

# El Consejo Regulador califica como «muy buena» la vendimia de Rioja de 2022

La máxima distinción de «excelente» vuelve a resistirse por tercera cosecha consecutiva, pero los vinos de guarda darán un resultado «sobresaliente»

JUAN C. BERDONCES

LOGROÑO. La calificación de excelente, la máxima distinción para una cosecha, se le resiste a la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja. Ya encadena tres años con un peldaño inferior porque ayer el pleno del Consejo Regulador ratificó la propuesta de los servicios técnicos y atribuyó la puntuación de «muy buena» a la vendimia de 2022. Aunque la Casa del Vino de La Guardia hace un mes y medio sí calificó de «excelentes» los vinos de la zona de Rioja Alavesa, las conclusiones extraídas por las estaciones enológicas de Haro y Olite en base a los análisis de muestras no han ido en esa misma línea. Y la nota conjunta se ha quedado en «muy buena».

Sin embargo, el Consejo sí destaca el «alto potencial» que tendrán los vinos de guarda de la última cosecha, «cuyo seguimiento y reevaluación cuando salgan al mercado darán un resultado sobresaliente». En este sentido, el presidente de la DOCa Rioja, Fernando Ezquerro, incidió en que los resultados obtenidos en la pasada añada y el hecho de contar con «tanta diversidad y excelencia en los vinos institucionales –ayer también se eligieron los ocho, de un total de 61 aspirantes, que representarán al Consejo en 2023– ponen en valor el trabajo realizado por los viticultores y bodegueros de esta Denominación». Porque, prosigue, «apuestan por la calidad y la autoexigencia, generando valor y buscando la mejora continua, algo implícito en el ADN de Rioja».

A la calificación de «muy buena» se ha llegado tras un exhaustivo proceso de análisis de un total de 5.102 muestras –cifra superior a la de un año antes, cuando se examinaron 5.025–. En línea con el «alto nivel de exigencia» que la DOCa Rioja aplica a sus procesos de certificación, el sistema de calificación de la añada

La Denominación eligió ayer los ocho vinos institucionales que representarán a Rioja durante este 2023

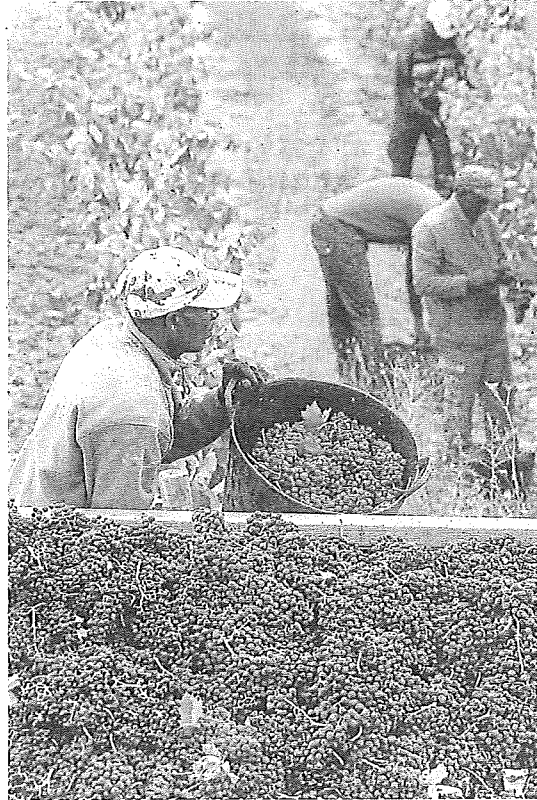
## LAS ÚLTIMAS COSECHAS

Año	Calificación
2022	Muy buena
2020	Muy buena
2019	Excelente
2018	Buena
2017	Muy buena
2016	Muy buena
2015	Muy buena
2014	Buena
2013	Buena
2012	Muy buena
2011	Excelente
2010	Excelente

da también es «de los más rigurosos que existen» y cuenta con un panel de cata de 120 profesionales. Cada muestra de vino es catada por cinco jueces con lo que se emiten más de 25.500 valoraciones sensoriales. El objetivo último es «buscar y garantizar la máxima autenticidad a consumidores y profesionales».

## 88 días de campaña

Durante el pleno de ayer se hizo un balance de la cosecha y se ensalzó la gran calidad de los vinos, con especial énfasis en la «marcada definición territorial» que fue más acusada en la última campaña debido a las condiciones climáticas tan diferentes en las que se desarrolló la fase de maduración. «El balance de la vendimia nos permite recordar lo exigentes que fueron las con-



Temporeros recogen uva en la vendimia de 2022. S. TERCERO

diciones meteorológicas para el viñedo. Porque se dio un ciclo vegetativo muy rápido, con un acortamiento entre los estados fenológicos, con altas temperaturas desde mayo hasta el final de ciclo y con una escasez de precipitaciones que no varió hasta el mes de agosto», explicó el director del órgano de Control del Consejo Regulador, Pablo Franco.

Esa falta de lluvia también derivó en una ausencia de enfermedades fúngicas como la botrytis «y permitió unas extraordinarias condiciones sanitarias durante todo el ciclo», añadió Franco. En su análisis también destacó el prematuro inicio de la última vendimia, el 10 de agosto, y su extensa duración porque se prolongó durante 88 días.

En relación con los valores analíticos, los vinos elaborados con las uvas de 2022 han tenido una graduación alcohólica «moderada» –menor que los últimos años– y su pH y acidez total se muestran en valores «similares» a los habituales en las recientes cosechas. Y por colores, la valoración sensorial «también es muy positiva», destacan en el Consejo Regulador de Rioja.

Los tintos han destacado por la intensidad del color y el aroma, sobresaliendo la gama de fruta negra y sorprendiendo su frescor. Y en boca destaca su «alta carga polifenólica, lo que les confiere un relevante potencial enológico apoyado por unos taninos finos e intensos» y ello permite a los vinos envejecer bien. Los blancos y rosados, por su parte, «evolucionan adecuadamente. Tienen una correcta definición aromática y una sorprendente frescura. Son muy armoniosos».

## LOS VINOS INSTITUCIONALES DE 2023 Y LAS BODEGAS QUE LOS ELABORAN

### Blanco genérico 2022

Quirós de Calto (Azofra)

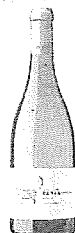
► El Lagar de Cayo se elabora con tempranillo blanco y tras una maceración en frío para obtener los mejores aromas de las pieles. Combina aromas tropicales y cítricos. En paladar es fresco y untuoso.



### Blanco fermentado barrica 2019

Viñedos del Ternerero (Milanda)

► Viura 100%, color amarillo pajizo, brillante y con ligeros tonos oro pálido. Aromas dulces al principio y según se abre, a copa movida, aparecen aromas a mermelada de piña y flores de almendro.



### Rosado genérico 2022

Arañón (Arañón)

► Elaborado con uva 100% garracha de lágrima y por el tradicional método de sangrado por gravedad. Aromas a frutillos rojos, fresas, gominolas o caramelos de violeta. Fresco y con rica acidez.



### Tinto genérico 2022

Sanca (Baños de Ebro)

► Vino de maceración carbónica. De nombre Aunecido, es un tinto aromatizado y afrutado. Elaborado tras vendimia manual y mediante el método tradicional de vinificación de racimos enteros.



### Tinto crianza 2020

Ramirez de la Piedad (S. Vicente)

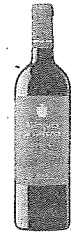
► Elaborado al 100% con uva tempranillo procedente de viñedos de 40 años ubicados en Abalos y San Vicente. Madurado en barrica, tiene color rojo picota con matices violáceos.



### Tinto reserva 2019

Marqués de Cáceres (Cenicero)

► Tiene tempranillo y garracha. Color rojo rubí con destellos granates. Aromas de fruta roja madura, regaliz o especias dulces (vainilla). Entrada en boca fácil y golosa. Buena acidez, invita a beber.



### Tinto gran reserva 2015

Valdemar (Oyón)

► Prima la variedad tempranillo (86%). Ha envejecido 34 meses en barricas de roble francés y americano. Atractivo color rojo rubí. Aroma a fruta negra madura y recuerdos a café, cacao o regaliz.



### Espumoso reserva 2019

Bilbeas (Haro)

► Color amarillo pálido y con matices pajizos. Intenso y fresco a la nariz, con notas de frutos rojos, blancos y cítricos. En boca resulta fresco, amable, vibrante y armonioso. Ha envejecido 24 meses.

