

Posibilidad de descargar las imágenes en alta calidad en el siguiente [enlace](#)

EL COMITÉ EXCEPCIONAL DE RIBERA DEL DUERO CALIFICA COMO MUY BUENA LA AÑADA 2022

- Un grupo formado por prescriptores de prestigio de la prensa, la sumillería y la distribución, así como enólogos de la Denominación de Origen, han conformado este año el Comité Excepcional de Calificación
- El Comité ha catado vinos elaborados con la uva de la añada 2022 en un acto que ha empezado hoy lunes día 29 de mayo a las 10:30 horas, y ha culminado con una rueda de prensa en la que se ha anunciado el resultado de la Calificación

Roa, 29 de mayo de 2023 – El [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero](#) ha reunido, un año más, a un grupo de expertos profesionales de primera línea, que han conformado el **Comité Excepcional encargado de calificar la añada 2022 de los vinos de Ribera del Duero y la calidad de la uva procedente de la última cosecha.**

Para la ocasión, Ribera del Duero ha contado con un **Comité Excepcional formado por doce prescriptores de referencia nacional**, entre los que se encuentran siete personalidades del sector del vino, incluyendo sumilleres, responsables de la selección de vinos en restaurantes con estrellas Michelin y líderes de opinión del panorama vinícola nacional, así como enólogos de la Ribera del Duero. Los 7 profesionales externos que han conformado el comité de este año son:

- **Carlos Maribona**, periodista con una larga trayectoria como crítico gastronómico para el diario ABC. Galardonado como Premio Nacional de Gastronomía en dos ocasiones.
- **Alberto Zapata**, periodista y director del programa “Dichosa Cocina” en RNE.
- **Javier Pérez de Andrés**, uno de los primeros periodistas especializados en agroalimentación y vinos en Castilla y León. Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación Gastronómica en 2022. Este año ha obtenido el galardón Tastevin de Cristal, que concede la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres
- **Patricia Coméndez**, sumiller jefe del Restaurante Alquimia, con una estrella Michelin, ubicado en pleno centro de Valladolid.

- **Silvia García**, sumiller con una dilatada experiencia de más de diez años. Ha trabajado en salas tan prestigiosas como Kabuki (Madrid) y Mugaritz (Guipúzcoa). Actualmente es la Head Sommelier del Hotel Mandarin Oriental Ritz en Madrid.
- **Amaia Soto**, WSET Level 4, experta en comunicación y marketing, con experiencia en comercio internacional. Actualmente embarcada en su nuevo proyecto como sumiller y creadora de contenidos en el club de vinos "Wine is Social" junto con Ferràn Centelles, David Seijas y David Forer
- **Alejandro Rodríguez**, Mejor Sumiller de España 2023 por la UAES (Unión de Asociaciones de Sumilleres de España). Sumiller del Restaurante Coque, con dos estrellas Michelin y creador de la Grand Cru Academy, que reúne a los mejores sumilleres del país



Desde las 10:30 horas de la mañana de hoy lunes día 29 de mayo, el Comité Excepcional ha llevado a cabo una cata de 12 vinos (2 blancos, 2 rosados y 8 tintos) representativos de la Denominación de Origen, que han sido previamente seleccionados por el Departamento Técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen. El grupo de expertos ha realizado un análisis de estos vinos, la mayoría de ellos extraídos directamente de la bodega, empleando sus conocimientos y experiencia para analizar las cualidades de cada uno de ellos en el momento actual y su potencial en el futuro, cuando el producto llegue al consumidor final.

Cada uno de los miembros del Comité ha emitido su valoración personal, que se ha entregado en sobre cerrado al Pleno del Consejo Regulador de la DO. Teniendo en cuenta el criterio de estos profesionales, y los informes internos de los técnicos del Consejo, el Pleno ha decidido calificar la cosecha de 2022 como Muy Buena.

El resultado se ha anunciado por medio de una rueda de prensa celebrada en la sede de Ribera del Duero en Roa (Burgos) con la presencia del Presidente del Consejo Regulador de la DO, Enrique Pascual, así como de los portavoces del Comité Excepcional, quienes han valorado los vinos elaborados con la cosecha del 2022.

En palabras de Enrique Pascual, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero: *“Ha sido un año muy complicado en cuanto a clima y vendimia y aún así los vinos de esta añada están siendo vinos con estructura y una frescura excepcional y creo que ante el año tan seco que hemos vivido, los resultados del jurado han sido fantásticos y creemos que podemos estar orgullosos”*.

Trás la rueda de prensa los miembros del jurado han participado en una comida oficial celebrada en el nuevo restaurante de la bodega Protos, Ágora, mientras que la cena de gala ha tenido lugar en el emblemático restaurante estrella Michelin del Taller Arzuaga*. Además, se ha impartido a los profesionales invitados una cata magistral, a cargo del sumiller Rubén Arranz, en la que se presentó a los miembros del jurado una imagen actual y fresca de Ribera del Duero a través de sus vinos

LOS VINOS DE LA COSECHA 2022

La campaña de vendimia 2022 comenzó el 30 de agosto, y se desarrolló durante 74 días, hasta el 12 de noviembre. Se recogieron **105.038.409 kilos** de uva, destacando el incremento de las variedades blancas, fundamentalmente de albillo mayor.

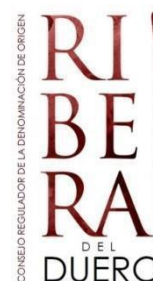
Los vinos de la campaña 2022 de Ribera del Duero serán vinos con una personalidad marcada, expresión del terruño y de las manos que los crean. Vinos blancos y rosados caracterizados por una relevante intensidad aromática y por una gran frescura, aptos para conjugar con breves y medias estancias en barricas que puedan aportar mayor complejidad aromática y estructura gustativa. Y vinos tintos cálidos, muy estructurados y complejos desde el punto de vista aromático e ideales para combinar con cortas, medias y largas estancias en barricas.

Sobre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero es el organismo responsable de velar por la autenticidad de los vinos de esta región, asegurando que cada botella que lleva su contraetiqueta ha superado rigurosos controles de calidad.

Más de 300 bodegas forman parte de esta demarcación situada en la cuenca del río Duero y seleccionada como Mejor Región Vitícola del Mundo en 2012. Los vinos de la DO Ribera del Duero se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. El afán de superación, la experiencia y una

con
Ribera,
#EspírituRibera
SÍ



actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos.

Para más información:

MARCO

T: 91 458 54 90

Elena Manglano

E-mail: elena.manglano@marco.agency | 689 348 636

Aurora Barranger

E-mail: aurora@marco.agency | 658 690 769

Juanma Dorte

E-mail: juan.dorte@marco.agency | 630 260 846