

BURGOS

Ribera del Duero califica la cosecha del año pasado como 'Muy Buena'

El presidente del Consejo Regulador destaca los «buenos equilibrios fenológicos alcanzados»

LORETO VELÁZQUEZ ARANDA
El jurado profesional ya tiene su veredicto. Según anunció ayer el Consejo Regulador Ribera del Duero, la cosecha 2023 se califica como *Muy Buena*. Según explicó el presidente de dicho organismo, Enrique Pascual, ha sido una añada marcada por el clima. «Pese a las complejas condiciones, con un verano seco seguido por lluvias intensas en septiembre y un octubre caluroso, se logró equilibrar adecuadamente el grado alcohólico probable, la acidez natural y el pH de las uvas, resultando una calidad óptima».

Para el Consejo Regulador, los vinos de esta añada se caracterizarán por ser muy diferentes entre sí, con cualidades muy diversas «dependiendo del terruño en el que haya evolucionado».

Los vinos blancos y rosados resaltarán por una frescura y gran intensidad aromática «sin ser excesivamente alcohólicos, como sucederá también con los vinos tintos». Estos, por su parte, destacarán 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 caracte-

rísticas de la Ribera del Duero: carnosidad, complejidad aromática y paso largo por boca», apuntó Pascual, plenamente consciente de que «la añada 2023 ha sido un desafío, pero el esfuerzo y la dedicación de nuestros viticultores, enólogos y bodegueros se han reflejado en la calidad de los vinos». «Estamos muy orgullosos de poder calificar esta cosecha como muy buena».

DISTINTAS OPCIONES

Hay que recordar que la calificación abarca cinco posibilidades: desde Deficiente a Regular, Buena, Muy Buena y Excelente. Desde su fundación en 1982, la Denominación de Origen Ribera del Duero ha ido calificando las cosechas y no es una cuestión baladí ya que, la calificación tiene una incidencia directa en las ventas de la campaña.

En el histórico, ha habido trece añadas *Excelentes*; dieciocho *Muy Buenas*, siete *Buenas*, dos *Regulares* y hasta ahora ninguna *Deficiente*. Las únicas catalogadas como *regulares* correspondieron a los años 1993 y 1984.

En la categoría de *Buenas* se sitúan las añadas de 2013, 2006, 1997, 1992, 1990, 1988 y 1987 mientras que lograron la distinción de *Muy Buenas* cosechas como las de 2022, 2018,



Comité Calificación de la añada 2023 de Ribera del Duero. ECB

la de histórica helada de 2017, 2016, 2014, 2012, 2008, 2007, 2005, 2003, 2002, 2000, 1998, 1994, 1991, 1985, 1983 y la primera, en 1982. Por otro lado, Ribera del Duero dio el salto a la calificación de *Excelente* en los años: 2021, 2020, 2019, 2015, 2011, 2010, 2009, 2004, 2001, 1999, 1996, 1995, 1989 y 1986.

La decisión depende de un comité excepcional de calificación que está formado por sumilleres, periodistas especializados, enólogos y profesionales de la distribución. El dictamen requiere además la aprobación final del pleno.

En este caso ha estado compuesto por Fernando Mayoral Santamaría, *Mejor Sumiller de España* en 2024 y sumiller del restaurante El Rincón de España de Burgos; Diego González, que se hizo con el mismo título en el año 2019, representante de España en el Mundial París 2023, campeón del *Ruinart Challenge Spain 2022* y *Certified Court of Master Sommelier*; Raquel Pardo, periodista especializada en vinos, contenidos gastronómicos y estilos de vida, crítica de vinos de *Sobremesa* y colaboradora en guías de vinos y en pro-

gramas de radio; Mara Sánchez Vicente, periodista dedicada a la información del vino y la gastronomía y colaboradora de medios como *Metrópoli (El Mundo)*, *On Madrid (El País)*, *Instyle*, *Sobremesa* o *Planeta-Vino*, entre otros.

El jurado se completó con Alba Baranda, periodista en *Salsa*, el perfil gastronómico del *Diario Hoy* y ganadora de la X Edición del Premio de Periodismo Agroalimentario de APAE; Rodrigo Pons, director técnico de Bodegas Familia Fernández Rivera; Antonio Moral, enólogo y responsable de viñedo Aalto Bodegas y Viñedos; Marilena Bonilla, directora técnica de Bodegas Protos; Javier Aladro, director técnico del grupo Matarromera; Alicia Vitores, Licenciada en Enología y graduada en Ingeniería Agrícola y profesora en la escuela de Viticultura de San Gabriel en Aranda de Duero y Cees van Casteren, *Master of Wine* holandés, juez en concursos internacionales y autor de 12 libros y unos 600 artículos.

La jornada comenzó ayer a las 10:30 horas en la sede del Consejo Regulador, en Roa, con una cata de 12 vinos representativos de la Denomi-

nación de Origen (dos blancos, dos rosados y ocho tintos). Los vinos fueron previamente seleccionados por el Departamento Técnico del Consejo Regulador y evaluados por el grupo de expertos en función de sus características y su potencial de envejecimiento.

Cada uno de los miembros del Comité Excepcional emitió su valoración personal, que se entregó 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 decidió calificar la cosecha como *Muy Buena*.

VENDIMIA

La vendimia de 2023 comenzó el 29 de agosto y se extendió hasta el 22 de octubre, abarcando 54 días de intenso trabajo. En esta campaña participaron 7.425 viticultores y se cultivaron 27.256 hectáreas inscritas. La recolección se saldó con 117.619.302 kilos de uva, un 12% más que en 2022. De este total, 928.895 kilos correspondieron a uva blanca y 116.690.470 kilos a uva tinta, principalmente de la variedad Tinta Fina.

AYUNTAMIENTO DE NEILA

INFORMACIÓN pública relativa a la autorización de uso excepcional de suelo urbanizable y licencia urbanística para las actuaciones de "Construcción de aparcamiento disuasorio para caravanas en el Parque Natural Lagunas Glaciares de Neila (Burgos) en la parcela de referencia catastral 09238A002065588000H5, parcela calificada como de equipamientos en suelo urbanizable. Expte.:18/2024

Por este Ayuntamiento se está tramitando autorización excepcional de suelo urbanizable y la correspondiente licencia urbanística para las actuaciones de "Construcción de aparcamiento disuasorio para caravanas en el Parque Natural Lagunas Glaciares de Neila (Burgos) en la parcela de referencia catastral 09238A002065588000H5, parcela calificada como de equipamientos en suelo urbanizable.

En cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 307.3 y 432 del Reglamento de Urbanismo de Castilla y León, aprobado por Decreto 22/2004, de 29 de enero, se somete a información pública, mediante la publicación del siguiente anuncio a efectos de que se formulen cuantas observaciones y alegaciones se estimen convenientes:

1. Órgano que acuerda la información pública: Alcaldía.
2. Fecha del acuerdo: 24 de mayo de 2024.
3. Instrumento o expediente sometido a información pública: Solicitud de autorización excepcional de suelo urbanizable y la correspondiente licencia urbanística para las actuaciones de "Construcción de aparcamiento disuasorio para caravanas en el Parque Natural Lagunas Glaciares de Neila (Burgos)".
4. Ámbito de aplicación: Parcela de referencia catastral 09238A002065588000H5, parcela calificada como de equipamientos en suelo urbanizable en Neila (Burgos).
5. Identidad del Promotor: Fundación Patrimonio Natural de Castilla y León.
6. Duración del periodo de información pública: Veinte días, a contar desde el siguiente al de la última publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de Castilla y León y El Correo de Burgos.
7. Lugar, horario y página web dispuestos para la consulta del expediente: Oficinas municipales de lunes a viernes en horario de 10:00 a 14:00 horas, previa cita en el teléfono. 947395464, así como en la página web siguiente: <https://neila.sedelectronica.es>.
8. Lugar y horario dispuestos para la presentación de alegaciones, sugerencias y cualesquiera otros documentos: Oficinas municipales en horario de 10:00 a 14:00 horas de lunes a viernes y en la sede electrónica del Ayuntamiento de Neila <https://neila.sedelectronica.es>, así como por cualquier otra forma prevista en la Ley 39/2015.

En Neila, a 24 de mayo de 2024.
El Alcalde,
Fdo.: Marino Olave Benito.

Un «excelente» 2023 para los vinos de la DO Arlanza

L. VELÁZQUEZ ARANDA

Apenas unas horas después de Ribera del Duero, la Denominación de Origen Arlanza también daba a conocer la Calificación de la Añada 2023 con una nota de *Excelente*. La cata tuvo lugar en el Museo Bustos de Torquemada (Palencia).

El comité de cata estuvo compuesto por 18 catadores profesionales, entre los que se encontraban directores técnicos de otras denominaciones de Origen de Castilla y León, sumilleres de la Asociación de Sumilleres de Castilla y León, periodistas del sector del vino y gastronomía, enólogos y miembros del panel de cata de la D.O. Arlanza. Juntos han valorado un total de 10 vinos de los distintos tipos (Blancos, Rosados y Tintos) correspondientes a la añada 2023, que habían sido seleccionados cuidadosamente en una pre-cata anterior de un total de 28 muestras.



El jurado emitió ayer su veredicto. ECB

Teniendo en cuenta el resultado de esta cata, las condiciones agronómicas y climatológicas en las que tuvo lugar el ciclo del cultivo de la vid, así como el desarrollo de la campaña de vendimia, el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arlanza, celebró seguidamente una sesión extraordinaria,

en la que acordó calificar la añada 2023 como excelente.

Según explican, «esta calificación, al igual que la de las cosechas anteriores, marca una tendencia en cuanto al nivel de calidad exigido durante todo el proceso, desde la cepa hasta la mesa». «Hay que destacar la importante selección realizada por los

viticultores y las bodegas con el único fin de conseguir un producto de la más alta calidad acorde con la Denominación de Origen Arlanza y capaz de satisfacer los paladares más exigentes», agradeció el presidente del Consejo Regulador, Ramiro García.

El jurado destacó la buena acidez de los vinos debido a la situación de altura de los viñedos, característica principal de esta zona de Arlanza. «También es de resaltar en esta calificación la recuperación de algunas variedades autóctonas de la zona como el albillo mayor que ha estado reflejado en algunos de los vinos blancos que se han catado», señaló antes de poner en valor «la inestimable colaboración del panel de cata y también del Ayuntamiento de Torquemada que nos ha cedido los espacios y nos han ofrecido una jornada de actividades paralelas como la visita guiada al emblemático barrio de bodegas de Torquemada y la Bodega Museo del mismo».