

La vendimia es el proceso mediante el cual se recoge y se cosecha la uva, convirtiéndose en uno de los momentos clave a la hora de producir vino. El término vendimia proviene del latín *vindemia* (*vihum+demere*), que hace referencia a recoger la uva de la vid para la elaboración del vino.

¿Cuándo se lleva a cabo la vendimia?

El comienzo de la vendimia en España varía según la zona geográfica y las condiciones meteorológicas, pero generalmente la vendimia suele llevarse a cabo **entre los meses de julio y octubre**.

La fecha final de recogida la marcará el grado de maduración del fruto, determinado por el momento en que la relación entre los azúcares y los ácidos de la fruta han alcanzado el valor óptimo para el tipo de vino que se desea producir.

Además de la maduración, hay otros factores determinantes a la hora de realizar la vendimia, como el tipo de uva, ya que cada uva tiene un periodo diferente de maduración, el vino que se desea obtener y la zona geográfica, ya que cuanto mayor sea la altitud del lugar, más lenta es la maduración, por lo que más tarde se comenzará la vendimia.

Tipos de vendimias

La vendimia puede ser manual o mecánica. La manual es un proceso más costoso tanto en tiempo como en dinero, en cambio, la mecánica es mucho más rápida y económica.

Vendimia manual

La vendimia manual es aquella que se lleva a cabo para la elaboración de vinos de alta calidad. Este hecho se debe a que se elige de manera minuciosa los racimos de uva para la elaboración del vino. Una vez recogidos los racimos, se trasladan en pequeñas cajas de unos 15-20 kilos para así evitar que se aplasten unos con otros. De esta manera, los racimos llegan intactos a la bodega y estarán listos para iniciar el proceso de fermentación. Para la recolección manual se utiliza el gatillo o corquete, un utensilio parecido a una pequeña hoz que sirve para cortar sin dañar el racimo y la vid.

Vendimia mecánica

La vendimia mecánica es un proceso mucho más rápido y económico. Para realizar este tipo de vendimia se utilizan máquinas que sacuden las cepas para que caigan los racimos de uva sobre unos embudos. Una vez que la uva es depositada en los remolques, se trasladan a la bodega para iniciar la fermentación. En muchas ocasiones, como la vendimia coincide con los meses de altas temperaturas, la recogida mecánica se lleva a cabo por las noches para que así la uva no inicie su proceso de fermentación antes de llegar a la bodega.

Vendimia y enoturismo

Como hemos visto, la vendimia es un momento muy importante para las bodegas, por este motivo, muchas de ellas nos invitan a visitarlas y conocer de primera mano este proceso, convirtiéndose en la mejor época para hacer [enoturismo](#). Enología, gastronomía, cultura e historia, unidas a una larga **tradición cultural** que merece la pena conocer.

Visitar bodegas, asistir a cursos de cata, rutas a caballo o senderismo, son algunas de las actividades que nos ofrecen las bodegas y de las que puedes disfrutar especialmente en esta época del año.

Síguenos en [Facebook](#) y [Twitter](#) y conoce las [experiencias](#) que te ofrece Spain Through its

Wineries.