

LA COSECHA 2013 DE RIBERA DEL DUERO RECIBE LA CALIFICACIÓN DE BUENA

Todas las partes coinciden en que esta cosecha puede ofrecer vinos de guarda muy elegantes.

El Consejo Regulador de la Ribera del Duero ha otorgado la calificación de “BUENA” a la **cosecha de 2013** de la Denominación de Origen. La presentación de la añada de Ribera del Duero se ha celebrado en la sede del Consejo Regulador, en la localidad burgalesa de Roa, en presencia de los integrantes del Comité de Calificación de Cosecha.

La Cosecha 2013, siguiendo la tónica habitual en la Ribera del Duero, estuvo notablemente condicionada por la climatología en la Denominación de Origen. Aunque la brotación de la vid se adelantó levemente, las temperaturas que se registraron durante la primavera, con valores más bajos de lo habitual, retrasaron ligeramente el ciclo del cultivo. Una circunstancia que resultó beneficiosa, pues ayudó a que fuera menor la incidencia de las enfermedades criptogámicas que estaban afectando numerosas zonas vinícolas del hemisferio norte, ya que la uva no presentaba la madurez necesaria para ser atacada por los hongos cuando se daban las condiciones para el desarrollo de la enfermedad. Cabe destacar, en pro de la calidad, la minuciosa selección llevada a cabo por viticultores y bodegas de la Ribera del Duero durante la vendimia, tanto en la recogida manual como en la recolección mecanizada (los Servicios Técnicos del Consejo Regulador inspeccionan todas y cada una de las parcelas de viñedo antes de conceder el preceptivo permiso para proceder a vendimiar mecánicamente).



Lo bueno sabe a Ribera

La vendimia se desarrolló de forma acelerada, asegurando así evitar la posible incidencia de enfermedades en el cultivo. Se recogieron más de 95 millones de kilogramos, lo que la convierte en la tercera vendimia de la historia de la Denominación de Origen en importancia cuantitativa.

El Presidente de Ribera del Duero, Enrique Pascual, destacó que “Esta no ha sido una añada fácil. La de 2013 es una cosecha valiente. Porque la uva resultante de esta campaña ha sobrevivido a los impredecibles vaivenes de la meteorología. Y ha hecho frente al ataque de la brotritis, enfermedad a la que el talento de nuestros profesionales consiguió atajar. Los viticultores y bodegueros de la Ribera han actuado, como siempre, de manera ejemplar, descartando el fruto que no reunía las condiciones óptimas y primando la uva de calidad”.

LOS VINOS DE LA COSECHA 2013

Los vinos de la cosecha 2013 muestran una buena intensidad de color, ya estabilizado tras la fermentación maloláctica, destacando los tonos cardenalicios que indican juventud. En fase olfativa, se aprecian aromas muy frutales, basados especialmente en las frutas rojas, lo que dota a los vinos de la cosecha 2013 de un buen frescor de juventud y hará que, tanto jóvenes como robles, destaquen por la potencia frutal, a la que además se unen para dar complejidad tanto los tonos aportados por la madera como los recuerdos frescos del mundo vegetal, logrando finalmente un conjunto muy armonioso y lleno de juventud.



Lo bueno sabe a Ribera

Por su parte, en boca se aprecia que son vinos con buena potencia y fáciles de beber debido a su frescor, marcado por la acidez natural que aporta esta cosecha. Será necesario comprobar cómo evolucionan en barrica, pero por el momento se observa que están tomando muy bien la madera.

COMITÉ DE CALIFICACIÓN DE LA COSECHA 2013

El Consejo Regulador de Ribera del Duero ha designado, como cada año, un Comité de Calificación de Cosecha, cuya función es proponer, tras ser catada una representación de los vinos elaborados por las bodegas de la Denominación de Origen, la Calificación que a su juicio merece.

De este Comité forman parte este año distintos profesionales de prestigio, especialistas en análisis organoléptico, restauradores, críticos vinícolas, importadores, etc.

- **Pilar Caveró**: Sumiller de *El Celler de Can Roca*. Mejor Sumiller de España 2013.
- **María Luisa Banyols**: responsable de producto de *Lavinia Internacional*.
- **Peer Holm**: Experto y consultor alemán, escribe para diversos medios y es propietario de *Wein & Wissen*.
- **Laura Clay**: Especialista en vinos españoles y miembro de la "Association of Wine Educators". Es consultora, escritora y profesora.
- **D. José Casal del Rey Barreiro**: Licenciado en Ciencias Químicas, por la Universidad de Salamanca, y Master en Viticultura y Enología, por la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Actual director técnico del Curso Superior de Sumilleres de la Cámara de Comercio e Industria de Alicante. Secretario de la Junta Directiva de la UEC desde 1989.). Escritor, autor del aclamado libro "*Análisis sensorial y cata de los vinos de España*".



Lo bueno sabe a Ribera

- **Carlos Guzmán**: director técnico de Bodegas Protos, profesional emblemático de la Denominación de Origen Ribera del Duero, reconocido internacionalmente por ser el autor de los vinos que elabora el grupo bodeguero. No participa en ninguno de los Comités de Cata y Apelación de Cata del Consejo Regulador, habiendo sido invitado como catador externo.
- **María Angeles Santamaría de las Heras**: enóloga de Hijos de Antonio Barceló S.A (Comité de Cata).
- **Ángel Luis Margüello**: enólogo de varias bodegas de la denominación de origen (Comité de Apelación de cata).
- **Bertrand Erhard Pestel**: Enólogo vinculado a la Denominación de Origen Ribera del Duero (Comité de Cata).
- **Juan Carlos Vizcarra**: propietario de Bodegas Vizcarra S.L (Comité de Cata).

Teniendo en cuenta las propuestas del Comité de Calificación y el equilibrio de opciones posibles el Pleno del Consejo Regulador ha decidido ser conservador y se ha decantado por otorgar a la Cosecha 2013 de Ribera del Duero la calificación de BUENA. Todas las partes coinciden en que esta cosecha puede ofrecer vinos de guarda (crianzas, reservas e incluso grandes reservas) muy elegantes.

El Secretario General, Alfonso J. Sánchez, fue como cada año el encargado de dar lectura del acta: *“El Pleno del Consejo Regulador, una vez tenidas en cuenta las propuestas presentadas por los catadores del Comité de Calificación de Cosecha, refrendadas por las más de 700 muestras de vino, que suponen 52 millones de litros sometidos a examen analítico y organoléptico, de un máximo de 65 y cinco millones, decide por unanimidad otorgar a la Cosecha 2013 en la Denominación de Origen Ribera del Duero, la Calificación de BUENA”.*



Lo bueno sabe a Ribera



FOTOGRAFÍAS DE LA PRESENTACIÓN Y SUS PROTAGONISTAS EN:

<http://www.flickr.com/photos/riberadelduero/sets/>

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



Lo bueno sabe a Ribera

