**MINUTADO INICIO VENDIMIA EN RAIMAT (LLEIDA)**

**CLIP 1.- IMÁGENES DE RECURSO DEL INICIO DE LA VENDIMIA EN RAIMAT**

**CLIP 2.- ENTREVISTAS:**

**Joan Esteve, director de Raimat:**

* **TC 00:00 – 00:13 ¿Cuáles son las previsiones para la vendimia de este año?**

Para este año las previsiones de vendimia son muy buenas. La consideraríamos una vendimia normal y con unas producciones medias para lo que estamos acostumbrados en Raimat.

* **TC 00:14 – 00:44 ¿Cómo ha influido en la calidad de la cosecha el hecho de que la climatología haya sido más equilibrada?**

Pues este año ha sido un año de contrastes porque hemos tenido un junio que ha sido muy cálido y esperábamos que esto avanzara la vendimia. Pero luego julio ha sido excepcionalmente fresco y esto ha permitido que se retrase algo más la maduración, sobre todo las noches que han sido frías. Y esto es una muy buena señal de las expectativas de calidad que tenemos para esta vendimia, porque estas noches frías hacen que haya menos consumo de ácidos por la noche y que, por lo tanto, los vinos sean más frescos, más afrutados…

* **TC 00:45 – 01:11 Por segundo año consecutivo vais a vendimiar uvas de cinco hectáreas sin ningún tipo de pesticida. ¿Tenéis previsto aplicar esta medida en un futuro a todas vuestras viñas?**

Este es un proyecto de investigación en el que estamos trabajando desde hace años y nuestra ilusión es que algún día podamos controlar las enfermedades en el viñedo sin tener que utilizar ningún fitosanitario, ni orgánico ni orgánico, como en nuestro caso, que somos ecológicos. Entonces, esto es una tecnología que creemos que a futuro puede ayudar a minimizar el uso de fungicidas.

* **TC 01:12 – 02:03 Aunque el mes de julio esté siendo más fresco de lo habitual, en una zona como el Pla de Lleida la sequía es estructural. ¿Qué medidas habéis aplicado para reducir el consumo de agua?**

Lo que es evidente y es un hecho es que el cambio climático ha venido para quedarse. Entonces, el aumento de las temperaturas al final hace que las plantas necesiten transpirar más para poder refrigerarse y esto implica un mayor consumo de agua. Entonces, la tendencia a futuro seguro que es de más consumo de agua, pero por contra, tenemos técnicas para minimizar el consumo de agua, como el riego enterrado, porque hace que haya menos evaporación del agua y, además, otros sistemas de agricultura de precisión, aplicando la dosis justa y necesaria en cada cepa según el nivel de estrés que queramos aplicar en el viñedo. Entonces, gracias a estas técnicas hemos podido reducir hasta un 20% el consumo de agua, aún con el hecho de que el cambio climático hace que haya más consumo de agua.

* **TC 02:04 – 02:50 La situación de emergencia climática, ¿puede afectar al futuro de la viña?**

El incremento de temperaturas afecta a la maduración de las uvas y, evidentemente, su calidad y su expresión. Pero tenemos técnicas o herramientas como el manejo del agua de riego que hace que minimicen estos impactos. Entonces, estamos trabajando desde hace ya más de 20 años en cómo ajustar la dosis de riego para minimizar el impacto que pueda tener ese incremento de temperaturas, además de cubrir más los racimos de hojas para que tengan un efecto menos directo del sol, aunque tengan luz, pero no las quemaduras del sol. Y otras técnicas, pues, que ayudarán a mitigar parcialmente estos impactos negativos.

**Carles Escolar, responsable de Enología de Raimat:**

* **TC 02:51 – 03:01 ¿Cuáles son las previsiones en cuanto al volumen de la cosecha este año?**

Las previsiones de volumen para esta cosecha son parecidas a las de cada año, que son para los vinos de Raimat alrededor de 6 millones de kilos de uva.

* **TC 03:02 – 03:15 ¿Qué calidad de vinos se espera este año?**

Este año tenemos una calidad muy buena porque no tenemos ninguna enfermedad en ninguna de las variedades de uva. Sí que es verdad que tuvimos un junio bastante cálido, pero julio se recuperó con temperaturas más frescas y la maduración es excepcional.

* **TC 03:16 – 03:30 ¿Qué variedades se van a recolectar?**

En Raimat vamos a recolectar alrededor de 15 variedades distintas, aunque las principales para vinos blancos van a ser Chardonnay, Charelo y Albariño, y para las uvas tintas serán Cabernet Sauvignon, tempranillo y Garnacha.

* **TC 03:31 – 04:01 Una de las novedades de este año es la puesta en marcha de una planta de compostaje. ¿Cuál es el objetivo y cómo beneficiará al suelo?**

Este año tenemos una novedad que es una planta propia de compostaje y más que beneficiar en algo, porque ya puedes comprar el abono, estamos creando nuestro propio abono a partir de subproductos o productos que ya no utilizaríamos y que, por ejemplo, son las tierras de filtración, restos de poda, pieles y pepitas de la uva… Y con todo esto preparamos un compost para poder abonar los viñedos.