

Ribera del Duero y la Universidad de León trabajan en la mejora de la producción vinícola a través de la I+D.

- El Instituto de la Viña y el Vino de la Universidad de León y la Denominación de Origen han presentado a los profesionales del sector los resultados del primer año de este proyecto.
- Las investigaciones, financiadas por el Consejo Regulador, se desarrollarán durante tres años.

Roa, 22 de marzo de 2018. [El Consejo Regulador de la Ribera del Duero](#) continua apostando por la investigación para el desarrollo de técnicas y estudios que contribuyan a la mejora de la viticultura y la enología en la Denominación de Origen. Con este objetivo, la Ribera del Duero colabora activamente con los centros de investigación líderes de este país, como es **el Instituto de la Viña y el Vino de la Universidad de León**, con el que trabajan en un convenio de colaboración para realizar un estudio titulado *“Desarrollo de tecnologías para disminuir el contenido de Potasio en bayas de la variedad Tempranillo y su relación con el pH de los vinos”*.

Esta investigación quiere dar respuesta a las inquietudes de los viticultores y elaboradores desarrollando las técnicas y sistemas que contribuyan en pro de la producción vitivinícola en la Ribera del Duero.

Así lo ha indicado Alberto Tobes, responsable de Experimentación y Ensayo de la DO Ribera del Duero, quien junto a Enrique Garzón Jimeno, Director del Instituto de Investigación de la Viña y el Vino de la Universidad de León, ha presentado ante los profesionales ribereños las conclusiones iniciales del proyecto. Un acto que se ha celebrado este jueves en el Centro Cultural Caja de Burgos de Aranda de Duero, completando la totalidad del aforo existente. Después del primer año de investigaciones en el que se han podido extraer las primeras conclusiones exitosas, ahora debemos orientar el trabajo en las acciones y tratamientos que ya han demostrado mayores resultados positivos, buscando en todo caso técnicas labores y tratamientos que se ajusten a la perfección a nuestra variedad reina en nuestras circunstancias de cultivo, para conseguir la disminución de este elemento en el fruto, circunstancia que en definitiva lo que busca es una mejora de la acidez y por lo tanto del pH en el mosto y en los vinos finales.

El proyecto *“Desarrollo de tecnologías para disminuir el contenido de Potasio en bayas de la variedad Tempranillo y su relación con el pH de los vinos”* está financiado por el Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero y se desarrollará en el plazo de tres años.

La colaboración entre la Universidad de León y la Denominación de Origen se refleja también en otras acciones formativas e informativas, como fue la conferencia que ha tenido lugar después de la presentación de los resultados del Proyecto, tratando sobre “Avances y nuevas estrategias en el control de enfermedades de madera de vid” que ofreció a los profesionales del sector el Subdirector del Instituto de la Viña y el Vino, Juan José Rubio Coque.

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 contra etiqueta 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. www.riberadelduero.es

Para más información:

Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero

Responsable de Comunicación y Eventos

Rebeca Ruano

T: 947 54 12 21 /616722570

Email: rruano.comunicacion@riberadelduero.es

Responsable de Experimentación y Ensayo

Alberto Tobes

T: 947 54 12 21 /618512108

Email: experimentacion@riberadelduero.es