vinetur

Ribera del Duero consigue aumentar en un 12% el volumen de recolección de la temporada actual de vendimia

viernes 17 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARCO



La temporada de vendimia de la Denominación de Origen Ribera del Duero ha llegado a su fin. Una vendimia que se inició el pasado 29 de agosto y que, tras 54 días de trabajo, nos ofrece los resultados de esta cuadragésima segunda temporada. Así, un total de 7.425 viticultores y 27.256,10 hectáreas inscritas se convierten en protagonistas de los

resultados obtenidos de la recolección de uva de la campaña 2023.

De esta forma, Ribera del Duero concluye una temporada de vendimia de forma favorable, teniendo en cuenta los kilos de uva recogidos y el factor clima, ya que este año se ha obtenido una cantidad de un 12% superior a la registrada en 2022 (105.038.409 kilos). Un ejercicio que cierra con un total de 117.619.302 kilos de uva, de los cuales 928.895 kilos corresponden a uva blanca y 116.690.407 kilos de uva tinta, la mayoría de la Tinta Fina de Ribera del Duero.

La calidad de esta añada también se ha visto reflejada en el procedimiento de recogida de la uva ya que, con el fin de obtener vinos de la mejor calidad posible, se ha optado por realizar la vendimia, principalmente, de forma manual. Un trabajo que, a pesar de requerir una mayor exigencia física y económica, permite ser mucho más preciso a la hora de seleccionar los racimos, para un control de la producción desde el propio viñedo. Así, en la campaña de este año se ha reducido el empleo de vendimia mecanizada a solo el 27,9% de la superficie total, lo que corrobora la calidad de su resultado.

Una vez más, la Aplicación WebBacchus se ha convertido en un aliado clave para el Área de Certificación del Consejo Regulador de la D.O. Una herramienta pionera, desarrollada y patentada por el Consejo Regulador de Ribera del Duero, en la que se apoyan ya otras Denominaciones de Origen, y que, de nuevo, ha acompañado a los equipos técnicos en las labores de control de la vendimia, así como los diferentes procedimientos que afectan a viticultores y bodegas. Aunque, por supuesto, la presencia de equipos in situ también ha sido clave a la hora de realizar la campaña de este año, contando con aforadores, auxiliares de campaña, coordinadores y auditores.

La climatología cambiante: factor condicionante en una campaña de vendimia compleja

Un año más, las condiciones meteorológicas de los últimos meses han hecho que tanto la evolución de los propios viñedos como la recogida de la uva se hayan visto afectadas de un modo especial. Así, el clima tan pronunciado y cambiante marcó un inicio de ciclo vegetativo y un periodo estival protagonizado por la sequía, a la cual le siguieron las

intensas lluvias y bajadas de temperaturas de la primera quincena de septiembre, seguidas de un extremo calor la segunda del mes de octubre.

¿Y cómo ha afectado este clima a los viñedos de la D.O. Ribera del Duero? De forma muy positiva, ya que las lluvias de septiembre han permitido que las uvas pudieran aumentar su tamaño y finalizar correctamente los procesos de maduración alcohólica y fenológica durante el mes de octubre. Esto, además, ha ayudado a que viticultores y bodegas hayan podido escalonar nuevamente los tiempos de vendimia, recogiendo la uva en su punto óptimo de maduración. Y es que, pese a considerarla una de las cosechas más complejas y diversas, se han alcanzado los equilibrios de maduración necesarios entre el grado alcohólico probable, la acidez natural y el pH, dando lugar a una uva en buen estado, tanto sanitaria como fisicoquímica, y con una calidad generalizada óptima.

Y como resultado, de esta añada se podrán obtener vinos muy diferentes entre sí, con cualidades muy dispares dependiendo del terruño en el que haya evolucionado. Vinos blancos y rosados caracterizados por una gran intensidad aromática y frescura sin ser excesivamente alcohólicos, como sucederá también con los vinos tintos. Estos, a su vez, se caracterizarán por su potencial aromático, su gran estructura y complejidad. Además, los buenos equilibrios fenológicos alcanzados en la maduración final permitirán a los enólogos elaborar vinos de guarda que expresarán las principales características de la Ribera del Duero: complejidad aromática, paso largo por boca y carnosidad.

Añada que, sin duda, reforzará el predominio de grandes vinos de la D.O. Ribera del Duero con una marcada personalidad.