

## LA COSECHA 2011 DE RIBERA DEL DUERO RECIBE LA CALIFICACIÓN DE EXCELENTE

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero ha otorgado la calificación de “EXCELENTE” a su vigésimo novena añada, relativa a la cosecha de 2011. La presentación de la vigésimo novena 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.

La Cosecha 2011, siguiendo la tónica habitual en la Ribera del Duero, estuvo notablemente condicionada por la climatología en la Denominación de Origen, que si bien se mostró previsible en invierno, con los rigores y temperaturas típicas de esas fechas, fue más cambiante en primavera, alcanzado los termómetros valores más típicos del inicio del verano.

Los calores primaverales provocaron un cierto adelanto en el ciclo de maduración de la viña que se desarrolló con mayor celeridad, ayudado por el buen estado hídrico del terreno debido a las lluvias invernales. La normalidad meteorológica fue la nota imperante al final de la primavera y el inicio del verano, propiciando después que el ciclo fenológico recuperara su tónica habitual, para coincidir el momento del envero en torno a las fechas acostumbradas (9 de agosto). El inicio de la vendimia se adelantó ligeramente, debido a los intensos calores registrados durante la maduración.



Lo bueno sabe a Ribera

La campaña de vendimia se desarrolló con mayor tranquilidad de lo habitual, debido a la buena climatología y, en especial, a la ausencia de lluvias o heladas. Fue un tanto más larga que en los últimos años, permitiendo a viticultores y bodegas realizar una recolección más escalonada en función de la perfecta maduración de las diferentes parcelas, gracias sobre todo a una viticultura que cada año se evidencia más profesional en la Ribera del Duero.

La cosecha de uva del año 2011 en la Ribera del Duero ha tenido una excepcional sanidad y una elevada calidad, presentando un grado alcohólico moderado, una acidez equilibrada, un altísimo acúmulo de color y, sobre todo, gran profusión fenólica.

El Presidente de Ribera del Duero, José Trillo, destacó que “Los vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero se someten a un riguroso control de calidad, cuyo objetivo final no es otro que no defraudar las expectativas y la fidelidad que han mostrado a esta marca los consumidores, en estos tiempos tan difíciles”.

## LOS VINOS DE LA COSECHA 2011

Los vinos de la cosecha 2011 se caracterizan por un grado alcohólico levemente superior a lo habitual, aunque bien equilibrado gracias a la acidez natural. Un año más se demuestra que Ribera del Duero posee un intangible especial que se mantiene al margen de los cambios que provocan sobre los viñedos la climatología cambiante de los diferentes ciclos.

En su fase visual nos encontramos con tintos muy bien vestidos, con abundancia de color, adornando ribetes de tonos violáceos muy azulados; en la fase olfativa destacan especialmente los tonos



Lo bueno sabe a Ribera

procedentes de los taninos dulces, minerales y las frutas negras y rojas en perfecta maduración, ya conjuntándose en gran parte de los vinos con los tonos provenientes de la madera que este año están asimilando con facilidad. Por su parte en la fase gustativa percibimos un buen equilibrio entre alcohol, acidez y tanino, así como un gran potencial tánico de alta calidad.

Por tanto esta cosecha, que nos ofrece ya vinos jóvenes y jóvenes barrica de alta calidad, apunta a la consecución de grandes vinos, destacando especialmente su gran potencial para la consecución de vinos de guarda.

## COMITÉ DE CALIFICACIÓN DE LA COSECHA 2011

El Consejo Regulador de Ribera del Duero ha designado, como cada año, un Comité de Calificación de Cosecha, cuya función es proponer, una vez catada la práctica totalidad 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.

- **Doreen Colondres**: : "Celebrity Chef" (cocinera mediática) americana, creadora de las páginas Web La Cocina No Muerde y The Kitchen Doesnt Bite. Conduce dos segmentos de cocina en "Hola Martin" y "Tu Vida Mas Simple" en la cadena Fox Utilisma que se emiten en 16 países de habla hispana y en Estados Unidos y conduce su programa de gastronomía denominado Boricuas. Es también portavoz, imagen y consultora de diversas marcas nacionales. Natural de Puerto Rico, residente en Miami, formada como chef en prestigiosas escuelas culinarias de Estados Unidos y certificada por la United States Sommelier Association. Doreen también es Editora de Cocina para una de las principales revistas hispanas americanas.



Lo bueno sabe a Ribera

- **Federico Oldenburg:** periodista especializado en crítica gastronómica y vitivinícola. Es colaborador habitual en La luna de Metrópoli (El Mundo) y la revista Gentleman. Federico es Premio Nacional de Gastronomía y autor del libro 'Saber de vino en 3 horas' (Ed. Planeta).
- **Frederik Kreutzer:** jefe de importación de A/S Skjold Burne, la mayor cadena de venta, distribución e importación de vinos de Dinamarca, con sesenta y tres establecimientos a lo largo del país.
- **Ciro Carro:** sumiller de Akelarre (Igueldo, San Sebastián), el restaurante de Pedro Subijana, poseedor de tres estrellas Michelin y considerado una joya de la cocina creativa no sólo vasca, sino internacional. Ciro Carro ha trabajado también en el restaurante Arzak. Es natural de Benavente (Zamora).
- **Andre Ribeirinho:** fundador de [www.adeqga.com](http://www.adeqga.com), la mayor comunidad virtual sobre vinos de Europa. Este portugués es descendiente de bodegueros, es un experto conocedor de los vinos de la Península Ibérica. Participa habitualmente en congresos y convenciones internacionales.
- **Tomás Postigo:** enólogo estrechamente ligado a la Denominación de Origen Ribera del Duero, reconocido internacionalmente por la calidad de los vinos que elabora. No participa en ninguno de los Comités de Cata y Apelación de Cata del Consejo Regulador, ha sido invitado como catador externo.
- **Iñigo Manso de Zúñiga:** enólogo de Explotaciones Valduero S.A (Comité de Apelación de cata)
- **Philippe Dardenne:** director técnico de Hijos de Antonio Barceló S.A (Comité de Apelación de cata)
- **Rebeca Palomo Cortés:** técnica del Departamento Enológico Ayuso S.L (Comité de Cata)
- **Guillermo Pérez Marqués:** enólogo de Bodegas Tionio S.A (Comité de Cata)



Lo bueno sabe a Ribera

Teniendo en cuenta las propuestas del Comité de Calificación, el Pleno del Consejo Regulador ha decidido otorgar a la cosecha 2011 la calificación de EXCELENTE”.

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 850 muestras de vino, que suponen 62 millones y medio de litros sometidos a examen analítico y organoléptico, decide por unanimidad otorgar a la Cosecha 2011 en la Denominación de Origen Ribera del Duero, la Calificación de EXCELENTE”.*

**FOTOGRAFÍAS DE LA PRESENTACIÓN Y SUS PROTAGONISTAS EN:**

<http://www.flickr.com/photos/60843689@N04/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