

INFORME -CAMPAÑA DE VENDIMIA 2015-

1. PRODUCCIÓN Y REGISTROS

La Campaña de Vendimia 2015 comenzó, en términos absolutos, el día 7 de septiembre, cerrando sus puertas la última instalación el 14 de octubre, lo que ha supuesto una duración total de 38 días. Se han registrado un total de 32.451 operaciones de entrega de uva, situándose la operación promedio en 2.736 Kg, un 5% más de lo habitual. Así, podemos hablar de la campaña de duración más corta, junto a la de la cosecha 2007, respecto de la media de la última década, habiendo tenido un peso importante en este sentido la poco habitual bondad meteorológica registrada durante la vendimia.

La campaña situó la fecha de inicio con cuatro días de adelanto respecto de la fecha tradicional, coincidiendo el final de la misma con una antelación de 17 días respecto de la fecha promedio del último decenio. Estos datos apuntan claramente a una campaña que en su totalidad se muestra con una duración corta y algo adelantada, consecuencia directa de la cantidad de uva recogida, la benigna climatología registrada tanto a lo largo del ciclo como durante la maduración y vendimia, y el proceso natural de maduración de las bayas.

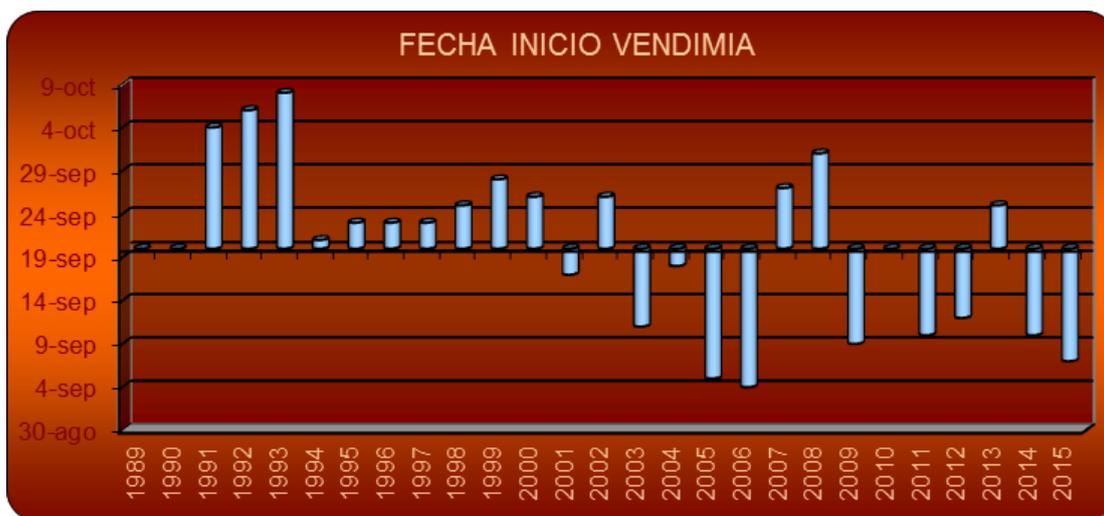


Gráfico 1.- Histórico de fechas de inicio de vendimia

Puesto que las campañas deben considerarse no en su totalidad, sino en su parte principal -dado que suelen existir diferentes excepcionalidades, especialmente climatológicas-, 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 llega al 90% de la recogida total, la vendimia de 2015 se puede considerar desde el día 18 de

septiembre, (12 días de adelanto respecto del promedio de los últimos 10 años), hasta el 14 de octubre, fecha igualmente adelantada, en este caso siete días respecto de la fecha indicada en el promedio anteriormente indicado.

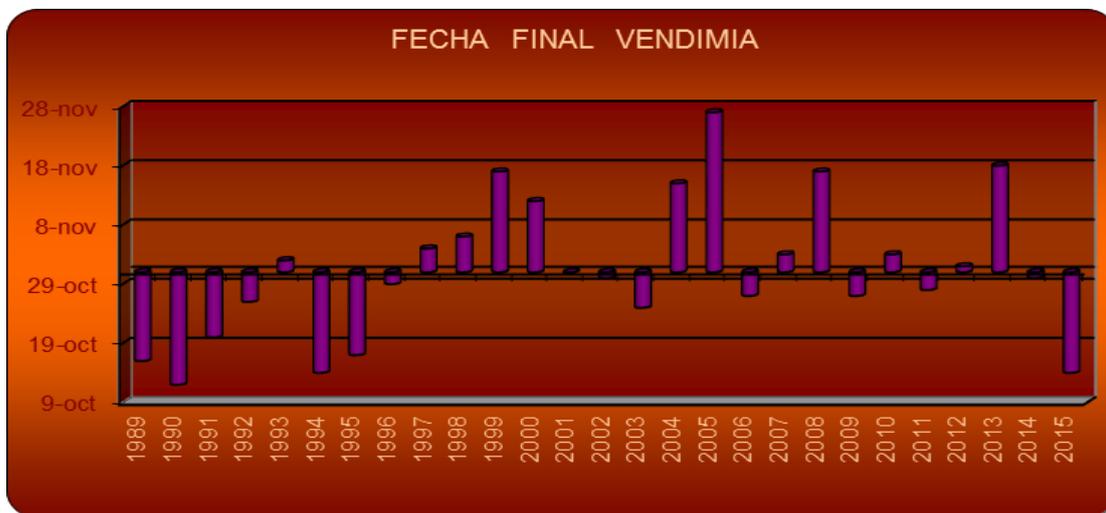


Gráfico 2.- Histórico de fechas de final de vendimia

En líneas generales por tanto, esta campaña, si bien se ha extendido en el tiempo en el grueso de la recogida de uva, esto ha sido como consecuencia de que la climatología ha permitido evitar prisas, y los viticultores han podido esperar al perfecto engustamiento de las bayas. La uva por tanto, ha entrado en los lagares con menos acumulaciones que en campañas anteriores, produciéndose una vendimia más escalonada de lo habitual.

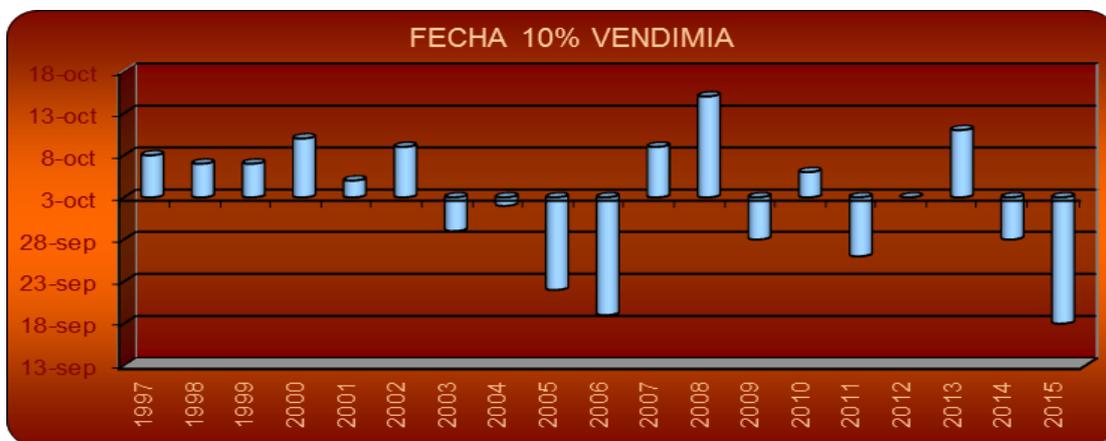


Gráfico 3.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 10% del total.

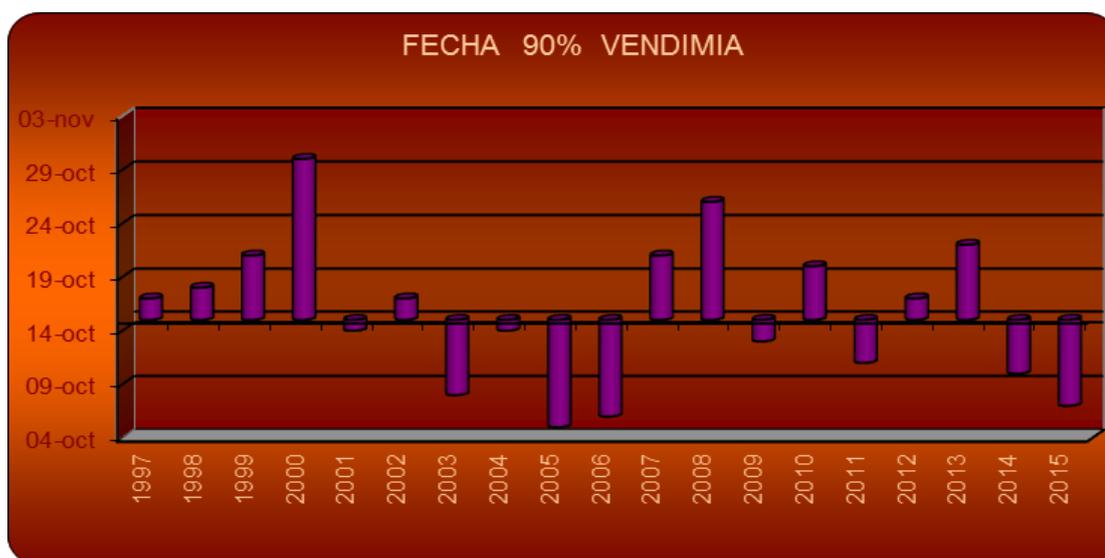


Gráfico 4.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 90% del total.

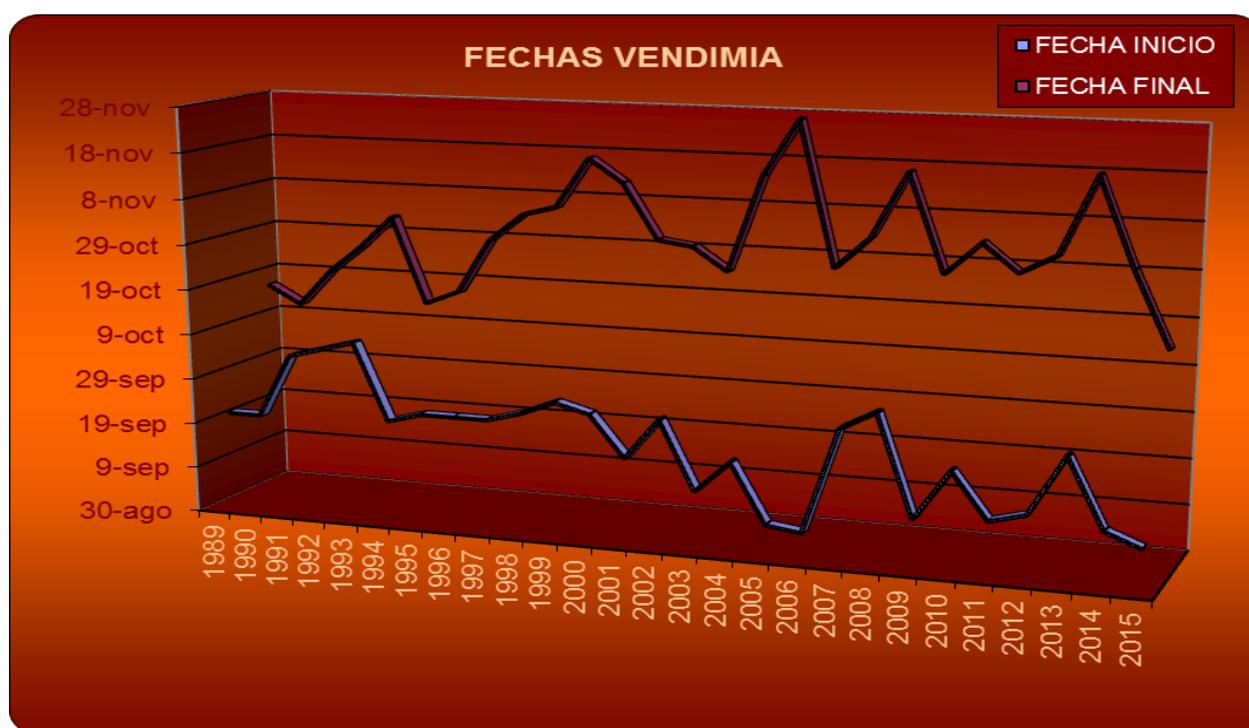


Gráfico 5.- Histórico comparativo de fechas de inicio y finalización de vendimia. Duración de las campañas

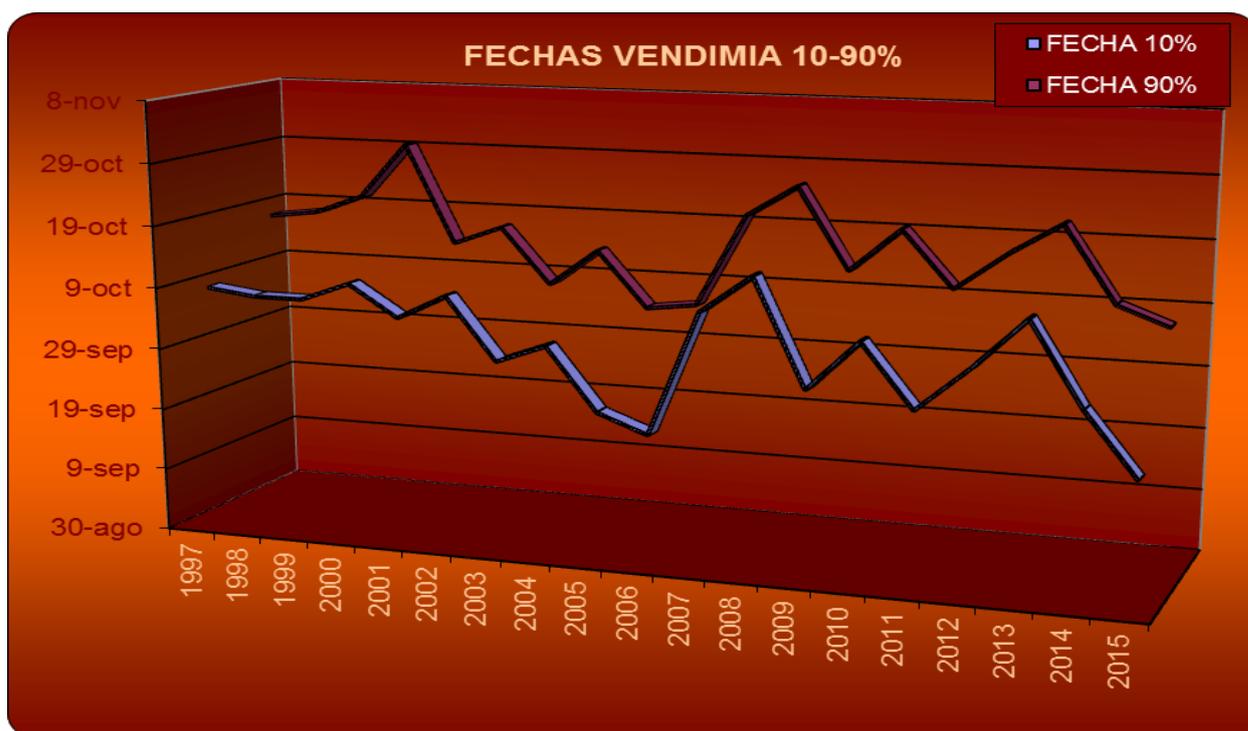


Gráfico 6.- Histórico comparativo de fechas de 10 - 90% de vendimia. Duración de las campañas

Además, en cuanto a cosecha obtenida, podemos considerar esta campaña como muy cercana al promedio de la década (+2,24%), pero netamente inferior respecto a la media del último quinquenio (-9,24%), especialmente como consecuencia de la gran influencia que tiene el valor de histórica cosecha 2014, situándose esta cosecha 2015 como una añada promedio para la Ribera del Duero, lo que igualmente se refleja en el número de operaciones de entrega de uva (32.451).

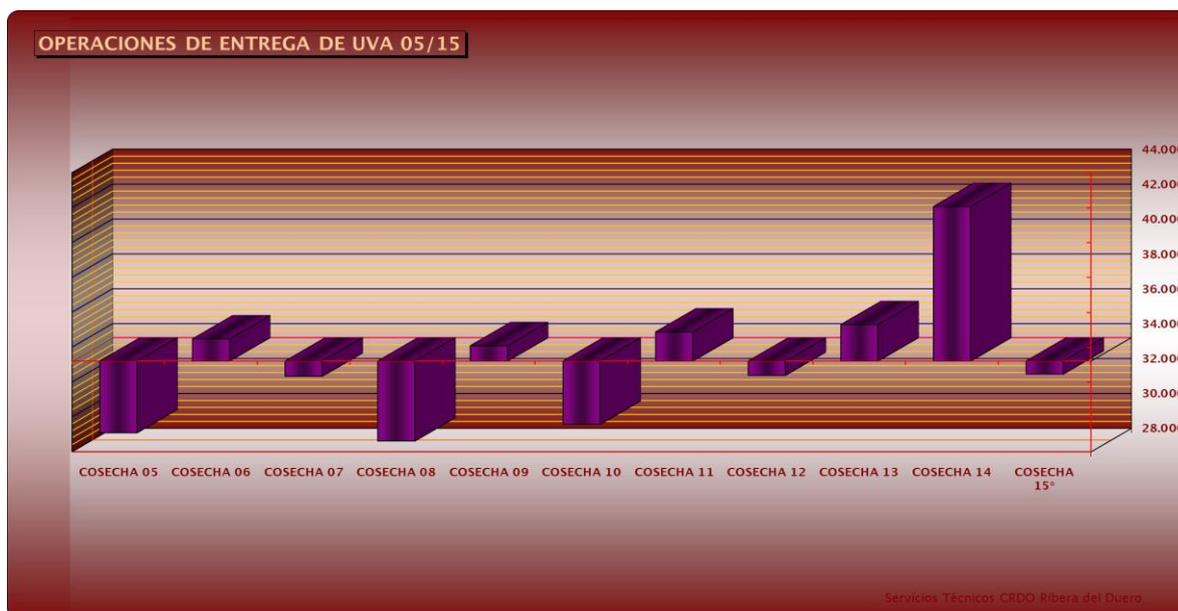


Gráfico 7.- Histórico de operaciones de entrega de uva.

1.1 Producción entregada en Instalaciones de Bodegas Elaboradoras

VARIETADES	COSECHA 15 (Kg)	COSECHA 14 (Kg)	15/14 (%)
TOTAL TINTOS	87.881.626	121.089.070	-27,42
TOTAL BLANCOS	920.080	1.310.462	-25,61
TOTAL GENERAL 2014	88.801.706	122.399.532	-27,40
RENDIMIENTO (Kg/Ha)	4.029	5.566	-27,56



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 que el grueso de las operaciones de entrega de uva se ha concentrado entre los días 24 de septiembre y 8 de octubre.



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 remate de la cosecha ha sido menos extendido que otros años, habiéndose cerrado pronto los lagares en relación a lo habitual.

Evolución de los diferentes Registros

1.1.1 Evolución de los Registros de Bodegas

En la actualidad las instalaciones de bodegas inscritas en los diferentes Registros de Bodegas son:

- Elaboración 288
- Almacenamiento 305
- Crianza 246
- Embotellado 274

En el siguiente gráfico puede apreciarse la evolución histórica del número de instalaciones inscritas en los diferentes Registros de Bodegas de Elaboración, Almacenamiento, Crianza y Embotellado.

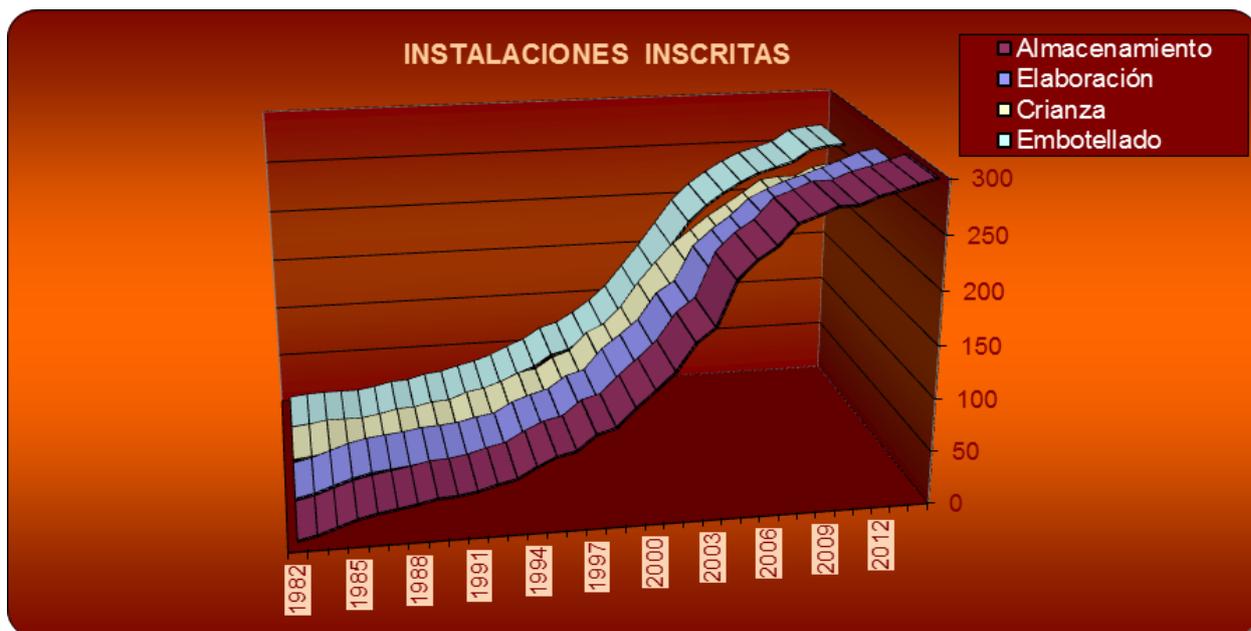


Gráfico 21.- Evolución de número de bodegas inscritas (periodo 1982/2015)

1.1.2 Evolución del Registro de Viñas y de los viticultores inscritos

- El número de viticultores inscritos para esta campaña ha sido de **8.342**.
- La superficie productiva inscrita ha alcanzado la cifra de **22.038 Ha** durante la vendimia 2015.
- En cuanto a la distribución provincial de los viñedos, Burgos sigue ostentando la primera posición con un 73,19 % del total de superficie inscrita de viñedos, seguido de Valladolid con un 20,44 %. A continuación se encuentran Soria y Segovia con el 5,69 % y el 0,68 % respectivamente, como puede observarse en el siguiente gráfico.



Gráfico 22.- Distribución provincial de superficies de viñedo.

2. ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN Y DESARROLLO DE LA VENDIMIA

- Se instalaron 254 ordenadores portátiles.
- A partir del día 2 de septiembre, con objeto de realizar los análisis oportunos para obtener los correspondientes Índices de Madurez, se comenzaron las labores de muestreo de uva en 26 parcelas situadas en diferentes localidades repartidas a lo largo de toda la geografía de esta Denominación de Origen y que coinciden con las utilizadas desde el año 1999. Los resultados obtenidos fueron comunicados a las Bodegas inscritas y a otros interesados mediante correo electrónico. Las fechas de toma de muestras fueron: 2, 6, 10, 13, 17, 20, 23 y 27 de septiembre. Asimismo se subieron estos datos a la página Web del Consejo Regulador, siendo convenientemente actualizados, el documento pdf en el que se recogían todos los índices de maduración realizados y el documento pdf en el que se indicaba la metodología de realización de los mismos. Estos trabajos fueron realizados por el Servicio de Experimentación y Ensayo.
- Durante los días 10, 11 y 17 de septiembre los Servicios Técnicos del Consejo Regulador se encargaron de coordinar e impartir los Cursos de Formación a los Auxiliares de Veedor. También fue impartido el Curso específico para los Técnicos de Aforos de Producción el día 4 de septiembre.
- Se contrataron:
 - 214 Auxiliares de Veedor, de éstos:
 - 12 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.
 - 12 Auxiliares de Veedor Volantes.
 - 2 Auxiliares con destino al Departamento de Experimentación y Ensayo.
 - 2 Auxiliares como apoyo al Servicio Informático y control diario de entradas de uva.
 - 10 Auxiliares realizando labores de vigilancia de límites de la Denominación de Origen (vigilando también vendimia mecánica, procedencia de la uva...).
 - Todos ellos, han desarrollado trabajos de control de Vendimia para la campaña 2015 en los viñedos y en las instalaciones de elaboración inscritas en el Consejo Regulador.

- Se ha realizado, siguiendo el Plan de Control, un amplio control muestral sobre el grado Baumé de las partidas de uva entregadas en las diferentes instalaciones. Cabe destacar que el grado Baumé registrado en las 349 partidas analizadas ha superado en la totalidad de los muestreos el límite establecido reglamentariamente. Los resultados ofrecidos por el control muestral en tintos han sido los siguientes:

Grado Baumé	Tintos	Blancas
<11	0	0
Entre 11 y 12	2	7
Entre 12 y 13	32	5
Entre 13 y 14	156	2
Entre 14 y 15	138	1
>15	6	0
Total Muestras Tomadas	334	15

- Se ha **vendimiado mecánicamente** uva que se entregó en **88** Instalaciones de Bodegas Elaboradoras inscritas. Si los resultados los expresamos porcentualmente sobre la cantidad de uva entregada, el 22,7 % de la uva entregada en bodega ha sido recogida mecánicamente. En total han sido vendimiados mecánicamente **25.898.862 Kg**, siendo el desglose por variedades de *24.451.958 Kg. de Tempranillo, 924.051 Kg. de Cabernet Sauvignon, 138.833 Kg. de Merlot y 84.020 Kg de otras variedades* empleándose en su recolección aproximadamente 32 máquinas Vendimiadoras.

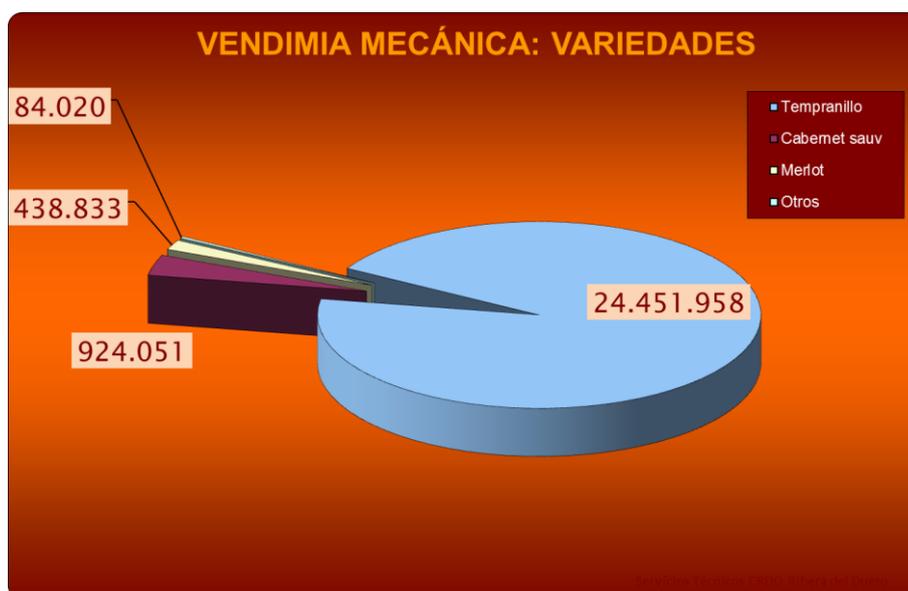


Gráfico 31.- Kilogramos recogidos mecánicamente por variedades.

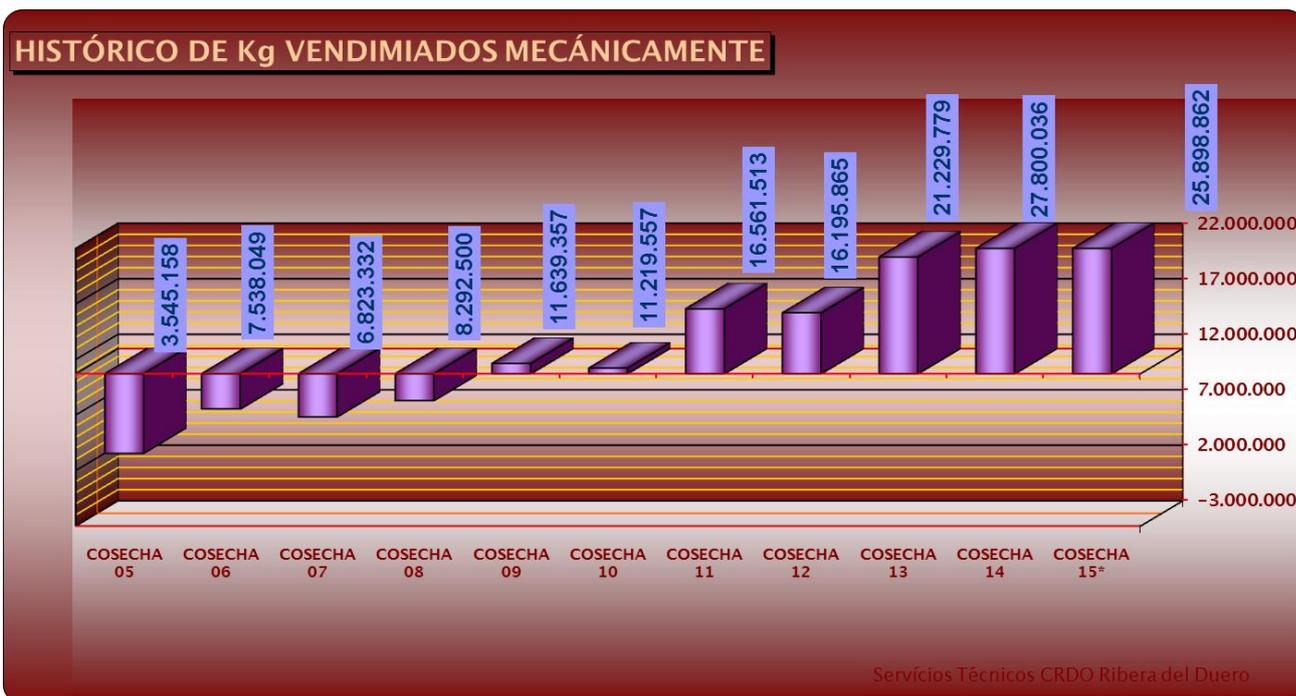


Gráfico 32.- Kilogramos vendimiados mecánicamente. (Periodo 2005-2015)

- En cuanto al número de hectáreas vendimiadas mecánicamente, éste alcanza la cifra de **4.538 Ha**, lo que supone que se vendimia mecánicamente en la actualidad un 20,59 % de la superficie inscrita.
- Se aplica un incremento de peso en la uva vendimiada mecánicamente del **4%**.

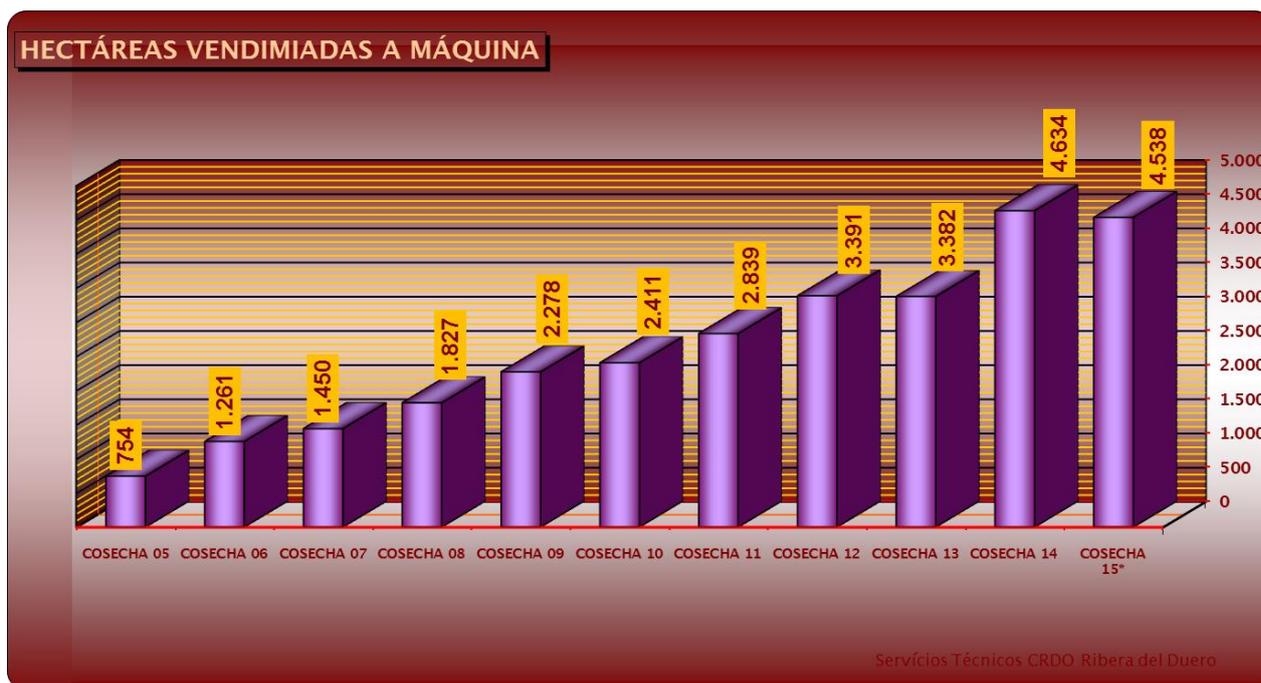


Gráfico 33.- Evolución de superficie vendimiada mecánicamente. (Periodo 2005-2015)

3. RESUMEN GENERAL AÑO 2015

CLIMATOLOGÍA, CICLO DE CULTIVO Y FENOLOGÍA

El año pasado acabó con valores ligeramente más cálidos de lo habitual para la zona, no produciéndose las primeras heladas hasta el mes de noviembre. No obstante, las heladas invernales no fueron de consideración hasta el siguiente mes, permitiéndose por tanto un buen agostamiento de las plantas.

Respecto a las temperaturas registradas en la presente campaña vitícola, podemos hablar de un mes de noviembre con temperaturas ligeramente más altas de lo esperado, al contrario de lo que sucedió hasta finalizar el invierno, registrándose unas temperaturas durante el periodo comprendido entre los meses de diciembre y marzo de hasta -2°C más bajas de lo habitual, siendo no obstante los valores mínimos extremos más suaves de lo usual.

En el inicio de la primavera, especialmente durante el mes de abril y la primera quincena de mayo, las temperaturas promedio de medias fueron más altas de lo acostumbrado, alcanzándose valores de entre $+1,5$ y $+2^{\circ}\text{C}$ por encima de lo esperado, lo que aceleró ligeramente la brotación del viñedo -2 días- con respecto a la media de los últimos años. Estas temperaturas superiores a los datos históricos durante la primera mitad del mes, fueron aún más notables en las temperaturas promedio de mínimas, registrándose entre $+1,5$ y $+3^{\circ}\text{C}$ por encima de lo acostumbrado. Entre los días 15 y 22 de mayo, se produjeron algunas heladas puntuales en determinadas parcelas de la Denominación, para ya en los últimos días del mes de mayo, invertirse esta tendencia, y volver a subir las temperaturas hasta alcanzar valores máximos por encima de lo previsto. En cuanto a las temperaturas mínimas del mes de mayo se situaron en valores similares a los datos históricos, pero los valores promedio de medias y de máximas fueron de entre $+1$ y $+2^{\circ}\text{C}$ más altos de lo habitual.

Esta tendencia continuó durante el mes de junio, en el que las temperaturas fueron especialmente elevadas los últimos días del mes. Este efecto se ve reflejado tanto en las temperaturas medias, como en las máximas y en las mínimas, lo que permitió junto con las abundantes precipitaciones de este periodo de tiempo, el buen desarrollo en verde del viñedo.

La primera quincena del mes de julio continuó con la ola de calor que había comenzado durante los últimos días del mes de junio, temperaturas que se mantuvieron inusualmente altas durante buena parte del mes, alcanzando valores de entre $+2$ y $+4^{\circ}\text{C}$ superiores a lo esperado. Ya durante el último tercio del mes, las temperaturas se estabilizaron en valores propios del periodo estival, quedando el balance de las temperaturas medias del mes en unos $+2^{\circ}\text{C}$ sobre los referentes históricos.

El mes de agosto por su parte, se comportó con normalidad, tanto en las temperaturas medias, como en las máximas y mínimas.

Ya durante la maduración, en septiembre y octubre, la nota dominante han sido las moderadas temperaturas diurnas (típicamente 25° C de máxima) acompañadas de temperaturas nocturnas muy bajas (típicamente unos 7° C de mínima), lo que benefició un adecuado proceso de maduración, en especial al ir acompañadas de una potente insolación.

En cuanto a la pluviometría, el balance con respecto a los datos históricos puede calificarse como algo escaso, ya que la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola está por debajo de los valores medios esperados. No obstante lo anterior, cabe destacar que en líneas generales las lluvias hicieron su aparición en los momentos puntuales de mayor demanda para las plantas por lo que no se han observado problemas de estrés hídrico.

El mes de noviembre fue especialmente lluvioso, siendo los siguientes meses ligeramente inferiores en precipitaciones a lo habitual. Por su parte, el mes de mayo fue un mes excepcionalmente seco, pero sin embargo durante el mes de junio se produjeron abundantes precipitaciones, (parte de ellas no muy aprovechables al tratarse de fenómenos tormentosos). Los meses de julio y agosto nuevamente registraron en valor absoluto datos medios de pluviometría, pero nuevamente se debieron en numerosas ocasiones a tormentas de verano. Esto, ocasionó una importante heterogeneidad en cuanto a las diferentes zonas, pudiendo encontrarse registros después de una tormenta de hasta 35 l/m² en un determinado término municipal, mientras en los colindantes se recogieron tan sólo 2 l/m².

ACCIDENTES CLIMATOLÓGICOS

Las heladas invernales de consideración no fueron tan numerosas como en campañas anteriores, e igualmente la intensidad de las mismas fue menor de lo habitual, alcanzándose registros mínimos durante los meses de invierno de como máximo -10° C.

En cuanto a las heladas de primavera, durante los días 20, 22 y 23 del mes de mayo se registraron temperaturas inferiores a los 0 °C (-0,1 a -1,0° C) en algunas zonas de la Denominación de Origen, llegando estas temperaturas a descender hasta valores de -2,9 °C el día 22 de mayo según los registros de la estación meteorológica de San Esteban de Gormaz). Estas heladas causaron diversos daños en los viñedos de la zona, siendo estos de distinta consideración siendo más importantes en el Este, variando en función de la ubicación del viñedo y características del mismo (estado fenológico en el momento de la helada, tipo de suelo, orientación, manejo del cultivo, altitud...), no produciéndose en la mayoría de los casos daños apreciables. Estas heladas, en los viñedos más afectados,

causaron la pérdida de pámpanos, produciéndose posteriormente una nueva brotación a partir del cono secundario y de las yemas ciegas y casqueras.

En los términos municipales afectados, el daño fue muy desigual, pudiéndose encontrar viñedos con daños del 90% y viñedos sin daños por helada. Esto pudo ser debido a multitud de causas como ya se ha descrito anteriormente, y al hecho de que las heladas en líneas generales, fueron de corta duración, lo que permitió a buena parte de los viñedos salir indemnes.

Como conclusión, se puede hablar de que las heladas afectaron en mayor o menor medida a una superficie de viñedo aproximada del 10% de la Denominación de Origen, aunque pasado el tiempo puede estimarse que tan solo entre el 3 y el 5 % de los viñedos tuvieron daños de consideración.

Durante el mes de junio, se sucedieron diferentes episodios tormentosos, alguno de ellos acompañados de granizo en distintas zonas de la Denominación de Origen. Las tormentas de mayor importancia fueron las que tuvieron lugar los días 9 y 14 de junio. La tormenta del martes 9 de junio produjo daños de distinta consideración principalmente en las siguientes localidades: Aranda de Duero (principalmente desde el río Duero hacia el Sur), Fresnillo de las Dueñas, Fuentespina, Fuentelcésped, Campillo de Aranda... y la tormenta del domingo 14 de junio produjo daños igualmente de distinta consideración principalmente en las siguientes localidades: Pedrosa de Duero, Boada de Roa, Anguix, Quintanamanvirgo, Villaescusa de Roa... Los daños producidos por estas tormentas fueron muy desiguales en los diferentes viñedos de las zonas indicadas anteriormente, pudiendo encontrarse daños muy graves que incluían la defoliación casi completa de las plantas, junto a otros viñedos situados a escasa distancia en los cuales la afección de la tormenta fue mínima, reduciéndose a leves daños por la rotura de alguna hoja.

En el momento del cuajado se produjo un ligero corrimiento en los racimos debido a las tormentas pero en líneas generales el cuajado de los racimos fue correcto, lo que permitió el cierre de los racimos de manera normal en la mayoría de los viñedos.

A lo largo del mes de julio se sucedieron nuevamente episodios tormentosos en distintas zonas de la Denominación de Origen, siendo el de mayor importancia el que tuvo lugar el martes 21 de julio, que recorrió varias localidades de la Ribera del Duero, principalmente en la provincia de Burgos, dejando a su paso intensas lluvias que estuvieron acompañadas de granizo en algunas zonas. La tormenta afectó en mayor medida a las localidades de Pedrosa de Duero, Boada de Roa, Anguix, Quintanamanvirgo, Villaescusa de Roa, Aranda de Duero, Quemada, Zazuar, Peñaranda de Duero... Los daños producidos por estas tormentas fueron muy desiguales en los diferentes viñedos de las zonas indicadas anteriormente, siendo menores de lo que inicialmente cabía esperar a juzgar por el tamaño de alguno de los granizos que dejó la tormenta, ya que al venir acompañados de abundante agua, los daños se redujeron en la mayoría de los casos a

pequeñas heridas en algunas uvas, que posteriormente, y gracias a las idóneas condiciones meteorológicas, y las correctas actuaciones de los viticultores, cicatrizaron. Durante el mes de agosto y los primeros días de septiembre se sucedieron diferentes episodios tormentosos en distintas zonas de la Denominación de Origen, en algún caso estas tormentas han venido acompañadas de granizo, pero en general los daños han sido de escasa relevancia. Desde ese momento y hasta finalizar la vendimia, las precipitaciones fueron prácticamente testimoniales.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

La nota general fue la magnífica sanidad del cultivo.

Polilla del racimo (*Lobesia botrana*, den y schiff). A mediados de septiembre se produjo el momento de máximo vuelo de la tercera generación. Las dos primeras generaciones tuvieron en líneas generales escasa entidad, (menor a la de las últimas campañas).

Mildiu (*Plasmopara viticola*, Berl y de Tony). El modelo teórico para las diferentes localizaciones en la D.O. Ribera del Duero ha llegado a indicar a lo largo de la presente campaña, algún momento con riesgo medio e incluso alto de infección, pero durante la mayor parte del tiempo el riesgo de infección fue bajo o nulo, (debido a que las condiciones meteorológicas no fueron las más propicias para el desarrollo de esta enfermedad). Únicamente pudo apreciarse durante la segunda quincena del mes de junio de manera prácticamente anecdótica en los viñedos más sensibles, alguna “mancha de aceite” en el haz de algunas hojas, pero debido a las favorables condiciones climatológicas (viento y temperaturas no demasiado adecuadas para el desarrollo de la enfermedad), y a la rápida actuación de los viticultores, esta enfermedad no causó daños.

Oidio (*Uncinula necator*, Burr). A principios del mes de agosto, se comenzaron a ver los primeros síntomas de esta enfermedad en alguno de los viñedos de la Denominación de Origen, con los tratamientos oportunos y las labores de cultivo necesarias, la incidencia que ha tenido ha sido muy escasa, pero es necesario vigilar de cerca su desarrollo para lograr combatir de manera temprana y eficaz los ataques que podrían producirse en los viñedos.

Botrytis (*Botrytis cinerea* Pers.). No se ha detectado ningún brote de esta enfermedad. Para evitar el desarrollo de la enfermedad, se debe procurar la máxima aireación de los racimos, y evitar su apelmamentamiento..

Valoración Técnica de la cosecha 2015

El ciclo de la vid durante esta cosecha ha estado caracterizado por un buen desarrollo de la expresión vegetativa y una normal producción, desarrollándose sin grandes incidentes, ni de fenómenos meteorológicos, ni de incidencia de fisiopatías.

La nota más destacable ha sido el adelanto del cultivo desde su inicio (2 días de adelanto respecto a los promedios históricos en estado fenológico de punta verde) aumentando a lo largo de toda la campaña, con especial incidencia durante la maduración de la uva.

En cuanto a la vendimia propiamente dicha, ésta ha tenido una duración corta si hablamos de su duración total, aunque un 25% más larga de lo habitual si tomamos en consideración el dato de entrada de uva entre el 10-90%. La forma de entrar la uva en los lagares ha venido propiciada por las buenas condiciones climatológicas reinantes durante los meses de septiembre e inicio de octubre permitiendo la vendimia de la uva en las condiciones óptimas deseadas por los técnicos.

La uva ha entrado en los lagares en impecables condiciones sanitarias y presentando una gran calidad organoléptica como consecuencia de la buena maduración final, que se ha producido con grandes saltos térmicos de temperaturas y buenas condiciones de radiación solar, siendo una maduración alargada pese a haber estado adelantada a las fechas habituales.

Los vinos de la cosecha 2015

Al inicio del mes de septiembre se encontraban grandes diferencias entre los momentos de maduración de los viñedos, debido a las circunstancias de cultivo y a la incidencia del tipo de suelo (especialmente como factor de retención de humedad), no obstante, las relatadas buenas condiciones climáticas han permitido una maduración alargada en el tiempo que ha ido igualando las diferentes parcelas, recogándose la vendimia con una maduración perfecta en todos los casos.

La nota más llamativa de esta campaña ha sido el pequeño tamaño de las uvas (entorno a un 20% inferior al habitual), lo que ha redundado en una fácil maduración. Por su parte el adelanto de la cosecha y los calores registrados no han tenido una influencia notable sobre el equilibrio de las bayas, encontrándonos buenas cantidades de azúcar, pero sin verse perjudicados el pH ni la componente ácida, aunque esta esté basada más de lo habitual en el ácido málico. Por su parte, la maduración fenólica ha sido muy buena tanto en color como en calidad de tanino debido a la larga duración del proceso que ha permitido asedar los taninos haciéndolos elegantes.



Informe CRDO Campaña Vendimia 2015

En lo que respecta a los vinos, a día de hoy y antes de que se culminen las fermentaciones malolácticas, podemos indicar que poseen una impresionante intensidad colorante, consecuencia de las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración con matices muy violáceos y ribete estrecho.

En fase olfativa los vinos presentan importantes tonos tanto minerales, como frutales, especialmente en la gama de los frutos negros, así como algunos especiados. El grado alcohólico probables se sitúa en líneas generales entre el moderado y el alto, pero no es una característica que destaque especialmente debido al equilibrio general de los vinos.

Por su parte, en la fase gustativa, los vinos se definen por un muy buen equilibrio y un potencial tánico alto caracterizado por taninos dulzones que denotan la buena polimerización lograda durante la maduración fenólica de las bayas y cuya profusa cantidad proviene del reducido tamaño de las bayas en esta campaña.

Finalmente, en cuanto a la vocación final de los vinos, y siempre en función de las parcelas y de la forma de elaboración, puede afirmarse que las uvas tenían en términos generales calidad suficiente para la consecución de grandes vinos de guarda larga, no obstante, las maceraciones menos orientadas a la extracción han logrado vinos elegantes con sabores muy frutales, ideales para un consumo más rápido.

En definitiva, se trata de una añada que recuerda mucho a la de la cosecha 2005 pero con toques de equilibrio y fruta de la de la vendimia de 2011, lo que hace presagiar que habrá multitud de vinos de la más alta calidad, cuya longevidad será muy alta.



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