



## LA COSECHA 2009 DE RIBERA DEL DUERO RECIBE LA CALIFICACIÓN DE “EXCELENTE”

**Peñafiel, 29 de Abril de 2010** – El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero ha otorgado la calificación de “EXCELENTE” a su vigésimo séptima añada, relativa a la cosecha de 2009. La presentación tuvo lugar durante una Gala celebrada ayer en el Claustro del Convento de Las Claras de Peñafiel, en presencia de cuatrocientos invitados.

El acto contó con la presencia de la Consejera de Agricultura de la Junta de Castilla y León, Silvia Clemente, el alcalde de Peñafiel, Félix Ángel Martín y una amplia representación de las bodegas de Ribera del Duero.

La Cosecha 2009, siguiendo la tónica habitual en la Ribera del Duero, estuvo notablemente condicionada por los rigores invernales acaecidos en la Denominación de Origen. Los meses de noviembre y diciembre se caracterizaron por temperaturas extremas muy bajas y frecuentes heladas.

La salida del invierno coincidió con un importante incremento de las temperaturas respecto a las tradicionales, en claro contraste con la pluviometría registrada, que marcó valores significativamente más bajos que la media histórica.



No obstante, pese a la práctica ausencia de lluvias, la viña fue capaz de ir acelerando su crecimiento a lo largo de la primavera y, especialmente, del caluroso verano, hasta completar la maduración en fechas habituales para la zona. Destacó durante la campaña 2009 la perfecta sanidad del viñedo. La maduración se produjo de forma adecuada, pues tuvo lugar una vez transcurridos los rigores del estío, con temperaturas diurnas templadas y muy buena insolación e iluminación, acompañadas de valores termométricos nocturnos frescos; todo ello provocó una potente maduración fenólica, tanto para el caso de los antocianos como de los taninos, caracterizada también por su homogeneidad conseguida en un reducido período de tiempo. Finalmente, las favorables condiciones climatológicas durante la vendimia, permitieron realizar la recolección de las diferentes parcelas cuando la uva presentaba una maduración óptima. En esta ocasión fueron 87.200.000 kilogramos, siendo la de 2009 la segunda campaña más productiva de la historia de la Ribera del Duero.

Los vinos de la cosecha 2009 manifiestan su profundo color con tonos muy violáceos, acompañado de un elevado contenido de tanino dulce. Por su parte, el grado alcohólico es adecuado, al igual que ocurre con la carga glicérica de los vinos, permaneciendo aquél en perfecto equilibrio con la acidez. A juicio del Comité de Calificación, “la Cosecha de 2009 apunta la a la consecución de grandes vinos, tanto jóvenes como, especialmente, de guarda”.



La fruta en toda su potencia y los tonos minerales que surgen del tanino noble, invaden la fase olfativa de estos vinos. En definitiva, añaden los expertos, “se trata de vinos con un gran esqueleto, perfectos para su degustación en el momento actual, y cuyo potencial permitirá en el futuro disfrutar de sus magníficas cualidades”.

El Presidente de la Denominación, José Trillo, destacó que “esta es una gran cosecha para Ribera del Duero, grande en todos los sentidos, tanto en lo que respecta a la cantidad como en lo que se refiere a la calidad.

El Secretario General del Consejo Regulador desveló que “como todos los años, el Pleno del Consejo Regulador de la Ribera del Duero, teniendo en cuenta las propuestas presentadas por los catadores del Comité de Calificación de Cosecha, refrendadas por las más de 1.200 muestras que suponen 55 millones de litros sometidos a examen analítico y organoléptico, decidió por unanimidad otorgar a la Cosecha 2009 en la Denominación de Origen Ribera del Duero, la Calificación de

**EXCELENTE**.



## INTEGRANTES DEL COMITÉ DE CALIFICACIÓN

- **Carles Aymerich:** sumiller del restaurante El Celler de Can Roca (cuarto mejor restaurante del mundo y tres estrellas Michelin). Ganador del Concurso Nacional de Sumilleres y Finalista en el Campeonato Internacional.
- **Katarzyna Romanska Jaworek:** experta en vino e importadora
- **José Luís González Cledera:** Presidente de Honor de la Unión Española de Catadores.
- **Antonio Tomás Palacios García:** Profesor Titular de Análisis Sensorial de la Universidad de La Rioja.
- **Fernando Lázaro:** periodista, crítico vitivinícola y gastronómico. Director de La Posada de El Mundo.

Y los siguientes Técnicos de los Comités de Cata y Apelación del Consejo Regulador:

- **Álvaro Ruiz Paredes**
- **María Pinacho Gómez**
- **Francisco Plaza Torres**
- **Mónica Peñas López**
- **José Carlos Álvarez Ramos**



## CLAUSURA DE FINE WINE 2010

El Consejo Regulador de Ribera del Duero clausura mañana su III Congreso Internacional, Fine Wine 2010. Previamente tendrán lugar las conferencias “Literatura y vino: un maridaje de calidad”, protagonizada por los escritores Luis García Jambrina, Jorge Eduardo Benavides, Javier Sáez de Ibarra y Juana Salabert; la ponencia que impartirá Bruce Tyrrell; y la mesa redonda “El mercado de los vinos de calidad en USA” en la que intervendrán Josh Greene, director de Wine & Spirits, David Francke, de Folio Wine Partners, y Elin McCoy, de Bloomberg News.

Durante la clausura de Fine Wine 2010 el Presidente de la Denominación de Origen, José Trillo, anunciará la convocatoria del **II Premio Internacional de Narrativa Breve Ribera del Duero**.

Rebeca Ruano García

Dpto. de Comunicación y Promoción

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

☎ 947 54 12 21/616722570

✉ rruano.comunicacion@riberadelduero.es