

Los vinos de Castilla y León

CONSEJO GENERAL DE CASTILLA Y LEÓN

Los vinos
de Castilla
y León

JCL
A

t.53522
C.1067122



Los vinos de Castilla y León



CONSEJO GENERAL DE CASTILLA Y LEÓN

R. 43648

EL CONSEJO GENERAL DE CASTILLA Y LEÓN agradece su esfuerzo a los especialistas que han escrito estas páginas así como a los demás colaboradores que han permitido la realización de la obra:

Manuel Llano Gorostiza
Historiador del vino

Manuel Ruiz Hernández
Ingeniero Técnico en Industria de Fermentación

Luis Hidalgo
Coordinador Nacional de Viticultura y Enología

Gabriel Yravedra
Jefe de los Servicios Técnicos del INDO

María Isabel Mijares
Secretario General de la Unión Internacional de Enólogos

Eugenio Domingo
Periodista. Crítico gastronómico

José Antonio Mijares
Director de Laboratorios LACE

Maqueta, diseño y dirección técnica:
Augusto Jurado

Cartografía:
José Luis Galán y Mariano Simón

Documentalista:
Eva Jurado

Coordinador de la obra:
Gonzalo Sol

Fotocomposición:
S.A.F.

Fotomecánica:
ZEUS

Imprime:
CAPTA, Artes Gráficas, S.A.

D.L. 19542-1982

ISBN 84-500-7658-7

Indice

Palabras del Presidente	7
Objetivos de esta publicación	9
Presentación	11
Retazos de historia de los vinos de Castilla y León (De la conferencia pronunciada en la 1.ª Feria del Vino de Castilla y León) por Manuel Llano Gorostiza	13
Geografía de la vid y del vino por Manuel Ruiz Hernández	23
Descripción de las comarcas por Manuel Ruiz Hernández	31
Benavente-Campos	35
El Bierzo	37
Cebreros	39
Cigales	41
Fermoselle	43
Ribera de Arlanza	45
Ribera del Cea	47
Ribera del Duero	50
Ribera de Salamanca	55
Rueda	56
Sierra de Salamanca	61
Toro	63
Valdevimbre-Los Oteros	67
Variedades de vid cultivadas en la Región Castellano-Leonesa por Luis Hidalgo	69
Presente y futuro de los vinos de Castilla y León por Gabriel Yravedra	77
Silueta y estilo de los vinos de Castilla y León por Maria Isabel Mijares	85
Cocina, vino y turismo en Castilla y León por Eugenio Domingo	97
Léxico del vino por José Antonio Mijares	109
Bodegas de Castilla y León	113





Palabras del Presidente

Castilla y León es una región eminentemente agrícola; en ella, el sector agrario sigue siendo base fundamental de su desarrollo económico. En el campo castellano-leonés han tenido lugar cambios espectaculares gracias al esfuerzo ímprobo de nuestros agricultores; han mejorado los cultivos, la productividad ha aumentado, los sistemas de cultivo se han intensificado...

El Consejo General de Castilla y León es consciente de estos logros y conoce también los problemas que el sector tiene planteados. De ahí nuestro apoyo y nuestra firme voluntad de contribuir a solventarlos. Dentro de este contexto, quiero resaltar la gran importancia que el viñedo tiene en la actual economía regional.

Ciertamente, la superficie dedicada al viñedo es reducida, poco más del 3% de toda la cultivada, pero no es menos verdad que todas nuestras provincias, en mayor o menor medida, dedican parte de sus tierras a este cultivo. Las cepas salpican nuestro paisaje. El viñedo es hoy un elemento básico del terrazgo castellano-leonés y así lo ha venido siendo a lo largo de nuestra historia, puesto que el pan y el vino constituyeron durante siglos el fundamento de nuestra economía tradicional.

Aquellos foramontanos que, a medida que avanzaba la Reconquista, repoblaban la región, construían ciudades y aldeas y roturaban tierras de pan y vino, fueron nuestros primeros viticultores. Así, el viñedo es una de nuestras raíces culturales, uno de nuestros elementos primigenios más queridos, que nos recuerda la pertenencia al viejo mundo de la civilización clásica y cristiana.

En la Edad Media, el viñedo desbordó ampliamente sus límites actuales, existiendo un poco por todas partes, incluso por encima de los 1.000 metros; en una época de transportes lentos y difíciles, la región se convirtió en el mediodía vitícola de la zona cantábrica. Sin embargo, en medio de esa generalización se van destacando ya algunas comarcas cuyos vinos son famosos más allá de sus propios lugares de producción: En el siglo XVI, los vinos blancos de la Tierra de Medina estaban entre los más apreciados de la Corte; el vino de Toro era célebre en la Edad Media y, a pesar de las dificultades del transporte, se comercializaba ampliamente, siendo la ciudad de Burgos su principal cliente a principios del siglo XVI.

La prosperidad del viñedo se explica, sobre todo, por las posibilidades de comercialización. El vino llegó a ser, a lo largo de los siglos, objeto de un comercio cada vez más activo que alcanza su punto culminante a fines del

siglo XIX; en ese momento, la superficie regional dedicada al viñedo era más del doble de la actual y, gracias a una coyuntura favorable, el mercado se había ampliado hacia afuera de nuestro país. Hoy, después de una etapa de recesión, pretendemos recuperar ese mercado, si bien bajo otros presupuestos más acordes con las exigencias actuales. La entrada de nuestros vinos en el mercado internacional ha de basarse en la excelente calidad de nuestros caldos. En ese sentido, se ha avanzado mucho en los últimos veinte años. La reducción de la superficie de viñedos ha sido positiva en el sentido de que ha permanecido sólo en las zonas con condiciones agrícolas y ecológicas más favorables. Por otra parte, se han mejorado los sistemas de cultivo, se han introducido variedades de uvas más selectas, se ha aumentado la productividad y se ha progresado mucho en la elaboración y envejecimiento del vino. Sin embargo, la dispersión de la producción y el reducido tamaño de la mayor parte de nuestras bodegas encuentran en el mercado actual dificultades de tipo individual. La homologación del producto, la ordenación de la oferta y la creación de un sistema de promoción adecuada exigen la colaboración de todos.

El Consejo General de Castilla y León, conocedor de esta problemática, organizó hace un año la 1.ª Feria del Vino y hoy convoca esta 2.ª edición para que sea un lugar de encuentro donde se aúnen los esfuerzos así como, a la vez, un instrumento que facilite la difusión de nuestros vinos.

Tengo la seguridad de que el presente libro contribuirá a lograr estos mismos objetivos de difusión de unos caldos que, como los nuestros, merecen ser conocidos mucho mejor.

José Manuel García-Verdugo y Candón
Presidente del Consejo General de Castilla y León

Objetivos de esta publicación

El año pasado, en ocasión de la 1.ª Feria del Vino de Castilla y León, dijimos que nuestra actuación en el sector vitivinícola debía ser decidida, anunciamos que habría otras ediciones, y prometimos que serían éstas itinerantes. He aquí, como prueba de la validez de nuestros proyectos y de la garantía de nuestras promesas así como de la decisión de nuestra empresa, esta 2.ª Feria del Vino en Castilla y León, este año en Valladolid, al igual que este importante trabajo sobre nuestros vinos, que deseamos sea guía y orientación para los mercados de consumidores del resto de España y, por qué no, también del resto de Europa y de Hispanoamérica.

El Consejo General de Castilla y León a través de este Departamento de Agricultura y Fomento, no escatimará esfuerzos para seguir potenciando en forma entusiasta y racional el sector agrario todo y, dentro de él y en forma muy particular, el sector vitivinícola. Empresarios y productores del ramo, viticultores y vinicultores pequeños y grandes, al igual que los enólogos investigadores, reciben y seguirán recibiendo nuestro apoyo con el fin de que alcancen los altos niveles de calidad que los mercados antes citados exigen, así como, muy especialmente, para que logren las tan necesarias tipificaciones de nuestros caldos sin abandonar totalmente, y mientras sea posible, los entrañables métodos que nos son tradicionales. De tal forma, sin duda, será menos utópica y lejana la imagen de gran calidad que los vinos de Castilla y León necesitan para una comercialización con resultados más enriquecedores para todos.

No somos ciegos; conocemos las virtudes de los vinos que se dan en otras tierras de España y los que vendrán de más allá de sus fronteras cuando éstas sean eliminadas por nuestra incorporación al Mercado Común Europeo. Sabemos que la competencia en calidades y en precios será aún más dura, y que soportarla sólo será posible escalando los ambiciosos proyectos del sector, que este Departamento coordinará, así como orientará cuando sea menester.

Carlos Romero Batallán
*Director del Departamento de Agricultura y Fomento
del Consejo General de Castilla y León*



Presentación

Escribo con satisfacción estas líneas, a modo de prólogo o presentación de esta primera publicación de los Vinos de Castilla-León, realizada por iniciativa del Ente Autonómico, y con indudable éxito ante el difícil empeño de mostrar la compleja, rica y varia vitivinicultura de Castilla y León.

Repasando sus páginas recorreremos imaginariamente los viñedos de Rueda y de Cigales en Valladolid, los de la Ribera del Duero que incluye tierras de la provincia de Burgos y que se extiende por occidente hasta los ubérrimos viñedos de Peñafiel y aguas arriba del Duero se incrusta en municipios sorianos. Observamos los matices diferenciales de los climas, de los suelos, y por supuesto del multicolor mosaico de variedades de vid, en gran parte autóctonas y de gran nobleza, como la Verdejo de Rueda, la Tinta de Toro, la Tinta del País burgalesa, entre otras.

Para un recorrido más cabal deberíamos de ir catando simultáneamente estos exquisitos caldos plenos de originalidad, y así comenzaríamos por el sin par vino de Rueda, un gran vino de mesa blanco a nivel mundial, siguiendo con los rosados de La Ribera, jóvenes, plenos de fruta y vitalidad, y con los rosados de Cigales, excelentes cuando son bien tratados y conservados.

Al final de esta escala creciente llegaríamos a los caldos recios de Toro, llenos de aroma, de mucha capa y extracto, poderosos. Pero en este largo periplo también pasaríamos por vinos que aún no están suficientemente explotados, como son los de El Bierzo, Cebreros y otros, que pueden superar su posición actual.

Aunque el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través del sistema de Denominaciones de Origen, impulsa la mejora de la calidad de los productos agrarios y en particular de los vinos, son los propios sectores profesionales de las distintas zonas quienes, alcanzando el punto de madurez necesario que les hace aceptar un régimen de autodisciplina, deben solicitar y ganar la Denominación de Origen.

Es evidente que la Denominación de Origen implica una rígida disciplina de producción y de comercialización, que en ocasiones puede suponer una carga pesada para el viticultor y para el elaborador, pero es la mejor forma de garantizar el origen y la calidad del producto al destinatario del mismo, que es el consumidor, y esto en definitiva abre el camino de un régimen de producción y de elaboración de competencia leal, y también una vía más firme de comercialización.

Especialmente en estas zonas no reglamentadas la viticultura y la enología plantean un grave dilema al que necesariamente debe hacerse frente: En el viñedo, la tentación de abuso de replantación con variedades más productivas, en vez de inclinarse por las excelentes variedades autóctonas de cada zona, que pueden dar vinos de gran calidad y originalidad. En las bodegas el primer objetivo debe ser asimismo la calidad y a él deben subordinarse los demás conceptos de rendimiento y productividad; su meta debe ser poner de manifiesto la calidad potencial encerrada en la uva de cada variedad y de los diferentes pagos vitícolas.

Aunque es importante el camino recorrido, la vitivinicultura de las tierras castellano-leonesas tiene ante sí un hermoso reto para alcanzar con sus productos el lugar de honor en la gastronomía nacional y en las mejores mesas europeas.

Pero también es decisivo que el sector productor se esfuerce en la difusión de las cualidades de los vinos de la zona, a fin de que el consumidor pueda conocerlos mejor y apreciarlos en todo su valor.

La Secretaría de Estado de Alimentación, y en particular el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, siempre estarán dispuestos con su mayor ilusión, con todos los medios a su alcance y con sus mejores hombres, para potenciar y consolidar esta riqueza y para mejorar la rentabilidad del esfuerzo en dedicación e inversiones que supone la consecución de los grandes vinos de esta zona.

Juan Carlos Guerra Zunzunegui
Secretario de Estado de Alimentación

Retazos de historia de los vinos de Castilla y León



Ante la posibilidad de defraudar, quisiera dejar claras unas cuantas conclusiones sobre el tema elegido y por qué se ha elegido. Es indudable que si nos adentramos en la historia de la viticultura buscando su acontecer en Castilla y León, ni en la historia de la vid, ni en la historia del vino —salvo algunas recientes excepciones— aparece Castilla y León como un centro brillante, como un centro expansivo, como un refugio fitosociológico o como un posible lugar de primicias. Los primeros refugios de la vid, después de las glaciaciones, parece que están más hacia tierras del Mediterráneo, Ebro arriba desde Tarragona, que en esta meseta Norte.

Pero lo curioso es que si Castilla y León, dentro de una significación vitícola, apenas ha contado con una serie de factores que luego analizaremos, podemos asegurar que su cultura del vino se conoce como un fenómeno universal y como un factor de cultura importantísimo. Sin la existencia de Castilla, la cultura del vino hubiese sido imposible en España; imposible porque después de ese período de oscuridades, vinícolas y no, que va del



siglo V al IX, en el que el vino parece desaparecer del mundo, el vino como sacramento, sin embargo, el vino promocionado por monjes que lo necesitaban para la celebración del Santo Sacrificio de la Misa y para la Comunión bajo las dos especies, entra definitiva y fuertemente en nuestra Historia. A partir de ese momento, Castilla y León entran también con toda su fuerza cultural en el mundo del vino.

Dejando a un lado los lagares romanos, lagares industriales y lagares militares —puesto que hablamos de

León, donde las legiones los tuvieron— o de los lagares de las propias villas romanas, la primera representación del vino en Europa nos viene desde Burgos, desde la Álfoz de Lara, concretamente desde el Friso de Quintanilla de las Viñas y sus bellos racimos de uvas. Se trata de una representación visigótica que da paso a definiciones más concretas que habría ya que bucar más abajo, a orillas del Arlanza. Así, el Monasterio donde Florencio creó una escuela de copistas, nos da las primeras escenas de vendimia de Europa; y no sólo eso, sino que nos da también la medida de las viejas prensas de viga larga, según aparecen en los Beatos de Liébana de Valeránica dando paso, precisamente, a unas escenas de pisa y estrujón que nos habla ya de las técnicas de los siglos IX y X.

La cultura religiosa tiene una importancia indudable dentro del vino; sin dos hechos concretos, sin dos representaciones concretas, las de San Marcial, una en un capítulo de Silos y otra en S. Isidoro de León, sería hoy imposible comprender la historia de un Santo que, junto con S. Lorenzo, el Santo de Huesca martirizado en una prensa de vino, dio paso a unas representaciones que se introducen en España a través de Silos y de León.



San Marcial, para los estetas y los gastronómos, resulta una figura importantísima cuya biografía rubrica la mejor tradición de los bolandos, para hacerse leyenda y arte, emoción y cultura; es por ahí por donde quiero caminar en mi comentario. A veces, tantas prohibiciones de lecturas de los llamados Evangelios Apócrifos evitaron captar en todo su significado muchas escenas recogidas en capítulos y frescos medievales. A veces, cierta racionalización hagiográfica nos suprimió el placer de bellas y bien trovadas leyendas que dieron vuelos a los mejores hallazgos del Románico y del Gótico. El dogma, la leyenda, no se llevaron muy bien durante cierto tiempo; hoy, desde perspectivas más culturales que religiosas, es posible una puntualización sobre extremos olvidados que llenan nuestra religiosidad de ternura y poesía, de ingenuidad y de belleza. Tal es el caso de San Marcial, «el copeero y el camarero» que, sirviendo a Cristo en la Última Cena, dignificó en su marco histórico la mejor tradición gastronómica francesa.

San Marcial, pariente del protomártir Esteban y, ya en grado lejano, del Apóstol San Pedro, a quien acompañó en sus peregrinajes por Asia, fue consagrado Obispo por el primer Papa de la Iglesia Católica; enviado a las Galias, escogió la ciudad de Limoges como centro de sus predicaciones y fue el fundador y primer obispo de la misma. Tras una vida de santidad y milagros, murió en su Sede el 30 de junio del año 73 de Cristo y muy pronto fue llevado a los altares envuelto en míticas aureolas magnificadas por la mejor tradición medieval de la iglesia francesa. Según tales leyendas, San Marcial fue el niño a quien Jesús colocó sobre sus rodillas, para decir

aquello tan bonito de «Si no os hicieris semejantes a éste, no entraréis en el Reino de los Cielos»; también fue él quien lavó los pies a los apóstoles. Todo el arte francés de los siglos XI y XII, en fin, va repitiendo su figura por capiteles, vitrinas y frescos, precisamente como el «copeero y camarero» que sirvió la Última Cena cuando la institución de la Sagrada Eucaristía, como decía. San Marcial es también el jovencito barbilampiño y bello que aparece en cenas medievales portando una bandeja con un pez que entrega a uno de los Apóstoles; así, por ejemplo, también en el capitel del Museo de la Haume en la iglesia de Tours, donde incluso se nos presenta echando agua con una jarra en las manos de Cristo. Esta iconografía se va repitiendo y se va introduciendo en España gracias a que en Santo Domingo de Silos, en unos capiteles del claustro, y en San Isidoro de León, según ya expliqué, se recoge su figura.

Miniatura del Beato de Valcavado



Friso de la ermita visigótica de Quintanilla de las Viñas.

Tal servicio de copeero y de camarero tallado en piedra vuelve a repetirse en una pintura de la bóveda del panteón de los Reyes de la Colegiata de San Isidoro de León en la que el pintor coincide en muchos detalles con el escultor silense. Posteriormente se sigue definiendo a San Marcial en otras pinturas y esculturas como copeero encargado de servir el vino, en una tradición iconográfica que justifica su devoción, y más de una ermita en el Camino de Santiago.

Silos y León, repito, sirvieron pues para una actualización cultural y española; lo mismo podríamos hablar de los copistas, los hombres que ofrecieron a Europa esas maravillas de los Beatos de Liébana. No podemos olvidar así a Florencio, el copista de Valeránica, que nos dio incluso unos datos sobre su época haciéndonos saber que las viñas que nosotros hoy conocemos, las viñas bajas, no existían entonces y que el vino de la Edad Media se cultivaba en parrales como los que aparecen en las vendimias de los Beatos, al igual que las prensas de viga larga, esas que todavía es posible encontrar aún precisamente a orillas del Duero.

Arlanza, Cardeña, Silos, Valeránica y Sahagún, pueden ser ejemplo de todo esto, aunque yo quisiera hablar de otros monasterios menores, esos pequeños monasterios del N. de Burgos que dieron origen a un vino heroico, a un vino que luchó contra todas las adversidades del mundo y que con el tiempo se fue convirtiendo en lo que se llamaban «Chacolís Burebanos». Todos los corpularios de Valeránica y de Valpuesta al N. de Burgos, hoy terrenos de Alava, en el Valle de Valdegovia, conservan cartas de los siglos IX y X que señalan con indicaciones muy precisas los comienzos de la reposición de uva en estos lugares.

Estos primeros documentos indican siempre la existencia de viñas y precisan el porqué de haber sido plantadas.

Desde el siglo X, un valle como el de Valdegovia —hoy Alava—, tenía viñas un poco por todas partes: en Gruendes, en Pinedo y Tobajos, Tobillos, Vallejo, Alceda, etc. Una buena parte de las parcelas donadas o vendidas, en los documentos comprobantes aparecían limitadas por otras viñas, lo cual parece indicar que la viticultura ocupó un lugar importante en la vida rural medieval del N. de Burgos. También se encuentran viñas en el S. E., en el Valle de Losa, en el de Cuartango, en la cuenca de Miranda. Cuando el Monasterio de Obarellos recibe diversas donaciones en el Valle de Frías, en el correspondiente documento se citan 12 viñas. En la Valderrama hay constancia de viñas en fecha de 875, la misma que se desprende de los primeros documentos del Monasterio de Oña; la Bureba tiene viñas también desde el siglo IX. El Abad Severo y el Conde Diego, regalan al Monasterio de S. Felipe de Oca tierras y viñas situadas en Briviesca, Yungarria y Faya. Al O., las viñas se remontan hasta muy lejos, hacia las fuentes del Ebro, y se las encuentra en la cuenca de Villarcayo alrededor del Monasterio de Rioseco en la región de Buitrón, así como alrededor de Escalada y en el valle de Rurón. Las viñas existen también en este siglo IX por las proximidades de Escalada; en efecto, las aldeas de Escalada, Covanera, S. Felices y Toblada, debían de abastecer de vino a sus señores, en particular al Abad de S. Martín de Escalada. Como dato curioso, por ejemplo, entonces era imprescindible, que los habitantes de San Felices dieran un cántaro de mosto cuando cogían el vino. En 1057 existen viñas arriba de Retortillo y de Rotmil, es decir justo al E. de Reinosa; son viñas que van retrocediendo con

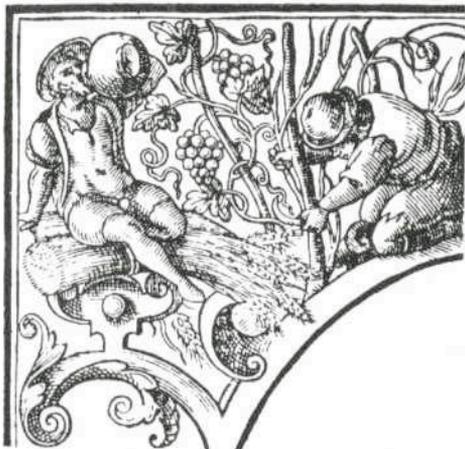


el tiempo, que van quedándose limitadas a esa zona de La Bureba, que en la parte llana olvida el viñedo para atarse al cereal, refugiándose el vino en los lugares altos, dentro de un retroceso que se explica —he hablado de heroísmos anteriormente— por la mediocre calidad del vino, cada vez con más competencia y cada vez más saeteado por los viñedos vecinos: El vino de la Bureba es corrientemente agrio y ácido y, precisamente por eso, recibió el nombre de «Chacolí», es decir, el mismo que tiene ese vino ligero del País Vasco.

El descubrimiento de América, también trajo a la Historia castellano leonesa otra serie de transposiciones culturales que ahora empiezan a valorarse; es, por ejemplo, el hecho de los catavinos, esas bonitas tazas de plata que hoy en los restaurantes de lujo llevan los someliers para que se refleje el vino así como para olerlo y garantizar al

cliente su calidad; eso no es más que un préstamo de la liturgia católica al mundo de la gastronomía: Las exigencias litúrgicas imponían un vino puro, un vino que en algunos casos —ahí está San Remigio— se hacía estrujando las uvas con las manos porque parecía que podía ser irreverente el hacerlo con los pies. Ese vino, dentro de la historia de la liturgia, tuvo momentos en que necesitaba demostrar su calidad antes de ser derramado en el Copón, y eso dio origen a los catavinos que, a raíz del descubrimiento de América, adquieren una importancia tremenda porque los orfebres mejicanos se dedicaron a hacerlos y a mandarlos a las catedrales de Castilla, como ocurrió con aquel famoso que fue regalado a la Catedral de Valladolid.

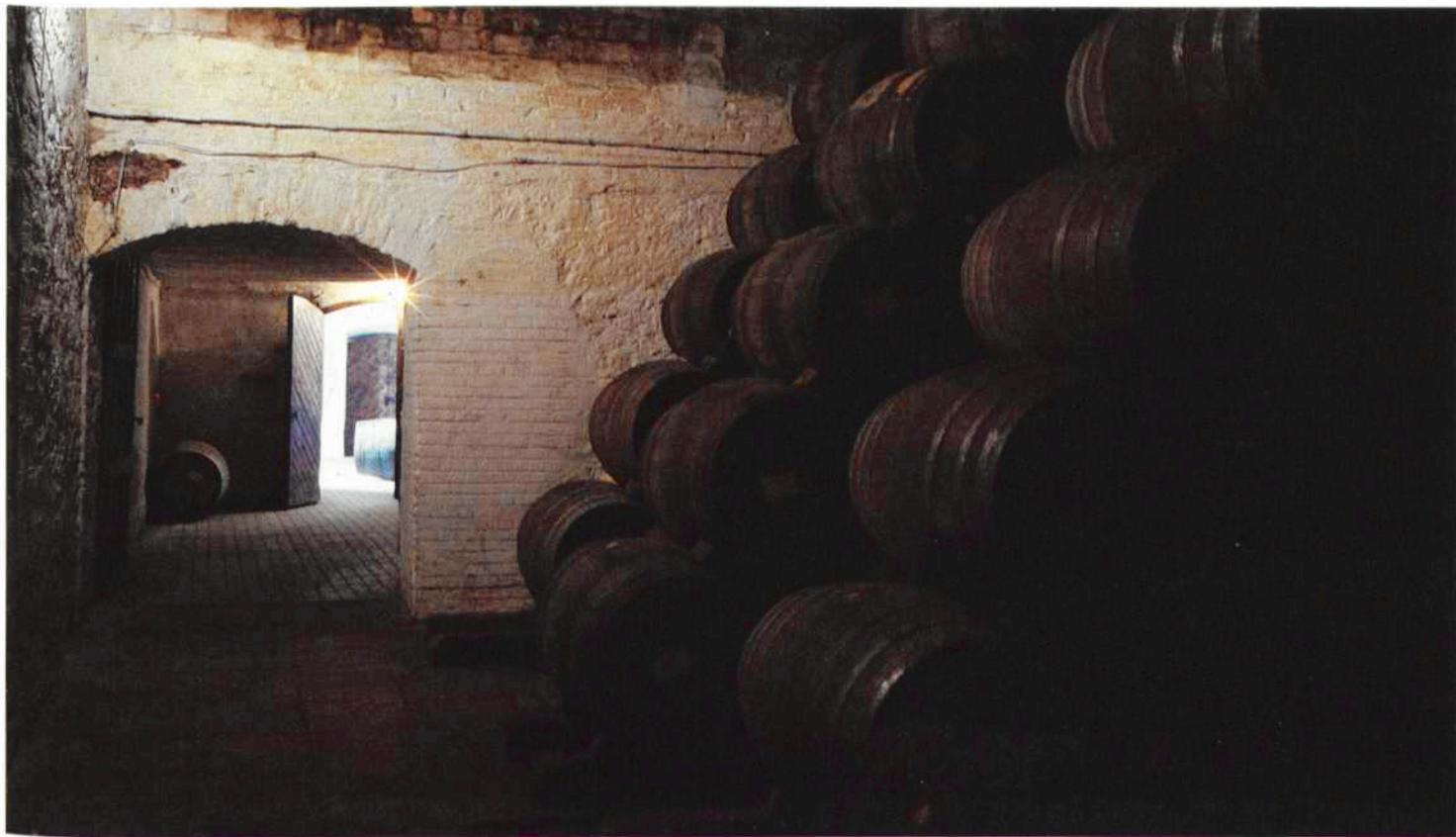
Si consideramos la importancia mercantil del vino, es indudable que es a partir de las famosas Ferias de Medina cuando éste empieza a tener cotización y cuando empieza a plantear en los labradores la necesidad de un vino estable, de un vino duradero y, sobre todo, de un vino que pudiera viajar. El cultivo más extensivo de la vid en tierras de Medina puede fijarse hacia el siglo XV, trayendo como consecuencia un evidente enriquecimiento, por un lado, así como, por otro, la ruptura de la primitiva comunidad que constituían la Villa y las tierras de Medina, cuyo único eje y centro era la propia Medina, agregándose o disminuyéndose los pueblos para convertirse en villas mediante el correspondiente privilegio de villalgos, pagados precisamente con los rendimientos del vino. Primero fue La Nava, después La Seca, Villaverde, Rodildama, Pozáldez, Pozal de Gallina, Nueva Villa de la Torres, todas ellas durante los siglos XVI y XVII. A mediados del siglo XVIII Tierra de Medina tenía 29.000 Has. de viñedo y ahora —esto sí es triste— apenas pasa de las 8.000.



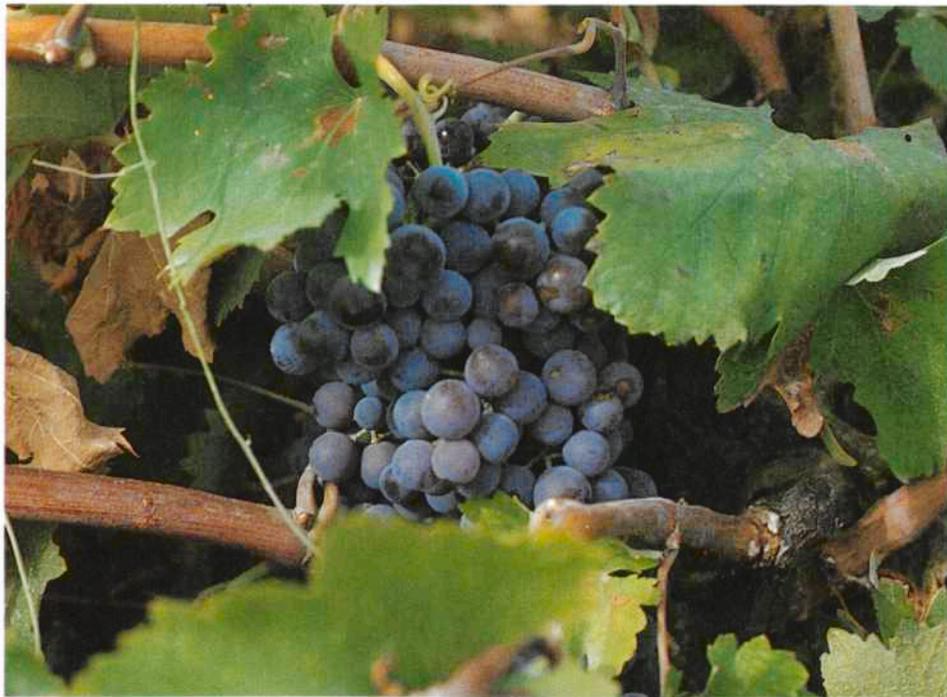
La importancia de este vino radicó en su calidad y en su comercialización,

hasta el punto que fue insustituible en la Corte vallisoletana de Felipe III. Allí, sin embargo, chocó con los intereses de los viticultores y taberneros de la capital, que servían un vino mucho peor y mucho más caro. Cuando el vino de tierra de Medina logró imponerse, la Corte se fue a Madrid y con ello se empezaron a frustrar muchas esperanzas. Los cosecheros comerciantes de Medina intentaron mantener sus cuotas en Madrid, pero la distancia, las dificultades del transporte a través de la sierra, y la competencia con la enorme producción vinícola de Castilla la Nueva, hicieron inútiles sus esfuerzos. Sin embargo, si Medina no ganó el mercado madrileño, no por ello sus vinos se dejaron de cotizar.

Desde muy antiguo, los habitantes del N. de España, conocían y apreciaban los vinos de Castilla y León, principalmente a través de las citadas y famosas Ferias de Medina; muchos asistentes a ellas, terminadas sus operaciones, regresaban a sus lugares con cargamentos de vino. Este comercio con el N. adquiere gran auge en el siglo XVIII, y así consta que, sólo en el partido de Reinosa, en Poza de la Sal y en Oña, hay testimonios de tabernas en las que se vendía el vino de tierra de Medina. Jovellanos, en su informe sobre la Ley Agraria, testifica que el mayor consumo de vino castellano que se hace en el Principado de Asturias, procede de los fértiles territorios vitivinícolas de Rueda, La Nava y La Seca.



En estos momentos de constantes alusiones a los vinos y a su «marketing» nacional e internacional, Medina nos ofrece el hecho de un primer intento de exportación de vino a Inglaterra con carácter de empresa mercantil del Estado. De ello nos habló el archivero de Simancas, contándonos que la idea partió de una persona emprendedora y llena de iniciativas, cuyo apellido ya figura en los registros de esta tierra desde finales del siglo XV y que sigue figurando hoy aún como hijodalgo; se trataba de Vicente Bayón, quien, desde Medina, consiguió interesar a la Corte en la «operación vino». El resultado fue una Real Orden de Carlos IV, fechada en Aranjuez, en la que su Ministro de Hacienda daba este traslado al Gobernador de Santander y al Cónsul General de España en Londres: *Deseando el Rey que se haga un escrupuloso ensayo con el vino de la Villa de Rueda, conduciéndolo por cuenta de la Real Hacienda a uno de los puertos ingleses para que, vendiéndolo en ellos o internándolo hasta Londres, resulte de los efectos de la operación que pueda servir de ejemplo a los cosecheros y al comercio, y ha venido S.M. en mandar, que se admita en esta aduana la porción de vino de Rueda que conduzca a dicha plaza D. Vicente Bayón, remitiéndolo al puerto inglés que más convenga, a consignación de D. Miguel de la Rea, Cónsul General de España en Londres.* Desde Londres, el Cónsul contestó al Ministro, advirtiéndole entre otras cosas que este ramo del comercio del vino sería muy lucrativo para el Estado así como para los que lo emprendieran, pero que deberían tener en cuenta, cosecheros y traficantes, que los ingleses no gustan de vinos dulces ni flojos, sino secos y fuertes, de los que abundan tanto en nuestra España, y con los cuales se podría establecer un comercio sólido con Inglaterra. La operación fracasó, como fracasaron muchas otras, pese a que industrialmente España estaba preparada y que



un viajero de la talla nada menos que de Don Adrián Caballero, se había quedado extasiado cuando llegó al Monasterio de Sahagún y en él pudo contemplar la que entonces era la cuba más grande del mundo, una cuba de 30.000 cántaros, superior a la entonces famosa cuba de Jumilla.

El Monasterio de Sahagún es indudable que pudo industrializar su vino gracias a una serie de privilegios —una serie de abusos, vamos a usar la palabra exacta— que lo enfrentaron con el pueblo y que acabó en una lucha tremenda, entre el Abad, las Comunidades y los naturales de Sahagún, que incluso está contada por un hombre tan poco sospechoso como lo es fray Justo Pérez de Urbel.

En aquellos tiempos ya habían empezado a decaer aquellos vinos espesos fuertes de Toro, muy famosos hasta entonces, para dar paso a unos vinos mucho más ligeros, menos colorados. «Colorados» se llamaba entonces a unos vinos que respondían ya a unas condiciones de crianza mucho mejor y hasta, en algunos casos, a ciertas posibilidades de viaje. Es indudable que yo aquí tendría que hacer una loa de los claretes de Burgos, de los claretes vallisoletanos, de los claretes de Castilla, y aun de los vinos de Aguja, esos vinos con burbuja que se producen en tierras de Zamora y León; sólo quiero dejar, puesto que el espacio es corto, una cosa bien clara: se trata de vinos recientes; son vinos del XVIII y del XIX.

En la historia del viñedo se dan una serie de movimientos un tanto caprichosos, unas modas en que los blancos sustituyen a los tintos y los tintos que sustituyen a los blancos, hasta que a principios del XVIII, los franceses empiezan a imponer en Burdeos un prototipo de vino, el vino «Clairet» que, por esa angeofidria bilbaína, se impo-

ne un poco en las zonas limítrofes de San Asensio, etc., incluso en la parte de la Riojilla burgalesa; no olvidemos que la Bodega Real de Belorado parece que fue imponiendo sus vinos más ligeros, unos vinos a veces «tramposos» porque no eran otra cosa que blancos pardillos, es decir, en transposición de rojos a blancos. Cuando llega la moda de los claretes y sólo existe un viñedo, preferentemente de uva blanca, la gente lo que hace es colorarlos con la poca uva roja que queda, dando lugar a los blancos pardillos que después fueron llamados «claretes».



Son modas que también surgen en la misma denominación, imponiendo un nombre que no se da en toda Europa: «Rouge» a su vino tinto, los italianos «Rosso», y «Red» y «Rot» los ingleses y alemanes; el vino, que en todo el mundo es «rojo», era «colorado» en Castilla y nosotros lo llamamos «tinto» porque, precisamente en estos vaivenes del vino, cuando llegó la moda colorada y

sólo teníamos uva blanca, lo que hicimos fue teñirlos puesto que «tinto» no deja de ser un participio pasivo del verbo *tingere* —que quiere decir teñir—. Vino tinto es un vino teñido.

Ya en épocas recientes —mediados del siglo pasado— la historia de estos vinos nos conduce necesariamente a la gestación de unas bodegas, hoy son los tintos españoles más conocidos y prestigiosos en el extranjero, que considero conveniente mencionar no tanto por hacerlo una vez más cuanto por señalar la posibilidad de repetir una actitud —deseo de perfección, investigación, esfuerzo, tesón y amor— en tantas y tantas bodegas de España —no sólo en las de Castilla y León— cuyos caldos podrían adquirir con ella unas calidades auténticamente insospechadas.

Hay en torno a esas bodegas de Valbuena una serie de leyendas e historias falsas que alguien debería desmentar alguna vez, unos mitos que, si bien en verdad que no perjudican el prestigio ni la noble calidad de estos vinos, sin embargo enmascaran de alguna manera hasta la nacionalidad española del esfuerzo dicho. La verdad es que, tras unas cuantas décadas buscando, en 1917 se consiguió tipificar este vino, logrando unas características organolépticas y químicas tremendamente diferenciadas y definidas. No fue difícil, después, y con esas características tan poco frecuentes en los vinos españoles, alcanzar el prestigio, creciente, que tiene todavía.

«Tipificación», ese puede ser el «secreto» que necesitan la mayor parte de los vinos de Castilla y León. Vega Sicilia demostró que es posible obtenerla; fue la obra de un técnico enamorado del vino, de un hombre que, fallecido en 1944, apenas es conocido a pesar de su gran trabajo: Domingo de Garrabiola y Arge, «Chomin».



El 98, además de un año trágico para los españoles, fue un año en el que la filoxera empezó a atacar y fue origen de aquella tragedia de nuestro viñedo, así como de aquella Castilla en escombros de la que hablaba el Notario de Frómista. Todos los dolores patrióticos o todos los dolores literarios del 98, en el viñedo parecen adquirir en esos años unas significaciones trágicas, llenas de errores, que se pueden recons-

truir hoy por hoy para hacer una serie de planteamientos y una serie de revisiones que considero imprescindibles, como la celebración de estas Ferias Anuales del vino de Castilla-León y, sobre todo, para efectuar planificaciones a medio y largo plazo.

La Historia, el pasado, tiene como conclusión el futuro: Yo estoy esperanzado sobre este futuro de los vinos

de Castilla y León; creo que desde ese pasado dudoso, desde este presente confuso, se podrá llegar, siempre que se planifique a largo plazo, a disponer de unos vinos extraordinarios; de ello les he citado el ejemplo de tesonero trabajo que es el conocido Vega Sicilia. El vino bueno siempre lo hace el hombre; y yo creo en el hombre de Castilla y en su futuro mejor cada día.







Geografía de la vid y del vino



A pesar de la carga que densos tecnicismos vitivinícolas hacen recaer sobre nuestra memoria después de largo tiempo de dedicación a la ciencia de la Enología, no podemos si sabemos eludir la fase inicial de evocaciones de infancia que se envuelve en torno a racimos y vendimias.

Pueden acaso resultar para las mentes superespecializadas que habitan en cada tecnología como endeble concesiones a razones líricas que nada positivo aportan a la consideración de los mecanismos de la productividad. Mecanismos que se mueven, así lo piensan los más, por medios materiales y razones de evidentes ventajas en la productividad.

Nosotros creemos que no es así y que los hombres de Castilla y León, a la hora de poner en línea de tecnología avanzada sus actividades productivas, habrán de considerar que ciencia y técnica evolucionan y avanzan en progresión geométrica con respecto a los adelantos conseguidos en la fase precedente. De tal manera, nosotros siempre nos hallaremos en desventaja y acaso en regresión creciente y distante.

Nuestro progreso precisa de un motor inicial de entusiasmo que ponga en marcha la mejora científica de nuestras producciones, y es por ello preciso considerar que tal tipo de desarrollo necesita mentes frías, especulativas, lógicas, de rigidez metódica y de orientación práctica. Pero es tan enorme la tarea a realizar, tan descomunal la necesidad de Castilla y León en tecnología, que tal conjunto de preciosas condiciones intelectuales, sin un entusiasmo superior, dudamos que de algo nos sirva. Y este entusiasmo, que es preciso

buscar en nuestras raíces humanas, no debe interferir la especulación científica sino potenciarla y hacerla apasionante para la juventud estudiosa.

Nuestros primeros contactos con viñas y vinos de Castilla y León tuvieron lugar a la par que el despertar a la luz de las observaciones de un entorno. Recordamos en Zamora las primeras impresiones de lo que era una viña en un modesto cultivo familiar en la ladera del teso que desde el barrio de Olivares se dibuja al otro lado del Duero. Las cuevas o bodegas del barrio de San Frontis, donde conocimos de «tufos», de cubas y tinajas, de lagares para pisar uva y de prensas verticales a mano.

Años después, conocida y estudiada la labor en los vinos de los catalanes y contribuyendo con entusiasmo a la de los riojanos, volvemos la vista, y algo de nuestro esfuerzo, hacia los vinos de Castilla y León intentado aportar un camino hacia su progreso y hacia el desarrollo de sus regiones vitivinícolas. Siendo nuestro propósito hacer brotar de sus viñas caldos que, siendo fieles en alguna medida a sus tierras, tengan la amplitud, espíritu en el tiempo de Castilla y León, de satisfacer los paladares más exigentes de los mercados más diversificados.

La literatura internacional que describe las zonas vitivinícolas del mundo apenas conoce los vinos españoles y, en consecuencia, encuaderna sobre nuestra patria múltiples inexactitudes. Si esto ocurre con Jerez y con Rioja, podemos fácilmente pensar lo que de Castilla y León se dice. Lo hasta ahora por nosotros estudiado nos permite definir a nuestra región como la gran desconocida para el consumidor mundial.

En estas publicaciones, a pesar de datos inexactos, estimamos que vienen aceptablemente reflejados los valores vitivinícolas de Jerez, de Rioja y de Cataluña (Panadés), pésimamente de Castilla y León y puede considerarse pasable la referencia a otras regiones como Galicia, Levante, Mancha, etc.

En general no se asigna a Castilla y León ninguna zona delimitada de valor concreto. Se nombra Tierra del Vino, Toro, Cigales, Rueda, Roa, Peñafiel y dos nombres comerciales concretos. Ello no debe extrañarnos, ya que hasta ahora en el mundo, la cultura de los vinos se deriva de las botellas que, comercialmente con sus etiquetas, han difundido nombres geográficos. Los vino de Rioja se abren al conocimiento mundial lo mismo que Jerez por llevar estos nombres en sus etiquetas, pero esto no ocurre con Castilla y León. Los vinos de nuestra región que se extienden por el mundo pertenecen a escasas firmas comerciales que, con meritorio esfuerzo y con evidente calidad que nos enorgullece, van abriendo mercados; pero éste no se consolida en torno al nombre de Castilla y León, sino a simples conceptos comerciales. Esto nos permite derivar varias conclusiones. Una de ellas, que la calidad exportable puede ser buena para muchos vinos de nuestra región por serlo ya en casos contrastados, y otra, que el valor de una red comercial y la preparación propagandística de vanguardia o de consolidación, es algo ineludible en esta actividad y puede ser un serio obstáculo para nuestra mentalidad un tanto cartesiana, que tiende a pensar con simplismo que basta con hacer buen vino, subestimando los esfuerzos de la propaganda y de los hombres del comercio. Sin una seria agresividad comercial no merecería la pena el empeño en activar las zonas vitivinícolas de nuestra región.

Es frecuente que cuando se pretende enaltecer los vinos de una comarca se resalte el valor de su suelo, de su clima y del ambiente general óptimo para la viña. Ello es importante sin duda, pero el vino es algo vivo y es consecuencia de parámetros vivientes y vitalistas: de la vinífera o variedad productora de las uvas, y del hombre, ya sea técnico o empresario, y en gran medida, lógicamente, del consumidor.

El comercio de los vinos de Castilla y León ha venido dominado hasta ahora por un sentido vertical del comercio. Estrabón decía, refiriéndose a cántabros y astures, que en ellos el vino era extraño, pero cuando lograban apresar caldos los consumían con satisfacción en familia. Este sentido del gusto ha imperado hasta ahora como un sentido vertical del comercio, de relaciones Norte-Sur. Así podemos apreciar que para los brumosos pobladores del Norte

el vino de Castilla y León era un suministro que englobaba tanto el caldo como la luminosidad de sus viñedos, luminosidad añorada en la costa. Es conocida la fruición de los actuales astures hacia vinos de Valdevimbre, de los cántabros hacia los caldos de Nava o de Toro, al igual que los vascos descienden con fruición hacia los ríos.

Seguidamente, los productores se percataron de las posibilidades de consumo de los grandes núcleos de población, del Norte y de Madrid, y a esta orientación contribuyó el afán de desarrollo regional surgido de las ideas de la Ilustración francesa, de lo cual es un exponente el ánimo del enigmático don Eugenio de Aviraneta de explotar viñedos a una legua de Aranda de Duero. Esto ocurría a finales del siglo XVIII, y a mediados del XIX algunas regiones vitivinícolas españolas emprendían la aventura de exportación de sus caldos. En principio, a las colonias españolas, y después, a mercados generalizados.

Los empresarios de Castilla y León, en líneas generales, no supieron o no pudieron afrontar esta tarea y apenas se beneficiaron de la demanda de vinos que Europa propició; primero, por su ataque filoxérico, y después por la primera guerra mundial.

Sin embargo, sufrió, como otras tantas regiones, el ataque filoxérico que tendió a clarificar el panorama vitícola de la meseta del Duero. Hasta entonces la viticultura era en extensión un reflejo del espíritu de la Reconquista española, que paso a paso, batalla a batalla, por presuras y colonizaciones, afirmaba su sentido con plantaciones de viñedos.

La filoxera destruyó numerosos viñedos, dejando tan sólo los que por productividad, prestigio y pobreza de cultivo podrían seguir siendo rentables.



Hoy los viñedos de Castilla y León se encuentran ante un estado de ánimo interior generalizado de sus hombres de potenciación y el mito y realidad de la Comunidad Económica Europea como consumidor ideal. Mas nuestra geografía es dura, poco manejable, los costes de producción ascienden y nuestros suelos resecaos no pueden darnos cosechas copiosas. Por fuerza hemos de seguir el camino de la calidad, ya que en cantidad difícilmente podremos competir.

Pero nuestra geografía de situación nos hace ver la aspereza de nuestro empeño. Los vinos de Jerez, de Oporto o de Canarias deben su prosperidad en gran medida a su situación de fácil comercio marítimo. Por otro lado, Rioja y Panadés han visto propiciado su comercio por la proximidad a Francia como camino hacia otros países. Considerando estos aspectos hemos de reconocer el mérito de los caldos que algunas firmas de Castilla y León comercializan con éxito en el mundo. Tan sólo son, hoy por hoy, un símbolo, pero de valor incalculable, puesto que nos expresan que el camino de la calidad puede ser un gran éxito para nosotros.



Y, por otro lado, la gran extensión de nuestra región y la distancia entre zonas vitivinícolas nos induce a estimar que una labor de la Administración como única inductora habría de ser un esfuerzo enorme; en cambio, la inducción por pasos precisos hacia la implantación de empresas de elaboración de vinos con orientación hacia la exportación puede ser un camino indirecto para el desarrollo de la región, pero sin duda eficaz. La «punta de lanza» de la propaganda de unos viñedos la hace en mayor medida el poder expansivo de los empresarios, que los simples esfuerzos de propaganda, incluso el control de pureza de los vinos, han demostrado que las zonas con industrias, con eficaces laboratorios de vinos, tienen vinos más genuinos que las zonas subdesarrolladas, a pesar de ser iguales los controles administrativos; y ello también nos hace ver que el concepto de artesanía no es privativo de pequeños cosecheros y que puede coexistir desarrollo con ética de fidelidad a la región.

Dos tipos de zonas productoras de vinos podemos distinguir en el panorama mundial. Uno es el de las regiones que poseen una densa carga de tradición y prestigio, como Burdeos, Rioja, Jerez, Borgoña, etc., que en líneas generales dan al mercado su producto natural con compensación comercial, y el otro son las zonas de menos prestigio y tradición, que, sin embargo, por progreso técnico pueden dar satisfacción a los mercados con productos más ligados a un deseo frívolo del consumidor que al sentido del origen tradicional. Ambos comercios son lícitos, pero uno consigue los beneficios por cultivo de prestigio y tradición y el otro por adaptación al consumidor circunstancial. Entendemos que, en base al prestigio que tienen en el mundo algunos vinos de Castilla-León, el camino de los tintos debe orientarse hacia la creación y el mantenimiento de prestigio y la consolidación del nombre de la zona, mientras que para blancos y rosados, de mercado más difícil, será interesante excitar la agresividad de los empresarios buscando, además de lo clásico, formas comerciales nuevas.

No es de extrañar que los tratadistas del vino internacionales, a la hora de establecer comarcas vitivinícolas en Castilla y León, den como resultado clasificaciones erróneas. Y ello es debido a la pretensión de distinguir comarcas en una región donde la actitud más exacta sería preguntarse dónde falta la viña. Castilla y León es una gran viña donde existen claros en que el cultivo se ha perdido. Ancestrales documentos de San Salvador de Oña, de Santa María de Valpuesta, de otros numerosos monasterios y toponimia residual nos hacen ver que los viñedos se extendían por doquier, por valles y laderas en los que hoy nos parece inverosímil el cultivo de la vid. Pero hemos de simplificar nuestra exposición, y nos vemos forzados a delimitar en nuestro mosaico vitícola unas cuantas zonas más significativas y representativas; pero la realidad es mucho más amplia y compleja y entendemos que desde que el abad Vitulo y el presbítero Ervigio, entre otras cosas y quehaceres, plantaron viñas allá por el 800, viñas surgidas de los innumerables recovecos de la ladera sur de la cordillera Cantábrica donde se conservaba como reliquia y símbolo de una civilización, desde entonces era posible que caminos tan significados como el de Santiago no permitiesen una jornada de ruta sin pisar viñedos desde que los peregrinos, oteando en los montes navarros, siguieran el rastro del sol en ocaso que les orientaba desde la Riojilla burgalesa, con sus finos vinos y vides junto al río Tirón, hasta desembocar en los fértiles viñedos de El Bierzo.

Henri Enjalbert lo presenta diáfanoamente... «*Pour les Castellans le vin est d'abord un symbole chrétien. On le*

considère en même temps comme une nourriture et comme un gage de santé». Este planteamiento anímico es lógico que creara un mosaico de viñedos dispersos y sin localización de sencilla didáctica. Pero hemos de afrontar una clasificación y lo establecemos según el Anexo n.º 2, dedicado a regiones vitivinícolas, del Decreto 835/1972 del Estatuto de la Viña y del Vino, que establece en su punto 3 la Región del Duero como viñedos de las provincias de León, Zamora, Salamanca, Palencia, Valladolid, Burgos, Soria, Segovia y Avila.

Las regiones más definidas son trece, que se extienden por todas estas provincias, si bien la de Palencia, a pesar de contener viñedos, no es afectada por ninguna de estas zonas. Iniciando esta descripción, podemos evocar las sutiles estrofas del poeta judío de Carrión, Sem Tob, sobre la vid:

*Por nacer en espino
la rosa yo non siento
que pierda, ni el buen vino
por salir del sarmiento*

Admirable resulta la evocación en ellas de la vid como fruto jugoso a partir de los secos, coriáceos y nervudos sarmientos, tan enjutos como las tierras de Castilla y León, lo cual no es obstáculo para la consecución de caldos fragantes, afrutados, vivaces y aterciopelados.

Estas trece comarcas son:

Benavente-Campos
Bierzo
Cebreros
Cigales
Fermoselle
Ribera del Arlanza
Ribera del Cea
Ribera del Duero
Ribera de Salamanca
Rueda
Sierra de Salamanca
Toro
Valdevimbre-Los Oteros

A partir de esta relación alfabética podemos precisar reagrupándolas en comarcas de valles y comarcas de la meseta:

COMARCAS DE VALLES

Bierzo
Cebreros
Fermoselle
Ribera de Salamanca
Sierra de Salamanca

COMARCAS DE LA MESETA O ALTIPLANICIE DEL DUERO

Benavente-Campos
Cigales
Riberas del Arlanza, del Cea, del Duero
Rueda
Toro
Valdevimbre-Los Oteros

Los suelos sobre los que se apoyan las vides de Castilla y León son diversos en características, pero, de modo similar a la climatología, podemos distinguir un núcleo central constituido por la altiplanicie o meseta propiamente dicha del Duero, de constitución uniforme del Mioceno con terrazas aluviales en la proximidad de los ríos y diluviales a cierta distancia del Duero con algún viñedo de la Tierra del Vino sobre suelos del Eoceno.

En torno a este núcleo, las demás comarcas, situadas en valles periféricos, apoyan sus vides en suelos diferentes. Resultando viñedos complejos en suelos de Mioceno, Aluvial, Oligoceno y Cretáceo en la Ribera del Arlanza. Mioceno, Aluvial, Diluvial y Siluriano en El Bierzo. Rocas plutónicas y metamórficas degradadas en Fermoselle y Ribera de Salamanca. Cámbrico y Siluriano en La Sierra de Salamanca y rocas metamórficas y plutónicas ácidas degradadas en Cebreros.

No nos resulta sencillo responsabilizar a la naturaleza del suelo de la calidad de los vinos ni creemos que sea un factor determinante definido de calidad. Prueba de ello es que ante la manida expresión de que «algunos vinos del valle del Duero sacan sabor a terruño, al *terroir* francés, ante esta simpleza hemos estudiado el sabor a terruño y su manifestación en vinos de la Ribera del Duero, logrando definir que no se da en todos los vinos y que en los que se aprecia es tan sólo transitoriamente. No se trata, por lo tanto, de un defecto ligado a suelo, sino que implica a viníferas y al estado de óxido-reducción del vino. Elaboraciones cuidadosas lo evitan; por lo tanto, no es imputable a suelos.

Sin embargo, estimamos que los suelos, por su naturaleza, permeabilidad, profundidad y estratos rocosos en conjugación con lluvias y evaporaciones, tienen en Castilla y León una gran trascendencia en la productividad; es reflejo de ello la relación entre la productividad sobre la superficie (relación entre el porcentaje de vino producido y el porcentaje de superficie sobre las cantidades nacionales completas):

Castilla y León	0,50	Rioja-Navarra	0,92
Galicia	2,17	Aragón	0,58
Cataluña	1,10	Levante	1,06
Mancha	0,98	Extremadura	0,8
Andalucía	1,77	Baleares	1,2

Estos resultados evidencian nuestra baja productividad, que es deseable incrementar, pero que, a pesar de progresos, nos fuerza a seguir el camino de revalorización por calidad sin entrar en competencias de rendimientos unitarios.

Pero si suelo y subsuelo tienen esta importancia, no lo es menos en el estrato superior en el relieve.

La altitud es un factor de calidad interesante y que estimamos que no ha sido considerado aún justamente o se ha subvalorado. Los viñedos de Castilla y León se asientan en terrenos cuya altitud oscila desde los 300 m de Famoselle y Ribera de Salamanca, hasta los 750 m en que la vid produce en la Ribera del Arlanza o en Cebreros.

Una clasificación aceptada por la Enología internacional es la de Philip Wagner, que establece una línea divisoria desde el sur de Oporto hasta Ucrania, definiendo como buenos los viñedos situados al Norte y deficientes los del Sur de esta línea, y, claro está, tal línea es imprecisa en Castilla y León por no considerar altitudes y definirse tan sólo como límite entre lo mediterráneo y lo atlántico. En nuestro criterio, la altitud da finura a los vinos y las viñas bajas dan vinos menos finos y de más cuerpo, y en sentido enológico los viñedos bajos dan vinos con tendencia al enranciamiento y oxidación, y los altos lo dan con carácter reductor.

El concepto de Alto Duero puede asimilarse a vinos finos reducidos, y el de Bajo Duero, a vinos oxidados o rancios.

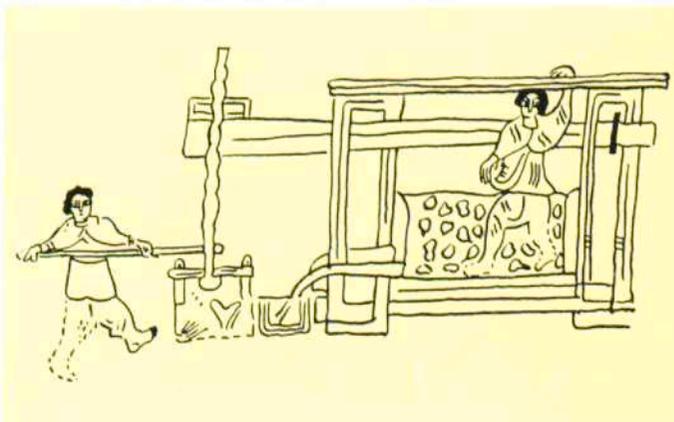
Pero, con mayor fuerza que la simple altitud de las viñas, incide sobre nuestra región la orografía.

Aunque la viña es oriunda del Cáucaso y alcanzó su plenitud en el área mediterránea, hoy se aprecian muy favorablemente los vinos de influencia climática atlántica. Nuestras comarcas vitivinícolas tienen ante esta perspectiva un obstáculo natural evidente. Los vientos húmedos que atemperan el clima de vegetación de la vid inciden en la Península con trayectoria Noroeste o Suroeste. La cordillera Cantábrica corta los primeros y el Sistema Central los del Suroeste, dificultándose este soplo húmedo sobre nuestras vides, soplo que tan beneficioso es para Rioja, para Burdeos o para Borgoña. No obstante, una somera observación nos permite apreciar que, en algún grado, tan deseado soplo alcanza a El Bierzo, a Famoselle, a la Ribera de Salamanca y a la Sierra de Salamanca.

Por todas estas razones, la naturaleza climática de nuestros viñedos en la altiplanicie del Duero es de una extraordinaria regularidad de aridez coincidente con la extraordinaria simplicidad de suelos y de altitudes.

Los viñedos del centro, de la altiplanicie del Duero, vienen definidos por lo uniforme, y los periféricos, por la fluctuación climática. El clima, con respecto a la viña, presenta una serie de parámetros cuya conjugación técnica se define como índice bioclimático. Este índice asocia temperaturas superiores a 10° C durante el período vegetativo, número de horas de insolación efectiva durante el período vegetativo y valor medio diario de lluvias en el período vegetativo. De tal conjugación surgen valores que oscilan desde 2 a 5 en Burdeos, Borgoña, Champagne y Rioja, mientras que en Rueda y Cigales es próximo a 13; El Bierzo, 5; Tierra del Vino, 10; Valbuena de Duero, 8, y San Esteban de Gormaz, 6.

Lagar



Ello nos podría orientar, en el caso de un planteamiento general de los distintos vinos hacia posibilidades naturales por la similitud de estas cifras, hacia valores de otras zonas ya consagradas. Por ejemplo, en nuestras comarcas de índice bioclimático inferior a 4 podríamos hacer espumosos; entre valores de 4 y 6 conseguiríamos excelentes vinos reducidos, tintos o blancos; a valores superiores conseguiríamos excelentes vinos rancios o enranciables. Pero existen más posibilidades y no es necesario aceptar el fatalismo localista.



El ciclo vegetativo de la vid varía desde 180 días en las comarcas más frías y continentales (Ribera del Arlanza y Ribera del Duero en su extremo soriano) hasta 230 días en las zonas más secas y soleadas, como La Tierra del Vino. Estudiando la dinámica de calidad de la uva en maduración desde el estado de agraz hasta la maduración, se pasa por fases intermedias de mayor o menor grado, de mayor o menor color y de mayor o menor afrutado. Forzados a vendimiar a 180 días de ciclo, los vinos son moderadamente alcohólicos, moderadamente coloreados, ácidos y afrutados. En cambio, la misma vinífera a 230 días de ciclo da más alcohol y color, pero menos acidez fija y menos afrutado. Nuestras investigaciones consistieron en plantearnos que en zonas frías, como Ribera del Arlanza o Ribera del Duero o interior de la provincia de León, evidentemente habría que agotar las posibilidades del ciclo natural hasta 180 ó 200 días en función de la climatología anual, pero que en otras comarcas de ciclo normal de 230 días podríamos agotar el ciclo o acortarlo a 200 días, a voluntad. Así lo hicimos y, bajo el tributo de perder uno o dos grados de alcohol, se puede conseguir un nuevo tipo de vino, duro, afrutado y de moderado color, pero estable. Ello resultó evidentemente afrutado al gusto europeo actual. De este modo, si nos logramos liberar de la obsesión por el grado, podríamos —técnicamente lo hemos demostrado posible— lograr vinos frescos ligeros afrutados, incluso espumosos en zonas de Castilla y León que hoy aparecen condenadas tan sólo a conseguir vinos bastos. De modo similar a como definíamos a la altiplanicie del Duero, calificándola de reducto geológico, podríamos decir que es igualmente un

reducto climático perfectamente cerrado con dos leves brechas en el curso del Duero, una en Fermoselle y La Ribera de Salamanca y otra en San Esteban de Gormaz, pero ésta ya cerrada en gran medida por la orografía del Urbión. Este conjunto queda cerrado climáticamente en la cordillera Cantábrica y su derivación de montes de León y por el Sistema Central.

Distintos factores meteorológicos cierran este gran círculo con curvas que casi se superponen en arcos desde las estribaciones cántabras hasta las centrales. Así ocurre con la curva de pluviosidad de 750 litros año, con la línea límite de cien días de lluvia al año, con las 2.700 horas de sol anuales, con los 90 días despejados anuales y con cultivos forestales.

El valle del Duero, desde la desembocadura, permite el cultivo de la vid hasta la meseta soriana. La zona vitícola de Oporto y del Alto Duero portugués se estrangula en Fermoselle y en la Ribera de Salamanca penetrando en la meseta, en la cual se expande ampliamente. Curso similar sigue el cultivo del olivo, pero no pasa de la frontera del Duero.

De todo ello podemos derivar como conclusión el carácter plenamente continental de los viñedos de la altiplanicie del Duero, mientras que es atemperado el clima en las comarcas de Bierzo, Fermoselle y La Sierra de Salamanca, la Ribera de Salamanca y Cebreros.

Sin embargo, estudios asiduos de cosechas en la Ribera del Duero, en Rioja y la consideración de los avatares de calidad en Burdeos y en Borgoña, nos permiten establecer que, al menos en el Alto Duero, la norma es la coincidencia en calidades con esas prestigiosas regiones y que, por lo tanto, existe un macroclima fluctuante que hace de los viñedos de Castilla y León un componente de los viñedos europeos con las justas reservas microclimáticas y de clima de situación (altitud y latitud).

Por su extensión, por la calidad de sus viníferas y por sus tipismos de bodega, los vinos de Castilla y León presentan como característica una gran diversidad de tipos, hasta el punto de que, desde Aranda o Peñafiel hasta Rueda, apenas cincuenta kilómetros, el salto enológico es brutal: desde los vinos tintos finos envejecibles en «cubetas» en reducción, hasta los robustos vinos blancos envejecibles en proceso bioquímico oxidativo. Sin cadenas montañosas ni suelos diferentes. Para encontrar contraste similar a escala mundial habría que recorrer los mil kilómetros que separan Jerez de Burdeos.

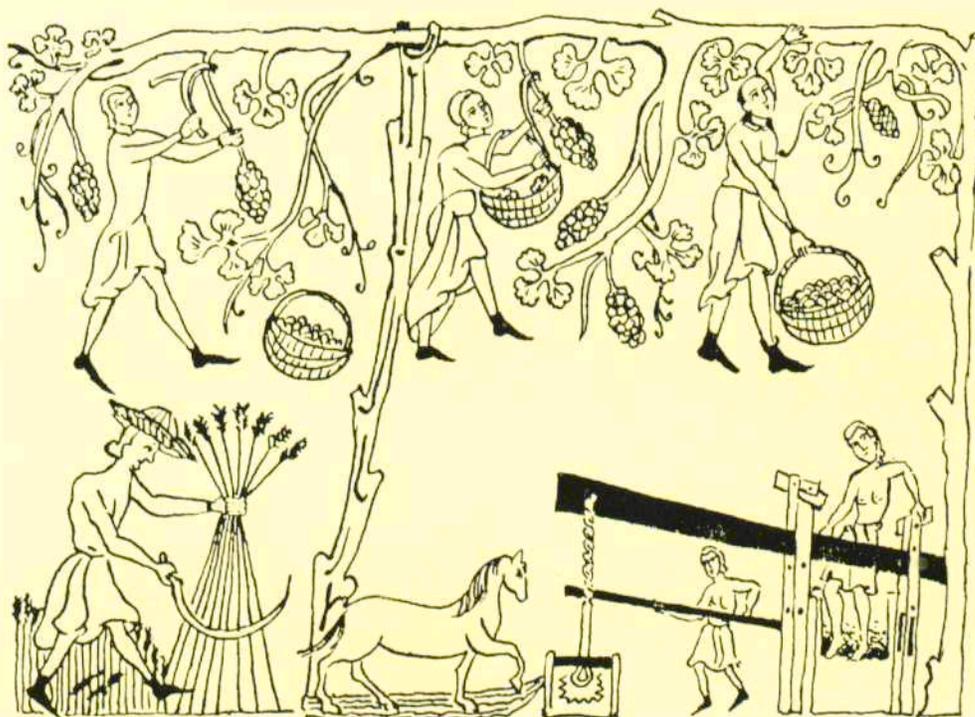
Otro contraste enorme es el simple salto de cincuenta kilómetros de viñedos en llanura, que nos lleva desde un vino tinto envejecido en oxidación en un *hábitat* propicio a los vinos tintos reducidos, hasta un vino blanco fresco ligero y afrutado en un *hábitat* de vinos blancos oxidados; y todo ello enmarcado por el prestigio mundial que mercedamente valora a estos dos vinos como los mejores del mundo en su clase. Sin duda no existe otra región vitivinícola en el mundo donde el salto tecnológico sea más alto sobre vinos acreditados como de gran prestigio.

Como fácilmente podemos observar sobre una base natural fija, inamovible, poco manejable de suelo y clima, el hombre de Castilla y León ha dado frutos de preciosa diversidad. La capacidad demostrada es evidente, pero aún nos falta dominar y conducir adecuadamente el otro factor vivo de la calidad, las viníferas sobre las cuales existe desconocimiento, al menos el desconocimiento suficiente para orientar el futuro de nuestros vinos.

Las comunicaciones, como transporte de los vinos han sido cuestión muy preocupante para los estudiosos, que deseaban en cada época potenciar las regiones vitivinícolas a partir de las exportaciones de vinos. Nada tiene, por lo tanto, de extraño que personas deseosas de exportar se impusieran en la técnica de construcción y financiamiento de caminos. Como exponente de ello, en 1785 la Junta de Comisiones de las Provincias Vascas estudió la posibilidad de exportar los vinos de Rioja hacia el mar como mejor medio de competencia comercial sobre un proyecto de canal que uniera el río Zadorra con el Deva. El proyecto, más que su ambición, nos revela el sentido de necesidad de un comercio exterior y la inevitable provisión de vías de comunicación.

Igualmente las vías de exportación de vinos fue una constante en la experiencia de vinos proyectada por Avirana y el ingeniero Echanove en Aranda.

Beato de la Biblioteca Nacional, Madrid



Huetz de Lemp, en su magnífico estudio de los vinos del Noroeste de España, expresa la precoz evolución de los vinos de Castilla y León hacia la calidad más estricta y el fracaso comercial por la dificultad de salida de sus caldos hacia los mercados exteriores.

La bodega ha sido caracterizada como el local donde se elabora y se conserva el vino. Un paso posterior de avance, desde la unidad de consumo familiar hasta una tímida actividad comercial, nos hace concebir la bodega como local además apropiado para envasar en pellejos, garrafas, cubetas o botellas de vino. Esta ha sido la evolución simple y desde la ubicación subterránea tan frecuente en Castilla y

León hasta las plantas de elaboración y conservación de superficie. La salida a superficie de la actividad enológica se ha desarrollado en Castilla y León, como en otras regiones, con evidentes defectos derivados de una visión económica muy circunstancial. Se pensó que elaborar en grandes masas abarataría los costes de elaboración. Así ocurrió pero, paralelamente, las elaboraciones concentradas supusieron acumulación térmica, menos afrutado y mayor necesidad de aplicación de SO₂. Todo ello era esperado, pero la marcha era inversa mientras que en Europa las elaboraciones buscaban la inversión de estos valores.



San Pedro de la Nave.
Zamora



Descripción de las comarcas





MAR CANTABRICO





Benavente-Campos

Situación

Esta amplia comarca se ubica en el noreste de la provincia de Zamora. En su extremo oriental comprende terrenos de la Tierra de Campos y limita por él con la comarca vitícola del Cea.

Comprende una extensión de 70 kilómetros de longitud por unos 30 kilómetros de anchura, aunque la densidad de plantación de vid es baja, llegando a ser los viñedos unas 8.500 hectáreas.

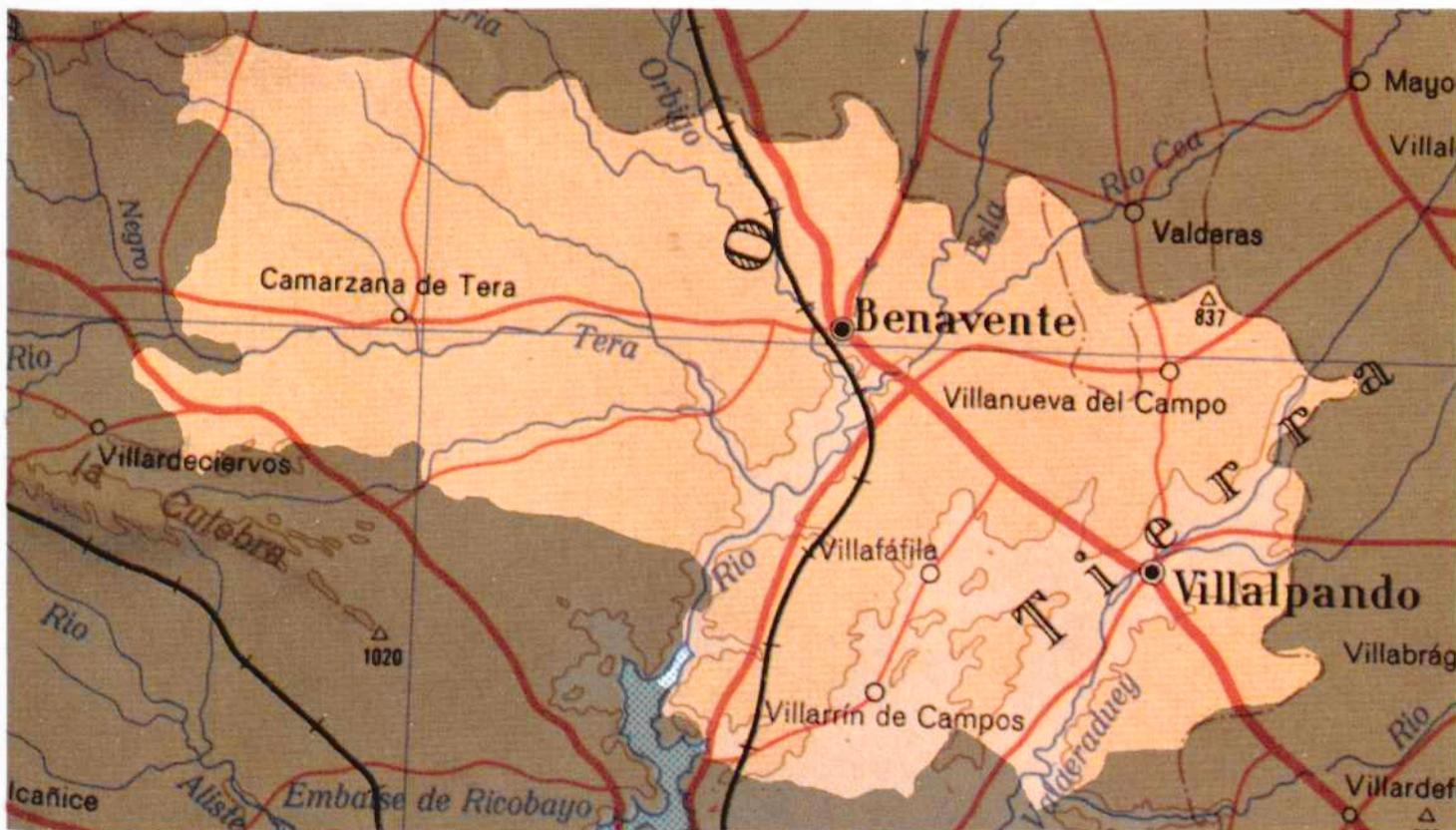
Los términos abarcados son:

Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Ayoo de Vi-



driales, Barcial del Barco, Benavente, Bretó, Bretocino, Brime de Sog, Brime de Urz, Burganes de Valverde,

Calzadilla de Tera, Camarzana de Tera, Castrogonzalo, Colinas de Trasmonte, Cubo de Benavente, Cunqueilla de Vidriales, Faramontanos de Tábara, Fresno de la Polvorosa, Frieria de Valverde, Fuente Encalada, Fuentes de Ropel, Granja de Moreruela, Grenucillo, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Melgar de Tera, Micereces de Tera, Milles de la Polvorosa, Morales del Rey, Morales de Valverde, Moreruela de los Infanzones, Navianos de Valverde, Pobladura del Valle, Quintanilla de Urz, Quiruelas de Vidriales, San Cristóbal de Entreviñas, San Miguel del Valle, San Pedro de Ceque, San Pedro de Zamudia, San Tomán del Valle, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa Croya de Tera, Santa María de



Valverde, Santa María de la Vega, Santibáñez de Tera, Santibáñez de Vidriales, Santovenia, Sitrama de Tera, La Torre del Valle, Uña de Quintana, Valdescorriel, Vega de Tera, Villabrazo, Villaferruena, Villageriz, Villalazán, Villanueva de Azoague, Villanueva de las Peras, Villaveza del Agua, Villaveza de Valverde.

Factores de calidad

Los viñedos se extienden por la confluencia de Cea, Esla y Eria y hacia el oeste se extienden entre el río Tera y el valle de Vidriales y la sierra de Carpurias.

La altitud de los viñedos está comprendida entre los 750 y los 850 metros.

Los suelos son aluviales y diluviales en la comarca de Benavente, con predominio del Mioceno en la zona de Tierra de Campos y en el valle del Tera, con un componente del Siluriano en Vidriales.

El clima es continental, con iniciación de heladas a finales de octubre y duración frecuente hasta mediados de abril, con posibilidad de que se prolonguen hasta mayo.

Precipitaciones de 520 litros en Benavente a 650 en Vega de Tera. Con régimen seco en verano y lluvioso en abril-mayo y en noviembre.

Puede definirse como seco subhúmedo en el valle de Tera y en Vidriales y semiárido en Valverde, la Polvorosa y en Tierra de Campos.

Las viníferas con diversas, sin masas homogéneas y, a su vez, son vinificaciones de mezclas.

La densidad de plantación es de 1.500 a 1.800 cepas por hectárea.

Las variedades principales son:

Tintas

Tinto fino
Garnacho
Tinto Madrid
Prieto picudo

Blancas

Jerez
Albillo
Verdejo
Malvasía

Los vinos

La mezcla de estas uvas, en función de la proporción de tintas y de los tiempos de maceración con los hollejos, da lugar a vinos diversos dentro de la categoría de claretes.

Existen en algún pago cepas tintoras para aportar color, pero están en regresión.

Cuando el estrujado es seguido de una maceración muy corta, los vinos son de poco color, pero vivos, verdes, afrutados y neutros de paladar.

Maceraciones de más tiempo dan color más fuerte, menos viveza e inferior afrutado y más suavidad por pérdida fácil del málico. A su vez, maceraciones de dos a tres días dan tintos de poco color, algo afrutados y de regusto tánico.

Hoy el cultivo de la vid en esta amplia comarca se orienta tan sólo hacia el consumo local y se pierde en gran medida el sentido del comercio de vinos. La técnica puede constituir un apoyo para que sus gentes recuperen la línea de su tradición, llegando a embotellar los vinos con el espíritu de su tierra.

Análisis de vinos de Benavente-Campos

	Clarete
Densidad 20/20	0,9926
Alcohol 20/20	11,20
Extracto g/l	20,9
Acidez total	
tárrica g/l	6,1
Acidez volátil g/l	0,48
SO ₂ libre mg/l	3,0
SO ₂ total mg/l	98,0
Materias	
reductoras g/l	2,1
Etanal mg/l	47,0
Hierro	
bivalente mg/l	8,0
Hierro	
trivalente mg/l	8,0
Densidad óptica 420 nm	0,27
Densidad óptica 520 nm	0,35
Acido cítrico	0,3
Acido málico	1,7



El Bierzo

Situación

La región vitivinícola de El Bierzo es a la vez la más septentrional y la más occidental de Castilla-León. Se halla ubicada en la provincia de León, en su confin oeste.

Los viñedos alcanzan una extensión de 28 kilómetros de longitud por 22 kilómetros de anchura. En las márgenes del Sil, del Ancares y del Burbia.

Las definiciones más simplistas califican a El Bierzo como zona de transición, pero un análisis minucioso de su núcleo, de sus límites naturales y de las comarcas colindantes nos da a entender que esta región o comarca presenta peculiaridades acusadas que la definen con carácter propio, y ello, como consecuencia, se aprecia en sus vinos. La vid se cultiva en unas 7.500 hectáreas.

Los términos que abarca el cultivo de la vid son:

Arganza, Los Barrios de Salas, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carrucedo, Carracedelo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sancedo, Villadecanes, Villafranca.

Factores de calidad

Las viñas están situadas en terrazas de poca inclinación, próximas a los ríos, o bien en laderas semiabancaladas o en viñas de pronunciada inclinación y desde altitud de 450 metros a 1.000 metros.

El trabajo de la viña es en algunos casos difícil, así como dificultosos son los accesos. El suelo compacto y con



afloramientos rocosos empeora la situación.

Los suelos pertenecen en gran medida al tipo aluvial y diluvial, con zonas menores del Mioceno en Arganza, Cabañas Raras y Carrucedo. Algunas viñas sobre arenas graníticas en Castropodame y el resto sobre suelos silurianos. Los suelos de viña carecen de tonos negruzcos de materia orgánica,

pero muestran vivos colores que van desde el ocre al rojizo, como clara identificación al concepto etimológico de Sil.

El clima es suave, benigno, templado, regulado por cierta humedad, por el cerco montañoso y por los estratos de altitud de las viñas. Las sierras de Caurel y Ancares cierran paso a vientos del Oeste, los despejan de pluviosidad y, ejerciendo efecto *föhn*, propician luminosidad a El Bierzo, mientras que los montes de León defienden de los resecos vientos de la meseta.

La pluviosidad anual oscila desde 650 litros en Carrucedo hasta 1.000 litros en Sancedo. Temperatura media de 13,1°C y periodo de heladas de 114 días al año desde mediados de noviembre hasta mediados de abril. El número de horas de sol es de 2.700.

Las lluvias alcanzan un mínimo en verano — en junio, julio y agosto, con valor de unos 60 litros para este trimestre — y máximos en febrero y diciembre, sin ser seco en enero.



La fluctuación de humedad en largos períodos es muy baja, pasando a lo sumo de subhúmedo a húmedo, o bien a seco subhúmedo, pero en todo caso las variaciones son poco extremadas.

La característica climática para la vid es la alta luminosidad, con humedad ponderada y pocas heladas.

Las viñas mantienen una densidad de plantación de 3.000 a 3.300 cepas por hectárea y las variedades dominantes son:

Tintas

Prieto picudo
Alicante
Mencia
Garnacho

Blancas

Malvasía
Palomino

De ellas, la Mencia es la fundamental. Se elaboran vinos claretes, rosados, tintos y blancos.

Los vinos oscilan de 10,5° a 12,5° de alcohol. Los blancos resultan muy agradables y existen industrias que los elaboran y conservan según las técnicas más modernas y ortodoxas, consiguiendo embotellados que destacan por su finura, por su color pálido y estable, por su aroma afrutado y su sabor agradable y retrogusto vivo y ligero.

Los claretes y rosados, elaborados básicamente a partir de la uva Mencia, son vivos, ligeros, suaves, pero con acidez fija aceptable y soportan un nivel de málico sin detrimento de paladar. Suelen ser vinos ricos en potasio y de pH moderado. Resultan digestivos y muy agradables, ya que la uva Mencia con alta luminosidad confiere un mayor color a difundir en el estrujado.

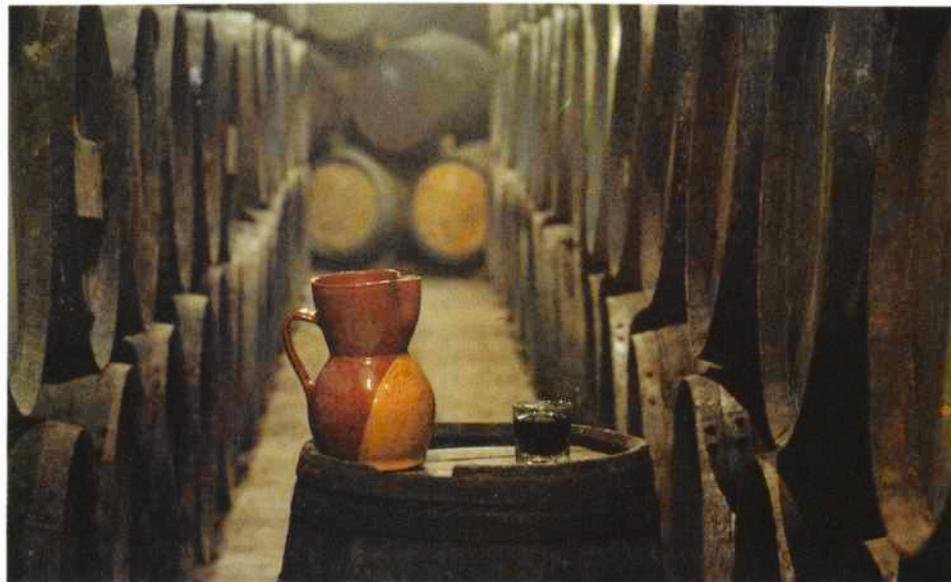
Los vinos tintos difieren en características en base a las viníferas que componen las mezclas de uva. El predominio de Mencia de paladar aterciopelado, Alicante confiere color y Garnacho comunica color y sabor tánico.

De cara al futuro, las posibilidades de los vinos de El Bierzo son amplias. Los blancos afrontan sin riesgo el reto

internacional de logro de vinos afrutados y pueden afrontar el de espumosos. Igual ocurre con los rosados y claretes. Con respecto a los tintos, en la medida que se aplique una tecnología específica para la uva Mencia y para la difusión de su color, se podrán lograr vinos neutros afrutados de jóvenes y a la vez con capacidad de envejecimiento.

Análisis de vinos de El Bierzo

	Tinto	Rosado	Blanco
Densidad 20/20	0,9959	0,9933	0,9922
Alcohol 20/20	11,8°	11,4°	11,1°
Extracto g/l	30,1	22,5	18,9
Acidez total tártrica g/l	4,8	4,4	6,0
Acidez volátil real g/l	0,70	0,42	0,50
SO ₂ libre mg/l	18,0	15,0	16,0
SO ₂ total mg/l	128,0	202,0	166,0
Materias reductoras g/l	1,85	1,6	1,5
Etanal mg/l	66,0	73,0	69,0
Acido málico g/l	1,3	1,2	0,9
Hierro bivalente mg/l	7,0	6,0	8,0
Hierro trivalente mg/l	5,0	3,0	2,0
Densidad óptica 420 nm	3,3	0,38	0,09
Densidad óptica 520 nm	6,0	0,68	—
Acido cítrico g/l	0,35	0,15	0,25



Cebreros

Situación

Al sur de la provincia de Avila se hallan dos zonas vitivinícolas que se engloban con el nombre de Cebreros, pero en sentido exacto son los viñedos de las riberas del Alberche, en su trayectoria oriental, y del curso alto del Tiétar. Y ello forma parte de la amplia zona vitivinícola que se extiende además por la provincia de Madrid.

Son estas zonas, al igual que la de La Sierra de Salamanca, zonas vitícolas de Castilla y León en la cuenca del Tajo.

El valle del Alberche tiene una orientación este, y el cultivo de la vid fundamentalmente se ubica en la margen izquierda, es decir, en la orientada hacia el sur, excepto en el valle curiosamente recto que desde San Bartolomé de Pinares desciende hasta el Alberche y lo cruza perpendicularmente.

El valle del Tiétar, en cambio, tiene trayectoria suroeste y en La Adrada se cultiva la viña en ambas orillas.

Los términos abarcados son:

Cebreros

Barraco, Cebreros, Hoyo de Pinares, San Bartolomé de Pinares, San Juan del Molinillo, Santa Cruz de Pinares, El Tiemblo.

Alberche

Burgohondo, Navalmoral de la Sierra, Navaluenga, Navatalgordo, San Juan de la Nava.

Tiétar

Casavieja, Casillas, El Herradón de Pinares, Fresnedilla, Higuera de Dueñas, La Adrada, Navarredondilla, Pedro Bernardo, Piedralaves, Santa María del Tiétar, Sotillo de la Adrada.



Factores de calidad

El suelo es irregular y la caracterización geológica es básicamente granítica, con arenas pobres en materia orgánica y carácter ácido, con alguna diferencia en Pedro Bernardo y en San Bartolomé de Pinares, en que las pizarras existen como metamorfismo sobre la base granítica general.

El clima es templado seco y, en general, con alta luminosidad. Si consideramos que los vientos húmedos proceden de trayectoria de origen suroeste, las altitudes de las sierras de



Avila, de Villafranca y de Gredos fuerzan las precipitaciones y dejan ya una alta luminosidad y cierto carácter seco en estas comarcas de Alberche y Tiétar.

Las precipitaciones oscilan desde 500 litros anuales a 800 litros.

Las horas de sol son 2.800 anuales y la altitud es aquí una modificación importante de las características del vino, ya que va desde 700 metros a 1.000 metros.

Los vinos

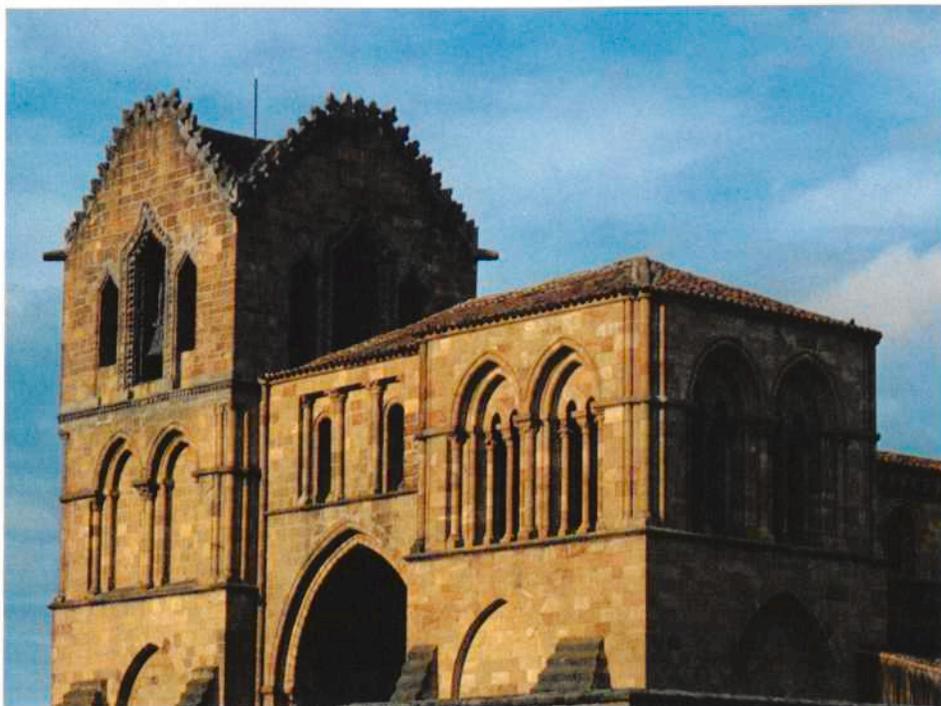
El viñedo ocupa unas 9.000 hectáreas y las variedades básicas son Garnacha tinta y el llamado Tinto de Navalcarnero.

Estas comarcas están acreditadas desde antiguo como productoras de vinos de acusada fuerza alcohólica, incluso abocados y densos de color. En base a la altitud de los viñedos y a los tiempos de maceración con los hollejos se consiguen tintos o claretes de carácter variable. Densos y cálidos, tintos o frescos y hasta cierto punto ligeros claretes.

Hoy Cebreros, por razones vitícolas de rentabilidad y de orientación de mercado, produce unos tintos de menor graduación alcohólica, de color no tan denso, pero vivo y perdurable y de gusto muy amplio. Esta tendencia de mayor rentabilidad vitícola y de servir con su personalidad a mercados más amplios ha hecho de estos tintos un producto más fino, más fluido y mejor de conservar sin enranciar.



Basilica de San Vicente. Avila



Análisis de vinos de Cebreros

	Tinto
Densidad 20/20	0,9936
Alcohol 20/20	14,0°
Extracto g/l	30,2
Acidez total tártrica	4,9
Acidez volátil	
real g/l	0,65
SO ₂ libre mg/l	3,0
SO ₂ total mg/l	92,0
Materias reductoras	
g/l	2,6
Etanal mg/l	56,0
Acido málico g/l	0,0
Hierro bivalente mg/l	8,0
Hierro trivalente mg/l	4,0
Densidad óptica 420 nm	3,4
Densidad óptica 520 nm	7,8
Acido cítrico g/l	0,4

Cigales

Situación

La zona de Cigales alcanza una longitud máxima de 30 kilómetros por 15 kilómetros de anchura a lo largo del curso del río Pisuerga, en la provincia de Valladolid. En fundamento, la zona alcanza desde la margen derecha del Pisuerga hasta los montes Torozos. En general se alcanzan casi 3.500 hectáreas de cultivo de vid.

Los términos municipales a que alcanza son:

Cabezón, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa María, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valveni, Trigueros del Valle y Valoria la Buena.

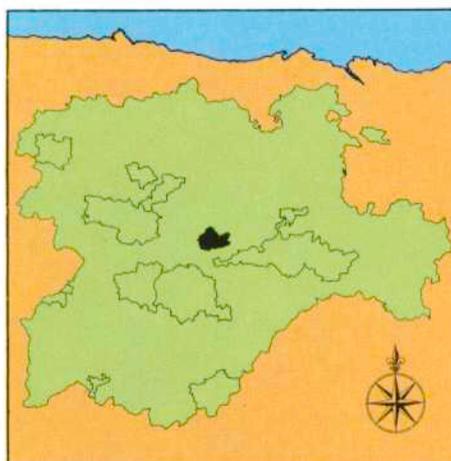
Todos ellos de la provincia de Valladolid.

Factores de calidad

La zona vitícola se halla comprendida entre los 720 y los 820 metros de altitud, con suaves ondulaciones. Los terrenos son correspondientes al Mioceno en la casi totalidad de las viñas, con tipos aluviales en Valoria y en Cabezón.

Se trata de suelos profundos no ligeros, sino de cierto valor arcilloso y de caliza activa del 10 por 100. El suelo pierde profundidad en los bordes de la zona, como ocurre en Quintanilla de Trigueros, en Mucientes y en San Martín de Valveni, donde la caliza activa puede ser superior al 15 por 100.

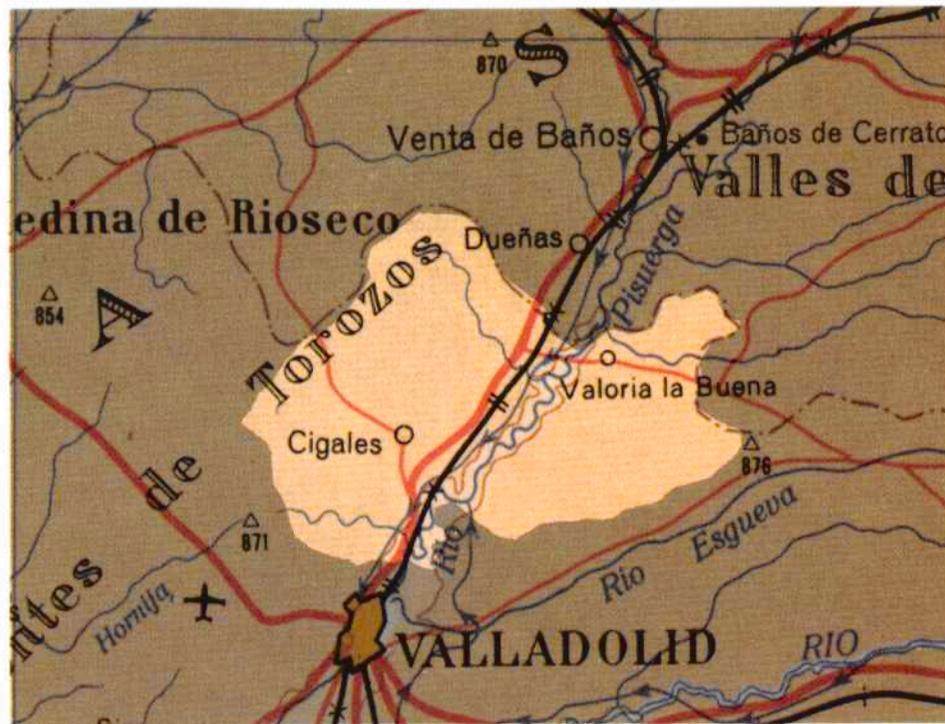
El clima continental inicia el período de heladas en la última semana de



octubre y alcanza hasta la primera de mayo. La duración media del período frío de la primera a la última helada estadística es de 170 días. Las horas anuales de sol son 2.680. Temperatura media anual de 12,2°. Pluviosidad

anual de 420 litros, con dos máximos de precipitación, uno en mayo, de 50 litros, y otro en noviembre, de 60, quedando entre ambos dos mínimos: el de invierno, de 20 litros, y el de verano, de 10 litros. El mínimo térmico tiene lugar en diciembre-enero y el máximo en julio, con ramas ascendente y descendente gradual, si bien en algunos años las ascendentes, por heladas de primavera, puede tomar aspecto quebrado en abril-mayo. Estas situaciones suelen ser nefastas para el cultivo de la vid.

La fluctuación climática con respecto a la lluvia como factor y como exponente general es baja, pero la tendencia es acusada hacia carácter plenamente árido, pues de cada cien años, 25 son de precipitaciones inferiores a 300 litros y tan sólo 12 son superiores a 500 litros. La zona vitivinícola de Cigales constituye la «punta de lanza» más



septentrional de los períodos secos de España, como lo pueden ser el suroeste o los páramos de Aragón. Más al norte, los viñedos del Cerrato o de Torquemada nunca han recibido el sople abrasador calificativo de árido.

Los vinos

El clarete de Cigales es un vino de reconocida fama en el área de Valladolid, en toda España y en las referencias de las guías internacionales de vinos.

Al norte del Duero, en Castilla-L León, se producen, por el carácter estepario de las tierras, vinos de uva tinta de maduración irregular y, por lo tanto, de formación en la piel de color fluctuante en intensidad de unos años a otros. Esta fluctuación en Cigales es menos acusada, y año tras año sus claretes muestran cierta regularidad; su color podría definirse también como un «tinto abierto».

Se trata de vinos claretes de un color más intenso de los tradicionales en claretes o rosados de esta región. Esta mayor, aunque moderada, intensidad de color facilita el proceso de desacidificación maloláctica, llegándose en primavera, en las acendradas bodegas subterráneas de Cigales, a una agradable frescura con suavidad y penetrante aroma afrutado.

Hemos desarrollado estudios sobre viníferas de la zona, encontrando una amplia diversificación y sintiendo la necesidad de establecer cuáles confieren virtudes y cuáles son accesorias o distorsionantes. En sus viñas nos hemos encontrado curiosamente con viníferas peculiares, como son un Tempranillo blanco y un Garnacho rosado.

Cigales es una pequeña comarca con una calidad excelente que, a la vez que

su típico clarete, podría elaborar excelentes tintos, excelentes blancos, incluso espumosos.

Juzgamos como mezcla idónea para sus claretes el Garnacho tinto, el Garnacho rosado y el Tempranillo blanco.

Análisis de vinos de Cigales

	Tinto	Clarete
Densidad 20/20	0,9933	0,9925
Alcohol 20/20	11,8°	11,55°
Extracto g/l	23,4	20,9
Acidez total tártrica g/l	5,1	5,8
Acidez volátil real g/l	0,5	0,55
SO ₂ libre mg/l	10,0	6,0
SO ₂ total mg/l	96,0	111,0
Materias reductoras g/l	1,4	0,95
Etanal mg/l	43,0	62,0
Acido málico g/l	1,2	0,9
Hierro bivalente mg/l	8,0	6,0
Hierro trivalente mg/l	2,0	2,0
Densidad óptica 420 nm	1,6	0,43
Densidad óptica 520 nm	2,6	0,70
Acido cítrico g/l	0,2	0,2

Castillo de Fuensaldaña



Para tintos del año, la maceración carbónica aplicada a su Tinto del país creemos que daría un excelente resultado. Y para tintos de larga vida, la elaboración con estrujado de Tinto del país seleccionado estimamos lograría resultados muy satisfactorios.

Fermoselle

Situación

Comprende el término de Fermoselle, de la provincia de Zamora, y los viñedos ocupan la esquina de esta provincia limitada por el río Duero, por el Tormes y por la ribera de Pelazas.

El término es de unas 6.000 hectáreas, de las cuales 2.800 de viñedo.

Duero y Tormes descienden por angostas gargantas en cuyas pendientes no se cultiva viña. Esta ocupa la planicie estricta de Fermoselle, siendo la masa de cultivo de unos ocho kilómetros de longitud por cinco de anchura.

Factores de calidad

El cultivo de la viña está comprendido entre los 570 metros de altitud hasta los 750 metros. El suelo es ondulado, y difícil en muchos casos el trabajo de la viña.

La caracterización geológica es la de tierra de disgregación de rocas plutónicas ácidas, constituyendo, por lo tanto, una base granítica que suele dar origen a vinos más neutros que la masa arcillosa central, pero de menos cuerpo.

Tan sólo al este existen terrenos diluviales ocupados por dehesas de más de 750 metros de altitud.

Desde la brecha del Duero y Tormes hasta la altiplanicie de Fermoselle se suceden masas forestales, después olivares y cereales y por último, en lo alto, viñedos y hacia el este, sobrepasándose los 750 metros, vuelve a ser de cereal y de monte la forma de cultivo.



La pluviosidad es de unos 700 litros por año en las proximidades del Duero y de 620 litros en los viñedos del Tormes. El período libre de heladas es de unos 200 días desde abril a octubre.



El número de horas de sol es de 2.580 anuales.

Los viñedos presentan mayor densidad al suroeste y al norte de la zona urbana de Fermoselle.

La densidad de plantación es de 3.000-3.500 cepas por hectárea y en algunos casos ésta es inferior cuando se asocia su cultivo al del olivo.

Parte del viñedo está en terrazas artificiales contenidas con obra de piedra. Y esto ocurre en las pendientes que caen sobre el Duero, sobre el Tormes, sobre las de las carcavas que desde la plana de Fermoselle caen hacia los ríos.

Las viníferas predominantes son Juan García, Garnacha, Tinto Madrid y Malvasia. Si bien la base de estos vinos ha sido durante largo tiempo la variedad Juan García.



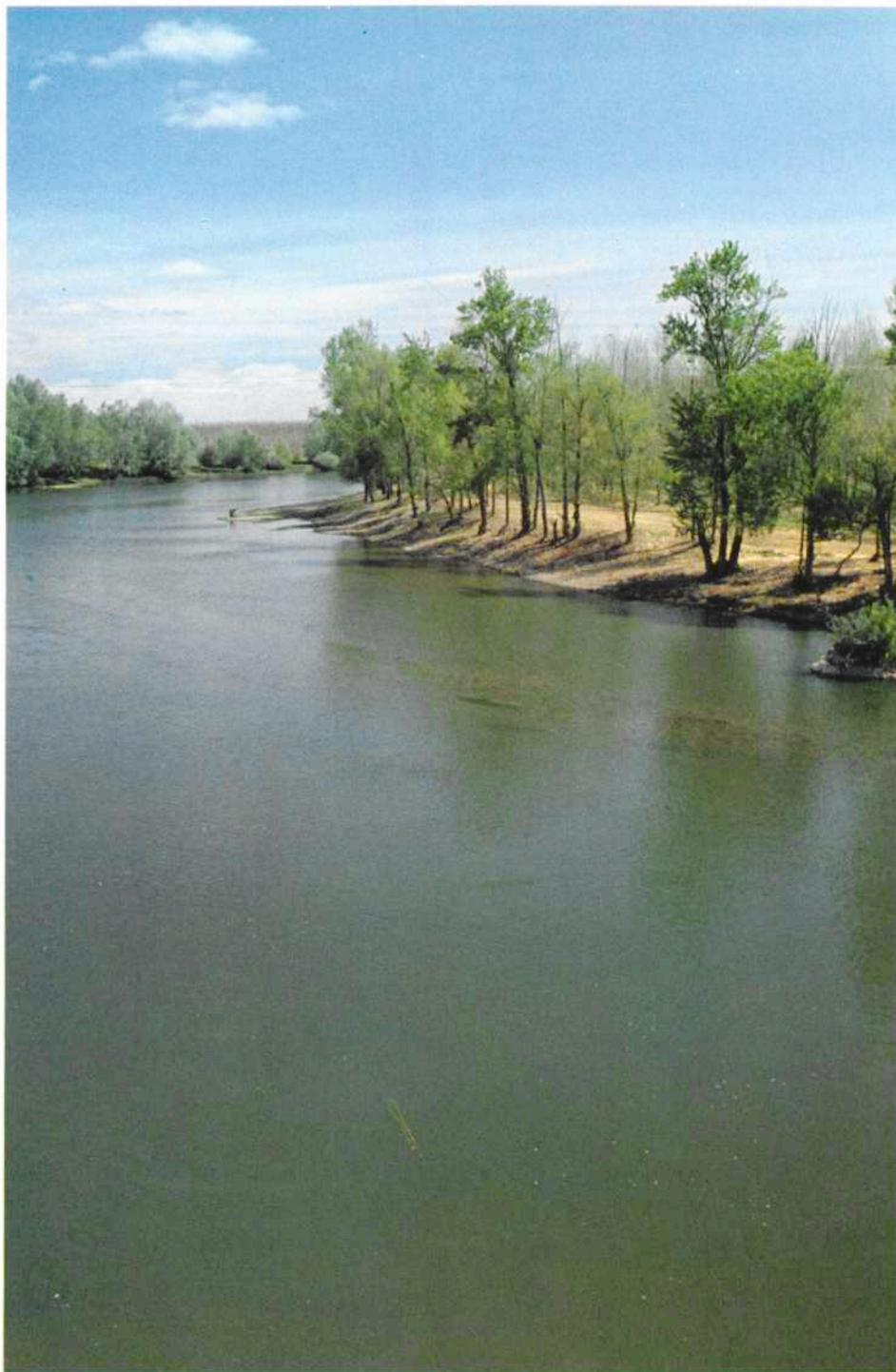
El vino

Básicamente se viene elaborando desde antiguo un vino tinto denso de color, con un grado alcohólico considerable, vivo y duro de acidez y con aroma y paladar característico que le distingue de los del interior de la meseta.

Este aroma característico es imputable a la conjunción de la variedad Juan García y al carácter estrictamente granítico de sus suelos. Las posibilidades futuras de este vino son amplias por su reducida producción, por su peculiar sabor y aroma y por ser apetecido por su tipismo. Es preciso lograr con eficacia que estas virtudes originales puedan perdurar en el vino embotellado y que las variedades Juan García y Tinto Madrid sean las predominantes en las elaboraciones.

Análisis de vinos de Famoselle

	Tinto
Densidad 20/20	0,9940
Alcohol 20/20	13,2°
Extracto g/l	28,9
Acidez total	
tárrica g/l	6,0
Acidez volátil real g/l	0,65
SO ₂ libre mg/l	9,0
SO ₂ total mg/l	44,0
Materias	
reductoras g/l	1,0
Etanal mg/l	42,0
Acido málico g/l	0,8
Hierro	
bivalente mg/l	6,0
Hierro	
trivalente mg/l	3,0
Densidad óptica 420 nm	4,0
Densidad óptica 520 nm	6,1
Acido cítrico	0,3



Ribera del Arlanza

Situación

Constituye una comarca en cierto modo marginal o periférica dentro de la altiplanicie de la meseta, por lo recóndito de sus viñedos en el valle del Arlanza, que se abren en Lerma hacia la meseta.

Esta comarca vitivinícola presenta una longitud de unos 35 kilómetros por 10 kilómetros de anchura, si bien en su extremo oriental, en Covarrubias, la anchura es menor, casi circunscrita a la angostura de las laderas que bordean al Arlanza.

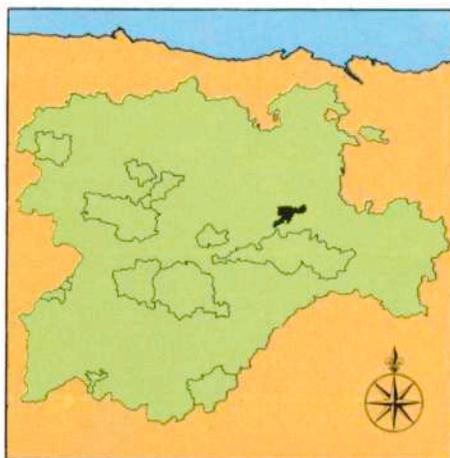
La altitud de los viñedos va desde los 750 metros de la abertura hacia la meseta en Lerma hasta los 1.000 metros de Quintanilla de las Viñas, donde hoy queda como único vestigio el asombroso friso de la iglesia visigótica.

Los municipios que contienen esta zona vitícola son todos pertenecientes a la provincia de Burgos, y son: Covarrubias, Lerma, Peral de Arlanza, Puente de Duero, Quintanilla del Agua, Santa Cecilia, Santa Inés, Tordueles y Villalmanzo.

El relieve es variado, desde suavemente ondulado en Lerma, Villalmanzo y Santa Cecilia, hasta escarpado en Puente de Duero y Covarrubias.

Factores de calidad

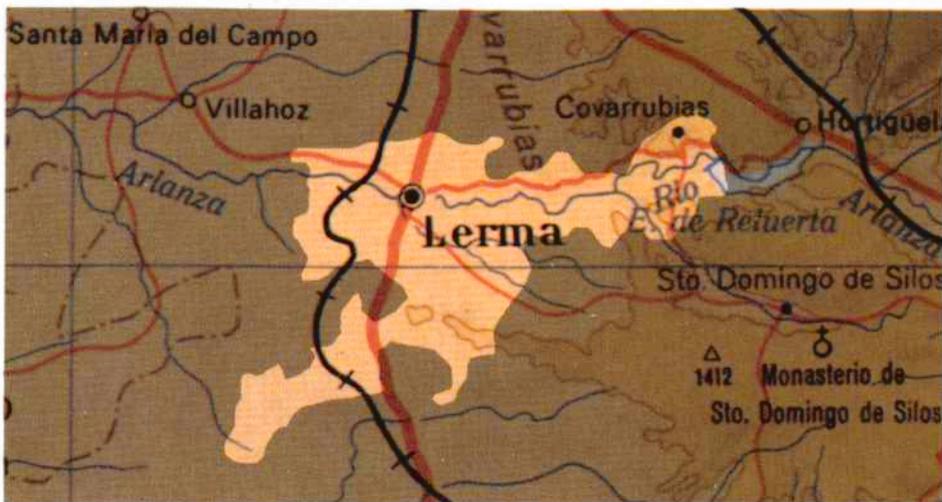
Los suelos pertenecen a tres tipos fundamentales. Uno de ellos es el general de la meseta del Mioceno, sobre el que se asientan los viñedos de Lerma y Villalmanzo. Es el tipo de suelo dominante en estos viñedos. Se trata de suelos moderadamente arcillosos,



de color ferruginoso, de fácil trabajo de la vid y de profundidad general superior al metro y medio. En las márgenes del Arlanza se extienden terrazas aluviales sobre las que se apoya vid en Lerma, Santa Cecilia y Quintanilla del Agua. Se trata de suelos frescos de fácil penetración para las raíces de la vid y de fácil producción de uva, pero de inferior calidad en los vinos. Y hacia el interior, en Covarrubias, las viñas de la margen sur del Arlanza se asientan sobre suelos rojizos escarpados del Mioceno, con excelente calidad

de uva, y hacia la margen del norte estos escarpados suelen ser del tipo Neocretáceo. En ambos casos, la profundidad del suelo varía por la existencia de estratos rocosos y la margen derecha recibe mayor insolación y, en consecuencia, mejor maduración.

Los vinos de la Ribera del Arlanza tienen unos condicionantes climáticos íntimamente ligados al carácter del valle. Apenas alcanza el cultivo de la viña a 1.500 hectáreas y la vid llega a cultivarse hasta la proximidad de los 950 metros de altitud y antes acaso hasta los 1.000 metros. Altitud esta no superada en esta latitud de la meseta, y ello es debido al resguardo que el valle con sus escarpadas orillas proporciona a la viña, si bien las heladas son intensas en Lerma, ya en la abertura del valle, y las tormentas inciden desgraciadamente con frecuencia en verano. De tal modo que esta protección de la orografía ante un *hábitat* climático adverso apenas permite la síntesis de antocianos en la piel de la baya de Tinto fino, de Mencía y de Garnacho. Por ello el resultado de los vinos es un clarete ligero, fresco, afrutado y muy verde de joven, con color bajo, si bien en la campaña de 1981 ha resultado,



por climatología favorable, un vino considerable para Covarrubias como un tinto abierto, muy suave, agradable y moderadamente afrutado, con color muy vivo y brillo espontáneo excelente, bajo el denominador de graduaciones alcohólicas próximas a los 12°.

La pluviometría normal se halla en 550 litros anuales, pero con frecuencia de diez años se puede producir un año seco, del orden de 420 litros, o bien húmedo con 700 litros.

En todo caso, los vinos son claretes con una oscilación próxima a 10,8° grados de alcohol, de bajo color, vivaces y afrutados.

La técnica y los técnicos, ante estos vinos, tienen como tarea la estabilización de las excelentes cualidades de la bodega de cosechero para disponerlo en botella ante el consumidor, que desde antiguo añora los caldos de Arlanza.

Análisis de vinos de la Ribera del Arlanza

	Clarete
Densidad 20/20	0,9940
Alcohol 20/20	10,8°
Estracto g/l	22,7
Acidez total	
tárrica g/l	6,8
Acidez volátil real g/l	0,35
SO ₂ libre mg/l	7,0
SO ₂ total mg/l	67,0
Materias	
reductoras g/l	1,9
Etanal mg/l	38,0
Acido málico g/l	1,4
Hierro	
bivalente mg/l	7,0
Hierro	
trivalente mg/l	4,0
Densidad óptica 420 nm	0,29
Densidad óptica 520 nm	0,42
Acido cítrico g/l	0,35



Las viñas presentan una densidad de cultivo de 1.800 a 2.200 cepas por hectárea y predomina la variedad tinta Mencía, además de existir Prieto picudo y aragonés, llamado en algunos términos Tempranillo. Y existe uva blanca de Jerez, Verdejo y Cañaroyo.

Los vinos

Pertencen fundamentalmente a la caracterización de claretes y rosados, y a partir de los hollejos escurridos se puede elaborar tinto por doble pasta o bien por inclusión en las viñas de algunas cepas tintoreras.

Los vinos de medio color, claretes o rosados, proceden fundamentalmente de la mezcla de uvas de Mencía, de Prieto picudo y de aragonés. En nuestro criterio, tres variedades muy finas

poco generadoras de color en sus pieles, y menos aún en estos páramos. Dan caldos con abundante málico inicial, no ricos en tartárico libre, de alto contenido en potasio y poco tánicos, que resultan desde un principio afrutados y muy agradables mientras se desarrolla en ellos lentamente la desacidificación maloláctica. Son vinos muy agradables consumidos a 10-12° C.

Los tintos resultan vivos y neutros, si bien depende de la variedad de intenso color que se pueda incluir para reforzar el de la Mencía. Tal como expresamos para otros vinos de medio color de los páramos de Castilla y León, los técnicos sobre la posibilidad y actuación para conseguir una mayor extracción de color de Mencía, de Prieto picudo y de aragonés alcanzarán a lograr excelentes tintos en esta zona y de larga vida.

Análisis de vino del Valle del Cea

	Clarete
Densidad 20/20	0,9923
Alcohol 20/20	12,4°
Extracto g/l	22,7
Acidez total	
tárrica g/l	6,1
Acidez volátil real	0,32
SO ₂ libre mg/l	10,0
SO ₂ total mg/l	72,0
Materias	
reductoras g/l	1,35
Etanal mg/l	43,0
Acido málico g/l	1,3
Hierro	
bivalente mg/l	5,0
Hierro	
trivalente mg/l	4,0
Densidad óptica 420 nm	0,30
Densidad óptica 520 nm	0,46
Acido cítrico g/l	0,2





Ribera del Duero

Situación

La llamada Ribera del Duero es la zona vitivinícola natural del Alto Duero. Está constituida por una zona alargada a ambos márgenes de este río y en una longitud de unos 110 kilómetros y anchura de unos 30 kilómetros, si bien, fuera de estas dimensiones, quedan aún viñedos dispersos.

La densidad de cultivo de la vid alcanza al 12 por 100 de las tierras de cultivo (unas 15.000 Ha) y estas viñas ocupan las terrazas intermedias entre la estricta ribera, dedicada a cultivos de regadío, y los terrenos altos de paramera, dedicados preferentemente a los cereales y donde la vid se helaría con frecuencia. Si bien es tradicional el aforismo popular que prefiere la vid «donde se hiele». Ello quiere decir que, en viñedos afectados por heladas, esporádicamente el ciclo vegetativo se acorta, resultando vinos poco bastos y además, por sequía de estos altos o al menos de las partes altas de las laderas, los vinos suelen ser de cosechas exigüas, lo cual les confiere robustez además de finura.



Desde el Burgo de Osma hasta Quintanilla, el Duero cae desde casi los 900 metros de altitud hasta los 700 metros y, a su vez, a lo ancho del valle la vid se extiende por ambos márgenes hasta casi los 1.000 metros de altitud.

El relieve es ondulado desde las pedregosas terrazas del valle hasta las escarpadas laderas de los tesos que, en la proximidad de su planicie, llega a mostrar viñedos con un 20 por 100 de caliza activa.

Pero fundamentalmente las viñas, por rentabilidad, ocupan las suaves ondulaciones de media altura sobre un terreno fácil de laborar constituido por canto rodado con tierra moderadamente arcillosa de color ocre.

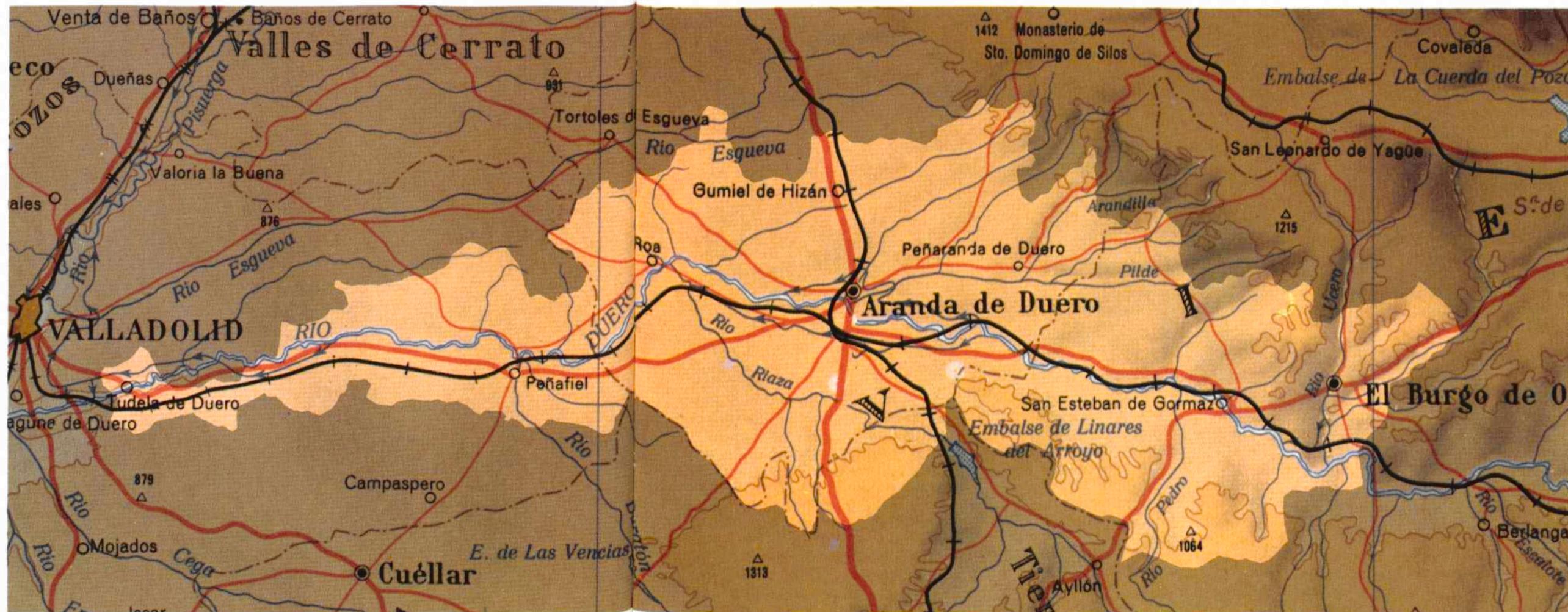
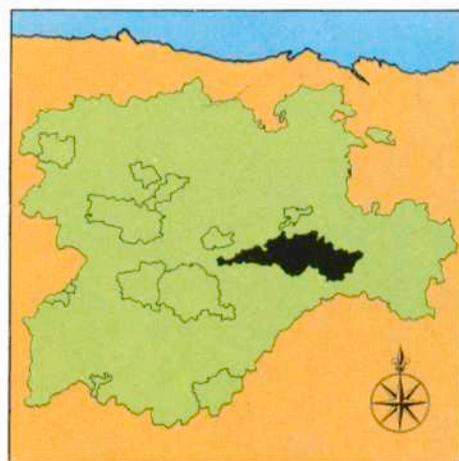
Esta extensa comarca vitivinícola comprende términos municipales de las provincias de Burgos, Soria, Segovia y Valladolid.

A) Burgos

Adrada de Haza, La Aguilera, Anguix, Aranda de Duero,

Arandilla, Baños de Valdearados, Berlanga de Roa, Brazacorta, Boada de Roa, Caleruega, Campillo de Aranda, Castrillo de la Vega, Coruña del Conde, La Cueva de Roa, Fresnillo de las Dueñas, Fuentecén, Fuentelcésped, Fuentelisendo, Fuentemolinos, Fuentenebro, Fuentespina, Gumiel de Hizán, Gumiel del Mercado, Guzmán, Haza, Hontangas, Hontoria de Valdearados, La Horra, Hoyales de Roa, Mambrilla de Castrejón, Mila-

gros, Moradillo de Roa, Nava de Roa, Olmedillo de Roa, Oquillas, Pardilla, Pedrosa de Duero, Peñalba de Castro, Peñaranda de Duero, Quemada, Quintana del Pidio, Quintanamanvirgo, Roa, San Juan del Monte, San Martín de Rubiales, Santa Cruz de la Salceda, La Sequera de Haza, Sotillo de la Ribera, Terradillo de Esgueva, Torregalindo, Tubilla del Lago, Vadocondes, Valcavado de Roa, Valdeande, Valdezate, La Vid, Villaescusa de



Rosa, Villalba de Duero, Villalbilla de Gumiel, Villanueva de Gumiel, Villatuelda, Zazuar.

B) Soria

Alcubilla de Avellaneda, Burgo de Osma, Castillejo de Robledo, Fuentearmegil, Langa de Duero, Miño de San Esteban, San Esteban de Gormaz.

C) Segovia

Aldehorno, Honrubia de la Cuesta, Montejo de la Vega, Valdevacas de Montejo, Villaverde de Montejo.

D) Valladolid

Bocos de Duero, Canalejas de Peñafiel, Castrillo de Duero, Corrales de Duero, Curiel de Duero, Manzanillo, Olivares de Duero, Olmos de Peñafiel, Padilla de Duero, Peñafiel, Pesquera de Duero, Piñel de Arriba, Piñel de Abajo, Quintanilla de Arriba, Quintanilla de Onésimo, Roturas, Sardón de Duero, Traspinedo, Tudela de Duero, Valbuena de Duero, Valdearados.



Colegiata de Aranda de Duero. Detalle del Pórtico

Factores de calidad

Como hemos visto, tradicionalmente se consideran factores de calidad tradicionalmente los suelos, el clima y las viníferas, y sobre ello, con su inteligencia, el hombre ha derivado en muchos casos vinos excelentes. Estos hombres, que no han faltado en Castilla-León, han sido afortunadamente frecuentes en la Ribera del Duero.

Los suelos, a pesar de la extensión de la comarca, son regulares. Ya indicábamos que ambas márgenes de los ríos están constituidas por terrazas alu-

viales-diluviales y estas terrazas son una banda de 2-3 kilómetros de anchura en el Duero y de 1 kilómetro de anchura en el Duratón, en el Gromejón, en el Bañuelos y en el Arandilla, y apenas existe en otros como ocurre con el cauce del Riaza. Estas terrazas producen abundante cantidad de uva, aunque son vinos de poco cuerpo. El subsuelo no plantea problemas vitícolas, pues, regular en profundidad, suele mantener frescura perdurable.

Otro tipo de suelos son los terciarios, en concreto miocénicos, con cier-

to valor arcilloso, que suavemente ondulados asientan sobre ellos la gran mayoría de la viña. Estas terrazas onduladas alcanzan especial extensión en la zona de Aranda entre Nava, Guzmán, Gumiel y Santa Cruz de La Salceda. La vid produce sobre estos suelos cantidades aceptables, con trabajo fácil y con calidad buena para rosados y para tintos. En algunos pagos, zonas altas de las suaves ondulaciones, existen cantos rodados gruesos que sobremaduran los racimos en otoños soleados.

Las laderas calcáreas, escarpadas, sostienen cada vez menos vid por su exigua producción, por los problemas de tolerancia de portainjertos y por el riesgo de heladas. No obstante, estos suelos dan lugar a maduraciones excelentes en uva tinta en algunos años con grandes calidades. Estas laderas bordean las terrazas del valle del Duero.

Y aún existen en esta comarca, como en otras de Castilla, suelos netamente arenosos, muy pobres, que sustentan pinares y en pocos casos viñedos de fácil producción, inmunes a la filoxera.

El clima de la Ribera del Duero es definitivamente continental, como lo es en general en Castilla y León. Veranos calurosos y secos se alternan con otoños y primaveras algo lluviosos e inviernos fríos y a veces secos.

La pluviosidad está en general próxima a los 500 litros anuales por metro cuadrado, si bien en Aranda es próxima a 560 litros, y en Sardón de Duero, al otro extremo, es de unos 400 litros. Si bien estos datos son media y la oscilación puede ser amplia, desde el árido o semiárido hasta subhúmedo-húmedo, es, en todo caso, la comarca de Aranda más pluviosa, con unos 100 litros de diferencia con la de la Ribera vallisoletana.

La luminosidad es alta, del orden de 2.500 horas de sol en San Esteban y 2.750 en Valbuena, y el riesgo principal para la vid lo constituye la fluctuación climática de primavera al poderse propiciar heladas durante el mes de mayo que en unos casos son de radiación y en los menos de viento helado.

El otoño suele ser frío y moderadamente húmedo. No es frecuente que estas lluvias del máximo otoñal interfieran la vendimia, que se viene a

realizar en las primeras fechas de octubre.

La posible fluctuación de calidad del vino por variaciones climáticas viene aportada tan sólo por los fríos de primavera o por la sequía. Tanto unos como otros afectan en principio a la formación de anticianos en la piel de la uva, y tal circunstancia influye en que de una maduración pueda conseguirse tinto o bien, de la misma viña otro año se alcance tan sólo clarete.

Sin embargo, existe una variación de clima de situación, lo cual se traduce en que para una misma variedad (Tinto fino) en San Esteban se consiguen 10,7° grados de alcohol, en Aranda 12,1°, en Peñafiel 12,4° y en Pesquera 12,6°.

Las viníferas son diversas, entre las que predominan Albillo y las tintas Garnacho y Tinto fino. Existen además Bobal, Dulzal, Pirules, etc. Sin embargo, Garnacho y Tinto fino o Tinto del país definen las virtudes de estos vinos.



Los vinos

Es tradicional y típico el llamado clarete de La Ribera, conseguido unas veces con escurrido en jaulones y otras

separando el mosto en depósito con maceración muy corta. Se trata de vinos muy verdes de jóvenes que en abril-mayo sufren la desacidificación maloláctica, quedando suaves y agradables. Presentan su mayor gracia en los ambientes de bodega subterránea. Hoy los bodegueros se esfuerzan por servirlos al consumidor con su característico afrutado. Nosotros, con vino clarete de Milagros, hemos realizado un vino espumoso por el sistema de Grandes Envases con notable acierto. Sin duda es una gran posibilidad para el futuro de estos vinos.

Los tintos son diversos y, según domine el Garnacho o el Tinto fino, sus características difieren.

Los tintos de Garnacho son muy afrutados de jóvenes y al cabo de un año presentan un vivo color con cierta ligereza y sabor duro. A más de tres años tienden a mostrar enranciamiento.

En cambio, los tintos que proceden de Tinto fino (Tinto del país o aragonés) muestran cierta aspereza inicial, a veces huelen transitoriamente a sulfhídrico, pero después desaparecen estas anomalías y se manifiestan como vinos de color rojo con ligeros matices morados, aroma afrutado perdurable a varios años, sabor aterciopelado con apreciable suavidad a pesar de la intensidad colorante. No se deriva sabor tánico. El envejecimiento es fácil a largos años, sin riesgo de enranciamiento, y el vino en botella mantiene fácilmente su brillo y color. Suelen ser vinos muy agradables para la mesa por mostrar un pH superior a 3,4. Las características de esta variedad permiten augurar grandes posibilidades para constituir vinos tintos finos de gran mercado internacional.

Hoy en esta zona de la Ribera del Duero se pueden apreciar tendencias comerciales diversas e interesantes.

Una muy antigua y de peculiares matices son los vinos que se elaboran, crían y envejecen en Valbuena; evolucionando hacia un proceso oxidativo característico partiendo de graduaciones alcohólicas de más de 13°, llegan a soportar envejecimientos sumamente largos con un desarrollo muy acusado de excelentes aromas de crianza con cierto matiz a roble y con cambios de color desde el rojo-morado inicial al rojo-rubí a un año y al rojizo-amarillento a diez años. En ellos es además peculiar su extracto seco y su alta acidez fija. Se trata de uno de los vinos más cotizados del mundo y un orgullo de los vinos de España.

Otro tipo que actualmente se desarrolla en esta zona es el tinto de características «reducidas» a partir de la variedad Tinto fino. Se trata de algo en cierto modo opuesto a lo antes expresado. Son vinos de aromas de fruto con matices reductores y cierto «toque» al roble de las cubetas, de moderada acidez fija y de color no muy intenso, pero estable sin apenas evolucionar a los matices amarillentos. En Aranda, en Peñafiel y en Pesquera se elaboran estos vinos con éxito y con unas posibilidades internacionales excelentes. Sobre estos vinos hemos desarrollado investigaciones durante diez años, con resultados tan agradables que, dada la extensión del Tinto fino por Castilla y León, estimamos que ha de ser la más sólida posibilidad de alcanzar las cotas internacionales de calidad para los tintos de Castilla y León.

Igualmente, investigaciones sobre la posibilidad de la maceración carbónica realizadas por nosotros en Aranda nos revelan unas interesantes posibilidades para vinos tintos muy jóvenes.

Otra línea de investigaciones que desarrollamos tiende a conocer la variación gustativa con envejecimiento

de los vinos de Garnacho, de Bobal y de Tinto fino de esta zona. Mientras Garnacho y Bobal dan caldos versátiles, el Tinto fino los da con una excelente inercia, lo cual garantiza su envejecimiento manteniendo las virtudes del fruto de tal modo que se puede llegar al preciosismo de vinos de «cuerpo» a la vez suaves y que a cinco años mantengan el afrutado sin adquirir exceso de sabor a roble.

Hoy los hombres de la vitivinicultura de la Ribera del Duero tienen ideas muy claras. Los afamados claretes se pretende embotellar con su frescura del primer año. Los tintos se pretende comercializarlos tanto jóvenes como de media edad y como viejos y tanto en envejecimiento reductor como, al uso tradicional, con moderada oxidación natural. Y en ellos se busca «cuerpo» no tánico, es decir, densidad suave.

Análisis de vinos tintos viejos de la Ribera del Duero

	De 3 años	De 10 años	De 20 años
Densidad 20/20	0,9935	0,9942	0,9940
Alcohol 20/20	13,6°	13,5°	13,5°
Extracto g/l	28,9	30,7	29,9
Acidez total tártrica g/l	7,0	7,3	7,0
Acidez volátil real g/l	0,8	0,9	0,9
SO ₂ libre mg/l	5,0	—	—
SO ₂ total mg/l	103,0	98,0	124,0
Materias reductoras g/l	2,2	2,6	2,6
Etanal mg/l	71,0	84,0	162,0
Acido málico g/l	1,2	—	—
Hierro bivalente mg/l	9,0	3,0	3,0
Hierro trivalente mg/l	2,0	2,0	1,0
Densidad óptica 420 nm	3,0	3,9	3,9
Densidad óptica 520 nm	5,8	3,9	3,4
Acido cítrico g/l	0,2	0,3	0,3

Análisis de vinos de la Ribera del Duero

	Clarete	Tinto
Densidad 20/20	0,9939	0,9939
Alcohol 20/20	11,5°	12,4°
Extracto g/l	24,2	26,8
Acidez total tártrica g/l	6,5	5,7
Acidez volátil real g/l	0,58	0,60
SO ₂ libre mg/l	10,0	22,0
SO ₂ total mg/l	48,0	96,0
Materias reductoras g/l	1,9	2,1
Etanal mg/l	39,0	44,0
Acido málico g/l	2,0	1,3
Hierro bivalente mg/l	8,0	8,0
Hierro trivalente mg/l	3,0	1,0
Densidad óptica 420 nm	0,3	2,3
Densidad óptica 520 nm	0,48	3,7
Acido cítrico g/l	0,3	0,3

Ribera de Salamanca

Situación

Se trata de la ribera de los ríos Duero y Tormes en la provincia de Salamanca. Ocupa el borde noreste de esta provincia. Sin embargo, los viñedos de la ribera del Duero son el núcleo fundamental de esta comarca.

Siguiendo el curso del Duero desde el alcance del Tormes, los viñedos ocupan suelo de los términos de:

Villarino, Pereña, Mauseco y Aldeadávila.

Factores de calidad

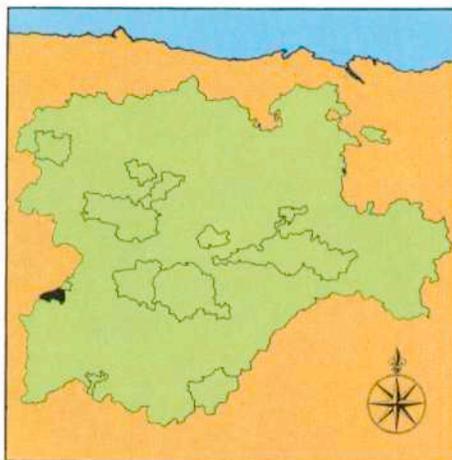
El suelo es abrupto, con pendientes importantes que obligan a bancales o escalones sujetos por muro de piedra. La viña se cultiva desde los 450 metros hasta los 680 metros. Se asocia la vid al cultivo del olivo. El cultivo es difícil y laborioso.

Los suelos están constituidos por rocas plutónicas ácidas, y sus productos de disgregación generalmente granitos en casi todos los viñedos, variando el tipo de suelo en Pereña hacia mayor presencia rocosa.

El clima es templado con poca incidencia de heladas, con temperaturas raramente inferiores a cero grados y pluviosidad de unos 700 litros por año. Los vientos atlánticos llegan con cierta calidad y su carácter húmedo regula la climatología dándole carácter moderado, lo cual propicia el citado cultivo de olivos junto a las viñas.

La luminosidad es de unas 2.520 horas al año.

El viñedo ocupa 4.500 hectáreas en una zona de unos 15 kilómetros de longitud por unos 4 kilómetros de anchura.



Las viñas presentan densidad de 1.800 a 3.000 cepas por hectárea.

Las variedades son Garnacha, Rufete y Malvasía.

Los vinos

Se elaboran tintos y claretes. Los tintos son densos de color.

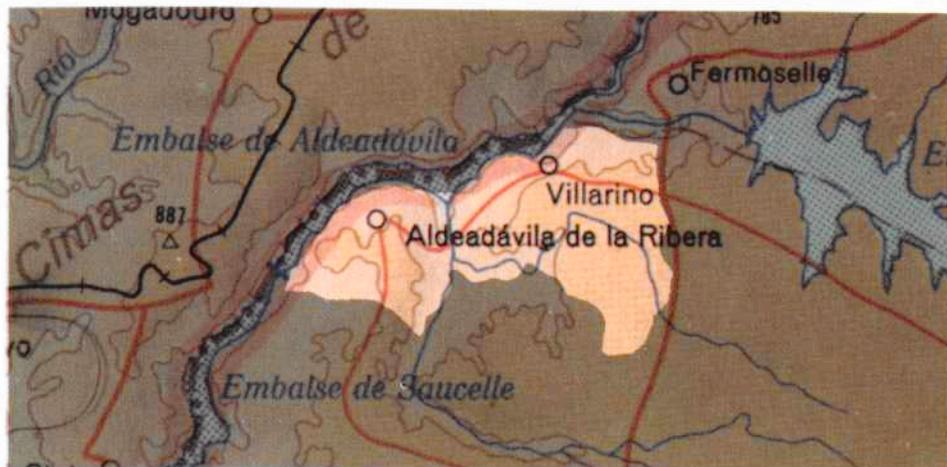
Se consigue por escurridos sucesivos una gama de claretes a tintos, Siendo los primeros claretes, los más bajos de color, vivos, frescos y afrutados, llegándose, en cambio, por acu-

mulación de hollejos en maceración, a conseguir al final tintos de alto extracto, de fuerte color y astringentes.

El problema técnico de esta pequeña comarca es evidentemente el gran problema de los vinos de Castilla y León. Son numerosos los vinos claretes de la región castellano-leonesa que con corta maceración son exquisitos y con maceración avanzada son pobres de aromas y menos finos.

Análisis de vinos de la Ribera de Salamanca

	Clarete
Densidad 20/20	0,9933
Alcohol 20/20	11,8°
Acidez total	
tárrica g/l	23,7
Acidez volátil	
real g/l	0,45
SO ₂ libre mg/l	8,0
SO ₂ total mg/l	46,0
Materias	
reductoras g/l	1,9
Etanal mg/l	32,0
Acido málico g/l	1,5
Hierro bivalente mg/l	8,0
Hierro trivalente mg/l	3,0
Densidad óptica 420 nm	0,31
Densidad óptica 520 nm	0,44
Acido cítrico g/l	0,3



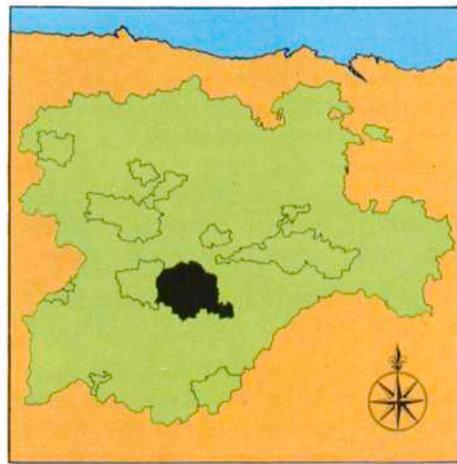


Rueda

Situación

La comarca de Rueda es la región típica y significativa de los vinos blancos de Castilla y León. Se halla ubicada en plena altiplanicie del Duero en gran extensión de la provincia de Valladolid, con alguna derivación hacia las zonas colindantes de Avila y Segovia.

La comarca vitivinícola es una zona de 80 kilómetros de longitud por 40 kilómetros de anchura, con alta densidad de cultivo de vid, aunque la cantidad de cepas por hectárea es muy baja, próxima a mil. La mayor concentración de viñedo se halla entre Medina del Campo y el Duero.



Tal cantidad de viñedo abarca los términos:

A) **Valladolid**

Aguasal, Alaejos, Alcazaren, Almenara de Adaja, Ataques, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, El Campillo, Carpio, Castejón, Castronuño, Cervillejo de la Cruz, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Honcillos, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, La Seca, Serrada, Sieteiglesias de Trancos, Tordesillas, Torrecilla de Laorden, Valdedillas, Velascalvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca de Duero, Villanueva de Duero, Villaverde de Medina, La Zarza.

B) **Avila**

Blasconuño de Matababras, Madrigal.

C) **Segovia**

Montejo de Arévalo, Santius-te, Repariegos.

La superficie alcanza a unas 8.500 hectáreas que producen vinos blancos de los más afamados de España.

La comarca de Rueda ha conseguido recientemente la Denominación de Origen para sus caldos. Este camino es seguido por otras comarcas vitivinícolas de Castilla y León. Llama poderosamente la atención que desde bastante antes numerosas zonas vitivinícolas españolas de Galicia, de Levante, del Sur

o Cataluña ya lo habían logrado. Ello puede ser imputable a la peculiaridad de los hombres de la meseta, que, habituados a amplios horizontes, rechazan de las divisiones territoriales y del individualismo que antepone la labor individual, en este caso de creatividad de vinos y de mercados, ante la labor de impacto comercial colectivo.

Factores de calidad

Los extensos viñedos de Rueda ocupan planicies suavemente alomadas cuya altitud oscila desde los 700 a los 800 metros, con altura superior tan sólo en los cultivos de Segovia. Esta uniformidad apenas es rota por altos de 800 metros en Rodilana. Por lo tanto, la circunstancia de orientación de viñedos es intrascendente y, debido además al amplio marco real de 3 metros, el significado aún se minimiza más.

El carácter geológico de los viñedos es de naturaleza terciaria con amplias terrazas aluviales y diluviales en las márgenes del Duero y de sus afluentes Trancos, Zapardiel y Adaja, y en menor grado terrenos del Mioceno. Sobre ellos existen núcleos aislados de estériles arenales preferentemente ocupados por pinares, sobre todo en el conjunto limitante al Este entre los cauces de Adaja, Eresma y Cea.

En sentido vitícola se trata de suelos sueltos, poco compactos, polvorientos de amplia profundidad y fáciles de laboreo.

La climatología viene definida por un neto carácter continental con pluviosidad de 300 litros anuales en el extremo noroeste y 500 litros en los viñedos de Santius-te, en la provincia de Segovia. En Rueda término, la precipitación es de 380 litros. Existen seis meses libres de heladas, desde mayo a octubre, y la precipitación tiene dentro

del año la peculiaridad de las tierras altas del interior. Existen dos máximos de lluvia, uno en abril-mayo y otro en octubre-noviembre, con verano muy seco e invierno poco lluvioso. Con frecuencia superior a ciclos de diez años, este carácter semiárido se rompe dando lugar a un año climático aún definitivamente árido, con verano sin lluvia e inviernos secos. O bien puede ocurrir un año subhúmedo con lluvias de cantidades sensiblemente iguales, pero de distinta distribución, sin los máximos de otoño y primavera, con verano (junio, julio, agosto) de 90 litros e invierno de 150 litros (diciembre, enero, febrero). En estos casos la viticultura rinde abundante cantidad y calidad.

El número anual de horas de sol es de 2.800.

El viñedo es de marco amplio y porte bajo, con vegetación rastrera frecuente.

Las viníferas dominantes son el Verdejo, el Jerez (Palomino fino), la Viura o Macabeo y el Albillo.

En 1972 iniciamos nuestros estudios sobre esta zona, con resultados muy interesantes que en 1973 expusimos en conferencia celebrada en los locales de una prestigiosa bodega. En ella expusimos una teoría vitivinícola derivada de nuestro bagaje riojano y del hecho concreto del estudio de las viníferas blancas de Rueda. Hoy este acopio armónico de relaciones vitivinícolas sirve para mejorar los vinos de diversas regiones que buscan, en los casos que no lo poseen aún, el camino de un prestigio general con la personalidad de la zona.

Verdejo, Jerez y Viura forman una trilogía de interés enológico manifiesto. Pudimos detectar que Verdejo es la uva de España más rica en hierro, del orden de cuatro a cinco miligramos

por kilogramo, cuando lo normal son dos miligramos. Y este hierro parece conferirle a la piel de la uva un tono amarillento-verdoso muy grato y sus vinos, de jóvenes, igualmente muestran su tono grato verdoso-dorado.

Buscando el origen de tal cantidad de metal, parece razonable estimar que los sarmientos rastreros impregnados en barro de lluvia pueden asimilar hierro del terreno por película o por hojas.

Igualmente pudimos comprobar que estas uvas tenían una actividad enzimática muy diferenciada y ésta estaba ligada a la individualidad de la vinífera. La uva Verdejo es rica en esta actividad enzimática oxidativa del color, y la Viura, muy pobre, y esto explica la evolución en envejecimiento.

El Duero a su paso por Tordesillas.



Los vinos

Las tres variedades dominantes dan lugar a vinos diferenciados y, en nuestro criterio, Verdejo y Viura constituyen la base más cualificada para excelentes vinos.

El Verdejo produce vinos de cierto cuerpo, ligeramente duros, de color dorado-verdoso y sabor afrutado denso. La Viura, por el contrario, origina vinos de sabor más duro, más ligero y de aroma y sabor afrutado y sutil.

Sin embargo, los vinos obtenidos con estas variedades en las frescas cuevas que constituyen las copiosas bodegas de la zona evolucionan de modo diferente.

El Verdejo es la variedad predominante y más preciada de esta zona.

Es una auténtica joya de la viticultura española y puede considerarse diferencial de la zona de Rueda.

La evolución de estos vinos de Verdejo resulta muy interesante y lo podemos extractar del siguiente modo:

I. Después de la fermentación tumultuosa, el aclarado espontáneo es lento y da paso al vino claro de matiz muy pálido.

II. A los tres meses de la fermentación, los vinos se aclaran, mostrando un tono dorado-verdoso muy agradable y peculiar, con un paladar fresco y ligero definitivamente afrutado.

III. Al inicio del verano, el vino sufre una crisis. El nivel de SO_2 libre se hace muy bajo, el sedimento tiende a moverse y ascender, sube ligeramente la acidez volátil y se concluye la destrucción de azúcares residuales y de málico si lo hay.

IV. A los diez meses, el vino ha aumentado su color dorado, ha perdido el tono verdoso y manifiesta actividad de levaduras en velo que van generando acetaldehído o sabor rancio.

V. El vino aumentado en acetaldehído hasta un término medio de 250 mg/l aclara espontáneamente y toma color dorado, con matiz muy levemente tostado, definido como «avellana».

Este proceso seguido hasta el final es el ancestral de Rueda, pero en la actualidad las empresas han recurrido a segmentarlo, alcanzando en las etapas iniciales vinos afrutados, y en las prolongadas, vinos típicos.

La conclusión es sencilla: a partir de una tradición de larga crianza de

gran prestigio desde antiguo, se ha pasado a diversificar la producción, lográndose vinos jóvenes, con fermentación en frío y estabilización tecnológicamente avanzada y viejos vinos a la usanza antigua. Estos dos productos dispares a partir de una misma uva han resultado de una calidad elocuente y pronto el joven afrutado ha conquistado los mercados internacionales. Y, en un mayor alarde de adaptación a los mercados internacionales, estos vinos jóvenes han sido mejorados en su extracto mediante fermentaciones muy lentas que dejan un mayor contenido en azúcares residuales, resultando una asociación de afrutado y suavidad muy grata. Todo ello con el carácter genuino de Rueda y con amplias posibilidades internacionales. Radica en este nexo entre la comarca y la proyección internacional de sus productos la posibilidad de éxito de nuestro progreso vitivinícola. Hoy es fácil conocer, por sondeo de opinión de consumidores de fuera de España, afirmaciones que sin titubear definen al vino de Rueda como el mejor vino blanco de España; y lo curioso es que apenas diez años hace que lo conocen, así que tan gran tradición de los vinos de Rueda, tradición de siglos, no pesa sobre tan jugosa opinión.

La variedad blanca Viura presenta unas características diferentes. Sus vinos son de menos cuerpo que los de Verdejo, más duros y de aroma menor, pero más penetrante. Aguantan el envejecimiento sin apenas adquirir color, y no son afectados en crianza apenas por levaduras. El futuro de los vinos de Rueda está definido en dos vertientes: una en los vinos viejos criados a la usanza tradicional, y otra en vinos menos oxidados, jóvenes y afrutados, de gran demanda internacional.

Análisis de vinos de Rueda

- I. Vino típico de tres años.
- II. Vino del año.
- III. Vino joven embotellado.
- IV. Vino joven afrutado, embotellado.

	I	II	III	IV
Densidad 20/20	0,9903	0,9918	0,9907	0,9918
Alcohol 20/20	14,5°	12,5°	13,0°	12,9°
Extracto g/l	22,9	21,6	20,1	22,7
Acidez total				
tárrica g/l	5,2	5,8	6,2	6,8
Acidez volátil real g/l	0,66	0,50	0,3	0,36
SO ₂ libre mg/l	4,0	8,0	21,0	33,0
SO ₂ total mg/l	141,0	132,0	131,0	176,0
Materias reductoras g/l	0,9	1,3	1,4	3,9
Etanal mg/l	178,0	49,0	66,0	68,0
Acido málico g/l	0,0	0,7	0,2	0,2
Hierro bivalente mg/l	3,0	2,0	1,0	2,0
Hierro trivalente mg/l	3,0	7,0	4,0	3,0
Densidad óptica 420 nm	0,18	0,08	0,065	0,09
Acido cítrico g/l	0,2	0,2	0,2	0,2



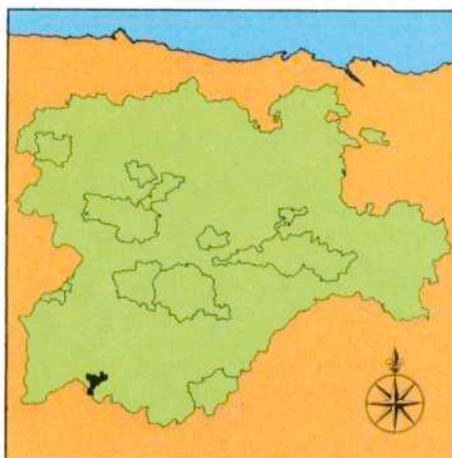
Sierra de Salamanca

Situación

Ubicada esta zona vitivinícola en la provincia de Salamanca, al sur, apoya sus vidagos en las laderas de la Sierra de la Peña de Francia, hacia el cauce del río Alagón. Presenta esta zona una longitud de 32 kilómetros por 12 kilómetros de anchura media. La superficie de cultivo de viñedo es de unas 3.000 hectáreas.

Los términos que la componen son:

Cepeda, Garcibuey, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeiros, Sotoserrano, Villanueva del Conde.



El invierno y el verano son relativamente húmedos, y sin brusquedades climáticas otoño y primavera. Las heladas son consecuencia de altitud más que de variantes climáticas.

Los vinos

Los vinos proceden de diversas variedades, fundamentalmente tintas, de las conocidas por Garnacho y Tinto Madrid.

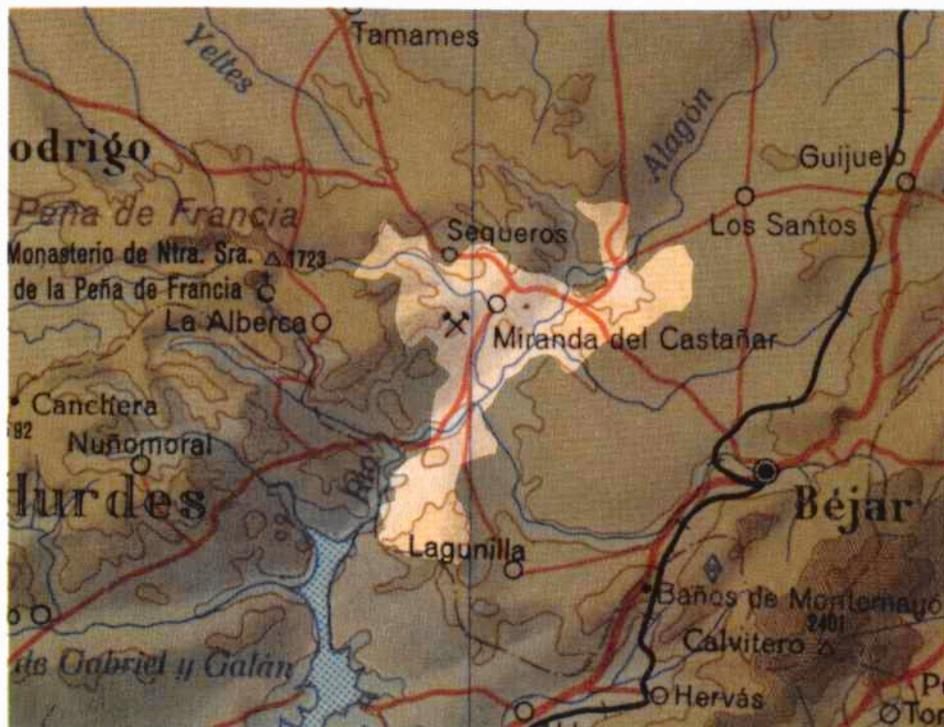
Ello da lugar a vinos en amplia gama de color, desde claretes o rosados a tintos. Los vinos de medio color, de jóvenes, presentan un agradable equilibrio entre los matices amarillentos y los rojizos, con ausencia de tonos morados; ello los hace muy agradables.

Son estos vinos de medio color de la Sierra de Salamanca vinos excelentes en su afrutado durante los ocho primeros meses. Después evolucionan hacia tonos de color «cuero», pero sin llegar a maderizarse o a enranciarse. Constituyen una grata sorpresa para el enólogo por su poca difusión comer-

Factores de calidad

Los suelos de las laderas que bordean el cauce del Alagón donde se apoya la vid oscilan en altitud desde 500 a 1.000 metros, con orografía difícil en inclinación y accesos.

La característica geológica dominante son las viñas sobre suelos del Cámbrico, con un tanto por ciento menor sobre granitos degradados y aún en menor escala sobre suelos silurianos. El imperativo de sílice en estos suelos confiere un carácter neutro a los vinos. La climatología dominante es la de situación correspondiente a un valle abrigado orientado hacia el suroeste y, por lo tanto, abierto además a los vientos húmedos atlánticos que en parte siguen esa trayectoria. La pluviosidad es del orden de 800 a 1.200 litros por año.



cial y por las virtudes de su color vivo, su ligereza de paladar a pesar de no mostrarse flojos, por la vivacidad de su sabor y por sus aromas de fruto. No encontramos incidencia de gustos extraños, destacando en todo este conjunto agradable una base muy neutra. Su color, de joven, suele exceder al de los claretes y rosados tradicionales.

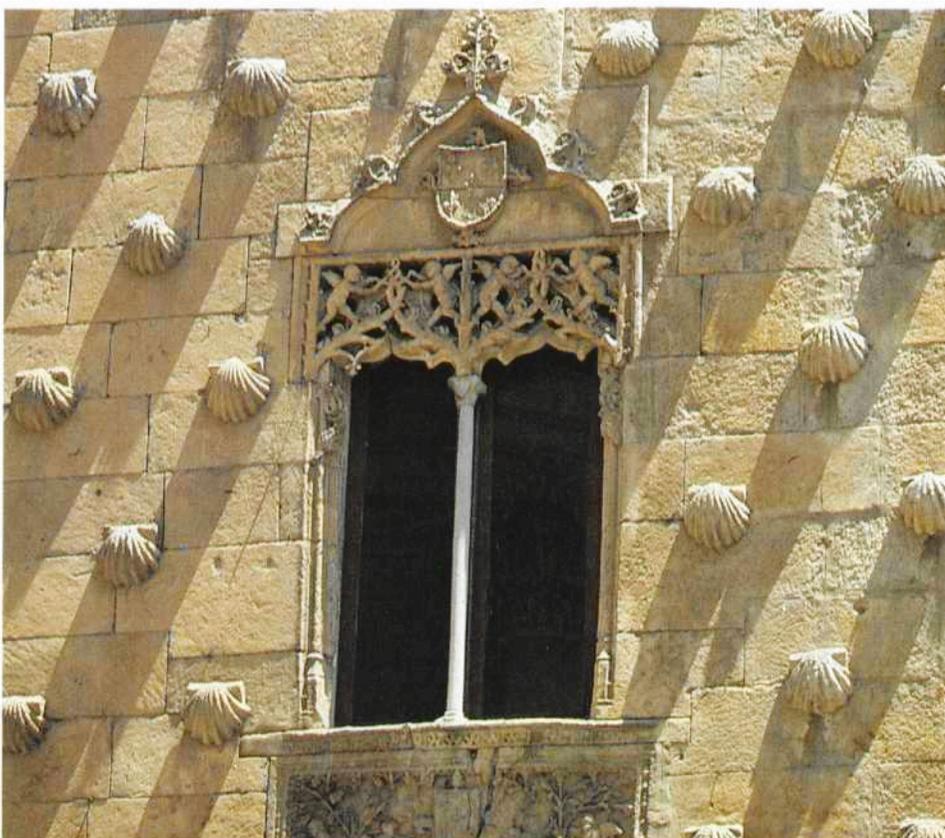
Los vinos más macerados, los tintos, presentan un color vivo interesante, con aroma agradable suave y sabor ligeramente duro y tánico.

El futuro de estos vinos se basa en «tintos abiertos» que soporten en botella las excelentes cualidades originarias de ligereza, vivacidad y afrutado. En ellos domina la acidez del tartárico y es frecuente un estimable contenido en málico.

Análisis de vinos de la Sierra (Salamanca)

	Tinto	Rosado
Densidad 20/20	0,9950	0,9918
Alcohol 20/20	12,7°	12,3°
Extracto g/l	30,0	21,1
Acidez total tártrica g/l	4,4	4,5
Acidez volátil real g/l	0,62	0,39
SO ₂ libre mg/l	32,0	24,0
SO ₂ total mg/l	161,0	183,0
Materias reductoras g/l	1,6	1,6
Etanal mg/l	78,0	78,0
Acido málico g/l	0,6	0,7
Hierro bivalente mg/l	5,0	6,0
Hierro trivalente mg/l	5,0	3,0
Densidad óptica 420 nm	2,1	0,42
Densidad óptica 520 nm	5,3	0,59
Acido cítrico g/l	0,3	0,25

La Casa de las Conchas, Salamanca



Toro

Situación

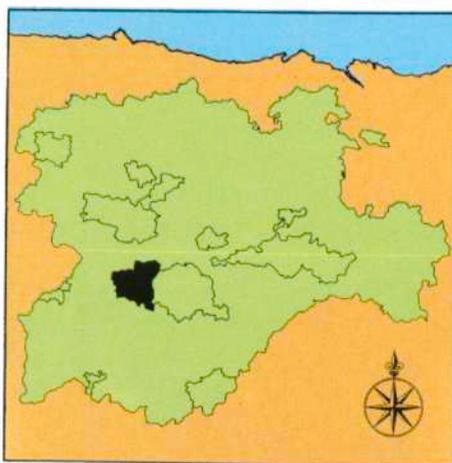
La comarca vitivinícola de Toro abarca una amplia extensión de la provincia de Zamora en superficie aproximada de 40 kilómetros de longitud por otros 40 kilómetros de anchura de las comarcas naturales de Tierra del Vino y riberas del Duero, del Guareña y del Talanda. Las grandes masas de cultivo vitícola son dos: una al sur de Zamora capital, constituida por Tierra del Vino, y la otra con núcleo en Toro y viñedos al norte, lindando con los páramos de Tierra del Pan y de Tierra de Campos, y otros al sur de Toro, en el valle del Guareña. Fuera de la provincia de Zamora se extiende también al término de San Román de la Hornija, de la provincia de Valladolid.

La altitud de estos viñedos está comprendida entre los 620 metros y los 750 metros, con suaves ondulaciones que no plantean problemas de orientación. La superficie de los viñedos es de unas 11.000 hectáreas.

Los términos abarcados son:

A) Zamora

Arcenillas, Argujillo, Bóveda de Toro, Cañizal, Casaseca de Campelán, Casaseca de las Chanas, Castrillo de la Guareña, Cazurra, Corrales, Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamuros, Entrala, Fuentelapeña, Fuentesauco, Gema, Guarrate, Jambrina, El Maderal, Madridanos, Moraleja del Vino, Morales de Toro, El Pego, Pelagonzalo, Peleas de Abajo, El Perdigón, El Piñero, Pontejos, Sanzoles, Tardobispo, Toro, Vadillo de la Guareña, Valdefinjas, Vallesa, Venialbo, Villabuena del Puente, Villaescusa,



Villamor de los Escuderos, Villanueva de Campeán.

B) Valladolid

San Román de la Hornija.

Factores de calidad

Los suelos sobre los que se asienta la vid son diversificados sobre una base del Terciario. Del Eoceno en la margen derecha del Duero, en las proximidades de la Tierra del Pan como en Algre, en Coreses, en parte de Toro, en Morales de Toro y en San Román de la Hornija.



Las riberas del Duero y del Guareña determinan terrazas aluviales-diluviales, que son extensas para el Guareña, y el resto de los viñedos se apoyan en terrenos del Mioceno.

Los suelos son profundos, generalmente sueltos y en algunos casos pedregosos, pobres en materia orgánica excepto los de terrazas bajas próximas al Duero.

El clima es extremado continental, de carácter definitivamente árido, con pluviosidad muy baja que oscila desde 350 litros anuales a 500, situándose los valores inferiores en la proximidad del Duero, en Tierra de Toro y Tierra del Vino y evolucionando hacia los 500 litros en Guareña. Estas lluvias, como en todo el régimen continental de Castilla y León, se distribuyen en dos máximos, uno de ellos no muy alto, pero prolongado en mayo-junio con unos 30 litros por mes, y el otro en noviembre-diciembre con 50 litros por mes, determinando, en consecuencia, dos mínimos anuales, uno en verano de 10 litros mensuales en julio-agosto y otro en enero-febrero de 25 litros por mes. Los días de lluvia al año no llegan a sesenta en Toro y son ochenta en Guareña. En cambio, el dominio esporádico de vientos del Oeste hace subir la pluviosidad en invierno, con efecto beneficioso para la vid. Las horas de sol anuales llegan a tres mil. Las heladas invernales son seguras y llegan a extenderse hasta la primera semana de mayo y se inician en la última de octubre.

En resumen, una comarca definida por extremado frío en invierno y gran luminosidad, con carencia de humedad.

Los vinos

Las características de estos vinos viene condicionada por clima y por

vinífera más que por suelo. Así, la sequía evita maduraciones glucométricas superiores, lográndose normalmente 14°, cuando con 100 litros más al año se alcanzarían los 15° y cantidades muy superiores.

Las viníferas dominantes son las tintas Garnacha, Tinto de Toro y Tinto de Madrid, existiendo plantaciones de blanca Albillo, con frecuencia usada como uva de mesa, y Malvasía.

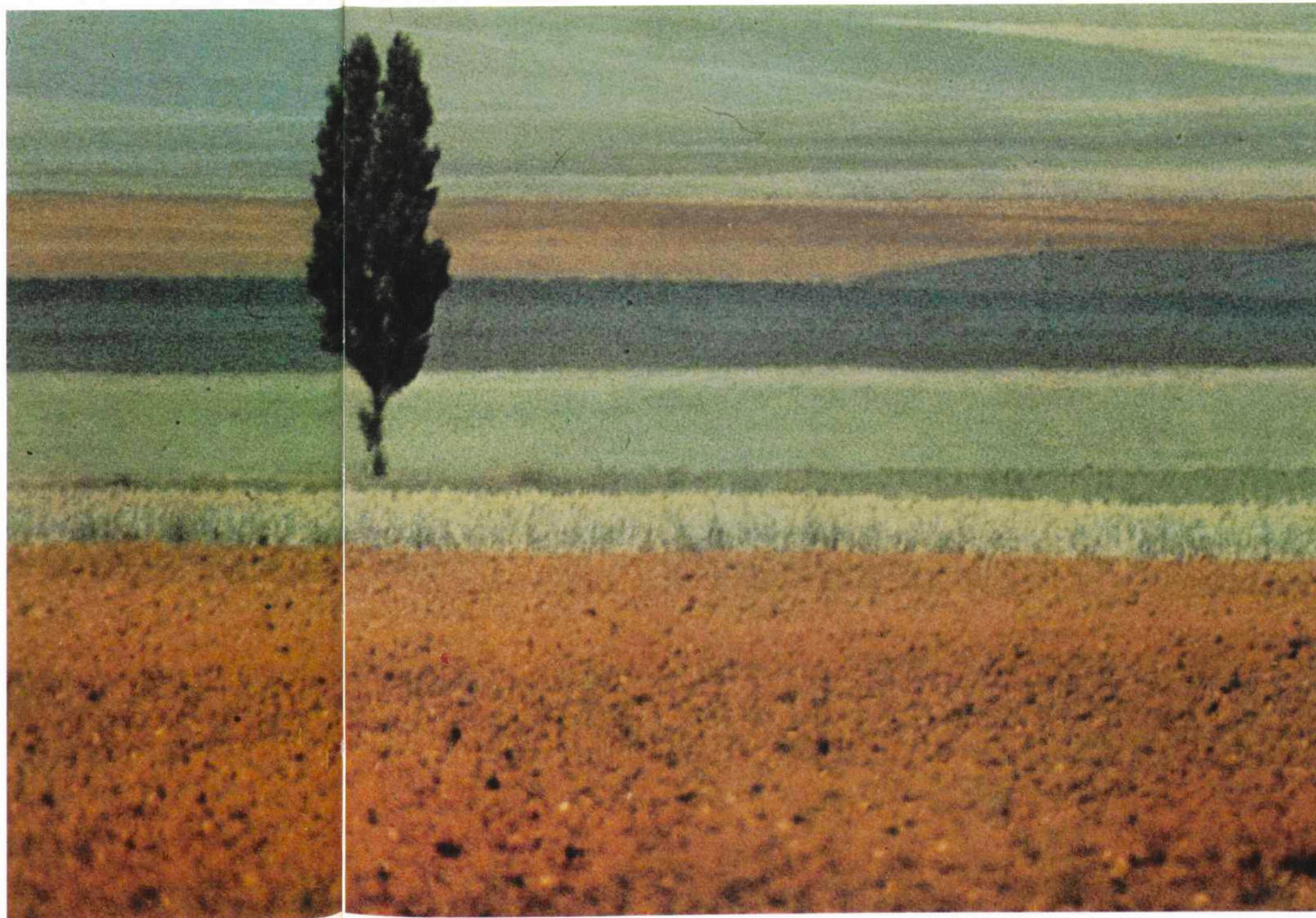
Es antiquísima la fama de los vinos de Toro por su color y robusto paladar. Nosotros estimamos que, dentro de la mezcla de variedades utilizada para elaborar estos vinos, los caldos pueden diferir con matices interesantes según los componentes.

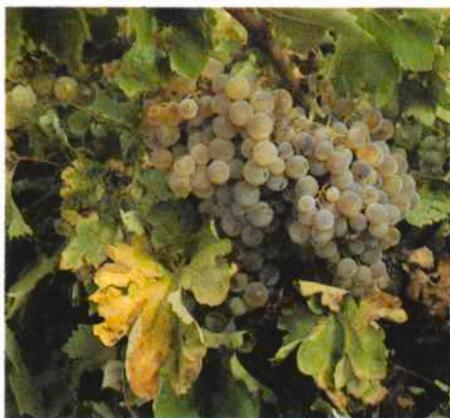
El predominio de Garnacho tinto da lugar a vinos de intenso color de dureza y que, en principio y también después, al cabo de dos años, se muestran ásperos.

La inclusión de Tinto Madrid y de Tinto de Toro resta algo de acidez fija al vino; aunque circunstancialmente puede mantener verdor del málico, puede rebajarle el grado, pero le confiere más suavidad en crianza.

La inclusión de Verdejo sobre una masa de Tinto Madrid, de Tinto de Toro y de Garnacho, le da una suavidad inicial al vino pero al cabo de dos años parece conferirle un retrogusto ardiente.

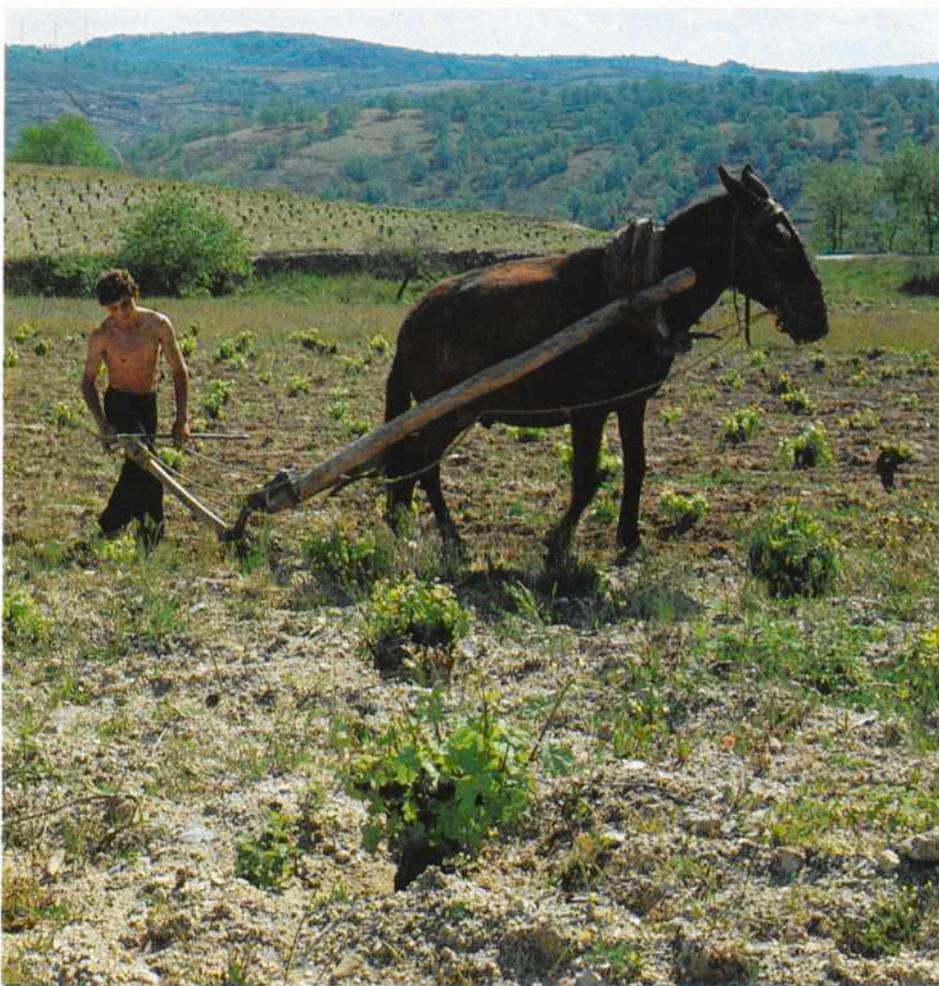
No encontramos mejora del vino tinto de Toro con la inclusión de Albillo ni de Malvasía. En cambio, las experiencias de incluir un 15 por 100 de uva Viura sobre una base de Tinto de Toro y de Tinto Madrid, aun con cierta presencia de Garnacho, dan unos vinos de menos color, pero más suaves y de crianza sin sobresaltos de aspereza o de insolubilizaciones de color, más propicios para el embotellado.





Los blancos, poco frecuentes, vienen caracterizados por la vinífera.

Los de Verdejo son agradables de color y aroma, mas un poco pesados de paladar. Los de Albillo, acaso demasiado flojos, y los de Malvasía que hemos estudiado son de excelente color, levemente dorados, de fino aroma y aceptable paladar. La inclusión de un 20 por 100 de Viura en estas vinificaciones de Malvasía pasa el color a tonos vivos más perdurables, refuerza el grato aroma de la Malvasía y mejora la estabilidad en embotellado.



Hoy los hombres de la vitivinicultura de Toro muestran su consciente inquietud tanto por el deseo de ser fieles al legado de calidad que la Historia ha depositado sobre ellos, cuanto de llegar a extender el nombre de Toro con aceptación por los mercados consumidores más exigentes. Los vinos de Toro embotellados en la actualidad, por razones de más perfectas elaboraciones, mantienen su fragancia y color tradicionales y ofrecen un paladar más sutil, acorde con las necesidades de un vino de mesa actual.

Sorprende apreciar que, a pesar de la aridez de la extremada climatología de esta zona, los vinos blancos, infrecuentes, son exquisitos productos que, fermentados en frío, podrían ser aún mejores. Estos vinos blancos se hallan próximos a los 12,5° de alcohol.

Análisis de vino de Toro

	Tinto
Densidad 20/20	0,9946
Alcohol 20/20	13,5°
Extracto g/l	31,6
Acidez total	
tátrica g/l	4,9
Acidez volátil real g/l	0,57
SO ₂ libre mg/l	23,0
SO ₂ total mg/l	142,0
Materias	
reductoras g/l	1,8
Etanal mg/l	78,0
Acido málico g/l	—
Hierro	
bivalente mg/l	5,0
Hierro	
trivalente mg/l	2,0
Densidad óptica 420 nm	4,4
Densidad óptica 520 nm	5,8
Acido cítrico g/l	0,15

Valdevimbre-Los Oteros

Situación

La zona vitícola de Valdevimbre-Los Oteros alcanza una extensión definida por los valores de 28 kilómetros por 15 kilómetros de anchura.

Son terrenos llanos de la margen derecha del Esla y oteros propiamente dichos de la margen izquierda, en la proximidad de León capital, quince kilómetros al sur.

Los términos que abarca son todos de la provincia de León, tomando parte de las zonas naturales de Páramo y de Oteros. Tales son:

Ardón, Cabrereros del Río, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Gusendos de los Oteros, Matadeón de los Oteros, Valdevimbre, Valencia de Don Juan, Villace, Villamañán.

Factores de calidad

La altitud oscila desde los 750 metros hasta los 860 metros con relieve simple, casi llano en las zonas del Páramo (Villamañán, Villace y Valdevimbre) y suaves pendientes en la zona de Los Oteros, hasta la cota 900 metros en Matadeón, aunque las viñas no lleguen a tal altitud.

La extensión del viñedo alcanza a 3.000 hectáreas.

La caracterización geológica es predominantemente diluvial, con suelos del Mioceno en Villamañán, Villace y Valdevimbre.

El suelo es compacto, rojizo con carácter arcilloso y de cierta profundidad.



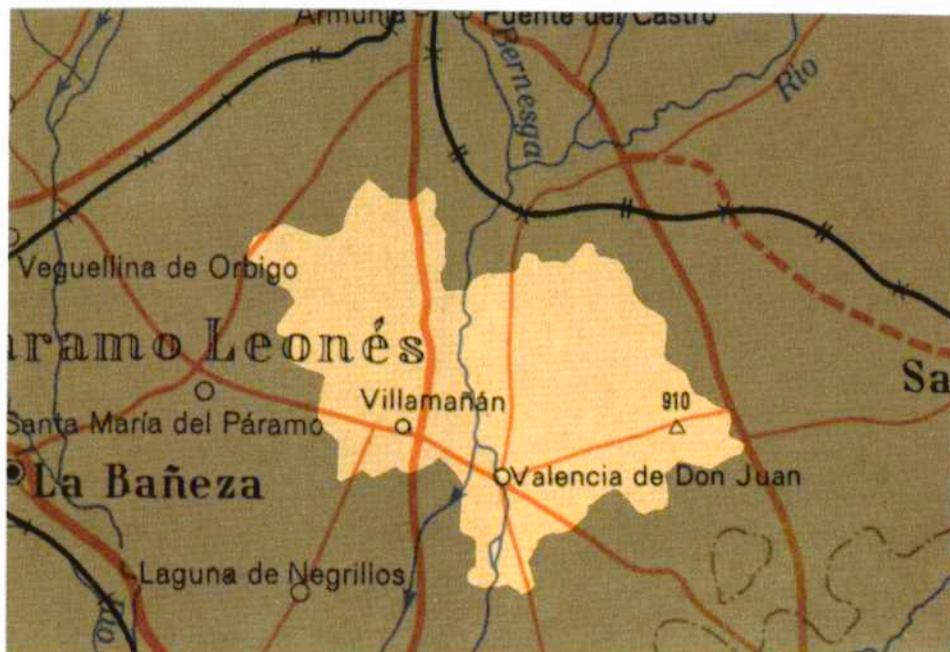
El clima viene caracterizado por un período de heladas de 180 días al año, con 82 días de heladas concretas, siendo, como riesgo vitícola, la primera en la segunda semana de octubre y la última en la primera de mayo.

Las precipitaciones están muy próximas a los 500 litros por año, con 72

días de lluvia por año, con un mínimo de pluviosidad en agosto de diez litros y otro en diciembre de 65 litros, y dos máximos, uno en otoño, de 110 litros en noviembre, y otro de 80 litros de marzo o en mayo.

Los vinos

Básicamente, los vinos de Valdevimbre-Los Oteros pertenecen a la clasificación de rosados o claretes. Se trata fundamentalmente de vinos de medio color, de fuerte renombre en el área de León capital y en Asturias y Cantabria. Y catados en las frescas bodegas horadadas en tierra en la zona muestran frescura, ligereza y suavidad, afrutado, y un leve burbujeo debido al CO₂ remanente, aún disuelto, de la fermentación tumultuosa así como al CO₂, también de la desacidificación maloláctica o bien procedente del intencionado «madreado», que consiste en echar uva entera al vino en baja



calidad, y éstas, por fermentación intracelular, van liberando lentamente gas carbónico, que les confiere un picor de «aguja» muy interesante. Hemos de pensar que hoy, a escala mundial, se comercializan con éxito vinos de «aguja» claretes con un leve contenido en materias reductoras y estimados que no alcanzan en calidad a éstos.

La variedad dominante es la Prieto picudo, además de Mencía y de Tinto aragonés. Se trata de tres variedades poco distantes que tienen en común dos características:

— Finura de paladar y aterciopelado en el vino.

— Difícil difusión del color de la piel de los hollejos hacia la pulpa o el mosto.

Si a esta condición cromática añadimos la incertidumbre de maduración de color en estos páramos, fácilmente podemos estimar que los claretes o rosados serán excelentes y, en cambio, difícil llegar a conseguir tintos. No obstante, a partir de estas variedades se pueden conseguir tintos de color no intenso, pero muy estable, muy resistente a la oxidación y manteniendo durante años las condiciones de afrutado. Algo muy interesante, aunque no está al alcance de los pequeños elaboradores o de las cooperativas, que, ante la depresión del mercado de claretes y de rosados, han intentado desde ya hace años conseguir tintos por la inclusión de vidagos de intenso color, muy tintoreros en algunos casos de baja calidad gustativa.

La técnica tiene una gran responsabilidad ante estos vinos. En primer lugar es preciso poder llegar a embotellar los claretes con todas las virtudes que muestran en bodega subterránea, incluso con «aguja», y con sentido de exportación.

Y con respecto a los tintos, no basta delimitar las variedades aconsejadas y las desechables. Es preciso ofrecer una alternativa técnica eficaz de elaboración de tintos ante las uvas de Mencía, de Prieto picudo y de aragonés. A partir de maceraciones en fermentaciones, desvinados y prensados para conseguir más color como dato adicional a las excelentes condiciones de aroma y paladar de Prieto picudo, Mencía y aragonés.

Análisis de vino de Valdevimbre-Los Oteros

	Clarete
Densidad 20/20	0,9931
Alcohol 20/20	11,4°
Extracto g/l	21,9
Acidez total	
tárrica g/l	5,9
Acidez volátil real g/l	0,5
SO ₂ libre m/l	1,0
SO ₂ total m/l	123,0
Materias	
reductoras g/l	1,9
Etanal mg/l	69,0
Hierro	
bivalente mg/l	7,0
Hierro	
trivalente mg/l	4,0
Densidad óptica 420 nm	0,32
Densidad óptica 520 nm	0,50
Acido cítrico g/l	0,3





Variedades de vid cultivadas en la Región Castellano-Leonesa



El patrimonio varietal vitícola de una comarca natural se basa fundamentalmente en aquellos encepamientos tradicionales que, perfectamente adaptados a sus condiciones ecológicas, dan lugar a vinos con características propias, que los distinguen y diferencian.

La *vocación* y exigencias de las variedades cultivadas, para la consecución de vinos definidos, deben ser compatibles y, en cierto grado, consecuencia de la *vocación vitícola* del medio, entendiéndose por tal su conjunto de posibilidades naturales para la producción de uvas características, llegando a constituir un indisoluble ecosistema medio-planta plenamente definido, que en ninguna forma se debe alterar con desaconsejables prácticas de cultivo.

El pretender alcanzar grandes producciones con *variedades vocacionalmente finas y de calidad* es poco recomendable, y, caso de conseguirla, será con una disminución de esta última y debilitamiento consiguiente de la cepa, que exigirá la rectificación adecuada, y el esmero en labores y abonado para acrecer el potencial vegetativo. Por el contrario, restringir la producción, buscando calidad excepcional, en variedades cuya *vocación es la abundancia de fruto*, conducirá a invertir con todo el potencial vegetativo de la cepa en vigor (madera), con daño para la cuantía de la cosecha.

La cuenca del Duero, con sus encepamientos autóctonos, acomodados a su medio natural, se encuentra en situación de privilegio para la producción de vinos de calidad, constituyendo la divisoria natural entre la España de influencia atlántica y la España mediterránea, concretada viticolamente, en toda Europa, por la línea de Wagner.

Tan interesante divisoria comienza en Portugal, al sur de Oporto; sigue aproximadamente el *valle del Duero*, subiendo hacia el este; atraviesa España por Valladolid y Burgos, cortando la comarca de Rioja por Logroño. Remontando los Pirineos, reanuda su curso por el País Vasco francés, en dirección noreste, para adentrarse definitivamente en Europa.

Al norte de la línea divisoria de Wagner, la *vocación vitícola* del medio permite el desarrollo de plantas que tuvieron por antecesores las vides salvajes en formas modificadas, las *Vitis silvestris*, en cruzamientos con otras procedentes de más bajas latitudes, en su avance y adaptación a las condiciones climáticas más septentrionales, que producen vinos equilibrados, de menor graduación alcohólica y mayor acidez que los mediterráneos, siendo en general más afrutados, importante extremo, sobre todo en los vinos blancos de mayor aceptación.

La elaboración de estos vinos blancos, jóvenes, aromáticos, que mantienen los perfumes característicos de los encepamientos de que proceden, precisan una alta tecnificación, cuando se sale de la limitada producción del propio pequeño viticultor a mayores volúmenes de industrialización, perdiéndose aquellas circunstancias naturales que espontáneamente se producen.

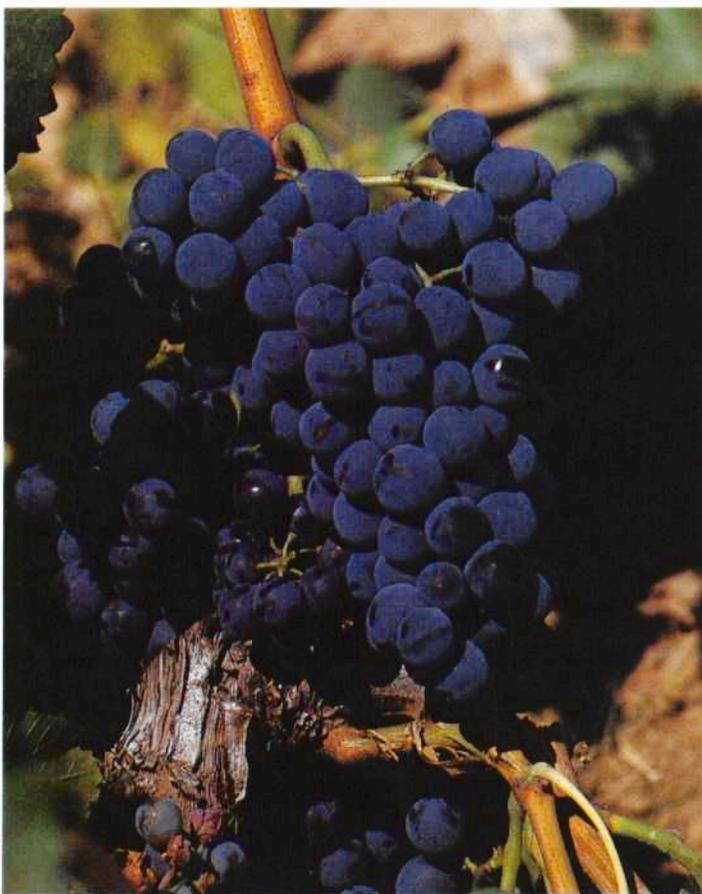
Al sur de la línea divisoria de Wagner, la *vocación vitivinícola* de sus comarcas corresponde al desarrollo de vides originarias de los *Proles ponticas y occidentalis*, que se remontan a los albores de la historia, adaptados a un clima biestacional, con veranos cálidos y secos e inviernos suaves y lluviosos. Por regla general se producen vinos suaves

pastosos, de relativa baja acidez, con graduación alcohólica alta y aromas que, en el caso principalmente de los tintos, se exaltan con la crianza.

Decíamos al comienzo de estas líneas que el patrimonio varietal de una comarca natural se basa fundamentalmente en sus encepamientos tradicionales, y así sucede en la amplia comarca que nos ocupa.

La introducción de nuevas variedades es un tremendo error, cuando con ella se pretende aumentar los rendimientos de producción, con general menoscabo de la calidad, lo que frecuentemente acontece, salvo casos de verdadera excepción; pero cuando así sucede se pueden obtener buenos vinos, aunque de características totalmente diferentes, y ambos extremos se producen precisamente en la situación que comentamos.

Variedad Garnacha



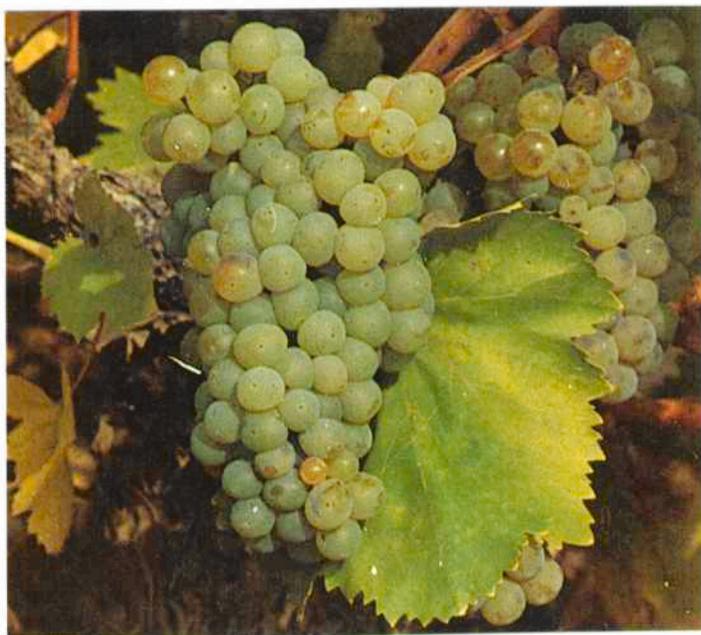
El patrimonio vitícola de la Región Castellano-Leonesa fue verdaderamente excepcional, rico y variado. Según Nicolas García de los Salmones en su obra *Organización del Servicio Agrícola Provincial de la Diputación de Navarra*, publicada en el año 1909, comprendió las siguientes variedades, incluyendo naturalmente sinonimias, destacando las masas importantes de viñedo en cada provincia:

PROVINCIA DE LEON

Abasta	MORENO
Agudillo	MORISCO
Albar	Moscatel
Albillo	Mouratón
Alcabril	Negrada
Aragonesa	OJO DE PERDIZ
Aramón	Pajarero
Blanco recio	Palomino de Jerez
Blancón	Pedro Jiménez
BLANQUILIÑA	Perdiz
Calangraña	PRIETO
CAÑARROYO	PRIETO PICUDO
Cariñena	Recio
Castellana	REDONDAL BLANCO
Estaladiña	Redondal negro
Garnacha	Tinta aragonesa
Garnacha tintorera	TINTA FINA
Gasalita	Tinta de Madrid
Godello	Tintoso
Godillo	TINTO REMESADO
Guedejo	Torrentés
Gudello	Uva blanca
Guadalupe	Uva negra
GUALARIDO	Valenciana blanca
Macabeo	Valenciana negra
MENCIA	VERDEJO
Mensia	Villate
MOLLAR	Xarello

PROVINCIA DE ZAMORA

Albarazo	Morisco
Albilla	Moscatel
Agudillo	Negro
BLANCO	PRIETO PICUDO
Calagraño	Sauvignon
CAÑARROYO	Teta de cabra
Cariñena	Tinta
Colgadera	TINTA DE MADRID
Chata	TINTA FINA
Juan Garcia	Tinto aragonés
Malcortar	VERDEJA
MALVASIA	



Variedad Verdejo

PROVINCIA DE SALAMANCA

Agudillo	Maza blanca
Agudillo pardo	Maza negra
Albillo	MOLLAR BLANCO
Apiñada sulera	MOLLAR FINO
Aragonés	MORISCO
BAJA BLANCA	Moscatel
Baja negra	Moscatel ordinario
BLANCA	Ojo de gallo
Barao blanca	Piñal fina
BARAO NEGRA	Piñal gajal menudo
Bastardillo o Rufete	PIÑUELA
Berdeja	RUFETE
Bruical	Teta de vaca
Calabrés	TINTA
Canela	Tinta amarilla
Cañarrojo	TINTA DE MADRID
Cribes	Tinta fina
Del niño Jesús	Tinta mollar
DE RASTRA	TINTA DE TORO
Falpao	TINTILLA
Garnacha	Turruntés
Jaén	Uva negra
MALVASIA	Verdejo de gato
Madrid blanca	VERDEJO FINO
Mandó	

PROVINCIA DE VALLADOLID

Agudillo	Mollar
Albarazo	MOLLAR BLANCO
Albariza	Moscatel
Albilla	Moscatel común
ALBILLO	Moscatel romano
Albillo de Toro	Perruno
Alcabril	Prieto
Algoti	Prieto picudo
ARAGONES	Redondal
BLANCA COMUN	Salvador
Blancote	Tempranillo
Burdeos	Teta de vaca
Cagacero	Tinta
Calagraña	Tinta de Toro
Cañarrojos o blancón	TINTA FINA
Colgadera	TINTO ARAGONES
COMUN NEGRA	Tinto de Madrid
DULZAL BLANCO	TINTON
Dulzal negro	Torresanas
Garnacha de Aragón	Toro
Garnacha de Rioja	Toro de Madrid
Garnacha fina	Verdeja
Garnacha tintorera	Verdejilla
Gordal	VERDEJO CASTELLANO
	BLANCO
Gramón	VERDEJO NEGRO
Gualarido	Verdemuel o Verdejo
Jaén	Vidadico
Malcortar	Virduño mayor
Mencia	Xarello
Miguel de Arcos	Zamoranas

PROVINCIA DE PALENCIA

Abasta	MOLLAR
Albillo	Moscatel
Albillo grueso	Negro
Albillo redondo	Pajaritero
ARAGONES BLANCO	PALO ARAGONES
Aragonés de Torquemada	Prieto
ARAGONES NEGRO	TEMPRANILLO
Cañarrojo	TINTA
Garnacha	TINTO DE MADRID
Gorordero	Tinto de Navalcarnero
Hormillejos	Toro
Jaén	Turulés
Manzanero	Verdejo

PROVINCIA DE BURGOS

ALBILLA BLANCA	Mollar blanco
ALBILLA NEGRA	Mollar negro
ARAGONES	NEGRA
ARAGONESA	NEGRA CORRIENTE
	LLAMADA DE ARAGON
BLANCA CORRIENTE	Temprana
LLAMADA DE ARAGON	TEMPRANILLA
CASTELLANA O ALBILLA	Tempranillo de Palencia
GARNACHA NEGRA	Teta de vaca encarnada
Garnacha blanca	VERDEJA BLANCA
GARNACHA DE RIOJA	Vierdillo
Hoja de higuera	VIÑA
Jaén	

PROVINCIA DE SORIA

ALCARREÑA BLANCA	Moravia
Alcarreña negra	Moscatel
Aragonesa	Provechón
CASTELLANA BLANCA	San Gregorio
CASTELLANA NEGRA	Tempranillo
Colgadera	Tinto
Garnacha blanca	VERDEJA
Garnacha negra	VERDEJA BLANCA
Mandó	Verdeja negra
Mazucla	

PROVINCIA DE SEGOVIA

Albilla	Común negra
Albilla dulce	Garnacha
ARAGONES	Mollar
BLANCA	Moscatel
Blanquillas	TERRENAS
CASTELLANA	Tempranilla
CASTELLANAS	NEGRA
COMUN BLANCA	VERDEJO

PROVINCIA DE AVILA

Alarige	NAVALCARNERO
Albillo	PIÑUELO
ARAGONES	Rufete
Aragonesa	Tinta común
Aragonesillo	Tintillo
Calagraña	Tinto Madrid
Cañadas	Verdeja blanca
Espadañal	VERDEJA NEGRA
Giruelo	Verdeja o de tierra de Medina
Ligeruela	Verdejo común blanco
Majuelos de uva blanca	VERDEJO COMUN NEGRO
	ORDINARIO
Madrid blanca	Viñal
Mollar	Zorrunas
Moscatel	

Viñedo en La Seca (Valladolid)



Distribución varietal de la vid

Variedades	Color	Región Castellano-Leonesa %	León %	Zamora %	Salamanca %	Valladolid %	Palencia %	Burgos %	Soria %	Segovia %	Ávila %
Garnacha	T	24,45	2,02	33,49	39,85	13,92	40,08	25,33	30,00	25,00	59,13
Prieto Picudo	T	10,01	37,24	—	—	0,64	—	—	—	—	—
Verdejo Blanco	B	8,10	0,93	1,15	18,36	25,05	8,03	—	—	30,00	15,53
Palomino	B	6,69	12,66	3,45	—	18,21	2,45	0,98	—	—	—
Tinto del País	T	6,39	—	—	—	—	—	61,06	30,00	—	—
Mencia	T	5,34	17,60	2,30	—	—	—	0,98	—	—	—
Malvasía	B	4,24	0,07	10,34	14,49	1,16	5,50	—	—	—	—
Tinto Toro	T	3,92	—	16,50	—	—	—	—	—	—	—
Tintorera Alicante	T	2,88	1,70	—	25,76	—	—	—	—	—	—
Albillo	B	2,55	—	—	—	4,45	9,91	—	10,00	10,00	12,42
Tempranillo	T	2,30	0,77	—	1,14	3,54	17,55	7,37	—	—	—
Mantuo	B	1,40	—	—	—	—	—	—	—	20,00	8,27
Doradilla	B	0,89	—	—	—	—	—	—	20,00	15,00	—
Cañorroyo	B	0,73	1,74	—	—	—	5,50	—	—	—	—
Juan García	T	0,45	—	1,89	—	—	—	—	—	—	—
Tinto Mollar	T	0,39	—	—	—	—	8,43	—	—	—	—
Viura	B	0,23	—	—	—	1,86	—	—	—	—	—
Tinto Jaén	T	0,21	—	—	—	—	—	2,21	—	—	—
Provechón	T	0,16	—	—	—	—	—	—	10,00	—	—
Blanca Recio	B	0,15	0,57	—	—	—	—	—	—	—	—
Pedro Ximénez	B	0,01	—	—	0,20	—	—	—	—	—	—
Otras V. vinífera	*	11,56	4,89	24,44	0,20	29,95	2,55	2,07	—	—	4,65
H.P.D.		6,95	19,81	6,43	—	1,22	—	—	—	—	—

* Chelva, Godello, Tinto de Madrid, etc., entre las nacionales, y Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, etc., entre las de origen extranjero.

En la actualidad, el patrimonio vitícola de la Región Castellano-Leonesa se ha restringido grandemente en sus variedades autóctonas, con pérdida de plasma germinal de irrecuperable gran valor. Se mantienen variedades tradicionales, algunas de gran calidad, y se introducen otras nuevas, pudiendo establecerse la distribución general varietal que se adjunta.

Aparecen en la región nuevas variedades no autóctonas, introducidas y en ocasiones acrecentadas en su representatividad, con muy diferentes acciones sobre la producción y la calidad, entre las que cabe destacar las siguientes:

Palomino	Viura
Chelva	Cabernet
Híbridos productores directos	Malbec

De gran desacierto debe calificarse la introducción y gran extensión de la variedad *Palomino*, procedente de viñedos más meridionales, en muchas situaciones de la Región Castellano-Leonesa, e incluso más septentrionales, en donde ha desplazado con su nombre o con el de *Jerez*, debido a su origen, a variedades autóctonas menos productivas, pero de gran calidad, como, por ejemplo, el *Godello* y *Verdejo*, base de excelentes vinos de mesa y generosos de crianza biológica, error que afortunadamente ha comenzado a subsanarse, habiendo ya elaboradores que priman sus uvas, y la última de las cuales ya ha sido declarada «variedad preferente» en el Reglamento de la Denominación de Origen «rueda».

La variedad *Chelva*, originaria de Extremadura, es uva de dos fines, para mesa y vino, cuyo relativo valor solamente cabe centrarlo en el primer destino, y ello con no gran calidad, aprovechable al centrar su cultivo en la provincia de Ávila, por su cercanía al mercado de Madrid.

Todavía mayor perjuicio cabe considerar con la introducción de los *Híbridos productores directos*, que, aunque no muy extendidos, ocupan importantes superficies relativas en las provincias de León, Zamora y Valladolid. Su difusión, con grave perjuicio de las variedades tintas en general y de las de calidad en particular, como el *Prieto picudo*, *Mencia*, etc., solamente cabe centrarla en unos egoístas beneficios económicos circunstanciales, con postergación total de la calidad y olvido del patrimonio vitícola autóctono. Felizmente, el agricultor está tomando conciencia de lo que representa estar fuera de la ley, y el legislador, tomando conocimiento del problema, ha establecido ambiciosos y efectivos cauces para su erradicación.

Escena de vendimia en Valladolid

El auge del *Tinto de Madrid*, de antigua introducción también como *Negra de Madrid*, difundida en León, Zamora, Salamanca, Valladolid y Avila, corresponde también a un encepamiento de mala calidad, solamente justificado cuando se pretende obtener mucho color, pero es mucho más basta que la *Garnacha* y, por supuesto, que el excelente *Prieto picudo*, por lo que se la conoce también como *Negral*, *Tinto común* y *Tinto basto* en su lugar de origen.

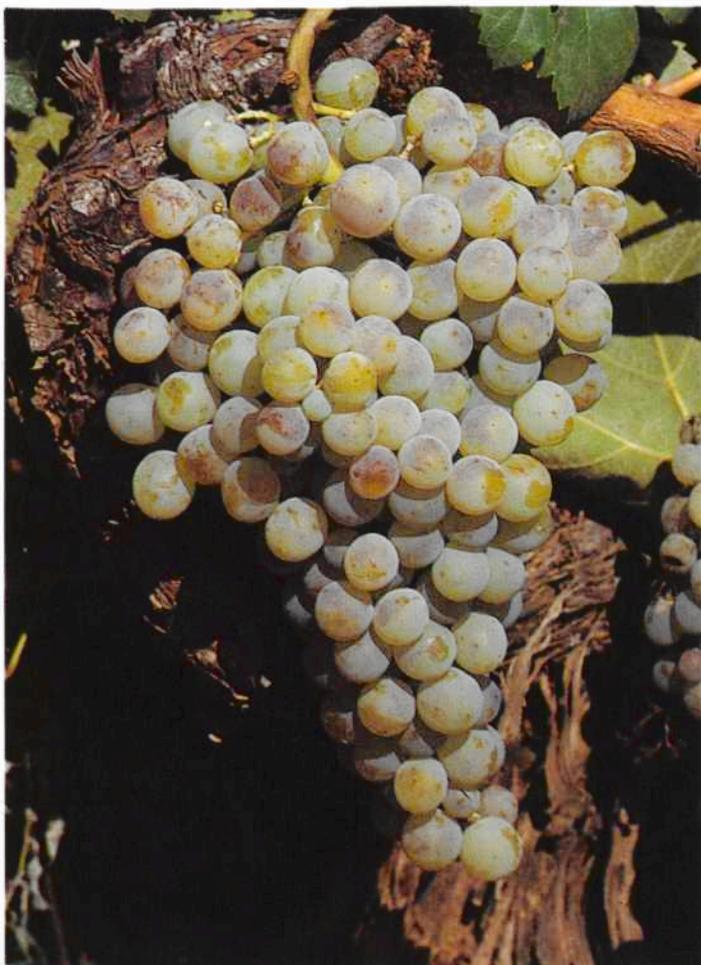
La introducción de variedades posiblemente mejoradas en una zona vitícola determinada, salvo casos de excepción, solamente es admisible cuando las locales productoras de vino son de escasa calidad, cuya valoración se logra al mezclarlo con otros mejor definidos y calificados. Tal



puede acontecer en el caso presente, con la introducción de la variedad *Viura* o *Macabeo*, procedente de La Rioja y Cataluña, que incluso llega a calificarse como «variedad autorizada» en la Denominación de Origen «Rueda» y en la futura «Ribera del Duero».

Otro caso de acertado incremento del patrimonio vitícola, conducente a la obtención de un vino de gran calidad, naturalmente diferente, tuvo su origen en las plantaciones de viñedo realizadas en el siglo pasado por don Eloy Lecanda y Chaves en la Vega llamada Sicilia y Carrascal, término municipal de Valbuena de Duero, en la provincia de Valladolid, introduciendo las variedades *Cabernet sauvignon* o *Petit Cabernet* y la *Gros Cabernet* o *Carment*, procedentes del Medoc francés.

Variedad Palomino



Con las citadas variedades y las autóctonas *Tinto fino* y *Tinto aragonés*, con algo de *Albillo*, se produce el afamado «Vega-Sicilia», uno de los mejores vinos españoles, y el «Valbuena», hermano menor de aquél, también de gran calidad.

El Reglamento del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes establece las siguiente clasificación de variedades para la Región del Duero (actualmente en período de revisión):

Variedades preferentes

Albillo
Alicante (Tintorera)
Garnacha (Tinto aragonés)
Malvasía
Mencia
Palomino (Jerez)
Prieto picudo
Tempranillo (Tinto fino)
Tinto de Madrid
Verdejo

Variedades autorizadas

Calagraño
Cañorrojo
Gualarido
Tinta de Toro
Tinta mollar
Tinto del país
Tinto Jaén
Verdejo negro
Viura

En la Región Castellano-Leonesa se encuentran situadas dos Denominaciones de Origen de vinos de reciente creación, la *D.O. Rueda*, en Valladolid, y la *D.O. Ribera del Duero*, en Burgos, reconocimiento de la calidad de sus vinos, a las que con seguridad seguirán otras. El Reglamento de la primera Denominación de Origen y el proyecto de Reglamento de la segunda, en estudio pendiente de aprobación, autorizan y contemplan las siguientes variedades:

Denominación de Origen *Rueda*

Variedades autorizadas

Verdejo
Palomino fino
Viura

Variedad principal

Verdejo

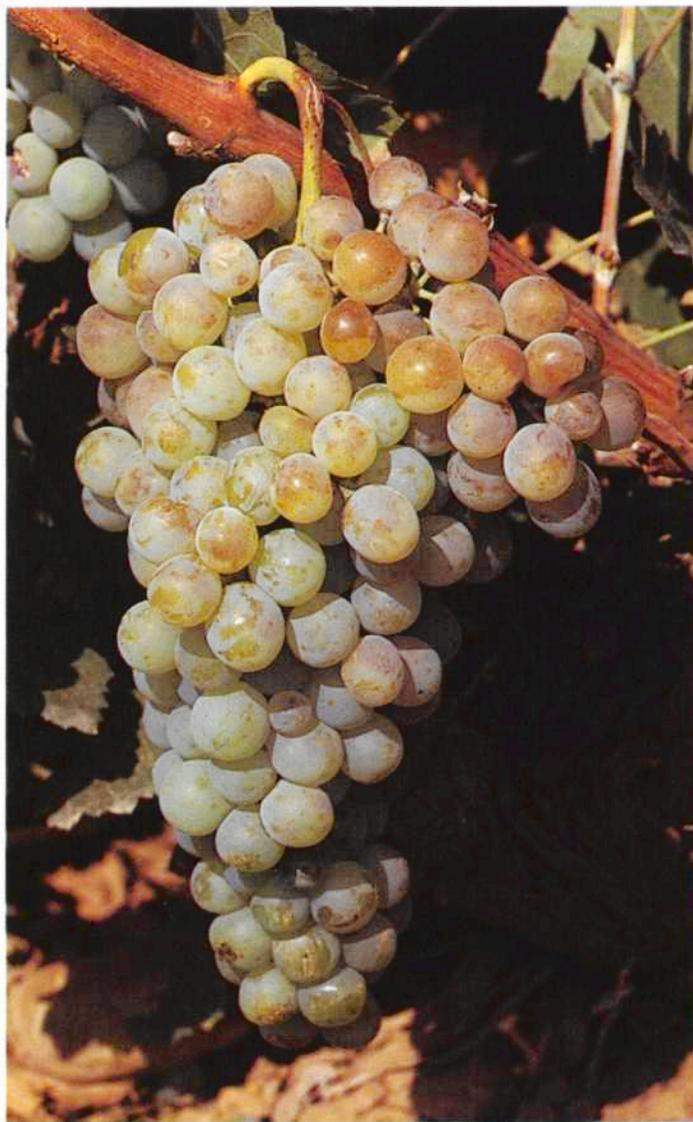
Denominación de Origen *Ribera del Duero*

Variedades autorizadas

Tinta del país
Garnacha
Cabernet sauvignon
Malbec
Merlot
Albillo
Verdejo
Viura

También se encuentran en la cuenca del Duero las siguientes *Comarcas productoras de vino de calidad*, con sus encepamientos respectivos, definidos en la Orden de 1 de agosto de 1979 del Ministerio de Agricultura, conforme el «Reglamento de las indicaciones relativas a la calidad, edad y crianza de los vinos», que naturalmente incluye la zona del Vega-Sicilia en Peñafiel, a que nos referimos con anterioridad.

Variedad Viura



Provincia	Comarca	Variedades	
		Recomendadas	Complementarias
LEON	El Bierzo	Mencia	Alicante Palomino
	Valdevimbre- Los Oteros	Prieto picudo	
ZAMORA	Benavente	Garnacha Tinto Madrid Malvasia	Palomino
	Fermoselle	Tinto Madrid Malvasia	Juan García
SALAMANCA	Toro	Garnacha	Albillo
	La Ribera	Malvasia negra Rufete	Malvasia
	La Sierra	Garnacha Malvasia tinta Rufete Tinto Madrid	Verdejo Viura
VALLADOLID		Cigales Prieto picudo Tempranillo Tinto Madrid Albillo Verdejo	Garnacha roja Tinto país Malvasia Palomino
	Peñafiel	Cabernet Garnacha Malbec Merlot Tempranillo Tinto Madrid Verdejo	Tinto país Albillo Palomino
	Ribera del Cea	Garnacha Tinto Madrid Mencia Verdejo	Prieto picudo Palomino
BURGOS	Ribera del Arlanza	Tinto país Albillo	Garnacha
SORIA	Campo de San Esteban	Garnacha Tinto país	Blanca país
SEGOVIA	Valtiendas	Garnacha Tinto aragonés	Jaén tinto Albillo
AVILA	Cebreros	Garnacha Tinto Navalcarnero	
	Valle del Alberche	Garnacha Tinto Navalcarnero	Jaén Moscatel
	Valle del Tiétar	Garnacha Tinto Navalcarnero	Jaén Moscatel



Presente y futuro de los vinos de Castilla y León



Como sucede siempre que se habla de viñedos o de vinos, es casi imposible la generalización. Es necesario descender a la comarca natural o a la familia de vinos más homogénea dentro de una cierta diversidad, para poder hablar con propiedad y pretender extraer conclusiones válidas.

Este axioma es especialmente aplicable a la amplia región de Castilla y León, compuesta de un mosaico tan rico y diverso de viñedos y vinos.

Tanto para hablar del presente como de las perspectivas futuras de estas zonas vitícolas, necesitamos hacer consideraciones particulares sobre cada una de estas comarcas.

Denominación de Origen Rueda

Creemos que tanto el sector viticultor como el industrial tienen ya una clara orientación sobre las tendencias más convenientes para el viñedo y productos elaborados.

El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen ha participado eficazmente en el cambio de mentalidad de los elaboradores, que depositaban sus máximas aspiraciones y esperanzas en la producción de vinos generosos, pálidos o viejos, criados por el sistema de añada o por el de soleras y criaderas. El INDO, desde sus primeras actuaciones en la zona hace ya unos diez años, vio con claridad el porvenir indiscutible de esta comarca en la producción de vinos de mesa, idea que inmediatamente compartieron firmas importantes que se establecieron en la zona.

No obstante, y a pesar de las dificultades y saturación del mercado interior de vinos generosos, el elaborador se

mostró reticente a la hora de abandonar las antiguas prácticas de envejecimiento en madera y crianza en flor, en la que contaba con una experiencia evidente.

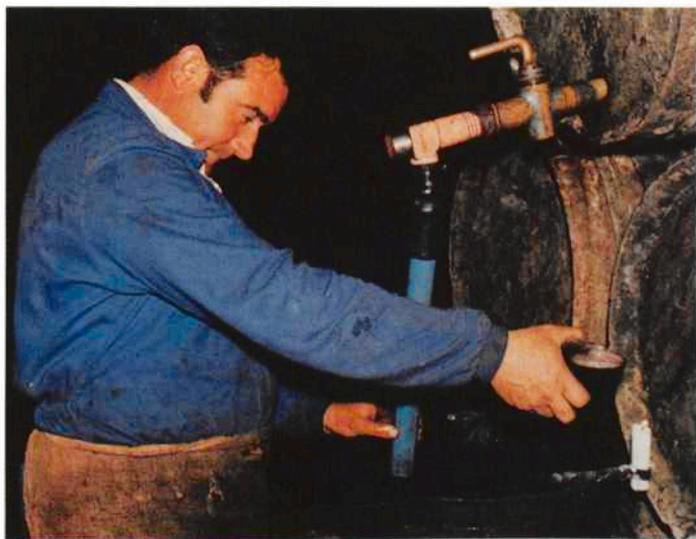
El INDO siempre consideró que los vinos generosos de Rueda eran de notable calidad, pero en el *ranking* de los vinos generosos españoles nunca podría alcanzar el primer puesto; por el contrario, como vino de mesa existía una perspectiva más clara de que el vino, por su personalidad y originalidad, pudiese llegar a los primeros puestos. Por esta razón el Reglamento vigente contempla la doble vertiente de elaboración de vinos generosos según la tradición, y la nueva alternativa de producción de vinos blancos de mesa, que la experiencia de estos últimos años ha demostrado perfectamente acertada.

En la actualidad el vino blanco de Rueda ocupa realmente un puesto de honor entre los vinos de mesa españoles, y un dignísimo lugar entre los vinos blancos del mundo. Y esto solamente es el principio de una carrera que tiene que progresar pues todavía cabe mejorar sensiblemente la calidad media de los vinos, perfeccionando las instalaciones, los medios humanos, las técnicas de embotellado y de comercialización e, incluso, los criterios de elaboración.

Denominación de Origen La Ribera

Se redactan estas líneas en el momento en que se estudia la posibilidad de cambiar el nombre de esta Denominación de Origen por «La Ribera del Duero», habida cuenta que va a integrar no solamente el núcleo previsto de los viñedos de la provincia de Burgos, sino también parte del viñedo de la provincia de Valladolid, de Soria y de Segovia, que ocupan una buena parte de la cuenca del Duero.





Los vinos más representativos de esta zona, en la provincia de Burgos, que comprende los municipios de La Aguilera, Aranda de Duero, Gumiel, La Horra y Roa de Duero, entre otros, son los procedentes de la variedad Tinta del País, que tiene claras afinidades con la Tempranillo, y con una pequeña proporción de casca, de tonalidad intensa dentro de la gama de los vinos rosados, muy ricos en aromas primarios, frutosos, ligeros, en los que a veces es conveniente corregir la falta de cuerpo o extracto fermentando con una pequeña proporción de orujos o casca. Son vinos que oscilan entre 12 y 13° generalmente, aunque hay viñedos que producen vinos hasta de 11° y otros que alcanzan graduaciones próximas a 15°.

El INDO ha desarrollado también en esta comarca una actividad importante, y a través de reuniones con elaboradores, sesiones del Consejo Regulador provisional, conferencias, cursillos, catas, concursos de vinos, etc., ha conseguido modificar viejos conceptos, creemos que trasnochados, sobre la conveniencia de envejecimiento excesivo de estos vinos. Hace unos cinco años las marcas más acreditadas por las bodegas y los vinos más estimados por los consumidores de la zona, eran vinos excesivamente envejecidos en barricas de roble o castaño, ya realmente maderizados o enranciados, con pérdida de todas las características de frutalidad y juventud que siempre debe presentar un vino rosado de estas características. En los tiempos actuales esto es un grave error de concepto, y en todo caso un gusto o apreciación residual de ciertos consumidores, que tenderá a ir desapareciendo.

La crianza de un vino en madera es deseable y necesaria en tanto y en cuanto modifique ciertos defectos de los vinos (excesiva astringencia, mejora del equilibrio, ligerísima extracción de sustancias sápidas y de otra naturaleza de la madera de roble, etc.), o bien aporte aromas terciarios consecuencia de este proceso de crianza (de carácter oxidativo, biológico, etc.). Por consiguiente hay que deshacer el equívoco que ofusca aún a muchos elaboradores de que el envejecimiento es siempre aconsejable para cualquier tipo de vino. Esta idea es un auténtico desatino porque depende del producto que interese obtener y de la complejión y características del vino que se utiliza como punto de partida.

El Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen ha venido colaborando de forma muy destacada en este campo, centrando los criterios de calidad en estos vinos.

En esta vía de elaboración de vinos jóvenes de edad inferior a un año, o de vinos maduros como máximo de dos años, creemos que el futuro es totalmente prometedor porque vendrá a llenar un hueco ostensible de la producción española.

Efectivamente resultaba absurdo aislar la Ribera de la provincia de Burgos, de los viñedos limítrofes de Valladolid, Soria y Segovia, afectados por factores naturales semejantes, por simples razones de límites provinciales.

La incorporación a esta zona de la parte oriental de la provincia de Valladolid es de enorme trascendencia por el prestigio de sus vinos, que comprende nombres geográficos de municipios y de pagos vitícolas tan importantes como Peñafiel, Pesquera, Vega Sicilia, etc., en los que se elaboran vinos tintos partiendo básicamente de la misma variedad Tinta del País.

En esta comarca, la evolución de los vinos tintos es más lenta debido a la baja temperatura de sus bodegas subterráneas, que oscila entre 9,5 y 11,5°C. Esta es una de las razones determinantes de la diferenciación de los vinos en esta comarca, aunque la materia prima de partida sea similar a la parte de La Ribera de la provincia de Burgos, aunque también afectan lógicamente las diferencias climáticas que se traducen en un distinto ritmo de maduración y de la riqueza en ácido málico de los mostos.

Debemos subrayar que en esta zona hemos encontrado vinos muy jóvenes del año, de gran interés, que podemos llamar «vinos noveles», siempre que se consiga una suficiente maduración de la uva, a fin de que el ácido málico no produzca excesiva aspereza.

La edad óptima de los vinos de Peñafiel puede ser de dos o tres años, sin rebasar en general esta edad, salvo cosechas excepcionales y vinos de complejidad adecuada. Los elaboradores no deben confiar excesivamente en la baja temperatura de la bodega y deben cuidar más el aspecto de resguardar el vino de la acción del oxígeno que provoca elevaciones a veces ostensibles de la acidez volátil.



El empleo de barrica de madera debe ser muy cauteloso y corto, de algunos meses y, repito, no confiándose excesivamente en la lenta evolución de los vinos como consecuencia de la baja temperatura de estas bodegas, porque estos caldos aunque tienen resistencia al enranciamiento, sin embargo pueden adquirir un excesivo sabor a madera que desentona y se superpone indebidamente sobre el sabor y aroma delicado de estos vinos. Esta moderada crianza en madera debe completarse con la maduración en depósito hermético, debidamente revestido en su interior, y en botella cuando la fermentación maloláctica ha sido totalmente realizada.

Dentro de esta misma región está el municipio de Pesquera que cuenta con vinos más recios y grado, con más capa y extracto, procedentes también de la variedad Tinto Fino, con alguna variante de elaboración, y más capacitados para una moderada crianza en madera.

En los vinos de ambos municipios se podrán alcanzar unos niveles de calidad aún más elevados.

Los pagos de Vega Sicilia, donde conviven la Tinta del País, la Cabernet Sauvignon y otras variedades, proporcionan los vinos de más prestigio de la comarca por su esmerada elaboración y crianza. Los vinos de 2 a 3 años son vinos de aroma muy delicado, de poco cuerpo, elegantes, con un punto justo de crianza complementaria de roble y botella, ricos en glicerina, y en ocasiones con acidez volátil ligeramente marcada, pero siempre bien ensamblada en el conjunto de los caracteres aromáticos del vino. En estos pagos sí están ya justificados los vinos de añadas excepcionales, como la excelente cosecha del año 64 de categoría óptima, con una riqueza aromática y equilibrio perfectos.

Toro

Esta zona vitícola de Zamora está reconocida como comarca vitícola determinada con posibilidades de acceder a corto plazo de denominación específica o bien a Denominación de Origen. Cuenta con una excelente variedad, la Tinta de Toro, que produce vinos corpulentos, con graduación alcohólica media o alta, dotados de una gran intensidad colorante, y muy frutosos.

En la elaboración es muy importante graduar a la perfección el tiempo de maceración del mosto con los orujos durante la fermentación alcohólica, es decir, determinar con precisión el momento del descube, para que el vino alcance la suficiente intensidad colorante pero no adolezca de exceso de astringencia o aspereza.

Los mejores vinos de Toro que he probado son de dos o tres años, en los que destacan perfectamente los aromas primarios relevantes de la variedad. En varias ocasiones he catado vinos más viejos, correctamente conservados, sin enranciamiento ostensible, pero que tampoco han ganado en evolución de aromas terciarios. Por consiguiente creo que el encarecimiento que implica una crianza muy prolongada no tiene justificación, pues en algunos casos la soporta correctamente el vino, sin crecer en categoría, pero en la mayoría se presentan ostensibles defectos de maduración, sobre todo si se utiliza madera de castaño.

También son destacables los vinos rosados, que se elaboran con una cierta maceración de 12 a 24 horas en el inicio de la fermentación alcohólica, y que por esta causa en realidad deberíamos llamar tintos. Son vinos limpios, frutados, bien logrados, de porvenir interesante.

Cigales

También está reconocida como comarca determinada y produce vinos rosados muy finos, que a veces se elaboran con una pequeña proporción de casca para aportarles más redondez y hacerlos «menos cortos» en la boca. Habría que fijar las proporciones de uva de las diferentes variedades para alcanzar unos tipos más definidos.

En bodega, que generalmente son subterráneas, con temperaturas próximas a 14°, los vinos están excelentes, tanto los jóvenes como los de dos años, con un color bellissimo, redondos y aterciopelados a la boca, pero su conservación fuera de las bodegas es muy problemática porque adolecen de defectos de elaboración que después se manifiestan.

La solución para estos vinos no es el empleo masivo de sulfuroso, que deteriora y enmascara su principal valor que es su aroma distinguido, y menos aún el empleo de otros productos no autorizados, sino la aplicación de una tecnología mucho más moderna, para lo cual es necesario sustituir el utillaje de las bodegas y los procedimientos de elaboración; cumpliendo estas premisas y planificando correctamente las replantaciones a medio y largo plazo, relegando la variedad Palomino al lugar que le corresponde, estoy seguro que el porvenir de estos vinos debe ser excepcional.

El Bierzo

En El Bierzo se elaboran actualmente vinos blancos, rosados y tintos, los primeros se obtienen a partir de las variedades Palomino y Valenciana, que dan vinos aceptables cuando se elaboran cuidadosamente pero que no están dotados de cualidades diferenciales, resultando vacíos e insípidos, con falta de personalidad. Son vinos que se adaptan bien a las mezclas, porque aportan volumen sin imponer ningún carácter.

Después de esta descripción es evidente que estos vinos blancos no tienen gran porvenir desde el punto de vista de productos de calidad, embotellados y con marca.

Las mayores esperanzas de los vinos de El Bierzo, que se basan en realidades actuales, debemos ponerlas en los vinos tintos de Mencía y Alicante, debiendo predominar la primera variedad en el 80 ó 90 %. Dadas las características de ambas variedades y su sensibilidad a la oxidación, no es recomendable la crianza en roble superior a 6 meses en la generalidad de los casos, siendo preferible la conservación y maduración de los vinos en atmósfera inerte y el embotellado. También son interesantes los claretes y los rosados, siempre que no se exigiera la proporción de la variedad Palomino.

El sector productor y elaborador tiene que reflexionar sobre el futuro de los vinos de El Bierzo, eligiendo entre la situación actual, sin duda cómoda, o iniciando una política encaminada a la mejora de la calidad de sus caldos.

Esta situación actual está determinada, en cuanto a la viticultura, por el abandono progresivo de las variedades más tradicionales y de calidad, como la Mencía, en beneficio de otras variedades más productivas pero menos personalizadas, como la Palomino. También es necesario cuidar más el desarrollo vegetativo aplicando los tratamientos

oportunos y en el tiempo necesario para prevenir los ataques de *mildiu* y *botrytis* y conseguir que la materia prima llegue en perfectas condiciones a la bodega.

En lo que respecta a las bodegas, resulta cómodo, sin duda, la entrada de vinos blancos de buen precio procedentes de Castilla la Nueva para mezclar los vinos tintos de la zona, lo que da facilidad para elaborar los tipos de vinos que se deseen. También es atrayente contemplar el vecino mercado de la región gallega y elaborar vinos que se presten a los gustos de este consumidor, como por ejemplo los dobles pasta; o bien instalar termovinificadores que permitan extraer al máximo la materia colorante de los vinos sin preocuparse por la evolución que este tratamiento determina en los aromas característicos de las variedades; o no atender las urgentes necesidades de mejora de la bodega, especialmente en cuanto a envases de fermentación y conservación y en lo que a maquinaria de tratamiento de la vendimia se refiere, no bajo el criterio exclusivo de rendimiento horario, sino por sus efectos sobre la calidad de los mostos.



Es evidente que esta situación no puede desmontarse de una forma inmediata, sino que es preciso evolucionar gradualmente tanto en viñedos como en prácticas de elaboración y en la búsqueda de mercado para los vinos tintos típicos representativos de El Bierzo, pero tiene que existir una voluntad de modificarla dando los pasos necesarios para ello. El Bierzo es una zona vitícola perfectamente diferenciada y perfectamente capaz de elaborar vinos de alta calidad, como lo demuestra alguna firma elaboradora.

Es preciso tomar conciencia de la necesidad de solidarizarse y no adoptar la cómoda postura de que unos pocos resuelvan el problema y marquen futuras trayectorias que poder aprovechar después con facilidad cuando esté resuelto lo más difícil. Por el contrario, ésta debe ser una tarea de todos, viticultores y elaboradores, particulares y cooperativas, y quizás el mejor camino para iniciarlo sería la petición por el sector, suficientemente mayoritaria, de la constitución de un Consejo Regulador provisional, tal vez en una primera fase de denominación específica, cuya reglamentación y disciplina puede ser más flexible de lo que impondría una Denominación, e ir alcanzando paulatinamente metas superiores.

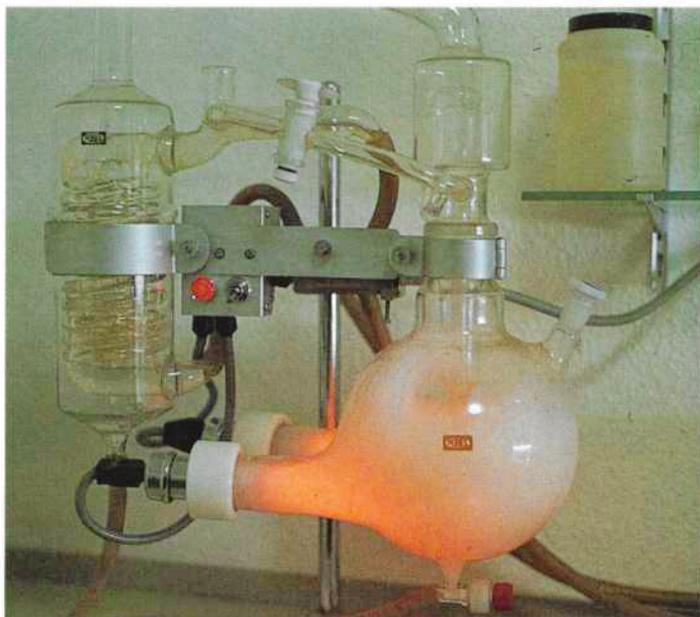
Cebreros

El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen ha estado en contacto periódico con esta zona de producción, en la que hasta el año actual ha habido escaso interés por someterse a la disciplina que impone un Consejo Regulador. La mayor parte de las observaciones que hemos plasmado al hablar de El Bierzo, son aplicables perfectamente a la zona de Cebreros, como el tema de la termovinificación entre otros, y también las soluciones apuntadas en aquel caso pueden ser válidas para éste.

No tratamos de las restantes comarcas vitícolas del conjunto de provincias que integran Castilla-León, pero a través del análisis realizado de las más importantes, pueden verse retratadas en parte la totalidad de ellas.

En el porvenir de todos estos vinos puede desempeñar un papel importante una futura Estación de Viticultura y Enología. Es evidente que la importancia del viñedo de Castilla-León y la diversidad de sus vinos, exige un centro de análisis, de control de calidad, así como de ensayos y divulgación de la técnica vitícola y enológica.





La prevista incorporación de España a la Comunidad Económica Europea debe ser tenida en cuenta por viticultores y elaboradores. La trayectoria de nuestra viticultura y de nuestras bodegas tiene que tender hacia la producción de vinos personalizados y de calidad para poder aprovechar las facilidades de un mercado más amplio, con muchos millones de consumidores, donde los vinos españoles podrán circular sin el pago de los aranceles correspondientes, siempre que presenten unas características que los haga competitivos con los vinos de otros países, y atractivos al consumidor. Pero las actuales marcas de mayor nivel deben también tener en cuenta que es necesario perfeccionarse, tanto por los motivos anteriores como para resistir mejor el indudable impacto de los vinos comunitarios en el mercado nacional, donde también tendrán fácil acceso con total desarme arancelario.



Silueta y estilo de los vinos de Castilla y León



La gran extensión geográfica que abarca esta amplísima zona nos hace llegar a la conclusión de que no podemos hablar de silueta y estilo de los vinos, sino más bien de «siluetas» y «estilos» de los mismos.

Pero antes de entrar de lleno en el estudio de estos conceptos, nos parece interesante y quizás indispensable un pequeño recordatorio del sentido y significado de estos términos y de todo lo que encierran, seguido de una somera idea de cómo el consumidor puede buscar y encontrar en el vino su silueta y estilo o, en una palabra, su expresión. El poder llegar a mejor conocer y captar todo esto se traducirá en una mayor facilidad para conocerlos, degustarlos y, en sumar, para amarlos, ya que se encontrará en el acto de consumirlos un mayor placer.

Es importante acudir a la más sencilla definición del vino: «Producto resultante de la transformación del jugo de la uva por medio de la fermentación alcohólica». Esto nos da una idea muy clara de que las características del vino tenemos que buscarlas siempre en la vid que nos da la uva y en todos los procesos que condicionan esa transformación de uva en vino. Es por esto que esta maravillosa bebida es un fiel reflejo de cuatro elementos fundamentales:

- El vidueño o variedad de vinífera utilizada.
- El suelo.
- El clima.
- El trabajo del hombre.

El conjunto de estos cuatro parámetros formará la silueta del vino.

El vidueño

Las variedades utilizadas en esta amplia zona de las trece comarcas vitícolas que componen el núcleo de Castilla-León vienen descritas en el capítulo correspondiente y, por tanto, no consideramos necesario incidir más en el tema. Solamente resaltar que estas distintas variedades de vidueños utilizados en la vinificación confieren a los vinos, en mayor o menor proporción, su aroma primario característico además de influir, en parte, en otros caracteres organolépticos como su cuerpo, color, estructura, expresión tánica, etc.

El suelo

Los diferentes caracteres del suelo dan al vino un estilo. Hay varios parámetros determinantes:

- Situación,
- Constitución,
- Composición,
- Calor del suelo,
- Profundidad de las raíces de la viña, es decir, la plantación.

De todos ellos, quizá sean la constitución y la composición del suelo los que más influencia tengan sobre los caracteres organolépticos de los vinos. Pero ¿cómo? Veamos solamente los componentes más frecuentes en estas tierras:



Los suelos que contienen *arcilla* confieren al vino pastosidad y tanino, es decir, les dan esqueleto, estructura. *La sílice* les da finura, aroma, ligereza. Los terrenos silíceos y pedregosos producen vinos ligeros, aromáticos y digestivos.

La caliza juega un papel importante en el aroma y también en el grosor de los frutos, que son más bien ricos y aromáticos a la vez que de alto contenido alcohólico. En terrenos calcáreos se dan vinos poderosos, vigorosos, casi «vinos machos».

El hierro juega un papel muy importante en la intensidad colorante, en especial de los vinos tintos.

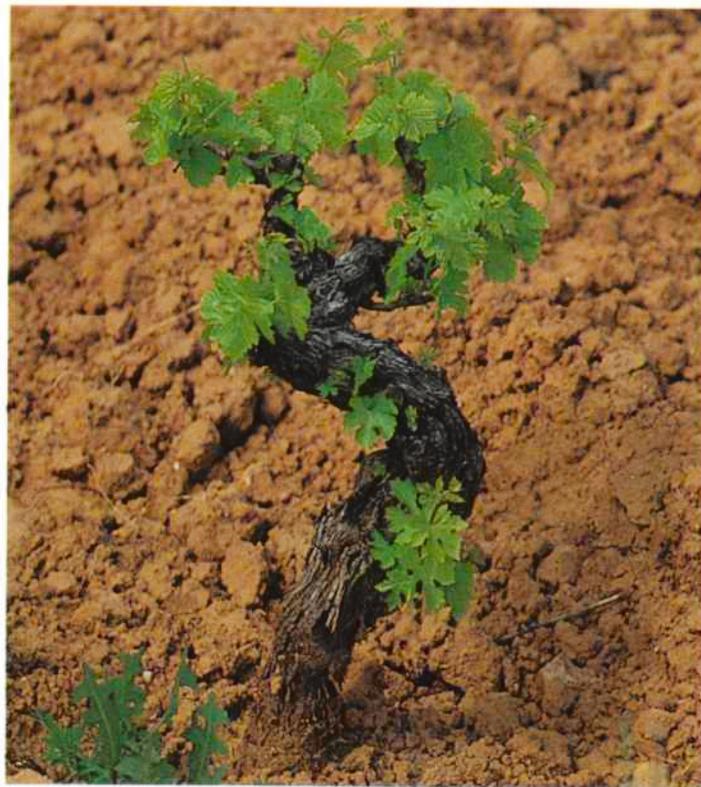
Las materias húmicas o *humus* influyen mucho en la acidez, la finura y la capacidad de evolución y conservación de los vinos. Si son excesivamente escasas, dan vinos comunes, acerbos y de evolución larga; si demasiado abundantes, vinos excesivamente ligeros, bastos y que se conservan mal.

Hay muchos más elementos que intervienen, como el *magnesio*, los *oligoelementos*, etc.

La constitución del suelo juega un papel importante, pero siempre difícil de definir; lo que sí se sabe es que las tierras guijosas y pedregosas dan más calidad que las tierras lisas o llanas, de componentes finos. Estos guijarros aseguran la aireación del suelo y el paso de las aguas y disminuyen la evaporación de éstas.

En la descripción geográfica de cada una de las trece comarcas vitivinícolas de Castilla-León se enumeran sus tipos de suelos y su composición, que de forma tan clara marcan los estilos de sus vinos. No vamos, pues, a entrar en detalles, sino sólo a recordar que tales comarcas se encuentran suelos de muy diferentes tipos, destacándose de forma clara la gran altiplanicie homogénea de la zona central y los bordes de las Riberas del Bierzo, del Arlanza, del Duero y la Ribera de Salamanca. Por otro lado, casi todas las zonas de viñas situadas en los márgenes de los ríos son terrazas aluviales. Esta variedad de suelos, arcillosos, de cantos rodados, de rocas disgregadas, graníticos, arenosos, etc., se refleja en vinos tan diferentes como los que estamos estudiando.

Aunque con menos incidencia, no hay que olvidar los otros factores que influyen sobre el suelo además de su composición y constitución, como son la humedad y el calor del suelo, el binomio luz-calor, los vientos, y la proximidad o lejanía de los ríos, las capas de agua y los bosques, etc.



El clima

Fuera de ciertas condiciones climáticas, no se puede prever el adecuado cultivo de la viña. En este amplio término de condiciones climáticas englobamos varios conceptos, todos muy determinantes del estilo de los vinos.

Las temperaturas, tan importantes en el ciclo vegetativo de la vid y que influyen continuamente desde el brote a la vendimia, hacen que el vino futuro sea más potente o más ligero y que tenga más o menos aroma.

Las horas de sol jugarán un importante papel para que el vino tenga más o menos cuerpo y más o menos acidez de constitución.

Las lluvias por último actúan también sobre la menor o mayor acidez de los vinos.

En resumen, diremos que las temperaturas, las horas de sol y las de lluvia constituyen *la energía* que recibe la uva y por tanto el vino, y marcan decididamente las características de cada cosecha.



Eso es lo que se llama *añada*, y por eso es tan interesante que los vinos lleven en la etiqueta de su botella el año de nacimiento; al verlo y recordar las condiciones climáticas de ese año, sabremos qué vinos tenemos y, lo que aún es más importante, cuáles tendremos en el futuro como consecuencia del envejecimiento de éstos: si tendrán buen *bouquet*, si serán *ricos* y si podrán soportar o no una corta o larga *crianza*.

Mucho podríamos decir sobre la influencia de las condiciones climáticas en la composición de los vinos, pero la extensión de este capítulo no lo permite.

Es importante destacar, sin embargo, que, al reflexionar y observar seriamente sobre todo esto, comprendemos las grandes diferencias de vinos en esta gran zona vitivinícola que engloba comarcas con climas tan diferentes.

El trabajo del hombre

Aunque sea el último gran factor que citamos, el hombre es, una vez más, el maestro y coordinador de todos los anteriores y, realmente, a su trabajo informado y consciente se deben, en una gran parte, todos los caracteres finales de los vinos que degustamos. El hombre elige el vidueño y decide los trabajos en la viña (poda y protección; en una palabra, trabajos agrícolas) y, sobre todo, es el rector absoluto de operaciones tan importantes y decisivas como son la vinificación o transformación de la uva en vino, la conservación, la crianza y el envejecimiento de los caldos. Aún podríamos ver más allá la mano del hombre: cuando gobierna y dirige algo tan importante como el almacenado, con los riesgos que éste conlleva, así como su distribución y transporte, e incluso cuando decide en su último eslabón



antes del consumo, ya en el mismo servicio del vino, teniendo en cuenta factores tan importantes como las temperaturas idóneas para consumir cada vino y el amplio y a veces polémico capítulo del encuentro y concordancia de los vinos con los alimentos para mayor y mejor disfrute de ambos.

Tendríamos que decir que el trabajo del hombre debe estar fundamentado en dos grandes cosas: amplios conocimientos técnicos y mucho amor. No hay que olvidar que el vino es a la vez una ciencia y un arte.

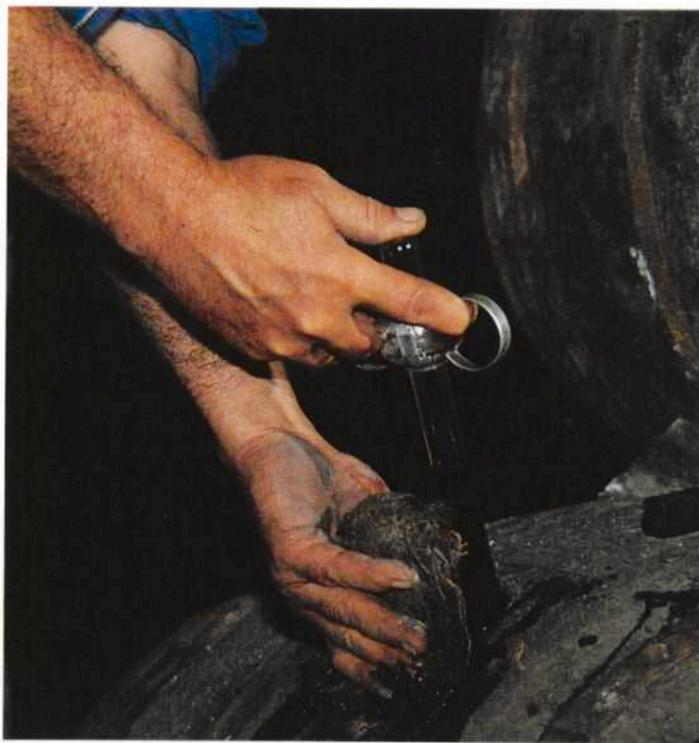
El papel del hombre, tras muchos años de observaciones, de estudios y de experimentos, es el de presentar vinos que tengan una originalidad vinculada al terruño, una personalidad: dominar, respetándolos, todos estos factores vistos, empleando una tecnología razonable para que todas las características y cualidades específicas de los vinos se complementen y no estén en oposición, asegurándose de que este maravilloso producto no esté lleno de sustancias exógenas. Siguiendo este esquema, la Enología moderna ayuda al mantenimiento de la viña y permite al hombre educar su gusto acercándose a los elementos naturales que le nutren.

Después de haber dado este somero repaso a las relaciones entre el origen de los vinos y sus caracteres organolépticos, y antes de entrar a describir cada uno de los vinos de Castilla y León, veamos cómo podemos apreciar estos caracteres que presenta el vino cuando lo tenemos en la copa y nos disponemos a beberlo, es decir, cómo podemos comprobar y apreciar su calidad.

Sin olvidar ni menospreciar el enorme valor que tiene el análisis químico para el conocimiento de los vinos, tenemos que llegar al convencimiento de que es indispensable recurrir al análisis sensorial, o cata, para poder conocerlo mejor.

El gusto del consumidor es una necesidad propia determinada por una larga experiencia evolutiva y memorizada por medio de nuestro sistema sensorial. Como complemento de este análisis sensorial, los otros tipos de análisis (físico, químico y microbiológico) permiten asegurar que ciertos elementos que no encontramos en la degustación están presentes o ausentes. Estos análisis, de cierta manera, intervienen en el marco de esa barrera sanitaria por la que todo el mundo se interesa.

Vamos a ver, entonces, cómo podemos, por medio de la cata, llegar a conocer los vinos de Castilla-León y tantos otros. Y, para mejor catarlos, vamos a ver cómo debemos someterlos a todos nuestros sentidos y de qué forma podemos estudiarlos.



No pretendemos hacer aquí un estudio a fondo del mundo apasionante del análisis sensorial, y mucho menos de ese otro no menos apasionante del lenguaje del vino, pero no tenemos más remedio que fijar ciertas bases, a modo de consejos, para que entre la copa de vino que vamos a consumir y nosotros mismos se llegue a establecer un diálogo que puede ser maravilloso.

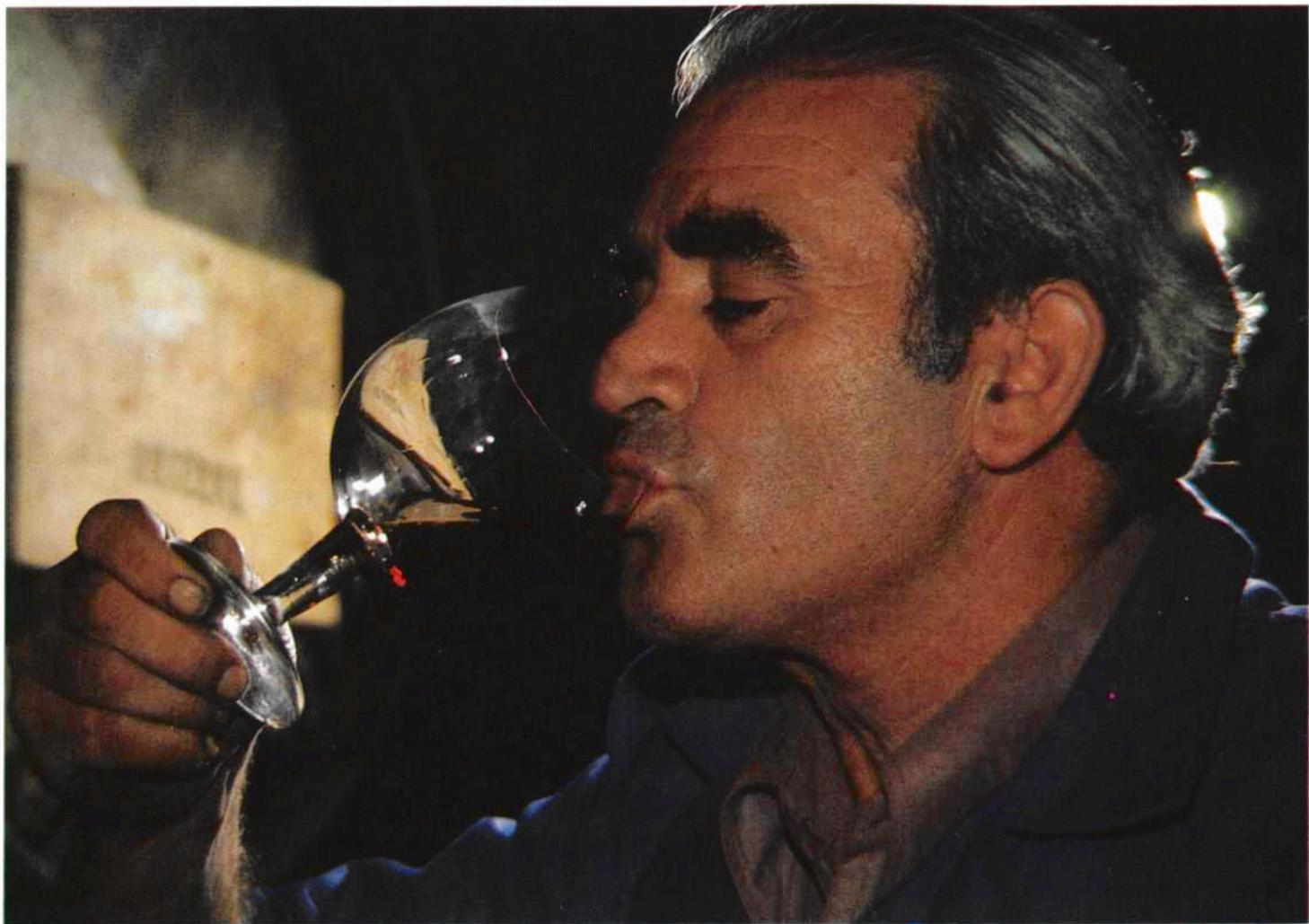
Las bases del análisis sensorial hacen intervenir todos los estímulos que el consumidor percibe antes, durante y después del consumo. Los sentidos intervienen de la forma siguiente:

La *vista*, antes y durante el consumo. Los estímulos que percibimos con ella los representamos y describimos por medio de comparación y referencia con cosas u objetos de la vida diaria y del medio que nos rodea. Por medio de la vista apreciamos el estado de un vino (líquido, «sólido», más o menos denso), el aspecto (turbio, velado, mate, limpio, brillante, etc.), el color (descolorido, amarillo pálido, amarillo verdoso, rubí, ámbar, etc.). A su vez, todas estas características nos explican otras cosas; por ejemplo, el color, en muchos casos, indica la edad, las condiciones de conservación, origen, etc.

El *oído* nos ayuda a percibir todos los estímulos auditivos durante el servicio del vino mientras sale de la botella y cae, cantando, en la copa.

El *olfato* es un órgano fundamental que nos permite recibir los estímulos olfativos por vía directa. Por medio del olfato percibimos los olores complejos y los individualizados. Primero debemos oler el vino sin moverlo; el primer aroma que percibimos es el *primario*, que proviene del vidueño y del terruño. Al agitarlo ligeramente, se ponen de manifiesto los aromas *secundarios* (de la fermentación), y posteriormente apreciamos los aromas *terciarios* (de su conservación, crianza y envejecimiento). Describir estos

aromas es algo apasionante y muy complejo, ya que en el vino encontramos aromas pertenecientes a las diversas series olfativas: *florales*, es decir, que recuerdan a una cierta flor; de *madera* (roble, castaño, pino, acacia); *verdes* (caso de los vinos muy ácidos); *balsámicos* (recuerdan el cedro, el abeto, y generalmente indican una crianza defectuosa); *afrutados* (recuerdan determinado fruto); *animales* (olor a caza, a cuero, a pelo húmedo); *empíreumáticos* (moho, corcho *especies* (canela, clavo, etc.). Se aprecian también otros olores mucho más complejos, cuyos términos descriptivos requieren gran conocimiento y experiencia y no poca imaginación. El aroma de los vinos viejos es lo que, generalmente, conocemos como *bouquet*.



El *gusto* es en la cata el órgano de la precisión y la matización. El órgano del gusto es la lengua, y sólo y determinadas zonas, mediante la impresión de unos corpúsculos pequeñísimos, las papilas, que son las únicas sensibles a los estímulos. El gusto es un sentido sumamente complejo: nos permite percibir los estímulos gustativos por vía directa y los olfativos por vía indirecta. A estos últimos los llamamos, en el lenguaje de la cata, retroolfacción o vía retronasal.

Si tenemos en cuenta que el vino contiene en su composición natural más de 300 elementos, podremos imaginar cuántos sabores podremos encontrar en él.

Lo mismo que en el caso del olfato, recurrimos a la descripción comparándolos con conceptos de nuestra experiencia. El vocabulario de la descripción de caracteres que se aprecian por el gusto es aún más amplio que el del olfato. Las apreciaciones gustativas las dividimos en tres fases: *ataque* o primera impresión, *paso de boca* o evolución, y *posgusto*, *dejo* o retrogusto, impresión última y en muchos

casos definitiva. Con el gusto apreciamos los caracteres del vino debidos a su graduación alcohólica, a la riqueza, volumen y cuerpo, así como a todas las sustancias que poseen sabores elementales (azucarado, amargo, ácido, salado), sin olvidar todos los estímulos gustativos producidos por la superposición de estos sabores entre sí.

El *tacto* es un órgano sensorial que nos permite apreciar estímulos de muchos tipos.

La descripción de todas y cada una de las sensaciones constituye el amplio y atractivo lenguaje del vino, lenguaje que llega a poseerse sin dificultad a base de entrenamiento y atención y quizá, por qué no, de imaginación e ilusión. Lo importante es que el lenguaje sea concreto, claro y preciso. Desgraciadamente, hay muchos términos que el uso ha deformado y que terminan siendo mal empleados, induciendo a grandes errores.

Vamos a resumir todo lo anteriormente expuesto en un cuadro que nos parece puede presentar los conceptos fundamentales utilizados en el *análisis sensorial*.

Análisis sensorial

Sentidos implicados	Estímulos percibidos	Identificación
Vista	Estímulos visuales	Estado: líquido, «gaseoso», «sólido». Aspecto: turbio, velado, mate, limpio, brillante. Color: descolorido, amarillo pálido, amarillo verdoso, pajizo, amarillo ámbar, amarillo oscuro, rosado, rosa, violáceo, rojo rubí, rojo violáceo, rojo ladrillo, granate, oscuro, etc.
Oído	Estímulos auditivos	Sonido: grave, más o menos grave o más o menos agudo, durante el servicio de los vinos.
Olfato	Estímulos olfativos (Vía directa)	Olores complejos: a fruta, a flores, a nuez moscada, a trufas... (todos característicos de su origen). Olores individualizados: acetato de etilo y acetato de amilo.
Gusto	Estímulos gustativos Estímulos olfativos (Vía indirecta)	Sabor equilibrado: delgado, fluyente, aterciopelado, suave, tierno, redondo, lleno, carnoso. Sabores dominantes: ácido, salado, azucarado, amargo. Aroma complejo. Aroma individualizado.
Tacto	Estímulos químicos Estímulos mecánicos Estímulos térmicos	Metálico, astringente, ardiente, picante, presencia de CO ₂ . Extraño. Rasposo, fluyente, grueso, flojo, aterciopelado, anémico. Temperatura óptima, caliente, frío.
Impresión global	Impresiones olfagustativas Retroolfacción o vía retronasal	Agradable, ordinario, equilibrado, característico del terruño, persistente.

A todo ello tendríamos que añadir una descripción detallada no sólo de los términos utilizados para expresar todos y cada uno de esos conceptos y cualidades, sino todos los referentes a defectos como malos olores, malos sabores, accidentes, quiebras y enfermedades de los vinos; pero tal sería imposible en esta sucinta descripción, cuyo único objeto es servir de base y de aclaración a los términos que utilizaremos posteriormente en la descripción de los vinos propios de Castilla-León. Bástenos decir, a modo de complemento, que existen aproximadamente unos mil quinientos términos que forman el lenguaje de un experto catador.

Ya con la base de estos principios, vamos a darnos un encantador paseo por las trece comarcas vitivinícolas de la zona de España que nos ocupa, para degustar sus vinos describiendo sus caracteres y, por supuesto, disfrutando de ellos y con ellos.

Sin un orden ni rigor geográfico, entramos por la comarca de *El Bierzo*, situada al Noroeste de la provincia de León lindando con Galicia.

Es una zona intermedia entre Castilla y Galicia marcada por la depresión de Ponferrada en lugar destacado del Camino a Santiago de Compostela.

La mayor concentración vitícola de esta zona se encuentra en Villafranca del Bierzo y Ponferrada, pero no podemos olvidar pueblos con tanta tradición vínica como Cacabelos, Arganza, Camponaraya, Bembibre, Toral de los Vados, Cabañas Rara y Castropodame.

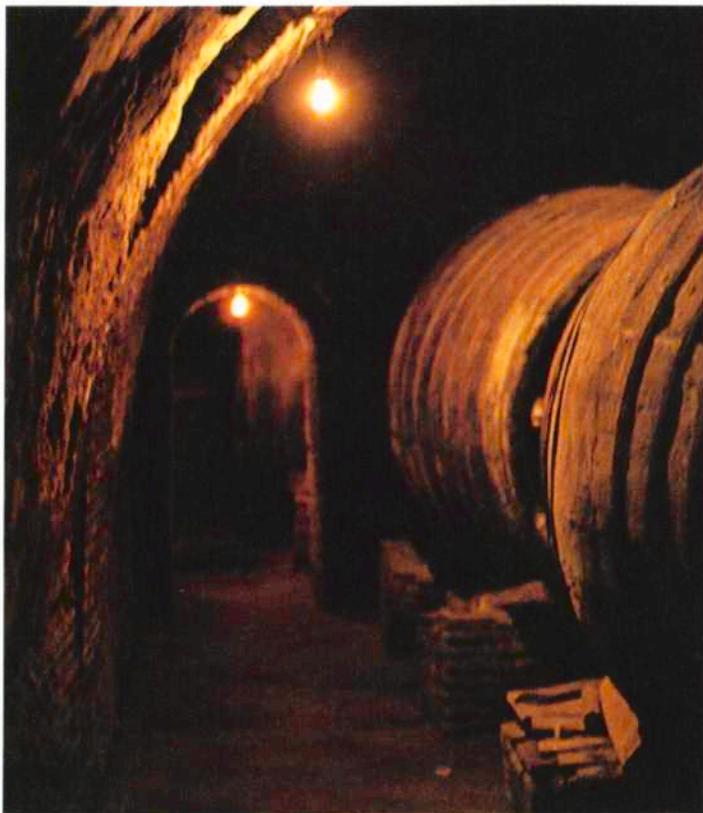
Todo en esta comarca, clima, orografía y composición de suelos, junto a los vidueños plantados, se ha unido para dar unos deliciosos vinos. Los blancos son pajizos y frescos, de fácil ataque y ligero paso de boca, con un posgusto franco y ligero. Son de graduación alcohólica media (10,5° a 11,5°). Los vinos tintos son de color rojo-rubí y tono brillante, muy afrutados en el aroma y en el paladar, con una elevada acidez total muy bien compensada con el resto de sus componentes. La graduación media es de (11° a 12°). Son ligeros y suaves en el paso de boca y redondos en el posgusto.

También hay vinos rosados, ligeros, frescos, suaves, perfumados, y elegantes.

Son muchas sus bodegas, reseñadas en otra parte de este libro, algunas de ellas con renombre nacional.

Valdevimbre y Los Oteros. Comarca que reúne las dos zonas más importantes de la tierra leonesa; sus vinos, elaborados en bodegas subterráneas en su mayoría, son originales y artesanos. La mayor densidad del viñedo la tiene Valdevimbre. El vino lo suelen elaborar cosecheros individuales en pequeñas cantidades, por lo que no hay una perfecta tipificación del mismo. Esto hace que el de cada pueblo, como Ardón, Villacé y Villamañán o, en la otra parte de la zona, Los Oteros, Valencia de Don Juan, Pajares de los Oteros y Fresno de la Vega, sea siempre diferente al del pueblo vecino.

Son muy variados los simpáticos vinos que podemos degustar en estos diferentes lugares. La mayoría son clares, de graduación media (10°-12°), de agradable nariz, y frescos y perfumados en el gusto. Conservan parte de carbónico, por lo que son alegres y picantillos, debido a que gran parte de las bodegas, sobre todo cuando elaboran con la variedad «Prieto picudo», añaden racimos enteros de uva a la fermentación, prolongando así ésta y dando lugar a un desprendimiento de carbónico, apreciable al beber. Una vez embotellado el vino, se pierde en su mayor parte ese carbónico, pero no por ello pierde su frescura y aroma.



Los tintos son ligeros de cuerpo, bien constituidos y apuntados.

A veces la elaboración artesana, no siempre bien cuidada, hace que tengan una acidez volátil elevada y se avinagren con facilidad.

Se encuentran también algunos blancos de color amarillo pajizo, ligeros, brillantes y con un marcado aroma a hierba fresca. De poco grado, se beben muy fácilmente.

Con el recuerdo de los claretes de Valdevimbre y Los Oteros, pasamos a otra zona de claretes, la de la *Ribera del Cea*, que comprende términos de León con pueblos de gran tradición vitivinícola, como Mayorga de Campos, Melgar de Abajo, Melgar de Arriba, y otros de la provincia de Valladolid, como Grajal de Campos, Sahagún de Campos, Gordaliza del Pino, Joarilla de las Matas. Todos ellos tienen tintos y claretes; los tintos son serios, de moderado aroma, abiertos y de estructura media; los claretes son de hermoso color, frescos y acidillos, con algo de aguja y muy adecuada expresión tánica. Unos y otros son francos de aroma y de paladar. Son vinos con aroma y sabor a bodega subterránea, y algo minerales en sus dejes finales.

Cambemos de claretes. Los de la zona de *Cigales*, situada en la provincia de Valladolid entre esta capital y Palencia siguiendo el curso del río Pisuerga. De nuevo encontramos unas deliciosas bodegas subterráneas donde se elaboran unos vinos claretes de graduación moderada, finos y ligeros de ataque, con un paso de boca franco y limpio, y un posgusto y aroma característico. Son vinos de corta expresión tánica, fermentados en depósitos de cemento. Su color varía entre guinda y naranja, muy brillantes y limpios.

El perfume es quizá lo más peculiar de estos vinos y es lo que los distingue de todos los demás. Se debe este aroma a la acertada mezcla de variedades Verdejo y Albillo y a la posterior vinificación sin contacto con los hollejos. De similares características son los vinos que podemos beber en el resto de los pueblos de esta comarca: Cabezón del Pisuerga, Corcos, Fuensaldaña y Mucientes.

Como en el caso de las otras zonas, excepto en los elaborados en bodegas industriales, los vinos son tratados en pequeñas bodegas y su tipificación es escasa.

Con el fresco sabor de estos claretes, con dejes de mata de monte bajo, nos adentramos en la comarca de la *Ribera del Duero*, que abarca términos pertenecientes a cuatro provincias castellanas: Burgos-Valladolid-Segovia y Soria. Dentro de esta zona vitícola se distinguen comarcas bien señaladas. Por una parte, la *Ribera del Duero* propiamente

dicha, que es la correspondiente a la zona ocupada por los importantes núcleos de vidueño de Peñafiel, Valbuena de Duero y otros, todos ellos situados al este de la provincia de Valladolid siguiendo el curso del Duero. Por la otra, la llamada *Ribera de Burgos*, con términos no menos importantes como Aranda de Duero, Roa y otros muchos.

Los vinos de la *Ribera del Duero* tienen una merecida fama y una gran personalidad. Son tintos de renombre más allá de nuestras fronteras, y son totalmente genuinos. De color rojo rubí, que en el envejecimiento adquiere tonos cereza, su aroma es muy característico, con dejes afrutados cuando son muy jóvenes, y tienen ligeros fondos de especias y de jaleas de fruta al envejecimiento. Con bella y acertada expresión tánica, son ligeros y suaves al ataque, llenos en el paso de boca y redondos y calidos en el posgusto. Son vinos largos, elegantes y altivos.

Debido al vidueño del que proceden, «Tinto Fino», que es una variante del Tempranillo riojano, son vinos muy aptos para el envejecimiento en madera. En algunos de esos términos vitícolas hay vidueños franceses adaptados, fundamentalmente el «Cabernet».

La *Ribera de Burgos*, con su centro en Aranda de Duero, tiene muchos otros pueblos con deliciosos y personalísimos vinos.

Los grandes contenidos de caliza de sus suelos, mezclados con los de arcilla y hierro, producen vinos muy aromáticos, bien constituidos y de un moderado esqueleto y cuerpo. Los vinos son «claros», algunos casi de tonalidades rubí descubierto. Abundan los caldos con reflejos naranja, cubiertos y, en algunos términos, ciertos vinos ligeramente ásperos. Todos ellos se caracterizan por su agradable paladar. Su graduación alcohólica está comprendida entre los 12° y los 13,5°.

Los vinos tintos, más escasos que los claros, son vinos cubiertos, rudos y no siempre bien cuidados. En la mayoría de los casos son inferiores en calidad a los claros.

Tanto en tintos como en claros, y debido a sus lentas y perezosas fermentaciones, se encuentran vinos con restos de agujas.

No podemos dejar de mencionar los vinos de la *Ribera de Soria*, con esos encantadores caldos de Burgo de Osma alegres, frescos y afrutados, fáciles de beber y de corto recuerdo.

Dejemos ya los vinos claretes, con su encanto peculiar y su a veces nostalgia de tintos, y pasemos a catar los vinos de una comarca llena de encanto y personalidad:



Rueda, enclavada en la parte más meridional de la provincia de Valladolid. Tiene cuatro núcleos vínicos fundamentales: Rueda, La Seca, Serrada y Nava del Rey, así como otros muchos núcleos menores de vinos muy interesantes.

Aquí el vino es todo blanco, elaborado con dos variedades muy diferentes: el Palomino, que da vinos de poco aroma y grado, y el Verdejo, también llamado Madrigal, que posee un aroma muy característico y que durante muchos años; fue la variedad más extendida.

Los vinos de Rueda, que han sido citados desde siglos remotos en nuestra Historia y en nuestra Literatura, estaban de moda en las cenas ligeras y en las partidas de caza. Aunque toda su elaboración es blanco, hay dos tipos de vinos muy definidos: los blancos jóvenes, de color amarillo pálido con matices acerados, frescos de ataque suaves al paso de boca y posgusto muy afrutado con matices florales y frutales (heno, camomila, etc.), de 12,5° a 13°, ideales para consumirse en sus primeros años, fríos, y los blancos resultantes de la crianza en flor y tipo de alcoholización Jerezano; estos últimos eran los vinos más tradicionales y aún se encuentran muchos de esos grandes vinos viejos.

Hoy, las tendencias y los gustos del mercado han cambiado y cada vez se elaboran más vinos jóvenes, ligeros, frescos y muy fáciles de beber.

Sobre Rueda, geográficamente, *Toro*, la comarca zamorana con raigambre histórica. Dice la Historia que con el vino de Toro se ganaron muchas batallas en la Reconquista y lo encontramos muy a menudo en el verso y en la prosa de la Literatura clásica. Esta zona alcanzó una gran prosperidad en el siglo pasado con una producción superior al millón de hectolitros; eran vinos que se exportaban a Francia. Toro produjo vinos tintos y blancos, pero hoy apenas se elaboran estos últimos.

Muchos son los pequeños núcleos de esta zona de Toro; todos importantes, haremos especial mención de Casaseca de las Chanas, Morales de Toro, Corrales y Toro como capital.

El vino de Toro es un vino de color granate con reflejos morados y a veces azulados. Su alta graduación y su gran cuerpo y estructura, unido a su abundante expresión tánica, le han hecho ser conocido como uno de los célebres «vinos machos». Es un vino vigoroso, poderoso, recio pero a la vez franco, sincero y noble. Al envejecer pierde vigor y cambia de color.

Subamos ahora hacia la comarca de *Fermoselle*, también en la provincia de Zamora, encajada por las cuencas del

Duero y del Tormes. Es una comarca vitícola muy interesante cuyo suelo está muy marcado por el granito y la pizarra. Sus vinos, muy similares a los del Alto Douro portugués, son de bonito y cubierto color granate, grado alcohólico moderado, gran extracto seco y abundante expresión tánica. Su peculiar aroma (a frutas muy maduras) hace de este vino un caldo lleno de encantos.



No menos encanto tienen otros vinos de una comarca vecina a la de Toro, la de *Benavente-Campos*, con centro en Benavente y múltiples pequeños términos muy vitícolas. Tiene vinos muy pintorescos y variados, de poca tipificación, producto cada uno de ellos de la imaginación y fantasía de sus elaboradores. Son generalmente tintos, no muy cubiertos, bien dibujados y equilibrados. De aroma complejo, ataque ligero, paso de boca franco y posgusto agradable. Se beben con facilidad.

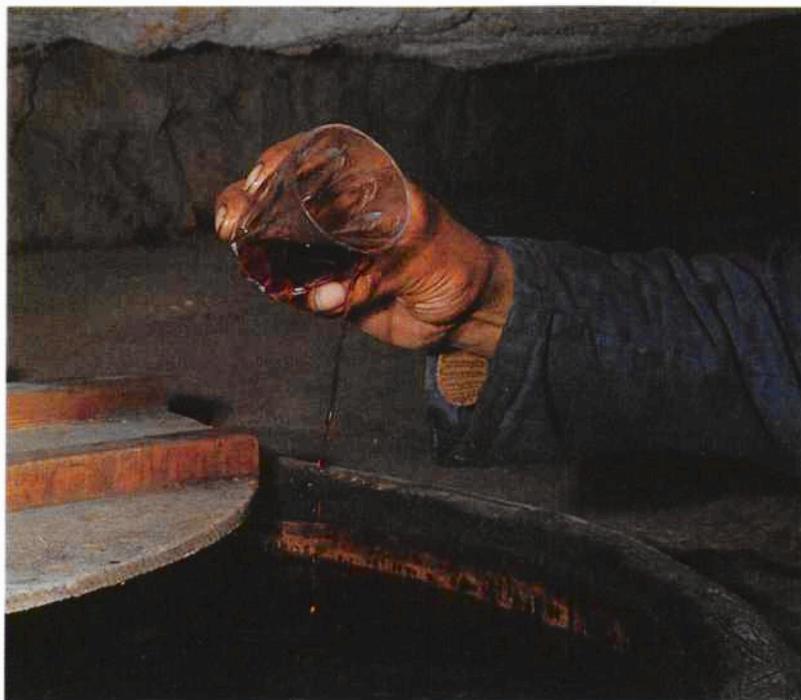
Salamanca, la provincia casi desprovista de viñas, en el interior tiene dos comarcas vitícolas bien definidas. La comarca de *La Ribera*, integrada por pueblos vitícolas como Los Arribes, Aldeávila de la Ribera y otros, con suelos pedregosos, arenosos de color pardo y pobres en materia orgánica. Sus vinos tintos y claretes son de baja graduación y de color cubierto; bonita estructura y muy limpio paladar. No se encuentran con frecuencia embotellados, y son el gran placer de las granelistas.

La comarca de *La Sierra*, con vinos de distinta estructura, tintos y claros, más frescos y ácidos que los de la otra comarca salmantina. Vinos sinceros y bonitos para el chateo.

Y para terminar, la comarca vitícola de *Cebreros*, que pertenece a la provincia de Avila, comprende tres zonas vitícolas: Una, con su centro en Cebreros, tiene otros núcleos importantes, como son Hoyo de Pinares y el Tiemblo. Sus vinos tintos, de gran fama, son muy robustos, de color rojo granate, con mucho extracto seco, pródigos en expresiones tánicas. Recios, vigorosos y poderosos al ataque, algo duros en el paso de boca y muy llenos en el posgusto. Son afrutados, enteros y orgullosos, de fuerte graduación alcohólica. Es admirable ver cómo las gentes del lugar chatean con esos «vinos machos» soberbios y recios. Los claretes de Cebreros son de alto grado y bonito paladar, pero quizás algo faltos de frescor.

Las otras dos comarcas, Alberémer y Tiétar, tienen pueblos muy vitícolas, como Navalunga, San Juan de la Nava, Casas Viejas, Piedralaves y Sotillo de La Adrada, y vinos algo menos recios, más frescos y de más moderada expresión tánica.

Este ha sido nuestro deambular degustador por esas trece comarcas que integran Castilla y León. Al consumidor se le claretes y tintos, todos ellos distintos entre sí y todos ellos llenos de gran personalidad; cuando los tenemos en la copa, vemos grabada su «silueta» y «estilo», en una palabra, su expresión marcada por el vidueño, por el suelo, por el clima y por la franca mano del hombre que los crió.





Cocina, vino y turismo en Castilla y León

*La Venta de Cidones está en la carretera
que va de Soria a Burgos. Leonarda la ventera,
que llaman la Rui Pérez, es una viejecita
que aviva el fuego donde borbolla la marmita.*

*Rui Pérez, el ventero, un viejo diminuto
—bajo las cejas grises, dos ojos de hombre astuto—,
contempla silencioso la lumbre del bogar.*

Antonio Machado
«Campos de Castilla»



Yo, que como otros muchos seres humanos, me he perdido en ocasiones con la total consciencia de que ése era mi deseo, lo he hecho la mayoría de las veces por tierras de Castilla y de León, a veces sólo, a veces bien acompañado, y he tenido la suerte de encontrarme en «ventas, posadas y fondas» como las que describe Azorín en su «Castilla», y mirando «cómo borbolla la marmita», cómo se frien los chorizos y los huevos en las brasas, tentando el porroncillo de clarete y viendo por la ventana las tierras amplias de Castilla, he ido anotando en mi mente las muchas y bellas cosas que ésta nos ofrece.

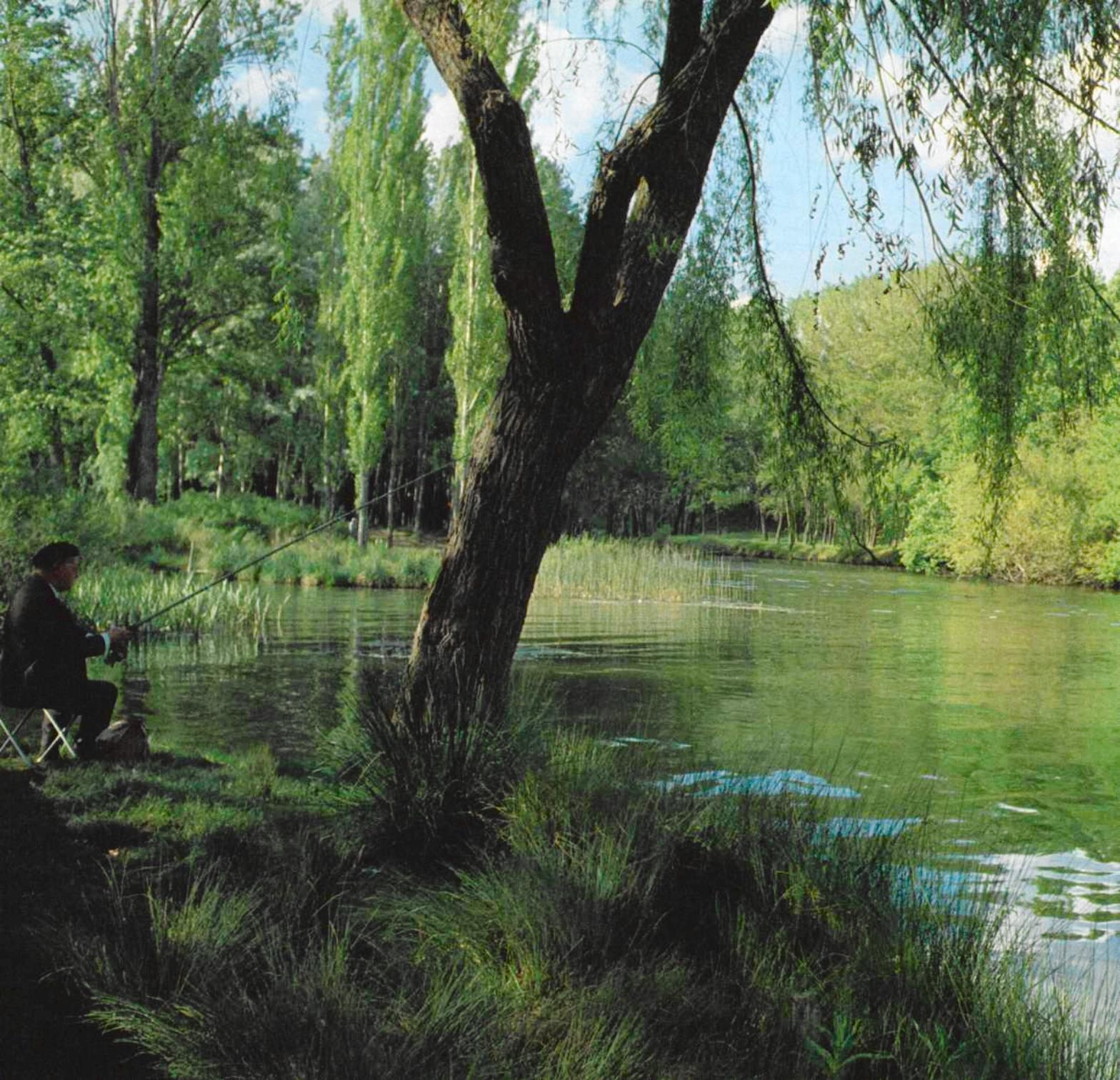
Entiendo que los ojos de quienes hemos sido casi siempre, por razones que no vienen al caso, «forasteros», son mucho más observadores que los de los indígenas de los lugares. Andá nuestra vista con mayor curiosidad, busca más intensamente el descubrimiento de lo curioso, de lo sorprendente, y tal vez no sea sólo la vista la que se aguce, si no también el resto de los sentidos. Lo que sucede es que es tremendamente comprometido, y más hoy en día, ahondar en las razones por las cuales, el contemplador —en este caso, yo— prefiera el paisaje reposado, ancho, vacío y

severo que no las cercanías de las urbes donde crece la necesaria, ya lo sé, industria.

También se deplora, y en esto coincidimos casi todos, la mala gestión urbanística dentro de la mayoría de las capitales castellano/leonesas, no excepción a España toda, así como la destrucción de algunas de sus calles y plazas.

Pero ya levanto el vuelo, ya inicio el periplo por el cual me gustaría ser acompañado por ti lector y, si algún día lo decides hacer por ti mismo, espero que estas páginas te sirvan, al menos, de recuerdo.

Nos situamos en Villafranca del Bierzo, donde se unen el Bierzo y el Valcarlos y podemos ver saltar alegres y confiadas las truchas —una de las grandes riquezas leonesas— que, precisamente en el coto de Villafranca, los pescadores se afanarán en sacar de las corrientes aguas del Bierzo. Nuestro paseo por la villa nos conducirá sin duda a la iglesia Románica de Santiago, en la cual los peregrinos de la ruta jacobea que se encontraban enfermos podían obtener las indulgencias tan preciadas. Y veremos en algunas casas de sus empedradas callejas medievales, que en las puertas penden ramas de encina o roble; pues bien, eso nos indica que hay vino, y recomiendo se deguste porque los vinos bercianos son agradables al paladar, poseen una gran calidad y sin duda satisfacen al bebedor... Para comer encontraremos varios lugares, sencillos, a buen precio y podremos degustar las ricas y ya citadas truchas, desde simplemente fritas (recuerdo una fritada, hace ya años, de truchas que no daban el tamaño —conste que yo no soy pescador, pero sí pecador—, francamente fabulosa; no diré dónde fue el «crimen» por aquello del «secreto profesional») o con otros aliños, como el escabeche, que harán segregarse agradablemente los jugos gástricos del personal.



Habrà que detenerse en Cacabelos, que es precisamente la capital del vino de El Bierzo, y si llegamos en día de mercado, mejor que mejor. Disfruten de los caldos bercianos, y si cae en sus manos algún queso artesano de la zona, no lo dejen escapar...

Y así nos presentamos en Ponferrada habiendo tenido, naturalmente, la ocasión de haber paseado nuestros ojos por zonas agrestes, casi salvajes, con ríos y arroyos que desgranaban sonidos agradables y casi insólitos para quienes residimos en las grandes ciudades.

Respiraremos aquí contaminación por todas partes y un ambiente duro y «marchoso»; Ponferrada «ciudad sin ley», se la denominó en cierta época. Corrió el dinero por esta villa, que durante una década casi vivió del wolframio y de las minas y de diversas industrias; evidentemente en este período se especuló con sus terrenos, se construyó de forma indiscriminada, y su «vida de noche» era comparable a la de Salamanca, León o Valladolid, que siempre tuvieron fama de pecaminosas pero «decentes». Esta *Pons Ferratus*, por el contrario acogía allá por los cincuenta y tantos a toda la golfería cabaretera de España y corría la plata del minero y del corredor de comercio. Luego vinieron las vacas flacas y la vida volvió —digamos— a unos cauces normales... No se me enfaden los ponferradinos porque ellos saben muy que no era suya la culpa. Y ahí, los vinos —siempre bercianos— siguen siendo importantes, así como el famoso botillo, su rica carne, sus no menos famosas albondiguillas y las inolvidables sopas de ajo.

Y seguimos por El Bierzo, y así llegaremos a Bembibre cuyo «señor de» hizo famoso Gil y Carrasco en su famosa novela. Pero es que esta villa, al pie del puerto de Manzanal, nos ofrece aparte de sus monumentos y su ambiente medieval, el vino de la zona, un magnífico botillo en sus bares y fondas, y los famosos pimientos «puta-parió» que en épocas frías levantan a un muerto.

El botillo, que es el plato predilecto de los bercianos, es un embutido que lleva costillas, rabos y paleta de cerdo, además de pimentón, sal y ajo, todo ello metido dentro de una gruesa tripa burdamente atada. Se guisa con berza y patatas y se añade un chorizo de la tierra por comensal. Evidentemente puede el lector imaginar que es plato consistente y que tras haberlo ingerido rociado con vino de la tierra, claro está, será precisa una larga y ordenada digestión, a la cual colaborará sin duda la copita del buen orujo de esa zona, que es digno de tenerse muy en cuenta.

Y como vamos de vino, buena mesa y turismo, entremos ahora en la denominada «comarca leonesa» que coge una

amplia zona de la provincia. Lógicamente, como bajamos de El Bierzo, en el primer lugar en el que nos detendremos, será en La Bañeza, después de haber hecho una indispensable parada en Astorga, capital de la Maragatería y donde tendremos que admirar la Catedral, el palacio episcopal diseñado por el inmortal arquitecto catalán Antonio Gaudí y, por supuesto, veremos al Zancudo y la Colasa en el reloj del Ayuntamiento golpeando las horas en el carillón.

Y si bien La Bañeza no es una villa monumental, sí que podremos degustar sus riquísimas judías y sus famosos Imperiales, que mojaremos con ese vinillo clarete que tanto nos recuerda al de tierras de Benavente en Zamora por donde, claro está, pasaremos en su oportuno momento.

En esta minizona de vino, lo que hay son nombres de pueblos que suenan como un bello poema; creo que es el chileno Pablo Neruda quien tiene un largo verso en el que solamente utiliza nombres de pueblos españoles. Pues bien, en todos los que siguen y que están en el entorno de La Bañeza podrán catar este vino que se aconseja tomar joven, del año, y degustar los productos de la rica huerta de las riberas del Orbigo, que en Castilla y León comparan a la huerta valenciana: Algadete de la Vega, Castrocalbón, Castrofuerte, Cebrones del Río, Laguna de Negrillos, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Roperuelos del Páramo, San Esteban de Nogales, San Millán de los Caballeros, Santa Elena Jamuz, Toral de los Guzmanes, Valdefuentes del Páramo, Villademar de la Vega, Villamandos, Zotes del Páramo... ¿No son hermosos estos nombres? Pues en todos y cada uno de ellos, y esto es seguro, encontraremos algo agradable, histórico, humano, vivo.

Visitaremos también La Antigua, Valdevimbre, Valdeiras, Los Oteros, Tierra de Campos Payuelos y la Ribera alta del Cea, hasta llegar a León capital, que también es zona de vino aunque la viña vaya en regresión. Son vinillos de aguja de fácil entrada si son frescos, y los encontraremos en todas las tabernillas y mesones del barrio viejo de la capital que tantos monumentos nos ofrece, y donde tenemos buenos establecimientos de comidas en los que sosegar nuestro apetito... No solamente la maravillosa Catedral nos ha de llamar la atención, no olvidemos las viejas callejas, como la de la Rúa, que nos trasladan a ancianos y ya pasados tiempos, y la iglesia de San Isidoro que nos dejará boquiabiertos, y la Plaza Mayor y su mercadillo de frutas, verduras, conejos y aves; y podremos comer la ya mentada trucha, y los ricos «nicanores», y espléndidas chuletas de la rica cabaña leonesa, y extasiarnos en el hoy *Hostal de San Marcos*, que fuera hospital y cárcel que albergó al gran escritor y no menos espadachín don Francisco de Quevedo

y Villegas, naturalmente, no en una de las magníficas habitaciones que actualmente se ofrecen a los huéspedes de esta Catedral de la hostelería no sólo española sino europea.

Dos zonas importantes de viñedo posee la provincia de Zamora, y una menor; se trata de Toro, Benavente y Fermoselle.

Toro y toda su comarca, como se sabe, produce un vino muy tinto y espeso que acompaña muy bien al famoso cabrito cuchifrito que es una de las especialidades culinarias de esta villa, repleta de recuerdos de pasados tiempos, como la Colegiata y el típico y hermoso Pórtico de la Gloria.

Es placentero recorrer sus calles y bajar a repostar en las muchas y agradables bodeguillas situadas en los sotanos de las casas donde, además de con su vino famoso, nos obsequiarán con buenos choricillos, con tortillas diversas y con las exquisitas ancas de rana rebozadas. Los alrededores de la Tierra de vino de Toro no ofrecen grandes sorpresas, pero sí poseen enormes atractivos, especialmente paisajísticos, y por supuesto no hemos de olvidar Fuentesauco y sus famosos garbanzos que hasta el insólito y extraordinario Alejandro Dumas loa en su enciclopedia o, mejor dicho, «Gran diccionario de la cocina».



La otra zona de vinos es la de Benavente y Villalpando. Aquí el vino es claro y de aguja, de poco grado, y de feliz entrada en el cuerpo, especialmente si se toma en una de esas curiosas bodeguillas que forman como un montículo de tierra roja con una puertecilla de entrada; si lo acompañamos con unas chuletilas de «lechazo» asadas a la brasa de sarmiento, les garantizo a ustedes que pasaremos un excelente rato y, como es costumbre, terminaremos entonando cancioncillas de las que nunca mueren.

Podremos admirar el que fuera monasterio del Temple, San Juan del Mercado y la iglesia de Santa María del Azogue con su célebre reloj que todas las noches larga 44 campanadas que antaño significaban el toque de queda, y se decía: «A las diez y media toca la queda y salen los borrachos de la taberna». Y por supuesto el famoso castillo del Conde de Benavente: «Mas vale buitre volando», es su lema.

El miércoles anterior al Corpus se celebra la fiesta del «toro enmaromao». Ese será un buen día para probar el famoso «bacalao a lo tío» o las truchas traídas de Sanabria, o la merluza al ajoarriero. En Villalpando disfrutaremos del «rebojo zamorano» que es un bizcocho duro hecho a base de huevo y manteca.

Y nos queda Fermoselle, donde además de su vino y su historia, habremos de gustar las exquisitas costillas a la parrilla. Se trata de una muy buena carne, que podremos ir a comer justo allí donde se funde el Tormes con el Duero.

Salamanca tierra de contrastes, donde el llano y la sierra, los toros y las pjaras se mezclan con monumentos fabulosos. Por cierto, no hay que olvidar sus ricos embutidos y sus vinillos de la tierra que, bien cuidados en las bodegas particulares, son digno acompañamiento de los platos de la región.

Las zonas de vino en Salamanca son dos aunque también se cultive en otras dos. Las famosas son la Ribera, situada al Noroeste de la provincia, y la Sierra que se encuentra al Sur.

La zona de la Ribera tiene puntos de gran belleza, como por ejemplo Aldeadávila, Vitigudino, buen lugar de caza menor. Una geografía accidentada de gran encanto es la que se denomina «Los Arribes», con importantes cortes sobre el río. Podemos contemplar también los saltos de agua de Aldeadávila, Vilarino y Saucelle. Una serie de pueblecillos con restos de monumentos, castillos, iglesias, etc., y la posibilidad de encontrar algún que otro lugar donde, cómo

no, probar «la chanfaina», que que aquí —y no en otros lugares— es un arroz preparado con menudillos de ave y chorizo.

En la Sierra, la población más importante es Béjar, famosa por sus paños y por sus viejas piedras. No lejos se encuentra Candelario, cuyos embutidos son de sobra conocidos y apreciados; en el mes de septiembre y en el Santuario de nuestra Señora del Castañar, se celebra una gran romería cuyo plato obligado es «el calderillo», un guiso con patatas y carne que se cuece a fuego muy lento y se remoja, claro, con los vinillos de la zona. Si tenemos tiempo, es aconsejable visitar Miranda del Castañar, pueblo declarado «conjunto histórico-artístico», que se conserva maravillosamente; también hay otros, como Sequeros y San Martín, que valen la pena ser visitados.

La zona del Suroeste, cuya capital es Ciudad Rodrigo, bien merece ser conocida. El vino no es que sea extraordinario, pero siempre valdrá la pena degustarlo, especialmente si encontramos alguien que lo prepare para su propio consumo. Si podemos situarnos en algún lugar desde donde podamos divisar el acueducto y el puente, no estará de más tener frente a nosotros unos huevos fritos con farinato, que es lo típico de Ciudad Rodrigo, aunque hay que tener buen saque para hacerles cara.

Y por último, el vino del Nordeste, punto en el que se encuentra enclavada la misma Salamanca... Qué decir de esta ciudad que fuera cuna y sede de grandes hombres de la filosofía, la historia y la literatura española. Está tantas veces descrita esta capital, y tan bien, que considero muy dificultoso decir algo más de ella sin caer en lo tan frecuentemente repetido. Pero no cabe la menor duda de que esta ciudad, a poco que uno se sumerja en ella, posee un encanto muy difícil de superar. Es tópico, claro, hablar de su plaza, y de los paseos que por ella dieron, han dado, y darán desde estudiantes a modistillas, militares con y sin graduación, clérigos y campesinos, forasteros y naturales del lugar, bajo sus nobles arcadas. Ese color de su piedra, que se trabaja fácilmente y luego endurece... Callejas y palacios, monumentos, viejas mansiones, todo un ambiente que al menos en el centro del núcleo urbano parece estar bien conservado.

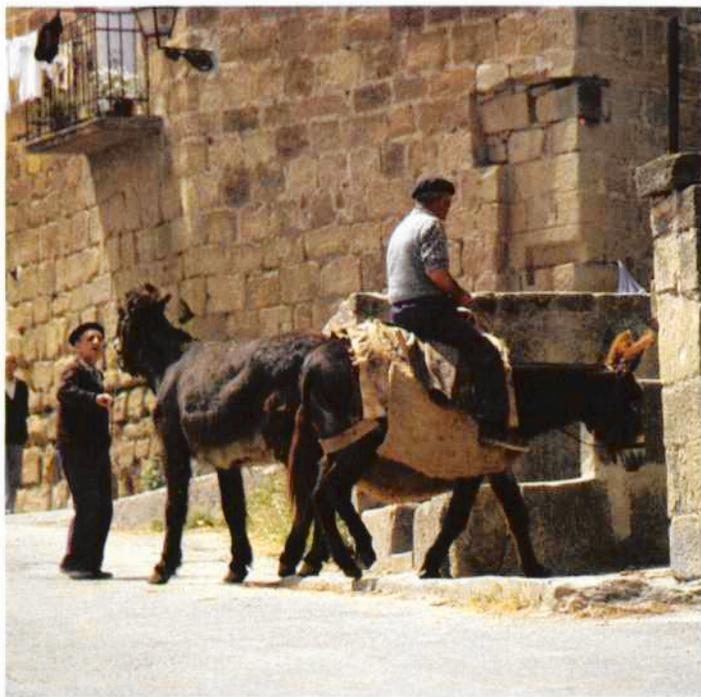
Salamanca tiene además el ambiente en sí. Sus grandes cafés de la Plaza, sus tabernas, su barrio chino... Gastronómicamente, además de los famosos «peces» fritos, su lechoncillo asado, cocido salmantino, sopas de ajo, y el rabo de toro. Bollería y dulcería también tienen su encanto, las «almendras de monja», «chochos», «repelaos», «piñonates»...

De todas maneras, en Salamanca los vinos de la tierra más apreciados son los claretos de la Ribera y los tintos de la Sierra, y digamos que es una postura razonable ya que nordeste y suroeste, pese a que son grandes extensiones, no han comercializado su producción.

Y nos adentramos en tierras burgalesas, tierras que nos ofrecen además del nacimiento de Castilla, también su confirmación, su identidad, su sobriedad, su orgullo. Y a todo ello está siempre unido al famoso pan y vino, con los cuales, como bien se sabe, pequeños y grandes hombres anduvieron y andan aún el camino.

Desde Villadiego, hasta más abajo de Aranda de Duero, en esta zona que se llama Ribera de Duero, se cría vino con más o menos calidad.

Por supuesto, en esta ruta encontraremos maravillosos lugares donde detener nuestros ojos, donde cambiar impresiones con los «viejos de la localidad», visitar y conocer monumentos, revisar la historia que sale de todas y cada una de las piedras, que se respira en el aire, que se acaricia en las tierras, en ocasiones dulce y fértil, en ocasiones arisca y seca.



Aquí y allá, además, nuestros paladares podrán deleitarse con la cocina burgense, toda ella llena de sorpresas siempre agradables y que demuestran la fuerza de esta tierra y su innegable originalidad. Se conoce de Burgos, naturalmente, la famosa morcilla que nunca comprenderé porque en ocasiones ha sido denostada, con ese dicho: «¡Qué te den morcilla!» Yo siempre he pensado; eso... eso que me den. Y si está bien asada, como aquella que cantaba el maestro D. Luis de Góngora y Argote, mejor que mejor. Una morcilla reventando entre las brasas y el vaso de vinillo del Duero, frecos y ligero, esperando que pueda ayudar a pasarla con deleite acompañando al trozo del maravilloso pan cocido con leña. Pero, además de la morcilla, están los choricillos y las longanizas, los jamones y las «menudencias», la importante «olla podrida» tan discutida y alabada, bien preparada con las famosas o alubias de Ibeas y acompañadas de oreja, rabo y lomo de cerdo además de otras gracias. No se puede olvidar, no, que sería pecado, el famoso cordero asado, que en Aranda de Duero da fe de las excelencias de los pastos de tierras burgalesas, ya que casi con nada, sólo con buena leña, buen horno, y asador experto, da de sí todo lo que el animalico — tonto de vivo, pero antológico una vez degollado — puede dar.

Verduras y quesos tampoco hemos de olvidarlos, ya que las vegas del Duero nos ofrecen las primeras y las ovejas los segundos.

De los vinos del Duero, dicen que el de Roa; pero haylos en otros muchos pueblos y vive el cielo que se dejan beber. Mi canto al pan no puede quedar en las pobres citas anteriores. El pan por tierras de Burgos adquiere cualidades magníficas que traen al hombre recuerdos bellos de cuando en su infancia iba al pueblo y se encontraba con él; el pan en tierras de Castilla y León es algo más que en otras partes, es como elevar un canto a la mujer que queda en casa y fabrica alimentos deliciosos por su simplicidad y gran amor. El pan es el amigo que encuentran los niños al volver de la escuela, a veces acompañado con la onza de chocolate, con el trozo de chorizo, con la chuletilla de cordero, o simplemente mojado en aceite con azúcar o sal.

Y en esta Ribera del Duero, es aconsejable detenerse cuando uno ve un pastor aposentado sobre una piedra, para escucharle sus dichos y experiencias, para aprender de lo que es la vida, y de lo que puede ser el contacto diario, durante todo el año, con la naturaleza castellana. Hay que ver las gracias de los perros adiestrados con cariño por estos hombres, tan hombres, que no dejarán de obsequiarnos con un trago de vino, un pedazo de pan y un mordisco de queso.

El turista, o tal vez mejor sería hablar del viajero o del visitante, se sentirá repleto de sorpresas agradables. Porque si Aranda es bella y ofrece mucho que ver, lo mismo sucede con Lerma, o con Roa, Arandilla, Castrojeriz o Santo Domingo de Silos con su monasterio sin par, y para qué mentar Miranda de Ebro o la propia Burgos, con su Catedral y su monasterio de las Huelgas... Pero lo más bello es descubrir, entrar y salir de pueblecillos que encontraremos siempre a nuestra disposición, y que darán al visitante una multiplicación de sensaciones que es muy difícil explicar por escrito.

Al hablar de Soria, uno piensa casi de inmediato en Antonio Machado, aquel poeta sevillano que está enterrado en Francia y que tan bien conoció y cantó a estas tierras que rebosan, como toda Castilla y León, historia... Aquí el románico es impresionante y se mezcla con lo duro del paisaje, y nos hace soñar y hasta cierto punto transformarnos... Rezuman las piedras y los valles leyendas, y en ocasiones nos cuesta a los viajeros creer que vivimos en el siglo XX.

*«He vuelto a ver los álamos dorados,
álamos del camino en la ribera
del Duero, entre San Polo y San Saturio,
tras las murallas viejas
de Soria —barbacana
hacia Aragón, en castellana tierra—.»*

Así recuerda Don Antonio «su» Soria fría y pura «cabeza de Extremadura. Pero Soria son 10.287 km cuadrados y me atrevería a pensar que el poeta amó a todos y cada uno de ellos así como a sus habitantes, rudos, severos, enjutos, a las bellas campesinas y a las románticas señoritas que veía tras los miradores, él con su boina y su bufanda, leyendo a Bergson, el tuno filósofo que le aconsejó su maestro D. Miguel de Unamuno...

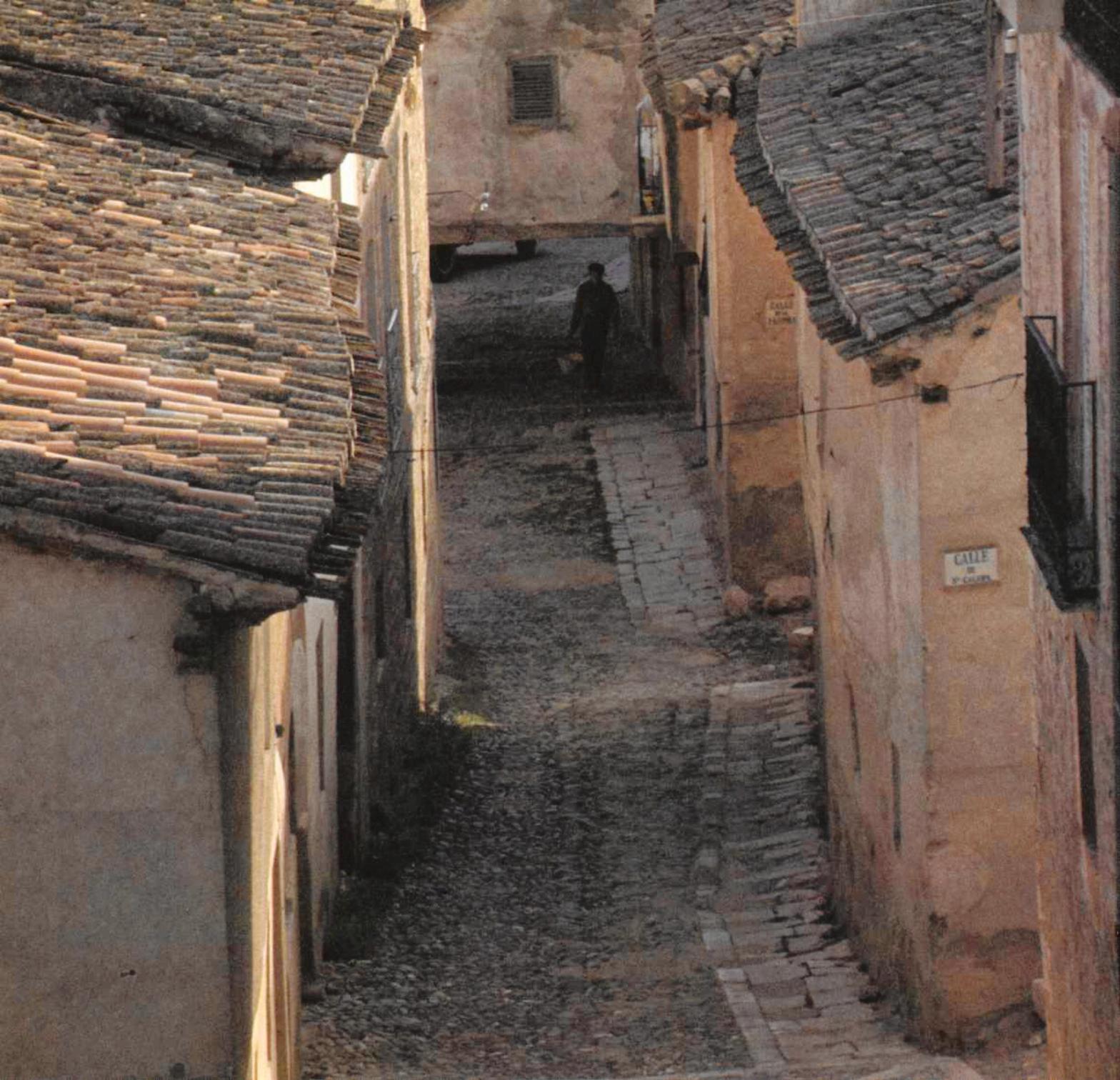
Una vez más y como así va siendo a lo largo de este trabajo, aconsejo la pérdida del tiempo, en un sentido absolutamente metafísico... Aquí y allá, los españoles y los de fuera, hemos de aprender a ver, a degustar, a oler, a escuchar y a palpar todo lo que encierran los ríos, valles, montes, llanos y piedras, porque es la única forma de conocer, tal y como se lo merecen, los pueblos castellano-leoneses... De esta manera encontraremos los colores y sabores de los vinos hechos con amor y sacrificio, de los platos típicos de estas tierras, con todo lo que ellos conllevan de amor, sacrificio e imaginación. Y, nos daremos cuenta, no es necesario poner un exceso de atención en

la evolución hacia adelante que Soria y el resto de las provincias han llevado a cabo. Naturalmente, y como afirmaba José María Castroviejo no hace demasiado tiempo: *Los pueblos y las ciudades tienen que ir dando la vuelta, pero sin olvidarse de la enorme carga de historia que llevan consigo.* Para eso son precisas gentes que amen a sus tierras; por suerte creo que en esta provincia las hay, y lo están demostrando.

Aquí tenemos tres zonas determinadas de vino que son las del Campo de San Esteban, la del Jalón-Vicarias y la de Agreda. Sin duda es la primera la que mayor cantidad y posibilidades tiene, y en su zona abarca ciudades tan importantes como Burgo de Osma, que une a su historia, monumentalidad, bellos paisajes y además una rica gastronomía propiciada, precisamente, por hombres de los que hablaba en el párrafo anterior.

Ucero, Calatañazor, San Esteban de Gormaz son pequeñas muestras de lo mucho que podemos ver y admirar. Los asados típicos de toda Castilla, las exquisitas truchas al horno, los cangrejos de río a la soriana, los delicados niscalos a la cazuela, los arroces con leche, las mantecadas y las yemas de Almazán, son muestras que dejarán en nuestros paladares recuerdos imborrables.





CALLE
DE
S. CLARA

Agreda bien vale una visita, y aunque su cosecha de vino no es enorme, ¿por qué no probar sus caldos? Y pasear por sus alamedas, contemplar sus iglesias y el castillo de la Muela, ver las murallas romanas, llegarse a Vozmediano y ascender hasta el Moncayo, para recibir en el rostro sus vientos. Agreda, donde existen aún secaderos de bacalao, jamones y chorizos, que también dan fama a esta parte de Soria.

Al sur por fin y presidiendo el valle del Jalón, está Medinaceli, ciudad monumental y extraordinaria en la cual van quedando cada vez menos habitantes, y por ello quizás más privilegiados. Aquí podremos probar los vinos del Jalón y Vicarías y disfrutar también en tiempo de caza con magníficas piezas que complacerán, sin lugar a dudas, guisadas al estilo de la tierra.

Si a Soria la cantó Machado, Unamuno lo hizo a Avila, una de las provincias más variadas y curiosas de las que forman Castilla y León y, como todas ellas, repleta de historia y monumentos que afirman la misma. Desde la amurallada ciudad hasta los múltiples pueblos que la conforman, todo forma parte del conjunto de tantos y tantos momentos importantes del pasado de España.

Dirijamos en principio nuestros pasos a la zona de la Moraña, en el cual además de probar sus vinillos, claros y blancos, podremos degustar sus riquísimos garbanzos, que junto a los ya mentados de Fuentesauco en Zamora, son de los más famosos de la Península. Y en esa comarca, naturalmente, nos detendremos en Arévalo con el fin de visitar la villa, perdernos por sus callejas y plazuelas, admirar las viejas casas y su iglesia, y terminar, cómo no, degustando en cualquiera de sus mesones uno de los asados, ya sea de tostón o de lechazo, y probar, si de ello es tiempo, una buena menestra natural, para terminar con unos dulces monjiles de los que tanto abundan en esta provincia... Y visitaremos los llanos que nos conducirán a Madrigal de las Altas Torres, pueblo mudéjar repleto de leyendas en las que juegan papeles de protagonistas los bastardos de los monarcas españoles...

Son bien conocidos en toda España los vinos de Cebreros. Asperos, espesos y acordes con las tierras altas en las que se crían. Aquí, desde Sotillo de la Adrada y hasta El Tiemblo, con los embalses del Alberche como marco, podemos degustar esos caldos con ricos conejos guisados con cebollas del país, o con los exquisitos asados que también encontraremos, y podremos disfrutar del espectáculo de los Toros de Guisando, símbolo ibérico por excelencia, o acercándonos a Pedro Bernardo, uno de los pueblos más bellos de este país, donde todo respira Castilla.

No podemos dejar de mentar las famosas judías del Barco de Avila, que son manjar exquisito para quien gusta de esta legumbre, y especialmente si están acompañadas de la rica charcutería y cerdo que por estos pagos se crían.

No faltan tampoco en los ríos abulenses la trucha y el barbo, la carpa o el black-bass, y gentes que sepan prepararlos, como los exquisitos barbos en escabeche que nos ofrecen en cierta bodeguilla de El Barraco.

En el mismo Cebreros, cuyas fiestas de Carnaval son de las más destacadas de la provincia, no dejemos de probar en su tiempo los melocotones que, bañados en vino de la tierra, son postre fantástico especialmente si luego tenemos tiempo y lugar donde dormir una siestecilla. En las huertas del Valle del Tiétar, nos dedicaremos a comer las sabrosas verduras de esa fértil vega...

A la enmurallada y triste capital, responde la provincia de Avila con campos repletos de sorpresas y alegría, con su exquisita ternera que tanta fama lleva por toda España, y que aún se puede conseguir para así deleitar nuestros estómagos, sobre todo si se trata de animales criados en el Valle del Amblés. Hasta hace no demasiado tiempo también podíamos disfrutar de los deliciosos cangrejos de río, que en Piedralaves (otro pueblo precioso) preparaban maravillosamente en tortilla.



Claro está que otro aliciente para el viajero que se pierda por estas tierras de Avila, es la caza, tanto menor como mayor. Para los que sólo gustan de sentarse ante la buena mesa, les aconsejamos La Adrada, pueblo donde perdices, liebres, conejos y codornices, son platos que en muchas de las tabernillas se prepararán con auténtico amor, algo muy importante en esto del comer.

Poco vino cosecha Segovia, pero sin embargo lo que sí tiene es una extraordinaria huerta, una magnífica carne y, una vez más, una buena parte de lo que siempre ha contado dentro de España: historia. En lo que a culinaria se refiere ofrece una charcutería excelente, no solamente en Cantimpalos, sino en Carbonero el Mayor, Montuenga, Talocirio y otros muchos más lugares que nos procurarán sorpresas evidentes.

Los asados castellanos aquí suelen ser de ley: lo doloroso es que Madrid se ha inmiscuido en exceso y ha convertido en fábricas algunos de los buenos mesones que tanto en la capital como en la provincia existían.

Sin embargo hay que visitar Coca, y Cuéllar, y La Granja —donde se tienen que probar los judiones— así como Zamarramala el día de la fiesta de las alcaldesas. No olvidarse de Pedraza y tampoco de Sepúlveda. Santa María la Real de Nieva y Martín Muñoz, son villas en las que será agradable ver, conversar y aprender. Cómo dejar a un lado los pinos de Valsain, las nieves del Guadarrama que tantos poetas cantaron:

*Por tus barrancos hondos
y por tus cumbres agrías,
mil Guadarramas y mil solen vienen
cabalgando conmigo, a tus entrañas.*

A. Machado

No, no se debe dormir el viajero en Segovia, y es recomendable que esté bien despierto y que el fresco de la sierra le avive el apetito, porque en todo tiempo, en toda hora, podrá calmarlo con exquisitos manjares. Asados y guisos, gozosos pimientos con codorniz rellenos, perdices escabechadas, truchas recién pescadas y, de postre, el ponche y las yemas.

En una buena parte de la provincia de Palencia se cría vino, y a pesar de que son más famosas las mantas, de todos tan conocidas, los caldos de esta tierra tienen también su interés.



La parte alta de Palencia ofrece unos vinillos muy de aguja, que se beben fácilmente y que son muy acordes con todas las exquisiteces que nos ofrecen los ríos Carrión y Pisuerga, que en la montaña son trucheros.

Cervera del Pisuerga, Osorno, Saldaña, Herrera del Pisuerga nos convidan a degustar sus ricas carnes, las «chuletas a la saldañesa» por ejemplo, y los tantas veces mentados cangrejos de río que, aunque van desapareciendo desgraciadamente, aún, con un poco de suerte, pueden encontrarse y, preparados al estilo de esta tierra, con cebolla y ajo, son plato de cardenal.

En Paredes de Nava habrá que detenerse para recordar a Jorge Manrique, que allí abrió los ojos a la vida y de ello se sienten muy orgullosos los palentinos. No hay que olvidar tampoco, porque sería un pecado, la maravillosa cocina de Villaramiel que es uno de los bocados más exquisitos con que soñar pueda el ser humano.

Y en la parte baja de la provincia habremos de detenernos, es parada obligada, en el Monasterio de la Trapa, junto a la ciudad de Dueñas, que es una de las que mejor conserva su grajejo medieval. En el monasterio, los frailes trapenses acogen con afecto a peregrinos y caminantes ofreciéndoles un tazón o una tableta de ese rico chocolate que ellos producen.

No cabe la menor duda que en la capital habremos de visitar la catedral, llamada «La bella desconocida», y pasear por la famosa calle Mayor, con todo su encanto galdosiano. También encontraremos algún que otro restaurante en el cual poder comer la riquísima menestra de verduras que de por sí bien vale una visita.

Y como colofón de este viaje por tierras castellano-leonesas: Valladolid. Tres son las zonas destacables de cultivo de vinos en esta provincia Tierra de Medina, Cigales y Ribera de Duero...

En la primera lo famoso son los blancos Rueda, La Seca, Serrada, Nava del Rey y Medina del Campo son los pueblos más destacados. Por supuesto que esta última villa es la más conocida históricamente, ya que en ella se encuentra el famoso castillo de la Mota donde falleciera Isabel la Católica.

Pero también el resto de los pueblos que componen esta comarca son, como todos los de Castilla y León, de múltiples acontecer que contar o que saber, acumulando también cantidad de sorpresas en lo que a la coquinaría se refiere. Esta es tierra de pan —se dice que Valladolid es el granero de España—, y las sopas de este producto son variadas y especialísimas. Desde la típica sopa de pobre hasta la castellana repleta de jamón y huevo e incluso chorizo, están la retostada, la con piñones y almendras, la sorprendida, la de parida con caldo de gallina... y, en fin, toda una gama de formas de prepararlas realmente interesantes.



En Tierra de Campos están los claretes de Cigales, que encontraremos en Cabezón, Mucientes, Fuensaldaña, Valoria la Buena, Trigueros del Valle, etc., etc. Este es vino ideal para la matanza, y en especial para las cosas recién hechas como salchichas, morcillas o chorizillos, así como hígados y lomos que tan bien se preparan por estos lares...

Y ya llegamos de este modo a la Ribera del gran Duero, que en esta provincia cobra la máxima soberanía con el mundialmente famoso tinto que junto a la bella población de Peñafiel se cría, pero no solamente es este vino ejemplar el que le hace merecer a la Ribera el calificativo de excelente: en Pesquera y en los Piñeles, en Quintanilla y en Tudela de Duero, podemos disfrutar de maravillosos caldos que nos harán saborear con mayor placer, a la puerta de las bodegas, el cordero a la brasa de sarmiento, o el asado a la cazuela de barro al estilo Peñafiel, ciudad que protege las ruinas del hermoso castillo y en la que tan agradables resultan sus callejas para ser paseadas... Como curiosidad, la Plaza de toros rectangular en la que los propietarios de balcones alquilan en fechas de corridas... Los jueves es día de asado, porque se celebra el mercado, y bien merece probar entonces el lechazo al estilo Peñafiel, con la piel curruscante y la carne que se deshace; asado en horno de pan (son ellos mismos quienes lo hacen), es exquisito. Pero antes, un paseo por las tasquillas curiosas y bien surtidas del pueblo, donde probaremos los peces fritos así como manos de cordero guisadas.

En Tudela de Duero, en la carretera Madrid-Valladolid, pueblo también famoso por sus fiestas, hay encierro y gran bullicio, y sus bodegas honran con gran generosidad tanto a los forasteros como a los del lugar. Corre el vino y la dulcería, rosquillas tontas y bizcochos, los típicos churros y del cerdo los torreznos, las salchichas y el chorizo...



Y esta ha sido, limitada por el espacio y el tiempo, nuestra vuelta por tierras castellano/leonesas. Hemos paseado por tierras de vino, de pan y de monumentos; historia y vida. Los datos, ustedes lo comprenden, han sido someros, breves, como requiere un trabajo de esta índole, pero les diré algo importante: Si tienen tiempo de ese que la gente llama «que perder», pero que a mí se me hace que es lo contrario, déjenlo circular por estas tierras... Así, con tranquilidad, sin apurarse fiándose del ¿qué pasará? les aseguro que siempre saldrán beneficiados. Vayan donde vayan —garantizado— encontrarán algo sorprendente, inesperado, y eso, eso es lo que vale la pena de ser viajero, o caminante por estas tierras castellano leonesas que tanto tienen que darnos a los que de buena fe buscamos saber todo lo bueno que tiene nuestra tierra: España.





Léxico del vino

En el amplio y complejo campo de la viticultura y de la enología se utilizan muchas palabras que definen los diferentes procesos y «faenas» que se realizan a lo largo del año y que van, de la cepa, al vino completamente terminado.

Algunas de ellas tienen carácter local, otras regional; unas continúan en uso y otras sólo se encuentran en los libros antiguos y en labios de viejos viticultores y elaboradores. El paso del tiempo las está haciendo caer en el olvido.

Nos hemos ceñido a aquellas palabras que se usan casi exclusivamente en el ámbito regional de Castilla y León, recogidas tanto de los hombres del viñedo y la bodega como de eruditas obras de dialectología de esta región. Por supuesto, no figuran en nuestra relación aquellas que son de uso común en el resto de nuestra geografía, salvo algunas, enormemente enraizadas en nuestro lenguaje. No pretendemos tampoco que ésta sea una enumeración exhaustiva, pero es cierto que todas las voces que incluimos pertenecen al lenguaje popular y, por ello, merecen figurar en este vocabulario.



Abangado: cuando los balangueros de los parrales se doblan por el peso del fruto o de las personas al coger los racimos; se dice «ese parral está abangado de tanta uva».

Acobijar: operación de tapar la cepa para que no crie hierba alrededor.

Acorillar: formar un corrillo de tierra alrededor de la cepa después de realizado el «escabo».

Aguja: sabor del vino, como consecuencia del picor que produce en el paladar, por efecto del ácido carbónico que tiene durante la fermentación lenta, y aun después, hasta hacerse por completo. «Este vino tiene ya aguja», frase con la que se expresa que el vino se puede ya beber. «Ya perdió la aguja», término con el que se indica que el vino está completamente hecho.

Alumbrado-a: aplicase a las personas tocadas del vino.

Alzar rastras: levantar las rastras (varas) para poder labrar la viña.

Amante: se dice de un vino que ha quedado con restos de azúcar al finalizar su transformación.

Amargo o amargoso: dicese del vino que no ha hecho la fermentación maloláctica.

Amullicar o amullir: excavar alrededor, dejar la tierra en forma de herradura para que la cepa guarde el máximo de humedad.

Anejo: añejo, rancio. Se aplica a las bebidas y comestibles de más de un año. En el siglo XVI empleó *anejo* el poeta Baltasar de Alcázar. «Los bombres guardan en sus caudiotas y anegan el precioso vino para su regalo».

Apiporrar: comer y beber con exceso.

Aprovainar: operación que consiste en reemplazar las cepas destruidas: «hay que aprovainar la viña del Soto».

Arada de febrero: operación que se realiza para quitar las primeras hierbas.

Arar en rama: primera arada que se realiza después de podar.

Arar por los saítines: arar en oblicuo.

Asoleo: operación que consiste en exponer al sol las garrafas de vidrio llenas de vino al objeto de favorecer su envejecimiento.

Atiesta: operación que consiste en echar uvas en las cubas de vino, después de cesar la fermentación del mosto, para que nuevamente vuelva a fermentar. Se usa este vocablo en toda la región vinatera del Bierzo.



Babo: cada uno de los granos de uva que forman el racimo: *«ni un babo dejaron las nieblas en la viña».*

Bago: grano de uva.

Bandajo: escobajo del racimo de uvas.

Barrado-a: dicese de las cubas cuando se les tapa la boca: *«la cuba está barrada».*

Barrar: tapar la boca de las cubas. Se emplea en la región una baldosa un poco mayor que la superficie de la boca y con barro, ceniza o yeso se pega a la cuba: *«voy a barrar las cubas hoy».*

Barrigan: cada uno de los palos colocados en las lunas de las cubas, perpendicularmente a las piezas de aquéllas, para evitar que se doblen.

Beber la chichurra: beber el mosto que todavía está en fermentación.

Bocarón: se llama así a la puerta principal de la bodega por donde entra la uva al lagar.

Borra: hez que queda en las cubas después de la fermentación y trasiega del vino.



Canilla: brocal de madera o asta unido al cuello de la bota, por donde se bebe y echa el vino.

Cañado-da: medida usada en el Bierzo, equivalente a ocho cuartillos: *«...qualquier persona deste lugar y préstamo que se allare cortando madera en esta jurisdicción pague un cañado de vino por cada vez...».*

Carnazón: pulpa de uva: *«la uva de este puesto es toda carnazón».*

Carraina: vara de la vid con muchos racimos.

Carriego: recipiente para vendimiar realizado en mimbre.

Cascarilla: grana y hollejo de la uva.

Cascón: aplicase al vino cocido en la madre y que tiene mucho tanino: *«es muy cascón el vino de esta cuba».*

Castaña: botellón de vidrio con envoltura exterior de mimbre. Sirve para guardar y transportar líquidos.

Cercera: es la pequeña ventana o respiradero que tienen las bodegas subterráneas. Tiene forma de trampilla.

Cernidero: aplicase al cavadero bueno: *«tu viña es un cernidero que recava bien».*

Cesto o cestillo: objeto de mimbre que se utiliza en la vendimia.

Chantón: cepa de la vid en sus tres primeros años, ya sea en el vivero, ya en la viña.

Chato: cortadillo o vaso de vino.

Chupete: trago de vino cuando se bebe por bota.

Chupín: trago.

Cobier-to-ta: «vino cobier-to», aquel vino que está muy tinto. Vino poco cobier-to, aquel vino que es clarete.

Corte: operación hecha en el pie del lagar, que consiste en separar una estrecha masa de uvas alrededor para echarla encima y estrujarla nuevamente.

Cuévano: cestillo de nombre que se utiliza para vendimiar.



Debasa: surco que sirve de lindero entre dos viñas.

Desendonar: cavar los hondales de las viñas.



Echar bástiga: enterrar la vara de la cepa rota para que arraigue.

Echar la madre: añadir racimos de uva durante la fermentación para favorecer la aguja de los vinos.

Echar la sangría: forma de clarificar mediante la utilización de sangre.

Echar una gárgara: echar un trado de vino durante el trabajo que se realiza en la viña.

Echar una pinta: mismo significado que el anterior.

Embocar: aplicase al vino cuando está un poco dulce por no haber fermentado bien.

Enardido-a: calor producido en el orujo y madre del vino por consecuencia de la fermentación. En el orujo, por no empaquetarlo a tiempo; en la madre, por no ahondarla en la vasija en que fermenta el mosto: *«la madre está enardecida».* frase que indica que está muy caliente y hay que ahondarle en el mosto hasta que éste flote.

Enchaguazar: vino cuando tiene agua: *«este vino está enchaguazado».*

Enrebuir: secar, *«las uvas están enrebuídas».*

Escabo: operación que se realiza para abrir la cepa.

Escogollar: escoger lo mejor entre varios obje-

tos, principalmente comestibles; *«escogolla este racimo»:* quítale las uvas buenas que tenga.

Escudilla: vasija de madera, pequeña, de la forma de media esfera aproximadamente, que se usa para probar el vino y moverle en las cubas.

Espanpanar: desfoliar, quitar las hojas.

Estacada: se aplica a la cepa y viña cuando tiene puestas las rodrigas o estacas: *«ya tengo estacada la viña del Soto».*

Estacar: poner las estacas o rodrigas a las viñas.

Estancar: *«estancar la venta del vino»*, frase con la que se indica el privilegio que disfrutaba el Monasterio de San Pedro de Montes de vender el vino antes que se vendiese en los lugares pertenecientes a la abadía.

Estaquilla: trozo de vid americana empleada de portainjerto para la vid europea. Para obtenerla, a fin de que pueda plantarse, se le dejan dos brotes en la parte inferior, se injerta con una púa de vid europea y se planta en el vivero para su crecimiento y desarrollo, hasta convertirse en chantón.

Estaya: cada una de las partes paralelas y de anchura variable que labra un obrero en la viña.



Facer: hacer, «facer boca», estimular el apetito con vino u otra cosa.

Familia: pieza de nogal, de 50 a 60 cm. de longitud y 30 cm. de grueso aprox., metida en la cabeza de la viga del lagar, y que sirve, por la tuercia que tiene en su centro, para que en ella entre y juegue el huso.

Fato: emanación olorosa principalmente cuando es desagradable. La que se exhala del aliento: *«diome fato a vino».*

Fervuo: vino caliente que se prepara cociéndole con miel, azúcar o unto para tomarlo en salud como emoliente o expectorante.

Fino: dicese del vino elegante, bien hecho.



Gancha: gajo, grupo, hablando de uvas: *«una gancha de uvas»*, se llama cada porción de las que forman un racimo y están insertas en el mismo pedúnculo.

Gotín: trago de vino.

H

Hacer un lagarejo: lavar la cara a alguien con mosto.

Híbrido-da: vid de producción directa que resiste a la filoxera y no precisa injertarse para que dé fruto. Se emplea para plantar y reparar las vides.

J

Jarra: medida de vino: «*vamos a echar una jarra*», a beber la cantidad de vino así llamada.

L

Lagar: lugar de recepción de la uva, donde posteriormente se pisaba para transformarla en mosto.

Lagarada: cada una de las veces que se usa el lagar, por turno, entre los vecinos a quienes pertenece. Cuando comenzaron en el Bierzo a construirse los lagares, debido a su mucho coste y poco uso eran propiedad de varios vecinos, los cuales era forzoso que los utilizaran por turno.

Lagarear: hacer la campaña.

Lagareta: lugar por donde entra la uva en la bodega para acceder al lagar. También pintar la cara con uva tinta a los vendimiadores.

Limos: sedimentos del vino descompuesto.

M

Mamón: sarmiento que brota en la parte baja del tronco de la cepa y que por no dar fruto se destruye por su acción chupadora.

Majuelo: viña o viñedo.

Manojo: conjunto de sarmientos atado con los mismos.

Mañizo: mismo significado que manojo.

Mendimiár: vendimiar.

Metadilla: medida usada para líquidos y especialmente para el vino; equivale a dos cuartillos.

Miedro: medida de capacidad usada en el país para el vino, equivalente a doce cántaros: «*la cuba hace doce miedros*».

N

Neto: en la frase «*echar un neto*», tomar un vaso de vino. Del adjetivo castellano neto, puro, limpio, aludiendo a que el vino esté sin mezcla de agua.

Nube: aplicase al vino que no está completamente clarificado (Bierzo alto).

P

Pie: masa de uva contenida en la sartén del lagar para ser estrujada. «Hacer el pie»: frase que indica la operación que consiste en pisar las uvas que se han de echar a una lagarada para ser estrujadas, formando con ellas una capa de dimensiones variables, que depende de la cantidad.

Pilada: lagarada.

Pilo: depósito situado en el lagar y en donde se recoge el mosto para echarlo en las cubas.

Pingar: «*en agosto, pinga el mosto*», frase que indica que, como en este mes comienzan las uvas a madurar, ya se puede llenar con vino algún cubeto para beber mientras se hace la vendimia.

Pinta: trago de vino, aguardiente: «*vamos a echar una pinta*».

Pintica: diminutivo de pinta.

Poda en rastra: uno de los sistemas de la poda que se utiliza en el verdejo.

Podadera: utensilio cortante que se utiliza para podar.

Podar a la secreta: apurar al máximo la poda.

Probaina: provena, o sea, el mugrón de la vid. «*Yo a los de Ferradillo he mandado que las pagasen en las probainas y cavas de la viña de nuestra granja, y a los de Montes, en recoger nieve y en otras cosas que se ofrecen en el monasterio*»; Fray Plácido de la Reguera, Noticia del Monasterio de San Pedro de Montes, etc.

Probainar: plantación de la probaina por acodo o amugronamiento, labor que tiene por objeto la reposición de las vides perdidas.

Pulgar: trozo de sarmiento con dos o más yemas, que se deja al podar la cepa.

Q

Quitar los cucos: operación de quitar los brazos más gordos de la cepa.

R

Raso: lleno, colmado, refiriéndose a medidas de capacidad: «*toma un cuartillo de vino bien raso*», bien lleno.

Rasqueta: vino mezclado con agua que se hace en la región.

Rastro: sarmiento tendido por el suelo: «*dejar un rastro*», frase con la que se expresa el acto de podar la cepa, dejándola un sarmiento.

Reañejo-ja: que tiene mucho tiempo sin determinar: «*el vino de este cubeto está muy reañejo*».

Refilar: operación que consiste en determinar o formar la zanja o vallado.

Riscar: señalar y hacer en el terreno donde se ha de plantar un viñedo los riscos para determinar los vallados y puntos que deben ocupar los chantones.

Risco: surcos pequeños hechos en el terreno, los cuales determinan la disposición que se ha de dar a un viñedo.

S

Sacho: vástago de la vid cuando tiene la hoja.

Sarmentar: hacer manojos.

Sartén: depósito del lagar en donde se apila la uva para ser prensada.

Siento: cantidad de vino que queda en el fondo de las cubas y vasijas, y que por estar toldado no sirve para la venta.

Somonte: vino que está en rama, es decir, que no ha sido sometido a ninguna corrección o tratamiento.

Sonce: flojo, mediano, «*ese vino es sonce*».

Sosiega: echar la sosiega: beber un trago de vino, tomar una copa de aguardiente después de una comida copiosa.

T

Talega: utensilio de mimbre para vendimiar.

Talego: cesto grande usado para transportar uvas y patatas.

Tina: bocoy partido en dos.

Toldao-da: nubloso, turbio. Aplicase al vino que no está bien clarificado: «*está toldao entovía*».

Tostado: vino tostado, dicese del vino elaborado en varios pueblos del Bierzo y valle de Valdeorras, dorado, de sabor exquisito y destinado para postre.

Trabuco: aplicase a la poda de la cepa, a la cual se dejan tres o cuatro pulgares de iguales dimensiones y uno triple, al que se denomina el trabuco. Es una poda intermedia entre la de vara y pulgar, que tiene por objeto evitar que los racimos toquen al suelo y se pudran como en la de vara.



Vallao: excavación o zanja hecha en terreno destinado a viñedo, en la cual se plantan los chantones.

Vara: «podar a vara», operación que consiste en cortar los sarmientos o varas a la cepa, dejándole uno entero y dos o tres pulgares.

Vino embocao: vino algo ajerezado que tira a rancio.

Vino de dos hojas: vino de dos años.

Vino de tres hojas: vino de tres años.

Vino de primera labor: vino de yema.

Vino de segunda labor: vino de prensa.

Viña en escabio: viña «escabada» que da menos fruto.



Zancado: rama de la cepa que tiene varios años.

Bibliografía

Alonso Garrote, A. El dialecto vulgar leonés hablado en Maragatería y Tierra de Astorga. Madrid, 1947.

García Rey, V. Vocabulario del Bierzo. León, 1979.





**Bodegas
de Castilla y León**



Bodegas de Castilla y León

Relación alfabética por poblaciones

A

Aldeadávila de la Ribera (Salamanca)

Cooperativa San Bartolomé

Anguix (Burgos)

Bodega Cooperativa San Roque

Telf.: 4

Aranda de Duero (Burgos)

Bodega Cooperativa Virgen de las Viñas

Carretera de Burgos-Madrid, s/n

Telf.: 50 13 11

Bodegas Peñalba López

Plaza Primo de Rivera, 4

Telfs.: (947) 50 13 81 - 50 19 09

Aranda de Duero (Burgos)

Vinos García

Telf.: 50 18 17

Arganza (León)

Bodega Cooperativa de Arganza

B

Baños de Cerrato (Burgos)

Bodega Cooperativa Virgen de la Asunción

Baños de Valdearados (Burgos)

Sociedad Agraria de Transformación

(S.A.T.) Santo Cristo del Consuelo

Benavente (Zamora)

Bodegas Otero, S.A.

General Primo de Rivera, 16

Telf.: (988) 63 16 00

Benavente (Zamora)

Cooperativa Virgen de la Vega

Carretera de Madrid, s/n

C

Cabañas Raras (León)

Bodega Cooperativa Cabañas Raras

Telf.: (987) 41 41 32

Cacabelos (León)

Bodega Comarcal Cooperativa de Cacabelos

Avda. de José Antonio, 106

Telfs.: (987) 54 61 50 - 54 61 75

Vinos Carpal

Telf.: (987) 54 60 72

Camponaraya (León)

Cooperativa Camponaraya Viña del B

Telf.: (987) 46 30 09

Casaseca de las Chanas (Zamora)

Bodegas Porto

Telfs.: (988) 57 11 73 - 88 (?)

(988) 51 45 62

Castrillo de la Vega (Burgos)

Bodega Cooperativa San Roque de la Encina

Telf.: (88) 53 60 01

Castrotierra de Valmadrigal (León)

Bodega Cooperativa de Castrotierra de Valmadrigal

Cebreros (Ávila)

Benito Blázquez e Hijos, S.A.

Telf.: (918) 63 00 25

Cebreros (Ávila)

Bodega Francisca Pérez Colino

Telf.: 8 63 00 17

Cebreros (Ávila)

Cooperativa de Cebreros

Telf.: (918) 63 00 94

Cepeda (Salamanca)

Cooperativa San Bartolomé

Cigales (Valladolid)

Bodegas Pablo Barrigón Tovar

Telfs.: 19 y 56

Bodegas Rodríguez Sanz

Telf.: 7

Bodega Cooperativa Cigales

Telf.: 63

Bodegas Cubillas de Santa Ubedia

Bodegas Juan Sanz Calvo

Telf.: 7

Corcos del Valle (Valladolid)

Bodegas Viña Esther

Telfs.: (983) 22 29 64 - 22 29 64 (?)

Covarrubias (Burgos)

Bodegas Dionisio Gallo Vega

Telf.: (947) 40 30 52

E

El Barraco (Ávila)

Bodega Cooperativa de El Barraco

El Tiemblo (Ávila)

Bodegas Gerardo Reviejo Díaz

Telf.: 7

F

Fermoselle (Zamora)

Bodega Alsira García Domínguez

General Franco, 10

Cooperativa Virgen de la Bandera

General Franco, s/n

Telf.: (988) 61 30 23

Fuensaldaña (Valladolid)

Bodegas Félix Parrado

Telfs.: 20 y 27

Bodegas Hermógenes

Fuentelcásped (Burgos)

Bodega Cooperativa Nuestra Señora de Nava

Telf.: 50 36 51

Fuentecén (Burgos)

Bodega Cooperativa San Mamés

Telf.: 53 10 93

Fuentespina (Burgos)
Bodega Comarcal Cooperativa Santísima
Trinidad
Telf.: (947) 50 38 57

G

Galleguillos del Campo (León)
Bodega Cooperativa de Galleguillos del
Campo

Garcibuey (Salamanca)
Cooperativa San Andrés

Gordaliza del Pino (León)
Bodega Cooperativa de Gordaliza del Pino

Grajal de Campos (León)
Bodega Cooperativa de Grajal de Campos

Grajal de la Ribera (León)
Bodega Cooperativa de Grajal de la Ribera

Gumiel de Hizan (Burgos)
Bodega Cooperativa La Asunción de
Nuestra Señora
Telf.: 21
Bodega Cooperativa de Gumiel de Hizan
(S.A.T.)
Telf.:14

Gumiel del Mercado (Burgos)
Bodega Cooperativa de Gumiel del Merca-
do (S.A.T.)

H

Higuera de las Dueñas (Avila)
Bodega Cooperativa de Higuera de las
Dueñas

Hontoria de Valdearados (Burgos)
Bodega Cooperativa San Roque

Hoyo de Pinares (Avila)
Bodega Cooperativa de Hoyo de Pinares

L

La Aguilera (Burgos)
Bodega Fulgencio García
Bodega Cooperativa San Pedro Regalado
Telf.: 54 50 17

La Armunia (León)
Vile, S.A.
De la Vega, s/n
Telf.: (987) 20 97 12

La Horra (Burgos)
Bodega Cooperativa Virgen de la Asun-
ción
Telf.: (947) 54 03 70
Bodega Cooperativa Santa Eulalia
Telf.: (947) 54 03 68
Bodega Víctor Balbás
Telf.: (947) 54 03 81

La Seca (León)
Bodegas Astur-Leonesas, S.A.
Telf.: (987) 20 22 51

La Seca (Valladolid)
Sociedad Cooperativa A. Castellana La Se-
ca
Telf.: (983) 86 81 54

M

Mayorga de Campos (Valladolid)
Bodega Cooperativa de Mayorga de Cam-
pos

Melgar de Arriba (Valladolid)
Bodega Cooperativa de Melgar de Arriba

Milagros (Burgos)
Bodega Cooperativa La Milagrosa
Telf.: 54 80 26

Miranda del Castañar (Salamanca)
Cooperativa San Isidro

Mogarráz (Salamanca)
Cooperativa Nuestra Señora de las Nieves

Molinillo (Salamanca)
Cooperativa San Bartolomé

Morales de Toro (Zamora)
Bodega Pablo Barrigón Tobar
Francisco Casas, S.A.
Cooperativa Nuestra Señora de las Viñas
Telf.: (988) 69 80 23 - 24
Viñedos Morales

Mucientes (Valladolid)
Bodegas Deogracias González

N

Nava del Rey (Valladolid)
Bodegas Arturo Arias, S.A.
Telf.: (983) 23 23 07
Bodegas Alvarez y Díez, S.A.
Telf.: (91) 448 56 00 (?)

Nava de Roa (Burgos)
Bodega Cooperativa San Antolin

O

Olmedillo de Roa (Burgos)
Bodega Cooperativa Nuestra Señora de
Basardilla
Telf.: 8

P

Pajares de los Oteros (León)
Bodega Cooperativa
Telf.: 75 01 11

Pedrosa de Duero (Burgos)
Bodega Cooperativa Nuestra Señora de
Fátima
Telf.: 54 01 29
Bodegas Hermanos Pérez Pascuas
Telf.: (947) 54 01 29 - 81

Peñafiel (Valladolid)
Bodega Cooperativa Ribera de Duero
Telf.: (983) 88 00 16

Peñaranda de Duero (Burgos)
Bodega Cooperativa Santa Ana

Pereña de la Ribera (Salamanca)
Cooperativa Nuestra Señora del Castillo

Pesquera de Duero (Valladolid)
Bodega Alejandro Fernández
Telfs.: (983) 88 10 23 - 88 10 27

Ponferrada (León)
Bodega Cooperativa de Ponferrada
Telf.: 41 23 33
Bodegas Rodriguez
Telf.: 41 02 13
Bodegas Barrio
Avda. del Castillo, 127
Telf.: 41 06 81

Vinos Otero
Avda. Diagonal, 10

Posada del Bierzo (León)
Bodega Alberto Fernández Coca
Telf.: 41 11 65

Pozálvez (Valladolid)
Bodegas Félix Lorenzo Cahazo

Q

Quemada (Burgos)
Bodega Cooperativa Quemada (S.A.T.)

Quintamanvirgo (Burgos)
Bodega Cooperativa Nuestra Señora del Rosario
Telf.: 1

Quintana del Pidío (Burgos)
Bodega Cooperativa Nuestra Señora de los Olmos
Telf.: 54 51 85

R

Roa (Burgos)
Bodega Manuel Carballo
Telf.: 54 00 55

Roa de Duero (Burgos)
Bodega Cooperativa Nuestra Señora de la Vega
Telf.: 54 02 24

Roada de Roa (Burgos)
Bodegas San Blas
Telf.: (91) 218 96 71 (?)

Roales (Valladolid)
Bodega Cooperativa de Roales

Rueda (Valladolid)
Angel Rodríguez Vidal
Bodegas de Crianza de Castilla la Vieja
Telf.: (983) 86 81 16
Bodegas Alfonso Maldonado
Telf.: (91) 429 25 18 (?)

Grupo de Colonización Los Curros
Telf.: (983) 33 21 62
Félix San Revuelta
Segundo Sanz Martín
Telf.: (983) 86 81 00
Vinos Blancos de Castilla (Marqués de Riscal)
Telf.: (983) 86 80 83

S

Santa Cruz de la Salceda (Burgos)
Bodega Cooperativa Nuestra Señora de Tamarón
Telf.: 50 60 29

San Bartolomé de Pinares (Avila)
Bodega Cooperativa de San Bartolomé de Pinares

San Esteban de Gormaz (Soria)
Bodega Cooperativa San José Obrero
Soria, s/n
Telf.: (975) 35 04 04

San Esteban de la Sierra (Salamanca)
Cooperativa San Esteban

San Juan del Monte (Burgos)
Bodega Cooperativa Nuestra Señora de la Vega

San Martín del Castañar (Salamanca)
Bodega Manuel López Pérez

San Miguel de Valero (Salamanca)
Cooperativa San Miguel

San Pedro de Ceque (Zamora)
Cooperativa San Isidro
Telf. (público): (988) 64 91 10

Santovenia del Esla (Zamora)
Cooperativa Nuestra Señora del Tobar
Telf.: (988) 64 70 21

Santibáñez de la Sierra (Salamanca)
Cooperativa San Agustín

Sotillo de la Adrada (Avila)
Bodega Cooperativa Sotillo de la Adrada

Sotillo de la Ribera (Burgos)
Bodega Ismael Arroyo
Telfs.: (947) 54 51 09 - 50 33 57
Bodega Cooperativa San Jorge
Telf.: 54 51 05

T

Toro (Zamora)
Bodega Cooperativa de Toro
Telf.: (988) 69 03 47
Bodegas Luis Mateos, S.A.
Eras de Santa Catalina, s/n
Telf.: (988) 69 08 98

V

Valladolid
Bodegas Vicente Conde
Núñez de Arce, 29
Telf.: (983) 22 33 84
Hijos de Frutos Villar, S.A.
Avda. de Gijón, 69
Telf. (983) 33 55 83

Valbuena de Duero (Valladolid)
Bodega Vega Sicilia
Telf.: (983) 22 03 18 - 14 (?)

Valderas (León)
Bodega Cooperativa de Valderas

Valdevimbre (León)
Bodega Cooperativa Valdevimbre
Telf.: (987) 25

Valdezate (Burgos)
Bodega Cooperativa Valdezate (S.A.T.)

Venialbo (Zamora)
Bodega Horacio Riesco González
Bodega Ramón Ramos Carrillo

Villafranca del Bierzo (León)
Bodega Pérez Caramés
Telf.: (987) 54 03 22
Bodega Palacio de Arganza
Telf.: (987) 54 03 22
Cooperativa de Villafranca
Telf.: (987) 54 02 37

Villalmanzo (Burgos)
Bodegas Hermanos Sierra
Telf.: (947) 17 00 83

Villamor de los Escuderos (Zamora)
Bodega Benjamín Casaseca Gómez

Villanueva del Conde (Salamanca)
Bodega Pilar Marcos Gascón
Bodega Romualdo Martín Seisdedos
Bodega José A. Rodríguez Martín
Bodega José M. Sánchez Martín
Cooperativa San Sebastián

Villarino de los Aires (Salamanca)
Cooperativa San Roque

Z

Zamora
Bodegas Zapata
Avda. de Portugal
Bodega Angel Domínguez Hernández
Calvo Sotelo, 11
Bodega Santiago Fuentes Prieto
Trascastillo, 7
Bodegas José María Fermoselle, S.L.
Avda. de Galicia, 147
Telfs.: (988) 52 55 73 - 52 68 20

Zazuar (Burgos)
Bodega Cooperativa San Andrés

Bodegas de Castilla y León

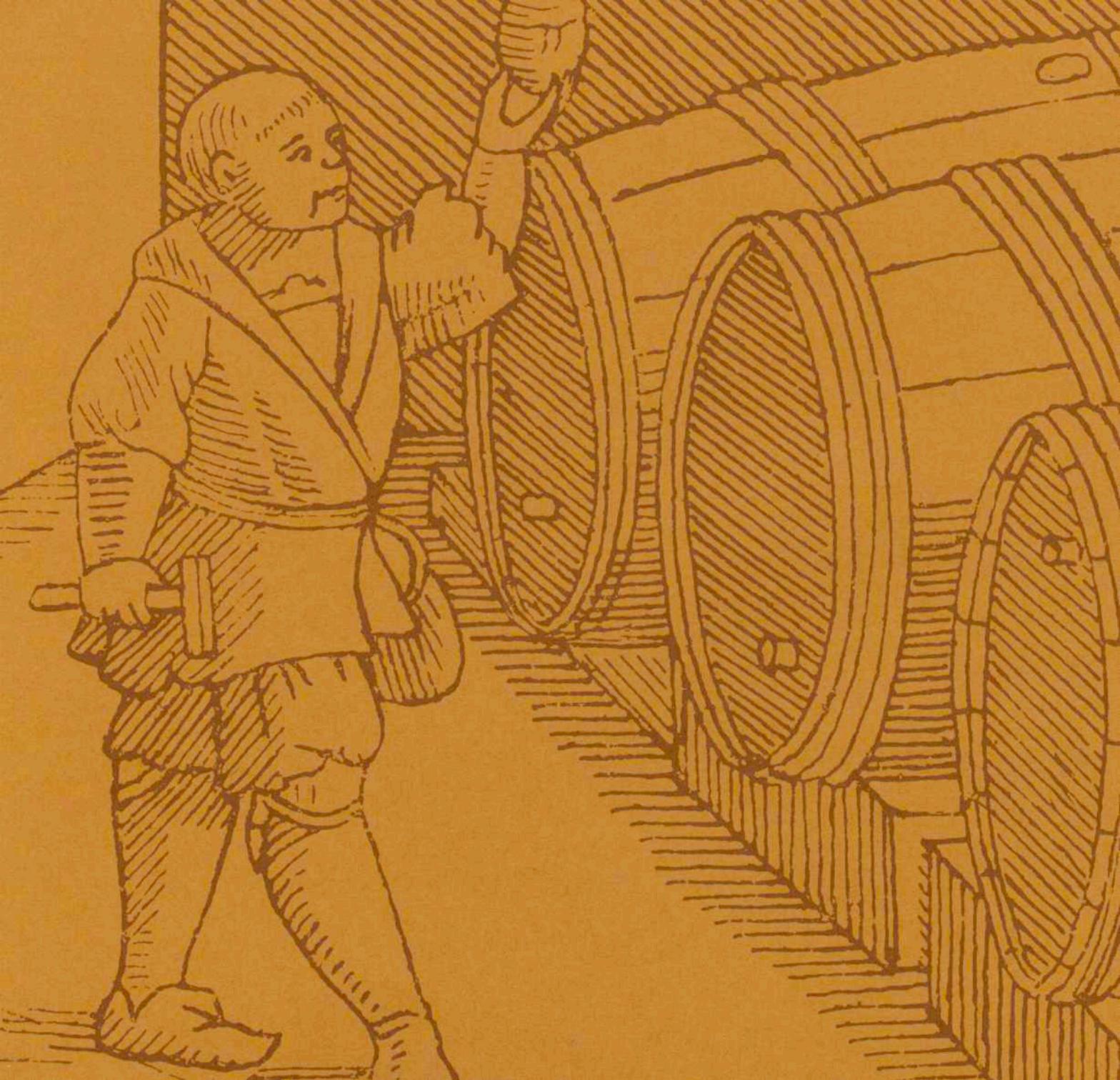
Por orden alfabético

Bodega	Localidad	Provincia	Comarca Vitivinícola
Alberto Fernández Coca	Posada del Bierzo	León	El Bierzo (León)
Alejandro Fernández	Pesquera de Duero	Valladolid	D.O. Ribera del Duero
Alfonso Maldonado	Rueda	Valladolid	D.O. Rueda
Alsira García Domínguez	Fermoselle	Zamora	Fermoselle
Alvarez y Díez, S.A.	Nava del Rey	Valladolid	D.O. Rueda
Ángel Domínguez Hernández	Zamora	Zamora	Toro-Zamora
Ángel Rodríguez Vidal	Rueda	Valladolid	D.O. Rueda
Astur-Leonesas, S.A.	La Seca	León	Valdevimbre-Oteros
Arturo Arias, S.A.	Nava del Rey	Valladolid	D.O. Rueda
Barrio	Ponferrada	León	El Bierzo (León)
Benjamín Casaseca Gómez	Villamor de los Escuderos	Zamora	Toro-Zamora
Benito Blázquez e Hijos, S.A.	Cebreros	Ávila	Cebreros
Comarcal Cooperativa de Cacabelos	Cacabelos	León	El Bierzo (León)
Comarcal Cooperativa Santísima Trinidad	Fuenterpina	Burgos	Ribera de Duero
Cooperativa de Arganza	Arganza	León	El Bierzo (León)
Cooperativa Cabañas Raras	Cabañas Raras	León	El Bierzo (León)
Cooperativa Camponaraya Viña del B	Camponaraya	León	El Bierzo (León)
Cooperativa de Castrotierra de Valmadrigal	Castrotierra de Valmadrigal	León	Ribera del Cea
Cooperativa de Cebreros	Cebreros	Ávila	Cebreros
Cooperativa Cigales	Cigales	Valladolid	Cigales
Cooperativa de El Barraco	El Barraco	Ávila	Cebreros
Cooperativa de Galleguillos del Campo	Galleguillos del Campo	León	Ribera del Cea
Cooperativa de Gordaliza del Pino	Gordaliza del Pino	León	Ribera del Cea
Cooperativa Grajal de Campos	Grajal de Campos	León	Ribera del Cea
Cooperativa Grajal de la Ribera	Grajal de la Ribera	León	Ribera del Cea
Cooperativa Gumiel de Hizan	Gumiel de Hizan	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa de Gumiel del Mercado	Gumiel del Mercado	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa de Higuera de las Dueñas	Higuera de las Dueñas	Ávila	Cebreros
Cooperativa Hoyo de Pinares	Hoyo de Pinares	Ávila	Cebreros
Cooperativa La Asunción de Nuestra Señora	Gumiel de Hizan	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa La Milagrosa	Milagros	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Mayorga de Campos	Mayorga de Campos	Valladolid	D.O. Ribera del Cea
Cooperativa Melgar de Arriba	Melgar de Arriba	Valladolid	Ribera del Cea
Cooperativa Nuestra Señora de Basardilla	Olmedillo de Roa	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Nuestra Señora del Castillo	Pereña de la Ribera	Salamanca	Zona de la Ribera
Cooperativa Nuestra Señora de Fátima	Pedrosa de Duero	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Nuestra Señora de los Olmos	Quintana del Pidío	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Nuestra Señora de la Nava	Fuentelcásped	Burgos	D.O. Ribera del Duero

Bodega	Localidad	Provincia	Comarca Vitivinícola
Cooperativa Nuestra Señora de las Nieves	Mogarráz	Salamanca	Zona de la Sierra
Cooperativa Nuestra Señora del Rosario	Quintamanvirgo	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Nuestra Señora de Tamarón	Santa Cruz de la Salceda	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Nuestra Señora del Tobar	Santorenia del Esla	Zamora	Benavente-Campos
Cooperativa Nuestra Señora de la Vega	San Juan del Monte	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Nuestra Señora de la Vega	Roa de Duero	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Nuestra Señora de las Viñas	Morales de Toro	Zamora	Toro-Zamora
Cooperativa Pajares de los Oteros	Pajares de los Oteros	León	Valdevimbre-Oteros
Cooperativa de Ponferrada	Ponferrada	León	El Bierzo (León)
Cooperativa Quemada	Quemada	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Ribera de Duero	Peñañiel	Valladolid	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa de Roales	Roales	Valladolid	Ribera del Cea
Cooperativa San Agustín	Santibáñez de la Sierra	Salamanca	Zona de la Sierra
Cooperativa San Andrés	Zaznar	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa San Andrés	Garcibuey	Salamanca	Zona de la Sierra
Cooperativa San Antolín	Nava de Roa	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa San Bartolomé	Cepeda	Salamanca	Zona de la Sierra
Cooperativa San Bartolomé	Molinillo	Salamanca	Zona de la Sierra
Cooperativa San Bartolomé	Aldeadávila de la Ribera	Salamanca	Zona de La Ribera
Cooperativa San Bartolomé de Pinares	San Bartolomé de Pinares	Ávila	Cebreros
Cooperativa San Esteban	San Esteban de la Sierra	Salamanca	Zona de la Sierra
Cooperativa San Isidro	Miranda del Castañar	Salamanca	Zona de la Sierra
Cooperativa San Isidro	San Pedro de Cegue	Zamora	Benavente-Campos
Cooperativa San Jorge	Sotillo de la Ribera	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa San José Obrero	San Esteban de Gormaz	Soria	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa San Mamés	Fuentecén	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa San Miguel	San Miguel de Valero	Salamanca	Zona de la Sierra
Cooperativa San Pedro Regalado	La Aguilera	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa San Roque	Hontoria de Valdearados	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa San Roque	Anguix	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa San Roque	Villarino de los Aires	Salamanca	Zona de la Ribera
Cooperativa San Roque de la Encina	Castrillo de la Vega	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa San Sebastián	Villanueva del Conde	Salamanca	Zona de la Sierra
Cooperativa Sotillo de la Adrada	Sotillo de la Adrada	Ávila	Cebreros
Cooperativa Santa Ana	Peñaranda de Duero	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Santa Eulalia	La Horra	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa de Toro	Toro	Zamora	Toro-Zamora
Cooperativa Valderas	Valderas	León	Ribera del Cea
Cooperativa Valdevimbre	Valdevimbre	León	Valdevimbre-Oteros
Cooperativa Valdezate	Valdezate	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Villafranca	Villafranca del Bierzo	León	El Bierzo (León)
Cooperativa Virgen de la Asunción	La Horra	Burgos	D.O. Ribera del Duero

Bodega	Localidad	Provincia	Comarca Vitivinícola
Cooperativa Virgen de la Asunción	Baños de Cerrato	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Cooperativa Virgen de la Bandera	Fermoselle	Zamora	Fermoselle
Cooperativa Virgen de la Vega	Benavente	Zamora	Benavente-Campos
Cooperativa Virgen de las Viñas	Aranda de Duero	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Crianza de Castilla la Vieja	Rueda	Valladolid	D.O. Rueda
Cubillas de Santa Ubedia	Cigales	Valladolid	Cigales
Deogracias González	Mucientes	Valladolid	Cigales
Dionisio Gallo Vega	Covarrubias	Burgos	Ribera del Arlanza (Burgos)
Félix Lorenzo Cahazo	Pozálvez	Valladolid	D.O. Rueda
Félix Parrado	Fuensaldaña	Valladolid	Cigales
Félix San Revuelta	Rueda	Valladolid	D.O. Rueda
Francisco Casas, S.A.	Morales de Toro	Zamora	Toro-Zamora
Francisca Pérez Colino	Cebreros	Avila	Cebreros
Fulgencio García	La Aguilera	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Gerardo Reviejo Díaz	El Tiemblo	Avila	Cebreros
Grupo de Colonización Los Curros	Rueda	Valladolid	D.O. Rueda
Hermanos Pérez Pascuas	Pedrosa de Duero	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Hermanos Sierra	Villamanzo	Burgos	Ribera del Arlanza (Burgos)
Hijos de Frutos Villar, S.L.	Valladolid	Valladolid	Toro-Zamora
Hijos de Frutos Villar, S.L.	Valladolid	Valladolid	Cigales
Horacio Riesco González	Venialbo	Zamora	Toro-Zamora
Ismael Arroyo	Sotillo de la Ribera	Burgos	D.O. Ribera del Duero
José A. Rodríguez Martín	Villanueva del Conde	Salamanca	Zona de la Sierra
José María Fermoselle, S.L.	Zamora	Zamora	Toro-Zamora
José M. Sánchez Martín	Villanueva del Conde	Salamanca	Zona de la Sierra
Juan Sanz Calvo	Cigales	Valladolid	Cigales
Luis Mateos, S.A.	Toro	Zamora	Toro-Zamora
Manuel Carballo	Roa	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Manuel López Pérez	San Martín del Castañar	Salamanca	Zona de la Sierra

Bodega	Localidad	Provincia	Comarca Vitivinícola
Otero, S.A.	Benavente	Zamora	Benavente-Campos
Pablo Barrigón Tovar	Cigales	Valladolid	Cigales
Pablo Barrigón Tovar	Morales de Toro	Zamora	Toro-Zamora
Palacio de Arganza	Villafranca del Bierzo	León	El Bierzo (León)
Peñalba López	Aranda de Duero	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Pérez Caranés	Villafranca del Bierzo	León	El Bierzo (León)
Pilar Marcos Gascón	Villanueva del Conde	Salamanca	Zona de la Sierra
Porto	Casaseca de las Chanas	Zamora	Toro-Zamora
Ramón Ramos Carrillo	Venialbo	Zamora	Toro-Zamora
Rodríguez	Ponferrada	León	El Bierzo (León)
Rodríguez Sanz	Cigales	Valladolid	Cigales
Romualdo Martín Seisdedos	Villanueva del Conde	Salamanca	Zona de la Sierra
San Blas	Roda de Roa	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Santiago Fuentes Prieto	Zamora	Zamora	Toro-Zamora
Segundo Sanz Martín	Rueda	Valladolid	D.O. Rueda
Sociedad Agraria de Transformación Santo Cristo del Consuelo	Baños de Valdearados	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Sociedad Cooperativa A. Castellana La Seca	La Seca	Valladolid	D.O. Rueda
Vega-Sicilia	Valbuena de Duero	Valladolid	D.O. Ribera del Duero
Vicente Conde	Valladolid	Valladolid	Cigales
Victor Balbás	La Horra	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Vile, S.A.	La Armunia	León	Valdevimbre-Oteros
Vinos Carpal	Cacabelos	León	El Bierzo (León)
Vinos García	Aranda de Duero	Burgos	D.O. Ribera del Duero
Vinos Blancos de Castilla (Marqués de Riscal)	Rueda	Valladolid	D.O. Rueda
Vinos Otero	Ponferrada	León	El Bierzo (León)
Viña Esther	Corcos del Valle	Valladolid	Cigales
Viñedos Morales	Morales de Toro	Zamora	Toro-Zamora
Zapata	Zamora	Zamora	Toro-Zamora



Esta monografía ha sido editada por el
CONSEJO GENERAL DE CASTILLA Y LEON
con la colaboración de las siguientes entidades:

AVILA

Caja General de Ahorros y Monte de Piedad de Avila
Caja Central de Ahorros y Préstamos de Avila
Caja Rural Prnvincial

BURGOS

Caja de Ahorros y Monte de Piedad del Circulo Católico Obrero de Burgos
Caja de Ahorros Municipal de Burgos
Caja Rural Provincial

LEON

Caja de Ahorros y Monte de Piedad de León
Caja Rural Provincial

PALENCIA

Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Palencia
Caja de Ahorros y Préstamos de Palencia
Caja Rural Provincial

SALAMANCA

Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Salamanca
Caja Rural Provincial

SEGOVIA

Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Segovia
Caja Rural Provincial

SORIA

Caja General de Ahorros y Préstamos de la Provincia de Soria
Caja Rural Provincial

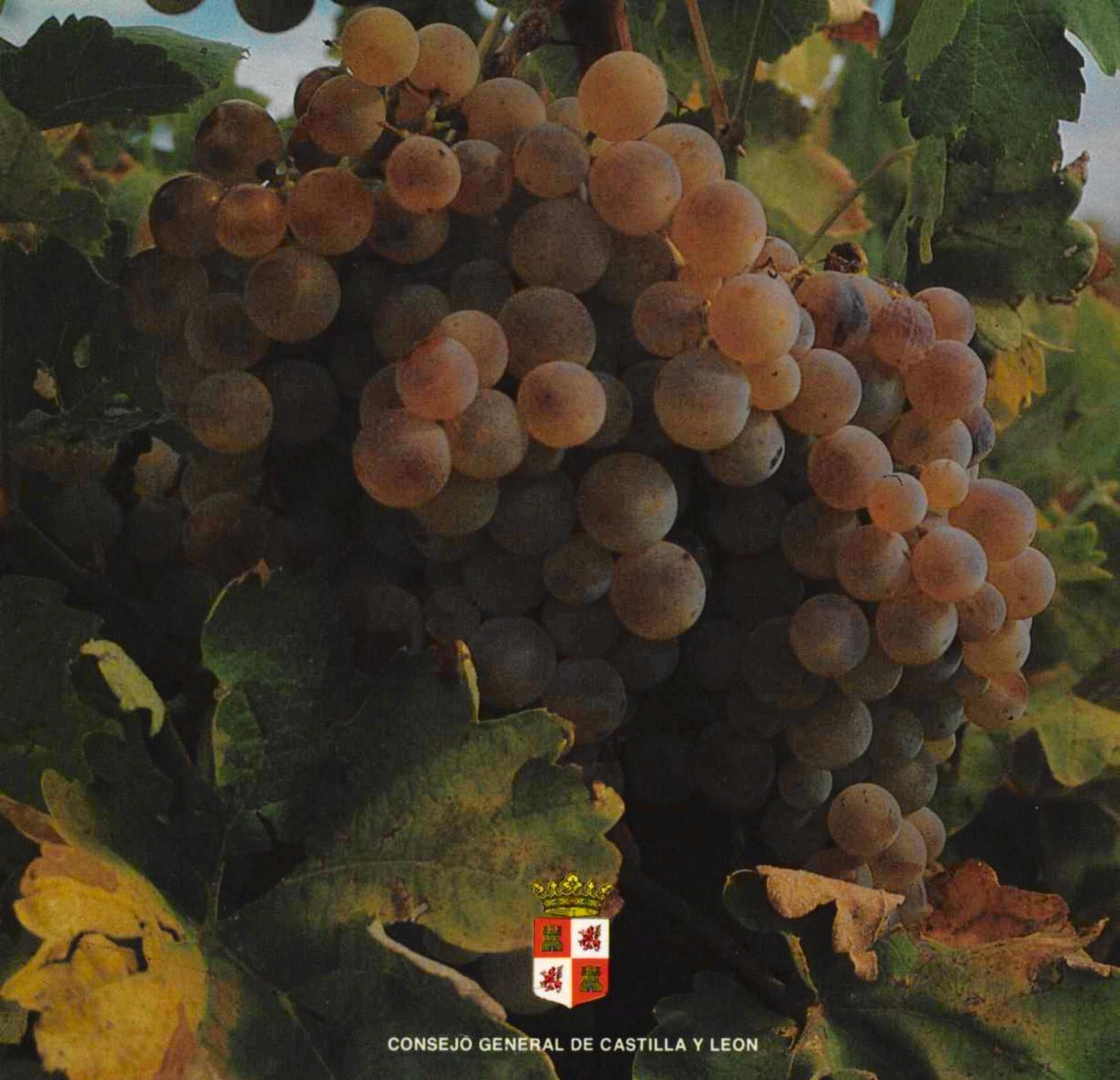
VALLADOLID

Caja de Ahorros Provincial de Valladolid
Caja de Ahorros Popular de Valladolid
Baja Rural Provincial

ZAMORA

Caja de Ahorrns Provincial de Zamora
Caja Rural Provincial





CONSEJO GENERAL DE CASTILLA Y LEÓN

G-10693

Los vinos de Castilla y León