. Plazo máximo para consumir el premio, 3 años. Bases del sorteo depositadas ante notario.