



Vanitatis > Mi Sumiller Personal

Los riberas que no te puedes perder

★★★★★ (5/5 | 4 votos) | [Compartir](#) | [Enviar](#) | [Imprimir](#) | [Deja tu comentario](#) | 0 Comentarios

@Amaya Cervera (Todovino) 28/10/2011

Catar varias decenas de riberas del Duero puede ser un ejercicio extenuante. Son tintos poderosos que dejan su huella en el paladar. Pero disfrutar de una buena botella es una experiencia intensa. Un ribera llena la boca, puede ofrecer una magnífica expresión de fruta y tiene capacidad para desarrollarse en el tiempo.

Acabamos de publicar en nuestra web el segundo número de [La Guía Todovino 2012](#), dedicado exclusivamente a la que es una de nuestras grandes zonas de tintos, con algo más de 150 vinos recomendados repartidos entre 63 bodegas. Es el resumen de lo mejor de una región que ha crecido meteóricamente en las últimas tres décadas.

La mejor noticia es que en los últimos tiempos la crisis nos ha regalado un buen puñado de marcas de buena relación calidad-precio que no sobrepasan los 10 euros y tienen un breve paso por bodega. Damana 5 (por cinco meses en bodega) 2010 es todo un acierto: intenso, con mucha fruta y madera bien integrada por 6,5 euros. Vizcarra, que juega bien en todas las ligas, brilla con su Vizcarra Senda del Oro 2010 (fresco, goloso, frutal por 7,5 euros), mientras que Bodegas Rodero ha elaborado otro muy recomendable 2010, el Carmelo Rodero 9 Meses (9,5 euros), con tal fuerza de fruta que parece aún más juvenil si cabe. En esta lista de marcas asequibles no deben faltar tampoco dos referencias de la familia Moro, que domina el arte de hacer tintos sabrosos, muy bebibles y de amplia disponibilidad: Finca Resalso 2010 (8 euros y 4 meses en bodega) e Hito 2009 (9 euros y 8 meses en bodega).

Un escalón más arriba os recomendamos los crianzas y genéricos de las firmas más fiables de la zona como Pérez Pascuas, [Pesquera](#), Emilio Moro, Sastre, Capellanes, Carmelo Rodero, Cillar de Silos... y dos etiquetas, desde nuestro punto de vista, muy destacadas: Montebaco Vendimia Seleccionada 2006, un tinto de producción muy limitada (6.000 botellas) y 20 euros que, catado a



ACERCA DE

Todovino .- En el Comité de Cata de Todovino catamos alrededor de 5.000 vinos al año y elegimos los que más nos han gustado tanto por su historia como por su relación calidad-precio o su lugar de nacimiento. A partir de ahí asesoramos a nuestros clientes, seleccionamos las bodegas del Club y editamos la Guía Todovino. Creemos que detrás de cada vino hay una historia y aquí estamos para contarla.



PREGUNTAS AL SUMILLER

El experto en vino puede recomendarle la mejor etiqueta para cada ocasión, un vino con el que sorprender, las últimas tendencias, novedades o cualquier sugerencia que sea acorde a sus gustos o a una ocasión en particular o al tipo de comida con la que lo va a acompañar.

[Pulsa aquí](#) y pregunte al experto en vino

TEMAS

- Elecciones Generales
- Mariano Rajoy
- Alfredo Pérez Rubalcaba
- Cristiano Ronaldo
- Steve Jobs
- Emilio Botín
- Santander
- BBVA
- Iberdrola
- Inditex
- Telefónica

POST ANTERIORES

En Cádiz también hay buenos tintos

ciegas pasaría seguramente por un tinto de mucha más entidad y que ofrece esa pirueta, de la que sólo son capaces los mejores riberas, de envolver la potencia en un guante de golosa elegancia; y Pesquera Reserva 2008, en la que creemos que es una de las añadas más interesante de la marca y ello pese a la fama de cosecha difícil que tiene en la Ribera. Por unos 25 euros y con mucha mayor disponibilidad (150.000 botellas), encontraréis la fuerza y expresión más fresca de la zona invadiendo de sensaciones todo el paladar.



Por último, nuestros vinos favoritos de este año incluyen los Vega Sicilia Único 2002 (un tinto de elegancia en una cosecha difícil para la que se ha reducido la producción a un tercio de lo habitual) y sobre todo el delicioso Reserva Especial, que combina vinos de las cosechas 91-94 y 99. Ambos saldrán al mercado en marzo. La firma Viñas del Jaro nos ha sorprendido con unos excelentes 2009 y un Sed de Caná de esa cosecha con gran expresión de terruño. Bodegas Vizcarra también ha despuntado en 2009, sobre todo con su Celia de limitada producción y Finca Villacreces con su top Nebro. En la lista no deben faltar otros nombres de peso -y precio- en la zona: Pesus 2007, Aalto PS 2008, Malleolus de Sanchomartín 2008, Pago de Valtarreña 2005 y dos excelentes Pérez Pascuas con mucha vida por delante: el Gran Selección 2005 y Viña Pedrosa Gran Reserva 2005. Desde nuestro punto de vista, el más asequible entre los grandes, que oscilan entre los 255 euros de Pesus y los 45 euros de

Valtarreña, es Torresilo 2009. Por unos 25-30 euros, aquí está toda la expresión de fruta de la Ribera, con frescura, recorrido y persistencia.

Así es la Ribera del Duero

- **Dónde.** Ocupa una importante franja de viñedos vertebrados por el río Duero a su paso por la confluencia de las provincias de Soria, Segovia, Burgos y Valladolid.

- **Estilo propio.** La clave del carácter contundente de sus tintos reside en un perfil de uva tempranillo radicalmente diferente al de Rioja, cultivada a mucha mayor altitud (800 frente a 400 metros como media, aunque los viñedos más altos de Ribera pueden alcanzar los 950 metros).

- **Clima extremo.** Las acusadas diferencias térmicas durante la fase de maduración de la uva permiten un desarrollo más lento de los racimos, alcanzando altos índices de alcohol y también conservando la acidez gracias al descenso de temperatura durante la noche. La otra cara de la moneda es el alto riesgo de heladas, no sólo en primavera sino también en fechas de vendimia.

- **Crecimiento imparable.** Nacida en 1982 con una decena de bodegas y menos de 6.000 hectáreas de viñedo, Ribera del Duero pasó a tener 35 bodegas en 1990 y 115 en 2000. Hoy son 267 y se cultivan 21.129 hectáreas, de las cuales unas 20.000 son de la uva tempranillo (más conocida aquí con el nombre de tinta del país o tinto fino).



- **Bodegas para todos los gustos.** Con el tamaño que ha alcanzado la zona, hay lugar casi para todo. Desde la producción a gran escala por parte de grandes grupos del vino español, incluido García Carrión con Viña Arnáiz, a las bodegas históricas, pasando por los viticultores que dieron el salto a la elaboración, inversores de otros sectores que se vieron atraídos por el boom de la zona, elaboradores de calidad regiones clásicas que han querido tener su ribera (muchos de ellos riojanos, con Luis Cañas y Roda como más novedosas incorporaciones), o proyectos centrados en terruños muy concretos.

- **Más cara que Rioja.** Hace un tiempo preguntamos a un grupo de elaboradores que trabajan tanto en Rioja como en Ribera que nos dijeran por qué los riberas son más caros. Pudimos concluir que, históricamente, Ribera fue la primera alternativa que compitió seriamente con los tintos de Rioja, nacida con muy pocas bodegas (era, por tanto, un producto escaso), pero con vinos de alta calidad que obtuvieron rápidamente un buen posicionamiento de precio que el consumidor ha permitido que se mantenga a lo largo del tiempo. En otro orden de cosas, los costes de producción son más altos en Ribera porque el tamaño medio de las bodegas es más pequeño, los rendimientos en la viña son más bajos y una climatología adversa que incide en una producción más irregular.

Puedes leer una versión más extensa de esta cata, así como el informe completo y todos los vinos

¿Una única copa para todos los vinos?

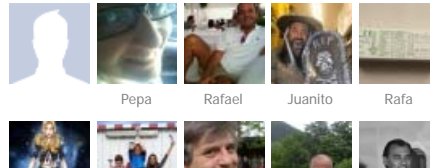
Tempranillo: Número 1 en España

Jean León, el vino español que tomó Ronald Reagan

10 vinos para aficionarse

Vanitatis en Facebook. Me gusta. Confirmar. Te gusta esto. administradores.

A 5,615 personas les gusta Vanitatis. A 5,614 personas les gusta Vanitatis.



todovino.com todovino. todovino Ultimando los detalles para publicar el N2 de la #guiaMMXII | En este informe, 'Lo mejor de Ribera del Duero' 17 hours ago · reply · retweet · favorite. Join the conversation

- + Leídas + Comentadas + Enviadas
1. Iñaki Gabilondo, de fiesta
2. Elena Benarroch inaugura
3. Irina Shayk, sexy hasta
4. El pintor de cámara de
5. Bárbara Rey: "No tengo
6. Leticia Sabater y Aída
7. Fernández Tapias reaparece
8. Gastronomía dominical
9. Javier Alonso, el cura
10. Paola Dominguín y Mercedes