

## La Añada 2018 de Ribera del Duero, calificada 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 nueve profesionales de referencia del panorama nacional del vino
- Tanto el pleno del Consejo Regulador como el Comité Excepcional coinciden en calificar a la añada de 2018

Roa, 11 de marzo de 2019. [El Consejo Regulador de la Ribera del Duero](#), ha reunido un año más a un grupo de expertos profesionales de primera línea en un Comité Excepcional que se ha encargado de calificar la añada 2018 de la Denominación de Origen, con el objetivo de determinar la calidad de los vinos elaborados con la uva de la última cosecha.

El Consejo Regulador ha contado este año con un Comité Excepcional de Calificación, formado por nueve profesionales del mundo de la sumillería y la comunicación, personalidades de influencia que trabajan en contacto directo con el consumidor, responsables de la selección de vinos en restaurantes de referencia, y cuyas trayectorias han sido reconocidas con importantes premios:

- **Meritxell Falgueras**: sumiller, periodista, jurado internacional e investigadora universitaria. Autora del blog "Wines & the City" y responsable de compras de la enoteca El Celler de Gelida
- **Almudena Alberca MW**: enóloga. Primera mujer española Master of Wine
- **Daniel González**: sumiller de Casa Gerardo\*\*, en Prendes (Asturias). Elegido por Verema como mejor restaurante en cuanto a la selección y servicio de vino
- **Yolanda Esther Rojo y Juanjo Losada**: del Restaurante Pablo\* en León
- **Sonia Prince de Galimberti**: Presidenta de la Asociación de Mujeres Amantes de la Cultura del Vino – AMAVI
- **Pilar Caverro**: Mejor Sumiller de España 2013. Colaboradora con distintos medios de comunicación, asesora y consultora
- **Gemma Vela**: sumiller del Hotel Ritz y colaboradora de distintos medios de comunicación
- **Manuela Romeralo**: directora de los restaurantes de Quique Dacosta El Poblet\*, Vuelve Carolina y Mercat Bar. Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Sumiller 2008 y Premio Internacional de Gastronomía a la Mejor Sumiller en 2010.

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, 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.

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 2018 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 2018 en la Denominación de Origen Ribera del Duero la calificación de **MUY BUENA**”*.

### **Cosecha 2018**

El invierno de 2018 fue, como suele suceder en Ribera de Duero, frío y desafiante para las plantas de vid, alcanzándose temperaturas de hasta -12°C, continuando las bajas temperaturas durante el principio de la primavera con unos meses de febrero y marzo bastante fríos. Finalmente la lluvia hizo su aparición en la zona, en abundantes cantidades, a finales del invierno y durante la primavera. Así las cosas, el desborre se produjo de forma generalizada en las fechas habituales de finales de abril.

A finales del mes de junio las lluvias finalmente se detuvieron y se registraron temperaturas más cálidas, propiciándose las condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado de los frutos que ya en ese momento auguraban una abundante cosecha. En julio las temperaturas fueron algo inferiores a lo habitual, lo que propició que las plantas continuaran con su rápido desarrollo ayudado notablemente además por las abundantes reservas hídricas. Durante el proceso de maduración, con temperaturas muy cálidas en septiembre y más altas de lo habitual en octubre, se produjo una evolución rápida en el caso de las plantas que tenían menos cantidad de uva (los viñedos afectados por las heladas y aquellos de mayor edad), debiendo posteriormente los viticultores esperar un poco más para la perfecta maduración en el caso de las plantas con mayor producción, lo que fue una nota bastante común esta campaña debido a la dimensión de las bayas, superior a la habitual.

La campaña de vendimia fue más larga de lo habitual, comenzando el día 17 de septiembre y finalizando justo al acabar el mes de octubre.

### **Los vinos de la cosecha 2018**

Lo primero que sorprende de los vinos de la cosecha 2018 es su expresiva y rica gama de colores que forma un conjunto muy atrayente desde un punto de vista visual. La nariz, aunque aún no desarrollada, nos sitúa ya en estos momentos en vinos muy francos con un gran componente frutal. En boca encontramos vinos frescos, habiéndose logrado una mayor componente atlántica que en otras campañas más cálidas, con una buena acidez. Todo ese conjunto nos da sensación de equilibrio y frescor, así como de sensaciones frutales; siempre con un final duradero en la degustación.

## **Visita ecoturística y más de cincuenta vinos**

En su visita a la Denominación de Origen, el Comité Excepcional está disfrutando también de los atractivos turísticos y gastronómicos de Ribera del Duero. Durante dos días van a adentrarse en la comarca, conocer los lugares donde los vinos se elaboran, los paisajes, y todo aquello que hace únicos los vinos de la marca de calidad.

El Comité ha visitado *El Lagar de Isilla*, donde además de conocer su proyecto enoturístico y acercarse a los vinos de esta bodega, han tenido también la oportunidad de catar los vinos de bodegas *Manchón Mieres, Traslascuestas, Monteabellon y Barco Las Culebras*.

Esta tarde visitarán Bodegas *Alonso del Yerro*, donde se va a celebrar una comida de hermandad con el Pleno del Consejo Regulador maridada con los vinos de las bodegas *Protos, Pascual, Martín Berdugo, Arzuaga Navarro, Avelino Vegas, Vizcarra, Bohórquez y Cair*, además de los de *Alonso del Yerro*.

Además, el Comité Excepcional de Calificación conocerá la labor de recuperación de viñedo viejo que realiza la bodega *Dominio del Águila*, para finalizar su estancia en la DO con una visita y cena maridada en *Bodegas Balbás*.

Al Comité se le obsequiará también con un lote de vinos de las bodegas *Protos, Pascual, Martín Berdugo, Avelino Vegas, Barco las Culebras, Manchon Mieres, Arzuaga Navarro, Bohórquez, Monteabellon, Félix Callejo, Aalto, Finca Villacreces, Vizcarra, Cair, La Loba, Real Sitio de Ventosilla y Uvaguilera*.

## **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/albums/72157707494626794>**

### **Para más información:**

#### **MARCO DE COMUNICACIÓN**

T: 91 458 54 90 / 93 635 05 00

Carlos García

E-mail: [carlos.garcia@marco.agency](mailto:carlos.garcia@marco.agency)

Toni Vázquez

E-mail: [toni@marco.agency](mailto:toni@marco.agency)

Alicia Cabeza

E-mail: [alicia@marco.agency](mailto:alicia@marco.agency)

#### **Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero**

#### **Dpto. de Comunicación y Promoción**

Rebeca Ruano

T: 947 54 12 21/616722570

Email: [rduino.comunicacion@riberadelduero.es](mailto:rduino.comunicacion@riberadelduero.es)