

Sumilleres de los mejores restaurantes de España califican, con la unanimidad del pleno, la cosecha de 2017 como Muy Buena

- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero ha contado con la opinión de un Comité Excepcional de Calificación de la Cosecha, formado por ocho de los mejores sumilleres de España.
- Tanto el pleno del Consejo Regulador como el grupo de sumilleres coinciden en calificar a la añada de 2017 como Muy Buena

Roa, 12 de marzo de 2018. [El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero](#), responsable de velar por la excelencia de los vinos Ribera del Duero, realiza cada año una calificación de la añada con el objetivo de determinar la calidad de los vinos de la zona. Para ello, cuenta cada temporada con un Comité de Calificación de la Cosecha, que lleva a cabo una cata a ciegas de varios vinos representativos de la misma y califica la añada como Deficiente, Regular, Buena, Muy Buena o Excelente.

Este año, el Consejo Regulador ha contado con un Comité Excepcional de Calificación, formado por ocho de los mejores sumilleres de España, profesionales de reconocido prestigio y larga trayectoria que dirigen las bodegas y cartas de vino de los mejores restaurantes de España:

- **Caroline Wästersved** (ABaC Restaurant, tres estrellas Michelin)
- **Miguel Martín** (DiverXo, tres estrellas Michelin)
- **Ángel Fernández** (DiverXo, tres estrellas Michelin)
- **Rubén Pol** (Disfrutar, dos estrellas Michelin)
- **Noemí Martínez** (Restaurante Trigo, una estrella Michelin)
- **Álvaro Prieto** (El Club Allard, dos estrellas Michelin)
- **Elsa Gutiérrez** (Annua, dos estrellas Michelin)
- **Iván del Pozo** (Baluarte, una estrella Michelin).

Esta misma mañana, desde las 11,00 horas, los sumilleres han llevado a cabo una cata de diez vinos representativos de la Ribera del Duero, que han sido previamente seleccionados durante los pasados meses por el Departamento Técnico, tras sucesivas catas de más de 300 referencias. El Comité Excepcional ha realizado un análisis de esos vinos, casi todos ellos destinados a la guarda, empleando sus conocimientos y experiencia para ver las cualidades de cada uno de ellos en el momento actual y su potencialidad futura, cuando lleguen al consumidor dentro de cinco años.

La puntuación otorgada por cada sumiller se ha introducido en un sobre cerrado y firmado, el cual ha sido abierto por el Pleno en la reunión ordinaria de Consejo que ha tenido lugar esta misma mañana. La decisión ha sido unánime, calificando la cosecha de 2017 como **MUY BUENA**.

En palabras de Enrique Pascual, Presidente del Consejo Regulador, *“de acuerdo al criterio aprobado por el Pleno, se procedió a la apertura de los sobres entregados por cada uno de los catadores citados anteriormente, en los que incluyeron la correspondiente ficha con su valoración. A la vista de las puntuaciones otorgadas por cada uno de ellos y, en base a dicho criterio, se obtiene la calificación de **MUY BUENA**. Consecuentemente, el Pleno acepta la puntuación obtenida por el Comité de Calificación de Cosecha y decide por unanimidad otorgar a la Cosecha de 2017 en la Denominación de Origen Ribera del Duero la calificación de **MUY BUENA**”*.

Cosecha 2017

El invierno en la Ribera del Duero no se salió de las pautas habituales para la zona, concentrándose principalmente las temperaturas más frías durante el mes de enero. Posteriormente, durante el final del invierno y buena parte de la primavera, las temperaturas fueron algo superiores a las habituales, lo que propició un leve adelanto de unos 5 días en la brotación de la viña, pese a las temperaturas del mes de abril que fueron inferiores a lo normal. La característica que más ha marcado esta campaña fue una helada registrada en la noche del 27 al 28 de abril como consecuencia de la entrada de una masa de aire fría que significó más de siete horas por debajo de cero grados y picos negativos de hasta -6°C, y que ha afectado a la mayor parte del cultivo de la vid en la Denominación de Origen. Así las cosas, numerosas yemas afectadas debieron brotar nuevamente, no habiendo en todo caso una buena recuperación de estas yemas, pulgares y brazos afectados, lo que supuso además de una importante merma productiva, cierta pérdida de ciclo vegetativo. Durante el mes de mayo se produjeron suficientes lluvias que consiguieron, pese a la sequía arrastrada durante el invierno, acelerar nuevamente el ciclo de la vid, aumentando este adelanto hasta situarse en la vendimia, entorno a los 10 días respecto de las fechas habituales. La otra característica climatológica que ha marcado la cosecha ha sido la sequía, ya que durante el ciclo han caído aproximadamente 250 mm de lluvia cuando son esperables 450mm. Se han registrado lluvias únicamente a un nivel normal en los meses de noviembre, febrero, mayo y julio, siendo principalmente destacable la sequía durante la mayor parte del otoño y durante el invierno. Si bien estas características no han hecho que en general las plantas evidenciaran síntomas visibles (principalmente senescencia precoz de hojas basales) como consecuencia de lluvias puntuales, sí es cierto que se ha ido acrecentando el estrés hídrico a lo largo del ciclo hasta notarse una dificultad de evolución de la maduración en algunas parcelas al final del ciclo como consecuencia de la sequía, que además ha motivado la consecución de bayas con menor tamaño y peso específico de los normales para la zona, en la variedad tempranillo especialmente. La cosecha ha finalizado por estos condicionantes con una escasa producción que se sitúa en números redondos en poco más de 55 millones de kilogramos de uva. En términos de producción por hectárea, esta campaña se sitúa en tan solo 2.450 Kg/Ha como promedio, lo que supone tan solo un 60% de la media productiva de la última década y un 41% si la comparación la realizamos respecto de la cosecha pasada. La uva, con una sanidad inmaculada principalmente como consecuencia de la ausencia de lluvias, ha tenido unas características técnicas que recuerdan en buena medida a la cosecha 2005, en especial como consecuencia del pequeño tamaño de las bayas.

Los vinos de la cosecha 2017

En las primeras elaboraciones de vinos, se refleja el potencial de la uva y una preminente presencia aromática de los ésteres frutales en nariz. Se trata de vinos de equilibrada acidez, con un tanino de alta calidad en el caso general, y un buen equilibrio gustativo. Vinos cuyo destino, si bien podría acoger vinos jóvenes, en especial con algún paso por roble, se reservarán mayormente para guarda.

Visita enoturística y más de cincuenta vinos

Pero no todo va a ser trabajo para los integrantes del Comité Excepcional. Porque, además de la responsabilidad de calificar la Cosecha 2017, el comité de expertos está disfrutando de los atractivos turísticos y gastronómicos de Ribera del Duero. Durante dos días los sumilleres van adentrarse en la comarca, van a conocer los lugares donde los vinos se elaboran, los paisajes, y todo aquello que hace únicos los vinos de la Denominación de Origen.

Los sumilleres han visitado Arzuaga Navarro, donde han tenido la oportunidad de catar una selección de vinos históricos de la bodega. Esta tarde visitarán Bodegas Valduero, para adentrarse en la historia de otra de las elaboradoras emblemáticas de la DO. Además, durante las comidas y cenas han degustado vinos de ocho bodegas de la Ribera del Duero. Y a cada uno de ellos se le obsequiará con un lote de vinos de distintas bodegas de la Ribera.

Sobre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero es el organismo responsable de velar por la autenticidad de los vinos de esta región, asegurando que cada botella que lleva su contraetiqueta ha superado rigurosos controles de calidad.

Cerca de 300 bodegas forman parte de esta demarcación situada en la cuenca del río Duero y seleccionada como Mejor Región Vitícola del Mundo en 2012. Los vinos de la DO Ribera del Duero se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos.

Fotografías en <https://www.flickr.com/photos/riberadelduero/sets/>

Para más información:

MARCO DE COMUNICACIÓN

T: 91 458 54 90 / 93 635 05 00

Carlos García

E-mail:

carlos.garcia@marcodecomunicacion.com

Toni Vázquez

E-mail: toni@marcodecomunicacion.com

Hugo Irueste

E-mail:

hugo@marcodecomunicacion.com

Rocío Colmenar

E-mail:

rocio.colmenar@marcodecomunicacion.com

Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero

Dpto. de Comunicación y Promoción

Rebeca Ruano

T: 947 54 12 21

Email: rruano.comunicacion@riberadelduero.es