

## Sumilleres de los mejores restaurantes de España califican, con la unanimidad del pleno, la cosecha de 2016 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 2016 como Muy Buena

Roa, 10 de abril de 2017. [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 región. 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 región 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: **Ivan Camps y Daniel Martínez** (El Celler de Can Roca, 3 estrellas Michelin); **Ciro Carro** (Akelarre de Pedro Bujana, 3 estrellas Michelin); **Marcelino Calvo** (El Ermitaño, 1 estrella Michelin); **Diego González** (Cobo Vintage, 1 estrella Michelin); **María José Huertas** (La Terraza del Casino de Paco Roncero, 2 estrellas Michelin); **Cristina Losada** (Directora de Sala y sumiller de Enigma y como Head Sommelier de elBarri, un grupo de 6 restaurantes entre los que se incluye Tickets, 2 estrellas Michelin); y que es desde hace veinticuatro años responsable de análisis sensorial y cata del Curso de Sumillería de la Cámara de Comercio de Madrid, también ex presidente de la Unión Española de Catadores, legendario experto en vinos y referente de la sumillería nacional, **José Luis González Cledera**.

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. La puntuación otorgada por cada sumiller se ha introducido en un sobre que cerró y firmó, el cual ha sido abierto por el Pleno en la reunión de Consejo que ha tenido lugar hoy.

La decisión ha sido unánime, calificando la cosecha de 2016 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 2016 en la Denominación de Origen Ribera del Duero la calificación de **MUY BUENA**”*.

### **Cosecha 2016**

Tras un invierno en el que la vid ha reposado en condiciones moderadas y con una pluviometría más baja de lo habitual, la primavera fue la encargada de demostrar las extremas condiciones que caracterizan a la Ribera del Duero, ya que si bien las lluvias fueron abundantes en este periodo, las temperaturas bajas retrasaron el brote de la vid más de lo habitual. Así, el ciclo ya comenzó con cierto retraso desde el principio, que se fue regulando poco a poco a lo largo del final de primavera y principios del verano para hacerse aún más acusado durante el momento de la maduración. El verano se caracterizó por las altas temperaturas registradas durante buena parte del mes de julio, así como durante todo el mes de agosto y buena parte de septiembre, lo que junto con la ausencia de lluvias, y en especial al final del verano, ha producido un cierto bloqueo en las plantas como consecuencia de la necesidad de las plantas de cerrar sus estomas para evitar una excesiva deshidratación que ha incidido en un acusado retraso en el momento de la maduración, en especial en las plantas más jóvenes y en aquellas situadas en terrenos más áridos.

Así las cosas, el inicio de la maduración, en especial para aquellos viñedos viejos con las raíces más profundas, se ha producido en fechas habituales, mientras que para otros viñedos ha sido necesario esperar a su maduración más tiempo del habitual, en especial como consecuencia de lo generoso de la producción, mostrándose los racimos con un tamaño medio de baya, pero un mayor número de éstas por cada racimo. No obstante, las inmejorables condiciones climáticas habidas en los meses de septiembre y octubre, junto con la impecable sanidad del cultivo registrada, han permitido a los viticultores esperar a la correcta maduración de las uvas para proceder a su recogida en el momento óptimo, lo que ha supuesto una vendimia muy estudiada para cada parcela que se ha extendido más de lo habitual en el tiempo.

La Cosecha 2016 recuerda a las de los primeros 90, de las que resultaron vinos de guarda de probada longevidad y vinos jóvenes frescos y frutales.

### **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 2016, el comité de expertos va a tener la oportunidad de disfrutar de una tarde lúdica, conociendo los atractivos turísticos y gastronómicos de Ribera del Duero. Tras la calificación se les va a ofrecer una comida y una cena con representantes del pleno del Consejo Regulador, durante la que degustarán vinos de una veintena de bodegas de la Ribera del Duero. Además, visitarán bodegas y enclaves enoturísticos de la Denominación de Origen. 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 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.

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

#### **Para más información:**

##### **LLORENTE Y CUENCA**

Bárbara Espejo

T: 91 563 77 22 (ext. 143)

Email: [bespejo@llorenteycuenca.com](mailto:bespejo@llorenteycuenca.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](mailto:rruano.comunicacion@riberadelduero.es)