

INFORME -CAMPAÑA DE VENDIMIA 2017-

1. PRODUCCIÓN Y REGISTROS

La Campaña de Vendimia 2017 comenzó, en términos absolutos, el día 8 de septiembre, cerrando sus puertas la última instalación el 20 de octubre, lo que ha supuesto una duración total de 43 días. Se han registrado 21.313 operaciones de entrega de uva, situándose la operación promedio en 2.589 Kg.; un 2,1% menos de lo habitual y un 11,75% menos que el año anterior, lo que da una idea sobre el menor peso de la uva.

Así, podemos hablar de una campaña de duración normal respecto a la media de la última década (47,6 días), habiendo tenido importancia en este sentido la escasez de lluvias y del riesgo de pudrición. La campaña se inició con siete días de adelanto respecto de las fechas tradicionales, finalizando también con una antelación de once días respecto de la fecha promedio del último decenio. Estos datos apuntan a una campaña que se muestra con una duración levemente más corta, pero muy adelantada, consecuencia directa de la escasa cantidad de uva recogida por la climatología registrada a lo largo del ciclo, especialmente en lo relativo a las heladas primaverales y a la severa sequía.

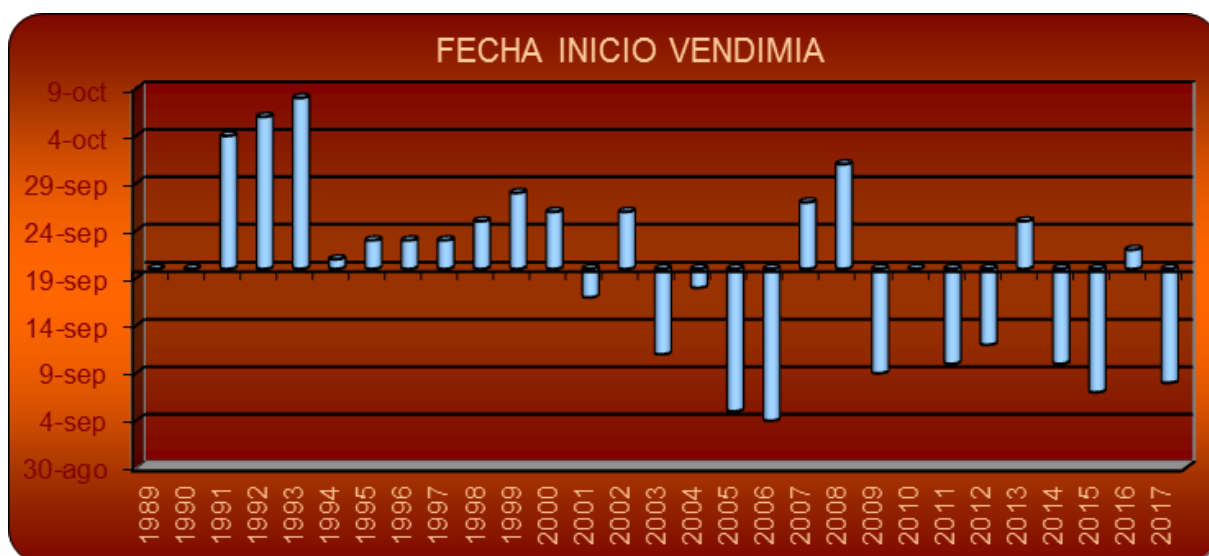


Gráfico 1.- Histórico de fechas de inicio de vendimia

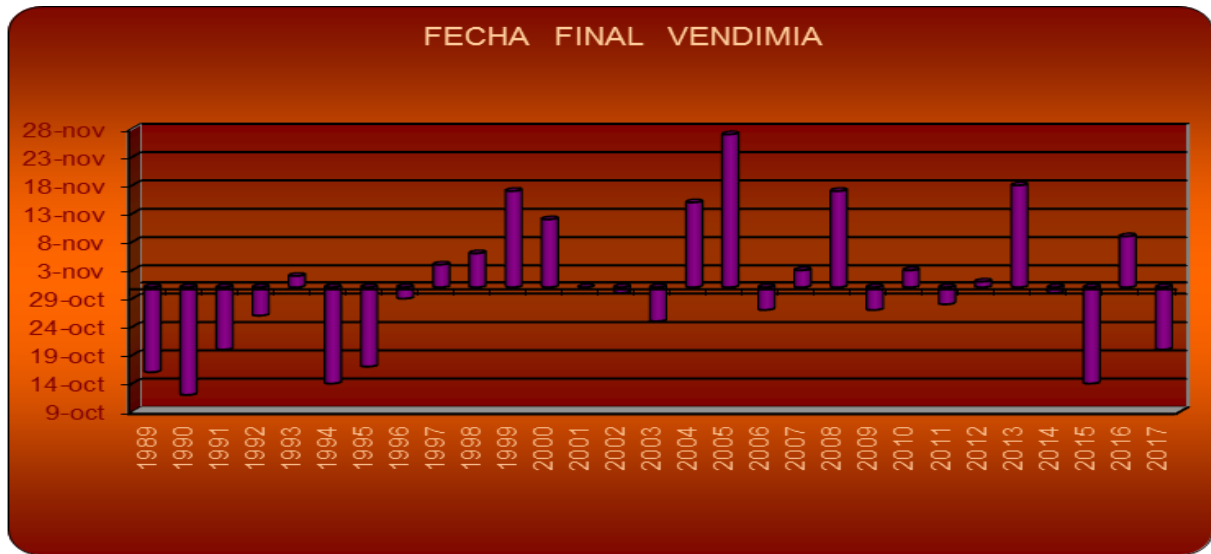


Gráfico 2.- Histórico de fechas de final de vendimia

Puesto que las campañas deberían analizarse no en su totalidad, sino en su parte principal -dado que suelen existir diferentes excepcionalidades-, si consideramos la campaña como el tiempo que transcurre desde el momento en que se ha entregado un 10% de la cosecha hasta que se alcanza el 90% de la recogida total, observamos que la vendimia de 2017 llegó al 10% el día 19 de septiembre, por tanto muy adelantada respecto de lo que indica el dato de la fecha habitual (11 días respecto del promedio de los últimos 10 años); alcanzándose el 90% de la uva recogida el 1 de octubre, fecha aún más adelantada, hasta 14 días respecto de la fecha habitual para el promedio anteriormente indicado.

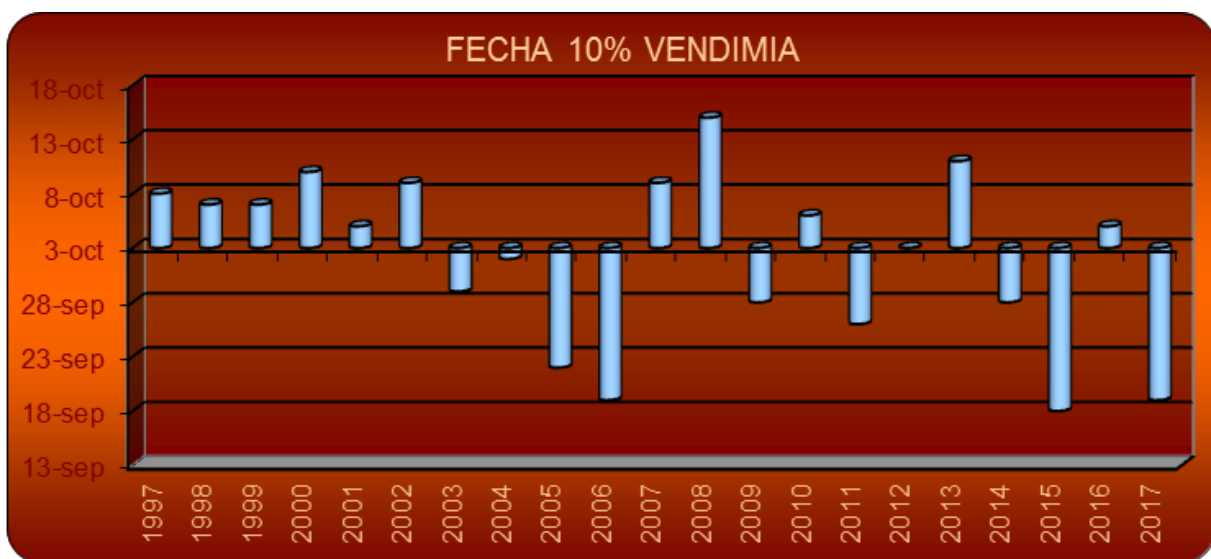


Gráfico 3.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 10% del total.

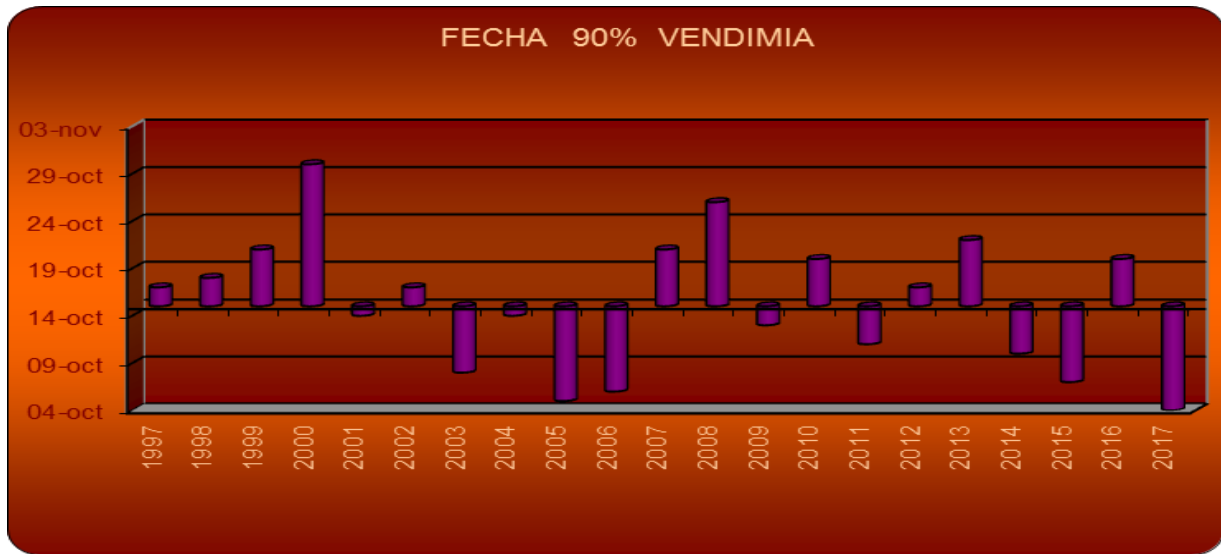


Gráfico 4.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 90% del total.

Por ello, debemos hablar de una campaña muy adelantada respecto de las fechas normales, cuya duración (13 días entre el 10 - 90%) ha estado por debajo del promedio (15 días). Suponiendo no obstante una duración relevante, si tenemos en cuenta la escasa cantidad de uva recolectada. En líneas generales esta campaña, como consecuencia de la climatología, ha permitido evitar prisas, y los viticultores han podido esperar al engustamiento de las bayas, lo que cobró especial relevancia debido a la irregularidad de la maduración existente, provocada por las segundas brotaciones tras las heladas; todo ello agudizado por la constante escasez de agua durante el ciclo.

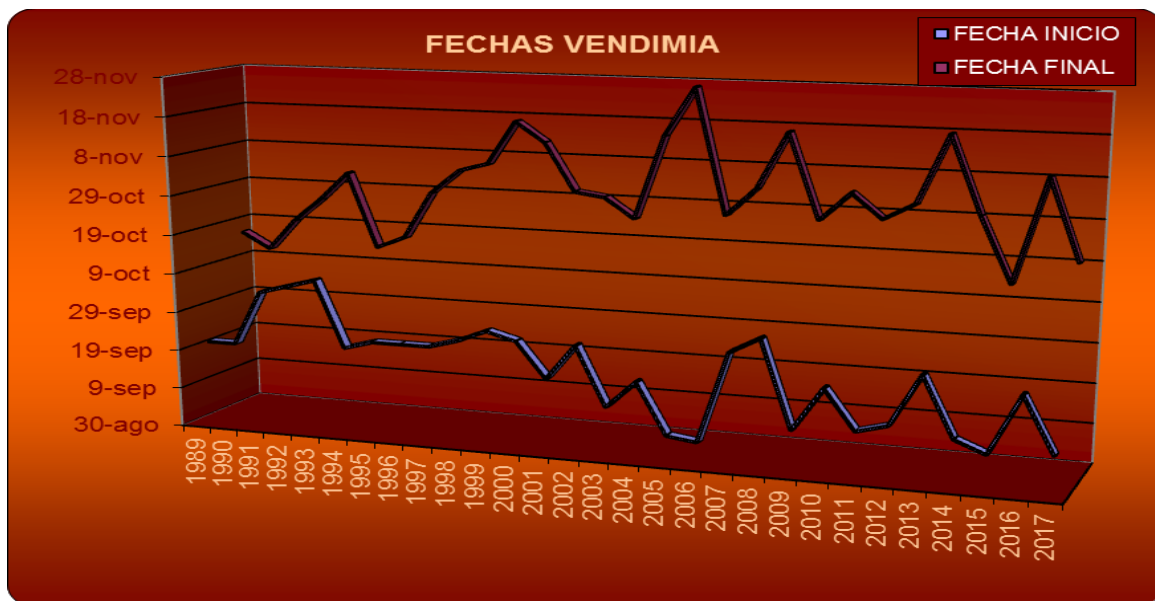


Gráfico 5.- Histórico comparativo de fechas de inicio y finalización de vendimia. Duración de las campañas

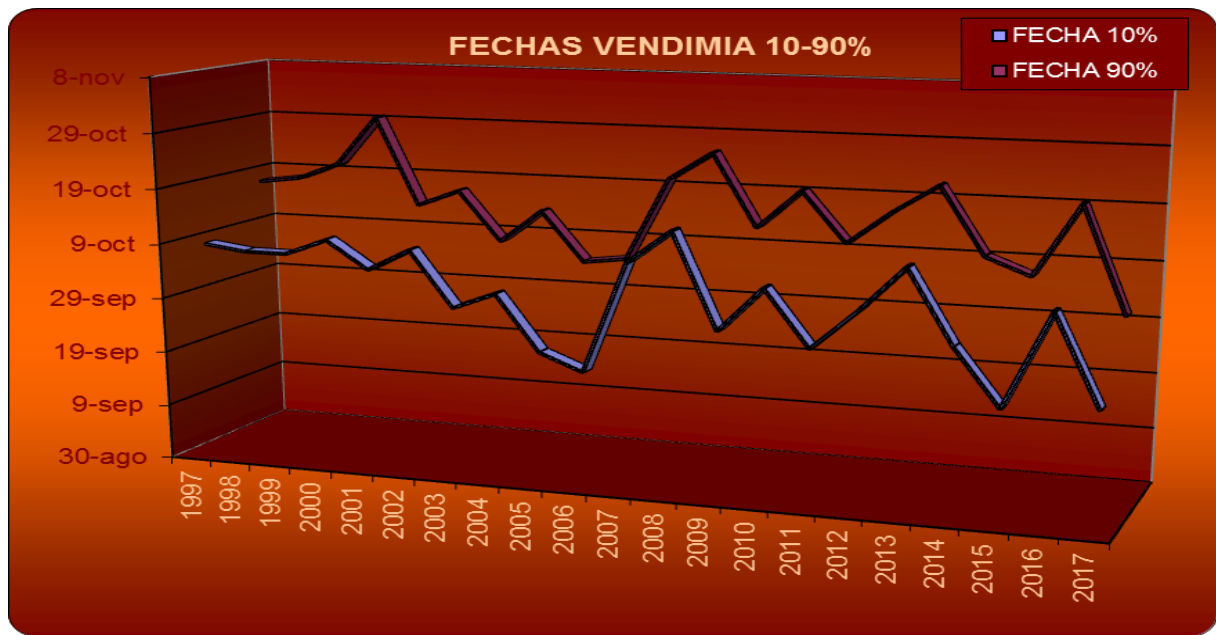


Gráfico 6.- Histórico comparativo de fechas de 10 - 90% de vendimia. Duración de las campañas

Por lo que se refiere a cosecha obtenida, esta campaña ha sido la de menor producción recogida desde el año 2002, cuando la Ribera del Duero contaba con 17.103 Hectáreas inscritas. Ha sido muy inferior al promedio de la década (-38,16 %), e igualmente respecto del último quinquenio (-44,19%), lo que también se refleja en el número de operaciones de entrega de uva registradas (21.325).

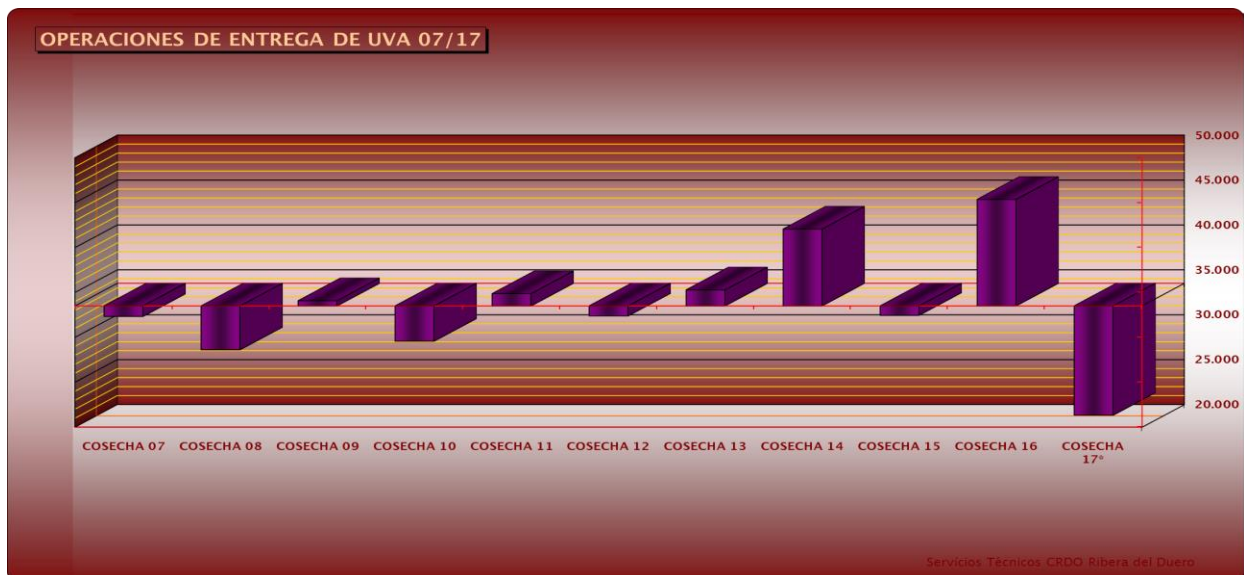


Gráfico 7.- Histórico de operaciones de entrega de uva.

1.1 Producción entregada en Instalaciones de Bodegas Elaboradoras

VARIETADES	COSECHA 17 (Kg)	COSECHA 16 (Kg)	17/16 (%)
TOTAL TINTOS	54.891.360	131.384.689	-58,22
TOTAL BLANCOS	335.616	1.727.449	-80,57
TOTAL GENERAL	55.226.976	133.112.138	-58,51
RENDIMIENTO (Kg/Ha)	2.451	5.964	-58,90



Gráfico 8.- Entradas de uva diarias en las bodegas acogidas a la D.O. Ribera del Duero (Kg) durante la campaña de vendimia

La entrada de uva se ha producido de forma bastante continua, como puede observarse en el gráfico anterior. Podemos deducir de este gráfico y el siguiente, que el grueso de las operaciones de entrega de uva se ha concentrado entre los días 18 de septiembre y 1 de octubre, observándose los mayores picos de entrada de materia prima durante esos días.



Gráfico 9.- Entradas de uva acumuladas en bodegas acogidas a la D.O. Ribera del Duero (Kg) durante la campaña de vendimia

Igualmente cabe destacar que el final de la cosecha ha sido muy extendido en el tiempo, como consecuencia fundamentalmente de la irregularidad de algunos viñedos que han acusado heladas y sequía, necesitando mayor tiempo para completar su ciclo.

Evolución de los diferentes Registros

1.1.1 Evolución de los Registros de Bodegas

Durante la Campaña de Vendimia, las instalaciones de bodegas inscritas en los diferentes Registros de Bodegas del Consejo Regulador han sido:

<u>REGISTROS</u>	<u>Nº DE INSTALACIONES</u>
- Elaboración	296
- Almacenamiento	315
- Crianza	264
- Embotellado	282

En el siguiente gráfico puede apreciarse la evolución histórica del número de instalaciones inscritas en los diferentes Registros de Bodegas del Consejo Regulador:

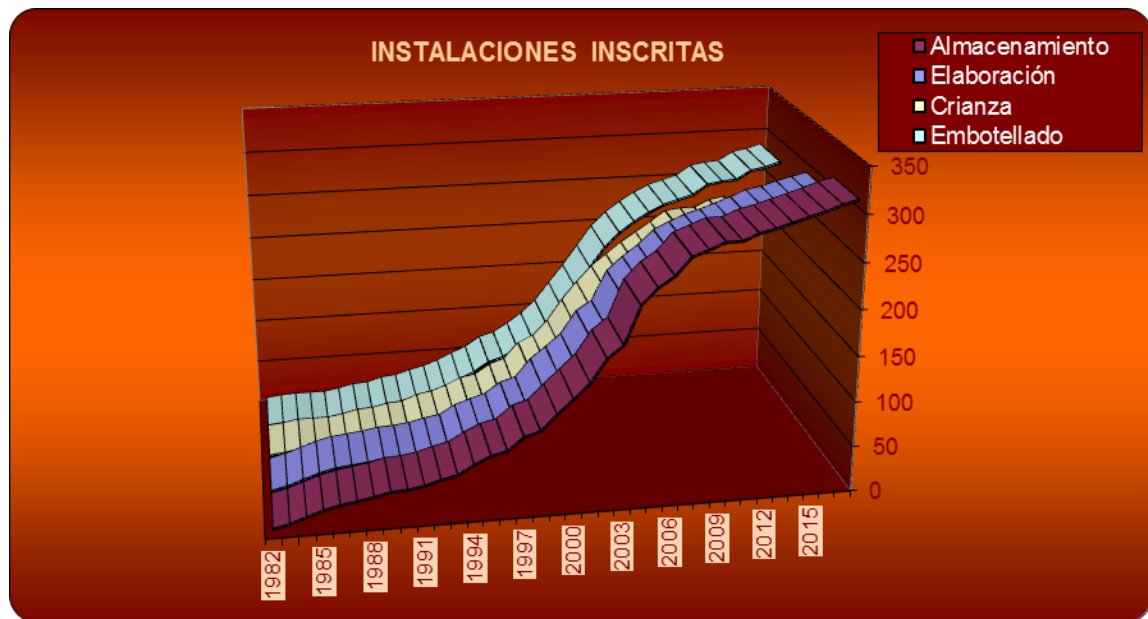


Gráfico 21.- Evolución de número de bodegas inscritas (periodo 1982/2017)

1.1.2 Evolución del Registro de Viñas y de los viticultores inscritos

- El número de viticultores inscritos para esta campaña ha sido de **8.224**.
- La superficie productiva inscrita ha alcanzado la cifra de **22.530 Ha** durante la vendimia de 2017.
- En cuanto a la distribución provincial de los viñedos, Burgos sigue ostentando la primera posición con un 73,45 % del total de superficie inscrita de viñedos, seguida de Valladolid con un 20,34 %. A continuación encontramos a Soria y Segovia con el 5,50 % y el 0,72 % respectivamente, como puede observarse en el siguiente gráfico:

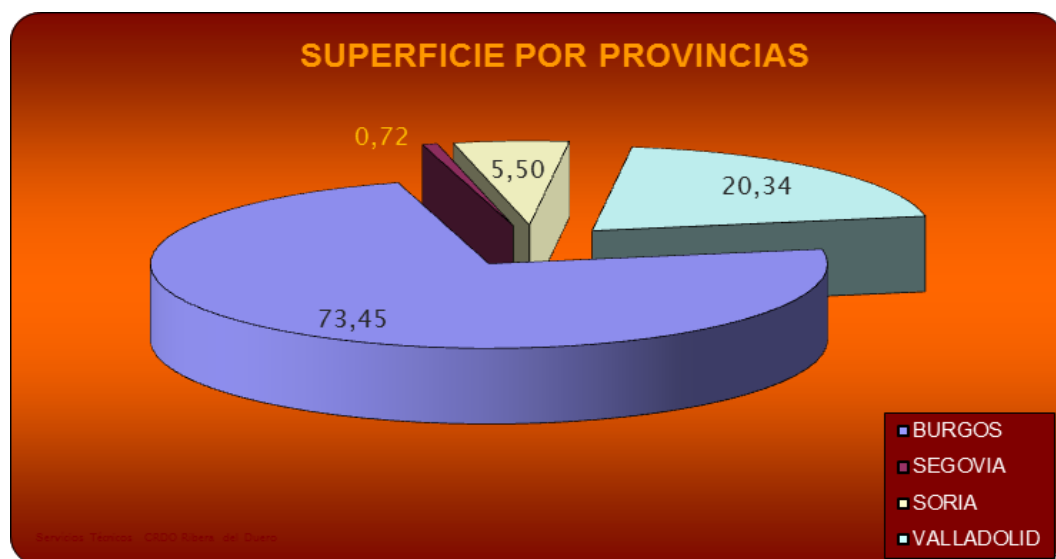


Gráfico 22.- Distribución provincial de superficies de viñedo.

2. ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN Y DESARROLLO DE LA VENDIMIA

- La organización y coordinación de la campaña de vendimia fue realizada por el Director Técnico y por los Veedores seniors del Consejo Regulador.
- Los Responsables del Registro de Viñas y del Servicio Informático se encargaron de la Gestión informática, Terminales Portátiles, Tarjetas Inteligentes y Servidor Central del Consejo Regulador.

También se encargaron durante la última semana de Agosto y el mes de septiembre, de actualizar y preparar el hardware y el software correspondientes al Sistema de Control de Vendimia (SCV), apoyados por dos Auxiliares.

- Se instalaron 254 ordenadores portátiles.
- A partir del día 1 de septiembre se comenzaron las labores de recogida de muestras de uva en 26 parcelas repartidas a lo largo de toda la geografía de la Denominación de Origen, para obtener los Índices de Maduración de las mismas. Los resultados obtenidos fueron comunicados a las Bodegas inscritas mediante correo electrónico. Las fechas de toma de muestras fueron: 1,5,10,15,18 y 21 de septiembre (datos mostrados en los anexos de este informe). Asimismo se subieron estos datos a la página Web del Consejo Regulador, siendo convenientemente actualizado a través de una base de datos evolutiva con el seguimiento de las parcelas, el documento pdf en el que se recogían todos los índices de maduración realizados. Estos trabajos fueron realizados por el Servicio de Experimentación y Ensayo, con el apoyo de un Técnico contratado al efecto.
- Durante los días 7, 13 y 21 de septiembre, los Servicios Técnicos del Consejo Regulador se encargaron de coordinar e impartir los Cursos de Formación a los Auxiliares de Veedor. El día 4 de septiembre se impartió el Curso específico para los Técnicos de Aforos de Producción.
- Se contrataron:
 - 195 Auxiliares de Veedor, de éstos:
 - 6 Ingenieros Técnicos Agrícolas realizaron trabajos de Aforo de viñedos según Normativa Interna. Estos Técnicos continuaron su trabajo hasta la finalización del seguimiento de la vendimia de las parcelas objeto de control.
 - 9 Auxiliares de Veedor Volantes.
 - 1 Auxiliar para el Servicio de Experimentación y Ensayo.
 - 2 Auxiliares como apoyo al Servicio Informático y control diario de entradas de uva.

- 6 Auxiliares realizando labores de vigilancia en límites de la Denominación de Origen.
- Se ha **vendimiado mecánicamente** uva que se entregó en **88** Instalaciones de Bodegas Elaboradoras inscritas. El 27,21 % de la uva entregada en bodegas ha sido recogida mecánicamente. En total han sido vendimiados **11.546.328 Kg. de Tempranillo**, **258.960 Kg. de Cabernet Sauvignon**, **131.438 Kg. de Merlot** y **32.583 Kg. de otras variedades**, empleándose en su recolección aproximadamente 30 máquinas Vendimiadoras.

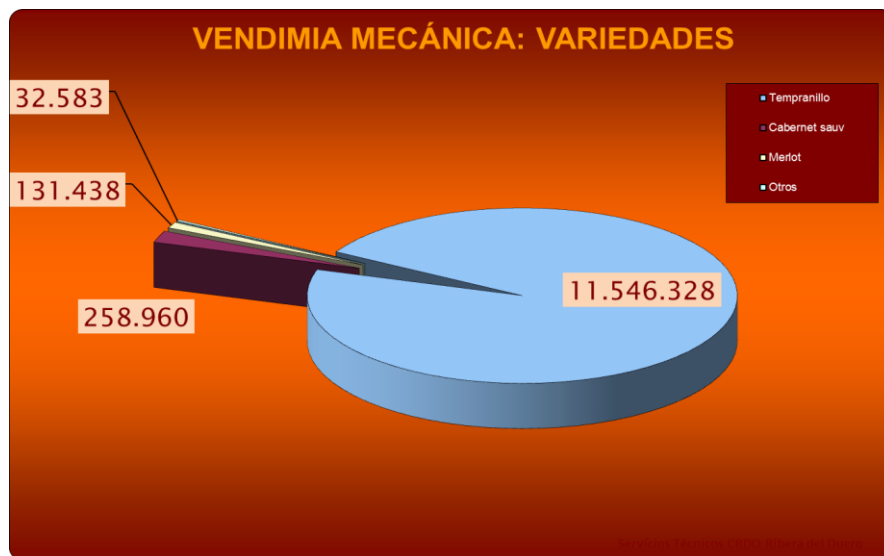


Gráfico 31.- Kilogramos recogidos mecánicamente por variedades.

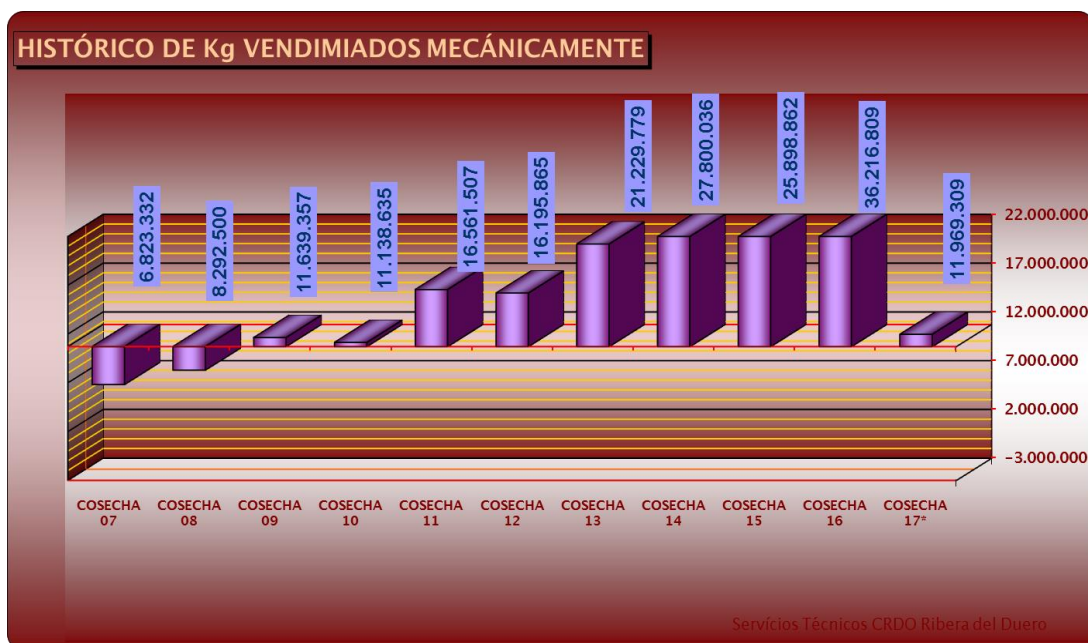


Gráfico 32.- Kilogramos vendimiados mecánicamente. (Periodo 2007-2017)

- Se han vendimiado mecánicamente **3.166 Ha.** Indica este dato que se vendimia mecánicamente en la actualidad un **14,05 %** de la superficie inscrita.
- Se aplica un incremento de peso en la uva vendimiada mecánicamente del **4%**.

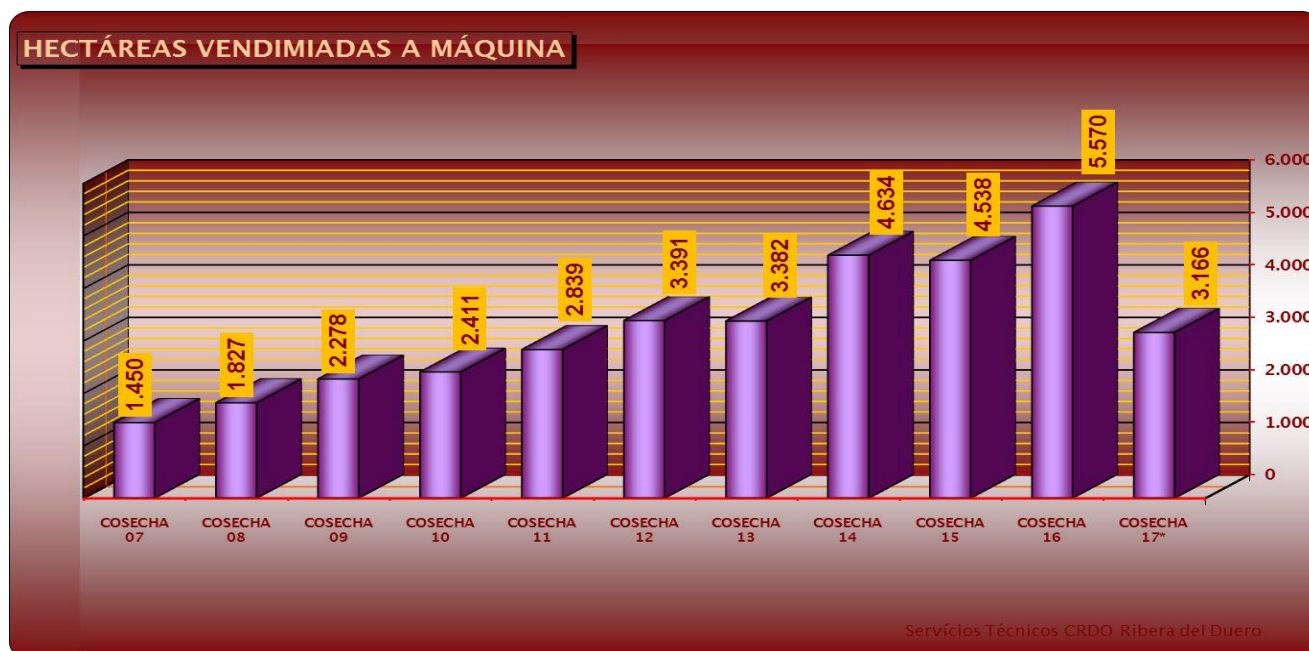


Gráfico 33.- Evolución de superficie vendimiada mecánicamente. (Periodo 2007-2017)

3. RESUMEN GENERAL AÑO 2017

CLIMATOLOGÍA, CICLO DE CULTIVO Y FENOLOGÍA

El final del ciclo pasado se cerró con temperaturas similares a los datos históricos de la zona, sucediéndose las heladas generalizadas desde principios del mes de noviembre. Sin embargo las temperaturas no bajaron en exceso hasta finales del mes de diciembre, cuando llegaron a registrarse unas mínimas de -11,1 °C el 31 de diciembre, y de -12,2 °C el día 19 de enero en Aranda de Duero. En todo caso, las condiciones climatológicas acaecidas durante el otoño, permitieron en líneas generales un buen agostamiento de las plantas.

Respecto a las temperaturas durante el mes de enero, fueron ligeramente inferiores a lo esperado, con fuertes heladas, registrándose unas medias de las mínimas de hasta 3°C por debajo de los registros históricos.

Sin embargo ya durante el mes de febrero y hasta finales del mes de junio, esta tendencia cambió, registrándose a partir de febrero unas temperaturas medias por encima de lo esperado, (entre 2 y 3 °C más elevadas), con unas medias de las máximas claramente altas, llegando a superar en abril en Aranda de Duero, hasta en 5 °C respecto a los datos medios históricos, (muy similares a los registrados en toda la Denominación de Origen). Sin embargo, durante el mismo mes de abril, las medias de las mínimas fueron 1°C más bajas de lo que cabía esperar. Ya durante los meses de julio y agosto y la primera quincena de septiembre, las temperaturas han sido similares a los datos históricos. De especial importancia han sido los pronunciados saltos térmicos, (temperaturas diarias máximas frente a las mínimas), que se produjeron durante la maduración.

Debido a las altas temperaturas registradas en abril, la brotación del viñedo se vio ligeramente adelantada, encontrándose ya el día 18 de abril buena parte de la Denominación de Origen en estado fenológico C (Punta Verde). Pero se registraron bruscos cambios de temperatura, y durante los últimos días del mismo mes se produjeron fuertes heladas generalizadas que dañaron de manera considerable la brotación que inicialmente había tenido el viñedo. La helada de mayor importancia y la que más daños ocasionó en el viñedo fue la que tuvo lugar la noche del 27 al 28 de abril, (principalmente en las horas del amanecer), cuando las temperaturas llegaron a registrar mínimos de hasta -5,8 °C en Vadocondes, -4,8 °C en Aranda de Duero y por debajo de los -3 °C en buena parte de la Denominación.

El frente frío de los últimos días de abril y los primeros días de mayo, pasó rápidamente, dejando paso a altas temperaturas, de entre 2 y 3 °C por encima de los datos históricos medios, y episodios de lluvias durante el mes de mayo, lo que permitió que el viñedo se recuperase parcialmente de los daños ocasionados por la helada. En todo caso, las diferencias con respecto a las fechas de brotación registradas durante las últimas campañas pueden verse en los anexos, al igual que las del resto de estados fenológicos.

En cuanto a la pluviometría, el balance con respecto a los datos históricos puede calificarse como inferior a lo esperado, ya que la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola está muy por debajo de la media, salvo en alguna zona que se haya podido ver afectada por fenómenos tormentosos especialmente intensos, (en general bastante localizados).

En el análisis global de la presente campaña, se puede considerar que los meses de noviembre, febrero, mayo y julio, han presentado unas precipitaciones medias similares a los registros históricos; los meses de julio y agosto han sido ligeramente más lluviosos de la media, pero el resto de meses han sido más secos de lo habitual. Conviene destacar afortunadamente, el buen reparto en el tiempo y en la forma de las escasas precipitaciones, en particular las lluvias que tuvieron lugar durante los meses de noviembre, febrero y mayo, que fueron perfectamente aprovechadas por el viñedo debido al buen reparto que tuvieron al caer de una manera continuada pero suave, con inmejorable aprovechamiento. Las precipitaciones que han sucedido en los meses de julio y agosto han sido superiores a lo esperado y lograron equilibrar las plantas para su maduración en buenas condiciones, no observándose, salvo casos muy puntuales, síntomas de sequía. Los datos para las localidades de Aranda de Duero, Peñafiel y San Esteban de Gormaz se encuentran recogidos en los anexos a este informe.

Cabe destacar las diferencias notables de maduración que han podido encontrarse, tanto en los distintos viñedos de la Denominación de Origen, como dentro del propio viñedo debido a las brotaciones procedentes de conos secundarios. Los datos correspondientes a los Índices de Maduración, pueden también consultarse en los anexos a este informe junto al histórico de los mismos.

ACCIDENTES CLIMATOLÓGICOS

La característica que más ha marcado esta campaña fue la helada de advención (a última hora hubo también efecto de radiación) producida 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, afectando a la mayor parte del cultivo de la vid en la Denominación de Origen.

En cuanto a los episodios tormentosos, se han sucedido en distintas zonas de la Denominación de Origen, dejando a su paso precipitaciones de diversa intensidad. En algunos casos se produjeron tormentas de granizo, normalmente de manera muy localizada, de corta duración y generalmente acompañadas de abundante agua (causando daños de escasa entidad en la mayoría de los casos).

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Como consecuencia de las condiciones de sequía registradas durante la totalidad del ciclo, la incidencia de plagas y enfermedades durante la campaña 2017 puede considerarse nula.

No se han visto focos de agentes fúngicos o insectos que hayan atacado al viñedo en ningún momento del ciclo, ni en zona concreta alguna dentro del área protegida.

Polilla del racimo (*Lobesia botrana*, den y schiff).- A mediados de septiembre se produjo el final del vuelo de la tercera generación. En esta campaña los momentos de máximo vuelo se han visto adelantados en el tiempo debido a las condiciones meteorológicas que se han ido sucediendo, pudiendo en este caso realizar el seguimiento de las tres generaciones completas, comprobándose cómo la tercera y última generación de este año ha sido más intensa que las dos primeras, lo que nos demuestra la importancia de realizar un seguimiento detallado y a lo largo de todo el ciclo de esta plaga, y en todo caso la importancia de realizar actualmente un seguimiento de la misma en cada viñedo, (y de la posible afección de otras enfermedades en los racimos como consecuencias de los daños que pueden ocasionar las larvas). Estos datos pueden observarse en el gráfico 1 - Curva de vuelo de *Lobesia Botrana* en la D.O. Ribera del Duero.

Mildiu (*Plasmopara viticola*, Berl y de Tony). - El modelo teórico para las diferentes localizaciones en la D.O. Ribera del Duero llegó a indicar a lo largo de la presente campaña, algún momento con riesgo de infección bajo, pero durante la mayor parte del tiempo ese riesgo fue muy bajo o nulo, (debido a que las condiciones meteorológicas no fueron las más propicias para el desarrollo de esta enfermedad). Durante esta campaña esta enfermedad no ha causado daños en los viñedos.

Oidio (*Uncinula necator*, Burr).- A principios del mes de agosto, se pudieron ver los primeros síntomas de esta enfermedad en alguno de los viñedos de la Denominación de Origen, no obstante con los tratamientos oportunos y las labores de cultivo necesarias, la incidencia que ha tenido ha sido muy escasa.

Botrytis (Botrytis cinerea Pers.). No se ha detectado ningún brote de esta enfermedad como consecuencia de la climatología registrada.

Valoración Técnica de la 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 (estado fenológico de punta verde generalizado el día 18 de abril), pese a las temperaturas del mes de abril, que fueron inferiores a lo normal.

La característica que más ha marcado esta campaña fue la citada helada de advención.

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 reducción del ciclo vegetativo. Numerosas yemas no volvieron a brotar, lo que produjo daños de un carácter más permanente, que afectará a la formación del viñedo especialmente en la campaña de poda de la próxima campaña.

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 vida, aumentando este adelanto hasta situarse durante 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 a un nivel normal, únicamente 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, 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 y 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. Estos datos suponen retrotraerse a los niveles productivos de principios de los años 2.000, pero con la diferencia de que en aquella época la superficie de cultivo era de unas 15.000 - 17.000 Ha, frente a las 22.500 actuales.

Para evitar la interferencia de la superficie, debemos hablar en términos de producción por hectárea, situándose en esta campaña 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 comparamos con la cosecha pasada.

Así las cosas, el proceso de maduración comenzó con una altísima irregularidad de la maduración en los viñedos, consecuencia de las segundas brotaciones debidas a la helada y de la influencia de la sequía. Dicha irregularidad fue corregida fundamentalmente como consecuencia del alivio que para el cultivo supusieron las lluvias acaecidas durante el mes de septiembre, notándose más claramente este efecto homogeneizador en las parcelas menos afectadas por la sequía.

Durante la maduración de la uva y la vendimia, la nota dominante han sido las altas temperaturas diurnas seguidas de bajas temperaturas nocturnas, produciéndose importantes saltos térmicos que han tenido su mayor influencia en una maduración paulatina en las parcelas con una producción habitual, las cuales, han sido recogidas en fechas más próximas a las normales en la zona; mientras que aquellas parcelas que han visto muy mermada su producción como consecuencia de las características climáticas descritas, han tenido una maduración más adelantada.

La vendimia, 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.

El desarrollo de la vendimia ha sido por tanto muy escalonada, encontrándose una menor concentración en las entradas de uva consecuencia tanto de la producción como de la propia climatología. No obstante, ha existido un importante número de bodegas que han cerrado sus puertas a la entrada de uva una o varias veces a lo largo de la campaña para posteriormente volver a reanudar la campaña de vendimia. Caso especial es el de las bodegas que tienen entre sus variedades de elaboración la Cabernet Sauvignon, cuya maduración ha sido más lenta que en el caso del Tempranillo.

Los vinos de la cosecha 2017

Las elaboraciones han transcurrido sin problemas, apreciándose una rápida extracción de los componentes fenólicos, ya en fase acuosa.

En las primeras elaboraciones de vinos, estamos viendo reflejado el potencial de la uva encontrándonos con una preminente presencia aromática de los ésteres frutales en nariz, mientras que la componente fenólica, que se expresa tanto en el color como en la estructura de los vinos indica características de potencia en ambos casos con tonos muy azules y capa muy alta, que nos indican muy buenas aptitudes para su envejecimiento en barrica. Esto se ha debido en buena medida, tanto al proceso de maduración, como al pequeño tamaño de las bayas.

Se trata de vinos en los que, pese a la importante componente alcohólica que poseen, ésta pasa desapercibida como consecuencia de su riqueza en otros componentes y su equilibrada acidez. En líneas generales nos encontramos con un tanino de alta calidad en el caso general, encontrándose algunos leves verdores en casos de gran irregularidad en la maduración (helada seguida de afectación por escasez de agua). El equilibrio gustativo es bueno como consecuencia de la buena sensación ácida que se registra pese a la calidez del año, que además viene acompañada de unos valores de pH que se sitúan en lo habitual para la zona. Se trata de vinos cuyo destino, si bien podría acoger vinos jóvenes, en especial con algún paso por roble, debe reservarse principalmente para los vinos de guarda.



Agustín Alonso González
DIRECTOR TÉCNICO

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero
C/ Hospital, 6 09300 Roa (Burgos)
Tlf. +34 947 541221 Fax +34 947 541116
e-mail director.tecnico@riberadelduero.es