

UN POCO DE VINO ESPAÑOL

Pulsar

M. F. COVARSI

Diciembre 2012

Si se desea ir directamente a algún capítulo del trabajo, picar en el índice



INDICE:

Algo de historia

El proceso

Tipos de vinos

D. O. Rioja

D. O. Ribera del Duero

El mundo del Sherry

Otras DD. OO.

FIN

QUÉ MARAVILLA !!!!!!!

ALGO DE HISTORIA

Volver al índice

ALGO DE HISTORIA

No existe una clara unanimidad sobre el lugar en el que comenzaron a realizarse los primeros cultivos de vid en España y quienes fueron los que introdujeron las técnicas de elaboración del vino. Diversas fuentes apuntan que los primeros viñedos se habrían asentado en el litoral sudoccidental andaluz constituyendo el punto de entrada y el lugar de las viñas más antiguas de España.

Esta teoría parece ser la más probable, y está avalada por la presencia de los fenicios en la península hace alrededor de 3.000 años. Este pueblo comerciante fundó un puerto en el sudoeste al que llamaron Gadir (Cádiz, en la actualidad).

El clima cálido de la zona favoreció la naturaleza fuerte y el desarrollo de la vinicultura, lo que supuso que los vinos españoles se convirtieran en una de las mercancías más comunes en los intercambios comerciales del Mediterráneo y norte de África.

Serían los romanos los que continuarían la producción de vinos en la península, para lo que incorporaron sus métodos particulares de elaboración. Entre ellos destaca la crianza en ánforas de barro situadas en estancias altas y soleadas, y cerca de chimeneas.



Anforas fenicias



Baco, dios del vino

Al parecer, los caldos obtenían así texturas, sabores y fragancias de frutas y flores e, incluso, ahumados muy apreciados. La necesidad de abastecer al vasto imperio y sus legiones contribuyó a intensificar el ya notable tráfico comercial que habían alcanzado los vinos españoles.

Las dos mayores regiones productoras de vino de aquella época fueron la *Tarraconensis* en el norte, y la *Baetica* en el sur.

La posterior invasión bárbara supuso un freno en el desarrollo de la viticultura en España, pues se destruyeron muchas plantaciones de vid.

Posteriormente, la llegada de los visigodos a la península, mucho más civilizados que sus predecesores por el contacto con los romanos en las provincias limítrofes del Imperio, concedieron una gran importancia a la viticultura.



Bodega romana

La llegada de los árabes en el siglo VIII también se tradujo en algunas dificultades para el desarrollo de la vid y la elaboración del vino debido a la prohibición coránica de consumir bebidas fermentadas y alcohólicas. Pese a ello, el cultivo de la vid continuó e incluso se mejoró durante el periodo de dominación musulmana.

La primera causa se encuentra en la propia uva como fruta y su zumo pues no había motivos para prohibir su consumo ni tampoco el del mosto sin fermentar. Por lo tanto, no se podía impedir su cultivo, al menos para los no musulmanes. La segunda causa es la conocida permisividad de algunas dinastías más liberales hacia los cristianos dominados, a los que permitieron continuar con el cultivo de sus viñedos y la elaboración del vino, sobre todo en los monasterios.





Sta María de Valbuena

De importancia capital fue la dedicación e investigación de los monjes cristianos, que mejoraron todos los sistemas de elaboración del vino, aprovechando para ello los viñedos heredados de los romanos.

No es casualidad que las regiones con mayor tradición vinícola en España, suelen ser también las que tenían mayor concentración de monasterios y enclaves religiosos.

Podemos ver también hoy como muchas bodegas recurren a nombres latinos para sus vinos, o rehabilitan o usan comercialmente antiguos edificios, monasterios o abadías, ubicados entre sus viñedos.

Durante la Reconquista se replantan nuevas vides a medida que los reinos cristianos van tomando el control del territorio en detrimento del dominio musulmán. La mayoría de estas viñas fueron anteriormente debastadas por la guerra. Era costumbre beber el vino caliente y por esta razón era muy habitual meter un hierro candente en el interior del recipiente.

Tras la Reconquista empiezan a plantarse viñedos en torno al Camino de Santiago donde empiezan a surgir los vinos de la Ribera del Duero y Rioja, y ya a partir del siglo XII empiezan a cultivarse vides en zonas de Cataluña dando lugar a viñedos de Penedés y Priorato.

El Ribeiro se empieza a exportar a gran escala hacía Inglaterra a partir del año 1386, embarcado en toneles de roble o castaño en naos en los puertos de Pontevedra y A Coruña, siendo el más caro de los vinos que van a entrar en las Islas Británicas.



No siempre las guerras y las conquistas han sido perjudiciales para algunas facetas del desarrollo económico de los pueblos. Para España la conquista de América fue un acelerador económico de gran importancia, incuido por supuesto el sector vinícola, pues se abrió un nuevo mercado para la exportación así como nuevas oportunidades para la producción de vino. Los misioneros y conquistadores españoles llevaron vides europeas a las nuevas tierras.

En el año 1525, Hernán Cortés, siendo Gobernador de México ordena la plantación de viñedos en las tierras colonizadas y el éxito de las plantaciones fue tal que se expandió por completo el cultivo a las regiones del Virreinato de Perú.

Sin embargo, en 1595 el rey Felipe II prohíbe la siembra de nuevos viñedos en las tierras americanas por una competencia desleal con los productores de la península Ibérica. Esta ley generó descontento entre los productores de las colonias americanas pero a pesar de ello solo logró la ley reducir la producción más no el consumo.

Por otra parte, el saqueo de Cádiz de 1587 por la flota inglesa de Francis Drake, que llevó a Inglaterra como botin unas 3.000 botas de vinos de Jerez, que denominaron “Sherry”, fue el comienzo de una importante relación comercial vitícola que dura hasta nuestros días. Además los ingleses colaboraron en la mejora y expansión de los vinos, pues muchas familias de renombre como Domecq, Terry, Osborne, Byass, etc, crearon sus propias bodegas en el entorno de Jerez.



En el siglo XVIII el vino tuvo un papel muy importante, con un progreso de la enología importante, con un cultivo de nuevas vides importadas de Francia, Italia y otros países del Mediterráneo. La plantación estuvo a cargo de maestros bodegueros provenientes de Francia e Italia, para así mejorar la calidad de nuestros vinos.

No fue una guerra pero para los viñedos de Europa fue algo estremecedor, pues procedente de Georgia (USA) en 1863 desembarcó en Francia, la FILOXERA que produjo daños irreparables en todos los viñedos.

Se necesitaron más de 30 años para superar la plaga gracias a portainjertos de origen americano que eran naturalmente resistentes a la filoxera.

En España aparece en 1878, en Málaga y este foco sorprende puesto que no responde a la expansión natural de la filoxera por Europa, como sería lo esperable entrando por Cataluña a partir de Francia.





Aparición de la filoxera

En los centros importantes de producción de aquella época, como la Rioja, aparece al borde del siglo XX. Este decalaje respecto a Francia dió lugar a que cuando la plaga apareció ya se conocían algunas tecnicas de combate, especialmente la más eficiente: el injerto con "pies americanos".

También hay que tener en consideración otro suceso importante, la instalación en España de vinateros franceses que huyendo de la plaga, nos aportaron no solo maquinaria y metodogía moderna, sino también la implantación de vides francesas como Cabernet Sauvignon, Merlot o Pinot Noir.

Ya en el siglo XX, la industria vinícola española tuvo que enfrentarse a dos nuevos desastres. La Guerra Civil condenó a la viña al abandono y cuando el enfrentamiento acabó, la II Guerra Mundial supuso la paralización del mercado europeo del vino.

Ambos sucesos supusieron un nuevo y duro golpe para el sector, que sólo a partir de los años cincuenta empezó a recuperar la normalidad. Desde entonces, las reestructuraciones de viñedos y la renovación y modernización de los procedimientos de elaboración y bodegas, han caracterizado la actuación de los viticultores y vinicultores españoles, hasta situar a los vinos de España en igualdad de condiciones competitivas que los foráneos, tanto en el mercado nacional como mundial.

También en el siglo XX apareció una figura tecnico administrativa importante para la mejora del vino español y su comercio, las Denominacioes de Origen y sus Consejos Reguladores.

En un principio se crearon como protección contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que habían creado los los vinos originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo. Pero una D.O. es mucho más pues implica también costumbres, mitos, leyendas, historia de esos lugares y de esas gentes que con su saber hacer han sido capaces de crear un producto de una singular y excelsa calidad.

Una prueba de la calidad y reconocimiento internacional de los vinos españoles es la calificación que la prestigiosa revista WINE ADVOCAT dirigida por el gran gurú Robert Parker, ha publicado en 2012 para los mejores vinos españoles, con la puntuación correspondiente sobre un máximo de 100.

Pingus 2006 99 puntos Artadi. Viña El Pisón2007 98 puntos Raul Pérez. El Pecado 2007 98 puntos Vega Sicilia Unico Reserva 98 puntos Clos Terrases y Clos Erasmus 97 puntos	Raul Pérez. Red 2006 97 puntos Hermanos Sastre. Pesus 2005 97 puntos Bodegas Emilio Moro. Malleolus 2006 97 puntos Bodegas El Nido. El Nido 2006 97 puntos Doix Costers de Vinyes Velles 2006 97 puntos

EL PROCESO

Volver al índice

LA VIÑA





Desde que en el siglo XIX la plaga conocida como Filoxera acabó con la mayor parte del viñedo español, e incluso mundial, la forma mas fidelina de plantar la viña es utilizando planta injertada sobre patrones americanos, resistentes a la Filoxera.

El injerto consiste en unir dos plantas, una de ellas aporta la parte aérea (variedad) y la otra la parte subterránea (pie americano), formando un solo individuo.

El cultivo del viñedo exige numerosos trabajos y cuidados durante todo el año, pues nada más finalizar la vendimia, el terreno cultivado demanda limpiar y arar la tierra para que se airee.

El *invierno* es la época indicada para la poda. Es necesario suprimir los sarmientos del año anterior y sólo se conservan las yemas que establece la normativa de cada Consejo Regulador.

En *primavera* se vuelve a arar y remover la tierra. Es el momento en el que comienzan a salir nuevos brotes, de los que se eliminarán los que no sirven y los que salen por debajo del injerto.

La época de *verano* es propicia para arrancar las malas hierbas y tratar las viñas contra posibles enfermedades. Los granos de uva engordan paulatinamente y su color varía del verde brillante a un rojo pálido -en el caso de las tintas- y amarillo claro, en las variedades blancas.

Una vez que la uva alcanza al grado óptimo de maduración -a comienzos del otoño- se procede a la vendimia, la época del año de mayor trabajo y en la que toda la zona del vino entra en una frenética actividad.





LA VENDIMIA





Es importante realizar la vendimia en el momento adecuado de maduración de la uva. Habitualmente en la recogida se desechan racimos verdes o dañados para que no afecten al sabor del vino resultante.

Los racimos de uva se retiran de la vid manualmente mediante el uso de tijeras o de forma mecanizada en el caso de viñas emparradas en espalderas. En el caso manual suelen depositarse en grandes cestos que tras llenarse, se vuelcan en tractores, para trasladarlos a la bodega.

Para vinos selectos, la uva se recoge en pequeños cestos y se trasporta en estos hasta la bodega, para evitar que la uva se aplaste y comience su fermentación durante el transporte, y poder controlar todo el proceso en la bodega.

Desde tiempos ancestrales la terminación de la vendimia va acompañada de fiestas populares en las que se celebra el éxito de la cosecha y la obtención del primer mosto, como consecuencia del pisado de la uva como en tiempos antiguos.

La Vendimia sintetiza tradiciones, creencias, mitos y costumbres de la región donde se realiza y en la mayoría de los casos en algún momento de las fiestas hay una romería o acto similar, realizado en acción de gracias al santo Patrón o Patrona de la zona.

En España son muy conocidas las fiestas de la vedimia de la Rioja, Jerez, Málaga, Valladolid, etc, pero en realidad cualquier D.O. tiene su fiesta.







UVAS TINTAS



VARIEDADES DE UVAS EN ESPAÑA:

- Bobal
- Cabernet Sauvignon
- Garnacha
- Graciano
- Jaén Tinta
- Mazuela
- Mencía
- Merlot
- Monastrell
- Pinot Noir
- Prieto Picudo
-Tempranillo

OTRAS VARIEDADES EXTRANJERAS

- Meunier noir (Champaña).
- Gamay noir (Borgoña).
- Poulsard (Jura).
- Trousseau (Jura).
- Syrah (Ródano)
- Aramon (Languedoc).
- Grenache (Ródano).
- Cot (Burdeos).

UVAS BLANCAS



- Airén
- Alarije
- Albariño
- Albillo
- Chardonnay
- Doña Blanca
- Garnacha Blanca
- Godello
- Loureire
- Macabeo (Viura)
- Malvasía
- Moscatel
- Palomino
- Parellada
-Pedro Ximénez
- Riesling
- Sauvignón Blanc
- Treixadura
- Ugni Blanc
- Verdejo
- Xarello
- Zalema
- Gewürtz traminer (Alemania).
- Semillón (Burdeos).
- Viognier (Ródano).
- Chenin blanc (Loira).
- Madeira (islas portuguesas).
- Pinot blanc (Alsacia).
- Savagnin (Jura).
- Muscadelle (Burdeos).

VINIFICACION

Recibe el nombre de VINIFICACIÓN todo el conjunto de operaciones mediante las cuales la uva se transforma en vino. Sea cual sea el sistema de vinificación utilizado, que difiere de unas regiones a otras, el proceso se compone de una serie de etapas establecidas que se realizan en la bodega:

1.- TRABAJOS PREVIOS.

Para los vinos con crianza, reserva o gran reserva, antes de iniciar el proceso de fermentación se realizan los siguientes trabajos previos:

• **Estrujado.** Operación que se realiza tras la selección y recepción de las uvas en la tolva y consistente en romper el hollejo o piel y así facilitar que la uva se abra y se libere más fácilmente su jugo.

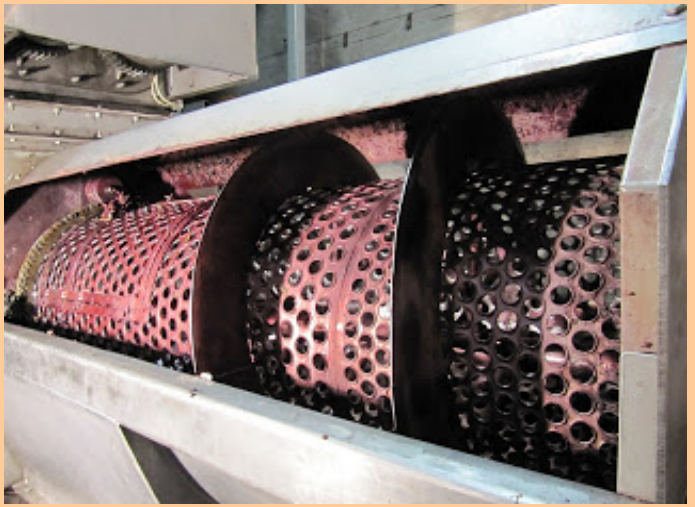
Esta operación se realiza mediante máquinas llamadas estrujadoras o pisadoras, que disponen de cuchillas rotatorias y con espacios suficientes que permitan que las pepitas no sean trituradas, pues confieren verdor a los vinos y facilitar la extracción del mosto.



Estrujadora

•**Derrasponado o despalillado.** Se separa el raspón (parte leñosa del racimo) de la uva, mediante una máquina llamada despalilladora o en algunos caso a mano. Esto se realiza para que durante la maceración no se transmitan sabores herbáceos y amargos al mosto.

La despalilladora actúa bajo el principio del colado y generalmente se trata de un cilindro agujereado y rotatorio en el que se va introduciendo la masa líquida tras el estrujado. Existen máquinas que realizan ambas operaciones conjuntamente



Estrujadora-despalilladora

2.- FERMENTACION

Es la transformación bioquímica que conduce a la conversión del mosto en vino por la acción de las levaduras. Durante la fermentación, el mosto sufre un aumento de temperatura y desprende burbujas gaseosas.

2.1.- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. Se produce de forma espontánea o conducida con levaduras seleccionadas durante el proceso de fermentación de los azúcares contenidos en el mosto o en el zumo de uvas, glucosa o fructosa, que fundamentalmente se transforman en alcohol etílico (etanol) y anhídrido carbónico (gas carbónico).

Para que la fermentación alcohólica se realice en buenas condiciones es preciso mantener un control sobre la temperatura. Una temperatura elevada acelera la fermentación, pero el grado alcohólico del vino obtenido será menor. Por contra, una fermentación a baja temperatura culminará con vinos con mayor concentración alcohólica.

La fermentación alcohólica, que dura entre nueve y doce días a temperatura controlada, nunca superior a 30ºC, pues entonces las levaduras comenzarían a morir deteniendose el proceso fermentativo.

Cuando el proceso termina se descuban los depósitos y se prensa el hollejo, mediante prensa vertical. Cada vino procedente de cada prensado vuelve siempre a su descubado original para así mantener fielmente sus características.



2.2.- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Terminado el proceso anterior, el vino permanece un tiempo en estado estacionario y pasados unos días comienza una nueva actividad que se conoce con el nombre de fermentación maloláctica, realizada por bacterias lácticas y que propicia el acabado final del vino.



Esta fermentación es un proceso altamente complejo y del que depende la calidad del vino. Además desde tiempos históricos cada “maestrilo tiene su librillo”, aunque todo el proceso en sí todavía está lleno de dudas y controversias, aunque algunos detalles como una buena elección de cepas de levaduras y bacterias que deben ser compatibles, siguen siendo fundamentales.

Con la fermentación maloláctica, los vinos tintos pierden acidez y ganan en suavidad por la sustitución del ácido málico (sensación de verdor y dureza) por ácido láctico (sensación más suave). Además, el color se modifica hacia tonos menos vivos y el aroma gana en matices y complejidad.



Los expertos opinan que de entre todas las posibilidades, la fermentación maloláctica del vino en barrica es la que mejores resultados proporciona. De hecho, las bacterias lácticas reaccionan con algunas sustancias solubles presentes en las barricas de roble por lo que se consigue un mayor número de aromas que mejorar sustancialmente la calidad del vino.

La fermentación maloláctica es especialmente importante en la elaboración de vinos tintos, mientras que en los blancos y en dulces su realización depende de otros factores (acidez, crianza en barrica, grado de afrutado).

Una vez alcanzado una graduación alcohólica de aproximadamente 15%vol., el alcohol destruye a las levaduras y el proceso fermentativo finaliza. El azúcar residual permanece en el vino confiriéndole un sabor dulce.

2.3.- FERMENTACIÓN POR MACERACIÓN CARBÓNICA. Es un proceso independiente de la anteriormente descrito y en general es el método seguido para la obtención de los denominados "vinos del año o cosecheros".

Consiste en encubar directamente la vendimia, por tanto, se realiza con los racimos enteros, sin tan siquiera estrujarlos y a temperaturas relativamente elevadas. En las uvas enteras en situación de ausencia de oxígeno, se produce una fermentación intracelular, mediante fenómenos metabólicos provocados por sus propias encimas.

Los hollejos se mantienen junto con el mosto durante los primeros seis días de su fermentación, aproximadamente. Este vino solo mantiene sus propiedades durante unos dos o tres años. El objetivo, en el caso de estos vinos, es alcanzar una graduación alchólica de unos 12° y un color rojo intenso.

Los procesos descritos son los que generalmente se utilizan en la obtención de los vinos tintos, y otros tipos de vinos como los blancos, espumosos, rosados, generosos, etc, tienen su propio sistema de vinificación que se analizarán en el apartado TIPOS DE VINOS.



3.- EL TRASIEGO.

En los vinos nuevos se produce una clarificación espontánea, y "*las madres*" (lías, fangos) se depositan en el fondo de las cubas. Es aconsejable que estos sedimentos no estén mucho tiempo junto al vino para ir disminuyendo la turbidez.

Mediante el trasiego se trasvasa el vino de un depósito a otro, o de una barrica a otra. Se puede realizar mediante la ayuda de una bomba o por su propio peso.

Por esta razón se trasiega con frecuencia el vino a cubas limpias. Este proceso airea el vino, y esto es conveniente al principio, para ayudar al buen acabado de la fermentación y la estabilización del vino, ya que permite la evaporación de sustancias volátiles resultantes de la fermentación y de gas carbónico.

El trasiego también se usa para la homogeneización de vinos entre diferente cubas, para conseguir uniformidad.

4.- CLARIFICACIÓN.

Después del proceso fermentativo los vinos se muestran turbios por tener en suspensión diversas materias naturales como levaduras muertas, bacterias, etc, que caerán al fondo del envase o depósito si el vino está tranquilo y no se remueve. A estas operaciones de limpieza se las denomina Clarificación del vino.

Sin embargo, la caída de estas sustancias no disueltas depende también de su tamaño y peso. Las gruesas caen pronto, mientras que las menores caen muy tarde y muy difícilmente.

La clarificación espontánea (estática) supone esperar para que, transcurrido tiempo, todas las materias estén en el fondo; y trasegando (cambiando el vino de envase) pasemos tan sólo el 95% limpio, separándolo del sedimento.

Aunque en la trasiega muchos elementos en suspensión son retirados del vino, otros más ligeros no llegan a decantar por sí solos. Para ello se agregan al vino sustancias coloides de origen vegetal o animal. Antiguamente se realizaba con sangre de animales o claras de huevo (foto adjunta). Actualmente suele realizarse con gelatinas.

Este paso en ocasiones va seguido de un filtrado, que consiste en pasar el vino por un elemento poroso para retirar las partículas en suspensión resistentes a la clarificación, con lo que se evitan los posos en la botella.





5.-CRIANZA

Tras finalizar las dos fermentaciones, el vino se almacena en barricas de roble que aportarán sabores y olores al vino, según el tipo (francés, americano, etcétera) y el nivel de tostado que se le haya dado a la madera.

El tiempo de permanencia en barricas combinado posteriormente con el tiempo en botella, determina el proceso de envejecimiento, que como se ha comentado es diferente según el tipo de vinos.

En ellas se sucederán una serie de procesos físico–químicos que irán "envejeciendo" el vino, estabilizando su color y enriqueciendo sus aromas. La acción del oxígeno que se introduce a través de los poros de la madera de roble, influye en el color de los vinos, lo que se traduce en mayor limpidez y finura como consecuencia de la oxidación de los taninos y materia colorante del vino.

Las cubas suelen almacenarse apiladas en cavas subterráneas o almacenes frescos y en ocasiones, durante la crianza o el embotellado se usa anhídrido sulfuroso para evitar bacterias de avinagrado.

6.- EMBOTELLADO, ENCORCHADO Y ETIQUETADO



Una vez terminada la fase prevista para la crianza se procede al embotellado del vino.

Los pequeños bodegueros suelen realizar este proceso de manera manual, con la sola ayuda de algunas herramientas para colocar los corchos, o bien, encargan esta operación a empresas especializadas.

Las grandes bodegas disponen de planta embotelladora que consta de instalaciones de lavado, máquinas de llenado y máquinas para el encorche. Las botellas se suceden por la cinta hasta que se completa el proceso con la colocación de las cápsulas y las etiquetas.

Finalmente, los operarios las colocan en los botelleros para que completen la crianza en la botella.

Una parte de este proceso es el encorchado, operación que provoca una dispersión del aire en el vino y provoca un deterioro de éste al transformar los hierros que contiene. Transcurrido un tiempo, el oxígeno es asumido por el vino y en unos meses se encuentra estabilizado de nuevo.



El tapón de corcho es una parte importante del vino, ya que no sólo cumple la función de evitar que el preciado líquido se derrame, sino que funciona como un delicado filtro que permite la microoxigenación que los hace evolucionar.

Hay que tener en cuenta además que el "simple" corcho natural que llevan los vinos es extraído a partir de cortezas de alcornoques, y cuya regeneración se demora más de 25 años. Aparte del precio puede ser una de las causas de la aparición del tapón sintético.

La etiqueta de vino es una marca normalmente de papel colocada sobre una botella de vino y que proporciona información al consumidor.

Las indicaciones pueden llegar a ser complejas y en muchos países están estrictamente reglamentadas. Además, por su diseño y variedad es objeto de coleccionismo.





7.- LA BARRICA

La barrica o tonel de madera ha sido utilizada, desde tiempos inmemoriales, como medio o envase para el transporte del vino, atribuyendo su origen a los Celtas, quienes transportaban en este medio no solamente el vino sino todo tipo de mercancías.

Con la llegada de los Romanos, que utilizaban el ánfora, se sustituye ésta por la barrica de madera con la misma finalidad. La implantan en todas las zonas vinícolas ribereñas del Mediterráneo, originando a su vez el oficio y la maestría de la Tonelería.

En el siglo XVIII se emplea como envase en el transporte marítimo. De aquí surge la denominación de "tonelaje" como la capacidad de carga de los barcos, haciendo referencia al número de toneles que el barco podía transportar.

Hasta ya bien avanzado el siglo XX, una serie de productos, tales como el aceite, pescados en salazón, sal, azúcar, etc., eran almacenados y transportados en barricas de madera. A partir de los años 50-60, otros materiales –sobre todo, el acero inoxidable–, sustituyen a la madera; solamente pervive ésta para su utilización en la *crianza de los vinos*.

En el caso del vino, en la zona de Burdeos la barrica se generalizó con un volumen estándar de 225 litros, tamaño condicionado por la adaptación al desplazamiento y optimo para la cianza, recibiendo el nombre de "barrica bordelesa". En Borgona sin embargo se eligió una barrica de 300 litros de capacidad.

Aunque en tiempos pasados las maderas utilizadas fueron el castaño, el olmo, o el cerezo, actualmente en el aspecto de la crianza del vino, han sido desplazadas definitivamente por el roble, por las inmejorables características de éste: resistencia física a la filtración, elasticidad, estanqueidad, resistencia al desarrollo microbiano.

Exísten muchos tipos de roble adecuados para la Crianza del vino, por lo que realzar la calidad de uno frente a otro resulta tópico y estéril. Se puede decir, simplemente, que son diferentes; dependerá, por tanto, del enólogo la elección de uno u otro en función del carácter que desee imprimir a sus vinos.

Francia y USA son los dos principales países abastecedores de roble para la industria tonelera.



Transporte marítimo



Taller finales siglo XIX



Barricas de la Rioja de diferentes épocas

8.- FERMENTACION EN MADERA O METAL?

Desde tiempos históricos la calidad de un vino ha ido íntimamente ligada al proceso de fermentación y por tanto, a los envases en donde se realiza: la tina o la barrica. Siendo este tema de una importancia capital no ha estado exento de polémicas.

Anteriormente se ha comentado una de las primeras, la relativa a la madera de la barrica que actualmente se emplea, el roble y que también ha tenido su polémica posterior, la relativa a la elección entre el roble francés o el americano.

En tiempos más modernos ha surgido una nueva: la fermentación en tina de madera o metálica.

La fermentación en tinas de madera, con capacidad entre 3.000 y 15.000 kg, es el método tradicional de muchas grandes bodegas españolas, en donde el resultado es un compendio de tradición, conocimiento, mimo, estudio y dedicación.



Bodegas Muga. Haro



Sistema criaderas y soleras. Jerez



Modernas tinas de acero inoxidable. La Rioja

Otras bodegas han optado por utilizar las tinas metálicas que son modernas instalaciones dotadas con las últimas tecnologías y que permiten extraer toda la calidad del fruto. Estos grandes depósitos de acero inoxidable con capacidades de de 18.000 litros o más están dotados de medios modernos como el remonte automático y la doble camisa para el control de la temperatura de fermentación. Cada vez más las grandes bodegas comparten ambos sistemas según la conveniencia y el objetivo.

9.- LA BOTELLA

La botella no se empezó a usar para envasar vino hasta el siglo XVII, ya que con anterioridad a ese periodo se empleaban otros materiales tales como ánforas de barro, tripas de animales o barriles de madera.

Su diseño y características hacen que algunos vinos fermenten en la botella y otros son embotellados tras su fermentación en cubas. La botella estándar contiene un volumen de 750 ml.

Cada uno de los diferentes tipos de botellas de vino tiene su color específico y obviamente su nombre. Algunos de los nombres se refieren al lugar de origen, por ejemplo en España la jerezana, en Portugal la de Oporto y en Francia la de Provenza.

Algunas las eligen por pura estética, otras porque son las tradicionales para determinado tipo de vino, en determinados casos la forma es importante para el buen desarrollo del contenido y otras veces se eligen en función al mercado al que están destinados.









TAMAÑO DE BOTELLAS DE VINO Y CAVAS

- Octavo: 9,4 cl
- Benjamín: 18,75 cl
- Media botella: 37,5 cl
- Medium: 60 cl
- Botella estándar: 75 cl
- Mágnum: 1,5 l
- Jeroboam: 3 l
- Rehoboam: 4,5 l
- Matusalén: 6 l
- Salmanazar: 9 l
- Baltasar: 12 l



Copas tradicionales de vinos

1.-Vinos de Jerez	Copa tradicional con pie alto para evitar el calentamiento del vino
2.-Vino blanco afrutado	Diseñada para Chardonay pero válida para otros vinos
3.-Vino blanco Borgoña	Para vinos blancos secos y aromáticos
4.- Grand Crus Borgoña	Grandes vinos de Borgoña
5.- Burdeos	Para destacar las cualidades de estos vinos
6.- Champagne	Estrechas y largas para no perder aromas y las burbujas sean suaves
7.- Champagne Prestige	Copa aflautada para que predominen las burbujas
8.- Vino rosado	No excesivamente grandes para no perder el aroma
9.- Vino blanco licoroso	Para la acidez se exprese más y la dulzura se equilibre
10.- Tintos españoles	Diseñada para la variedad Tempranillo y poder concentrar el aroma y que el vino no se airee









TIPOS DE VINOS

Volver al índice

VINO TINTO

Los tintos son los vinos por excelencia, es el vino de los vinos, es el primer tipo de vino que seguramente elaboró el hombre, es el vino mas universal de todos los vinos, y el que más se consume



El vino tinto es un tipo de vino procedente de mostos de uvas tintas, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que contienen los hollejos de la uva.

Los vinos Tintos se pueden obtener por dos vías fundamentales que son:

- **MACERACIÓN CARBÓNICA: Utilizado para los vinos del año o cosecheros.**
- **MÉTODO TRADICIONAL: Se utiliza para los vinos que serán sometidos a un proceso de crianza, realizándose dos fermentaciones, la alchólica y la maloláctica. Este proceso es mucho más suave y agradable que el anterior, por lo que el vino gana en finura.**

En función del tiempo de envejecimiento que se realice en la barrica y en la botella, pueden obtenerse vinos jóvenes, crianzas, reservas o grandes reservas.

El tinto es un vino de maceración y ésta le aporta al vino tinto sus 4 características específicas: Color, Taninos, Cuerpo y Aromas. Los hay secos, abocados y dulces, según la cantidad de azúcar por litro.

El vino tinto se elabora prácticamente en toda la geografía española, con las mismas o diferentes variedades de uva, lo cual proporciona vinos con una amplia diversidad de sabores y características propias de la región de origen.



Garnacha



Tempranillo



Graciano



Monastrell



Merlot



Cabernet

VINO BLANCO



Los Vinos Blancos son los obtenidos de la uva blanca o de la uva tinta con pulpa no coloreada, y elaborados por fermentación única del jugo de la uva sin las partes sólidas del racimo.

En algunos casos, antes del proceso de fermentación, se someten a un ligero contacto con las pieles (maceración pelicular).

Los Vinos Blancos son embriagadores en aromas y en sabores, sensuales y envolventes, cargados de una refrescante feminidad.

En la elaboración de los vinos blancos, el resultado final siempre será el llamado "vino nuevo" el que podrá tener diversos destinos.

Si se diseñan para ser consumidos en el año serán los llamados "Vinos jóvenes" que habrán de servirse a una temperatura de entre 7 y 10º C para poder apreciar bien sus aromas y sabores y que efectivamente deberán ser consumidos en su primer año.

El otro destino del vino nuevo puede ser para su crianza, son los vinos blancos con madera, que se elaboran de dos formas distintas;

- Unos son los blancos fermentados en barrica, que a su vez podrán tener o no una posterior crianza en la misma.

- Otros son los blancos fermentados en depósitos y posteriormente sometidos a crianza en barrica. Estos vinos con madera tienen una vida más larga y su temperatura de servicio es entre 10 y 12º C.

Con independencia de la variedad blanca escogida, la diversidad de climas imperantes en España hace posible la creación de hasta tres estilos de vinos blancos: aquellos sujetos a la influencia MEDITERRÁNEA, los de corte ATLÁNTICO y los de corte CONTINENTAL, todos ellos con una visión particular de cómo se ha de mostrar un buen vino blanco, unos basados en la frescura y acidez y otros en la madurez y la golosidad.



Macabeo



Verdejo



Palomino



Chardonay



Albariño





VINO ROSADO

El vino rosado es aquel que tiene algo del color típico del vino tinto, pero solo lo suficiente como para darle un color rosa, que puede ir del claro al fuerte casi violeta, según las uvas y las técnicas de producción usadas.

Hay tres formas de producir vino rosado: por contacto con los hollejos, por sangrado y por mezcla.

• **Contacto con los hollejos:** Esta técnica de producción se usa cuando el rosado es el producto primario. Consiste en aplastar uvas de hollejo tinto, permitiendo que éste quede en contacto con el mosto durante un corto periodo, típicamente dos o tres días.

Se prensan las uvas, y se descartan los hollejos en lugar de dejarlos en contacto durante toda la fermentación como en el vino tinto. Cuanto más tiempo se dejen los hollejos en contacto con el mosto más intenso será el color del vino resultante.

• **Mezcla:** La producción de rosado por mezcla de vino tinto y blanco es infrecuente. Este método se desaconseja en la mayoría de las regiones viticultoras, a excepción de la Champaña, e incluso en ella varios productores de alta calidad no lo emplean, prefiriendo el sangrado.

•**Sangrado:** El rosado también puede obtenerse como subproducto de la fermentación del vino tinto, empleando una técnica conocida como sangrado (*saignée*). Cuando el productor desea dar más taninos y color a un tinto, puede retirarse parte del zumo rosa en una etapa temprana. El tinto que queda en las cubas se intensifica al reducirse el volumen total, y el mosto de la maceración se concentra. El zumo rosa que se sangra puede fermentarse separadamente para producir vino rosado.

Un vino rosado se debe servir fresco, a unos 9 a 10 grados de temperatura, pero si es un vino rosado con un poco de aguja, se puede servir algo más frío.

Los vinos rosados han adquirido en los últimos tiempos un importante auge debido en gran parte al estudio e investigación de los bodegueros productores, con zonas de alta calidad y competitividad como Navarra, Rioja, Somontano, etc.

VINO CLARETE

Los Claretes se elaboran con parte de uva blanca y parte de uva tinta. El mosto fermenta con el hollejo dando un vino de bajo color ya que la uva blanca no colorea.

El rosado se vinifica como un blanco, el clarete como un tinto, por ello se puede decir que el clarete es un tinto de bajo color.

Tanto los rosados como los claretes han de ser consumidos en el mismo año de su embotellado y a una temperatura que oscila entre los 8 y 12º C.

Una zona de producción histórica de vinos claretes (hoy rosados) fue la D.O. Cigales que se extiende por las provincias de Valladolid y Palencia.

Actualmente la Unión Europea ha eliminado de su normativa vigente el concepto de clarete. Aunque a mediados del siglo XX en nuestro país los vinos más populares eran los claretes o "claros“.





VINO NARANJA

El vino naranja, también llamado vino ámbar, es vino elaborado con variedades de uva blanca que ha pasado algún tiempo de maceración en contacto con hollejos.

En el vino naranja del Condado de Huelva, el sistema de elaboración y crianza consiste en someter un vino blanco a una aromatización con un macerado de cortezas de naranja, seguido de un proceso de envejecimiento mediante el sistema de criaderas y soleras.

El Moscatel Naranja de Málaga también es un vino dulce de licor aromatizado. Las cáscaras de las naranjas amargas, una vez desecadas, son maceradas en alcohol destilado de vino que se añade al moscatel.



CAVA



El cava es un vino espumoso que se caracteriza porque su segunda fermentación y crianza se llevan a cabo en la misma botella que sale al mercado, lo que le permite adquirir las burbujas (gas carbónico) de forma natural, según el Método Tradicional.

El método tradicional de elaboración del cava es el mismo método utilizado para el champán, el *méthode champenoise*, adaptado a las variedades autóctonas del Penedés o de las demás zonas españolas de producción.

La zona principal de elaboración se centra en la comarca del Penedés, especialmente en la localidad de San Sadurní de Noya.

También se elabora cava con denominación de origen en otros puntos de España tales como Valencia, La Rioja, Extremadura, Navarra, Aragón y Burgos.

La selección de uvas es muy importante para obtener un cava de gran calidad.

Los cavas se elaboran con uvas blancas : macabeo, parellada y xarelo. También están autorizadas la subirat o la malvasía riojana y la chardonnay. Para los cavas rosados se utiliza la garnacha, monastrell, pinot noir y trepat.

El proceso de envejecimiento dura un mínimo de nueve meses. Si en la etiqueta aparece la palabra "Reserva" esto quiere decir que ha permanecido en bodega entre 18 y 30 meses. El cava se convierte en un "Gran Reserva" cuando supera los 30 meses de crianza.

El cava hay que servirlo frío, pero no helado : entre cinco y siete grados centígrados. No es conveniente enfriar la botella en el congelador, porque pierde aroma y sabor.

Según la cantidad de azúcar que se añada en el «licor de expedición» se distinguen las siguientes clases de cava:

- **Brut Nature** hasta 3 g, sin ser añadido
- **Extra Brut** hasta 6 g de azúcar por litro
- **Brut** hasta 12 g de azúcar por litro
- **Extra Seco** entre 12 y 17 g por litro
- **Seco** entre 17 y 32 g por litro
- **Semiseco** entre 32 y 50 g por litro
- **Dulce** más de 50 g por litro

En el caso del tipo brut nature y extra brut no hay licor de expedición y sólo se añade vino





VINOS DE AGUJA

Son vinos cuyo contenido en carbónico es perceptible al paladar y visiblemente observado al descorchar la botella, desprendiéndose lentamente en burbujas y sin formar espuma.

El gas (CO_2) se consigue con una segunda fermentación dentro de la botella cerrada o en depósitos cerrados de algunos hectólitros, donde el gas que se produce no puede escapar y se disuelve en el líquido.

Los vinos de aguja se elaboran a partir de muchos tipos de uva, aunque tres de ellos son los mas utilizados: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.

Un caso aparte son los vinos gasificados a los cuales se les añade artificialmente el gas a la manera de los refrescos gaseosos.

En 1942 Bodegas Pinord fue pionera convirtiéndose en la primera bodega elaboradora de Vinos de Aguja o espumosos en España.

VINOS GENEROSOS

Los vinos Fortificados o Generosos, son vinos a los cuales en algún momento del proceso de elaboración, se les añade alcohol vínico. Existen muchos tipos de vinos fortificados, pero los mas famosos son los de Jerez, Porto y Madeira.

Los Jereces por su parte, son elaborados con cepas blancas, y aunque la mayoría son secos, hay algunos Dulces, existiendo una amplia variedad de subtipos.

El vino base para la elaboración se elabora con las uvas Palomino para los secos y Pedro Ximénez para los dulces, dejando éstas últimas que se pasifiquen al sol para concentrar sus azúcares.

Los vinos generosos secos, se utilizan como aperitivos o acompañando a las comidas marinas; por otro lado los dulces son más bien para los postres.



VINO DE PITARRA

Este tipo de vino es elaborado de una manera artesanal y envejecido en tinajas de barro denominadas pitarras. Es originario de la zona de Cáceres, más específicamente en la Sierra de Montánchez y Sierra de Gata, elaborándose también en Tierra de Barros, en la Provincia de Toledo y el norte de Córdoba.

Su aspecto es turbio y de gran porcentaje alcohólico, pues por ser un vino completamente natural no se utiliza ningún componente químico para su elaboración.

El vino de pitarra más común es el blanco para el que se usan variedades como Pedro Ximenez, Alarije, Pardina, Cayetana, Macabeo y la Borba, pero también los hay tintos y rosados.



CHACOLÍ



El chacolí (del euskera txakolin) es un vino blanco elaborado a partir de uvas verdes. Su principal producción radica en el Pais Vasco, aunque en menor escala se extiende a Burgos y Santander.

Las variedades cultivadas son la *hondarribi zuri, hodarribi beltza y mumenmatsa*. La utilización de la uva verde la hace ligeramente ácido y carbonatado, con una graduación alcohólica de unos 10,5º–12º vol.

La mayor producción se centra en las bodegas de las localidades costeras de Guetaria y Zarauz, (D.O. *Getariako Txakolina).*

La producción es principalmente de vino blanco, aunque en menor cantidad también se producen rosados y tintos. El color del vino blanco es amarillo pálido; en nariz denota intensos aromas a cítricos, hierbas y flores; en boca es fresco, ligeramente ácido y fácil de beber. Tiene que servirse fresco.

VINO DULCE

El vino dulce natural es un vino elaborado a partir de un mosto con elevado contenido en azúcares y con el proceso de un vino fortificado.

El vino puede ser blanco, cuando se elabora con uvas Moscatel o Macabeo, y tinto o rosado cuando es elaborado con variedad Garnaccha.

La vendimia se retrasa dejando sobremadurar la uva en la cepa . El alto contenido en glucosa de estas uvas hace que el mosto resultante sea especialmente dulce y denso.

Este mosto se fermenta parcialmente, lo que hace que conserve gran cantidad de azúcar. El vino resultante se somete a una crianza oxidativa según el sistema de criaderas y soleras.

Se elabora en varias regiones de España, pero hay que destacar las zonas de Jerez, Málaga, Alicante o Tarragona.





VINO DE MISA

En la Iglesia Católica se utiliza el llamado vino de misa, un vino muy dulce elaborado con un mosto de una uva muy rica en glucosa (tipo garnacha tinta).

El mosto de uva inicia una lenta fermentación hasta alcanzar el punto óptimo de azúcares, momento en el que se añade alcohol para parar la fermentación y dejar el vino de misa con una cantidad de azúcar natural residual que le confiere ese tono particular de vino semidulce con color oro brillante y un paladar rico con sabores de uva fresca

Aunque se elabora en varios lugares de España, tradicionalmente han existido dos casas elaboradoras de vino de Misa, una en Corella, Navarra y otra en Tarragona capital, De Muller, proveedores oficiales de vino de misa del Vaticano desde el siglo XIX.

MISTELA

Aunque el témino tiene diferentes definiciones según los casos, la más acertada como relativa a vino, es la que la define como el líquido resultante de la adición de alcohol al mosto de uva en cantidad suficiente para que no se produzca la fermentación, y sin adición de ninguna otra sustancia.

La fermentación del mosto de uva, en condiciones ambientales normales, se detiene espontáneamente cuando la graduación alcohólica alcanza los quince grados.

Un modo de detener la fermentación es añadir alcohol o aguardiente al mosto en fermentación, antes de que alcance esos quince grados. Se consigue así que el producto resultante conserve sabor a mosto. Y ese es el modo más generalizado de elaborar una mistela

Ese producto es llamado en castellano “mosto apagado” y en francés “vin muté, pero que no hay cofundir con ciertos vinos dulces.



VINO ECOLÓGICO

Un vino ecológico es aquel en el que no se utiliza ningún producto que no sea natural ni en el campo ni en las uvas ni en la elaboración ni en la conservación.

Está prohibido cualquier compuesto químico sintético, en el campo para abonar se utilzan productos orgánicos o compost, y a las uvas sólo se las trata con cloruro de cobre rebajado, sin ningún producto fitosanitario industrial.

De esta forma se permite transmitir al vino los auténticos aromas y sabores característicos de la variedad de uva y del terruño.

Italia y España son los principales productores europeos de vinos ecológicos, lo cual tiene sentido dada las condiciones climatológicas que disfrutan.

En condiciones normales, con secanos poderosos, poca lluvia y ventilación, se pueden obtener vinos ecológicos más facilmente.



De acuerdo con el reglamento (CE) 753/2002 de la Unión Europea, los vinos españoles están clasificados en dos categorías, que a su vez se estructuran en subcategorías, según el grado de exigencia en su proceso de elaboración:

•**1 <u>Vinos de Calidad producidos en Regiones Determinadas (VCPRD)</u>**

- **Vinos de Pago (VP):** es la categoría superior que puede alcanzar un vino. En ella se incluyen los caldos de reconocido prestigio y características distintivas de un "paraje" o "sitio rural" determinado.

- **Vinos con Denominaciónde origen Calificada (DOCa):** esta categoría está reservada a los vinos que han alcanzado altas cotas de calidad durante un dilatado periodo de tiempo.

- **Vinos con Denominación de Origen (DO):** vinos de prestigio que proceden de un área de producción delimitada y con una elaboración reglamentada por un Consejo regulador.
- **Vinos de Calidad con indicación geográfica (VC):** vinos elaborados en una región determinada con aspiración a convertirse en DO.

• **2 <u>Vinos de Mesa (VdM)</u>**

- **Vino de la Tierra (VdlT):** vinos procedentes de regiones determinadas en las que se elabora el vino siguiendo una normativa no tan exigente como la de las DO. Se incluyen aquí los vinos denominados Viñedos de España.

- **Vino de Mesa:** para los vinos no incluidos en ninguna otra clasificación superior.

D.O. RIOJA

Volver al índice

D. O. RIOJA

En 1926, La Rioja se convirtió en la primera región vinícola española en conseguir la Denominación de Origen.

En 1991 fue promocionada a D.O.Calificada, la categoría superior que puede alcanzar una zona viticultora y reservada exclusivamente a aquellas que hayan alcanzado las más elevadas cotas de calidad durante un dilatado periodo de tiempo.

Por la diversidad orográfica y climática se distinguen tres subzonas de producción, Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa, donde se originan vinos de distintas características. Aunque en menor medida también hay que incluir unas zonas de Navarra y Castilla y León.

Esta comarca, que está al abrigo de los húmedos y fríos vientos atlánticos y bajo la influencia del Valle del Ebro, goza de un clima de características mediterráneas con un microclima atlántico, que junto con la naturaleza del suelo arcillo-calcáreo, la hacen una zona privilegiada para el cultivo de la vid.





ALGO DE HISTORIA

873 Documento más antiguo sobre la existencia de la vid en la Rioja

1063 Testimonio de la vinicultura riojana en la " Carta de población de Longares"

1560 Los cosecheros riojanos eligen un símbolo que represente la calidad del vino.

1650 1º Documento sobre la calidad del vino.

1787 Se crea la Real Sociedad de Económica de Cosecheros de la Rioja.

1885 Se promulga la Real Orden contra la filoxera.

1902 Se promulga una R.O. que determina el origen de los vinos de Rioja.

1926 Se crea el Consejo Regulador del vino de Rioja.

1970 Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen y del Consejo Regulador.

La producción media anual de vino de Rioja es de 250 millones de litros (85% vino tinto y 15% vino blanco y rosado). Los vinos de Rioja son frescos, aromáticos, de composición equilibrada y excelente buqué.



Las variedades tradicionales autorizadas por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja desde su creación en 1925 han sido siete, cuatro tintas y tres blancas:

Variedades Tintas: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, (también conocida como Cariñena) y Graciano.

Variedades blancas: Viura (también conocida como Macabeo), Malvasia y Garnacha blanca-

Las variedades preferentes son la Tempranillo en tinto y la Viura en blanco



La mayoría de las bodegas todavía emplean sus propias fórmulas para elaborar tintos procedentes de la combinación de al menos tres variedades de uvas, siendo la más importante la tempranillo.

Tradicionalmente el vino de Rioja se ha elaborado ensamblando diferentes tipos de variedades de uva, aunque hoy en día también es muy común encontrar vinos monovarietales.

Las nuevas generaciones están apostando por la renovación de sus instalaciones, con nuevas barricas y depósitos de acero, así como una cuidada selección en la vendimia y posterior envejecimiento del fruto recolectado.

Vinos tintos: En los vinos tintos elaborados con uva desgranada, deberá emplearse, como mínimo, un 95% de uva de las variedades Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Mazuelo y Maturana tinta. En los vinos tintos elaborados con uva entera, este porcentaje será, como mínimo, del 85%.

Vinos blancos: Se emplearán exclusivamente uvas de las variedades Viura, Garnacha blanca, Malvasía, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés. Se pueden emplear también uvas de las variedades Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo siempre y cuando no sean la variedad predominante en el producto final.

Vinos rosados: Se empleará un mínimo del 25% de uvas de variedades Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Mazuelo y Maturana tinta. En el caso de que se empleen las variedades Chardonnay, Sauvignon blanc o Verdejo no deben ser la variedad predominante en el producto final



Toneles de roble tradicionales

El método de elaboración utilizado es el tradicional según el tipo de vino:

Vinos tintos. Existen dos métodos de elaboración: el de maceración carbónica (tradicional de los cosecheros, para su comercio temprano) y otro en el que se elimina el raspón del racimo antes de la doble fermentación (utilizado por las empresas bodegueras para destinarlos a crianza).

Vinos blancos. La uva pasa entera a la escurridora, se eliminan los raspones y los hollejos, y el mosto obtenido entra en los depósitos para su fermentación.

Vinos rosados. La uva pasa a la escurridora despalillada y ligeramente estrujada, procediéndose a la maceración del líquido con los hollejos. El mosto obtenido se decanta antes de entrar en los depósitos de fermentación.



El envejecimiento se realiza en barricas de roble de 225 litros durante un tiempo que oscila entre 1 y 3 años, y posteriormente en la propia botella durante un período de 6 meses a 6 años. Dependiendo del tiempo mínimo que el vino permanece en barrica y botella se clasifican como:

	TINTO		BLANCO/ROSADO	
	Barrica	**Botella**	**Barrica**	**Botella**
Crianza	1 año	1 año	Seis meses	1 año
Reserva	1 año	2 años	Seis meses	1.5 años
Gran reserva	2 años	3 años		

VALORACION ULTIMAS AÑADAS			
1988 ….B	**1994 ….E**	**2000 ….B**	**2007 …MB**
1989 ….B	**1995 ….E**	**2001 ….E**	**2008 …MB**
1990 ….B	**1996 ...MB**	**2002 ....B**	**2009 ….MB**
1991 ..MB	**1997 ….B**	**2003 ….B**	**2010 ..…E**
1992 ….B	**1998 ...MB**	**2004 ….E**	**2011 …..E**
1993 ….B	**1999 ….B**	**2005 ….E**	

El Consejo Regulador en función de múltiples parámetros relacionados con la producción, publica cada año la calificación de la calidad del vino elaborado en el año por el conjunto de bodegas de su zona.





BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

En 1858 Don Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal, diplomático, periodista, librepensador, con viñas y bodega en la finca de Torrea en Elciego y residiendo en Burdeos desde 1836, recibe el encargo de la Diputación Foral de Alava de contratar a un enólogo para elaborar el vino con el sistema francés.

Desde entonces varias generaciones de la familia han dedicado su vida no solo a la elaboración de unos de los grandes vinos de rioja, sino que últimamente se han embarcado en un proyecto vanguardista como es la Ciudad del Vino en Elciego.

Entre los edificios del complejo destaca la imponente estructura del hotel proyectado por el prestigioso arquitecto Franck O. Gehry.

El edificio que es una explosión de luz dentro del paisaje costa de tres bloques de piedra de la región coronados con una estructura de aluminio y titanio, de tal forma que parece flotar sobre las viñas circundantes.

Pero la propia bodega es en sí una joya dentro de su estilo; una bodega centenaria que ha permanecido inalterable al paso del tiempo y que ha sabido incorporar las nuevas técnica de la elaboración de los vinos sin olvidar la tradición.

Entre sus conocidos caldos destacan Barón de Chirel, Marqués de Riscal Reserva, Finca Torrea, Gehry Selection, Marqués de Riscal Gran Reserva, 150 Aniversario, y Marqués de Riscal Rosado.

BODEGAS VIÑA TONDONIA

Es la bodega más antigua de Haro, 100% familiar y que actualmente ha sido remodelada por la prestigiosa arquitecto Zaha Hadid con unas estructuras realmente impresionantes.

Sus dirigentes son fundamentalmente viticultores pues piensan que el vino se hace en la viña y no en la bodega, por lo que se sigue elaborando el vino de forma totalmente artesanal y de la misma manera que lo hacían sus fundadores, la familia López Heredia.

Dispone de tonelería propia donde los maestros toneleros reparan y hacen nuevas barricas, y por las instalaciones han pasado por 3 siglos que se reflejan en la combinación de los diferentes estilos arquitectónicos.



BODEGAS MUGA

La Bodega Muga se encuentra ubicada en el histórico Barrio de La Estación de Haro, y sus instalaciones están asentadas sobre un edificio bicentenario, con la piedra y el roble como elementos característicos del mismo.

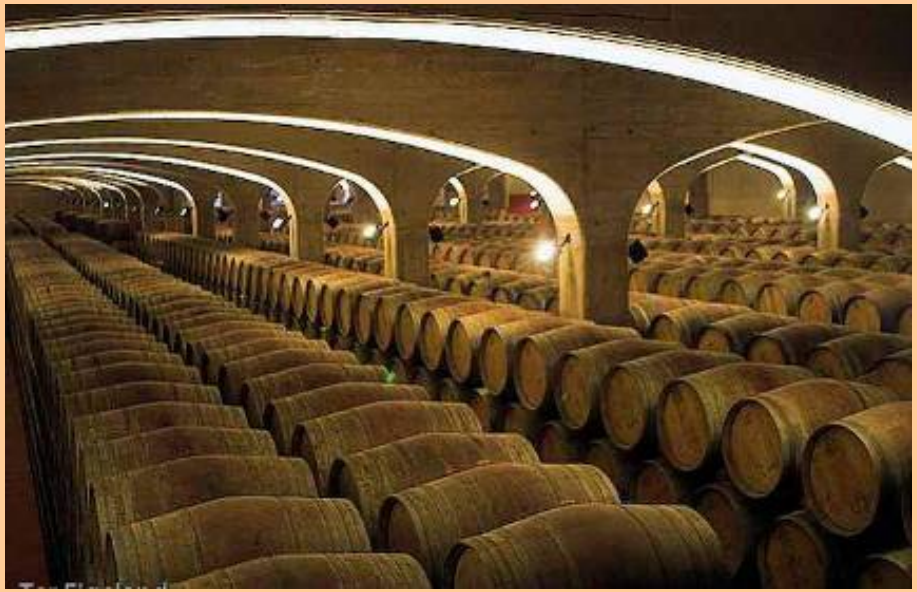
En sus cerca de 25.000 metros cuadrados, todo gira alrededor del roble, protagonista inequívoco con unos 200 depósitos en dicho material y 14.000 barricas fabricadas con un amplio abanico de diferentes tipos de roble.

Tienen algo que pocas bodegas pueden permitirse, su propia tonelería artesana. Es un lujo y un gran acierto, ya que controlan la procedencia y calidad de las maderas de roble americano y francés que compran. Ellos mismos construyen sus tinos y barricas, según sus necesidades.

Entre sus caldos, aparte de los crianza y reservas destacan los afamados Torre Muga y Prado de Enea.







MARQUES DE CACERES

Ubicada en la localidad de Cenicero a 20 km de Logroño en la Rioja Alta, fue fundada por Enrique Forner después de un exitoso paso por Burdeos, con el asesoramiento de Emile Peynaud.

La familia Forner que llevaba varias generaciones dedicada al vino en la Rioja, huyó de España durante la Guerra Civil española y se estableció en Francia.

A principios de la década de 1960 Henri Forner y su hermano Elíseo compraron y restauraron dos anticuados y abandonados castillos, Camensac Château Larose y Château-Trintaudon. Estos castillos son ahora reconocidos como dos de las mejores propiedades en Burdeos.

Cuando Henri decidió crear una bodega en su tierra natal española, seleccionó lo que consideró la mejor zona vitivinícola en España: *Cenicero en la Rioja Alta* .

Cenicero se encuentra entre suaves colinas bordeadas por el río Ebro, y se beneficia de un microclima dentro de la Sierra de Cantabria al norte y la Sierra de la Demanda al sur.

La intensa labor de Cristina Forner en los mercados de exportación, ha permitido elevar el vino Marqués de Cáceres en todo el mundo a las cotas de mayor renombre de entre las marcas de vinos finos de España.





BODEGAS ARTADI

La bodega Artadi Cosecheros Alaveses fue fundada como cooperativa de vinos cosecheros en 1.985, teniendo desde el comienzo unas características muy especiales, pasando una vez conseguidos lo fondos necesarios, de producir cantidad a crear calidad.

De la mano de Juan Carlos López de la Calle, ha alcanzado cotas impensables con vinos de alta calidad, siendo el enólogo de este vino Jean François Gadeau.

El grupo elabora vinos en Rioja Alavesa (Artadi, El Pisón), Navarra (Artazu) y en Alicante (El Sequé).

La Viña el Pisón, es un viñedo familiar de 2,4 hectáreas de tierra arcillo-calcárea en el que se produce el extraordinario vino Viña El Pisón, un tinto de gran personalidad e identidad.

La prestigiosa revista WINE ADVOCAT ha valorado este vino en 2012 con una puntuación de 98 puntos sobre un máximo de 100.

BODEGAS RAMON BILBAO

Bodegas Ramón Bilbao fue fundada en 1924. Ya en el siglo XIX, la familia Bilbao Murga, con su progenitor D. Ramón a la cabeza, comercializaba los vinos Ramón Bilbao y Viña Turzaballa.

La actual bodega, construida en 1970, se sitúa a las afueras de Haro entre viñedos de la propiedad.

La filosofía que inspira a esta bodega es trabajar con las mejores uvas cuidadosamente seleccionadas de entre los mejores pagos y viñedos.

Próximamente se pondrá en marcha la construcción de una bodega propia para uno de los vinos de Ramón Bilbao de mayor excelencia: Mirto, que e integrará un centro de relaciones públicas y un escenario temático relacionado con la cultura del vino.





BODEGAS DINASTÍA VIVANCOS

Enclavada en Briones (Logroño) y paralela a todo un proyecto cultural y enoturístico, en el que cabe destacar el Museo de la Cultura del Vino, la familia Vivanco ha impulsado una nueva y moderna bodega que supone un referente en innovación enológica para la elaboración de vinos de calidad.

Como resultado de su diseño, se elabora una gama de vinos modernos, atrevidos y con personalidad, que resume el carácter emprendedor e innovador de Bodegas Dinastía Vivanco.

El Museo de la Cultura del Vino de la Fundación Dinastía Vivanco, inaugurado en 2004, ofrece un paseo por la historia y la cultura del vino, producto éste asociado a la mitología y la religión, con fuerte presencia social y cuya elaboración precisa, tanto en el campo como en la bodega, de trabajos que recogen la esencia de labores tradicionales.

BODEGAS MARTINEZ LACUESTA

Todo comenzó en 1895 con la fundación de la firma Martínez Lacuesta Hermanos por D. Félix Martínez Lacuesta, abogado, político y empresario de Haro que comenzó este negocio desde la base, con una tienda de pequeño tamaño ubicada en la calle de la Vega de Haro.

Poco a poco este negocio fue dando su fruto y pasados los años se unieron a él sus cinco hermanos para dar lugar a una sociedad civil, con sucursal incluso en Madrid ya en 1904, que fue el comienzo de lo que hoy es Bodegas Martínez Lacuesta, S.A. gestionada por la tercera generación de la familia, llegando a ser proveedores de la Casa Real.

Cuenta con una producción anual de 1 millón de botellas que comprenden la gama de vinos tintos, blancos y rosados, además de vermú elaborado de forma tradicional desde 1937.



BODEGA YSIOS

Las Bodegas Ysios están situadas en la zona de Laguardia, con la Sierra de Cantábria de fondo. El edificio que las alberga ha sido diseñado por el célebre arquitecto español Santiago Calatrava.

Los muros portantes de la bodega trazan una sinusoide por lo que la cubierta describe una superficie ondulada integrada en el paisaje.

La bodega fue concebida como un templo vanguardista consagrado al vino y se convirtió en "la bodega de autor".

Su nombre es un particular homenaje a Isis y Osiris, las dos divinidades egipcias íntimamente ligadas con el mundo del vino.

Las 75 Hectáreas que conforman sus viñedos se encuentran ubicadas en Rioja Alavesa, repartidas entre las localidades de Laguardia y El Villar, la zona más alta de Rioja.

La Sierra de Cantabria lo protege de los vientos húmedos y fríos del nordeste, el viñedo está dividido en 8 zonas de terruños, con diferentes condiciones climáticas.











BODEGAS BILBAINAS

En el año 1859 y huyendo de la filoxera que estaba asolando los viñedos franceses, la casa Savignon Frères et Cie. se estableció en Haro.

A diferencia de otros bodegueros galos, que establecieron un comercio regular de vinos de Rioja hacia Francia, Savignon Frères optó por quedarse en España para poder controlar el proceso de elaboración a pie de viña y tonel y construyó una bodega y elaboró sus vinos en Haro.

Transcurridas cuatro décadas desde su creación y cuando la filoxera ya había sido prácticamente vencida en Francia, Savignon Frères decidió abandonar su actividad en Rioja y puso a la venta sus instalaciones en Haro.

Fue entonces cuando un grupo de empresarios bilbaínos compró la bodega y se constituyó la sociedad Bodegas Bilbaínas en 1901, actualmente perteneciente al grupo Codorniú.

Bodegas Bilbaínas tiene 250 hectáreas de viñedo propio en los municipios de Haro y Villalba de Rioja. En estos viñedos se cultivan las variedades Tempranillo, base de la mayor parte de los vinos de Rioja, Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Las blancas Viura y Malvasía son las dos variedades que se utilizan para elaborar el cava riojano.

El resultados son vinos elegantes, suaves y redondos en boca, destacando el clásico y centenario Viña Pomal, paradigma de la maestría de la bodega en la elaboración de tintos y que se ha convertido en un vino clásico, expresión de La Rioja.





Interior bodega en Laguardia

BODEGAS CVNE

La Compañía Vinícola del Norte de España, CVNE, nace en Haro, La Rioja en 1879, fundada por los hermanos Real de Alsúa. En esta bodega se elaboran entre otros los vinos Cune, Imperial, Real de Asúa y el célebre blanco Monopole.

Más de 125 años es lo que lleva Cvne al cuidado de sus viñas. Más de 125 años de respeto a la tradición vitivinícola, de investigación, de innovación en los procesos de producción, de empeño por lograr la máxima calidad, de experimentación, y de reconocimientos.

La filosofía de trabajo de Cvne ha sido, y sigue siendo, investigar nuevas posibilidades en la crianza del vino y buscar la modernización en los procesos de producción y elaboración de sus caldos.

Otra prueba de lo dicho es la inauguración en el 2004 de la bodega Viña Real, una joya arquitectónica obra del arquitecto francés Philippe Mazieres. Es una de las bodegas más imponentes del mundo y que cuenta con las instalaciones tecnológicamente más vanguardistas.

Pero entre sus instalaciones y en pleno funcionaminto está la bodega centenaria que aún conserva en su emplazamiento original, la nave construida por el estudio de arquitectura de Gustave Eiffel en 1906.



Bodega en Laguardia (Philippe Mazieres)

MARQUES DE MURRIETA

Marqués de Murrieta es una de las bodegas españolas con más historia. Sus orígenes datan de 1852 cuando Luciano de Murrieta inició el comercio de sus vinos en el nuevo mundo.

Hoy, 150 años después, la impresionante finca Ygay, con sus más de 300 Ha. de extensión, parece insensible al paso del tiempo; pero no es así: los últimos 20 años han supuesto un revulsivo en esta firma centenaria que la ha vuelto a situar en el primer plano de atención en España y en el resto del mundo.

En la finca Ygay, en la que radica también la bodega, además de la imprescindible tempranillo, se encuentran cantidades muy significativas de cepas de graciano, mazuelo y garnacha blanca.



BODEGAS PATERNINA

La bodega original, fundada en Ollauri por Federico Paternina, fue inaugurada en 1886 y en 1922 amplió su actividad construyendo una gran bodega en la ciudad de Haro, que en la actualidad cuenta con una moderna maquinaria e innovadoras instalaciones.

La "Bodega Paternina" fue adquirida en 1984 por Marcos Eguizabal, y en 1994 se fusionó con Bodegas Internacionales de Jerez de la Frontera.

Ha desarrollado, sobre todo desde la década de los 90 una importante expansión y renovación. Así actualmente elabora, cría, embotella y distribuye vinos con D.O Rioja, Jerez y Ribera del Duero, las tes denominaciones más importantes de España.



D. O. RIBERA DEL DUERO

Volver al índice

R.O. RIBERA DEL DUERO



Es una Denominación de Origen a la que se acogen viñedos localizados en Castilla y León, dentro una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Soria, Burgos, Segovia y Valladolid.

Comienza aproximadamente por el este en San Esteban de Gomaz y se extiende hasta Quintanilla de Onésimo en el oeste. Comprende una superficie de viñedo inscrita de 20.956 Has y consta de 8.331 viticultores activos (año 2009).

El clima de la Ribera del Duero es continental, seco y ventoso; de inviernos rigurosos y largos, con frecuentes heladas, aunque con pocas nevadas, su pluviometría se sitúa en torno a los 450 mm de lluvia al año.

Los veranos son secos lo que confiere a la zona una acusada oscilación térmica, y alrededor de 2.400 horas anuales de insolación.

La D.O. Ribera del Duero tuvo un reconocimiento provisional en 1979 y en 1982 se constituiría definitivamente.

El nombre original de "Ribera del Duero" era propiedad de Bodegas Protos y era el nombre de dicha bodega desde su fundación en 1927, pero cuando se forma el Consejo Regulador, Bodegas Ribera del Duero cambia su nombre a Bodegas Protos, y cede el derecho de su utilización al Consejo Regulador.

Entre las variedades autorizadas por el Consejo Regulador domina con gran diferencia la Tempranillo, denominada también Tinta del País o Tinto Fino. Junto a ella se encuentra la Cabernet-Sauvignon, la Merlot, la Malbec y la Garnacha Tinta y en Blancas la Albillo.



Tempranillo



C. Savignon



Merlot



Malbec



Garnacha tinta



Albillo

Sin embargo, la relación entre la comarca y cultura del vino viene de muy antiguo:

Los fenicios, unos 1000 años antes de nuestra era, introdujeron las técnicas lás avanzadas de cultivo y producción e incluso las cepas más adecuadas.

Varios siglos después, los romanos utilizaron los vinos de la ribera del Duero para abastecer a los ejércitos, y aún hoy en día se pueden encontrar en la zona mosaicos romanos con motivos ornamentales relacionados con el dios Baco (Aranda del Duero).

En la necrópolis del yacimiento vacceo de Pintia (Peñafiel) se han localizado ajuares relacionados con el ritual del vino introducido por los romanos.

Las órdenes monásticas se extendieron por todo el territorio a partir del siglo X, propagando la cultura del vino y en el siglo XII, los monjes procedentes de Cluny elaboraban sus propios vinos en Valbuena del Duero.

En 1295, se comenzó a regular la vendimia y desde el siglo XV se comenzó también a controlar la producción y la calidad del vino.

En Aranda de Duero son conocidas sus bodegas subterráneas, que constituyen una red de 7 km. de túneles, o galerías, excavados entre los siglos XII y XVIII, que se encuentran en el casco histórico.



Bodegas de Aranda

Dos son los tipos principales de vinos de la Ribera del Duero: Los típicos Rosados y sus famosos Tintos. Los rosados son "claros", frescos, de atractivo color y moderada graduación alcohólica, en cuya elaboración han de contar como mínimo con el 50% de las variedades tintas autorizadas y que fermentan en ausencia del hollejo.



Los excelentes y exitosos vinos tintos, se elaboran con un mínimo del 75% de la variedad Tempranillo, conocida también como Tinta del País o Tinto Fino y en todo caso el coupage de la tempranillo con la cabernet-sauvignon, merlot y malbec no deberán superar el 95%, lo que significa que la garnacha tinta y la albillo no se puede utilizar más de un 5% para la elaboración de estos vinos.

El resultado es un vino tinto aromático, muy afrutado y de color rojo muy vivo en su juventud y más suave, aterciopelado y con gran riqueza de elegantes sensaciones olfativas y sápidas obtenidas con el envejecimiento y su evolución.

Los vinos DOMINIO DE PINGUS y VEGA SICILIA, no sólo están considerados en la cima de los grandes reservas de España sino en la cima mundial de la vinicultura.



BODEGAS VEGA SICILIA

Fundada en 1864 por Eloy Lecanda, las bodegas Vega Sicilia simbolizan la leyenda dorada del vino tinto español.

La distribución de estas primeras botellas comienza a realizarse entre la alta burguesía y la aristocracia, pero no como un objeto comercial. Los propietarios de la bodega ofrecen estos vinos como regalo a los buenos amigos de la familia.

Así comienza a forjarse la leyenda del vino más exclusivo de nuestro país, puesto que no podía adquirirse con dinero, sino con amistad.

Situadas en la localidad vallisoletana de Valbuena de Duero, en la actualidad están dirigidas por la familia Álvarez.

El grupo de bodegas Vega Sicilia incluye también las bodegas *Alión, Pintia* y *Tokaj Oremus*.



BODEGAS PROTOS

Protos, cuenta con dos bodegas en el corazón de la Ribera del Duero: Peñafiel (Valladolid) y Anguix (Burgos) donde se elaboran sus afamados tintos de crianza y los envejecidos. Su otra bodega se sitúa en el corazón de la denominación de origen Rueda: La Seca (Valladolid).

En la actualidad, la Bodega Protos en Peñafiel ha sido remodelada y cuenta con la nueva bodega (Premio Pritzker de arquitectura) diseñada por el prestigioso arquitecto Richard Rogers y Alonso Balaguer y Arquitectos asociados.

Un gran proyecto que ha marcado un antes y un después en el mundo de la arquitectura ya que Bodegas Protos constituye un magnífico y singular ejemplo de arquitectura tradicionalmente excavada bajo tierra y que en este caso emerge en cinco bóvedas entrelazadas en las que se aúnan diseño y funcionalidad.







DOMINIO DE PINGUS

Dominio de Pingus es una bodega muy pequeña ubicada en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), donde se elaboran los vinos más buscados de España y posiblemente del mundo entero. Su pequeña producción unida a su excepcional calidad, lo convierten en uno de los vinos más escasos y exclusivos de España.

La bodega Dominio de Pingus fue creada en 1995 por Peter Sisseck, un ingeniero agrónomo y enólogo nacido en 1962 en Copenhague y que antes de su llegada a España había trabajado en Burdeos y en California, junto a la prestigiosa enóloga Zelma Zong. A su llegada a España, Sisseck trabajó como enólogo en Pesquera del Duero y posteriormente en su propio feudo en Quintanilla de Onésimo.

Pingus nace del ensamblaje de uvas muy especiales de distintas parcelas de tinto fino cercanas a Roa donde se encuentran estos preciados pagos. La viña de San Cristóbal con 1,2 ha es la más vieja (70 años), las dos de Barrosso, una de ellas de 2,5 ha (60 años) y otra de 1 ha. Los suelos son arcillosos y con algo de cal, recubiertos de piedras

Durante el proceso, el vino no se somete a clarificaciones ni filtraciones para respetar al máximo sus cualidades. Los años 1996, 2000, 2001 y 2003 fueron las primeras grandes cosechas de Pingus, hasta la extraordinaria del 2004, con la que recibió los primeros 100 puntos sobre 100 del crítico Robert Parker, aunque en general todos los Pingus son grandes vinos.

Peter Sisseck elabora hoy dos otros vinos en Dominio de Pingus: el igualmente codiciado especialmente por su precio pero también por su perfil más asequible, Flor de Pingus, y el más reciente, PSI.



PINGUS 2004

Considerado el vino tinto de mayor calidad elaborado en España

BODEGAS PORTIA



En plena Ribera del Duero, en la localidad burgalesa de Gumiel de Izán, se han inaugurado recientemente las nuevas y flamantes Bodegas Portia , pertenecientes al Grupo Faustino con un espectacular diseño de Foster & Partners.

Las instalaciones disponen de un total de 12.500 m2, una capacidad de producción de 1 millón de botellas al año. El objetivo del proyecto era crear unas condiciones óptimas para la producción vinícola, a la vez que se reducía la demanda energética de las instalaciones y su impacto visual en el paisaje.

En la bodega, su mayor éxito reside sin duda en la perfecta funcionalidad de sus distintas áreas, optimizada por el empleo de materiales nobles y perfectamente ordenada desde el corazón central de esta estrella surgida de la tierra.

La bodega está estructurada con hormigón, madera, acero y vidrio, con distribución en tres plantas en forma de estrella cuyos tres brazos corresponden a las distintas zonas de elaboración, fermentación y crianza del vino.

BODEGAS ARZUAGA

A principios de los 90, Florentino Arzuaga, gran amante del vino, fundó Bodegas Arzuaga- Navarro tras comprar la Finca La Planta, situada en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo, y lugar donde conviven una flora compuesta de pinos, encinas y sabinas y una fauna formada por jabalíes y ciervos.

La bodega Arzuaga-Navarro cuenta con 150 hectáreas de viñedo, distribuidos entre las inmediaciones de la bodega y el espacio natural de la finca la Planta.

En esta región castellana, con suelos de escasa fertilidad, se cultivan las variedades Tinto Fino o Tempranillo, y las variedades francesas Cabernet Sauvignon y Merlot.

El 80% de las viñas superan los 20 años con una producción más o menos de 40 kg/ha.



BODEGAS TINTO PESQUERA

Fue fundada en 1972 en en Pesquera de Duero por Alejandro Fernández, que tras numerosos oficios creó una pequeña nave elaboradora de vinos y siguiendo la tradición familiar se dedicó a elaborar vino con la producción de sus propios viñedos.

Más de 200 ha de tempranillo (tinto del país) abastecen la bodega, situadas en diversos microclimas que aportan todos los matices del Tinto Pesquera. El resultado de tantos esfuerzos es un vino conocido y apreciado en todo el mundo.

Diez años después de su fundación, el gurú del vino Robert Parker define el Pesquera como uno de los cinco mejores vinos tintos del mundo. A partir de ese momento el fenómeno Tinto Pesquera es imparable y se sitúa en el grupo de los grandes del vino español por méritos propios.

A la primera bodega se han ido sumando otras tres: Condado de Haza, en la burgalesa localidad de Roa, el Vínculo (Campo de Criptana, Ciudad Real) que adoptó el nombre de la antigua bodega de los padres de Alejandro, y la cuarta bodega Dehesa La Granja





ABADIA DE RETUERTA

Se encuentra situada en el centro de la privilegiada Milla de Oro vitivinícola española, ubicada en Valladolid, entre Tudela de Duero y Peñafiel. En esta privilegiada zona concurren las marcas más prestigiosas de vino en España como Vega Sicilia, Pingus, Alion, Mauro o Hacienda Monasterio. La Milla de Oro presenta unas condiciones climáticas especiales y una reconocida tradición vitivinícola ancestral.

La bodega ocupa una superficie de 10.000 m2 y sus dos características principales son el uso de la gravedad para todos los procesos de vinificación y la disponibilidad de una gran cantidad de depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño, que permiten elaborar por separado las distintas parcelas.

La sala de envejecimiento está labrada en el flanco de un cerro, consiguiendo un control natural de la temperatura de la sala de barricas, sin ningún gasto energético, gracias a la ladera del monte.

EL MUNDO DEL SHERRY

Volver al índice

EL VINO DE JEREZ



Las vides que producen el vino de Jerez se plantan siempre en hileras de norte a sur, para maximizar la exposición al sol. La uva es de variedad de Palomino, que, realmente, no produce un vino de mesa decente, pero es perfecta para el sherry.

El vino de Jerez es único en el mundo por diferentes motivos. El más importante sin duda es su peculiar sistema de envejecimiento.

Inicialmente se parte de un vino blanco corriente elaborado con la neutra variedad palomino. Este vino, tras su fermentación comienza a desarrollar de manera natural una película protectora en su superficie que se conoce con el nombre de *VELO O FLOR.*

Este velo, compuesto por distintas levaduras naturales, desempeña varias funciones vitales, la principal, es que protege el vino de la oxidación, a la vez que permanece en permanente interacción con el vino (metaboliza el alcohol y otros elementos a la vez que aporta aromas y sabores característicos).

La flor precisa de condiciones muy específicas para poder desarrollarse en óptimas condiciones, temperatura, humedad y un determinado contenido alcohólico (entre 15 y 17º).

El vino de Jerez ha vivido numerosos avatares en su historia, algunos de ellos francamente reseñables. Los fenicios presentaron el vino de la zona a los romanos, que se quedaron encantados con él, y continuaron la tradición. Incluso los árabes, que no podían beber alcohol, no se pudieron resistir al encanto de ese oro líquido, y utilizaron el vino con fines medicinales.

Pero cuando Francis Drake atacó Cádiz en 1587, dicen que el verdadero tesoro que se llevó fueron 3000 barriles de vino de Jerez. Al llegar hasta Inglaterra, se los presentó a la reina Isabel I y a toda la corte inglesa, y desde entonces, allá en las islas británicas no han podido parar de beber el vino de nuestra tierra.

Más tarde, en los siglos XVIII y XIX, se crearon bodegas famosas, como la de Sandeman, González Byass, Domecq y Osborne. En la actualidad hay 64 bodegas registradas en los términos de Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.



Formación de la flor

El sherry se realiza a partir de una mezcla de cosechas con el fin de mantener una calidad constante. Los barriles, (*botas de roble americano),* no se llenan hasta arriba a propósito, ya que con ello se consigue la oxigenación del vino. Este sistema, crianzas y soleras, en la actualidad se comparte con otros métodos.

El sistema de CRIADERAS Y SOLERAS es un sistema de envejecimiento de vino, ron o brandy, basado en el uso de vasijas (llamadas «botas») hechas de roble americano, con una capacidad de entre 250 y 600 litros.

Periódicamente se saca un porcentaje del contenido de cada una de esas "botas" para rellenar otras. En concreto suelen disponerse las «botas» en tres alturas.

De las botas inferiores se saca aproximadamente un cuarto de su contenido para consumo. De la bota de altura intermedia se saca la cantidad que falta en la inferior y se rellena. Y de igual modo la superior con la intermedia y la superior se rellena con vino nuevo.

Este sistema permite que la calidad del producto sea muy alta y homogénea, porque en todas las botas existe una cantidad muy grande de vino viejo que da cuerpo al vino que ha llegado más reciente- (ya sea de vino nuevo o vino ya envejecido en una bota superior).

Por ello los vinos de Jerez no tienen casi nunca fecha de añada

El "Marco del Jerez" está compuesto por Jerez de la Frontera (que le da nombre), Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chiclana de la Frontera, Puerto Real, Rota, Chipiona y Lebrija (único situado en la provincia de Sevilla).

El vino producido es el jerez de todas sus especialidades: *el fino, la manzanilla, el amontillado, el oloroso, el palo cortado, el pedrojiménez, el moscatel, el pale cream, el medium y el cream*, así como el vinagre y el famoso brandy.

A propósito del Brandy que es un destilado de vino procedente de uva palomino, envejecido en la famosas "botas" de roble americano, con el sistema de criaderas y soleras.

Ahí están los populares *Fundador, Veterano, Explendido,* etc, y las reservas *Carlos I, Lepanto, Duque de Alba, Conde de Garvey, Cardenal Mendoza* y más



Botas tradicionales



BODEGAS DOMECQ

Todo comenzó en 1730, cuando Pierre de Domecq vino de Francia a Jerez con la intención de adquirir bodegas y viñedos en la zona.

Estas bodegas, fundadas en 1730, fueron el origen del grupo Domecq y se sitúan en un antiguo edificio que albergó un molino del siglo XVI, junto a la muralla árabe medieval, en la zona conocida hoy día como Puerta de Rota

Poco a poco, los Domecq fueron extendiendo sus influencias y su expansión por España e Iberoamérica.

Han sido muchos los Pedro Domecq que estuvieron a la cabeza de estas bodegas hasta el 24 de marzo de 1994, fecha en la cual se hace con la propiedad del grupo la multinacional británica Allied Lyons.

El cartel de venta cuelga en las 12 bodegas (de diferentes denominaciones de origen) que el grupo francés Pernod Ricard tiene en España y que adquirió cuando se hizo en 2005 con el control de Allied Domecq mediante una opa amistosa.

Pernod ha optado por trocear el negocio y preparar un cuaderno de venta específico para cada una de las marcas, entre las que están Alcorta, Siglo, Azpilicueta e Ysios, entre otras.

VINOS PRINCIPALES: Venerable Pedro Ximénez Dulce, Amontillado 51 1ª Viejísimo Amontillado, La Ina Fino, Sibarita Oloroso, Capuchino Palo Cortado, Maruja Manzanilla, Carta Blanca Fino, Río Viejo Oloroso.





.



BODEGAS OSBORNE

Con más de 200 años de historia, desde que a finales del siglo XVIII el comerciante inglés Thomas Osborne Mann se instalara en Cádiz, concretamente en el Puerto de Santa María, Osborne ha conseguido marcar una identidad propia.

Poco a poco, a las bodegas del Puerto de Santa María se le fueron sumando otras. Aparte de sus muy conocidos productos como el brandy Veterano y el fino Quinta, hay una amplia gama de vinos como los soleras, palo cortado, amontillados, manzanillas, etc.

El mundo de los tintos, blancos y rosados tiene su representación en las bodegas Malpica con las marcas Solaz y Plural (Tierra de Castilla), en la D.O. Ribera del Duero con el tinto Montecillo, y en la D.O. Rioja con el vino Montecillo y el prestigioso y recientemente adquirido Marqués de Arienzo en El Ciego.



Real Bodega de la Concha. Eiffel 1869

BODEGAS GONZALEZ BYASS

Fue fundada en 1835 por Manuel María González Ángel y que un año después se asoció con su agente en la ciudad de Londres Robert Blake Byass; de la unión de ambos apellidos surge la denominación actual de las bodegas.

Aunque en los años 1980 los herederos de Byass abandonaron la empresa, diversos herederos de González siguen ocupando puestos directivos en las actuales bodegas.

La compañía cuenta con una gran gama de productos, destacando el jerez TIO PEPE (líder mundial en ventas de Fino), el brandy Soberano (líder en España, su país de origen) y Lepanto, con su característico frasco, diseño de la Real Fabrica de La Granja.

Entre las edificaciones del complejo hay que destacar la Real Bodega de la Concha proyectada por Eiffel, la Bodega de los Apóstoles, y la gran Bodega Tío Pepe diseñada por Eduardo Torroja, auténticas obras maestras de la ingeniería y arquitectura.

BODEGAS TERRY

Las Bodegas Terry, tiene su remoto origen en una región de Irlanda desde donde partió la familia, para establecerse en Cádiz a principios del siglo XVIII.

Poco después los Terry se establecieron en El Puerto de Santa María donde participaron activamente en las actividades comerciales de la Ciudad.

La imagen de Terry está indisolublemente asociada a la malla amarilla de su brandy Centenario, pero además de por sus vinos y brandies de Jerez, Terry es internacionalmente conocida por sus caballos cartujanos del Hierro del Bocado.

En 1948, la familia Terry se hizo con una magnífica punta de estos hermosos caballos, consiguiendo conservar la raza con toda su pureza hasta nuestros días.

Visitar este bello conjunto de jardines, patios y bodegas cuyos nombres como El Carmen, la Tribuna, Maruja, etc, evocan anécdotas y leyendas ancestrales, recuerdos del romanticismo y esplendor que vivió este enclave de la Bahía de Cádiz en los siglos XVII y XVIII.

También una gran experiencia es presenciar una exhibición en las propias bodegas, con estos caballos y los carruajes que Terry alberga en su museo pues además de los caballos cartujanos, las Bodegas Terry cuentan con una magnífica colección de carruajes impecablemente conservados, la mayoría de ellos datan de principios o mediados del siglo XIX.









BODEGAS GARVEY

Fueron fundadas en 1.780 por William Garvey, aristócrata irlandés del condado de Waterdorf, el cual consiguió en corto espacio de tiempo, hacer de Garvey una de las principales bodegas de Jerez.

Embarcó para Cádiz, con el fin de adquirir ovejas merinas para cruzarlas y mejorar el rebaño de ovejas que su padre poseía en la verde Irlanda.

Ya en plena bahía de Cádiz, el navío escolló y terminó por hundirse, salvándose William gracias al capitán de la Marina Española, Rafael Gómez.

Tras una serie de avatares entabla amistad con la hija del capitán decidiendo quedarse y probar fortuna en el negocio del vino del cual no sabía ni una palabra, pero en el que tras dejarse aconsejar empezó a moverse con una inteligencia, honestidad y habilidad fuera de serie.

Sueña entonces con levantar una inmensa bodega, la más grande de la ciudad. Con la frase "San Patricio nos guíe", se encomienda al Santo Patrono de Irlanda, su país, y decide que si la consigue, la llamará San Patricio en honor suyo.

En 1978, Rumasa que siempre se había interesado por Garvey, pasó a ser su accionista mayoritario.

En 1983 las empresas del grupo fueron expropiadas por el Gobierno, pero posteriormente fueron devueltas en 1994 quedando bajo el nombre de Nueva Rumasa.

OTRAS DD. OO.

Volver al índice

D. O. NAVARRA

Navarra es la denominación para vinos procedentes de la Comunidad Foral de Navarra. La zona vinícola se extiende desde el sur de Pamplona hasta la cuenca del río Ebro. Navarra goza, desde tiempos inmemorables, antes como Reino y ahora como Comunidad Foral, de excelentes viñedos y de unos vinos de primera calidad, fruto de la experiencia y buen hacer de sus viticultores y bodegueros.

De entre los vinos con denominación de origen, los navarros constituyen un ejemplo de como ha evolucionado el sector en los últimos tiempos. Navarra, tradicional productora de vinos tintos, rosados y blancos, era conocida casi exclusivamente por sus vinos blancos y rosados. Esta situación ha cambiado y ahora ya es conocida por su amplia oferta de productos.

Pero si algún vino tiene historia con denominación de origen y pedrigrí son los vinos blancos de Chardonnay, pues por el año 1255 los reyes de Navarra trajeron y plantaron la uva de Chardonnay en sus tierras de Olite, elaborando el vino en la preciosa bodega del Palacio junto a la iglesia de Santa María.

La D.O fue constituida en 1932, aunque no publicó su primer reglamento hasta 1967. En la actualidad la D.O. de Navarra cuenta con 13.945 hectáreas de viñedos entorno a la Cuenca del Ebro, repartidas en cinco subzonas: Ribera Alta, Ribera Baja, Valdizarbe, Baja Montaña y Tierra Estella. Los vinos que produce son aromáticos y más afrutados cuanto más jóvenes son, con cuerpo y bien estructurados, de suave paladar y buen equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico.

Como nota importante se puede resaltar que a medida que las viñas ganan en edad, aumenta el caracter varietal, y la provincia se beneficia de diferentes orientaciones y microclimas para jugar con la cepa.

Los tipos de uvas autorizados son los siguientes:

Variedades blancas: Viura, Chardonnay, Garnacha blanca, Malvasía, Moscatel

Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano, Garnacha, Merlot y Mazuela.





BODEGAS IRACHE. NAVARRA



Comenzó su historia empresarial en 1891, pero ya abastecían de vino a la Casa Real de Navarra desde el siglo XII, y su historia corre paralela a la de un monasterio que se convirtió en el primer hospital de la ruta Jacobea.

Actualmente sigue funcionando la fuente única que sirve vino gratis al peregrino, construida en uno de los muros de la bodega y que al parecer ya era un lugar conocido en el siglo XII.

Las naves de crianza de la Bodega, inaugurada en 1991 y edificada sobre 6.720 m 2, es espectacular por su columnado de arcos de medio punto, que dan un ambiente severo y misterioso, recogido y eclesiástico. Este bosque de columnas ha hecho exclamar a muchos visitantes "Bodegas Irache es una auténtica catedral del vino" .

La parte más antigua de la bodega se ha habilitado desde 1991 como museo, y en donde se dispone de una colección de más de 200 piezas antiguas relacionadas con el vino.



Fuente del vino



BODEGAS CHIVITE. NAVARRA

Fundada en 1647, Bodegas Chivite, es una de las dinastías productoras de vino más antiguas de España. Durante once generaciones, la bodega ha ido creciendo desde su establecimiento original en Navarra, en Cintruénigo, a nuevas denominaciones de origen en Rioja, Rueda y Ribera del Duero.

Con actividad comercial en 60 países, cuenta con las marcas Gran Feudo, Gran Feudo "Edición", Colección 125, Baluarte, Viña Salceda, Propiedad Arínzano, Parador y La Planilla.

Combinando el respeto por la tradición con el uso de las mejores técnicas de elaboración más actuales, Bodegas Chivite ha conseguido seguir evolucionando para transformarse en lo que es hoy en día, una de las bodegas españolas de mayor renombre en la producción de vinos de calidad y un claro líder dentro de la Denominación de Origen.

El Señorío de Arínzano es un enclave privilegiado de Navarra que Bodegas Chivite adquirió hace algunos años para construir su nueva bodega, diseñada por el arquitecto Rafael Moneo, que a su vez la califica de "una bodega paisajística".

La bodega, de hormigón abujardado, es una unidad que abraza los tres edificios con los que ya contaba el Señorío: el palacio de Cabo de Armería, con su torre medieval del siglo XIV, la ermita neoclásica y el caserón.



Bodega del Señorio de Arínzano



Rafael Moneo hizo dormir las barricas de Julián Chivite, bajo madera

D.O. SOMONTANO

La historia del viñedo en el Somontano se remonta a varios siglos antes de Cristo. Según documentos de la época, en el año 500 A.C. ya se cultivaba la vid en el Valle del Ebro y en el siglo II A. C. ya existía una importante producción de vino en esta zona.

La evolución del viñedo ha sido similar a otras regiones circundantes, pero fue en el siglo XX, concretamente en los años 60, cuando se apuesta por la viticultura de calidad como motor de la economía y los primeros pasos del nacimiento de la Denominación de Origen Somontano.

La D.O. de Somontano que fue creada en 1984 es joven y dinámica, ubicada a los pies de los Pirineos de Huesca. Desde su constitución ha visto su labor recompensada con la aparición de nuevos vinos y bodegas, así como el reconocimiento de la calidad obtenida por parte de los consumidores.

La zona de producción de Somontano presenta tres zonas diferenciadas: las sierras, el Somontano propiamente dicho y las llanuras. Su extensión total suma más de 200.000 hectáreas de superficie de las que cerca de 100.000 están cultivadas. De estas últimas, más de 4.700 se dedican a la viña.

El suelo contiene arenisca y arcilla, así como piedra caliza y material aluvial. El clima, continental, esta suavizado por el abrigo que suponen los pirineos frente a los fríos vientos del norte. La pluviometría media es de 500 mm.

Las variedades de Trempanillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha tinta son las principales tintas, y las blancas son Macabeo, Chadornay, Garnacha blanca.

Entre sus afamadas bodegas destacan Enate, Pirineos Monclús, Fábregas, etc.





El Taller del vino

D.O. EL PENEDES



Es una Denominación de Origen que toma su nombre de la región catalana del mismo nombre. El área de cultivo es de 27.542 ha., comprende 47 términos municipales en el sur de la provincia de Barcelona, y 16 términos municipales en la provincia de Tarragona.

Predomina en esta región la producción de cava, pero además son famosos sus vinos blancos. También produce vino de aguja y rosado, y tiene una representativa producción de vino tinto.

Las principales uvas blancas son las que se utilizan para la elaboración del Cava: Macabeo (llamada Viura en otras regiones españolas) y Xarelo, así como Chardonnay, Parellada y Malvasía.

Se está experimentando también con variedades blancas de Francia y Alemania para la elaboración de vinos secos y dulces como, por ejemplo, Muscat de Frontignan, Riesling y Chenin Blanc.

Se divide en tres subzonas: Penedès Superior, situada en el interior y en la montaña. Es una subzona con escasa producción debido a las condiciones de cultivo, pero de una gran calidad; Penedès Medio, situada al sudeste y la de mayor producción; Penedès Inferior en la zona costera.

En la actualidad en el conjunto de zonas existen 188 bodegas, la mayoría dedicada a elaboración del cava con una producción anual de 168.576 Hl en 2010.

La producción del vino en la zona se remonta a la época romana y ha dejado numerosos restos arqueológicos. A partir del siglo XIX los viñedos se fueron extendiendo hacia el interior y empezó a exportarse el vino desde los puertos cercanos, y desde 1865 también por vía férrea.

Hasta el siglo XIX, en el Penedès predominaban los vinos tintos. Después de que los viñedos fueran afectados por la filoxera, los productores los replantaron con cepas americanas, que posteriormente injertaron con variedades de uva blanca debido a la creciente popularidad que estaban alcanzando en ese momento los vinos espumosos.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen se fundó en el año 1960.



BODEGA CODORNIU. PENEDES

En el mundo del cava ha habido grandes protagonistas y Codorníu es uno de los más importantes al haber escrito algunas de las páginas más relevantes de la historia de este vino espumoso. Desde que se elaboraron las primeras botellas de cava en Sant Sadurní d'Anoia, Codorníu siempre ha puesto su espíritu innovador al servicio de la calidad de sus productos.

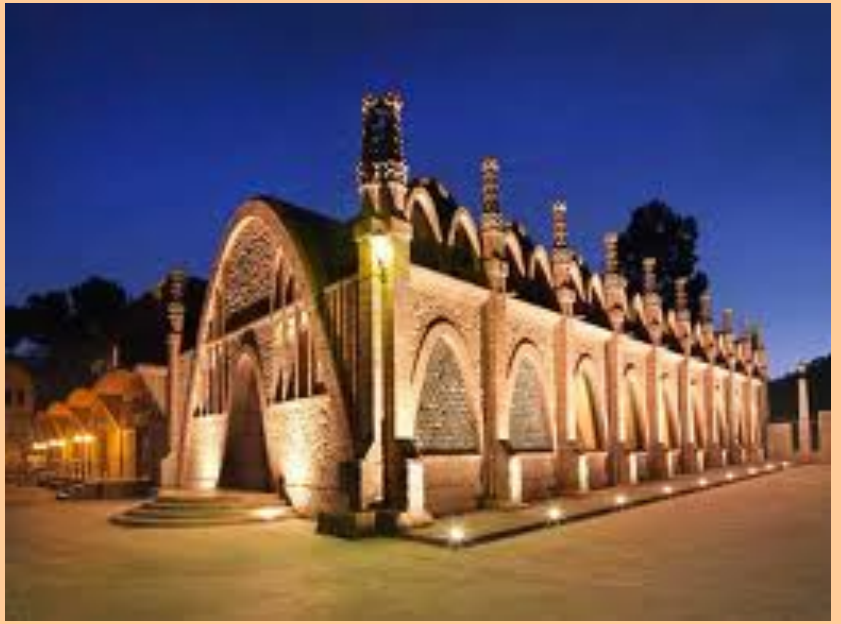
Las actuales cavas Codorníu en Sant Sadurní d'Anoia fueron construidas entre 1895-1915, con proyecto del conocido arquitecto Josep Puig i Cadafalch. Unas cavas, de puro estilo modernista, que fueron declaradas Monumento Histórico Artístico Nacional en 1976.

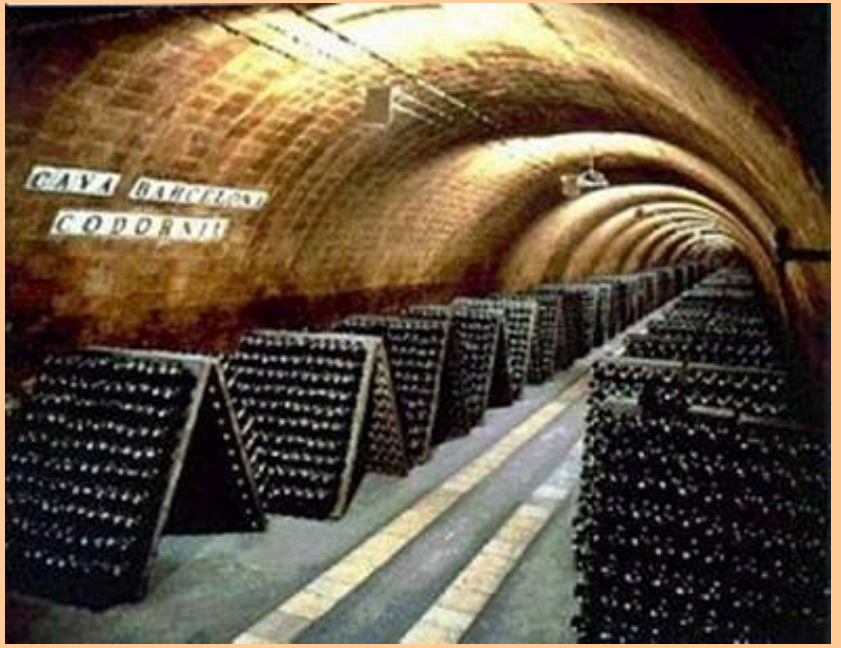
En 1897, Codorníu recibió el título de "Proveedor de la Casa Real Española" y desde entonces, elabora una reserva especial y única para el Palacio de la Zarzuela.

En 2001, Codorníu presentó el primer cava rosado monovarietal de Pinot Noir, un cava innovador que ganó el Premio Innoval, y que fue el gran impulsor de los rosados de calidad en la región.

Los nuevos varietales de Codorníu, *Gran Codorníu Chardonnay Reserva y Gran Codorníu* Pinot Noir Vintage, son cavas parcialmente fermentados en barrica que tratan de rescatar una elaboración tradicional del grupo e incluso se nombran como unos antiguos cavas de la bodega catalana.











BODEGA FREIXENET. PENEDES

La historia de la bodega se remonta a 1861 y hoy en día es una de las marcas comerciales más reconocidas gracias entre otras cosas a sus famosísimos anuncios publicitarios en Navidad.

La empresa fue fundada después de la unión de dos familias especializadas en el mercado vinícola: los Ferrer, propietarios de La Freixeneda presente desde el siglo XII, y los Salas, fundadores de Casa Sala.

Cuando la producción vinícola española cayó a finales del siglo XIX muchas empresas entre ellas Freixenet se interesaron por la producción de cava, comenzando a embotellar espumosos a partir de 1914.

En el año 1927 se construyeron las Cavas Freixenet, diseñadas por el arquitecto modernista Josep Ros i Ros. Constan de cinco naves, las cuales representan el gusto del arquitecto por la mezcla de estilos.

La ampliación de las cavas se realizó en el 1929 con un nuevo edificio, la nueva incorporación fue construida con tintes novecentistas, sin faltar algunos detalles modernistas. Éste es actualmente el centro de recepción de visitas.

Los cavas de Freixenet son de gran producción y a la vez de gran clase. Los de mucha producción y jóvenes: limpios, alegres, fáciles y sinceros. Los de gran clase: originales y profundos.

Entre sus productos estrellas están: Elysia, cava rosado, tanto para celebraciones como comidas; el Barroco, sobrio de color amarillo dorado; El Cuvée D.S. Gran Reserva es un cava especial, elegante, de agradable color amarillo pajizo intenso; el Reserva Real Cava Brut Gran Reserva, de atractivo vestido amarillo pálido.

BODEGAS TORRES. PENEDES

Jaime Torres emigró a Cuba en 1855. En la isla logró una fortuna gracias a la floreciente industria petrolífera y al comercio marítimo. En 1870 volvió a su tierra convertido en un hombre rico y se asoció con su hermano viticultor y fundaron la empresa en 1870 en Vilafranca del Penedès. Una de las ideas de Jaime Torres fue la construcción de una cuba de vino de 600.000 litros, la más grande del mundo.

Después de la guerra civil hubo que reconstruir las bodegas incluida la enorme cuba fueron bombardeadas. Todo quedó en ruinas, pero Miguel Torres Carbó, perteneciente a la tercera generación de la saga familiar, reconstruyó en 1940 la bodega y puso en marcha el negocio.

Interrumpió la venta de vino a granel para pasar a comercializarlo en botellas etiquetadas y a su vez Miguel Torres junto a su esposa cruzaron el Oceáno Atlántico para vender sus vinos.

Por aquella época se introdujeron las marcas Sangre de Toro, Viña Sol y Coronas.

Entre sus propiedades y en la ruta del Císter, figura el castillo medieval de Milmanda que da nombre a otra finca, de la que procede el vino blanco Milmanda, para muchos el blanco de mayor calidad de España.

Se vinifica siguiendo métodos tradicionales, por fermentación en barricas nuevas de roble francés. La finca de Milmanda se encuentra en el municipio de Vimbodí, dentro de la D. O. Conca de Barberà y tiene 15 hectáreas de viñedo.

Situado junto al histórico monasterio cisterciense de Poblet, el Grans Muralles toma su nombre del viñedo que rodea las murallas de aquel lugar. Variedades históricas casi extinguidas, como las Garró]] y la Samsó comparten tierra con las hileras de Garnacha tinta, Monastrell y Mazuelo.

En España, aparte de la región del Penedès, también cuenta con viñedos en Conca de Barberà, Toro, Jumilla, Ribera del Duero, Priorato y Rioja.





Castillo de Milmanda

D. O. EL PRIORAT

Priorato es una D. O. española situada en Tarragona, reconocida con la máxima calidad al ser denominación de origen calificada.

Los orígenes de estos renombrados vinos se remontan a mediados del S. XII cuando los monjes de la cartuja de Scala Dei se asentaron en la región de la mano de San Bruno.

Con el pasar del tiempo, la cartuja poseía el dominio feudal de siete localidades de la zona, sometidas a vasallaje por el prior de la congregación, de ahí la denominación "Priorato" para la región y los vinos.

Los viñedos se asientan sobre suelos pizarrosos en una zona montañosa con laderas escarpadas, de manera que se cultiva la viña en terrazas. Es una zona de clima templado y seco, con oscilaciones marcadas de temperatura entre el día y la noche.

En esta denominación predomina el vino tinto elaborado con uva Cariñena, que es la clave de sus vinos actuales. Se usa también garnacha tinta y peluda.

En menor medida se uan uvas cabertet sauvignon, merlot y syirah, lo que produce un vino de color granate, aroma muy intenso, alto grado de alcohol, sabor denso y rico, carnoso y rotundo. También en menor escala se producen vinos blancos y rosados.

Entre sus muchas bodegas destaca la de Álvaro Palacios, auténtico estandarte de los nuevos y afamados vinos del Priorato.

Es una bodega moderna, data de 1989, donde sus viñedos de cepas viejas de garnacha, gozan de un clima mediterráneo, con más de 3.000 horas de sol, una pluviometría inferior a los 380 mm anuales, y la proximidad del mar que le concede el frescor de la garbinada en verano.

Destaca entre sus vinos el tinto L' Ermita, altamente cotizado a nivel nacional y mundial.





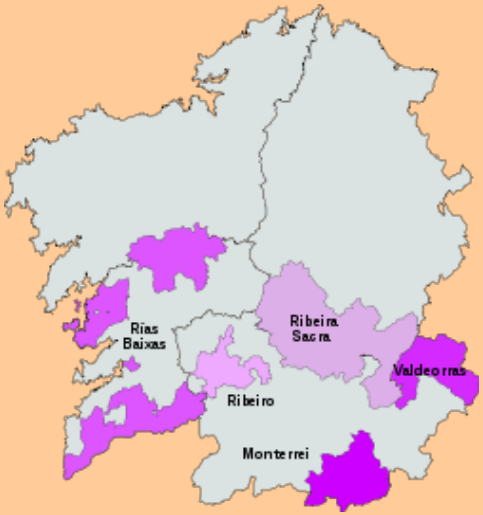


Bodegas Alvaro Palacios

GALICIA

En Galicia se distinguen cinco Denominaciones Origen: Monterrei, Rias Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras. En años recientes, la región ha visto resurgir su industria vinícola guiada por el aplauso internacional de la región de las Rías Bajas y sus vinos albariños.

La D. O. RIAS BAIXAS, creada en 1988, comprende aquellos territorios donde tradicionalmente y desde tiempo inmemorial, se producen vinos de calidad en la provincia de Pontevedra. Se consideradan en la actualidad cuatro subzonas perfectamente diferenciadas: Val do Salnés, Condado de Tea, El Rosal y Sotomayor, en las que se elaboran fundamentalmente vinos blancos con la base de la variedad de albariño.



Aunque el vino se elaboraba ya antes en esta región, no se exportó a otras regiones de Europa hasta el s. XVI y se mantuvo en un ritmo continuo hasta que la plaga de filoxera devastó los viñedos de la región. A comienzos del s. XX muchos de los viñedos de la región se replantaron con vides híbridas pero en los años 1970, se volvieron a replantar variedades nativas como el albariño.

De una producción artesanal, con una escasa comercialización, se pasó a una moderna explotación. Basta con citar que de las 14 bodegas que existían en 1987, se llegaron a 142, inscritas actualmente en la Denominación de Origen.

La D. O. RIBEIRO es la más antigua de Galicia (1932) y una de las históricas de Europa, siendo la segunda en grado de conocimiento en España. Pocas zonas en Europa tienen la historia y el poso cultural vitivinicola que posee el Ribeiro, que constituyó un fenomeno comercial y vitivinícola desde hace más de 1000 años.

Desde el siglo IX los vinos de Ribadavia y Ourense van a estar presentes en las mesas de reyes y nobles de Europa, sobre todo Inglaterra y España.



Albariño + marisco: maridaje perfecto

A principios del siglo XXI las variedades autóctonas del Ribeiro son fuertemente recuperadas y empieza a destacar como uno de los vinos gallegos con más proyección en cuanto a calidad. Las variedades recuperadas producen vinos muy aromáticos y con gran cuerpo. El ribeiro es un vino plurivarietal complejo y abanderado de Galicia durante siglos, y combina con la cocina tanto popular, como con la nueva cocina internacional.

El resto de las DD. OO gallegas son más modernas, de´la segunda mitad del siglo XX. La RIBERA SACRA (1996) es la única región vinícola de Galicia dominada por la producción de vino tinto con la variedad mencía.

La D. O. VALDEORRAS (1977) tiene una producción mixta de tintos y blancos y en la de MONTERREI (1996) la industria del vino está dominada actualmente por la producción de vino en masa.

D. O. LA MANCHA

La Mancha es una D. O. de vinos procedentes de una gran zona vinícola que ocupa gran parte de las provincias de Toledo, Albacete, Cuenca y Ciudad Real, y que data de 1932.

Regada por los ríos Guadiana, Tajo y Júcar constituye el viñedo más grande del mundo con unas 400.000 hectáreas de viña, de las que alrededor de 170.000 están acogidas a la D.O. La Mancha, lo que también la convierte en la D. O. con más viñedo inscrito de toda España, por lo que se la conoce como "La Bodega de Europa". En total incluye 182 municipios y más de 250 bodegas, muchas de ellas de unas dimensiones colosales.



El origen probado del vino de La Mancha data del s. XII en plena Reconquista, aunque no falta quien afirma que se remonta a la época romana. Durante los siglos XVI y XVII los vinos de esta región abastecieron a la corte por su cercanía a Madrid y las menciones al vino manchego en el libro más universal escrito en lengua castellana, Don Quijote de La Mancha son frecuentes.

La Mancha **es una zona ideal para el cultivo de la vid porque el rendimiento por hectárea no es muy elevado y se prima la calidad. Además, la gran cantidad de horas de sol que disfrutan sus viñas, el ciclo de maduración de las mismas y la salud de sus vides son extraordinarios.**

La versatilidad de sus tierras también ha permitido que se puedan introducir sin problemas variedades procedentes de todo el mundo, que complementan a las autóctonas Airén y Tempranillo, cuya calidad ha posibilitado que las ventas no hayan dejado de crecer en los últimos años.

Es conveniente señalar que la incorporación de nuevos y jóvenes enólogos, altamente cualificados, han conseghido adecuar las características del vino a las demandas del mercado, sin perder su singularidad.





D. O. RUEDA

Es una Denominación de Origen cuya zona de producción se encuentra en las provincias de Valladolid, Segovia y Avila. Abarca 57 municipios de la provincia de Valladolid, 17 de la provincia de Segovia y 2 de la provincia de Ávila.

La Denominación de Origen Rueda 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. Así mismo, desde el 2008 los vinos tintos y rosados se encuentran amparados por la D.O.

El carácter Rueda está definido por tres elementos: la uva VERDEJO, autóctona de la zona, el clima continental y los suelos cascajosos.

El aroma y sabor de la Verdejo en el vino blanco tiene matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez.

El vino de Rueda es uno de los vinos más deseados a la hora del aperitivo.



BodegasIlleras (Rueda)



Bodega Antigua Casa de Guardia, 1840

D. O. MÁLAGA

La historia del cultivo de la vid, y como consecuencia, la producción de vino, es una de las más antiguas en Europa.

El viñedo fue introducido en Málaga por los griegos, que enseñaron a los indígenas a podar las viñas sobre el año 600 a. c., coincidiendo con la fundación de la colonia griega de Mainake, aunque el documento arqueológico del que se tiene conocimiento sobre la elaboración de vino en la provincia, se remonta al imperio romano.

La Denominación de Origen Málaga fue creada en 1932 y ampara vinos generosos elaborados principalmente con uvas Moscatel y Pedro Ximenez

El vino de Málaga tiene una gama de colores desde el amarillo hasta el negro; aromas florales y frutales en los vinos más jóvenes y complejos en los vinos añejos; y sabores que van desde los varietales a los propios de los vinos muy envejecidos y desde los secos a los dulces.

D. O. VALDEPEÑAS



Bodega Dionisos

La D. O. de Valdepeñas (1932) es una de las Instituciones Vitivinícolas más importantes de España. Actualmente es la segunda D.O. española en volumen de ventas y la tercera en reconocimiento y penetración de marca. Sus vinos están consolidados entre profesionales y consumidores tanto del territorio nacional como internacional.

Su tradición vinícola se remonta al tiempo de los íberos, hecho constatado tras el hallazgo de materiales orgánicos relacionados con la producción del vino en el yacimiento Ibérico del Cerro de las Cabezas (s. IV-VII a.c.).

La zona de Producción de la D. O. se encuentra situada en el borde meridional de la meseta, limitada por la llanura manchega al norte, el Campo de Montiel al este, el Campo de Calatrava al Oeste y Sierra Morena al Sur. Atravesada por el río Jabalón de este a oeste, esta llanura manchega nos ofrece paisajes sembrados de viñedo que se extienden hasta una superficie de más de 24.000 hs.

Los suelos son pobres en materia orgánica y de escasa fertilidad, circunstancia ideal para el cultivo de la vid. La región contiene abundancia de terrenos calizos, franco arenosos y de tierras arcillosas de color rojo amarillento, que alimentadas por las escasas precipitaciones de la zona (entre 200 y 400 litros al año) dotan al cultivo de una gran resistencia.

Las variedades principales en la zona son Tempranillo (denominado Cencibel en estas tierras), Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Garnacha, Macabeo, Chardonay y Airén (esta última, la variedad autóctona de la zona).



Museo del vino . Valdepeñas





Bodegas y viñedos Anzil. Grupo Barceló

D. O. TORO

Toro es una D. O. regada por el río Duero que incluye 12 municipios de Zamora y 3 de Valladolid y que tiene como centro de la zona la localidad de Toro. Obtuvo la calificación de Denominación de origen en el año 1987.

Pero sus orígenes son anteriores al asentamiento de los romanos y en siglos posteriores sus vinos llenaron las bodegas reales y los navíos que alcanzarían las tierras del nuevo mundo.

La evolución que ha experimentado en las últimas décadas les ha llevado a ser protagonistas del magma que arrastra la crítica de vinos tanto a nivel nacional como internacional.

Sus famosos vinos tintos se elaboran principalmente con la variedad autóctona Tinta de Toro, buscando siempre el grado de madurez necesario para obtener vinos donde el equilibrio de sus componentes redundan en la notable calidad.

D. O. JUMILLA

Es una D.O. creada en 1961 y cuya zona de explotación abarca seis municipios de Albacete y uno de Murcia (Jumilla), que es sede del Consejo Regulador de la D. O.

La D. O. Jumilla posee una tradición vinícola importante desde siglos pasados y ya desde la romanización hispánica, la vid era cultivada en este territorio, aunque su despegue fueron las exportaciones a Francia durante la filoxera.

Los vinos de la D.O. Jumilla presentan la característica diferenciadora respecto a otros de estar elaborados a base de la variedad Monastrell, la cual representa más del 80 por ciento de la superficie cultivada y que con el esfuerzo de modernización de productores y elaboradores, han conseguido ganarse el prestigio y reconocimiento del mundo vitícola español y mundial.

Pero a pesar de la importancia de la variedad Monastrell, también están autorizadas en la zona, Cencibel, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Melot, Airen, Macabeo, Chadornay y otras.



Castillo de Jumilla



D. O. VALENCIA

La presencia del vino en Valencia data de tiempos muy antiguos, así, con anterioridad a la llegada de los romanos el cultivo de la vid y la enología en tierras valencianas se evidencia en los numerosos objetos encontrados, que hacen referencia al vino.

Pero es durante la romanización cuando la viticultura y el comercio del vino van a adquirir una gran importancia. Los frecuentes hallazgos de ánforas vinarias en aguas próximas a la ciudad de Valencia, ponen de manifiesto la intensa actividad comercial de algunos puntos del litoral valenciano.

La D. O. fue constituida en 1932 y en la que pueden diferenciarse cuatro subzonas: Alto Turia, Valentino, Moscatel de Valencia y Clariano. Como son zonas de características geográficas y climáticas distintas los vinos tintos, blancos y rosados que producen son diferentes entre sí en lo referente al aroma, sabor y color, como sus conocidos blancos que discurren entre el amarillo verdoso y el pálido.

En la subzona Moscatel, el clima cálido, soleado e influenciado por la brisa del mar Mediterráneo, permite obtener de la variedad Moscatel Romano o de Alejandría el vino más representativo de la historia de la Denominación de Origen Valencia, la mistela de Moscatel o Vino de Licor Moscatel. También en los últimos tiempos los vinos blancos y rosados han adquirido gran renombre, sobre todo como maridaje de los arroces, aunque esto siempre tiene una componente altamente subjetiva.

D. O. ALICANTE

Es una D.O. de la provincia de Alicante y la zona vinícola se divide en dos subzonas: LA MARINA, en la costa norte alicantina y la de VINALOPÓ, que se extiende hasta los límites con Castilla la Mancha y Murcia. Tiene una extensión de 14.256 has y cuenta con 50 bodegas inscritas y obtuvo la calificación de denominación de origen en el año 1932.

En la zona del río Vinalopó, que se extiende detrás de la ciudad de Alicante, la uva Monastrell comparte los viñedos con otras variedades nuevas. La zona de La Marina, situada en la costa norte e incorporada a la D.O. en 1987, debido a su clima cálido y húmedo tiene un predominio de la uva Moscatel.

Junto a los nuevos vinos emergentes, el Fondillón, el clásico vino rancio de Alicante, ideal para el postre y exportado durante siglos, está viviendo un renacimiento. Se trata de un vino elaborado con uvas sobremaduradas en la cepa, de alta graduación, rojo en su nacimiento y ámbar tras la crianza.

Los vinos dulces en Alicante son una producción minoritaria, sin embargo su tradición cultural, su amplia gama y sus personales características los han hecho más famosos que incluso sus vinos tintos tranquilos (estos sí mayoritarios). La tradición de la miel, la almendra, el turrón, etc, han contribuido a su presencia en la cultura gastronómica mediterránea.



Bodega Fco Gómez. Villena

D. O. RIBERA DEL GUADIANA

Recordar la antigua viticultura de Extremadura es rememorar a sus primitivos habitantes, los pueblos celtas y lusitanos, pero sin duda fue la civilización romana la que hizo prácticamente nacer y prosperar la viticultura en su ámbito general.

La gran población que albergaba Emérita Augusta y la gran población flotante que llegaba y discurría por las calzadas romanas que la unían con el resto de la península, daban lugar a un florecimiento y auge del consumo.

Los vestigios arqueológicos más antiguos relacionados con el vino en Extremadura son la kylix de Medellín, fechada hacia el 550 a. de C., que presupone el uso del vino en los banquetes funerarios.

El Monasterio de Guadalupe fue un modelo de rigurosidad en la obtención de sus vinos. En documentos encontrados en el citado monasterio se relatan todos los utensilios utilizados en la vendimia primero y en la bodega después, así como el cuidado que estos útiles requerían.



Subzonas


Monasterio de Guadalupe

La D. O. es muy moderna, data de 1999 y abarca una extensa y diferenciada zona con 28.700 ha de viñedos con la siguientes subzonas: Cañamero y Montanchez en la provincia de Cáceres, y Riberas Alta, Baja, Tierra de Barros y Matanegra en la provincia de Badajoz.

En un territorio como el que ocupa la zona de producción de esta Denominación de Origen es fácil encontrar matices diferentes en las condiciones ecológicas y vitícolas, sin embargo, existen elementos comunes de todo tipo, como el clima, cálido en verano y suave en invierno, el origen geológico de sus suelos o las tradiciones culturales que dan lugar a rasgos de uniformidad.

Muchas son las variedades cultivadas en la D. O. pero las autorizadas son en tintas: Garnacha Tinta, Tempranillo, Bobal, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuela, Merlot, Monastrell y Syrah.

Como autorizadas blancas están: Alarije, Borba, Cayetana Blanca, Pardina, Macabeo, Chardonnay, Chelva, Eva, Malvar, Parellada, Pedro Ximénez y Verdejo.

No hay que olvidar que esta tierra es la cuna del vino de pitarra, que aunque no está considerado en la D. O., en muchas guías gastronómicas se le recomienda como buen maridaje para la tradicional comida campestre, aunque actualmente los reservas tintos y los vinos jóvenes son recomendados para las estrellas culinarias de la tierra: el jamón ibérico, el chuletón retinto y las tortas del Casar y de la Serena.

Con esta D.O. precísamente la de mi Tierra, vamos a terminar este trabajo. Sé que quedan muchas otras pero mi objetivo, hablar un poco sobre temas y curiosidades de nuestro vino creo que está cumplido. Por eso me despido en la página siguiente.

Renoir, nos deleita con esta maravillosa pintura donde un grupo de amigos comparte la amistad en una mesa con viandas y buen vino. Las caras del grupo nos indican por sus expresiones y las miradas de complicidad, que la amistad es uno de los motivos de la reunión.

No hay que olvidar que las tapas y los vinos pueden adquirirse casi siempre en la "carta" del local de reunión, pues es una cuestión de oferta económica.

Sin embargo, la amistad no está en la oferta, es una consecuencia de la forja de un trato en el tiempo y que una vez conseguida, hay que seguir luchando para mantenerla y mimarla, superando todas las adversidades que puedan surgir.



AGRADECIMIENTOS:

Web en general

Portal del vino

Historia del vino (Wikipedia)

Vinos de España

Zonas y regiones vitícolas

Enología y cata de vinos

Diferentes webs de DD. OO.

Google

Música:

Reflejo de luna, Paco de Lucía

FIN

Volver al índice