



Bierzo
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SI ES BIERZO,
es diferente





CONSEJO REGULADOR D.O. BIERZO

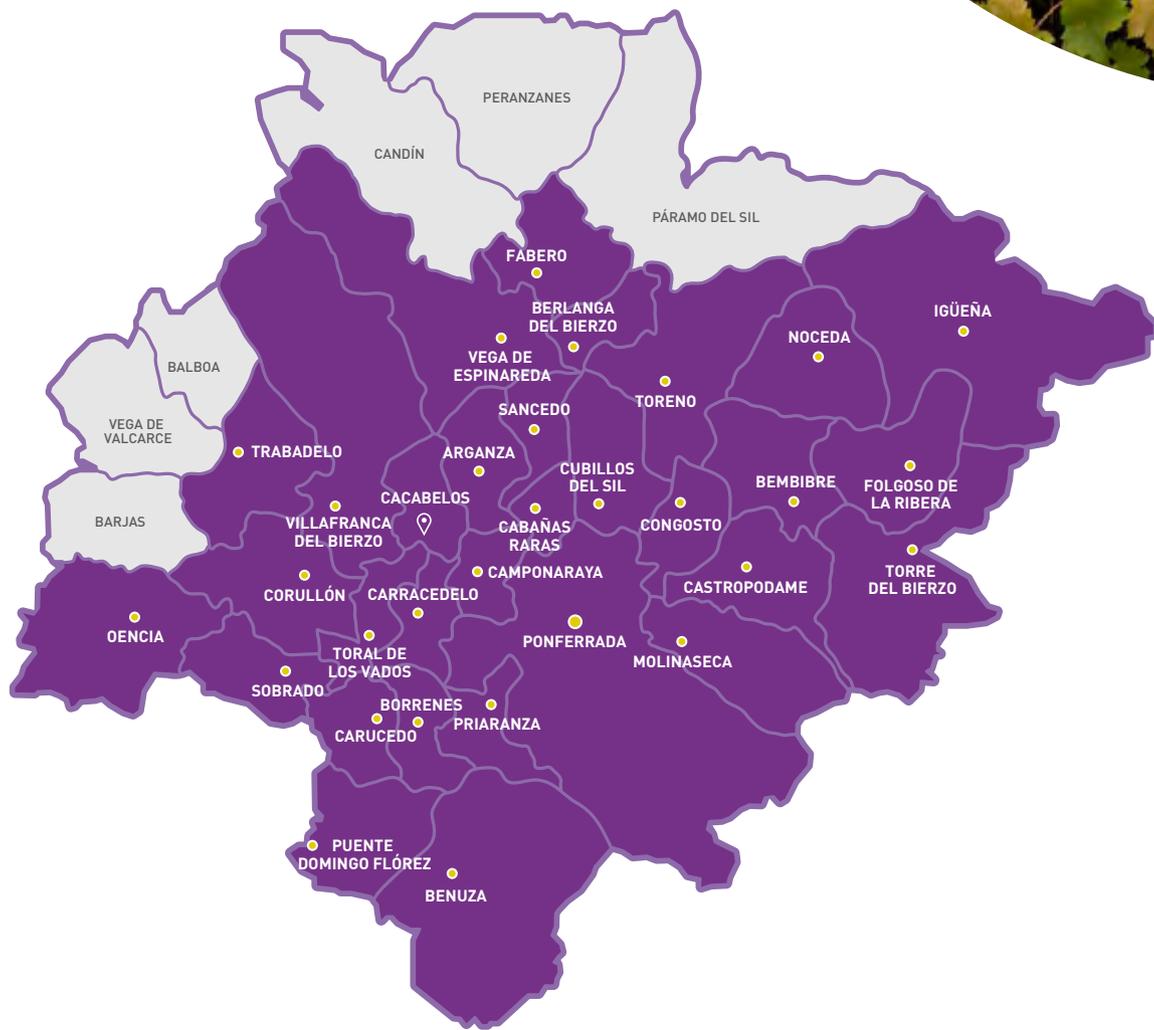
Una tierra única, con clima propio y dos variedades principales -Mencía y Godello- cada vez más valoradas en los mercados. Un saber hacer ancestral que se remonta a más de 2.000 años y que ha ido evolucionando en los últimos años hasta colocar al Bierzo como una de las denominaciones de origen más valoradas por expertos y consumidores. La comarca con mayor densidad de viñedo viejo del mundo produce hoy tintos, blancos y claretes de excelente calidad.

El Consejo Regulador nace a través de la iniciativa de los bodegueros y viticultores del Bierzo. Tras siglos de historia en el cultivo del vino, llega un momento en que la importancia económica de este sector y la necesidad de su regulación hacen imprescindible la presencia de un órgano de control que fomente a su vez la comercialización de los excelentes vinos bercianos.

El Consejo Regulador es sinónimo de legado, esfuerzo, tradición y conocimiento, al tiempo que representa la calidad, progreso y futuro de los vinos Denominación de Origen Bierzo.

Técnicamente, los vinos calificados con Denominación de Origen (D.O.) son vinos de prestigio, procedentes de un área de producción delimitada y con una elaboración reglamentada por un Consejo Regulador. En el caso de la D.O. Bierzo, estamos ante una situación especial, pues no solo se hace referencia a su limitación geográfica, sino a las especiales condiciones y características de sus vinos, vinos con terruño ligados a un suelo muy singular.

En 1988 comienzan los trámites para la creación de la D.O. Bierzo y su Consejo Regulador. Año y medio más tarde, el 11 de noviembre de 1989, se reconoce la D.O. Bierzo y se aprueba su Reglamento y su Consejo Regulador, quedando legalmente validado el 12 de diciembre mediante su publicación en el Boletín Oficial del Estado (BOE).



Control y certificación

El Consejo Regulador se ocupa de velar por el cumplimiento de su Reglamento donde se establecen, entre otros, los requisitos de laboreo, control y producción de los vinos del Bierzo amparados bajo la D.O.

El Consejo Regulador obtuvo en febrero de 2021 la acreditación de la **Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)**, lo que le convirtió en la primera Denominación de Origen de Castilla León de vinos con capacidad para certificar la elaboración de vinos según la norma internacional de calidad UNE-EN ISO 17065 de certificación de producto.

Esta acreditación refuerza el compromiso de garantía de calidad de la Denominación de Origen y de sus bodegas con los más exigentes sistemas de calidad internacionales, lo que supone una garantía de confianza para los consumidores.

Controla el origen de su producción, teniendo en cuenta los 22 municipios adscritos a la D.O. Bierzo: **Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacaobelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cabellos del Sil, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente Domingo Flórez, Sancedo, Vega de Espinareda, Villadecanes, Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo.**

Tras la modificación del pliego de Condiciones en 2019, se incorporaron 10 nuevos municipios que fueron zonas vitícolas en el pasado: **Benuza, Berlanga del Bierzo, Fabero, Folgado de la Ribera, Igueña, Oencia, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo y Trabadelo.**

EL COMIENZO

Origen de la viticultura en el Bierzo

Los vinos del Bierzo cuentan con una dilatada memoria, pues hay constancia de su presencia en escritos de hace más de 2.000 años, donde Plinio el Viejo y Estrabón describen la existencia de viñedos en torno a la ciudad prerromana Bergidum, que dio nombre a la Comarca del Bierzo. El impulso de este cultivo llega de la mano de la colonización romana, que introduce una nueva especie, la *Vitis Vinifera*, originaria de la región del Cáucaso y de Armenia. La **aportación de los romanos** al mundo agrícola y por consecuencia, en el cultivo del vino, es de gran valía, con nuevos útiles de labranza como el arado romano que ayudaron a trabajar y profundizar en el terreno más eficazmente.

Pero será a partir del Siglo IX, de manos de los monjes y con nuevos asentamientos de monasterios en la comarca, sobre todo los Cistercienses, cuando el viñedo comience su expansión y adquiera protagonismo social. El vino se utiliza durante el culto religioso, se incluye en la alimentación y

se emplea como remedio y cura de diversas enfermedades. Todo ello favorece su propagación en todos los niveles sociales.

Durante la Edad Media aumenta la peregrinación a Santiago a través de la Ruta Jacobea. Su paso obligado por tierras bercianas impulsa su economía y el nacimiento de nuevos monasterios, villas y aldeas alrededor de los cuales se extienden los viñedos.

Después de varios siglos, el vino berciano adquiere cierto renombre en los mercados próximos de Galicia y Asturias, pero a finales del Siglo XIX sufrirá un terrible revés al diezmarse la mayor parte de los cultivos por la **plaga de la filoxera**. El mercado del vino era entonces tan importante que provocó una grave crisis económica en la comarca y muchos de sus habitantes emigraron en busca de nuevas oportunidades.

El sector se repone no si gran esfuerzo gracias a los injertos realizados en vides americanas, la producción se restablece ya en la primera mitad del Siglo XX. Los viñedos renacen con fuerza renovada y recuperan su papel económico y social.

En los años sesenta surgen las cooperativas, que tienen desde entonces un papel fundamental en la elaboración y comercialización de los vinos.

Finalmente, y tras siglos de historia, esfuerzo y pasión, el mayor reconocimiento a la calidad y especialidad del vino berciano llega en 1989, con la creación de la Denominación de Origen Bierzo.

En 2019 el Ministerio de Agricultura aprobó el nuevo pliego de condiciones que recoge la **nueva clasificación de viñedos** en unidades geográficas menores (Vino de Villa, de Paraje, de Viña Clasificada y Gran Vino de Viña Clasificada) y la **incorporación de diez municipios** como zonas vitivinícolas.

Se inicia una nueva era para la Denominación de Origen del Bierzo que se sitúa así entre las grandes zonas vinícolas del mundo.

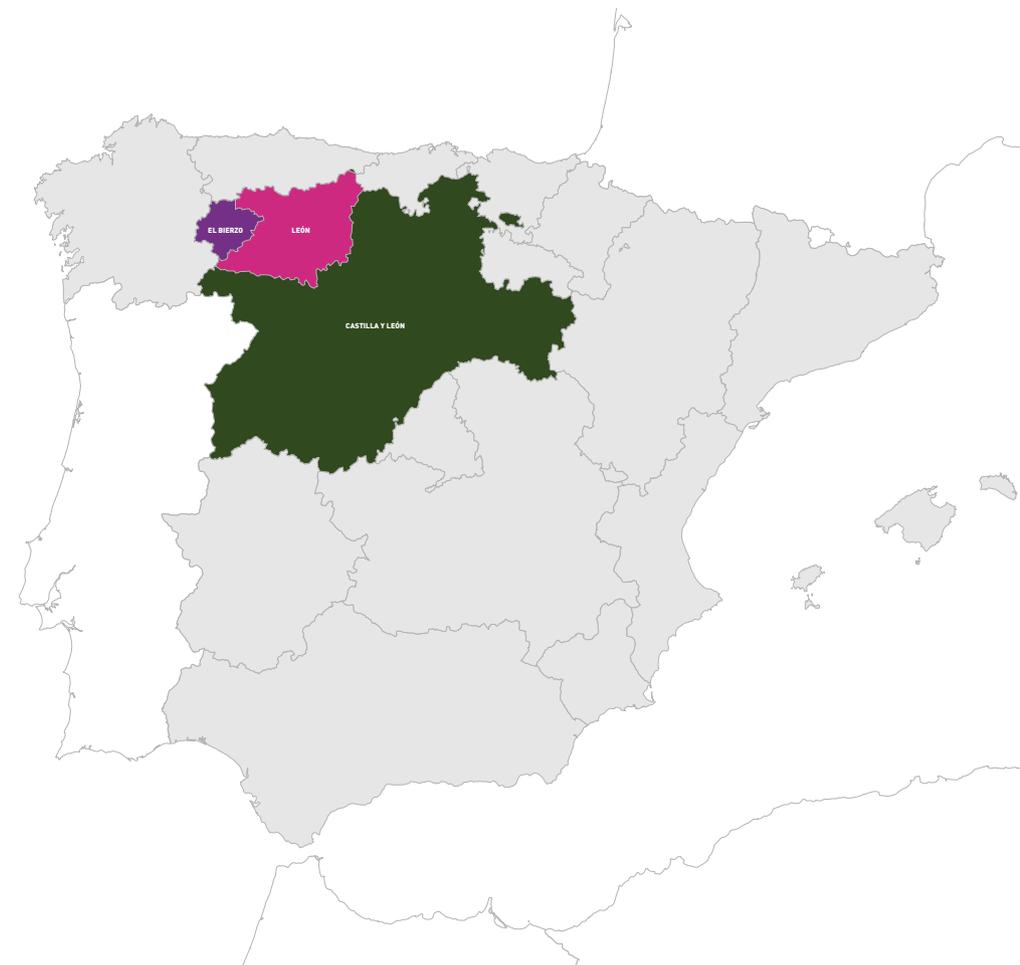


El terreno ideal

Si bien es cierto que el esfuerzo de los viticultores hizo posible el crecimiento y prosperidad del cultivo del vino en el Bierzo, igual de cierto es decir que esta comarca parecía el lugar ideal para su cultivo. Tal es así que el Bierzo cuenta con unas características geográficas, morfológicas y climatológicas que, en conjunto, hacen que sea una zona única, con climas encontrados y terruños especiales. Analicemos paso a paso estos factores:

Ubicación geográfica

El Bierzo se encuentra situado en el noroeste de la comunidad de Castilla y León, dentro de la provincia de León. Es límite administrativo con Galicia y Asturias, tocando al noroeste con las provincias de Orense y Lugo, y al norte con Asturias. Su especial ubicación hace que sea una zona de paso entre la costa y el interior, hecho que ha motivado el asentamiento en sus tierras de numerosos pueblos y civilizaciones desde la antigüedad. **Su extensión abarca casi 3.000 km² donde la naturaleza y el hombre han sabido evolucionar en armonía.**





Geología

Caracteriza el Bierzo su gran riqueza de contrastes entre la montaña y el valle. Esta comarca es una gran hoya tectónica regada por diferentes ríos entre los que destacan el río Sil, el Boeza, Cúa, Burbia y el Valcarce; y rodeada por una corona montañosa que la protege y delimita geográficamente. Resaltan claramente en el relieve la sierra de Ancares y de Gistredo, los Aquilianos y la Sierra del Caurel. Encontramos picos que sobrepasan los 2.000 m de altitud, valles y tierras de altitud media donde se han formado terrazas de forma natural. Todo ello posibilita una gran riqueza de flora y fauna, con reservas naturales como los Ancares, hermosos valles como el Valle del Silencio, caudalosos ríos e infinidad de afluentes, picos glaciares como el Cuiña, la existencia de animales protegidos como el oso pardo y el urogallo, la protección de las aves (ZEPA: Zona de Especial Protección de Aves) y la conservación y puesta en valor de yacimientos históricos y naturales como las Médulas. Esta diversidad ha propiciado que sea una tierra idónea para la explotación de diferentes cultivos, siendo la comarca española con mayor número de marcas de calidad junto a los vinos con D.O. Bierzo, nos encontramos la Manzana Reineta, el Botillo, el Pimiento, la Pera Conferencia, la Castaña, la Cereza y la Cecina.

Litología

Cuando decimos que los vinos del Bierzo son vinos con terruño hacemos una clara alusión al tipo de suelo donde se han cultivado. Las propiedades del terreno varían de forma considerable de la montaña a la hoya o fosa tectónica. Así pues la montaña está formada por materiales antiguos, de la era Primaria,

como cuarcitas y pizarras y en menor medida por granito y caliza. En cambio en la fosa tectónica encontramos materiales terciarios y cuaternarios: arcillas, cantos rodados y materiales aluviales. Es en este terreno y en las tierras medias donde el viñedo encuentra el lugar propicio para su cultivo. El grado de acidez oscila entre los 4 y los 8,5 con valores superiores a los 6 en los valles. El contenido del óxido de cal es bajo, sin alcanzar los 3.000 kg/Ha y el contenido en materia orgánica ronda el 1 %. Estos valores medios dan una mayor riqueza en los valles que en las laderas, debido a la mayor presencia ganadera en los primeros. Las viñas se sitúan estratégicamente en terrazas con poca inclinación próximas a los ríos, en laderas semiabancaladas y en terrenos de pronunciada inclinación con una altitud media entre los 450 y los 1.000 metros.

Climatología

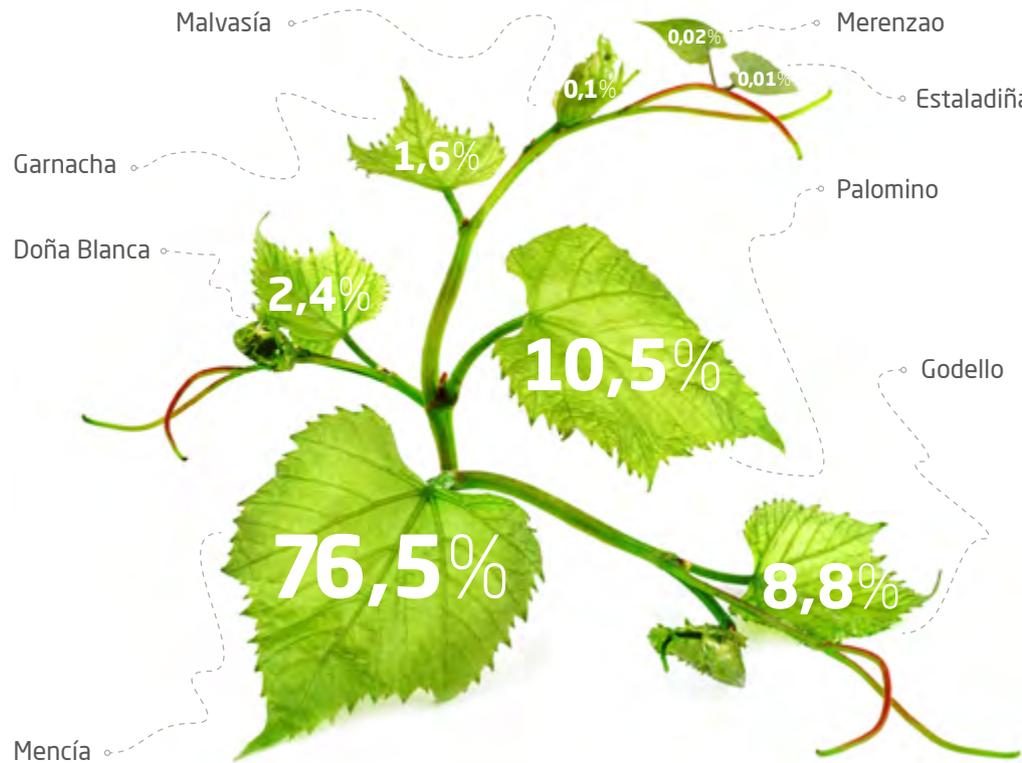
Se dice del Bierzo que tiene un microclima muy especial pues mantiene una temperatura sin grandes fluctuaciones durante todo el año. Su situación geográfica y su geología marcan un clima propio y diferenciado. Así pues tenemos un clima de transición entre el atlántico y el continental, con inviernos frescos y veranos suaves. Existen marcadas diferencias entre el clima de montaña y de la hoya, con temperaturas más suaves en esta última que rondan la media anual de 12 °C. Su pluviosidad media anual es de 721 mm, superior a otras zonas de la meseta ibérica debido a la presencia montañosa que circunda el Bierzo. Las lluvias son especialmente abundantes durante los meses de septiembre y mayo, llegando en algunas zonas a superar los 1.000 mm. Este clima semihúmedo con temperaturas benignas favorece el cultivo de la vid.

CULTIVO DE LA VID D.O. BIERZO

Variedades D.O. Bierzo

El Bierzo es una tierra fértil, llena de contrastes, donde se producen diferentes variedades de uvas de gran calidad, adaptadas todas ellas a las características propias de suelos y clima. La elaboración de los vinos protegidos deberá realizarse exclusivamente con uvas de las variedades reconocidas: **variedades tintas, la Mencía y la Garnacha Tintorera; y variedades blancas el Godello, Doña Blanca, Palomino y Malvasía.** Recientemente se han incorporado **la Estaladiña y el Merenzao** por su interés enológico, por la calidad de los vinos que producen y por estar totalmente adaptadas al medio.

Dependiendo del tipo de uva el nivel de producción varía, quedando repartido de la siguiente forma el total de uva recogida bajo Denominación de Origen:



De estas variedades se considera como principal la Mencía para los tintos y Godello y Doña Blanca, Palomino y Malvasía para los blancos. A la hora de elaborar los vinos, hay que tener en cuenta los porcentajes y tipos de uva establecidos en el Reglamento:



Tintos

Se elaborará como mínimo con un 85% de las variedades Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña y/o Merenzao.

El resto por cualquiera de las variedades autorizadas.



Rosados

Se elaborará con las variedades autorizadas, con al menos un 70% de variedades tintas.



Blancos

Godello (principal)	Palomino (principal)
Doña Blanca (principal)	Malvasía (principal)



Claretos

Entre un 40% y un 60% de variedades tintas autorizadas.

El resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas.

Mencía

Es la variedad estrella del Bierzo, uva local de la comarca con una producción muy superior al resto de variedades. **Representa aproximadamente el 76,47 % de la producción de uva calificada y es la variedad principal para la elaboración de tintos y rosados.** Debido a su importancia la trataremos con mayor detalle en el siguiente epígrafe.

Garnacha Tintorera

Supone tan solo el 1,58 % de producción de uva en el Bierzo y es utilizada tanto para monovarietales como de forma complementaria a la Mencía para la elaboración de tintos y rosados. Se trata de un cultivo ancestral en la zona, que produce vinos de color intenso, con graduación alcohólica media.

Godello

Es una variedad fundamental en la elaboración de vinos blancos D.O. Bierzo. Su producción anual representa el 8,83 % del volumen. Se caracteriza por adaptarse con facilidad al suelo seco, temiendo los suelos húmedos. Sus vinos denotan un color amarillo-verdoso con reflejos pajizos y perfumados, y tienen más cuerpo que el resto de blancos elaborados con otras variedades diferentes.

Doña Blanca

Representa el 2,4 % de la producción anual y, al igual que el Godello, es una variedad principal en la elaboración de vinos blancos con D.O. Bierzo. Es una variedad con maduración determinada, que debe ser recogida en el momento justo para evitar una sobre maduración del fruto.

El cultivo de las distintas variedades inscritas en la D.O. Bierzo se realiza de forma mayoritariamente tradicional, en vaso. Este sistema requiere de una relación muy directa entre el hombre y el viñedo, pues, la mayor parte de las labores hay que hacerlas de una forma manual. El cultivo en vaso es referente de cepas longevas, donde los racimos están más cerca del suelo, favoreciendo así la llegada de la sabia al fruto. Este sistema ha sido relegado en otras regiones para dar paso a una producción más masiva y mecanizada. No obstante, en el Bierzo se mantiene como sistema de cultivo principal, para preservar la personalidad de la cepa y anteponiendo la calidad a la cantidad.

Palomino

Varietal conocida también como Jerez. Su producción es la más elevada entre los blancos, representa el 10,55 % del total, y se utiliza para la elaboración de vinos blancos junto con el Godello y la Doña Blanca. Es una variedad muy resistente a las plagas y a las enfermedades.

Malvasía

Tan solo representa el 0,1 % de la superficie vitícola y elabora junto con Godello, Palomino y Doña Blanca. Es una uva de maduración temprana, dulce y muy aromática que aporta equilibrio al vino.

Merenzao

La superficie de esta variedad supone un 0,02% , también es conocida como Maria Ordoña o Bastardo, también presente en otras zonas vitivinícolas del noroeste de España. Se caracteriza por producir vinos de intensidad cromática media, aromas a frutas rojas, cerezas y guindas, buena acidez y con capacidad para el envejecimiento.

Estaladiña

La Estaladiña, cuya superficie es de un 0,01%, también llamada Pan y Carne, es una variedad exclusiva en la Denominación de Origen Bierzo que no se corresponde con ninguna otra variedad. Es minoritaria, de cultivo ancestral en la zona. Se caracteriza por tener un grado alcohólico elevado, aromas a frutas rojas, muy buena acidez total, vinos con mucho color y con una buena capacidad de envejecimiento

Mencía, la variedad estrella del Bierzo

La Mencía es la variedad principal de la D.O. Bierzo. Imprescindible para la elaboración de tintos, rosados y claretes, produce vinos excelentes, suaves y aterciopelados de gran calidad.

Su cepa se adapta con facilidad a terrenos cálidos y algo secos, y su producción representa las tres cuartas partes de la superficie vitícola de la D.O. Bierzo.

La procedencia de la Mencía está ligada a la presencia de los romanos en dichas tierras. Su adaptación al terreno favorece su proliferación y a lo largo de los siglos aumenta su cultivo llegando a ser la **variedad principal de la Comarca del Bierzo**.

A finales del Siglo XIX sufre una gran crisis debido a la epidemia de la filoxera, que destruye gran parte de las plantaciones. No sin poco esfuerzo, renacerá con vigor renovado de dicha enfermedad, gracias a los injertos sobre vid americana.

La Mencía destaca en zonas de montaña y su maduración está muy relacionada con la orientación al sol y la altitud de los viñedos. Es frecuente encontrarla en bancales y terrazas. Admite bien suelos minerales de pizarra y arcillo-limosos.

Esta variedad se caracteriza por producir racimos pequeños y compactos, con bayas de tamaño medio y piel fina. Su mosto es rojo granate, con un elevado contenido en azúcares y equilibrado, dando como resultado vinos aromáticos y afrutados, de intenso color y con gran capacidad para la crianza. También se utiliza para la elaboración de vinos rosados, igualmente aromáticos y afrutados pero más ligeros y suaves.





DESCUBRE NUESTROS VINOS

Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia, única. Son vinos con terruño, que nos hablan de un espacio diferenciado, con unas características singulares que se manifiestan en la cata y disfrute del vino.

Las diferentes variedades que se producen bajo la Denominación de Origen Bierzo permiten la elaboración de vinos blancos, tintos y rosados, todos de excelente calidad y con una historia por contar.

Vino tinto D.O. Bierzo

Son vinos elaborados principalmente con un 85 % de las variedades Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña y/o Merenzao. El resto por cualquiera de las variedades autorizadas. Se caracterizan por su color intenso y aterciopelado sabor.

Atendiendo al tiempo de crianza diferenciamos tintos:

- **Jóvenes**, son vinos del año, alegres, habladores, con notas aromáticas primarias.
- **Roble**, con un cierto envejecimiento en barrica, con la fruta muy presente que sigue denotando juventud.
- **Crianza**, con un mínimo de 2 años naturales, de los cuales al menos 6 meses habrá reposado en barricas de roble. El resultado es un vino con taninos intensos y buen equilibrio en boca. Vinos que gusta compartir y comentar.



- **Reserva**, con 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella, de los cuales al menos han reposado 12 meses en barricas de roble. En boca denotan notas suaves de barrica y sensación a fruta madura. La intensidad de su color varía hacia el rojo rubí. Son vinos con cierta profundidad, que deben catarse de forma pausada.
- **Gran reserva**, vinos con 60 meses de envejecimiento entre barrica y botella, de los cuales al menos 18 meses han permanecido en barrica de roble. Son vinos que invitan a la reflexión, tranquilos y amables, de largo recorrido.

Para poder apreciar todos sus matices, debemos tener en cuenta la temperatura del vino a la hora de probarlo. Los tintos jóvenes admiten menor temperatura, pueden servirse entre los 12-15 °C para resaltar su frescura y matices florales. Los crianzas y reservas se sirven entre los 16-18 °C para poder apreciar toda su complejidad.

Los tintos D.O. Bierzo, por su riqueza y sabor, son perfectos para disfrutar de platos contundentes, como carnes rojas, caza, quesos curados o nuestro afamado Botillo del Bierzo.

Vino blanco D.O. Bierzo

Los vinos blancos D.O. Bierzo se elaboran con las variedades autorizadas Godello y Doña Blanca, principalmente, y se complementan con Palomino y Malvasía, en diferentes porcentajes. Son caldos de excelente calidad, en su mayoría vinos jóvenes.

Visualmente son vinos limpios y brillantes, de colores claros que oscilan entre la gama de los verdes y amarillos. En nariz nos ofrecen olores primarios afrutados o florales, con un marcado carácter de frescura. En boca destacan frescas sensaciones, con aromas en retro nasal afrutados y florales en gran armonía y equilibrio.

El vino blanco gusta de disfrutarse frío, entre los 7-10 °C, para sacar sus aromas frutales. Si se trata de un vino con crianza en barrica elevaremos la temperatura entre los 10-12 °C.

Estos vinos maridan a la perfección con menús de pescado blanco, aperitivos y guisos de pollo y aves.

Vino rosado D.O. Bierzo

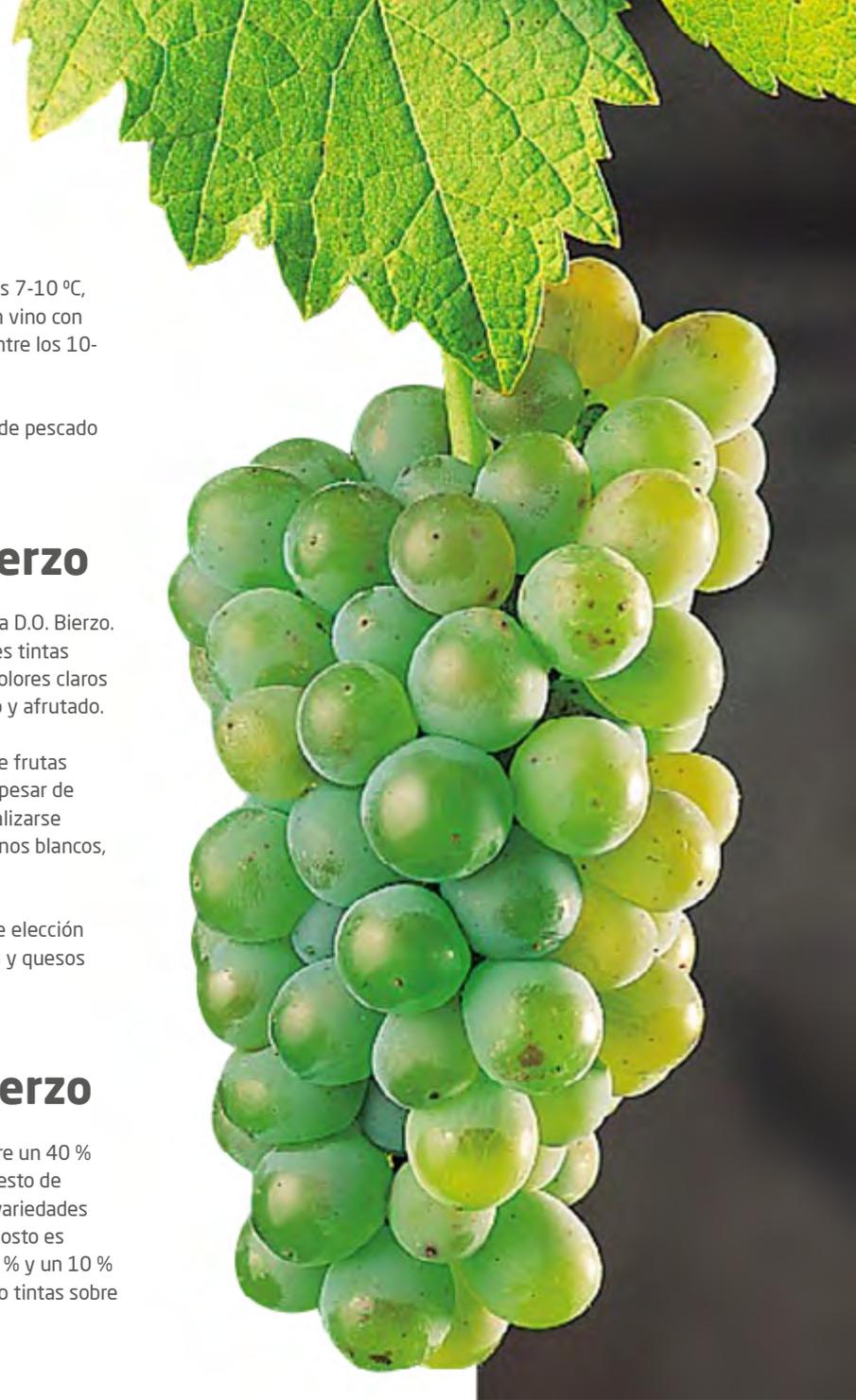
Los vinos rosados tienen un espacio propio en la D.O. Bierzo. Se elaboran con al menos un 70 % de variedades tintas autorizadas. Son vinos frescos y brillantes, de colores claros entre el rosa y el rojo, y con un sabor armonioso y afrutado.

Son vinos alegres, con sensaciones afrutadas de frutas rojas, suaves al tacto y de agradable paladar. A pesar de estar elaborados con uva tinta, su cata debe realizarse respetando temperaturas más próximas a los vinos blancos, entre los 6-8 °C.

Los vinos rosados D.O. Bierzo son una excelente elección para disfrutar con platos de pasta, pescado azul y quesos suaves.

Vino clarete D.O. Bierzo

El Vino clarete se elabora con un porcentaje entre un 40 % y un 60 % de variedades tintas autorizadas, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. En la fermentación alcohólica del mosto es obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5 % y un 10 % de hollejos despallados de variedades blancas o tintas sobre el volumen total del mosto.



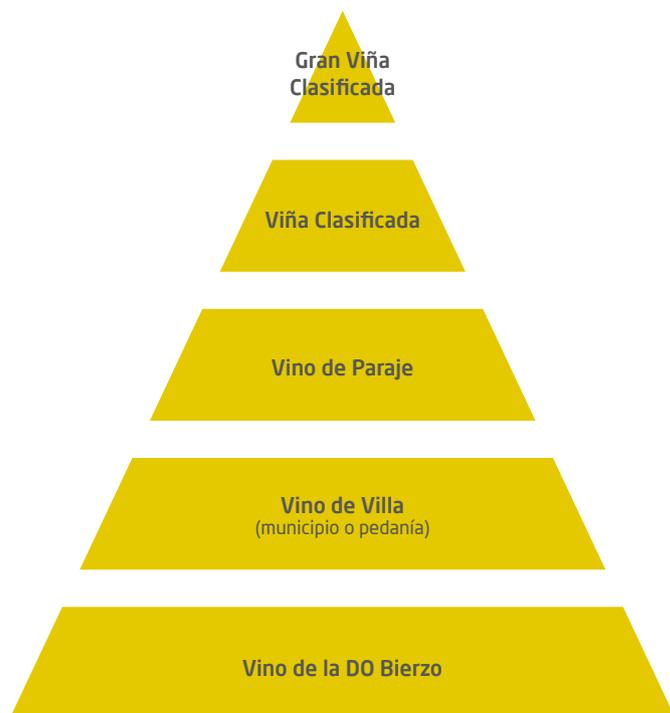
UNIDADES GEOGRÁFICAS

En junio de 2020 salieron al mercado los primeros vinos de villa y de paraje de la D. O. Bierzo. Se inició así una nueva era para la Denominación de Origen tras seis años de trabajo en los que se aprobó un nuevo Pliego de Condiciones que contempla la clasificación por unidades geográficas menores (Vinos de Villa, de Paraje, de Viña Clasificada y Gran Vino de Viña clasificada), la inclusión de nuevas variedades de uva, la elaboración de claretes y la incorporación de 10 nuevos municipios a la denominación de origen.

Con la aprobación de los vinos clasificados en unidades geográficas menores respecto a la propia demarcación el Consejo Regulador y sus bodegueros marcaron un hito importante al situar a la Denominación de Origen Bierzo como la primera en España en adoptar esta clasificación habitual en los vinos de Borgoña o del Piamonte.



NIVELES DE DESIGNACIÓN POR UNIDADES GEOGRÁFICAS



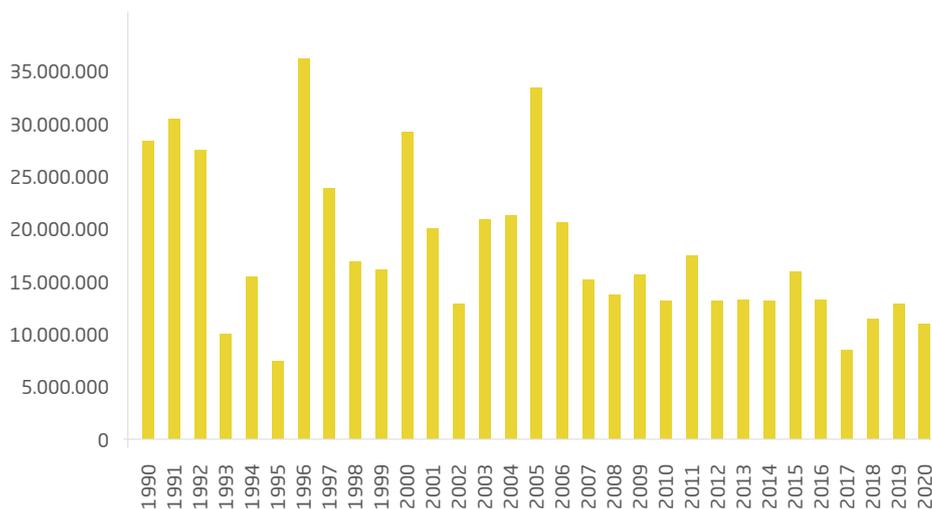
Vino de la DO Bierzo	Es la actual delimitación geográfica de la Denominación de Origen Bierzo.
Vino de Villa	El 100% de la uva que se utilice debe proceder de parcelas que pertenezcan al municipio o pedanía en cuestión. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 20% menor al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.
Vino de Paraje	El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones de la Denominación de Origen Bierzo. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 25% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.
Viña Clasificada	El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de una misma parcela o parcelas colindantes de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones de la Denominación de Origen Bierzo y que al menos durante cinco años hayan sido tipificados como vinos de paraje y cuya calidad haya sido reconocida por el Comité de Expertos del Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 30% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.
Gran Viña Clasificada	Caso similar al anterior, pero tipificados con al menos cinco años como vinos de viña clasificada y cuya calidad haya sido reconocida por el Comité de Expertos del Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 35% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

EXPANSIÓN

El Bierzo es una comarca relativamente pequeña, con una superficie de 2.828 km², gran parte de ella de terreno montañoso, no apto para el cultivo. Actualmente hay 2.349 hectáreas de viñedo inscrito en la D.O. (dato de 2021) repartida entre 1.110 viticultores y se trabaja para que el porcentaje de terreno cultivado aumente. Más del 62 % de los viticultores del Bierzo están asociados a cooperativas, lo cual refleja un claro interés por comercializar su fruto y una garantía de control de la calidad de la uva por parte de las cooperativas. De forma paralela y progresiva han surgido bodegas independientes, que cultivan, elaboran y comercializan marcas de gran calidad. **El Bierzo cuenta con 75 bodegas adscritas en Denominación de Origen que han conseguido traspasar las fronteras del mercado nacional.**

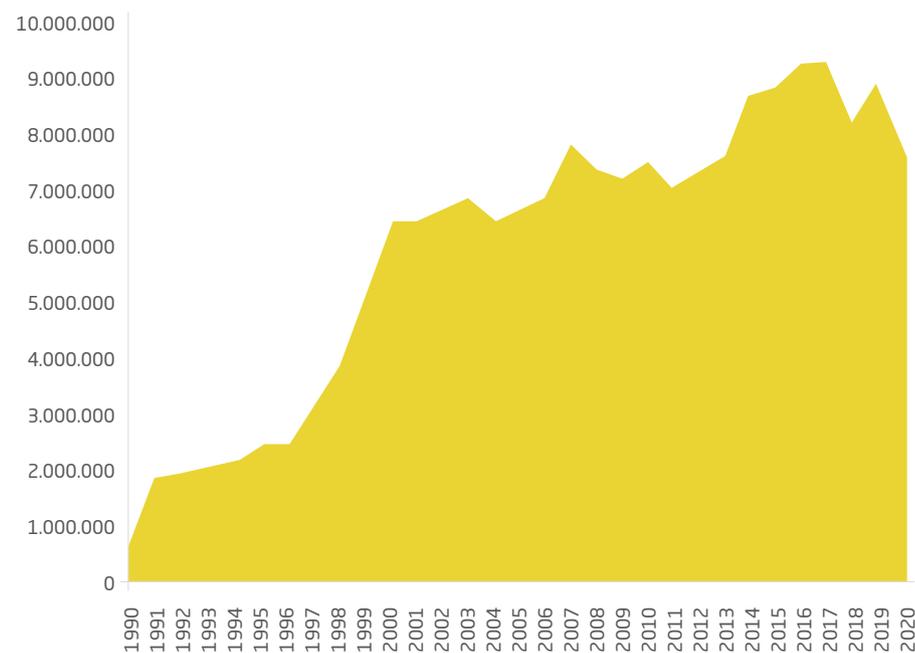
Desde la puesta en marcha del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo, se ha llevado a cabo un registro anual de la producción y su calificación. Como en todo cultivo, las condiciones climatológicas han afectado de forma directa a la cantidad de uva recogida, que ha descendido drásticamente de unos años a otros. Por el contrario, la calidad de la uva ha mejorado, compensando de esta forma una menor producción con una mayor calidad.

PRODUCCIÓN DE UVA DE LOS ÚLTIMOS AÑOS (kg)



El sello D.O. Bierzo marca un antes y un después en el mundo del vino del Bierzo. El embotellado de las bodegas inscritas ha aumentado año tras año, hecho que demuestra y consolida la calidad y aceptación del vino del Bierzo entre los consumidores.

VOLUMEN DE BOTELLAS COMERCIALIZADAS BAJO DE LA D.O. BIERZO



Este aumento está directamente relacionado con el notable incremento de las exportaciones, que actualmente suponen un tercio de la producción. **Entre los países de destino destacamos Alemania, Estados Unidos, Dinamarca y Reino Unido;** mercados muy exigentes y con un alto nivel de competitividad.

La creciente aceptación de los vinos del Bierzo viene dada por su creciente calidad, por el esfuerzo comercializador de las bodegas y la labor divulgadora que el Consejo Regulador está realizando por Europa, América y Asia.

Las cosechas han tenido muy buena calificación, a veces afectadas por las condiciones climatológicas pero siempre vigiladas muy de cerca por los viticultores que han sabido proteger su fruto.

CALIFICACIÓN AÑADAS 1987-2019

Cosecha	Calificación	Cosecha	Calificación	Cosecha	Calificación
1987	Excelente	1998	Buena	2009	Muy Buena
1988	Muy Buena	1999	Buena	2010	Muy Buena
1989	Buena	2000	Muy Buena	2011	Muy Buena
1990	Muy Buena	2001	Muy Buena	2012	Excelente
1991	Muy Buena	2002	Muy Buena	2013	Muy Buena
1992	Excelente	2003	Muy Buena	2014	Excelente
1993	Regular	2004	Muy Buena	2015	Excelente
1994	Muy Buena	2005	Excelente	2016	Excelente
1995	Buena	2006	Muy Buena	2017	Muy Buena
1996	Muy Buena	2007	Excelente	2018	Excelente
1997	Buena	2008	Muy Buena	2019	Excelente

(*) El sello D.O. Bierzo comienza a utilizarse a partir de 1989 con vinos embotellados en cosechas anteriores (1987-1988), de ahí que su calificación conste en esta tabla.





www.crdobierzo.es | info@crdobierzo.es