

VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



Denominación de Origen Calificada



RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



OCTUBRE. 2023 | VOL. XXI

LA CARA OCULTA 3'R

SELECCIÓN DE OCTUBRE

PRÓLOGO

Aunque parezca mentira, nos encontramos ante una de las selecciones que **más trabajo nos ha costado**. No es fácil encontrar "*rarezas*" entre las 3 denominaciones más conocidas de España, pues también son las que están más "*encorsetadas*" y vigiladas por sus consejos.

Aún así, a sabiendas de la dificultad, **esto es Vinópatas**, no nos olvidemos, y de esta manera hemos intentado darle una "*vuelta de tuerca*" a los clásicos y sacarnos (y eso nos incluye) de la zona de confort, ofreciendo 3 vinos **atípicos** para sus respectivas denominaciones.

De esta manera, tras el arduo proceso de selección, del cuál algunos habéis sido participes, salen estos 3 vinos: un blanco de Rioja, ¡vaya novedad!, diréis, salvo que no encontraréis otro elaborado con **Chenin Blanc** dentro de la D.O. Un **tinto de Rueda** (alguno no sabía que se hacían...) y para terminar, los novedosos **blancos de Albillo** de Ribera del Duero. Esperamos que los disfrutéis. Saludos!

RULEI VIÑA BARRACALLO RENQUES DE CHENIN



Bodega Rulei

D.O. Ca. Rioja

Uva: 100% Chenin Blanc

BODEGA

Dirigida por **Adrián Moreno Llorente**, es una pequeña bodega familiar y artesanal, situada en **Badarán**, de unos 140 m2, construida en torno a 1890 y excavada en la tierra, de la forma tradicional en la zona.

Badarán se encuentra en el corazón del **Valle del Alto Najerilla**, en la subzona de la **Rioja Alta**.

Es un municipio de larga tradición elaboradora de vino, con gran cantidad de bodegas artesanales en su "barrio de las bodegas" y, a su vez, único en el mundo por sus viejos viñedos de garnacha.

Su economía es eminentemente agrícola. Existen dos bodegas industriales y hasta una decena de cosecheros embotelladores.

Desde el año 1990, el Gobierno de La Rioja viene utilizando Sistemas de Información Geográfica (SIG) para la gestión de su territorio.

Está restaurada y reformada, para adaptarla a los procesos de elaboración actuales, pero manteniendo una vinificación tradicional.

Se recibe la uva en la bodega en cajas y en pequeños remolques. Tras despallillar toda la uva tinta, se fermenta ésta en los lagos de hormigón, grandes depósitos de unos 30.000 litros, en los que hollejos, pepitas y mosto realizan su metamorfosis a vino.



Adrián Moreno Llorente, arquitecto y graduado en “Administración y Dirección de Empresas” y su padre, elaboran **desde 2011** RULEI, el vino que procede de las dos viejas viñas que le ha transmitido su familia, las cuales cultiva personalmente como viticultor.

Ambos centran su esfuerzo en la elaboración de pequeñas cantidades de vino, para que el mimo y el cariño que necesita un buen vino no falte. Esto y el respeto hacia el vino y las uvas, como una elaboración natural, sin artificios y una viticultura sostenible, conforman la **filosofía RULEI**.

La viña de la que sale este vino, “**Viña Barracallo**”, fue plantada en **1985** y está ubicada en un terreno casajoso aluvial, con cuarcitas del cuaternario, pobre por antonomasia, que recuerda al **Médoc** bordelés.

Se compone principalmente de la variedad Tempranillo; sin embargo es un viñedo especial por los 3 renques de la variedad Chenin Blanc y los 9 de Cabernet-Sauvignon, plantados con los permisos de **experimentación de los años 80**.

Concretamente, los renques de Chenin Blanc, son los **únicos plantados** en la DOC Rioja, de los que se produce su vino blanco RENQUES DE CHENIN.

Su otra viña es “**Viña el Moral**”, con más de 100 años de vida. Este histórico garnacho de Badarán forma sus escultóricos brazos, tras soportar sus innumerables podas, para obsequiarnos con sus escasos racimos.

Se ubica en un terreno de margas arcillo-ferrosas del terciario, de color rojizo con afloramientos de sílex y cantos rodados.

Ha sido catalogado como **Viñedo Singular** por el Ministerio de Agricultura y el Consejo Regulador de la DOCa Rioja en el 2018, lo que implica una certificación externa de su singularidad y de la calidad de sus frutos.



¿QUE SIGNIFICA RULEI?

Es el protagonista de una **leyenda** local olvidada. **Es un rubí** que, según la leyenda, estaba en la corona de la virgen del monasterio **Santa María la Real de Nájera**.

Tras la batalla de Nájera de 1367 y el incumplimiento de los pagos por los servicios prestados por el “**Príncipe Negro**”, **Eduardo de Lancaster** (príncipe de Gales) a **Pedro I “el Cruel”**, durante la guerra civil castellana entre éste y su hermanastro Enrique II de Trastámara, el rubí pasó a manos inglesas. Conocido desde entonces como el “**Rubí del Príncipe Negro**”, es la espinela más famosa del mundo, que descansa desde 1838 en el centro de la Corona Imperial del Estado Británico, forjada para la Reina Victoria.

Esta piedra preciosa nos inspira con su color y su riqueza de matices, sensaciones que intentamos transmitir a través de nuestro vino, la joya fruto de nuestro arduo trabajo.

D.O.Ca RIOJA

Tres zonas, 100 kilómetros de diversidad y más de **mil vinos**.

Sus más de 66.000 hectáreas, sus pueblos y sus viñas configuran una personalidad propia para Rioja, haciéndola una tierra única.

A ambos lados del río Ebro, la Denominación de Origen Calificada Rioja se divide en tres grandes zonas: **Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental**.

Rioja es una de las D.O. más antigua de España, con su fundación en **1925**; pero son muchos los pequeños pasos que los bodegueros de esta tierra han dado hasta hoy. Por poneros en antecedentes, detallamos algunos de los hitos históricos de esta denominación:

- 1560 - Los productores de vino de Rioja se pusieron de acuerdo para poner una etiqueta común a sus vinos.
- 1787 - Se crea la **Real Junta de Cosecheros**, cuyo objetivo era el fomento del cultivo de la vid, contribuir a la mejora de la calidad de los vinos y facilitar la comercialización en los mercados del norte.
- 1924 - Un grupo de productores solicitó que les fuese reconocido un **precinto de garantía** específico que permitiese identificar los vinos de Rioja del resto.
- **1925** - Se crea oficialmente la Denominación de Origen Rioja, delimitando el territorio y estableciendo su primer **Reglamento**.
- 1974 - Los productores de Rioja deciden ofrecer garantías adicionales a los consumidores, **certificando también vinos criados**.
- 1980 - Los productores de Rioja suministran garantías adicionales, certificando la **añada y las diferentes categorías**.
- 1985 - Rioja pone en marcha un sistema de **control sistemático de calidad** por lotes, representativos de volúmenes inferiores a 100,000 litros.



1991 - Embotellado en origen, dedicación exclusiva de instalaciones y se recibe la nueva designación como **Denominación de Origen Calificada (DOCa)**.

2000 - Para garantizar la autenticidad de los vinos de Rioja se incorpora en las precintas de garantía una **banda holográfica** de tecnología óptica difractada.

2008 - Se introducen en DOCa los **nuevos blancos** de Rioja. Se incorporan 2 variedades autóctonas (Maturana Blanca y Tempranillo blanco) y 3 internacionales (Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo).

2009 - Se incorpora la variedad de uva **Maturana Tinta**, no cultivada en ningún lugar del mundo, y la uva **Turruntés**, como uva blanca

2017 - Se crea una nueva figura para poner en valor el origen y procedencia del los vinos de **Viñedo Singular** y se potencian los **Vinos de Zona** y de **Municipio**.

A partir de este año, se pueden elaborar en Rioja, **Vinos Espumosos de Calidad**.

En esta última calificación, **“Vino de Zona”** reconoce el etiquetado bajo la nomenclatura de su zona correspondiente: ***Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental***.

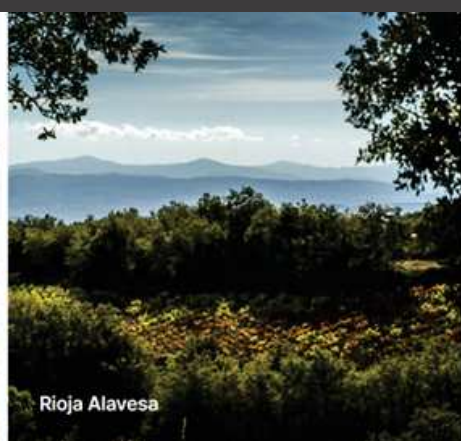
Su característica diferencial es que todas las uvas del vino tienen que pertenecer a dicha zona, recogiendo así la identidad del territorio.

La clasificación **“Vino de Municipio”** otorga el derecho al uso de los 144 municipios de Rioja en el etiquetado y está reconocida desde 1999.

Esto, además de dar protagonismo a cada localidad, permite mostrar los contrastes entre ellas y sus vinos.

La clasificación **“Viñedo Singular”** está directamente vinculada con el terruño y fue incorporada en 2017 como un espacio con el que reconocer y en el que incluir vinos con un origen particular. **Parcelas con características únicas**, viñedos viejos de rendimiento y vigor limitado y vendimiados a mano.

Son vinos de alta calidad, que deben pasar una segunda cata cualitativa para incluirse en la categoría y que, además de contribuir a valorizar el terruño y reconocer su diversidad, incrementan el prestigio de la Denominación.



CHENIN BLANC

La Chenin blanc (también conocida como **Pineau de la Loire** entre otros nombres) es una uva blanca del valle del Loira, Francia. Su alta acidez la hace útil para la producción de vinos espumosos y vinos de postre equilibrados, aunque puede producir vinos muy blandos y neutrales, si no se controla el vigor de la vid.

Fuera del Loira se encuentra en varias regiones del Nuevo Mundo.

Es la variedad más plantada en Sudáfrica, donde también es conocida como **Steen**. Pudo haber sido cultivada por Jan van Riebeeck en 1655, lo que la convertiría en la primera vid plantada en ese país. También pudo haber sido llevada a Sudáfrica por los hugonotes, que dejaron Francia tras la revocación del edicto de Nantes, en 1685.

La Chenin blanc estuvo presente durante mucho tiempo en Australia, sin identificarse su variedad, por lo que no es fácil elaborar la historia de esa uva en aquel país. Podría haber sido introducida con la colección de vides que llevó James Busby en 1832. C. Waterhouse plantó Steen desde 1862 en Highercombe, Houghton, Australia Meridional.

El sabor de sus vinos está condicionado por las características del terruño, la cosecha y los diversos métodos de vinificación.

En las áreas frías, el jugo es dulce pero muy ácido y con cuerpo. En los imprevisibles veranos del norte de Francia, la acidez de las uvas maduras se enmascara con la chaptalización (adicción de azúcar), con resultados poco satisfactorios, aunque las uvas menos maduras se usan para vinos espumosos tan populares como el **Crémant de Loire**.

Los vinos blancos de la AOC Anjou son quizás la mejor expresión de los vinos secos de Chenin. Tienen sabores a membrillo y manzana.

En la cercana AOC Vouvray se desarrollan vinos semisecos, que con la crianza desarrollan notas a miel y características florales.

En las mejores cosechas, las uvas pueden dejarse en las vides para desarrollar la podredumbre noble, con la que se produce un vino de postre viscoso e intenso que puede mejorar considerablemente con la crianza.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Rulei Viña Barracallo - Renques de Chenin.
- **Añada:** 2019.
- **Variedad:** 100% Chenin Blanc.
- **Elaboración:** Proviene de unos pocos renques de Viña Barracallo plantados con esta variedad con permiso experimental en 1985. Fermentado en barrica con sus lías, a baja temperatura y con batonnage diario.
- **Crianza:** 6 meses en barricas nuevas de roble francés de 225l. Posteriormente reposa 10 meses en hormigón antes de su embotellado.
- **Nota de cata:** Color amarillo pajizo. Olor dulce y afrutado, con esencia de pera madura, miel y compota. Seco, intenso, untuoso y con una larga persistencia.
- **Graduación:** 14.3%.
- **Maridaje:** Pastas especiadas, comida oriental, carnes de ave, foies.
- Producción limitada de 900 botellas.





PITA FINCA LA BONERA

Bodegas Pita

Uva: 100% Tempranillo

LA BODEGA

De una forma u otra, la familia Pita siempre ha estado unida al mundo del vino. Como en tantos hogares de la zona, cada mes de octubre, todos se volcaban en la vendimia del pequeño terreno familiar para producir vino de forma tradicional

El destino quiso que, años después, **Emilio Pita** decidiera convertirlo en su modo de vida.

Con apenas 23 años, comienza sus estudios de Enología en la Universidad de Burdeos, para después seguir su formación en California y Nueva Zelanda.

En 2010, regresa a **Rubí de Bracamonte** (Valladolid) donde se pone al frente del proyecto familiar: una bodega que buscará siempre mantener la identidad del terroir propio en todos sus vinos.

Esa idea se plasma en la primera añada de **Dominio de Verderrubí**, su verdejo joven, al que en 2011 seguirían los vinos Atipyque y **Pita** (su blanco *La Cantero*, os lo recomendamos encarecidamente), con los que consiguen magnificar la expresión del terreno en cada botella.

Su último sueño, y el que más **le une al origen de esta historia**, se vio cumplido en 2014, con la salida al mercado de **La Bonera**.

Es **uno de los pocos vinos tintos** que se elaboran en la D.O. Rueda y procede de la viña donde la familia Pita comenzó su aventura.



El carácter de los vinos de la familia Pita brota de la naturaleza de sus viñedos: **63 hectáreas situadas en el corazón de Castilla.**

La gran mayoría se localizan en **La Cantera**, una finca de 56 hectáreas en Rubí de Bracamonte.

Allí encontramos además una de las llamadas zonas **ZEPA**: un pago protegido a nivel europeo por la riqueza de su fauna. Es uno de los pocos lugares en el mundo donde podemos disfrutar del vuelo de una importante colonia de **avutardas**: el ave más pesada que es capaz de volar, **imagen de la marca.**

El resto de su viñedo, 8 hectáreas, se corresponden a **La Bonera**, la finca de donde sale su único vino tinto, el que hemos elegido para esta ocasión y que se asienta en **Velascálvaro**, también en la provincia de Valladolid. La distribución de estas parcelas condicionó completamente el diseño de la bodega. Después de un meticuloso estudio del terreno, se definieron las pautas de trabajo.

El suelo tiene la composición ideal para elaborar vinos que se caracterizan por su **frescura en boca y su elegancia en nariz.** De esta forma, la estructura comienza con un primer metro de profundidad arenoso-pedregoso; el segundo metro se compone de arcilla y, desde allí, la peña domina en el interior del suelo.

En el año 2012, Verderrubí levanta su bodega a los pies de **Rubí de Bracamonte**, el pueblo que ha sido testigo de la historia de la familia Pita.

Las instalaciones se construyen muy cerca del terreno donde nacen sus vinos para que la vendimia pueda ser calmada. La recepción de uva es constante en las semanas de recogida, pero tranquila y cuidadosa. El transporte se hace en pequeños lotes que, tras su selección, se vinifican por separado en el momento exacto de madurez.

El enólogo Emilio Pita persigue la **expresión más pura del terroir** y trabaja con levaduras autóctonas que él mismo se encarga de seleccionar. La **crianza** se hace **sobre lías** en la totalidad de los vinos, lo que les dota de una estabilidad y estructura conseguidas de forma natural. Además, la madera es una de las principales fuerzas de su trabajo y el **roble armoniza** unos vinos **complejos** y longevos.



D.O. RUEDA

Los orígenes del vino en la zona se remontan a la **Edad Media**, donde las uvas se transportaban a los lagares cercanos.

Ya en la época del reinado de Alfonso VI, la uva **Verdejo** llega a España a través de los Mozárabes, que vienen a repoblar la cuenca del Duero.

En la época del Siglo de Oro el vino más afamado de la zona era el **Dorado** (vino valorado para la selección y que algún día cataréis de nuestra mano), que llegó a ser considerado el vino de la corte en la época de los Reyes Católicos.

En 1911 una Orden Real declara al **“Vino de Medina”** como un vino especial, similar a los de Jerez y Málaga.

La Denominación de Origen **Rueda** fue reconocida el día **12 de enero de 1980** por orden del Ministerio de Agricultura, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autóctona: la Verdejo.

Cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos, de amplio reconocimiento internacional.

En 2008 la D.O. Rueda ampara en su Reglamento la elaboración de **vinos tintos y rosados** en sus diferentes categorías.



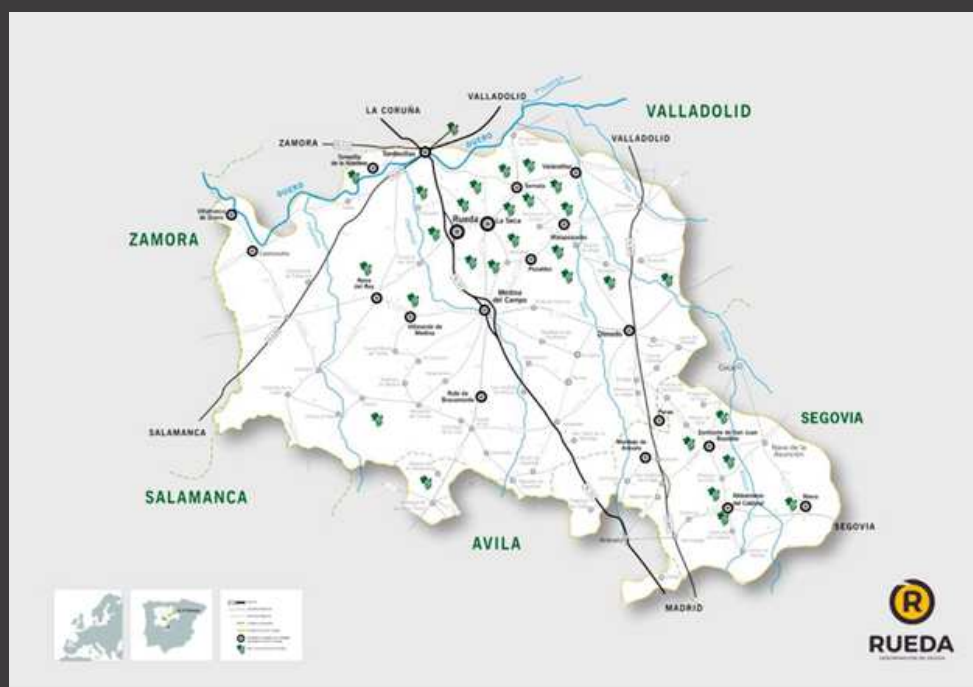
La zona de producción amparada por la D.O. Rueda se encuentra en la Comunidad de Castilla y León y está integrada por **74 municipios**, de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.

Las diferentes variedades de uva cultivadas están repartidas de manera irregular por los distintos términos municipales que conforman la D. O. Rueda. Sin embargo, el viñedo alcanza su mayor concentración e intensidad en los términos municipales de **La Seca, Rueda y Serrada**. Es el viñedo de la variedad Verdejo el que mayor superficie ocupa.

La uva Verdejo habita desde hace **más de diez siglos** en la Denominación de Origen Rueda. Su genio viene determinado por su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez.

La D.O. Rueda se eleva entre 700 y 870 metros sobre el nivel del mar, con tierras llanas pero altas, que soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, sólo alterados por inoportunas tormentas. Este factor obliga a las cepas a buscar sus recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo, más que en otras zonas de Europa.

La brotación suele ser tardía, pudiendo llegar las labores de poda hasta el mes de marzo o principios de abril. Las lluvias son escasas alcanzando mínimos de 300 litros y máximos de 500 litros anuales.



Las **variedades blancas** han ido apareciendo a lo largo de la historia de la D.O. Rueda. En los años 30, comienza a plantarse en la zona la variedad **Palomino Fino**, origen de los vinos generosos de flor, con mayor rendimiento que otras variedades y capaz de dar vinos semejantes a los de Jerez, muy demandados por aquel entonces.

Así se convierte en la variedad mayoritaria de la comarca de Medina por aquella época (el C.R.D.O. Rueda no permite nuevas plantaciones de esta variedad). Es una variedad que produce vinos ligeros, de baja acidez, muy aptos para elaborar vinos con crianza biológica.

La variedad **Viura**, con su reputación riojana, comenzó a cultivarse en la década de los 50, época donde el modelo clásico del blanco pasaba por la barrica de madera. Esta variedad ponía el toque aristocrático de vino de mesa castellano, ya que eran tiempos en los que las virtudes de la Verdejo estaban aún por descubrir y se cultivaba a la vez, en los extremos de vino generoso y popular. Se utiliza en los vinos blancos aportando mayor ligereza y un punto de acidez.

La **Sauvignon Blanc** (su otra variedad principal) hizo acto de presencia en los años 70. Originaria del Loira francés, añade un componente floral con aromas de pomelo y frutas de la pasión, frente al toque pedernal de la Sauvignon del Loira, diferencias debido principalmente a la mayor cantidad de horas de sol, si lo comparamos con el Loira y Burdeos. Sin embargo, tienen en común el periodo vegetativo corto, que en la zona francesa se debe a la latitud septentrional y en la castellana a la altitud.

La D.O. Rueda es pionera en la adopción de esta variedad francesa, lo que le aporta un carácter moderno e internacional a esta comarca.

La **Viognier**, autorizada en 2019, es una variedad que aporta aromas a fruta de hueso y miel con recuerdos amoscatedados.

La **Chardonnay**, autorizada en 2019, es una variedad de intensidad aromática media-baja que aporta a los vinos notas de frutos maduros y que con el tiempo pueden expresar aromas de mantequilla y nuez. Són de vinos de calidad.

La Denominación de Origen Rueda, zona de reconocido prestigio por sus vinos blancos. también elabora **vinos tintos**.

Históricamente esta zona ha contado con viñedos de uvas tintas, sobre todo antes de producirse la devastadora plaga de Filoxera a finales del siglo XIX, que fue la responsable de la práctica total desaparición del viñedo tinto, permitiendo la absoluta dominancia del viñedo blanco.

La D.O. Rueda ampara en su Reglamento, desde el **5 de agosto de 2008**, la elaboración de vinos tintos y rosados en sus diferentes categorías de jóvenes, crianza, reserva y gran reserva, con gran predominio de la variedad **tempranillo**, conocida también en la región como **tinto del país o tinto fino**.

Las variedades autorizadas para la elaboración han demostrado su perfecta adaptación a la zona, así como sus cualidades para la elaboración de vinos de calidad.



VINOS TRANQUILOS



VINOS DE LICOR



GRAN VINO DE RUEDA



VINOS ESPUMOSOS

TEMPRANILLO

El origen de la variedad se considera que está en España en la zona comprendida entre **Rioja** y **Navarra**, considerando que es un cruce entre una variedad blanca Castellano Leonesa (Albillo mayor) y una variedad tinta aragonesa (Benedicto) actualmente casi extinguida.

La primera referencia escrita que tenemos de la variedad es del año 1510 donde se nombra la uva aragonez (sinónimo de Tempranillo) y la primera referencia al Tempranillo es del año 1765. Por lo que se ha determinado que la uva tiene su origen en el siglo XV.

Es una variedad de maduración temprana, de ciclo corto. Tiene unos racimos de tamaño y color uniforme, con los hombros bien marcados.

La planta es de porte erguido, buena fertilidad y alta producción, siendo ésta muy uniforme.

En cuanto a las enfermedades del viñedo y su sensibilidad a las inclemencias meteorológicas, debemos decir que no aguanta nada bien el mildiu ni el oídio.

Aguanta bien los fríos y la sequía, pero es muy sensible al viento.

Esta uva produce mostos de color medio, con una carga no muy alta de taninos y de escasa acidez.

Es muy aromática y perfecta para la creación de vinos por el método de la **maceración carbónica**.

Sin duda es perfecto para largas crianzas, ya que su tanino, sin ser muy abundante si es muy **noble** y **complejo**.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Pita Finca La Bonera.
- **Añada:** 2019.
- **Variedad:** 100% tempranillo.
- **Elaboración:** Viñedo **ecológico**, situado en Velascálvaro (Valladolid), sur de la D.O. Rueda. Terreno de superficie arcillo-arenosa, con arcilla a 50cm. Alta presencia de cantos rodados de sílice. Vendimia manual seleccionada en cajas. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos troncocónicos de acero inoxidable.
- **Crianza:** 12 meses de crianza en barrica de roble francés.
- **Notas de cata:** De color rojo picota con tonos violetas, limpio y brillante. En nariz, en un primer momento aparecen las frutas rojas; posteriormente son los aromas de hoja de té y chocolate los que acompañan y armonizan a éstas. En boca, sedoso y fresco. Un vino de estructura delicada para los amantes de los vinos elegantes.
- **Graduación:** 14%.
- **Maridaje:** Asados, como cordero, cochinito, o carnes rojas.
- Producción limitada a 3000 botellas anuales.
- Se recomienda oxigenar para darle viveza antes de su consumo.





LC ALBILLO

Bodegas López Cristóbal

Uva: 100% Albillo Mayor

LA BODEGA

Fuera en 1994 cuando **Santiago López** consiguió llevar a cabo el sueño de crear su propia bodega. Todo comenzó mucho antes, alrededor de los **años 30**, cuando su padre, también llamado Santiago, inició en la Ribera del Duero un nuevo proyecto familiar, en el mismo lugar donde hoy se haya ubicada la bodega.

El empujón definitivo en el mundo de la viticultura llegó en los **años 80**, coincidiendo con los comienzos de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Tras unos años como viticultor, llegó el momento ansiado de elaborar su propio vino, creando **Bodegas López Cristóbal**. El nombre es el resultado de la unión de dos apellidos (López por parte de Santiago y Cristóbal por parte de Lola, su esposa).

A continuación, vino la incorporación de su hijo **Galo**, que supuso una ayuda determinante en la consolidación definitiva de la bodega, así como el aporte de un carácter muy personal a los vinos.

En un entorno que transmite paz y armonía, se unen un **pasado y un presente** que miran al futuro.

Actualmente la bodega cuenta con **70 Ha.** de viñedos propios en los términos de **Roa y Pedrosa de Duero**. La mayor parte de ellos, y quienes dan la identidad, son de la variedad Tinta del País.

Como complemento y para incorporar matices está el Merlot y el Albillo Mayor.



Su viticultura valora la tradición. Manejan el viñedo de **manera sostenible**, respetando el medio ambiente y defendiendo los valores ecológicos.

La vendimia es manual y se lleva a cabo de manera delicada, en cajas de fruta, evitando así cualquier daño en las uvas.

«Somos conscientes de que el vino se hace en la viña».

Cuentan con unas 700 barricas en su parque, de entre 225 litros y 500 litros, el 80% de ellas de Roble Francés y un 20% de Roble Americano. Cada barrica aporta a sus vinos el complemento necesario para conseguir un sabor único y original.

La evolución del vino nunca termina. Tras la crianza en barrica, el vino pasa a la botella, donde de manera tranquila se va suavizando, hasta estar listo para poder disfrutar de él.



D.O. RIBERA DEL DUERO

Sentimos el peso de la historia, **más de 2.500 años** haciendo vino, como lo demuestran los residuos de vino hallados en el yacimiento vacceo de **Pintia** y el mosaico romano de **Baños de Valdearados**.

Un legado del que nace un profundo respeto hacia el terroir, esa combinación excepcional de un clima extremo y cambiante con una geología diversa y compleja. Un regalo cuyo aprovechamiento es para nosotros una obligación moral.

En el yacimiento vacceo de Pintia, en el término de Padilla de Duero, pedanía de **Peñafiel**, se identificó la presencia de residuos de vino, lo que confirma que en la región de la Ribera del Duero se conocía y se consumía vino hace 2.500 años.

En Baños de Valdearados, un mosaico romano de 66 metros cuadrados, considerada la pieza con alegorías **báquicas** más grande de la Península, lo cual confirma que la elaboración del vino ha existido en esta región hace miles de años.

En el siglo XIII aparecen las primeras bodegas excavadas en el interior de algunas villas. El vino y los viñedos se convierten en parte fundamental del desarrollo cultural y económico de la Ribera; tanto es así que se incrementa la producción, se intensifica el comercio local y comienza la exportación al resto de Castilla.

La Denominación de Origen, tal como hoy la conocemos, surge tras la iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros **preocupados por impulsar los viñedos y la calidad** de los vinos de la Ribera del Duero.

El primer Acta que se recoge en los libros del Consejo Regulador data del **23 de julio de 1980**, fecha en la que este Organismo actuaba con carácter provisional.

Dos años después, el **21 de julio de 1982**, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgó a la Ribera del Duero la Denominación de Origen y aprobó su primer Reglamento.

Desde entonces, la puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino y los rigurosos procesos de control aplicados desde el Consejo Regulador, han hecho de la Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

26.123 hectáreas de viñedo a lo largo de la Ribera del Duero, divididas en 63.630 parcelas donde se trabaja con compromiso, pasión y dedicación durante los 365 días del año, obteniendo intencionadamente producciones bajas y enormemente mimadas.

Cerca de **8.000 viticultores** de Ribera del Duero hacen un intenso trabajo de poda y aclareo buscando un bajo rendimiento de la viña, en aras de una uva de excelente calidad.

Porque **menos es más**. Así producen, de media en los últimos diez años, 4.320 kilos por hectárea, muy por debajo de los 7.000 kilos que admite la normativa.

A una altitud de entre **720** y más de **1.000** metros, la naturaleza y el paso del tiempo han generado un suelo de excepcionales características (formado por capas de arenas arcillosas, con alternancia de capas calizas y concreciones calcáreas), sobre el que arraigan unas cepas concebidas para ofrecer el mejor fruto. Consecuencia del clima y el suelo, es la extraordinaria calidad de la uva, de piel gruesa y maduración perfecta, lenta y tardía.

Más de **300 bodegas** con sus 2.225 marcas llevan el sello de la Denominación de Origen Ribera del Duero, tantas como **formas de emocionar**. Se agrupan en tintos, rosados y blancos.



ALBILLO MAYOR

La Albillo es una variedad blanca **autóctona** que aporta frescura y melosidad a sus vinos blancos. De poca producción.

Es una variedad que está presente en muchas regiones y, en ocasiones, con el mismo nombre, representa a castas distintas. En la tierra de Zamora la denominan **Albillo común o Albillo Temprano**.

El cultivo de esta vid se encuentra principalmente en tierras de la Ribera del Duero, pero también en la región de Madrid, Ávila y Galicia.

La primera mención histórica de la Albillo data del **siglo XV** en la **“Agricultura General de Gabriel Alonso de Herrera”** y describe los vinos blancos de la Albillo como *“muy claro de color y sabor suave”*. También aconseja no guardarlos por largo tiempo y que mejora su calidad si se mezcla con otras variedades como la Cigüente, la Moscatel o la Hebén.

Es una cepa de buena fertilidad y de maduración y brotación temprana, lo que la hace sensible a las heladas de primavera. También es sensible a los ácaros y menos a las enfermedades criptogámicas. Es medio resistente a la sequía. El racimo aguanta bien en la cepa, una vez alcanzada la plena maduración, pudiéndose vendimiarse empezado el proceso de pasificación.

La cepa de la uva Albillo presenta un pámpano de porte semierguido. Los racimos son de tamaño pequeño, compactos y con hombro suelto. Las bayas son esféricas, de tamaño medio a pequeño y de color amarillento pardo con pecas. El hollejo es fino. El mosto tiene un alto contenido en azúcar y una baja acidez.

La uva blanca Albillo se suele emplear en conjunto para elaborar vinos rosados, en ocasiones como monovarietal y en pequeñas cantidades para acompañar elaboraciones de tintos. En general tiende al equilibrio entre alcohol y acidez y, aunque es de poca profundidad aromática, sí se detectan notas a miel. En una vendimia tardía se puede conseguir una mayor carga glicérica que aportará al vino más sedosidad y volumen.

El vino monovarietal de Albillo es de color amarillo intenso con reflejos dorados, limpio y de potente lágrima. En nariz es intenso y complejo, con mucha fruta, muy elegante. En boca es un vino amplio y carnosos.

Los vinos con esta variedad suelen maridar bien con pescado y marisco.

Otras denominaciones de la Albillo son:

Albilla, Albillo de Madrid, Albillo de Cebreros, Albillo Castellano, Albillo de Toro, Castellano, Blanco del País, Gual, Hoja Vuelta, Nieves Temprano, Pardina, Pardillo y Uva Perruna.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** LC Albillo.
- **Añada:** 2021.
- **Variedad:** 100% Albillo Mayor.
- **Elaboración:** Edad del viñedo, 50 años. Altura, 770 m. Origen, Finca la Linde. Suelo calcáreo-limoso. Vendimia a mano, en cajas de fruta y posterior mesa de selección. Fermentado en barrica con crianza sobre lías.
- **Crianza:** 3 meses en barricas roble francés 100%. Crianza en botella 6 meses.
- **Notas de cata:** Color amarillo dorado. Fresco y elegante en nariz, con toques tostados de gran armonía. Equilibrado en boca, con final largo y persistente. Vino serio, preparado para envejecer en botella.
- **Graduación:** 13% Vol.
- **Maridaje:** Pescados, mariscos e incluso carnes escabechadas.
- Producción limitada a 5.250 botellas.



BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- <https://www.rulei.es/>
- <https://bodegaspita.com/>
- <https://www.lopezcristobal.com/>
- Wikipedia
- <https://riojawine.com/>
- <https://www.dorueda.com/es/>
- <https://www.riberadelduero.es/>