

EL SECTOR VITIVINICOLA DE CASTILLA Y LEON

Francisco Sanz Carnero *

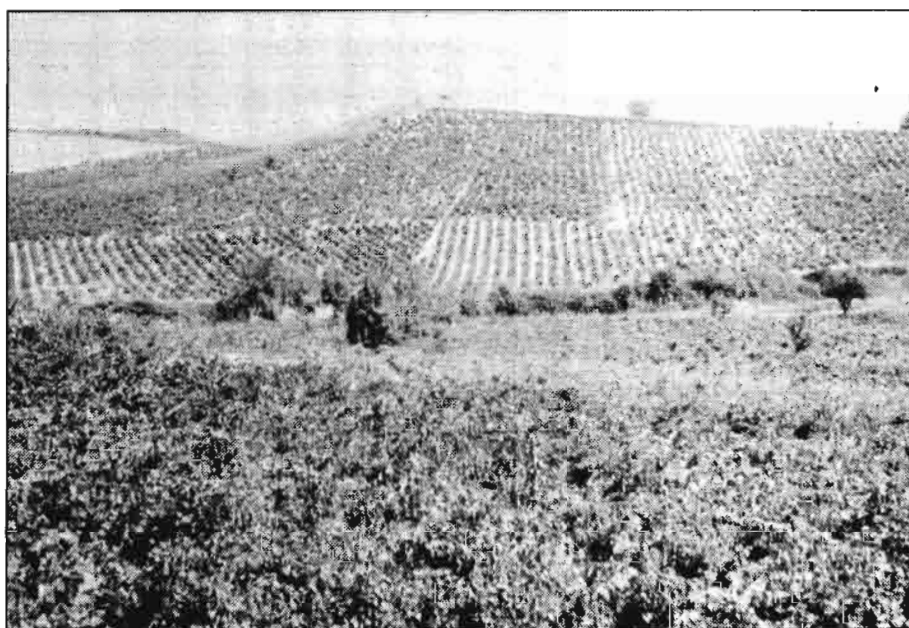
LA ESTRUCTURA DEL CULTIVO DE LA VID

La región vitivinícola de Castilla y León, que es la región del Duero, es una de las más importantes, características y variadas del viñedo español. Hay viñas en todas las provincias, pero las más representativas son Burgos, León, Valladolid y Zamora.

En el principio de la década de los 80 existían en las 9 provincias algo más de 100.000 ha y el viñedo ya estaba en regresión pero ubicándose en zonas de calidad, es decir, menor superficie y mayor calidad.

La distribución superficial de los viñedos castellano-leoneses y su producción media estimada es la siguiente, en el año 1990.

Casi todo el viñedo es para uva de vinificación, existiendo únicamente del orden de 1.100 ha de uva de consumo directo,



«Bierzo».

Provincia	Superficie-Ha	Producción (000 hl vino)
Avila	5.987	68
Burgos	10.305	245
León	19.540	347
Palencia	1.710	15
Salamanca	6.102	71
Segovia	2.172	38
Soria	1.219	40
Valladolid	11.783	245
Zamora	15.697	348
Totales	74.515	1.417

en las zonas de calidad, como Bierzo, Toro, Rueda y Ribera del Duero, se están realizando nuevas plantaciones y replantaciones y escasos arranques.

Desde el año 1982 está en marcha la importante acción de reconversión de los viñedos constituidos por híbridos productores directos, basada en el Real Decreto 905/82 y posteriormente en el Real Decreto 406/84 y en estos momentos se han eliminado prácticamente la totalidad de los mismos, que se ubicaban principalmente en las provincias de León y Zamora. Se han eliminado 8.200 ha de híbridos.

Por otra parte entre los años 1984 y 1986 se realizaron importantes acciones

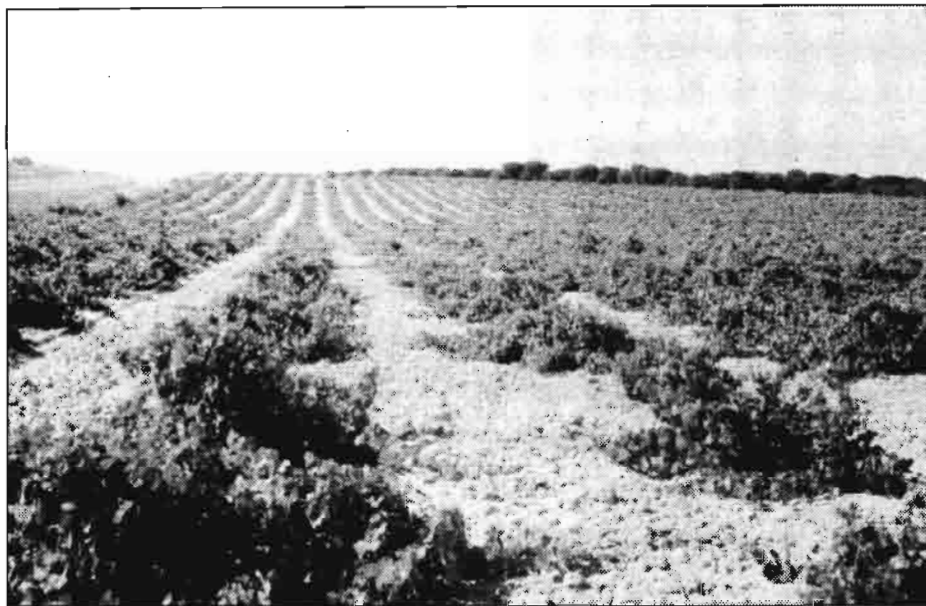
en las provincias de Avila, Salamanca, Valladolid y Zamora.

La regresión ha sido en los últimos 30 años continua. Por los años 60 existían del orden de 125.000 ha y en 1980 unas 100.000 ha. En los últimos cinco años se ha ido pasando sucesivamente de 82.905 ha en 1986 y 76.600 ha en 1987, a las 74.134 ha de 1988 y 74.190 ha en 1989. El viñedo se mantendrá ya que están desapareciendo viñedos marginales y

- Zonas de gran calidad amparados con la D.O.:

Bierzo
Ribera del Duero
Rueda
Toro
Cigales.

(*) Dr. Ingeniero Agrónomo.



«Rueda».

de reestructuración que aún siguen, ya que al amparo de los Reglamentos de la CEE números 458/80 y 388/88, en el año 1987 se pusieron en marcha 9 proyectos de reestructuración en el marco de operaciones colectivas y en 1988 otros 2 más. Estas acciones afectarán a unas 2.700 ha y se llevarán a cabo, de hecho ya se están realizando importantes reestructuraciones y mejoras, en las siguientes zonas: 4 proyectos en cada una de las zonas de Rueda y Toro y 1 proyecto en cada una de las siguientes zonas: Cigales, Ribera del Duero y Los Arribes (Salamanca).

Con todas estas acciones y los arranques de abandono del cultivo de la vid, se está llevando a cabo una ordenación del sector que está dando ya sus frutos con la existencia de zonas de calidad amparadas con Denominación de Origen, que elaboran unos caldos más apreciados de día en día.

Otros grandes factores que determinan la estructura de los viñedos de esta región son los rendimientos, la estructura de la plantación y las variedades.

Los rendimientos son más bajos ya que

como mucho se alcanzan los 30 hl/ha, siendo lo más normal entre 10 y 20 hl/ha o incluso menos y a ello se debe en gran parte la calidad de sus vinos, además del clima, el suelo y la afinidad portainjerto-variedad.

Hay gran cantidad de plantaciones viejas y en muchas ocasiones constituidos por varias variedades y con densidades muy variables. Los marcos más apretados están en Bierzo (León) con unas 3.000 cepas/ha, en Burgos, 2.100 cepas/ha, en Soria y Avila, 2.200 cepas/ha en Palencia, 1.600 cepas/ha, en Zamora, 1.500 cepas/ha, el resto de León, 1.300 cepas/ha, en Salamanca y Valladolid, 1.200 cepas/ha y en Segovia del orden de 1.100 cepas/ha.

Punto importante y básico en la viticultura son las variedades y en esta región existen variedades de una gran calidad, típicas y autóctonas como son las Verdejo, Mencía, Prieto picudo.

Las variedades recomendadas son las siguientes:

- *Tintas*: Garnacha tinta, Tempranillo, Mencía, Prieto picudo y Tinta de Toro.

- *Blancas*: Albillo, Verdejo, Malvasía, Viura y Moscatel de grano menudo.

Las variedades autorizadas son las siguientes:

- *Tintas*: Cabernet Sauvignon, Garnacha roja, Tintorera, Juan García, Malbec, Merlot, Rufete y Tinto Madrid.
- *Blancas*: Sauvignon blanc, Doña Blanca, Godello, Palomino, Chelva.

LAS ZONAS VITICOLAS

Las zonas existentes y definidas son un total de 13: 5 zonas son de gran calidad, amparadas con Denominación de Origen, 4 zonas vitícolas características y típicas, que posiblemente alguna de ellas, si mejora sus estructuras, podría ostentar también Denominación de Origen y, por último, otras 4 zonas que son en realidad comarcas que agrupan sus viñedos, principalmente, por sus características geográficas.

ZONAS CON DENOMINACION DE ORIGEN

Son 5 excelentes zonas, todas bastante jóvenes y que en pocos años han alcanzado gran entidad y son las siguientes:

Bierzo:

Esta zona, muy joven, ya que data de 1989, tiene una superficie de 7.500 ha y está ubicada en el Oeste de la provincia de León, constituida por 22 municipios, entre los que destacan Cacabelos, Bemibre, Arganza, Camporaya, Cabañas Raras y Ponferrada.

La principal variedad es la Mencía, así como Doña Blanca y el Godello. Otras variedades son: Tintorera, Malvasía y Palomino.

La mayoría de las bodegas de entidad se ubican en los municipios antes mencionados.

Ribera del Duero:

Creada en el año 1982, tiene una superficie del orden de 12.000 ha, y está constituida por municipios de 4 provincias: 52 y parte de otros 7, de la provincia de Burgos, destacando Roa, Aranda, Berlangas, Milagros, Pedrosa del Duero y Quintanamanvirgo. También se incluyen tres municipios y parte de otros dos de la provincia de Segovia y tres municipios de Soria. Al Oeste se completa la zona, con 19 municipios de Valladolid, entre los que destacan Peñafiel, Pesquera y Valbuena.

La principal variedad es la tinta del País y los vinos tintos se elaboran a partir de la misma y de la Garnacha y en muy re-

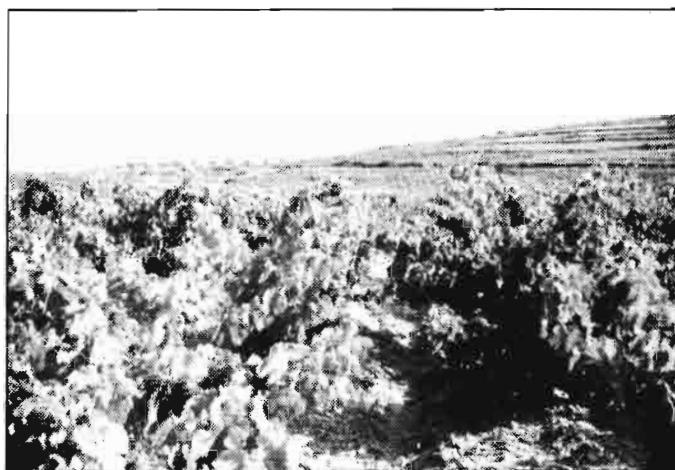
- Variedades de uva típicas y autóctonas que dan una gran gama de vinos:

Verdejo

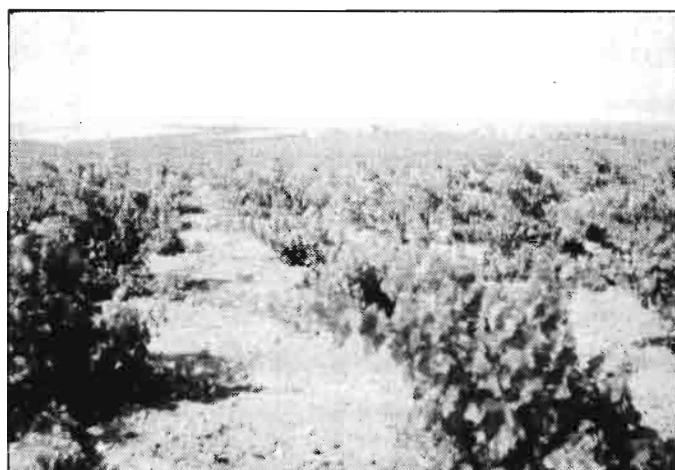
Mencía

Prieto picudo.

CASTILLA Y LEÓN



«Ribera del Duero».



«Toro».

ducida cuánta se cultivan Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot.

Existen 8 bodegas cooperativas y 20 bodegas particulares, la gran mayoría en la provincia de Burgos y 4 en Valladolid.

Rueda:

Zona de gran calidad productora de vinos blancos, creada en el año 1980 y constituida por 52 municipios de la provincia de Valladolid entre los que destacan Rueda, La Seca, Nava del Rey, Serrada, Matapozuelos y Pozaldez. Se completa la zona con dos municipios de la provincia de Avila y 17 municipios de Segovia. La superficie total es de casi 9.000 ha.

La principal y casi única variedad es la Verdejo, siendo complementarias Viura, Palomino y Sauvignon blanc.

Hay 1 bodega cooperativa de gran entidad en La Seca y 12 Bodegas particulares principalmente en los municipios de Rueda, La Seca, Nava del Rey, Pozaldez y Fuente el Sol.

Toro:

Antiguísima zona, ya conocida en tiempo de los romanos, y reglamentada definitivamente el año 1987, productora de vinos tintos básicamente, está ubicada al Sureste de la provincia de Zamora. La forman en total 12 municipios entre los que destacan Toro, Morales de Toro y Venialbo. Se completa con dos municipios de Valladolid, San Román de Hornija y Villafraña y dos pagos de municipio de Pedrosa del Rey y alcanza una superficie de 10.800 ha.

La variedad básica es la Tinta de Toro y también se utiliza Garnacha y las blancas Verdejo y Malvasía.

Las bodegas en las que se elaboran los vinos de la zona están en los municipios de Toro y Morales de Toro.

Cigales:

De esta zona es en la actualidad únicamente Denominación específica, pero muy posiblemente en 1991 será Denominación de Origen.

Está situada al Norte de la provincia de Valladolid y constituida por 11 municipios, entre los 11 municipios, destacan Cigales, Mucientes y Fuensaldaña y se completa la zona con el municipio palentino de Dueñas. La superficie total de la zona es de 3.500 ha.

La variedad principal es la Tempranillo, complementada por la Garnacha y las variedades blancas Verdejo, Albillo y Viura.

ZONAS VITICOLAS TÍPICAS

Cebreros:

Está constituida por 8 municipios de la provincia de Avila, con una superficie de 5.200 ha y destacan los viñedos de Cebreros y El Tiemblo, siendo la variedad principal la Garnacha tinta.

Fermoselle:

Zona zamorana con muchas posibilidades, pero incipiente aún, se asienta al lado de la frontera portuguesa en el municipio del mismo nombre.

Tiene una superficie de 2.800 ha, con una gran densidad de plantaciones, cercana a las 3.500 PTA/ha y la variedad básica es la Juan García.

La Ribera de Salamanca:

Zona con grandes posibilidades y en proceso de reestructuración, constituida por los municipios de Vilariño, Aldeadávila, Mauseco y Pereña, tiene del orden de 4.300 ha, siendo las variedades utilizadas en la elaboración de sus vinos Garnacha,

Rufete y Malvasía. Dentro de ella existe una subzona muy interesante denominada Los Arribes.

Valdevimbre — Los Oteros

Está constituida por 11 términos municipales de la provincia de León, con una superficie de casi 3.000 ha, destacando Valdevimbre y sus ligeros vinos claretes se elaboran básicamente a partir de las variedades Mencía y Prieto picudo. Zona interesante de gran futuro.

OTRAS COMARCAS VITIVINICOLAS

Se pueden destacar otras 4 zonas vitícolas, que poseen ciertas cualidades y producen vinos que son muy típicos y casi todos de consumo local.

Estas zonas son: «Benavente-Campos» al Norte de Zamora, constituida por 64 municipios, principalmente en la ribera del río Tera, con una extensión de unas 8.000 ha.

Los vinos son obtenidos de mezcla de uvas de las variedades Garnacha, Tempranillo, Prieto picudo, Albillo, Palomino, Verdejo y Malvasía.

Otra zona cercana a la anterior es la «Ribera del Cea», entre las provincias de León y Valladolid, en los márgenes del río Cea, tiene una superficie de 3.000 ha y está formada por 9 municipios de León y 8 de Valladolid. La mayoría de los viñedos son de la variedad Mencía y también se cultivan Prieto picudo, Verdejo, Palomino y Tempranillo.

En la provincia de Burgos, al Sur de la capital, se ubica la zona de «Ribera de Arlanza», constituida por 9 municipios y con una superficie de 1.500 ha, en plantaciones muy viejas y diseminadas constituidas por las variedades de Mencía y Garnacha.

Por último, el viñedo definido en zonas,

AUTENTICA FUERZA. AUTENTICO LAND ROVER.



Llegan los nuevos LAND ROVER DEFENDER 90 y 110. Los genuinos 4 x 4. Importados de Inglaterra con la más avanzada tecnología británica en todoterreno. Ahora con un potente motor compacto Turbo Diesel Intercooler de 2.495 c.c. y 107 CV, un robusto chasis construido en acero sólido, tracción permanente en las cuatro ruedas... Y, lo que es más importante, un exclusivo sistema de suspensión por muelles que les proporciona mayor tracción. Así son los nuevos LAND ROVER DEFENDER 90 y 110.

Capaces de remolcar 4.000 Kg. sin problemas. Véalos en los auténticos concesionarios

LAND ROVER. Sentirá la fuerza de su leyenda. LAND ROVER DEFENDER 90 y 110.

LOS AUTENTICOS 4 x 4.

Importador oficial Rover España, S. A. Tel. (91) 676 82 11.



DEFENDER 90 Y 110

TODO EL MUNDO CONFIA EN DECIS

POR SU EFICACIA

*DECIS el único piretroide
constituido por un monoisómero
puro proporciona a los cultivos
la mejor protección contra las
plagas de insectos.
Con las más bajas dosis se
consiguen excelentes resultados.*

POR SU SEGURIDAD

*DECIS es un insecticida con un alto
grado de seguridad para los
cultivos, el hombre y el medio
ambiente.
El plazo de seguridad autorizado
para consumir cultivos
tratados con DECIS es de 2-3 días
según formulación.*

POR SU DIVERSIDAD DE APLICACION

*La eficacia insecticida de DECIS
permite eliminar los diferentes
insectos que atacan a una
amplia gama de cultivos: hortícolas,
industriales, frutales...
DECIS se utiliza cada año en más
de 100 países sobre millones
de hectáreas en más de 50 especies
cultivadas.*



decis[®]

LA MARCA INSECTICIDA N.º 1 EN EL MUNDO

PROCIDA IBERICA
GRUPO ROCISSÉL UCLAF



se completa con una zona situada en el centro-sur de Salamanca denominada «La Sierra», constituida por 13 municipios que alcanza una superficie de 2.900 ha. La variedad fundamental es la Garnacha.

LOS TIPOS DE VINO

La variedad de vinos producidos en Castilla y León tiene posiblemente la mayor gama de tipos diferentes que existe en España.

Bierzo:

Se elaboran vinos tintos, rosados y blancos y oscilan entre 10° y 13°, de graduación alcohólica. Los blancos son pálidos y estables, afrutados y con un retrogusto vivo y ligero. Los rosados se elaboran a partir de la variedad Mencía y son ligeros, suaves y brillantes, con acidez fija aceptable. Los tintos han de tener un 70% de la variedad Mencía y tienen sabor aterciopelado, gran color y sabor tánico.

Ribera del Duero:

Son vinos rosados, claretes y tintos, con una graduación entre 10,5° y 12° pa-



«Prieto picudo». Cigales.



«Tinto de país».

ra los primeros, y 11,2° y 13,5° para los tintos. Los rosados y también los claretes, son vinos ligeros y suaves muy agradables al paladar y ligeramente afrutados. Los tintos son excelentes, de gran cuerpo, redondos y un afinado retrogusto, de vivo color y al principio en la boca de sabor duro con cierta aspereza. Admite un envejecimiento con largueza y en botella mantienen el brillo y el color, que es rojo con ligeros matices morados, aroma afrutado perdurable y sabor aterciopelado. En general, grandes y afamados vinos, cada día con mayor futuro.

Rueda:

Los vinos de esta zona son blancos elaborados casi exclusivamente con la variedad «Verdejo», de color dorado-verdoso y sabor afrutado intenso. Los vinos de Verdejo, son magníficos, únicos, deliciosos, ligeramente duros. Su graduación está entre los 12° y 13°. El Rueda superior es fresco, suave de gran calidad y con un 60% al menos de Verdejo. El Rueda simple y joven tiene gran parte también de Viura y algo menos de Palomino, además, por supuesto, del Verdejo.

Entre los vinos generosos están el Pálido, vino de crianza en flor, ligero y seco y con una graduación máxima de 14° y el Dorado, que ya tiene 15° en adelante; su aroma es intenso, el color caoba y tardados años de elaboración.

Toro:

Los vinos de esta zona son tintos, por excelencia, de gran graduación, entre los 14° y 15°. Son de fuerte color y amplio paladar, algo ásperos y un tanto fuertes, pero con un retrogusto que es una pura delicia. También se elaboran rosados de graduación entre 12° y 14° blancos, entre 11° y 13°.

Los clásicos vinos tintos de Toro, deben de tener al menos un 75% de la variedad Tinto de Toro. Los blancos, poco característicos se elaboran con Verdejo, Albillo y Malvasía. Los primeros son simplemente agradables y pesados al paladar. Los de Albillo demasiado flojos y los Malvasía, son muy gratos, reforzando sus aromas y estabilidad con un 25% de Viura. Repetimos que el clásico Toro, es el tinto y con las elaboraciones actuales se tiende a una graduación del orden de 13° - 13,5°, pero siempre denso y robusto, un tinto por excelencia.

Cigales:

Son vinos, en general, claretes de intenso color, entre 11,5° y 12°, elaborados con mezcla de demasiadas variedades. Tienen personalidad propia, pero necesitan mayor estabilidad y mejora en la elab-

boración. La variedad básica es el Tempranillo. Los rosados, que están iniciando su comercialización, han de tener un 50% de dicha variedad. También se elaboran tintos con una graduación entre 12° y 14°.

En las demás zonas vitícolas de menor entidad, se destacan los principales vinos y de modo general sus características más peculiares.

Cebreros:

Vinos tintos de 14° de acusada fuerza, abocados, densos y cálidos.

Fermoselle:

Tinto denso de 13,5°, vivo y duro, suave aroma y gran paladar. Es un vino de futuro, si se mejoran las estructuras de cultivo y elaboración.

Ribera de Salamanca:

Tintos y claretes. Vinos frescos y afrutados, de cerca de los 12°. Son vinos aceptables y un tanto delicados.

Valdevimbre - Los Oteros:

Vino de gran porvenir. Son los clásicos claretes y rosados muy pálidos, con algo de «aguja» y baja graduación, alrededor de 11,50°. Gran finura en el paladar y color brillante y aterciopelado.

Benavente - Campos:

Similares a los de la zona anterior, pero más duros y menos brillante el color. Elaborados con una gran mezcla de variedades.

Ribera del Cea:

Son rosados y claretes, también muy similares a los anteriores, pero con mayor grado. Son vinos con demasiado málico, con mucho potasio y no tánicos. Son vinos de consumo local.

Ribera de Arlanza:

Son los vinos de menor grado de toda la región, que escasamente llegan a los 11°. Son claretes, bajos de color, vivaces, afrutados y con poco cuerpo.

La Sierra:

Posiblemente los vinos de menor entidad, de consumo local. Hay claretes rosados, y también tintos. Son muy afrutados y color rojizo-amarillento, que antes del año oscurecen y pierden brillo. De todas formas, por su graduación, de poco más de 12° y su ligereza, son muy agradables al paladar.