

Ribera del Duero (vino) De [Wikipedia](#), la enciclopedia libre



Los viñedos acogidos a la Denominación de Origen Ribera del Duero están localizados en Castilla y León (España), dentro una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Soria (19 municipios), Burgos (60), Segovia (4) y Valladolid (19). Comienza aproximadamente por el este en San Esteban de Gormaz y se extiende hasta Quintanilla de Onésimo en el oeste. A finales de 2005, los cultivos de la zona constituían aproximadamente el 20% de toda la extensión dedicada al cultivo de la vid en España. Comprende una superficie de viñedo inscrita de 20.956 Has. y consta de 8.331 viticultores activos (año 2009).



Localización de la zona de producción en la península ibérica.

Uva

Los vinos de la D.O. Ribera del Duero son fundamentalmente tintos, aunque también existen rosados. La variedad de uva más característica es la denominada genéricamente Tinta del País, conocida en el mundo del vino como Tempranillo, la cual constituye más del 90% de la producción. Según las normativas del Consejo Regulador, para que un vino pueda acogerse a la denominación de origen debe incluir al menos un 75% de Tempranillo en su elaboración. En total, no menos del 95% de la uva debe ser Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Las uvas Garnacha y Albillo están permitidas, pero en pequeñas cantidades.

TIPOS DE UVAS – Ribera del Duero

Albillo	<p>Características vitícolas: Adaptación muy buena, pronta maduración, media producción, grado medio como variedad blanca. Porte erguido, color de la epidermis amarillo pardo. Hojas cordiformes de forma seno peciolar frecuentemente abierto en U. Envés arañoso, de nervios velludos y peciolo glabro. Racimos medios.</p> <p>Características organolépticas: Vinos aromáticos en los que predominan las frutas de pepita, y hueso, manzana y melocotón, de color muy sutil, entre el amarillo paja pálido y el pálido acerado, acidez media.</p>
Cabernet-Sauvignon	<p>Característica vitícolas: Adaptación buena. Seno polar abierto en U, envés poco arañoso velludo,. Racimos pequeños y compactos con bayas pequeñas esféricas. Brotación tardía.</p> <p>Características organolépticas: Vinos de alta acidez, destacan aromas a pimiento verde, que pasan a frutos negros en sobre-maduración. Tanino acusado.</p>
Garnacha Tinta	<p>Característica vitícolas: Adaptación muy buena, difícil maduración, alta producción, bajo grado. Hojas grandes orbiculo-cueniformes de seno peciolar frecuentemente abierto en V. Nervios y peciolo verdes, racimos medios, compactos y de maduración muy tardía.</p> <p>Características organolépticas: Vinos aromáticos en los que predomina la fresa madura, de escaso color y acidez alta. Tanino medio. Potencial oxidativo alto.</p>
Malbec	<p>Características vitícolas: Adaptación muy buena, difícil maduración, escasa producción. Hojas muy grandes orbiculares, con seno peciolar de bordes tangentes y envés arañoso en ovillo. Racimos medios, sueltos de péndulos y pedicelos rojizos y bayas pequeñas. Brotación tardía</p> <p>Características organolépticas: Vinos de acidez alta, destacan aromas de fruta negra conjuntada con matices de balsámicos mentolados. Tanino medio</p>
Merlot	<p>Características vitícolas: Adaptación media, difícil cuajado, escasa producción. Hojas medianas de seno peciolar abierto, envés arañoso y peciolo glabro. Racimos medios y sueltos de bayas negros azuladas. Maduración tardía.</p> <p>Características organolépticas: Vinos de acidez media, destacan aromas de fruta negra conjuntada con matices de frutos secos. Tanino medio</p>
Tempranillo (Tinto Fino)	<p>Características vitícolas: Excepcional adaptación. Seno peciolar cerrado, envés arañoso velludo. Racimos compactos de doble hombro y tamaño medio. Madurez tardía.</p> <p>Características organolépticas: Vinos de fuerte coloración violácea, destacan aromas a mora que se conjuntan con frutos negros del bosque. Tanino estructurado a dulce en sobre-maduración, acidez media.</p>

Historia



Típica bodega subterránea en [San Martín de Rubiales](#).

Los fenicios, a través de sus comerciantes, introdujeron en la península Ibérica las técnicas más avanzadas de cultivo y producción e incluso las cepas más adecuadas unos 1000 años antes de nuestra era.

Varios siglos después, los romanos descubrieron la calidad de los caldos de Hispania. Los vinos de la ribera del Duero, eran utilizados para abastecer a los ejércitos y aún hoy en día se pueden encontrar en la zona mosaicos romanos con motivos ornamentales relacionados con el dios Baco, como el de Baños de Valdearados (a 15 km de Aranda de Duero). En la necrópolis del yacimiento vacceo de Pintia (Padilla de Duero, Peñafiel) se han localizado ajuares relacionados con el ritual del vino introducido por los romanos.

Las órdenes monásticas se extendieron por todo el territorio a partir del siglo X, propagando la cultura del vino. En el siglo XII, los monjes procedentes de Cluny elaboraban sus propios vinos en Valbuena de Duero.

En 1295, se comenzó a regular la vendimia y desde el siglo XV se comenzó también a controlar la producción y la calidad del vino.

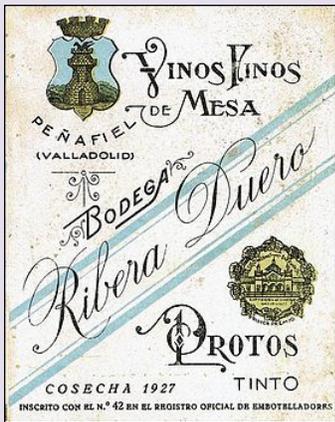
La Denominación de Origen

A partir de 1975 se comenzó a hablar del potencial de los vinos de la Ribera. Esta D.O no hubiera sido posible sin el convencimiento de unos cuantos pioneros, que en su época fueron mirados como locos. La Ribera del Duero no hubiera sido posible sin la labor de D. Jesus Anadón (antiguo gerente de Vega Sicilia) y D. Pablo Peñalba López (antiguo gerente y propietario de Torremilanos) entre otros.

El siguiente paso fue el reconocimiento provisional (1979) de la Denominación de Origen Ribera del Duero, que se constituiría definitivamente en 1982. El nombre original de "Ribera del Duero" es propiedad de Bodegas Protos y era el nombre de dicha bodega desde su fundación en 1927, pero cuando se forma el Consejo Regulador, Bodegas Ribera del Duero cambia su nombre a Bodegas Protos, su marca principal, y cede el derecho de su utilización al Consejo Regulador.

El Consejo Regulador en un principio se estableció en Aranda de Duero, aunque actualmente se encuentra en Roa. A partir de ese momento, se ha trabajado para alcanzar y mantener una calidad que ha sido reconocida tanto por los especialistas nacionales e internacionales como por los propios consumidores.

Durante el mes de marzo de 2008, el Consejo Regulador celebró los 25 años de la Denominación de Origen con diversos actos, entre ellos el II Congreso Internacional Ribera del Duero que tuvo lugar en Aranda de Duero. En este congreso se anunció la convocatoria bienal del Premio de Narrativa Breve Ribera del Duero.



Primera Etiqueta de Ribera del Duero. Protos Cosecha 1927. Medalla de Oro en la Gran Exposición universal de Barcelona de 1929.

El vino

- **Tinto Joven:** sin crianza en barrica o crianza inferior a 12 meses (color rojo guinda).
- **Tinto Crianza:** envejecimiento no inferior a 24 meses, a partir del 1 de octubre del año de la vendimia y 12 de esos meses en barrica de roble (color picota intenso hacia rojo guinda con matices violáceos).
- **Tinto Reserva:** envejecimiento de 36 meses, con un mínimo de 12 meses en barrica de roble (color del rojo picota al rojo rubí).
- **Tinto Gran Reserva:** envejecimiento de 60 meses, con un mínimo de 24 meses en barrica de roble (color rojo cereza).

Localidades que integran la D. O. Ribera del Duero

- **Provincia de Soria:** San Esteban de Gormaz, Aldea de San Esteban, Atauta, Inés, Matanza de Soria, Ommillos, Pedraja de San Esteban, Peñalba de San Esteban, Quintanilla de Tres Barrios, Rejas de San Esteban, Soto de San Esteban, Velilla de San Esteban, Villálvaro, Langa de Duero, Castillejo de Robledo, Miño de San Esteban, Alcubilla de Avellaneda, Alcoba de la Torre y Alcubilla del Marqués.

- **Provincia de Burgos:** Aranda de Duero, Castrillo de la Vega, Fuentelisendo, Roa, Pedrosa de Duero, Mambrilla de Castrejón, Sotillo de la Ribera, La Horra, Anguix, Gumiel de Izán, Gumiel de Mercado, Valdeande, Milagros, Guzmán, Olmedillo de Roa, San Martín de Rubiales , Villatuelda, Terradillos de Esgueva , Villalba de Duero, Tórtolos de Esgueva, Adrada de Haza, La Aguilera, Baños de Valdearados, Berlangas de Roa, Boada de Roa, Caleruega, Campillo de Aranda, Fresnillo de las Dueñas, Fuentecén, Fuentelcésped, Fuentemolinos, Fuentenebro, Fuentespina, Haza, Hontangas, Hontoria de Valdearados, Hoyales de Roa, Moradillo de Roa, Nava de Roa, Pardilla, Peñaranda de Duero, Quemada, Quintana del Pidio, Quintanamanvirgo, San Juan del Monte, Santa Cruz de la Salceda, La Cueva de Roa, La Sequera de Haza, Torregalindo, Vadocondes, Valcabado de Roa, Valdezate, La Vid y Barrios, Tubilla del Lago, Villalbilla de Gumiel, Villaescusa de Roa, Villanueva de Gumiel, Villovela de Esgueva, Zazuar y Zuzones (todas estas localidades pertenecen a las comarca burgalesa Ribera del Duero).
- **Provincia de Segovia:** Aldehorno, Honrubia de la Cuesta, Montejo de la Vega de la Serrezuela y Villaverde de Montejo.
- **Provincia de Valladolid:** Bocos de Duero, Canalejas de Peñafiel, Castrillo de Duero, Curiel de Duero, Fompedraza, Manzanillo, Olivares de Duero, Olmos de Peñafiel, Peñafiel, Pesquera de Duero, Piñel de Abajo, Piñel de Arriba, Quintanilla de Arriba, Quintanilla de Onésimo, Rábano, Roturas, Torre de Peñafiel, Valbuena de Duero y Valdearcos de la Vega.

Añadas

- | | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| • 1982 muy buena | • 1989 excelente | • 1996 excelente | • 2003 muy buena |
| • 1983 muy buena | • 1990 buena | • 1997 buena | • 2004 excelente |
| • 1984 regular | • 1991 muy buena | • 1998 muy buena | • 2005 muy buena |
| • 1985 muy buena | • 1992 buena | • 1999 excelente | • 2006 buena |
| • 1986 excelente | • 1993 regular | • 2000 muy buena | • 2007 muy buena |
| • 1987 buena | • 1994 muy buena | • 2001 excelente | • 2008 muy buena |
| • 1988 buena | • 1995 excelente | • 2002 muy buena | • 2009 excelente |

Enlaces externos

- [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero](#)
- [Asociación Empresarial de Bodegas Acogidas a la D.O. Ribera del Duero](#)
- [Denominaciones de Origen españolas](#)
- [Consortio Ruta del Vino de la Ribera del Duero](#)