

VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



DIC. 2021 | VOL. XII

TESOROS VOL. II

SELECCIÓN DE DICIEMBRE

PRÓLOGO

Como buenos amantes del vino y "*frikis*" que somos (bueno eso ya lo sabéis) todos los finales de año buscamos sorprenderos con algunos **tesoros ocultos**, "*rebuscados*" por toda la orografía vinícola del mundo y, además, siempre intentando sorprenderos con una saca muy especial, elaborada exclusivamente para Vinópatas.

La verdad es que un arduo trabajo, pero muy gratificante, sobre todo si lo conseguimos y, una vez más, nos sentimos orgullosos de ofrecer a nuestra familia del vino este trio tan exclusivo como diferente, que hará las delicias de vuestros paladares... ESPERAMOS!

Y ya que son fechas navideñas, aprovechamos para mandaros un fuerte abrazo y deseáros **FELICES FIESTAS!**



VILLA OEIRAS 7 AÑOS

Bodega Oeiras Valley

DOC Carcavelos

Uvas: Arinto, Galego Dourado e Ratinho.

HISTORIA

El vino de Carcavelos es un vino generoso de una larga tradición en Cascáis y Oeiras.

Tiene cualidades reconocidas y confirmadas por la Ley del 18 de septiembre de 1908, en la que se delimitaba la región demarcada, entonces "formada por las parroquias de S. Domingos de Rana y Carcavelos, de Cascáis, y de la parte de la parroquia de Oeiras, tradicionalmente reconocida por la elaboración de vino generoso", así como los principios generales de su elaboración y comercialización.

Por lo tanto, la producción de este vino se encuentra en una zona ubicada dentro del territorio de los municipios de **Cascáis y Oeiras**, en la que es la región vinícola más pequeña de Portugal.

Las primeras referencias a este vino llegan en **1370**, pero su auge solo se confirmó en el siglo XVIII. A finales de este siglo era un vino de prestigio y notoriedad entre las élites europeas, con intensas exportaciones.

Sin embargo, mucho antes, ya en el siglo. XIV, documentos sellados con el sello real, se referían a "los cuidados viñedos de Oeiras".

Luego, en el siglo XVIII, con la adhesión de Sebastián José de Carvalho e Melo, ministro del Reino, que se hizo Conde de Oeiras el 15 de julio de 1759 y más tarde Marqués de Pombal, el vino generoso de Carcavelos se refinó en su elaboración, en comparación con las fantásticas calidades de su finca en Oeiras.



Su producción fue fuertemente impulsada por el **Marqués de Pombal, Conde de Oeiras, Sebastián José de Carvalho e Melo** (en la foto), en su propia finca.

En el último cuarto del siglo XVIII, ya era un vino de prestigio conocido por las élites europeas.

La producción alcanzó las 3.000 barricas en los primeros años del siglo XIX, con intensas exportaciones, principalmente a través de Inglaterra, a mercados como América del Norte, India y Australia.

La geografía, el clima, el suelo y la brisa marina son los factores determinantes de un buen vino Carcavelos.

Una comarca productora de un **Vino de Licor de Calidad** y tradición con mención específica de "**vino generoso**", especialmente porque goza de un clima templado de un mediterráneo sin grandes fluctuaciones por la proximidad del mar, instalado en laderas de suelos calcáreos orientados al sur, con temperaturas suaves y vientos del norte para evadir la humedad marítima.

La historia dice, atestiguando la excelencia de “Carcavelos”, que habría un regalo muy valioso de D. José I, Rey de Portugal y los Algarves, al poderoso Emperador de China. Así fue: a través del embajador portugués, dos espléndidas botellas de vino “Carcavelos” de la finca agrícola de su primer ministro, el “ilustre” Sebastião José, llegaron a manos (y boca) de dicho emperador.



El palacio del Marqués de Pombal es una típica casa solariega del siglo XVIII ubicada en el centro de Oeiras.

A su vez, el Ayuntamiento de Oeiras ha invertido cantidades considerables en las últimas décadas en la conservación y mantenimiento del viñedo existente en la antigua Quinta de Cima, en la plantación de una nueva zona y en la restauración del edificio, particularmente en **Casal da Manteiga** (estructura del siglo XVIII integrada en la mencionada finca), así como en la adquisición de barricas y botellas, además de todos los aspectos administrativos de normalización del proceso productivo.

Fruto de esta inversión, y concretamente a partir de 2001, se llevó a cabo la elaboración del vino licoroso de Carcavelos en la bodega Casal da Manteiga, siendo la producción compartida a partes iguales por la autoridad local y el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias.

Queda por decir que “Carcavelos” está compuesto por las siguientes variedades de uva: *Arinto*, *Galego Dourado* y *Ratinho* y tiene un color miel.

En gran parte está fortificado con el famoso brandy **Lourinhã**. Muestra estándares de calidad muy altos y se integra con “Porto”, “Madeira” y “Moscatel de Setúbal” en el selecto y restringido grupo de vinos fortificados portugueses, siendo considerado por numerosos enólogos como uno de los mejores aperitivos portugueses y un excelente digestivo.

Actualmente, la **Región Demarcada de Carcavelos** es una de las Denominaciones de Origen portuguesas más pequeñas.



LA BODEGA

Es desde el respeto al pasado en la recreación de un producto histórico de alta calidad, que el Municipio de Oeiras inicia un plan de recuperación, por un lado con la replantación de vides y, por otro lado, dando consistencia a, siempre aumentando la producción, los Carcavelos.

En una alianza de esfuerzos, entre **Eng Carneiro**, presidente de la Estação Agronómica Nacional (quien tomó la iniciativa de replantar 5ha de vides en 1983) y la **Municipalidad de Oeiras** que se suma, donde se firma un protocolo de colaboración, con dicha **Estação Agronómica Nacional**, en 1988.

Este fue solo el primer paso de una autarquía que, por primera vez en la historia del gobierno local en Portugal, asumió una posición cada vez más relevante en la elaboración de un producto vitivinícola. No habían pasado ni diez años desde la firma del protocolo cuando, en 1997, el municipio de Oeiras renueva el mismo protocolo, obteniendo una mayor participación y, esta vez, previendo la restauración del edificio **Casal da Manteiga** como bodega.

Si el vino tiene el fruto que le da origen, a partir de este día tendría el lugar donde envejecer, crecer y salir más denso y firme. Esta inversión fue asumida íntegramente por el municipio y, en 2001, se inauguraron las nuevas instalaciones de la **Adega do Casal da Manteiga**, con una prensa de vino totalmente equipada.

Aún siendo un vino secular, su producción es de vanguardia.

Sin embargo, el papel del municipio en la preservación de este producto histórico y su recuperación, no se detiene ahí. En 2006 se revisa el protocolo y a partir de esta revisión, la autarquía asume una preponderancia y una responsabilidad cada vez mayores en la salvaguarda y proyección de Carcavelos, consiguiendo la exclusividad de la exploración de los viñedos de la Estação Agronómica Nacional. A partir de este protocolo, que daba al municipio el control de la producción, este último trazó un plan de inversión, dotando a la bodega Casal da Manteiga de un gran escenario de madera, habiendo adquirido en ese momento alrededor de 600 barricas para la crianza de este vino.

En 2012 la autoridad local recuperó el **Palacio Marqués de Pombal** y el jardín donde se encuentra la **Adega do Palácio**, patrimonio que había sido cedido al Instituto Nacional de Administración. Posteriormente, se restauró la Bodega del Palacio Marquês de Pombal para los fines originales, ampliando el área del escenario de madera, aumentando el número de barricas hasta alrededor de 1200.



Y es a partir de este esfuerzo por recuperar el pasado, respetarlo y llevarlo a la actualidad, para que este patrimonio siga siendo coherente, el vino **Carcavelos Villa Oeiras** es hoy un producto reconocido y respetado con mérito nacional e internacional, pero también para el dinamismo que le ha dado a toda la región, propiciando el surgimiento de otros productores. Estos productores se unen a la bodega Casal da Manteiga, ya que es la única instalación que opera en la región demarcada, con equipos para apoyar a toda la región.

La introducción de los vinos de Carcavelos Villa Oeiras en el mercado no solo ha democratizado el acceso a este valioso patrimonio para todos, sino que también ha permitido a críticos de vino y concursos nacionales e internacionales valorarlos de una manera que, en general, siempre ha sido destacable, como fue el caso. con las distinciones y premios recibidos en 2020.

Este es el reconocimiento al esfuerzo, desde hace algunas décadas, que este Municipio viene realizando para producir un vino de referencia nacional e internacional, siempre con miras a recuperar el patrimonio vitivinícola, paisajístico, cultural y arquitectónico de toda una región demarcada, que estuvo al borde de la extinción y que hoy goza de una estructura consistente.

Este es un viaje de un vino, un viaje que tiene lugar en la región demarcada más pequeña de Portugal, la región de Carcavelos. Un viaje accidentado y casi interrumpido, pero que hoy, por ser tan pequeña, cobra gran importancia por los resultados que produce.

Seis siglos de un vino que nos llega en tonos miel, con mucho cuerpo, que conforma uno de los cuatro magníficos vinos generosos portugueses.

Esta es la historia de Carcavelos, un laico generoso en sus conocimientos y atemporal en sus sabores. Esta es también la historia de una autarquía que se atrevió a traspasar los límites de lo recuperable y le dió a la población el recuerdo de una persona generosa, que persiste, resiste y está al alcance de todos.



ADEGA DO CASAL DA MANTEIGA

En este momento, la superficie mundial de viñedos de los productores activos de Carcavelos es de **25 ha**, mientras que la de Quinta do marquês de Pombal es de **12,5 ha**.

GALEGO DOURADO

Variedad de uva blanca originaria de Portugal.

Los sinónimos son Dourada, Rutherglen Pedro (Australia); Assario, Carcavelos, Dourada, Dourado, Galego, Gallego, Moscato Galego Dourado, Olho de Lebre (Portugal); Falso Pedro, Pedro Luis (Sudáfrica).

En Sudáfrica, se introdujo por error como Pedro Ximénez, al que se le puede atribuir el sinónimo de **Falso Pedro**.

A pesar de las sinonimias o similitudes morfológicas aparentemente sugerentes, no debe confundirse con las variedades Alvarinho, Cañocazo, Loureiro o Pedro Ximénez.

Se desconoce la filiación (parentesco), así como si existe relación con la variedad roja Galego Dourado Tinto. La vid de maduración temprana es susceptible a ambos tipos de mildiu, así como a la botritis.

Produce vinos blancos aromáticos y de alta graduación que se utilizan para los vinos dulces fortificados.

En 2004 se inició un programa de reactivación de esta variedad casi extinta. Se cultiva en Portugal, en las zonas de Carcavelos y Lisboa, en 6 hectáreas. En Australia, ocupa 1 hectárea. En 2016, se designaron 7 hectáreas de viñedos.



RATINHO

Variedad de uva blanca originaria de Portugal.

Los sinónimos son Boal das Abelhas, Boal Ratinho, Branco Sem Nome, Carniceira, Malvasia de Tomar, Malvasia Rasteiro, Manteúdo, Mantheúdo, Saborosa, Ratinha, Saborosa y Uva Doce Malvasia.

Ratinho es el resultado de un cruce natural entre **Malvasia Fina y Siria** y se cultiva en varias regiones del país.

Es una variedad sensible a la podredumbre, dando lugar a vinos de baja acidez y buena graduación alcohólica. En la cata se revelan vinos con características florales y aromáticas con mucho cuerpo.

Esta variedad se cultiva en la zona de Carcavelos. En 2016 no se registraron rodales; en 2010 había 84 hectáreas.



ARINTO

Conocida como Arinto, Arinto de Bairrada, Arinto de Bucelas, Asal Español, Asal Galego, Chapeludo, Cerceal, Pé de Perdiz Blanco, Pederna, Pedreña y Rabo de Ovelha.

También conocida en la región de Vinho Verde como pederní y pedreña en Galicia.

De origen portugués, es una de las variedades blancas con mayor potencial para la elaboración de vinos de calidad en Portugal.

Recientes estudios genéticos parecen confirmar la creencia existente sobre su origen, que lo sitúa en la región portuguesa de **Bucelas**, cuyos excelentes vinos blancos han estado asociados a esta uva.

Es una variedad de bastante elevada producción.

Produce vinos de calidad, aromáticos, equilibrados, frescos y ácidos. En boca son frutales.

El intenso y único aroma de la arinto da lugar a vinos amables, frescos y frutales en su paso por boca. Debido a su alta acidez, el mosto resiste de forma excelente la fermentación en madera y la guarda en botella.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Villa Oeiras 7 años
- **Añada:** No vintage.
- **Variedad:** Arinto, Galego Dourado, Ratinho.
- **Elaboración:** Es un vino que está muy marcado por las características naturales de la región: terreno calizo con pendientes orientadas al sur, con temperaturas suaves y vientos del norte que eliminan la humedad del mar.
- Es un vino fortificado/generoso de calidad elaborado en una región demarcada (VLQPRD) con denominación de origen demarcada (DOC),
- Producido por la Municipalidad de Oeiras en Quinta do Marquês de Pombal en terrenos pertenecientes a la antigua Estación Agronómica Nacional, está fortificado, en gran parte, con el famoso brandy **Lourinhã** y muestra estándares de calidad muy altos.
- Microclima caracterizado por inviernos con temperaturas medias de 11,6°C y veranos con temperaturas medias de 23,2°C. La precipitación media anual es de 850 mm, con veranos secos de menos de 5,2 mm.
- Cosecha manual. Fermentación con la adición de 77% de aguardiente de vino (de la región de Lourinhã) en medio del proceso de fermentación.



FICHA DE CATA

- **Crianza:** En barrica de roble durante una media de 7 años.
- **Nota de cata:** Claro y brillante, de amarillo dorado. Aroma de frutos secos, especias y toffe. En boca se presenta aterciopelado, con notas de frutos secos y caramelo. Dulce medio, con acidez, frescor y un final elegante.
- **Graduación:** 18.5 % Vol.
- **Maridaje:** Aperitivo o digestivo; con quesos secos o semicurados, patés y dulces de convento portugués.





OJUEL SUPURAO TINTO

Bodega Ojuel

D.O. Ca Rioja

Uva: Tempranillo, garnacha y viura.

LA BODEGA

Así comienza esta historia... a tan solo 16 kilómetros de Logroño, nos adentramos en la sierra de Moncalvillo.

Allí un joven agricultor, **Miguel Martínez**, alma de Bodegas Ojuel y nombrado 'joven enólogo del año' por el Master of Wine **Tim Atkins**, ha rescatado un tradicional y centenario método para elaborar vino: el "**supurao**".

La historia de estos vinos está ligada a la tradición riojana desde hace años.

Hace siglos que los viticultores de esta tierra comenzaron a elaborar vinos con uvas pasas, que se elaboraban cada año y, cuando nacía una niña en la familia, se conservaban para brindar con los invitado el día de su boda.

Su particularidad radica en la pasificación de las uvas, que se cuelgan racimo a racimo en el alto de las casas, en lugares cerrados y bien ventilados.

Las uvas maduran, se arrugan y concentran sabores hasta la pasa. Con la primavera, la segunda parte sucede en casa: el mosto, muy dulce, fermenta con lentitud, conserva azúcares y la memoria viva de la fruta que fue. Es un vino único (solo 12% de alcohol) hecho de suavidad y delicadeza, humedad y ligereza, amabilidad y rito ancestral.

Almendras tostadas, orejones de melocotón, pepitas que explotan en la boca con la carne succulenta de la pasa rehidratada. La historia tiene también sus sabores y el Supurao los transmite como pocos.



Años después, este joven de Sojuela decidió volver a las raíces y recuperar esa tradición.

Lo que empezó como una aventura, se ha convertido a día de hoy en uno de los vinos mejor valorados en Rioja.

Ahora, los vinos de Sojuela se venden en todo el mundo. No sólo el supurao, sino todos los que elabora, siguiendo meticulosamente un proceso de trabajo íntimamente vinculado con el respeto al medio ambiente y la recuperación etnográfica de un entorno y un pasado que dan un carácter especial a estos vinos.

Si queremos resumir la esencia del Supurao podríamos decir:

- **Que son Vinos tradicionales.**

Vinos a la antigua usanza, sin levaduras añadidas, sin ni siquiera adición de tartárico, vendimiados a mano, prensados en prensa manual.

- **Vinos ecológicos y con baja huella de carbono.**

Abonado orgánico (cobre y azufre) como método de manejo de plagas, como se hacía en tiempos de la Hispania romana. Intervención mínima para que los vinos expresen el terruño y el alma de la zona.

- **Vinos etnográficos.**

Investigando y recuperando variedades y métodos de nuestros tatarabuelos, un vino ancestral, único, irrepetible.



La primera añada del Supurao que salió al mercado fue **2012**, pero hasta dos años después no pudo llevar el sello de la DOCa Rioja.

El Supurao era un vino tradicional de los pueblos de Rioja que se había olvidado, sólo quedaba la tradición oral y nada pautado por el Consejo Regulador.

Miguel Martínez llegó al vino desde la **etnografía**. En el verano de 2005 ayudó a restaurar los neveros situados en lo alto de la sierra Moncalvillo, lo que le hizo retomar el contacto con la zona y sus tradiciones y comenzar a investigar sobre el verdadero valor que tienen los pueblos.

TERROIR

A las faldas del Moncalvillo, en el pequeño pueblo de Sojuela, nace el vino que presentamos, situado en el centro de La Rioja, al sur de Logroño.

La Sierra de Moncalvillo es la estribación más septentrional del Sistema Ibérico. La zona de cultivo de la vid se sitúa entre los 550 y 750 metros de altitud, con un clima de transición continental-mediterráneo que da lugar a vendimias tardías y equilibradas en acidez y alcohol. Viñas de tempranillo y garnacha situadas en cerros y zonas expuestas a los vientos permiten obtener uvas de la calidad y sanidad necesarias para elaborar sus vinos.



Desde los comienzos, Ojuel defendió la agricultura ecológica, no porque fuera una moda, sino por principios.

Sus vinos reflejan una escucha activa de la naturaleza, poniendo en valor una zona y buscando la expresión del terruño con la mínima intervención.

Vinos con baja huella de carbono y naturales (sin sulfitos añadidos).

Recuperan tradiciones, una manera artesanal de elaborar, manualmente, recuperando y manteniendo variedades minoritarias, cepas centenarias.

Pasión, entusiasmo y cuidado en cada paso. Etiquetado y embotellado manual. Humildes instalaciones con gran alma y mejores vinos.

D.O.Ca RIOJA

Rioja es una de las Denominaciones de Origen más antigua de España (1925) y la primera en obtener la Calificada (1991). Pionera en el buen hacer del vino. Valiente, luchadora y sencilla.

Está situada al Norte de España, a ambos márgenes del río Ebro.

Se divide en tres grandes Zonas, que describimos a continuación.

Rioja Alta, a la que pertenece nuestro vino. Es la zona más occidental de la D.O.Ca Rioja, a la que pertenecen numerosas localidades que, bajo la influencia del clima atlántico y sobre una gran variedad de suelos repartidos entre los arcillo-calcáreos, arcillo-ferrosos y aluviales, arrastran a sus espaldas grandes historias cargadas y llenas de emociones y sentimientos que, con el paso del tiempo, les han permitido convertirse en uno de los principales referentes enoturísticos a nivel mundial.

Delimitada por las comarcas de **Haro** y **Nájera**, nombres que si ya de por sí suenan y destacan en rincones del mundo entero, también aportan mucho a la región y cuentan con un gran valor paisajístico, una gran riqueza medioambiental, una gran diversidad cultural y una pasión inigualable por el vino capaz de despertar el interés de cualquiera. **Haro, Ollauri, Briones, Cuzcurrita del río Tirón, San Asensio, Cenicero, San Vicente de la Sonsierra, Logroño o Fuenmayor** son algunos de los destinos que se esconden en esta maravillosa zona situada en la parte más occidental de la región.



Rioja Alavesa, es la zona de la DOCa que se extiende en poco más de 300 kilómetros cuadrados, al sur de la provincia de Álava, en la orilla norte del río Ebro, sobre suelos predominantemente arcillo calcáreos, situados en terrazas y pequeñas parcelas y un clima atlántico, seco y soleado.

Está compuesta por 18 municipios que le otorgan una belleza inigualable a través de todo tipo de recursos enoturísticos, los cuales, presentes en el medio natural y aportando un gran valor turístico y económico a la zona, consiguen fusionarse con una arquitectura innovadora y muy bien vista y destacada en una gran cantidad de edificios y bodegas históricas que, con el paso del tiempo, han conseguido labrarse un nombre en la historia y sorprender a cualquiera que levantara la vista y observara la majestuosidad y el esplendor de una tierra hecha propia y naturalmente, tanto para la elaboración de vinos jóvenes como para su envejecimiento en barrica, otorgándoles unos aromas característicos propios y únicos que representan a la perfección los valores de lo que es Rioja Alavesa.

Ejemplos de ello son las pintorescas calles de **Elciego** o las antiguas bodegas de **Laguardia**, dos municipios que año tras año atraen a un sinfín de turistas de todas las partes del mundo, los cuales no dudan en volver a repetir la experiencia y sumergirse en las importantes aportaciones y avances técnicos y vitivinícolas que están haciendo sus gentes.



Rioja Oriental es la zona de la DOCa Rioja ubicada en la zona más al este de la región.

Sus condiciones geográficas, al igual que la influencia climática mediterránea y los suelos de la zona, antiguamente conocida como subzona de Rioja Baja, hacen de ella una tierra privilegiada para el desarrollo de la viña.

Además de sus muy cuidados vinos, esta zona destaca por su exquisita gastronomía, basada sobre todo en la verdura de la huerta, la cual se suele acompañar de un buen vino de la zona. Además, Rioja Oriental posee un gran itinerario de museos culturales esparcidos por todo su territorio: muestra de ello son su increíble producción y cultivo de setas y champiñones, siendo el municipio de **Pradejón** el que más champiñones produce a nivel nacional, y museos como el de la Cultura del Aceite, ubicado en **Préjano**, que expone con todo lujo de detalles la historia y la evolución de uno de los productos más útiles, utilizados y comercializados desde tiempos inmemorables.

La cultura del vino está regada y estrechamente vinculada con el carácter de los pueblos de la zona, donde los valores del vino, de sus habitantes, el arte y las actividades relacionadas con el vino y la gastronomía hacen del día a día de Rioja Oriental una visita obligada a localidades como **Alfaro, Aldeanueva, Azagra, Calahorra o Viana**.



TEMPRANILLO

La uva tempranillo, **autóctona de la Rioja**, es considerada como la variedad más característica de dicha Denominación de Origen.

Asimismo, se encuentra autorizada en 28 denominaciones de origen repartidas por todo el país (12 de las cuales la consideran como variedad principal) y se cultiva en otros países como Francia, Portugal, Australia, Argentina y Estados Unidos. Es de destacar que, según el clima y la tierra en la que se cultiva, encontraremos vinos muy distintos.

Si nos centramos en la vid, podemos decir que se trata de una variedad de uva tinta de piel gruesa y color negro azulado que se caracteriza por necesitar unas condiciones climáticas muy específicas (zonas con alta insolación y con temperaturas nocturnas muy frías) y unas altitudes relativamente altas y, también, por ser muy sensible a plagas y enfermedades y poco resistente a temperaturas altas y a la sequía. Lo que la distingue de las demás es su ciclo de maduración temprana y su brotación media o tardía.

Su origen es desconocido y los expertos consideran que se remonta al siglo XV o anterior.

Sin embargo, siempre se ha creído que la uva tempranillo es originaria de la cuenca alta del río Ebro, entre la Rioja y Navarra. Así, algunos autores piensan que tiene su origen en La Rioja y otros que fue traída a la península por el Camino de Santiago por monjes franceses.



Se la conoce con las sinonimias de tinta fina, tinta del país, cencibel, tinta de toro, tinta roriz y ull de llebre entre otras.

GARNACHA

La uva garnacha es una uva muy popular en nuestra geografía por su resistencia a temperaturas extremas y su fácil adaptación a suelos pobres. Además, es bastante resistente al calor y a plantaciones en elevadas altitudes. Como contrapartida, es sensible a plagas y algunas enfermedades de la vid.

En España es la **tercera uva más popular** en nuestros viñedos.

Las características de los vinos elaborados con garnacha son su fuerte aroma, color menos intenso y cuerpo medio. La versatilidad es otra de sus fortalezas, gracias a la gran variedad de sus uvas (principalmente tinta, blanca y tintorera).

La garnacha es una de las variedades dominantes en muchos de los vinos del sur del Ródano, especialmente en Châteauneuf-du-Pape, donde suele estar en el 80 % de las mezclas.

En España hay vinos monovarietales de garnacha tinta, sobre todo en las regiones vitícolas del sur de Aragón, como **Calatayud, Cariñena y el Campo de Borja**, pero también se usa mezclada, como en algunos vinos de **La Rioja** con tempranillo.

La uva garnacha es originaria de España y dispone de 50000 hectáreas dedicadas a su cultivo.



VIURA

La uva blanca Viura es una variedad de uva generalizada en la DOC La Rioja, en Castilla-León, Extremadura y en la DO Penedés, denominada aquí **Macabeo**.

Es una variedad de alto rendimiento productivo, tanto por hectáreas como en mosto. Puede obtener un buen grado alcohólico, da una moderada-baja acidez, es de aromas neutros y baja en contenido de extracto. En la DOCa Rioja es la base de sus vinos blancos y en la DO Rueda es la segunda variedad después de la Verdejo. En la DO Penedès es, conjuntamente con la Xarel·lo y la Parellada, el coupage tradicional para la elaboración del cava que, en vinificaciones a altas temperaturas, le da notas herbáceas y también a fruta sobremadurada.

La Viura es una variedad de desborre temprano, lo que la hace sensible a las heladas. Presenta pámpanos de porte erguido. Los racimos son compactos y grandes, muy sensibles a las polillas y a la botrytis cinerea o podredumbre gris. Las bayas son esféricas de tamaño medio, y hollejo fino que toma un color amarillo verdoso.

Los vinos blancos jóvenes con Viura son vinos frescos, florales y aromáticos si se vendimian temprano y la crianza se realiza en acero inox. Pero pueden conseguir cuerpo y notas a miel y frutos secos, cuando han pasado por crianza en barrica y se han vendimiado estando la baya más madura. Estos vinos con Viura, envejecidos en madera, constituyen la elaboración tradicional de los clásicos vinos blancos con barrica de la Rioja.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Ojuel Supurao tinto
- **Añada:** 2019.
- **Variedad:** Tempranillo, garnacha y viura.
- **Elaboración:** El SUPURAO DE RIOJA, más que un vino, es beberse una tradición, es etnografía. Dulce pero con el perfecto equilibrio de acidez, proviene de un laborioso proceso, donde las uvas se conservan colgadas durante el invierno en el alto de las casas, concentrando sus jugos, supurando. Cuando la pasificación está avanzada y el invierno llega a su fin, las uvas pasas son prensadas obteniendo un mosto muy dulce, que tras una fermentación parcial en la bodega da lugar a un vino único y singular, con un sabor y aroma característicos recuperados del pasado.
- Manos, paciencia y mimo para colgar 6.000 kg. de uva, con un rendimiento final de tan solo el 18%.
- Después de permanecer colgadas las uvas durante 3 a 4 meses y ya bien entrado el invierno, los racimos parcialmente pasificados, que han ido supurando y concentrado los azúcares, se introducen en una prensa vertical, donde se obtiene un mosto denso y muy aromático. Este mosto fermenta espontáneamente de manera muy lenta, paralizándose por si solo, y deja una importante cantidad de azúcar en el vino terminado.



FICHA DE CATA

- **Crianza:** No tiene.
- **Graduación:** 12% Vol.
- **Notas de cata:** Color rojo cereza con ribete teja. Nariz muy sutil y compleja, llena de matices a frutillos rojos, negros, flores e hierbas silvestres. Boca licorosa; untuoso, glicérico y equilibrado en boca, con gusto a compota de invierno y pasas. Exquisito en retronasal: fruta roja, guinda y mucha cereza.
- **Maridaje:** Es un vino versátil, tanto para postres como para meriendas, entrantes o como vino de sobremesa. El Supurao se tomaba a la hora del desayuno y merienda o como postre acompañado de pastas y dulces. Marida además con entrantes como quesos, foie, patés.
- **Producción:** 2900 botellas.
- Existe también la versión en **BLANCO**, limitado tan solo a 270 botellas.



JUNCALES OLOROSO VIEJO



Bodegas Juncales

D.O. Condado de Huelva

Uvas: 100% Zalema

LA BODEGA

Este vino es una **edición limitada**, sacada de una bota seleccionada exprofeso para el club **Vinópatas**. Agradecemos a **Pablo**, el gerente, su apoyo incondicional mostrado hacia nuestro proyecto desde que fuimos a visitar su bodega.

La bodega fue fundada en el año 1946 por **Antonio Benjumea Pérez**, iniciando su actividad con la vendimia y recogida del mosto, para su posterior elaboración y comercialización, principalmente en cisternas y garrafas.

De ese año datan sus primeras soleras y vinagres.

La pasión por el vino de su fundador se ha ido transmitiendo de padres a hijos hasta la actualidad, en la que es la tercera generación de la familia la que regenta la Bodega.

Desde entonces y hasta nuestros días, se han esforzado en obtener unos vinos generosos únicos, gracias a la crianza en bocoyes y botas de roble americano y francés, que le aportan un bouquet exclusivo, unido a las bondades de una climatología influida por la presencia cercana del mar y las características de la bodega, todo ello bajo el amparo de calidad de la **Denominación de Origen Condado de Huelva**, a la que pertenece la bodega desde sus inicios.

El edificio presenta la estructura típica de las bodegas antiguas andaluzas, con un gran patio central, necesario para las labores de limpieza y reparación de botas y bocoyes, en torno al cual se distribuyen cuatro naves de almacenamiento o crianza.

Tiene techos de madera antiguos, que han sido restaurados recientemente, y suelos de albero (que es más propio para la crianza, ya que mantiene las condiciones de humedad óptimas para el vino) en las dos naves laterales, una dedicada a soleras con mas de sesenta años de antigüedad y la otra dedicada a la crianza de un vinagre excelente, que data del inicio de la bodega.

La nave trasera se ha rehabilitado y convertido en salón de exposiciones y eventos.

El lagar antiguo de la bodega se ha reconvertido como zona de envasado, pero aún hoy se conserva la prensa primitiva de la bodega.

Es un afán de esta empresa la conservación del patrimonio material de la misma, manteniendo inalterada la estructura original del edificio.



La bodega cuenta con una serie de reputados vinos galardonados con varios premios **CINVE o Vinavin**, entre los que se encuentra su vino naranja, su **Verdeluz Oloroso** viejo solera 1950 o su vinagre viejo reserva de familia, además otros como vermut, cream, fino, moscatel, Pedro Ximénez o blancos.

También cuenta una sección de enoturismo, donde es posible visitar la bodega y hacer una cata de sus vinos, una cata maridada con productos típicos de Huelva o incluso reservas privadas en su salón de eventos.



José Antonio y José Manuel, socios fundadores de Vinópatas, junto a Pablo

En nuestra visita, Pablo nos ofreció la prueba de varios vinos del mismo perfil, que tiene entre sus botas, catando varios olorosos, desde sus dos marcas comerciales, pasando por distintas criaderas no comercializadas, hasta llegar a nuestro vino elegido, un oloroso muy especial y diferente, proveniente de una crianza temporal en la sierra de Huelva, lo que le confiere un carácter diferente y más punzante, fresco y muy bebible, que podrían asemejarlo a un sutil palo cortado.

D.O. CONDADO DE HUELVA

El inicio fehaciente y documentado de la historia del cultivo de la vid por esta comarca onubense, denominada **Condado**, hay que fecharlo en el siglo XIV, si bien existen legendarias referencias de los intercambios llevados a cabo entre los Tartessos y los griegos, de partidas enviadas a Roma y de la tolerancia de los musulmanes con el cultivo y elaboración del vino. La repoblación que se inicia en Andalucía tras la Reconquista, hace que en el siglo XIV comience a cultivarse la viña en el Condado de Niebla, origen de la actual comarca.

El maestro de la Orden de Calatrava, **Don Juan Mestre**, fue repoblador de Villalba del Alcor en 1327. Ocho años más tarde, el maestro dona a Don Romero Díaz cien aranzadas de montes Jarales para que en el plazo de un año lo descuajara, rozara y plantara de viñas. Dado el trabajo excesivo encomendado, se le conceden a Romero nuevos plazos y la autorización para que las tierras pudieran ser cultivadas por colonos. Es a partir de aquí cuando comienza la progresiva y actual riqueza del Condado.

Durante todo el siglo XIV, los pueblos de la comarca aumentan su importancia tanto social como económica. Tal es el grado de calidad y volumen de la producción de vinos, por la ciudad de Sevilla –que se extendía hasta el municipio de Manzanilla– que se ven obligados a aprobar nuevas ordenanzas proteccionistas del vino, para salvaguardar su mercado. Sin embargo, dado el prestigio e impulso de los vinos de Villalba, Bollullos, Almonte y La Palma, éstos siguieron comercializándose en el mercado sevillano.

En el siglo XV continúa la época de esplendor. Las zonas de cultivo crecen, se cuidan y mejoran las técnicas de crianza y el vino de Manzanilla desplaza al exportado en rama. Desde los puertos de **Palos y Moguer** salían los vinos más solicitados, de “romania” y los vinos de Manzanilla, hacia Inglaterra y Países Bajos. Y, sin duda, de estos puertos zarparon estos vinos, y posteriormente, sus cepas, hacia el Nuevo Mundo pues muchos de los descubridores que acompañaron a Colón en su aventura eran de estos pueblos.

La segunda mitad del siglo XVIII es el punto de inicio del decaimiento de este comercio vinatero con las Indias desde el puerto de Sevilla, debido al traslado de la Casa de la Contratación a Cádiz. Los vinos del Condado se llevaron a los puertos de Cádiz, Puerto Real, Puerto de Santa María y Sanlúcar –llegando a esta última, sobre todo, vinos manzanilla–, desde donde parten a América.

El final del siglo se caracteriza por el inicio de la afluencia e instalación de familias vinateras riojanas en la comarca –entre ellas la de Juan Ramón Jiménez– quienes devolvieron de nuevo el esplendor a esta zona durante el siglo XIX.

Sin embargo, a finales de éste, una plaga de filoxera trajo de nuevo la decadencia de la comarca prolongándose hasta, aproximadamente, los años 20 del siglo pasado.

Con la introducción de portainjertos resistentes comienza la recuperación, pero los vinos de esta zona habían perdido el prestigio de siglos anteriores y pasaron a abastecer todo el territorio nacional hasta bien entrado el siglo XX.



No obstante, conscientes de la necesidad de producir y elaborar con criterios de calidad e intentar recuperar el esplendor de antaño, se crea la Denominación de Origen Condado de Huelva. En **1932**, concretamente por decreto de 8 de septiembre, publicado en la Gaceta de Madrid de 13 de septiembre, se aprobó el **Estatuto del Vino**, posteriormente elevado a ley por la de 26 de mayo de 1933.

Esta publicación se ofrece a las Denominaciones de Origen aprobadas por el estatuto, que se mantienen en la actualidad. Dicha normativa fue la que regularizó por primera vez en nuestro país la figura de las Denominaciones de Origen de vinos. En el caso concreto de Condado de Huelva, es el **4 de diciembre de 1933** cuando se reconoce el nacimiento de la organización e institución que habría de velar por dicha Denominación de Origen.

En un siguiente escalafón, y por Orden de 19 de marzo de 2009, se publica en el BOJA N.º 16 el nuevo Reglamento de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva, por el cual el Consejo Regulador y sus bodegas adscritas pasan a amparar vinos tintos, nuevas variedades de uvas blancas y nuevas variedades de vinagres agrídulces.

La historia más reciente de nuestra Denominación de Origen culmina con la publicación en BOJA de 14 de julio de 2011 de la nueva Denominación de Origen andaluza 'Vino Naranja del Condado de Huelva'.



Y como última satisfacción en la evolución del reglamento del Consejo Regulador, la publicación en BOJA de 9 de noviembre de 2020, del nuevo pliego de condiciones de la DOP 'Condado de Huelva' viene con nuevas modificaciones como:

- Además de los vinos blancos y tintos, se amparan los rosados. Estos podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces, según el contenido en azúcar residual, de acuerdo con la normativa vigente.
- Vinos generosos, entre los que se encuentran los tipos **Condado Pálido o Fino, Condado Viejo u Oloroso, Amontillado y Palo Cortado.**
- Vinos generosos de licor, entre los que se encuentran los tipos **Pale Dry, Pale Cream, Medium, Cream.**
- Vinos de licor dulces, entre los que se encuentran los tipos **Dulce, Mistela, Pedro Ximénez y Moscatel.**
- Nuevas variedades de uvas blancas: Moscatel de grano menudo y Verdejo.
- Cambios en las características organolépticas.

Los terrenos y pagos vitícolas están ubicados en los términos municipales de **Almonte, Beas, Bollullos par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa**, todos de la provincia de Huelva.



ZALEMA

Variedad de uva blanca autóctona de la DO Condado de Huelva, donde ocupa más del 85% de la superficie del viñedo.

La etimología proviene del árabe **Salem**, que significa “paz” y se emplea a modo de saludo y como signo de cortesía.

La cepa da un buen desarrollo en los terrenos pobres y neutros de aluvión de la cuenca del Guadalquivir y aun así presenta una buena fertilidad y unos rendimientos muy altos tanto en uva como en mosto.

No es muy sensible al oídio ni a la botritis, pero ésta podría aparecer en vendimias tardías debido a la polilla del racimo.

La cepa presenta un pámpano de porte semirrastrero. Los racimos son de tamaño grande y compactos.

Las bayas son esféricas aplastadas y de tamaño mediano a grande. Son de color amarillo verdoso con alguna peca y con hollejo de grosor medio

Debido a su carácter oxidativo, esta variedad es especialmente apta para la crianza, aguantando largas soleras.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Juncales oloroso viejo "saca especial Vinópatas".
- **Añada:** No vintage.
- **Variedad:** 100% Zalema.
- **Elaboración:** Vino viejo obtenido mediante vino blanco base fortificado y con crianza oxidativa en botas de Roble americano, por el sistema de **Criaderas y Soleras**. Es un producto artesanal cuyas soleras proceden del año 2002.
- **Crianza:** Edad media superior a 15 años.
- **Graduación:** 18 % Vol.
- **Notas de cata:** Tienes ante ti un vino único, de color ambarino. En nariz es intenso, persistente y muy oloroso, con notas típicas a frutos secos como la almendra. Es muy potente en boca, seco y con notas propias de la prolongada crianza en madera de Roble, con un suave toque salino que lo hace muy equilibrado.
- **Maridaje:** Ideal como aperitivo y acompañamiento de platos fuertes, como carne de caza o quesos muy curados.
- **Edición limitada:** Saca numerada de 30 botellas.

