

## INFORME -CAMPAÑA DE VENDIMIA 2016-

### 1. PRODUCCIÓN Y REGISTROS

La Campaña de Vendimia 2016 comenzó, en términos absolutos, el día 22 de septiembre, cerrando sus puertas la última instalación el 7 de noviembre, lo que ha supuesto una duración total de 47 días. Se han registrado un total de 45.363 operaciones de entrega de uva, situándose la operación promedio en 2.934 Kg, un 9,3% más de lo habitual, lo que da una idea sobre el peso de la uva. Así, podemos hablar de la campaña de duración normal 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, con tan solo algún día de lluvia agrupados en torno al día 13 de octubre. La campaña situó la fecha de inicio con seis días de retraso respecto de la fecha tradicional, coincidiendo el final de la campaña con una antelación de siete días respecto de la fecha promedio del último decenio, estos datos apuntan a una campaña que en su totalidad se muestra con una duración normal y retrasada, consecuencia directa de la cantidad de uva recogida, la climatología registrada tanto a lo largo del ciclo, especialmente debido a paradas vegetativas por excesivo calor, como durante la maduración y vendimia, y el proceso natural de maduración de las bayas.

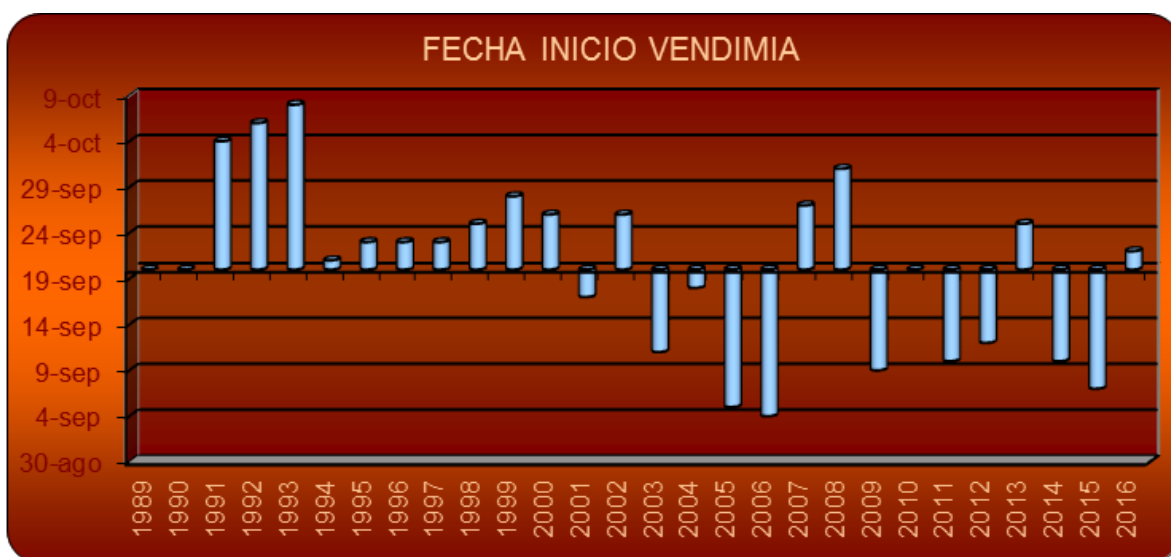


Gráfico 1.- Histórico de fechas de inicio de vendimia

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. Nos encontramos con que la vendimia de 2016 llegó al 10% el día 5 de octubre, por tanto algo más retrasada de lo que indica el dato absoluto (4 días respecto del promedio de los últimos 10 años), alcanzándose el dato de 90% de la uva recogida el 20 de octubre, fecha igualmente retrasada en este caso seis días respecto de la fecha habitual el promedio anteriormente indicado.

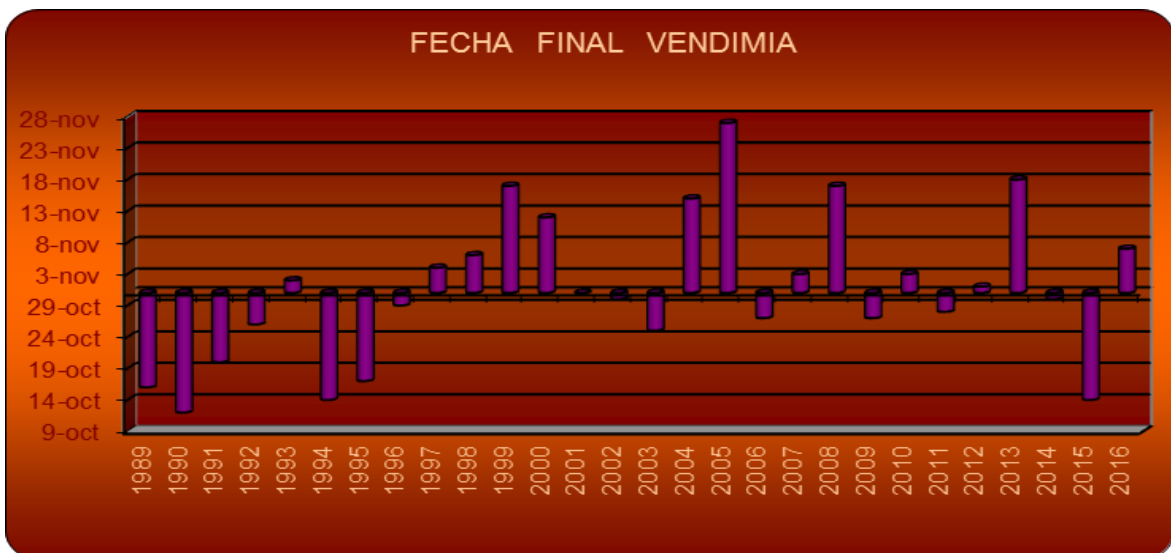


Gráfico 2.- Histórico de fechas de final de vendimia

Por ello, realmente debemos hablar de una campaña muy adelantada respecto de las fechas normales y cuya duración (16 días entre el 10 - 90%) ha estado aproximadamente en el promedio (15 días), lo que supone una duración rápida si tenemos en cuenta la cantidad de uva recolectada de la vendimia. En líneas generales por tanto, esta campaña, como consecuencia de que la climatología, ha permitido evitar prisas, y los viticultores han podido esperar al buen engustamiento de las bayas, lo cual cobraba especial relevancia debido a la irregularidad de maduración existente. La uva ha entrado en los lagares no obstante, con regularidad adecuada sin producirse grandes problemas salvo los debidos al agotamiento de la capacidad bodeguera.

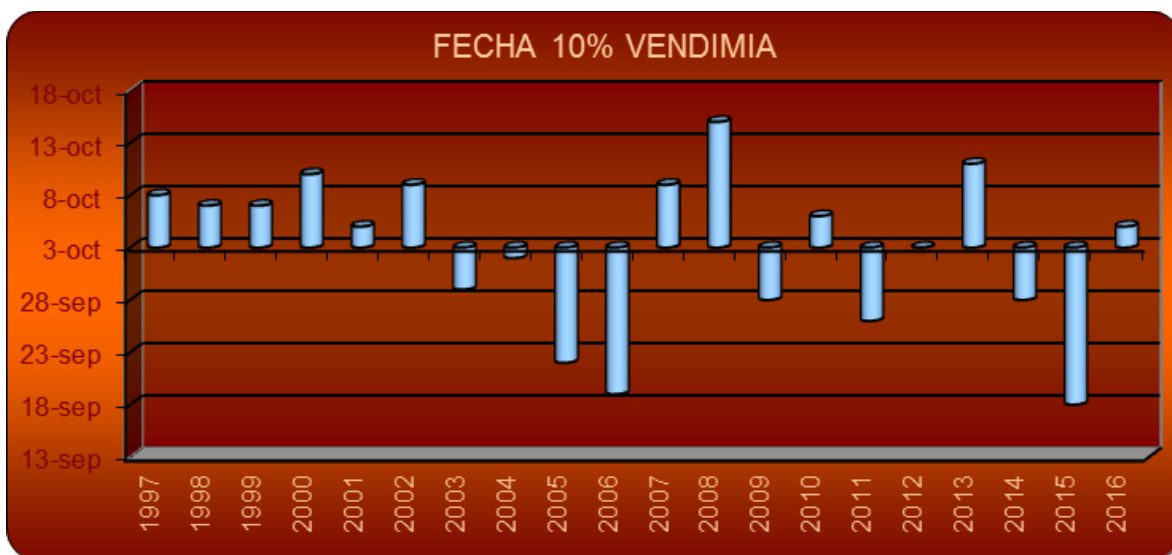


Gráfico 3.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 10% del total.

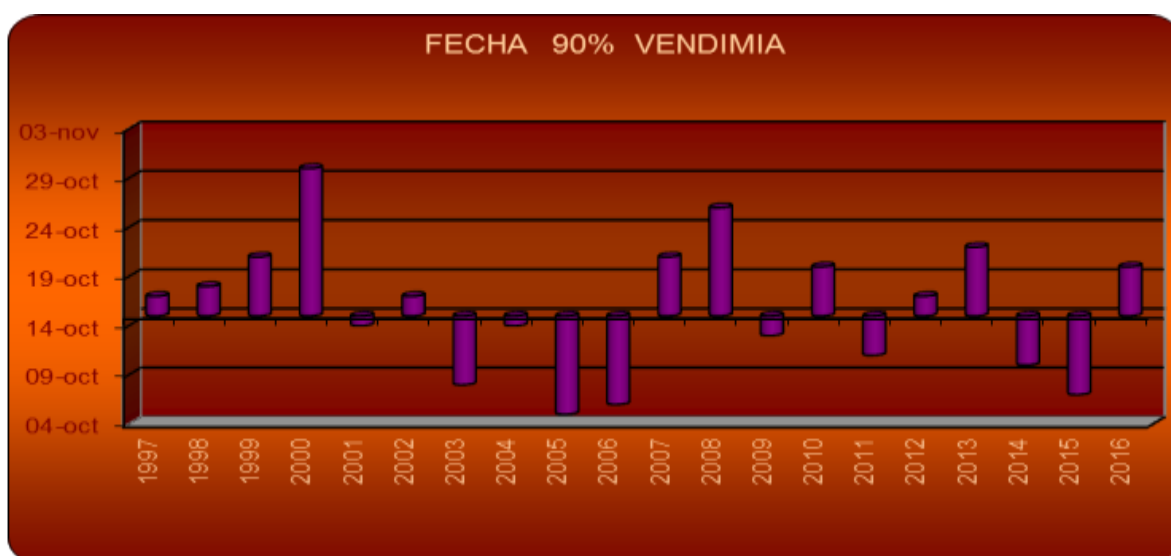


Gráfico 4.- Histórico de fechas de vendimia para una entrega de uva del 90% del total.

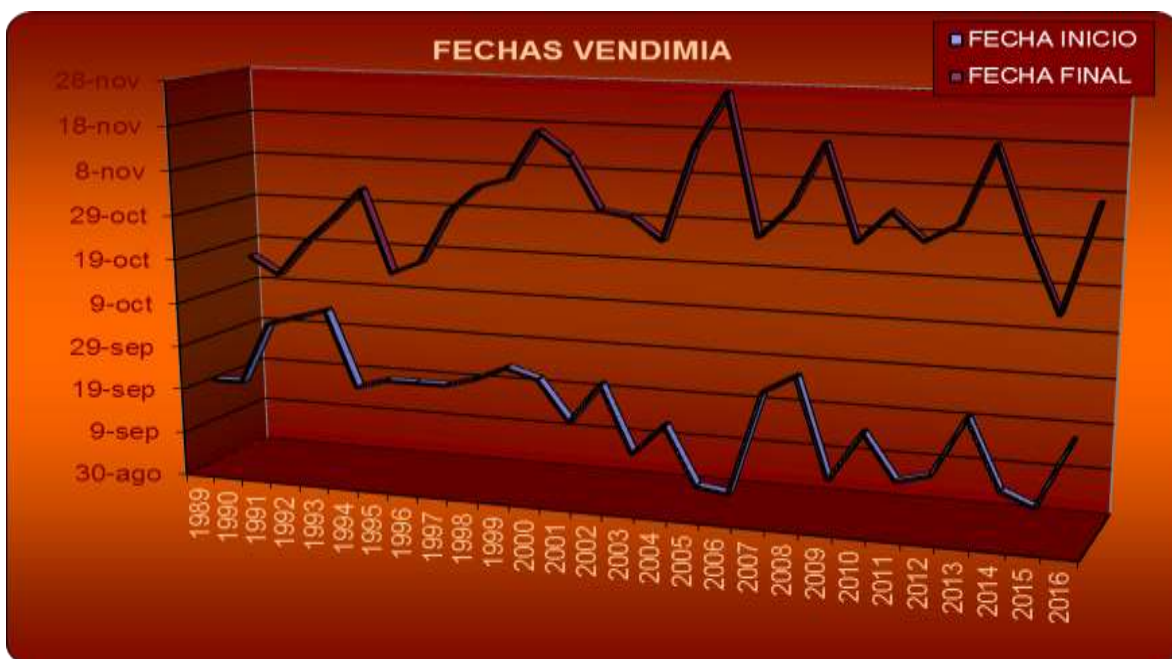


Gráfico 5.- Histórico comparativo de fechas de inicio y finalización de vendimia. Duración de las campañas

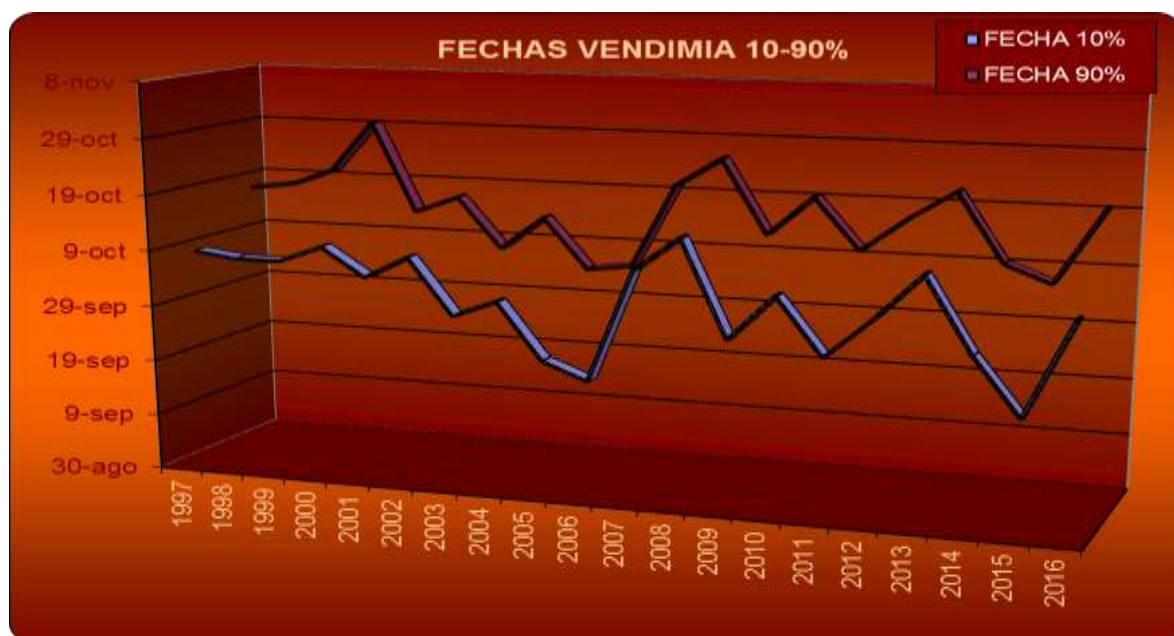


Gráfico 6.- Histórico comparativo de fechas de 10 - 90% de vendimia. Duración de las campañas

Además, en cuanto a cosecha obtenida, esta campaña, que ha supuesto record productivo en la Ribera del Duero, siendo muy superior al promedio de la década (+43,91%), e igualmente respecto del último quinquenio (+26,85%), situándose esta cosecha 2016 como la añada más productiva históricamente para la Ribera del Duero, lo que igualmente se refleja en el número de operaciones de entrega de uva registradas (45.363).

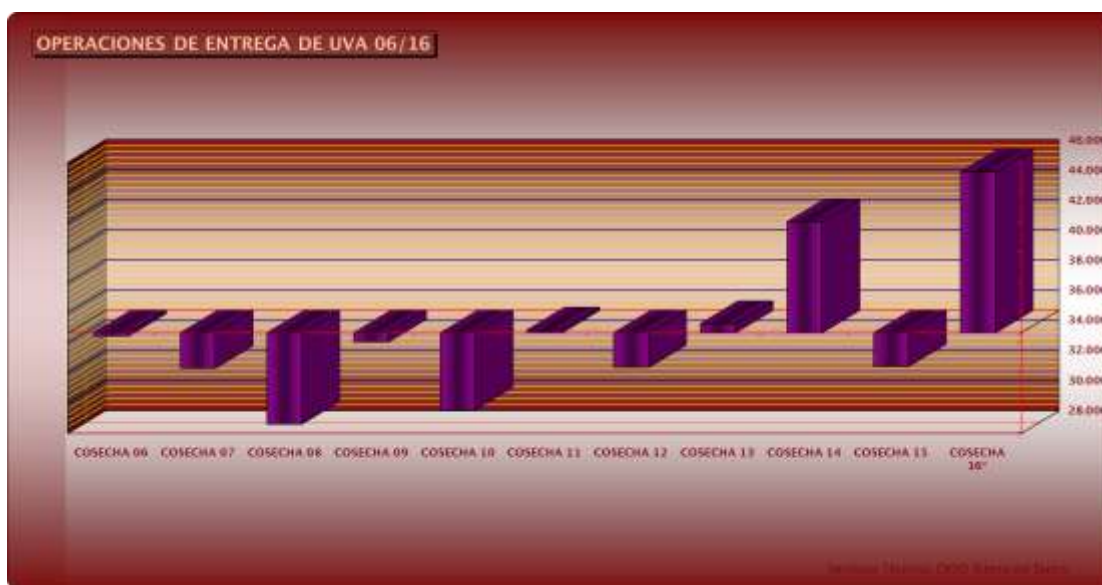


Gráfico 7.- Histórico de operaciones de entrega de uva.

### 1.1 Producción entregada en Instalaciones de Bodegas Elaboradoras

VARIETADES	COSECHA 16 (Kg)	COSECHA 15 (Kg)	16/15 (%)
TOTAL TINTOS	131.384.689	87.881.626	49,50
TOTAL BLANCOS	1.727.449	920.080	87,75
TOTAL GENERAL	133.112.138	88.801.706	49,90
RENDIMIENTO (Kg/Ha)	5.964	4.029	48,01

OTROS TINTOS\*: Mezcla de variedades tintas.

MIXTO\*\*: Mezcla de variedades tintas y blancas. (A efectos de pesada en báscula y para la elaboración de vinos amparados, se computa como variedad blanca).

OTROS BLANCOS\*\*: Mezcla de variedades blancas.



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 los el gráfico anterior. Podemos deducir de ambos gráficos que el grueso de las operaciones de entrega de uva se ha concentrado entre los días 4 a 22 de octubre, observándose en los gráficos los mayores picos de entrada de materia prima durante esos días.



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 muy extendido, como consecuencia fundamentalmente de la irregularidad de algunos viñedos que han

acusado durante el estío fuertes golpes de calor, necesitando mayor tiempo para completar su ciclo.

## 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            292
- Almacenamiento    311
- Crianza                245
- Embotellado         277

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 1982/2016)

### 1.1.2 Evolución del Registro de Viñas y de los viticultores inscritos

- El número de viticultores inscritos para esta campaña ha sido de 8.258.
- La superficie productiva inscrita ha alcanzado la cifra de 22.319 Ha durante la vendimia 2016.

- En cuanto a la distribución provincial de los viñedos, Burgos sigue ostentando la primera posición con un 73,34 % del total de superficie inscrita de viñedos, seguido de Valladolid con un 20,36 %. Finalmente encontramos a Soria y a Segovia con el 5,58 % y el 0,71 % respectivamente, como puede observarse en el siguiente gráfico.



Gráfico 22.- Distribución provincial de superficies de viñedo.

Por su parte, el viñedo registrado para cada municipio puede consultarse en el próximo gráfico, mientras que los datos numéricos exactos para cada población se encuentran en los anexos.

## 2. ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN Y DESARROLLO DE LA VENDIMIA

- La organización y coordinación de la campaña de vendimia fue realizada por D. Agustín Alonso González en calidad de Director Técnico y por D. Ángel Martínez Pérez, D. Javier Iglesias Sanz, D. José Carlos Díez Tudanca, D. Luis M<sup>a</sup> Robredo Salazar, D<sup>a</sup>. María Jesús Labrador Vicente y D<sup>a</sup> Noelia Ruiz Pérez en calidad de Veedores.  
D. José Carlos García Castilla y D. César Sánchez Pascual, se encargaron de la Gestión informática, Ordenadores portátiles, Tarjetas Inteligentes y Servidor Central del Consejo Regulador.



- Durante la última semana de Agosto y el mes de septiembre, D. José Carlos García Castilla y D. César Sánchez Pascual se encargaron de actualizar y preparar el hardware y el software correspondientes al Sistema de Control de Vendimia (SCV).
- Se instalaron 254 ordenadores portátiles.
- A partir del día 4 de septiembre, con objeto de realizar los análisis oportunos para obtener los correspondientes Índices de Maduración, 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: 4, 11, 15, 18, 22 y 28 de septiembre, e igualmente en fechas 1, 5 y 9 de octubre. 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 y fueron coordinados por D. Alberto Tobes Velasco, con el apoyo de dos Técnicos contratados al efecto.
- Durante los días 7,9,15,23 y 30 de septiembre los Servicios Técnicos del Consejo Regulador se encargaron de coordinar e impartir los Cursos de Formación a los Auxiliares de Vedor. 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 5 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:
  - 211 Auxiliares de Vedor, de éstos:

- 16 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.
  - 11 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 (no solo realizando esta labor sino también vendimia mecánica, procedencia de la uva...).
  - Todos ellos, han desarrollado trabajos de control de Vendimia para la campaña 2016 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 Beaumé de las partidas de uva entregadas en las diferentes instalaciones con carácter general, pero con especial incidencia en el inicio de la campaña y en aquellos casos en los que la escasez de grado se hacía más evidente. En todo caso, cabe destacar que el grado Beaumé registrado en las 961 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 Beaumé	Tintos	Blancas
<11	0	1
Entre 11 y 12	6	4
Entre 12 y 13	179	5
Entre 13 y 14	584	1
Entre 14 y 15	171	0
>15	6	0
<b>Total Muestras Tomadas</b>	<b>940</b>	<b>11</b>

- 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 27,21 % de la uva entregada en bodega ha sido recogida mecánicamente, dato superior a la pasada campaña e igualmente superior al de años anteriores debido a las características intrínsecas a esta cosecha. En total han sido vendimiados mecánicamente 36.216.809 Kg, siendo el desglose por variedades de *34.520.531 Kg. de Tempranillo, 896.473 Kg. de*

*Cabernet Sauvignon, 600.403 Kg. de Merlot y 199.402 Kg de otras variedades empleándose en su recolección aproximadamente 33 máquinas Vendimiadoras.*



Gráfico 31.- Kilogramos recogidos mecánicamente por variedades.

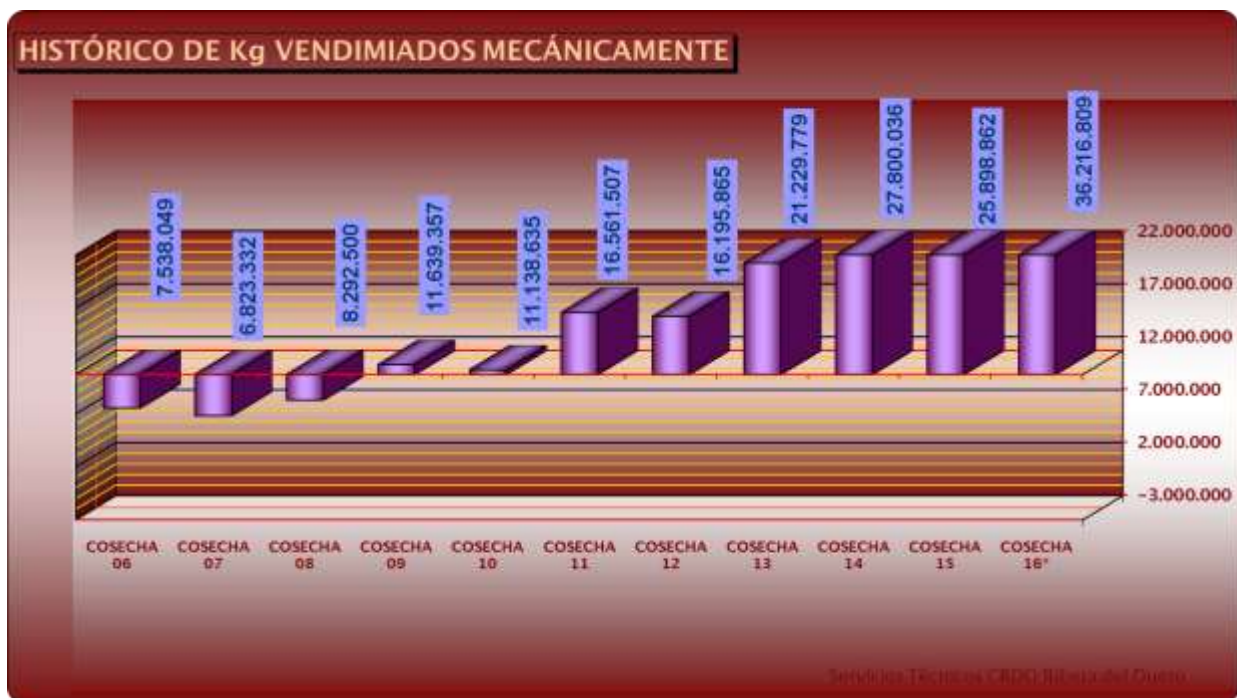


Gráfico 32.- Kilogramos vendimiados mecánicamente. (Periodo 2006-2016)

- En cuanto al número de hectáreas vendimiadas mecánicamente, éste alcanza la cifra de 5.570 Ha, lo que supone que se vendimia mecánicamente en la actualidad un 24,95 % 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 2006-2016)

### 3. RESUMEN GENERAL AÑO 2016

#### CLIMATOLOGÍA, CICLO DE CULTIVO Y FENOLOGÍA

El final del ciclo pasado se cerró con temperaturas más cálidas de lo habitual para la zona, de hecho, las primeras heladas generalizadas apenas tuvieron lugar hasta bien entrado el mes de noviembre, no siendo estas heladas de consideración hasta prácticamente el mes de diciembre. En todo caso, las condiciones climatológicas acaecidas permitieron en líneas generales un buen agostamiento de las plantas.

Respecto a las temperaturas registradas desde noviembre hasta febrero, podemos hablar de cierta suavidad invernal, especialmente en lo referente a los promedios de las máximas, llegando a ser con respecto de los registros históricos de hasta 2 y 3 °C superiores, alcanzándose hasta 3,8 °C por encima de los valores esperados en Aranda de Duero durante el mes de diciembre. Las temperaturas medias, y de igual

manera los promedios de las mínimas, también fueron entre 1 y 2 °C más altas de lo esperado. Sin embargo, los últimos días del mes de noviembre y los primeros del mes de diciembre fueron especialmente fríos, llegando a registrarse el día 1 de diciembre temperaturas mínimas de -9 °C en Aranda de Duero.

Esta tendencia de suaves temperaturas se invierte a partir de principios de marzo, registrándose unas temperaturas medias, y de igual manera unas mínimas y máximas de entre 1 y 2 °C más bajas de lo habitual durante los meses de marzo y abril, siendo en mayo esta tendencia menos marcada, pero con temperaturas todavía ligeramente más bajas a las esperadas para este mes.

Debido a que el arranque de la primavera fue más fresco de lo tradicional en la zona, alcanzándose unas temperaturas medias de hasta 1 °C más bajas de lo esperado, y los frecuentes periodos de lluvias que tuvieron lugar a lo largo de toda la primavera, la brotación del viñedo se vio ligeramente retrasada con respecto a los datos históricos. En todo caso las diferencias con respecto a las fechas de brotación registradas durante las últimas campañas apenas fueron de cuatro días, (Tabla 1). Con el paso del tiempo el ciclo del viñedo ha ido evolucionando de manera habitual, desarrollando su ciclo en fechas similares a las de pasadas campañas como puede verse en las Tablas 2, 3, 4, 5, 6 y 7.

Durante el mes de junio las temperaturas volvieron a alcanzar valores similares a los referentes históricos, y ya durante el mes de julio, las temperaturas siguieron su curso ascendente superando los valores esperados en 1,5-2 °C. Esta tendencia que se inicia durante el mes de julio, ha sido la tónica general durante el resto del periodo estival, manteniéndose las temperaturas entre 1 y 2 °C por encima de lo esperado hasta el final del ciclo. Tiene especial importancia el excesivo calor producido durante el mes de agosto que en algunas situaciones productivas supuso largas paradas vegetativas que retrasaron la maduración.

En cuanto a la pluviometría, el balance con respecto a los datos históricos puede calificarse como normal, ya que la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola es similar a la media. Se debe tener en cuenta que los meses de noviembre y diciembre fueron especialmente secos, pero sin embargo desde enero hasta abril, las precipitaciones fueron mayores de lo esperado, en particular los meses de enero y abril en los que se llegaron a registrar precipitaciones de

entre el doble y el triple de lo esperado, (en mayor medida en las zonas que tuvieron fuertes tormentas). Durante el mes de mayo esta tónica se normalizó y las precipitaciones fueron en líneas generales similares e incluso ligeramente inferiores a los datos históricos. Los meses de junio y julio fueron ligeramente más áridos de lo habitual, circunstancia que se ha visto reflejada en mayor medida durante el mes de agosto y hasta el final de la campaña existiendo muy escasos episodios de lluvia.

Conviene destacar igualmente el óptimo aprovechamiento de estas precipitaciones por el viñedo, debidas en buena parte al tipo y profundidad de los suelos en donde se encuentran. Los datos para las localidades de Aranda de Duero, Peñafiel, y San Esteban de Gormaz se encuentran respectivamente en los anexos.

Los índices de maduración de la campaña 2016 que se han realizado pueden verse igualmente en los anexos, junto el Resumen de los datos históricos de los Índices de Maduración de la D.O. Ribera del Duero.

Cabe destacar las diferencias notables de maduración que podemos encontrar en los distintos viñedos de la Denominación de Origen, marcadas de manera importante por las características de cada viña, (edad, tipo de suelo, orientación, altitud, carga...).

## 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 de como máximo -9 °C.

En cuanto a las heladas de primavera, cabe reseñar que durante la madrugada de los días 1 y 2 de mayo se registraron temperaturas mínimas de entre -1 y -2 °C durante un breve periodo de tiempo en diferentes zonas de la Denominación de Origen, de todas formas estas heladas apenas causaron algún daño anecdótico y de escasísima importancia, debido principalmente a que el tiempo por debajo de los 0 °C fue muy corto. Los días centrales del mes de mayo, fueron especialmente frescos, quedándose el mercurio en valores de tan sólo 1 o 2 °C, incluso llegándose a registrar la madrugada del día 16 de mayo en la estación meteorológica de San

Esteban de Gormaz durante un breve periodo de tiempo, una temperatura mínima de -0,3 °C.

Durante los últimos días del mes de mayo, y en diferentes ocasiones en los meses de junio y julio, se sucedieron diferentes episodios tormentosos en distintas zonas de la Denominación de Origen, dejando a su paso precipitaciones de diversa intensidad, en algunos casos se produjeron tormentas de granizo, normalmente de manera muy localizada y generalmente acompañadas de abundante agua y de corta duración, (causando daños de escasa entidad en la mayoría de los casos).

Durante el resto del periodo apenas se ha producido ninguna precipitación, y en todo caso de escasa entidad.

### PLAGAS Y ENFERMEDADES

La nota general viene siendo la impecable sanidad del cultivo a lo largo de todo el ciclo.

*Polilla del racimo (Lobesia botrana, den y schiff)*.- a finales de septiembre nos encontrábamos próximos al momento de máximo vuelo de la tercera generación, (momento en el que las capturas son máximas). Como es habitual, la incidencia de este insecto ha tenido en líneas generales escasa entidad, (similar a la de las últimas campañas e incluso menor en el caso de las dos primeras generaciones), en todo caso siempre es adecuado realizar un seguimiento de la posible afección de esta plaga en cada viñedo, en particular de los daños en el fruto que pueden facilitar el desarrollo de otras enfermedades como *Botrytis cinerea* cuando las condiciones climatológicas fueran favorables para el desarrollo de este hongo. Puede observarse en los anexos un gráfico con la curva de vuelo de *Lobesia Botrana* en la D.O. Ribera del Duero durante la campaña de 2016.

*Mildiu (Plasmopara viticola, Berl y de Tony)*.- El modelo teórico para las diferentes localizaciones en la D.O. Ribera del Duero llegó a indicar a lo largo de la presente campaña, algún momento con riesgo medio de infección, pero durante la mayor parte del tiempo este riesgo fue bajo o nulo, (debido a que las condiciones meteorológicas no fueron propicias para el desarrollo de esta enfermedad). Únicamente pudo apreciarse durante la segunda quincena del mes de julio, 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 peligrosa enfermedad no se extendió.

**Oidio (*Uncinula necator*, Burr).**- A principios del mes de agosto, se pudieron ver los primeros síntomas de esta enfermedad en alguno de los viñedos de la Denominación de Origen, no obstante con los tratamientos oportunos y las labores de cultivo necesarias, la incidencia que ha tenido ha sido muy escasa, especialmente debido a las condiciones registradas de falta de humedad y calor extremo.

**Botrytis (*Botrytis cinerea* Pers.).** No se han detectado brotes de esta enfermedad. Para evitar el desarrollo de la enfermedad, se recuerda que debe procurarse la máxima aireación de los racimos, y evitar el apelotonamiento de los mismos.

#### Valoración Técnica de la cosecha 2016

Tras un invierno en el que la vid ha reposado en condiciones dulces y con una pluviometría más baja de lo habitual, la primavera fue la encargada de demostrar las extremas condiciones que caracterizan a la Ribera del Duero, ya que si bien las lluvias fueron abundantes en este periodo, las temperaturas bajas retrasaron el brote de la vid más de lo habitual. Así, el ciclo ya comenzó con cierto retraso desde el principio, que se fue regulando poco a poco a lo largo del final de primavera y principios del verano para hacerse aun más acusado durante el momento de la maduración. El verano se caracterizó por las altas temperaturas registradas durante buen aparte del mes de julio, así como durante todo el mes de agosto y buena parte de septiembre, lo que junto con la ausencia de lluvias, y en especial al final del verano, ha producido un cierto bloqueo en las plantas como consecuencia de la necesidad de las plantas de cerrar sus estomas para evitar una excesiva deshidratación que ha incidido en un acusado retraso en el momento de la maduración, en especial en las plantas más jóvenes y en aquellas situadas en terrenos más áridos.

Así las cosas, el inicio de la maduración, en especial para aquellos viñedos viejos con las raíces más profundas, se ha producido en fechas habituales, mientras que para otros viñedos ha sido necesario esperar a su maduración más tiempo del habitual, en especial como consecuencia de lo generoso de la producción, mostrándose los racimos con un tamaño medio de baya, pero un mayor número de éstas por cada racimo. No obstante, las inmejorables condiciones climáticas habidas en los meses de septiembre y octubre, junto con la impecable sanidad del cultivo registrada, han permitido a los viticultores esperar a la correcta maduración de las



uvas para proceder a su recogida en el momento óptimo, lo que ha supuesto una vendimia muy estudiada para cada parcela que se ha extendido más de lo habitual en el tiempo.

#### Los vinos de la cosecha 2016

Las características técnicas de la cosecha han sido de una buena cantidad de polifenoles, destacando entre ellos los responsables de la coloración, una acidez más baja de lo habitual consecuencia directa de los calores acaecidos, que sin embargo ha sido limitada en cuanto a su sensación gustativa debido al buen comportamiento del pH y a un grado alcohólico moderado.

Con estos mimbres, los vinos elaborados, pese a la gran disparidad existente, consecuencia directa de la irregular maduración, en términos generales recuerdan en gran medida las cosechas de Ribera del Duero de finales de los 80 y durante la década de los noventa, con vinos de elevada coloración destacando los tonos azulados, estando aromáticamente muy presentes las gamas de los frutos negros y los minerales con algunos tonos florales y equilibrados en boca con suficiente peso de tanino y buena longitud y persistencia.

En definitiva, se trata de vinos en esta ocasión más frescos, más atlánticos que continentales, producidos en una cosecha que recuerda a las de Ribera del Duero “de toda la vida”, con vinos jóvenes alegres y frutales y cuyo adecuado envejecimiento, en el caso de las mejores partidas que se destinarán a la bodega parece asegurado, logrará revelar grandes vinos de guarda, que con seguridad se probarán muy longevos en el tiempo, en base a lo que nos indica la experiencia.



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](mailto:director.tecnico@riberadelduero.es)