



Los Vinos de Castilla y León

Por: Pascual Herrera García (*)



BENAVENTE-CAMPOS. Vino en la Tierra de Campos
EL BIERZO. La más Noroccidental
CEBREROS. Las más serias garnachas del mundo
CIGALES. La D.O. más moderna
RIBERA DEL ARLANZA. Anclada en la historia
RIBERA DEL DUERO. El salto a la fama

BREVE HISTORIA DE LOS VINOS DE CASTILLA Y LEÓN

Hablar de la importancia y trascendencia histórica de los vinos de Castilla y León y de su evolución en el tiempo es, a la postre, hablar de la propia historia de esta región. Aunque las primeras referencias sobre vendimias y elaboraciones, las podemos encontrar en frisos del monasterio de Arlanza que datan de los siglos IX y X, donde se recogen escenas de vendimias, de pisa y estrujado de uva, así como representación de las viejas prensas de viga larga, alguna noticia se tiene sobre la historia vinícola zamorana, que se remonta al siglo I antes de Cristo, si bien todo indica que las verdaderas plantaciones de viñedos en la Tierra de Toro tienen su origen en el siglo VI.

En plena Edad Media y a través de algunos copistas, se recogen datos que nos hacen ver que las viñas que hoy conocemos, viñas bajas, eran una minoría, y que el vino de esta época se obtenía de parrales.

Del norte de la provincia de Burgos se tienen noticias a través de documentos comprobantes sobre la venta o donación de parcelas que aparecían delimitadas por viñas, lo cual nos hace pensar que la viticultura ocupó un lugar importante en la vida rural medieval de esta zona. Documentos que nos indican la presencia de viñas y porqué de su plantación, documentos que nos hablan de elaboraciones en monasterios de algún tipo de vino, documentos que nos especifican la existencia de viñas en lugares como Escalada, Covarena, S. Felices y Toblada, relatando como dato curioso el pago como tributo a los señores, un cántaro de mosto, cuando los habitantes de un pueblo adscrito al feudo, elaboraban vino.

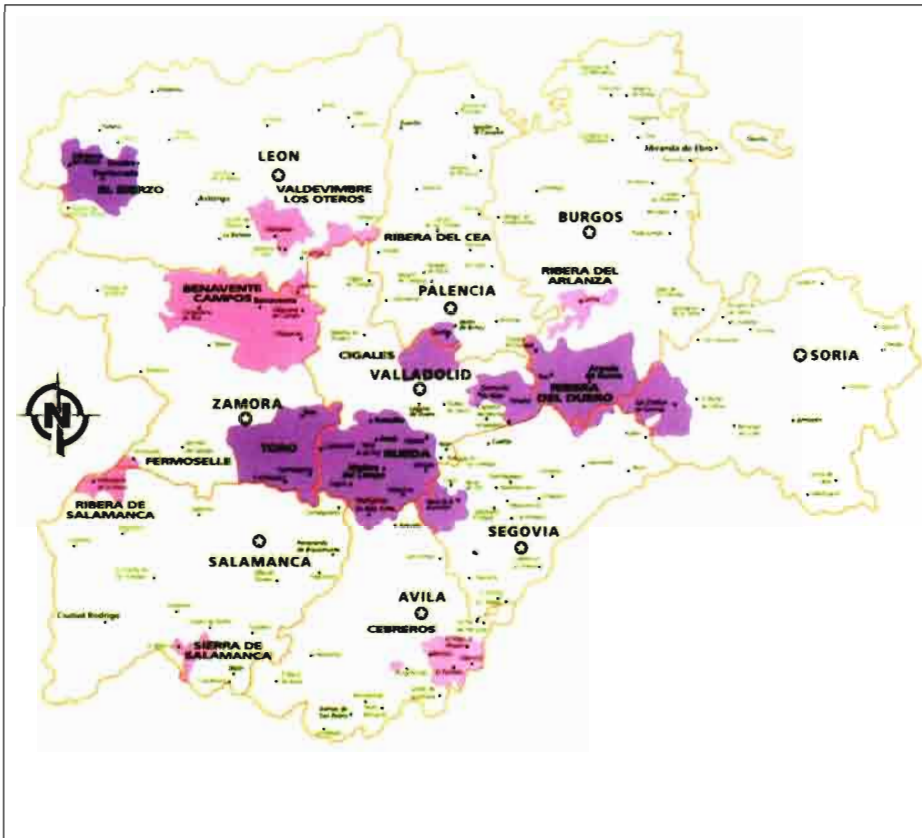
Sin embargo, el punto de arranque más importante para la viticultura de Castilla y León, se centra a partir de las famosas Ferias de Medina. La importancia mercantil del vino empieza a plantear en los labradores la necesidad de un vino estable, vino duradero, y sobre todo, de un vino, que pudiera viajar. Es en el siglo XV cuando más extendido está el cultivo de la vid en esta zona, trayendo un enriquecimiento, no sólo para Medina sino para el conjunto de pueblos, como La Nava, La Seca, Villaverde, Pozaldez, etc... separados de la primitiva

comunidad que constituían la Villa y tierras de Medina, y convertidos en Villas mediante el correspondiente privilegio de villalgos, pagados precisamente con los rendimientos del vino. La importancia de este vino le hace insustituible en la corte vallisoletana de Felipe II, pues a pesar del interés por mantener el mismo grado de aceptación en la nueva capital, la distancia, las dificultades para el transporte, y la competencia con la enorme producción vinícola de Castilla la Nueva, hicieron inútiles sus esfuerzos. No obstante estos vinos no dejan de ser cotizados por la gran aceptación que tienen por los habitantes del norte de la península, asiduos asistentes a las mencionadas Ferias de Medina, adquiriendo su mayor auge en el siglo XVIII, según testimonios de tabernas donde se vendía vino de las fértiles tierras vitivinícolas de Rueda, La Nava y La Seca.

Empiezan a decaer los vinos espesos y fuertes de Toro para dar paso a unos vinos mucho más ligeros y menos "colorados", presentando mejores condiciones para la crianza e incluso para el transporte. Aparecen los claretes de Burgos y Valladolid y los vinos de aguja de León y Zamora.

Ante la moda impuesta por los franceses de los "clairret" de Burdeos y los "rouge" europeos, y, prácticamente, existiendo en

(*) Ingeniero Agrónomo.
Director de la Estación Enológica de Castilla y León.



BENAVENTE-CAMPOS

Con una superficie aproximada de 6.000 has. la comarca de Benavente-Campos se ubica en el noroeste de la provincia de Zamora. Comprende terrenos de Tierra de Campos y limita por su extremo oriental con la comarca vitivinícola del Cea.

Clima continental, extremado y árido, de inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos. Las lluvias son relativamente abundantes situándose en torno a los 600 litros anuales.

Suelos aluviales y diluviales, en zona de Tierra de Campos predomina el Mioceno.

LOS VINOS predominantes en esta zona son los rosados que presentan una amplia y sugestiva gama de tonalidades distintas, dependiendo de la proporción de uva tinta y el tiempo de maceración con los hollejos.

D.O. EL BIERZO

Situada en el extremo noroccidental de la provincia de León, es una zona entre Galicia y Castilla pero con peculiaridades acusadas que la definen con carácter propio. Posee un microclima diferente al resto de Castilla-León, suave, benigno, templado y con cierta humedad debido al cerco montañoso. La precipitación anual es de 650 mm., alta luminosidad y pocas heladas.

Las viñas están situadas en terrazas de poca inclinación, próximas a los ríos, o bien en laderas semiabancadas, existiendo viñas de pronunciada inclinación y en altitudes de 450 a 550 metros. Suelos en gran medida de tipo aluvial y diluvial, algunas áreas graníticas y suelos silurianos.

Recientemente conseguida la Denominación de Origen definitiva. Sus viñedos ocupan unas 8.000 has. La variedad más importante autóctona en la zona es la Mencía, también existe algo de Prieto Picudo y Garnacha. Entre las variedades blancas destacan la Malvasía y la Doña Blanca o Valenciana que proporcionan unos vinos muy equilibrados.

Los Vinos Tintos que proceden de la variedad Mencía, hasta ahora prácticamente inéditos, en su elaboración como monovarietales presentan una gran personalidad y una amplísima gama de posibilidades, tanto en su juventud como en adecuadas crianzas.

Se puede afirmar que el futuro de los vinos del Bierzo está en su variedad Mencía. El esfuerzo de los elaboradores por poner al día sus bodegas, adecuando moderna tecnología, es notable y en un tiempo muy breve esta zona se encontrará en el puesto que se merece en el entorno nacional de los vinos de calidad.

CEBREROS

La comarca de Cebreros ocupa aproximadamente 6.000 has. situadas al sureste de la provincia de Avila, incluyendo las riberas del Alberche en su trayectoria oriental y del curso del río Tétar.

Cebreros es la única región vitivinícola de

esta zona sólo viñedo de uva blanca, se empieza a colorear los vinos con un poco de uva roja, formándose así, los claretes y, posteriormente los denominados tintos, cuyo nombre viene del participio pasivo del verbo "tingere", que significa teñir. Poco a poco empiezan a surgir bodegas hoy afamadas, con un deseo de perfección, tesón y amor y que, a la postre, han sido en parte estandarte de los vinos de nuestra región.

Así llegamos al año 1889, trágico para la viticultura española y, por supuesto para la castellano-leonesa. El ataque de la filoxera destruyó, prácticamente, todo el viñedo de nuestra autonomía en unos momentos de pleno auge para nuestras viñas.

Hasta apenas hace cinco años no se asignaba a Castilla y León ninguna zona determinada de valor concreto. Se conocían zonas como "Tierra del Vino", "Toro", "Cigales", "Rueda", etc..., más por aspectos, puramente comerciales que la propia idiosincrasia de la zona. En alguna ocasión, se daban clasificaciones erróneas, basadas en la pretensión de distinguir comarcas en una región que se puede considerar una gran viña.

SUELO Y CLIMA

Antes de entrar en una clasificación de la zona, creemos conveniente considerar someramente los factores que, de una manera positiva, influyen en la calidad de nuestros vinos, teniendo en cuenta las peculiaridades geográficas y climáticas de Castilla y León.

Contamos con suelos que, por su naturaleza, permeabilidad, profundidad y extractos rocosos, tienen una gran trascendencia en el factor de la productividad. Nuestros viñedos

se asientan en terrenos cuya altitud oscila entre los 300 y 1.000 m, páramos o llanuras altas, campiñas y penillanuras, principalmente, de tipo calizo y arcilloso y situados a lo largo de la ribera de los ríos, siendo en terrenos los más adecuados para el cultivo del viñedo.

El clima es, principalmente, de tipo continental caracterizado por inviernos prolongados y rigurosos, con temperaturas extremas entre el día y la noche. Estos factores, junto a una pluviosidad moderada de 650 l. anuales, como media y una luminosidad de 2.700 h. de sol anuales, proporciona una productividad moderada en las viníferas de nuestra región (muchas de ellas autóctonas de la zona), pero, sí una calidad manifiesta.

Así, nos encontramos con algo menos de 80.000 has. destinadas al cultivo de la vid, que, en base a sus variedades y al tipismo de las bodegas, presentan como característica una gran diversidad de vinos hasta el punto de que desde Peñafiel hasta Rueda, apenas cincuenta kilómetros, el salto ecológico es tal que para compararlo a escala mundial, tendríamos que recorrer la distancia entre Jerez y Burdeos.

NUESTRAS ZONAS VITIVINICOLAS

- COMARCAS DEL VALLE
El Bierzo (D.O.). Cebreros (vinos de la tierra). Aribes del Duero (vinos de la tierra). Sierra de Salamanca (vinos de la tierra).
- COMARCAS DE LA MESETA
Benavente-Campos (vinos de la tierra). Cigales (D.O.). Ribera del Arlanza (vinos de la tierra). Ribera del Duero (D.O.). Rueda (D.O.). Toro (D.O.). Valdevimbre-Los Oteros (vinos de la tierra).



CASTILLA Y LEÓN

Castilla y León es la que predomina en muy alto porcentaje la variedad Garnacha, base de todos sus vinos (90%).

El clima es netamente continental, con inviernos muy fríos y veranos moderadamente calurosos. Las lluvias son relativamente abundantes situándose en torno a los 650 mm. anuales.

El relieve de la zona es bastante accidentado con frecuentes cerros. El viñedo se asienta sobre todo en laderas orientadas a mediodía, con un notable nivel de insolación. Entre las variedades blancas destaca el Albillo que aporta un elegante matiz en los vinos.

Se elaboran vinos tintos robustos y con tendencia a elevada graduación alcohólica y blancos dorados, con la variedad Albillo. Se están elaborando tintos más ligeros y rosados jóvenes de Garnacha que pueden jugar una baza importante de cara al futuro. La variedad Albillo, con una aportación glicérica importante puede dar lugar a blancos suaves y de gran personalidad.

D.O. CIGALES

La Denominación de Origen Cigales ocupa aproximadamente 2.500 has. en una franja de 30 km. de longitud por 15 km. de anchura a lo largo del río Pisuerga en la provincia de Valladolid, al norte de la capital.

La orografía es poco accidentada, prácticamente llana. El viñedo se encuentra a unos 700 m. de media sobre el nivel del mar, en suelos pardo-calizos, generalmente bastante sueltos, con buen drenaje con bastante proporción de caliza y pobres en materia orgánica.

El clima es continental con cierta influencia atlántica, los veranos son bastante cálidos y los inviernos muy fríos. La pluviometría es escasa con mayores aportaciones en primavera y otoño.

Aunque Cigales posee una gran cantidad de variedades cuya mezcla aporta particularidad a sus vinos, las más importantes y abundantes entre las tintas son: La Tempranillo y la Garnacha, Verdejo, Albillo, Viura y Palomino entre las blancas.

Los vinos rosados de Cigales (antes llamados claretes) cuentan desde hace muchos años con un gran prestigio en toda España y la comarca ofrece condiciones para acceder en poco tiempo a una Denominación de Origen de pleno derecho. La fama de Cigales se sustenta en sus rosados con o sin crianza, ligeros y equilibrados en los que la variedad Tempranillo aporta una importante cota de calidad y que sin embargo son producto de una tradicional y adecuada mezcla de variedades. Últimamente se está impulsando la elaboración de vinos tintos con base en la variedad Tempranillo al mismo tiempo que se profundiza en la mejora de la elaboración de sus vinos tradicionales.

Rosados por antonomasia de Castilla y León de "muy buen tomar" con su característico color "piel de cebolla" que apoyados en modernas técnicas y una Denominación

de Origen, seguirán dando que hablar de los excelentes caldos Castellanos-Leoneses.

LOS ARRIBES DEL DUERO

Ocupa el borde noreste de la provincia de Salamanca, márgenes de los ríos Duero y Tormes y el extremo suroccidental de la Provincia de Zamora, con una superficie de viñedo de unas 5.000 has. en creciente regresión. Viñedo situado entre los 500 y 700 m. en terreno ondulado con cerros y laderas bastante inclinadas, a veces con terrazas.

Clima más benigno que en el resto de la Meseta Norte, con una pluviometría próxima a los 700 l. y 2.580 horas luz al año.

La variedad más importante es la Juan García, base de rosados ligeros y equilibrados, especial para la elaboración de vinos tintos y jóvenes o de crianza, de gran personalidad, y especiales en finura y longevidad.

La variedad Juan García, autóctona, olvidada y poco explotada hasta estos últimos años, que ocupa aquí el último enclave que queda en España, se está manifestando como una vinífera de excepcional calidad y caracteres muy diferenciados del resto de sus compañeros tintos Peninsulares.

También presentan los Arribes del Duero un reducto importante de la Malvasía (más de 1.000 has.) con una gran versatilidad en la producción de vinos blancos.

RIBERA DEL ARLANZA

Situada en la altiplanicie de la meseta. Se abre en Lerma recorriendo el valle del Arlanza que da el nombre. La superficie del viñedo es aproximadamente de 1.800 has.

Tenemos que la buena orientación de las pendientes y el abrigo del valle por la Sierra de Covarrubias hacen que los 900 m. de altitud de la zona no sean un punto desfavorable para el buen desarrollo del viñedo.

Suelos moderadamente arcillosos con algunas terrazas aluviales y pluviometría baja hacen que sus variedades Tinto Fino, Garnacha y Albillo nos den unos vinos rosados, ligeros, frescos y afrutados pero son una excelente calidad en bruto la cual nos falta por pulir para que brillen con luz propia.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Con una superficie aproximada de 12.000 has. abarca el Sur de la provincia de Burgos, se prolonga hacia el Este en la de Soria, hacia el Sur en la de Segovia y hacia el Oeste en la de Valladolid. Es una franja alargada que se ciñe en torno del río Duero, del que recibe su nombre y todo su aporte climatológico que se manifiesta diferencialmente en sus viñedos y en la calidad de sus vinos.

Clima continental, de ligera influencia atlántica con inviernos muy duros, primaveras cortas y un largo período de heladas, con una precipitación anual moderada y una insolación adecuada.



La altitud media de los viñedos se sitúa en los 800 m. característica muy importante que se manifiesta en la variedad principal de la zona dando a sus vinos unas cualidades especiales de finura y longevidad. Suelos de origen miocénicos correspondientes a depósitos de conglomerados, areniscas, margas y arcillas. Predominan las texturas arenoso-arcillo-calizas que son una base fundamental para promocionar vinos finos muy aromáticos y no muy alcohólicos.

La variedad principal en la zona es la Tinta del País (Tempranillo) que encontró en la Ribera del Duero su habitat ideal, dotando a sus vinos de un gran equilibrio, tanto en su juventud como en su crianza. También se dan en la Ribera pero con menor trascendencia, las variedades Garnacha, Cabernet-Sauvignon, Malbec y Merlot, estas tres últimas de origen francés, que tradicionalmente empleaba una firma prestigiosa en la elaboración de sus vinos y que en la actualidad se están ensayando en diferentes áreas de la zona de producción como cumplimiento de la variedad principal.

Los vinos protegidos presentan una amplia y sugestiva gama, dada la versatilidad de su variedad reina, que abarca desde rosados a tintos de crianza y reserva, rosados muy sutiles de color con matices fresa y guinda, aromáticos y frutales, frescos y ligeros de boca. Tintos jóvenes vestidos de púrpura, amplísimos de aromas frutales silvestres, llenos de sabores y suaves al beberlos.

Tintos de crianza y reserva que se adaptan perfectamente a su crianza en barrica y que después de una adecuada permanencia

en botella llegan al consumidor brillantes, con un intenso color rubí y guinda adornados de un finísimo "bouquet" característico e inigualable de la zona y la variedad de que proceden.

Y por último, sus grandes reservas, los vinos más longevos de España que con el paso del tiempo en botella mejoran cada día, sin encontrar el momento de su decrepitud, esperando simplemente depositarse en una copa para mostrar su largo proceso de lenta evolución en un cúmulo de variadísimas manifestaciones sensoriales.

D.O. RUEDA

Es la Denominación de Origen más antigua de Castilla y León, posee una superficie de 8.500 has. de viñedo, situadas al sur de la provincia de Valladolid con algunas derivaciones en zonas colindantes de las provincias de Avila y Segovia.

Su orografía es poco movida, con llanuras y ligeras ondulaciones y suelos de textura generalmente arenosa y cascajosa, clima continental, de escasa pluviometría. Los inviernos son duros y secos y veranos relativamente cortos de gran luminosidad e insolación, condiciones austeras para su viñedo que imprimen a los vinos una gran personalidad.

La variedad principal y autóctona en la zona es la blanca Verdejo, perfectamente adaptada e identificada a ese entorno, que requiere una poda especial pero que proporciona un producto único para vinificar. Con la Verdejo conviven otras dos variedades blancas: la Viura y la Palomino, que se conjuntan y complementan con ella para dar lugar a los inigualables vinos de Rueda.

En los últimos años se han realizado experiencias con la variedad Sauvignon Blanc, la cual se adapta perfectamente a la zona produciendo un caldo de gran calidad.

Este conjunto de variedades nos lleva a unos vinos jóvenes y afrutados. No debemos olvidar los vinos de crianza en flor que son los tradicionales de Rueda, con una importante raigambre en la zona, amplísimos de aromas y boca siendo una reliquia de la enología de Castilla y León. En nariz ofrecen unos ligeros matices de anisados muy persistentes que junto con un amplio paso de boca hacen de él uno de los mejores vinos estructurados del mercado.

En la actualidad está protegido por la D.O. un vino espumoso natural con base en la variedad Verdejo.

SIERRA DE SALAMANCA

Ubicada en el Sur de la provincia de Salamanca, apoya sus viñedos en las laderas de la Sierra de la Peña de Francia hacia el cauce del río Alagón, con una superficie de cultivo de 3.000 has.

Con una orografía difícil en inclinación y acceso, el viñedo se encuentra entre los 500 y 900 metros sobre el nivel del mar, en suelos del Cambrico y de granitos degradados.

RUEDA. Austeros e históricos vinos de Castilla
SIERRA DE SALAMANCA. Uno de los parajes más bellos de España
TORO. La civilización de unos vinos agrestes
VALDEMIMBRE-LOS OTEROS. Los vinos de aguja

La climatología dominante es la correspondiente a un valle abrigado orientado al suroeste, de inviernos y veranos relativamente húmedos y sin brusquedades climáticas en primavera y otoño.

Entre sus variedades debemos reseñar La Rufete, variedad autóctona de la zona que aporta un elegante matiz y una importante cota de calidad a los vinos.

D.O. TORO

Abarca una amplia zona de la provincia de Zamora, situada en el cuadrante surentrior, comprendiendo las comarcas naturales de la Tierra del Vino y las riberas del Duero, del Guareña y del Taslanda, ampliándose a la vecina provincia de Valladolid hasta hacer linde con la D.O. Rueda, la superficie de viñedo es ligeramente superior a las 6.000 has.

Clima continental, extremado y árido con pluviometría muy baja y gran luminosidad, inviernos muy fríos y veranos muy secos y calurosos. Es la Denominación de Origen más joven de Castilla y León que a pesar de unos factores fijos y determinantes como son el suelo y el clima, conservando su esencia de antaño, está cambiando su imagen con pasos de gigante para adaptarse a los nuevos mercados.

La variedad principal y más abundante con gran diferencia sobre las demás es la Tinta de Toro, emparentada muy de cerca con la Tempranillo y la Tinta de la Ribera del Duero, que como sus hermanas lleva congénito el factor de calidad. También existe algo de Garnacha Tinta. Entre las variedades blancas, es necesario destacar la Malvasía que ocupa en Toro uno de sus últimos reductos en la Península.

Dominando con técnica, esfuerzo y múltiples atenciones de su viñedo, los viticultores de Toro han superado el hándicap del excesivo grado alcohólico y el gran aporte de color para producir unos vinos equilibrados, de alta calidad y aptos para crianzas y reservas adecuadas.

Entre los vinos blancos, muy escasos en la zona, figuran los producidos con la variedad Malvasía. Intensa y finamente aromáticos nos recuerdan que antaño uno de los

vinos más comercializados del mundo tenían su base en la afamada "Malvasía", amplios y untuosos en la boca presentan una nota de frescor y ligereza en el panorama vinícola de Toro.

Rosados de color muy vivo y una intensidad aromática amplísima e inusitada, aparecen en la actualidad dando una nueva imagen que merece la pena comprobar. Ligeros de boca, frescos y suaves nos transportan a unas sensaciones desconocidas dentro de la zona.

Tintos jóvenes con un genio domado por una adecuada elaboración, para consumir en el año como vino nuevo, llenos de vida, de color y de sabores. Los crianzas, reservas y algún gran reserva aparecen con grandes posibilidades y con unas amplias perspectivas de mercado dando otro matiz muy personal a la calidad de los vinos de Castilla y León.

VALDEVIMBRE-LOS OTEROS

Situada en la zona central de la provincia de León, formada por terrenos llanos de la margen derecha del río Esla y Otero propia-mente dichos de la margen izquierda en la proximidad de León.

La altitud oscila de 750 a 860 metros, suelos diluviales predominantemente compactos, rojizos con carácter arcillosos y de cierta profundidad.

Cepas muy bajas, podas cortas en cabeza, densidad menor que el Bierzo, de 1.500 a 2.500 cepas/ha. zona con viñedo en regresión pero son una importante aportación de calidad que se la da su vinífera autóctona, Prieto Picudo.

El vino recomendado es el rosado que es el más típico de la zona, aunque también se elabora algo de tinto. Este vino rodado es ligero, fresco y afrutado, de color rosanaranjado, con "aguja" debido a la elaboración típica de la zona con "madreo" (adición de uva entera al mosto en fermentación).

Una zona inigualable en las características de sus vinos, que debe recuperarse como una reliquia vitivinícola de Castilla y León.