

INFORME -CAMPAÑA DE VENDIMIA 2014-

1. PRODUCCIÓN Y REGISTROS

La Campaña de Vendimia 2014 en términos absolutos comenzó el día 10 de septiembre, cerrando sus puertas la última instalación el día 30 de octubre, lo que ha supuesto una duración total de 51 días. Se han registrado un total de 42.107 operaciones de entrega de uva, lo que sitúa la operación promedio en 2.905 Kg, un 7% más de lo habitual, probablemente influenciado por un mayor peso de los racimos. Así, podemos hablar de una campaña con una duración normal respecto de la media de la última década, que ha supuesto un importante esfuerzo de concentración de la entrada de uva en especial en los días previos a la llegada de las precipitaciones, coincidiendo con el punto de maduración fenólica en buena parte de la Región. La campaña situó la fecha de inicio con seis días de adelanto respecto de la fecha tradicional, coincidiendo el final de la misma con una antelación de cinco días respecto de la fecha promedio del último decenio. Podemos por tanto hablar de una campaña de duración normal y ligeramente adelantada como ya había ido marcando todo el ciclo vegetativo.



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-, 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, nos encontramos con que, al igual que sucedía en términos absolutos, la vendimia de 2014 ha comenzado con adelanto (tres días) respecto del promedio de los últimos 10 años, el día 28 de

septiembre (10%), finalizándose igualmente con dos días de adelanto respecto de la fecha indicada en el citado promedio, el 13 de octubre (90%).

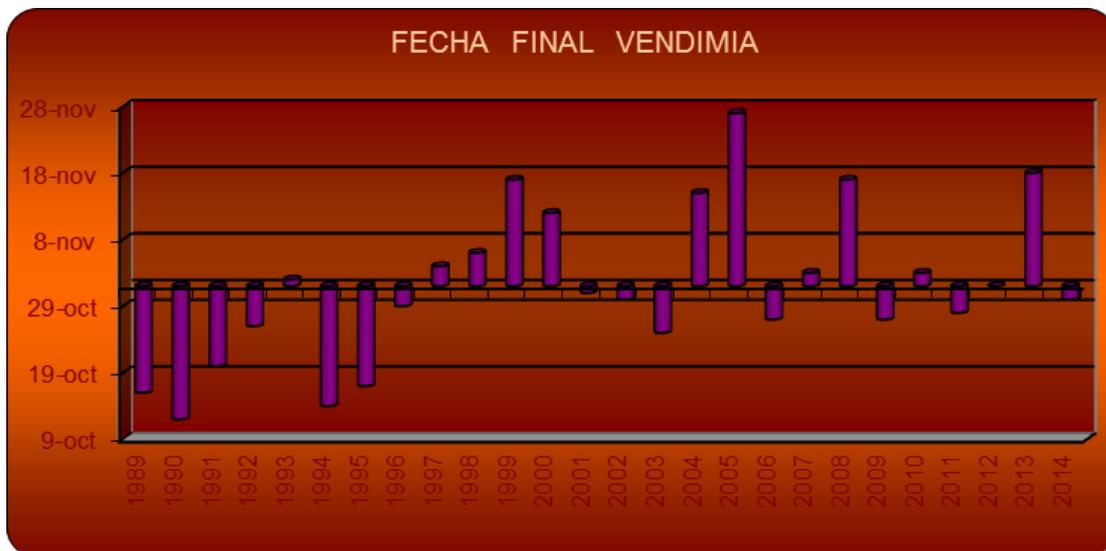


Gráfico 2.- Histórico de fechas de final de vendimia

Por ello, nuevamente podemos hablar de una campaña adelantada respecto de las fechas habituales y cuya duración (entre el 10 - 90%) ha sido mayor al promedio (15 días), lo que supone una duración de un 10% más de lo normal. En líneas generales por tanto, esta campaña, si bien se ha extendido en el tiempo, tanto como consecuencia de la bondad climatológica inicial en la que los viticultores han podido esperar la perfecta maduración de las bayas, como de la presencia de lluvias posteriormente, el grueso de la recogida de uva ha supuesto un esfuerzo importante, debido a la elevada cantidad de vendimia entregada en los lagares respecto al tiempo en el que la mayor parte de la cosecha ha sido recogida.

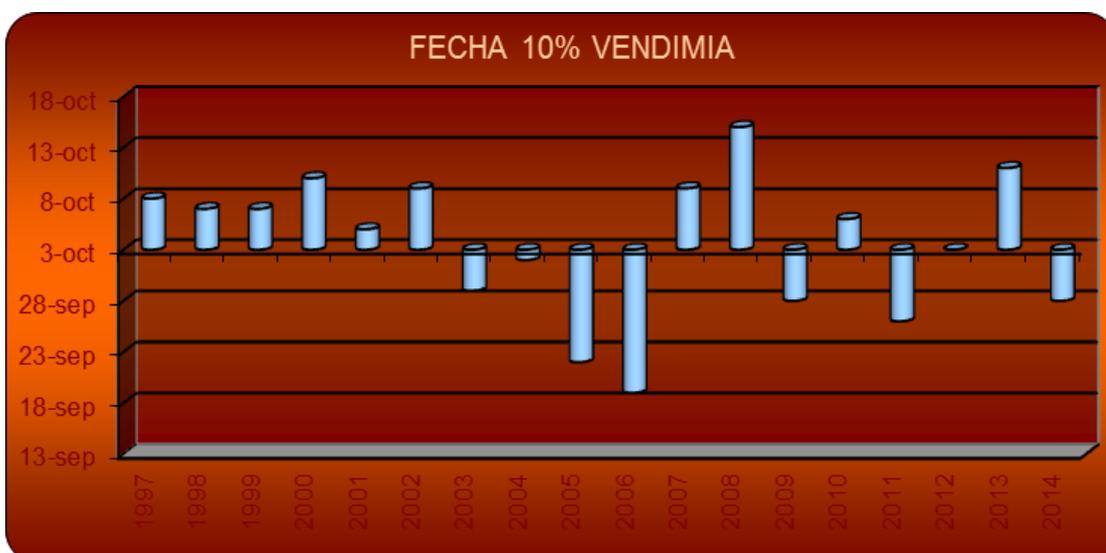


Gráfico 3.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 10% del total.

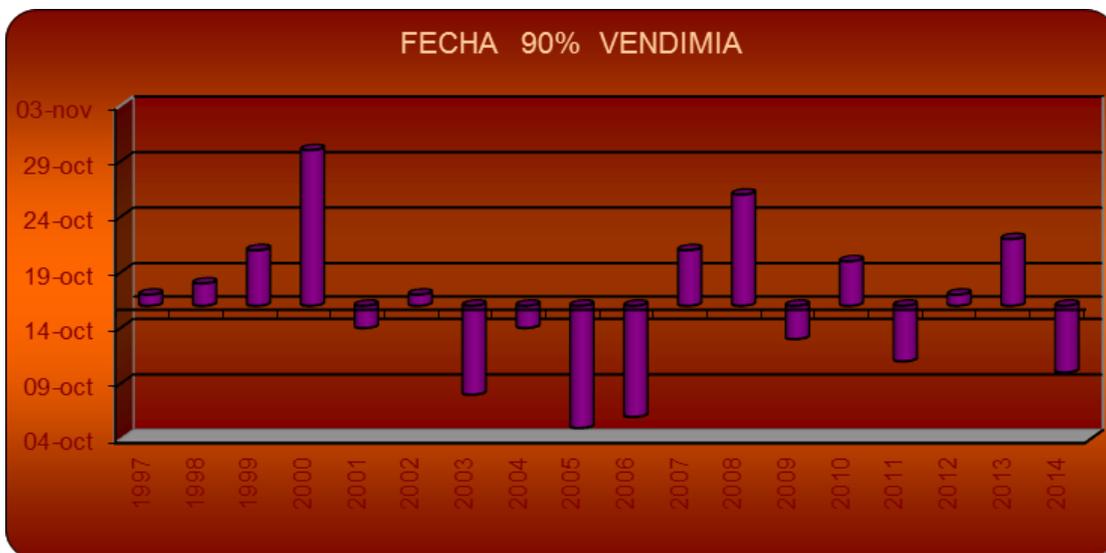


Gráfico 4.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 90% del total.

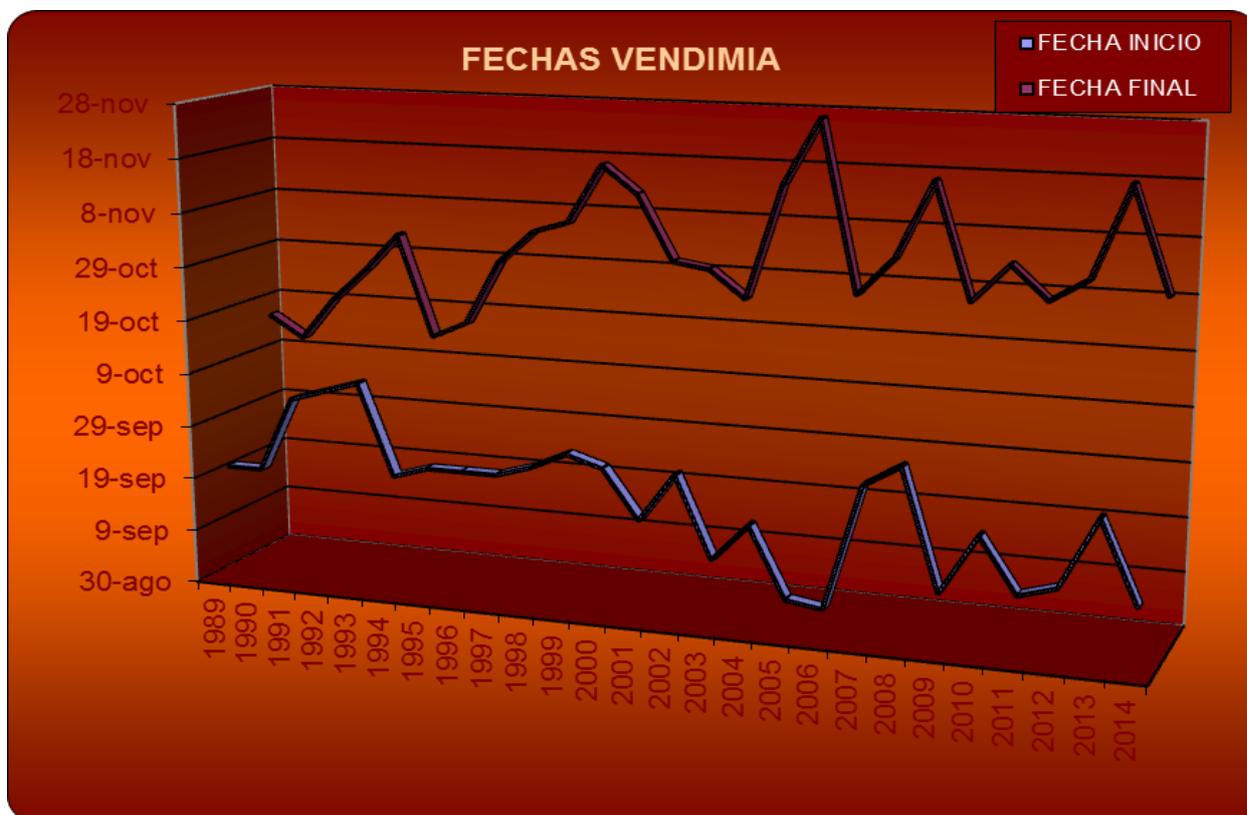


Gráfico 5.- Histórico comparativo de fechas de inicio y finalización de vendimia. Duración de las campañas

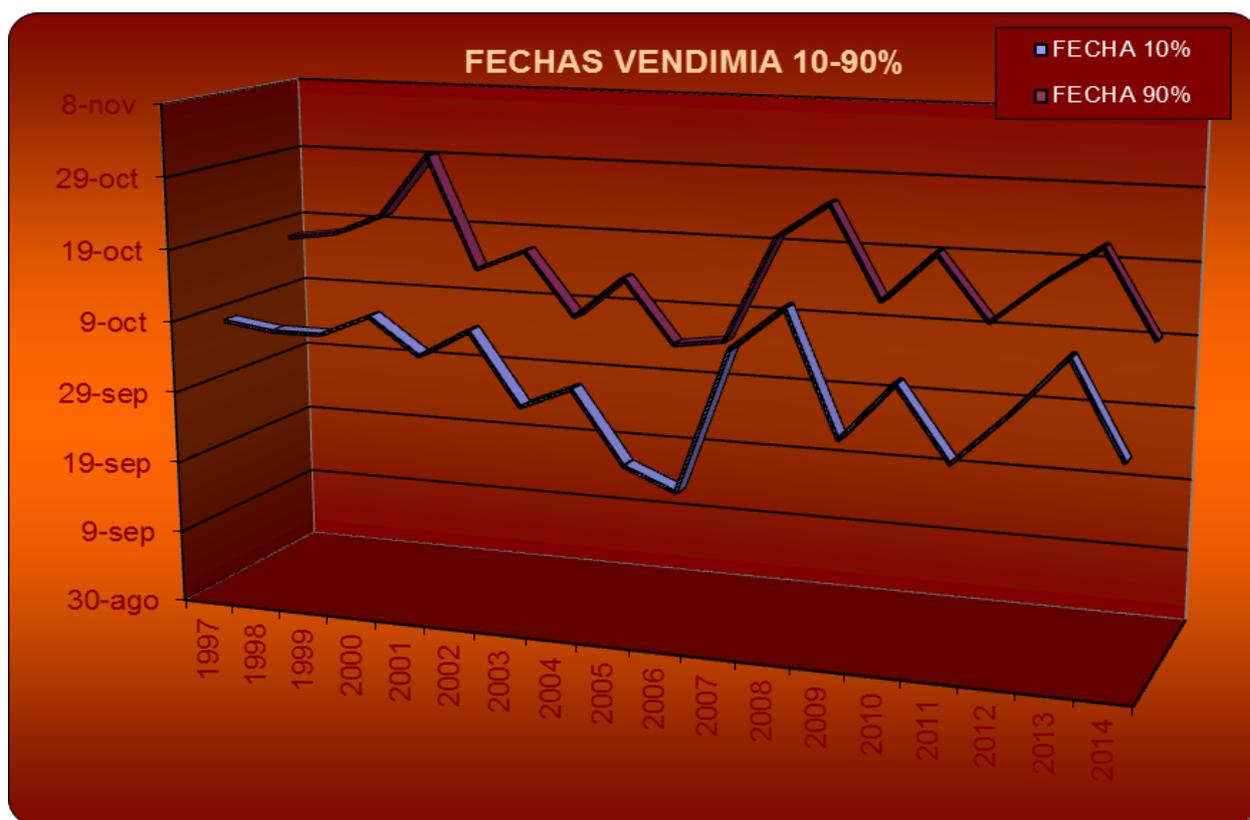


Gráfico 6.- Histórico comparativo de fechas de 10 - 90% de vendimia. Duración de las campañas

Además, en cuanto a cosecha obtenida, podemos considerar esta campaña como muy superior al promedio de la década (+42,83 %) y algo menos, aunque también netamente superior respecto a la media del último quinquenio (+29,67%), situándose en un año record para la Ribera del Duero.

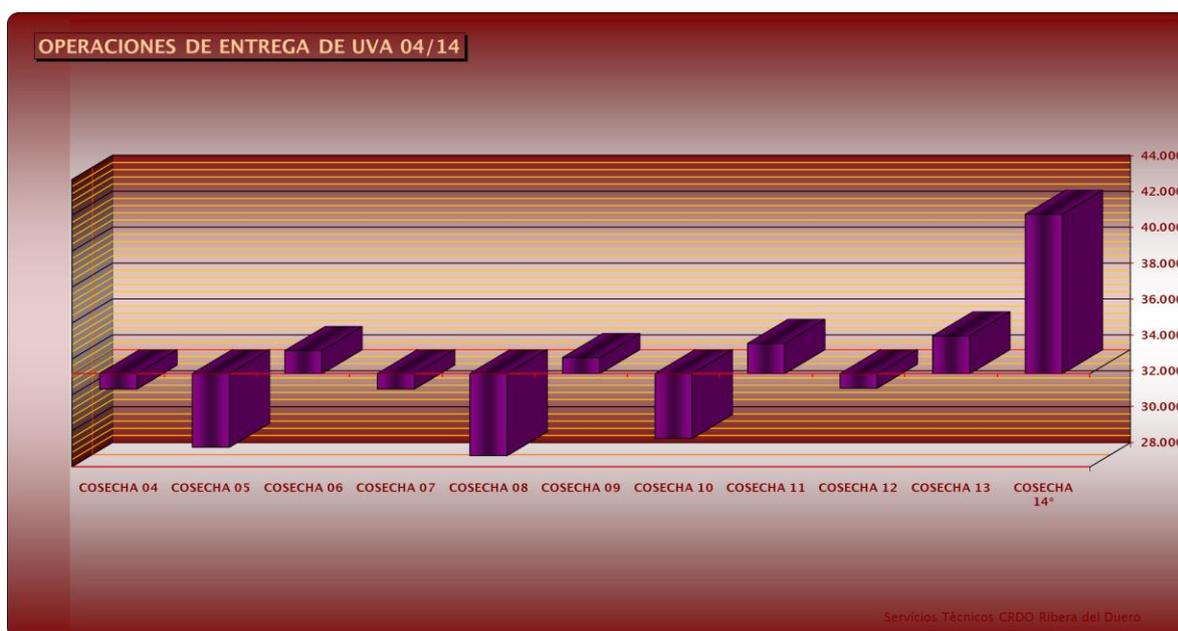


Gráfico 7.- Histórico de operaciones de entrega de uva.

1.1 Producción entregada en Instalaciones de Bodegas Elaboradoras

VARIETADES	COSECHA 14 (Kg)	COSECHA 13 (Kg)	14/13 (%)
TOTAL TINTOS	121.087.765	93.833.101	29,05
TOTAL BLANCOS	1.236.908	1.446.650	-14,50
TOTAL GENERAL 2014	122.324.673	95.279.751	+28,38
RENDIMIENTO (Kg/Ha)	5.562	4.387	+26,79

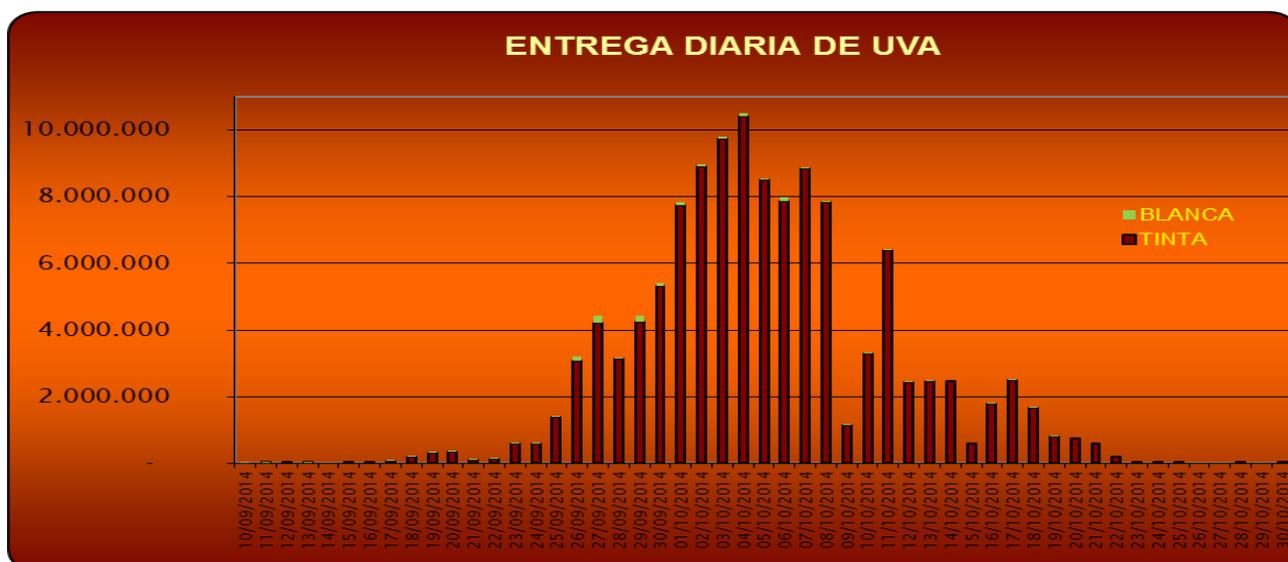


Gráfico 8.- Entradas de uva diarias en las bodegas acogidas a la D.O. Ribera del Duero (Kg) durante la campaña de vendimia



Gráfico 9.- Entradas de uva acumuladas en 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 los gráficos anteriores.

Podemos deducir de ambos gráficos que el grueso de las operaciones de entrega de uva se ha concentrado entre los días 26 de septiembre a 8 de octubre, observándose en las curvas fuertes picos en esos días.

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 mediante correo electrónico. Las fechas de toma de muestras fueron: 2, 9, 12, 15, 19, 22, 26 y 29 de septiembre. Asimismo se subieron estos datos a la página Web del Consejo Regulador, siendo convenientemente actualizados para cada índice de maduración 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 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 9, 11 y 24 de septiembre los Servicios Técnicos del Consejo Regulador se encargaron de coordinar e impartir los Cursos de Formación a los Auxiliares de Veedor. Dichos Cursos tuvieron lugar en las aulas del Centro Cívico del Ayuntamiento de Roa; también fue impartido en la sede del Consejo Regulador el Curso específico para los Técnicos de Aforos de Producción el día 3 de septiembre.
- En fechas anteriores, los Servicios Técnicos habían desarrollado y actualizado los materiales para el desarrollo de los diferentes cursos, incidiendo no solo en las labores habituales de actuación de los Auxiliares, sino también en otras materias como la seguridad e higiene en el trabajo, las normas cívicas, etc.

- Se contrataron:
 - 219 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.
 - 3 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 (supervisando igualmente labores como el control de la vendimia mecánica, la procedencia de la uva...).
 - Todos ellos, han desarrollado trabajos de control de Vendimia en los viñedos y en las instalaciones de elaboración inscritas en los Registros del Consejo Regulador.
- Se ha realizado, siguiendo el Plan de Control, un amplio control muestral sobre el grado Beaumé de las partidas de uva entregadas en las diferentes instalaciones, con especial incidencia en aquellos casos en los que la escasez de grado parecía más evidente. En todo caso, cabe destacar que el grado Beaumé registrado en las 560 partidas analizadas ha superado en la totalidad de los muestreos el límite establecido reglamentariamente. Los resultados ofrecidos por el control muestral han sido los siguientes:

Grado Beaumé	Tintas	Blancas
<11	0	0
Entre 11 y 12	11	12
Entre 12 y 13	88	8
Entre 13 y 14	297	1
Entre 14 y 15	127	4
>15	12	0
Total Muestras Tomadas	535	25

- Se ha **vendimiado mecánicamente** uva que se entregó en **88** Instalaciones de Bodegas Elaboradoras inscritas continuando con la tónica habitual de bodegas que utilizan este tipo de vendimia. 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, dato semejante a la pasada campaña y superior al de años anteriores debido a las características climáticas del final de la campaña. En

total han sido vendimiados mecánicamente **27.800.036 Kg**, siendo el desglose por variedades de **26.285.088 Kg. de Tempranillo**, **912.008 Kg. de Cabernet Sauvignon** y **602.940 Kg. de Merlot**, utilizándose en la recolección 32 máquinas vendimiadoras.

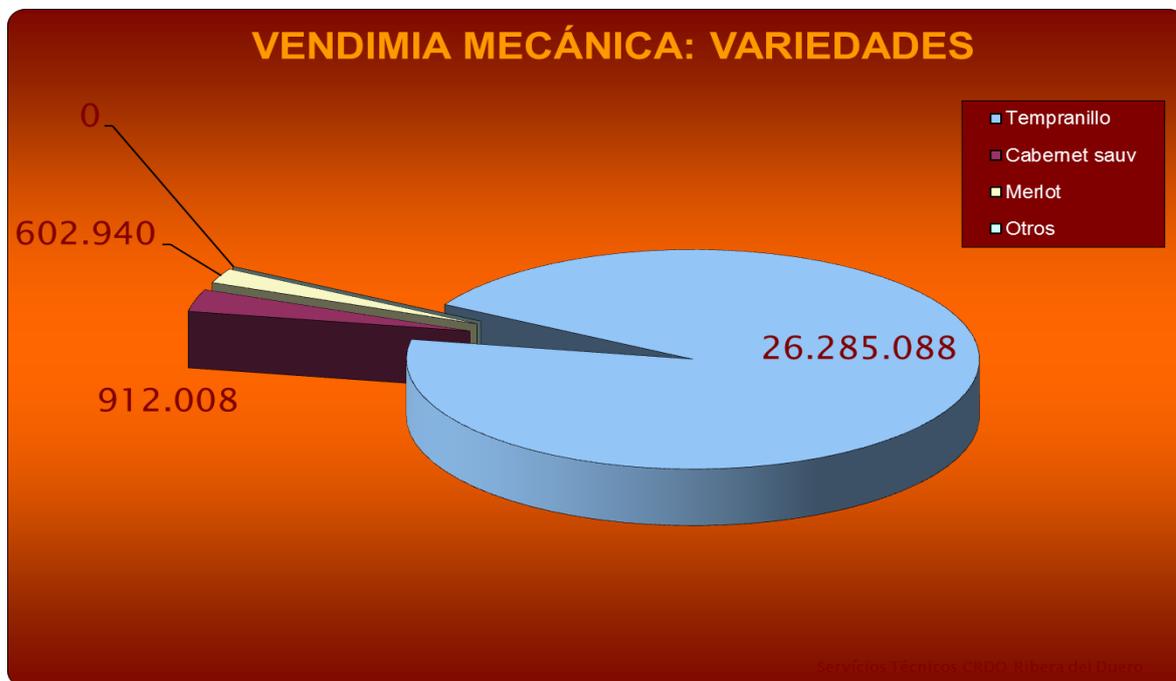


Gráfico 10.- Kilogramos recogidos mecánicamente por variedades.

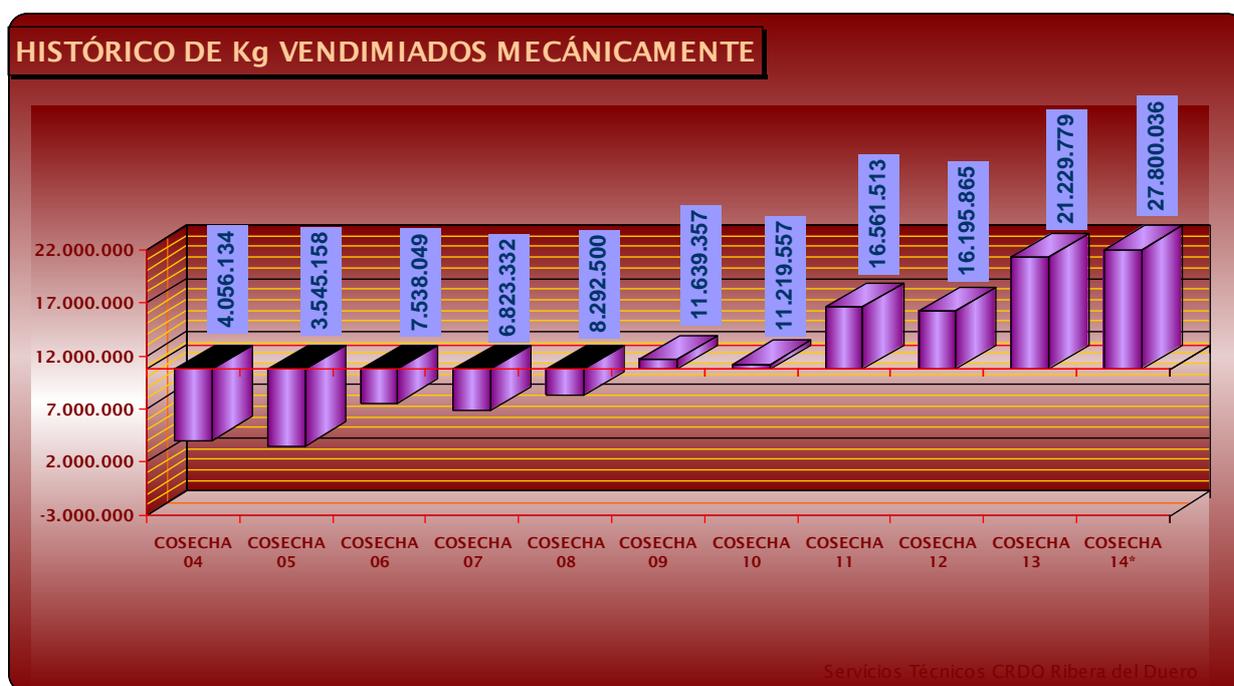


Gráfico 11.- Kilogramos vendimiados mecánicamente. (Periodo 2004-2014)

- En cuanto al número de hectáreas vendimiadas mecánicamente, éste alcanza la cifra de **4.634 Ha**, lo que supone que se ha vendimiado mecánicamente un 21,07 % de la superficie inscrita.

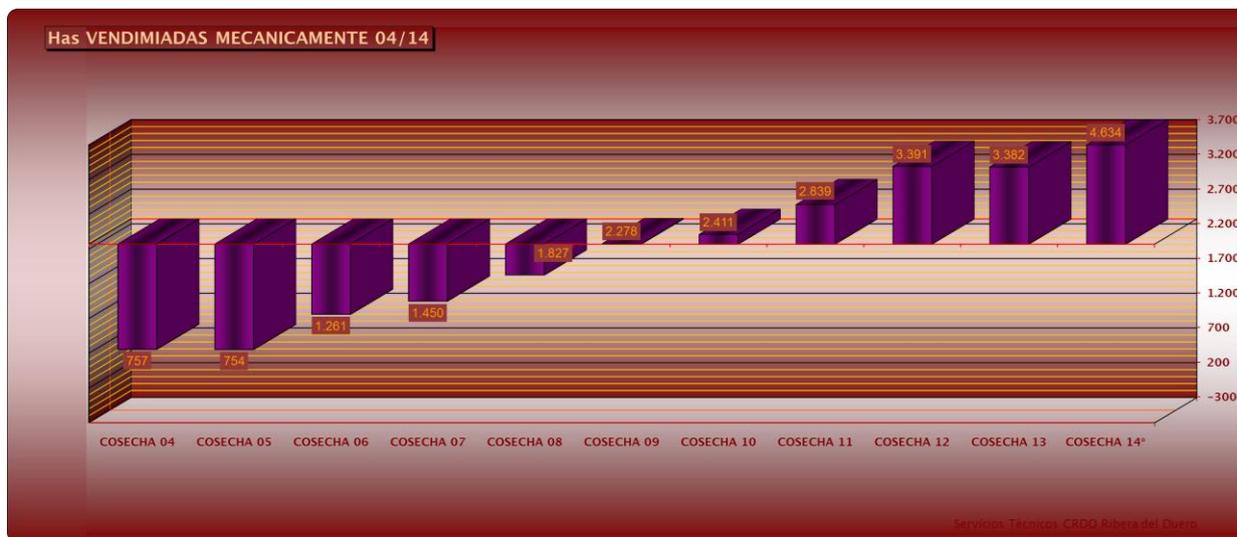


Gráfico 12.- Evolución de superficie vendimiada mecánicamente. (Periodo 2004-2014)

3. RESUMEN GENERAL AÑO 2014

CLIMATOLOGÍA, CICLO DE CULTIVO Y FENOLOGÍA

El final del ciclo pasado se cerró con valores próximos a lo habitual para la zona, llegando las primeras heladas durante el mes de octubre. No obstante, estas heladas no fueron especialmente fuertes hasta mediados del mes de noviembre, lo que permitió un correcto agostamiento de las plantas.

Respecto a las temperaturas, podemos hablar de un invierno suave, especialmente en lo referente a las temperaturas medias de mínimas, con 3,75 °C por encima de los valores esperados durante el mes de enero, aunque las medias y las máximas se situaron en valores que pueden ser considerados como normales.

En el inicio de la primavera, especialmente durante el mes de abril, las temperaturas fueron notablemente altas, alcanzándose valores de entre +3 y +4 °C por encima de lo habitual en este mes, esto aceleró visiblemente la brotación del viñedo con respecto a los datos registrados durante los últimos años, 10 días de adelanto respecto del promedio de los últimos años. Las temperaturas continuaron siendo más altas de lo esperado durante los primeros días del mes de mayo, invirtiéndose esta tendencia a partir de mediados de mes, registrándose desde ese momento temperaturas más bajas de lo habitual. No

obstante, las temperaturas medias del mes de mayo en líneas generales fueron aproximadamente +1 °C superiores a los datos históricos.

El mes de junio tuvo nuevamente unas temperaturas ligeramente más altas de lo esperado, alcanzando las temperaturas promedio de medias y de mínimas valores aproximados de +1 °C superiores a los datos históricos, lo que no sucedió para las promedios de las temperaturas máximas, que permanecieron en valores normales.

El verano se caracterizó por sus temperaturas discretas, así durante el mes de julio y la primera quincena del mes de agosto, se vio invertida la constante de temperaturas más altas de lo esperado que se habían venido registrando en la práctica totalidad del ciclo, y de esta manera en el mes de julio las temperaturas medias fueron de aproximadamente -0,6 °C más bajas, y las máximas de hasta -2,5 °C más bajas, manteniéndose las temperaturas mínimas en valores ligeramente superiores a lo esperado.

Hubo que esperar hasta la segunda quincena de agosto para que las temperaturas máximas fueran las propias de este tiempo, incluso algo superiores a las esperadas en los últimos días de este mes, superándose buena parte de los días los 30-33 °C. Con todo esto, y estudiando los datos del mes en su conjunto, se puede ver cómo las temperaturas máximas han sido prácticamente -1 °C menores de lo esperado, quedando las medias en valores normales, y las mínimas de hasta +2 °C superiores a los datos históricos.

No obstante, lo realmente notorio en cuanto a las temperaturas de este ciclo se ha producido durante los meses de septiembre y octubre, en los que las temperaturas fueron netamente superiores a lo habitual, siendo la constante días soleados y calurosos, lo que aseguró finalmente la maduración del fruto.

En cuanto a la pluviometría, el balance con respecto a los datos históricos fue inferior a lo esperado, ya que la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola estuvo por debajo de la media, (en torno a un 30% menos de la lluvia esperada), salvo en aquellas zonas puntuales en que se produjeron fenómenos tormentosos especialmente intensos. Se debe tener en cuenta que tan solo los meses invernales recibieron una cantidad de agua superior a lo habitual siendo el resto de los meses más secos que lo que indican las series históricas. No obstante lo anterior, cabe destacar igualmente el buen reparto de las precipitaciones a lo largo del ciclo, así como la forma de las precipitaciones, en particular las lluvias que tuvieron lugar durante los meses de enero y febrero, que han sido perfectamente aprovechadas por el viñedo gracias a que cayeron de una manera suave pero continua. No se han apreciado en esta campaña síntomas de sequía salvo en algunas situaciones extremas de viñedos localizados en zonas especialmente sensibles.

Es necesario destacar las lluvias producidas entre los días 8 y 14 de octubre en toda la denominación de origen, que interrumpieron parcialmente las labores de vendimia durante esos días, aunque en el momento de iniciarse las lluvias ya había entrado en los lagares la mayor parte de la cosecha.

ACCIDENTES CLIMATOLÓGICOS

Las heladas invernales de consideración no fueron tan numerosas ni intensas como en campañas anteriores, e igualmente las temperaturas mínimas registradas fueron menores de lo habitual, registrándose valores mínimos extremos de -10 °C.

En cuanto a las heladas de primavera, cabe reseñar exclusivamente la helada que se produjo en algunas zonas localizadas de la Denominación de Origen la madrugada del día 4 de mayo, cuando llegaron a registrarse temperaturas de hasta -2 °C en la estación meteorológica de San Esteban de Gormaz. Esta helada afectó exclusivamente a los viñedos situados en las zonas topográficamente más desfavorables, causando diversos daños en los viñedos afectados, siendo de distinta consideración dependiendo 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 produciendo daño alguno en la inmensa mayoría de la Denominación de Origen. Las madrugadas de los días 14, 17 y 24 de mayo fueron especialmente frías, y las temperaturas estuvieron muy próximas a los 0 °C, llegándose a producir en los viñedos más sensibles algún daño, en general de muy poca importancia debido al momento fenológico avanzado en que se encontraban.

En el momento del cuajado se produjo un ligero corrimiento en los racimos debido a alguna tormenta y a los vientos registrados durante ese momento, no obstante, en líneas generales el cuajado de los racimos fue muy bueno.

Durante el mes de junio se sucedieron diferentes episodios tormentosos en distintas zonas de la Denominación de Origen, dejando a su paso precipitaciones de diversa intensidad, alguna tormenta de granizo localizada acompañada de abundante agua, y de corta duración (con daños de escasa entidad en la mayoría de los casos).

Ya en el mes de julio se sucedieron diferentes episodios tormentosos en distintas zonas de la Denominación de Origen, siendo los de mayor importancia los que tuvieron lugar los días 2 y 7 de julio. La tormenta de mayor importancia fue la que tuvo lugar a última hora de la tarde del miércoles 2 de julio, el fenómeno tormentoso 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. La tormenta afectó en mayor medida a las localidades de La Horra, Olmedillo de Roa, Quintanamanvirgo y Anguix. Se vieron afectadas aproximadamente 450 hectáreas de viñedo con daños de distinta consideración, pudiendo encontrarse algunos viñedos con daños graves, que incluían la defoliación parcial y daño en hasta el 50 % de las uvas, pero en buena parte de los casos los daños fueron menores de lo esperado inicialmente, no llegando a dañar más del 20 % de las bayas. Los viñedos que se vieron afectados por estas tormentas de granizo, en buena medida por las correctas labores que han desarrollado posteriormente

los viticultores, se han recuperado en buena parte, (secándose las bayas dañadas y permitiendo un correcto desarrollo del resto de las uvas).

Durante el resto del ciclo no se han destacado otros incidentes de consideración.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

La nota general ha sido la magnífica sanidad del cultivo.

Mildiu (*Plasmopara viticola*, Berl y de Tony). El modelo teórico para las diferentes localizaciones en la D.O. Ribera del Duero tan solo indicó a lo largo de la campaña, algún momento con riesgo bajo o medio de infección, pero en general el riesgo fue inexistente durante la mayor parte del tiempo, debido a que las condiciones meteorológicas no fueron las más propicias para el desarrollo de esta enfermedad. En cualquier caso, durante este ciclo no se han producido afecciones por mildiu.

Polilla del racimo (*Lobesia botrana*, den y schiff).- Nuevamente nos hemos encontrado con tres vuelos de este insecto, teniendo lugar el tercero a mediados de septiembre. En todo caso, si bien la incidencia de la plaga no ha sido alta, hay que recordar que incluso ataques leves pueden conducir al desarrollo de otras enfermedades, especialmente las causadas por hongos oportunistas.

Oidio (*Uncinula necator*, Burr). Como es habitual, se concentraron a principios del mes de agosto los primeros síntomas de esta enfermedad en algunos viñedos de la Denominación de Origen. No obstante finalmente la incidencia en términos generales ha sido leve debido a los tratamientos oportunamente aplicados (Especialmente azufre).

Botrytis (*Botrytis cinerea* Pers.). Se han observado tan solo leves ataques producidos a raíz de las lluvias producidas entre los días 8 y 14 de octubre, cuando ya había sido introducida en bodega la mayoría de la cosecha. En estos casos ha sido fundamental la selección de uva realizada en campo.

Valoración Técnica de la cosecha 2014

El ciclo de la vid durante esta cosecha ha estado caracterizado por un buen desarrollo de la expresión vegetativa y una excepcional fructificación, desarrollándose sin grandes incidentes, ni de fenómenos meteorológicos, ni de incidencia de plagas. La cantidad de uva ha obligado a los viticultores a intervenir en verde para realizar aclareos de racimos- incluso en más de una ocasión - a finales del mes de agosto.

El ciclo del cultivo comenzó adelantado desde su inicio (10 días de adelanto respecto a los promedios históricos), para posteriormente ir poco a poco acercándose al ciclo normal en la zona. No obstante, ya en septiembre y como

consecuencia del calor, el momento de inicio de la vendimia se situó finalmente en fechas anteriores a las habituales.

En cuanto a la vendimia propiamente dicha, ésta ha tenido una duración normal en su totalidad, aunque con importantes concentraciones de entrada de uva en su punto medio, lo que ha posibilitado la entrada de una elevada cantidad en un periodo de tiempo no excesivamente largo. Esta concentración en la entrada de uva ha venido propiciada tanto por las buenas condiciones climatológicas reinantes durante los meses de septiembre e inicio de octubre, que han permitido buscar una buena maduración fenólica, como por la posterior amenaza de las lluvias que finalmente se concretaron entre los días 8 y 14 del citado mes de octubre.

La uva ha entrado en los lagares en impecables condiciones sanitarias y presentando una gran calidad organoléptica como consecuencia de la buena maduración final, producida especialmente durante la segunda quincena de septiembre.

Los vinos de la cosecha 2014

Este año se han encontrado mayores diferencias de lo habitual entre los momentos de maduración de los viñedos, especialmente debidas a la altitud a la que se encuentran, debiendo vendimiarse en líneas generales los de cotas inferiores con mayor antelación. Esta circunstancia ha incidido en diferencias en la maduración fenólica, en especial respecto a su relación con la maduración alcohólica en determinadas parcelas, lo que ha determinado en ocasiones que los azúcares acumulados en las bayas para lograr una correcta maduración fenólica, hayan arrojados datos muy elevados. Por otra parte, cabe destacar una segunda incidencia de importancia, como consecuencia de las lluvias registradas entre los días 8 y 14 de octubre, que ha podido incidir en algunas partidas puntuales en cambios en la composición de las uvas y por tanto en el resultado final en los vinos.

En lo que respecta a los vinos, a día de hoy y antes de que se generalicen las fermentaciones malolácticas, podemos indicar que poseen una impresionante intensidad colorante, consecuencia de las excepcionales condiciones lumínicas del mes de septiembre con matices extraordinariamente azulados y ribete muy estrecho que prometen un buen desarrollo y longevidad de los tonos que denotan juventud. Este efecto es probable que se incremente de manera especial, en



aquellas partidas con fermentaciones malolácticas producidas cierto tiempo después de la alcohólica en las que se haya dejado tiempo suficiente para una correcta estabilización del color.

En fase olfativa los vinos en nariz presentan importantes tonos frutales, tanto en las gamas de los frutos negros como de los rojos, así como algunos especiados. El grado alcohólico probable se sitúa en líneas generales entre el moderado y el alto, pero no es una característica que destaque especialmente debido a la potencia frutal obtenida en las elaboraciones de esta cosecha que hace que esa característica pase desapercibida.

Por su parte, en la fase gustativa, los vinos se definen por un gran equilibrio y un potencial tánico medio caracterizado por taninos dulzones que denotan la buena polimerización lograda durante la maduración fenólica de las bayas.

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, tanto de grandes vinos de guarda larga, como de elaboraciones más ligeras y afrutadas, por lo que se cubrirá perfectamente toda la gama de vinos que es capaz de ofrecer la Ribera del Duero en las mejores añadas.



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