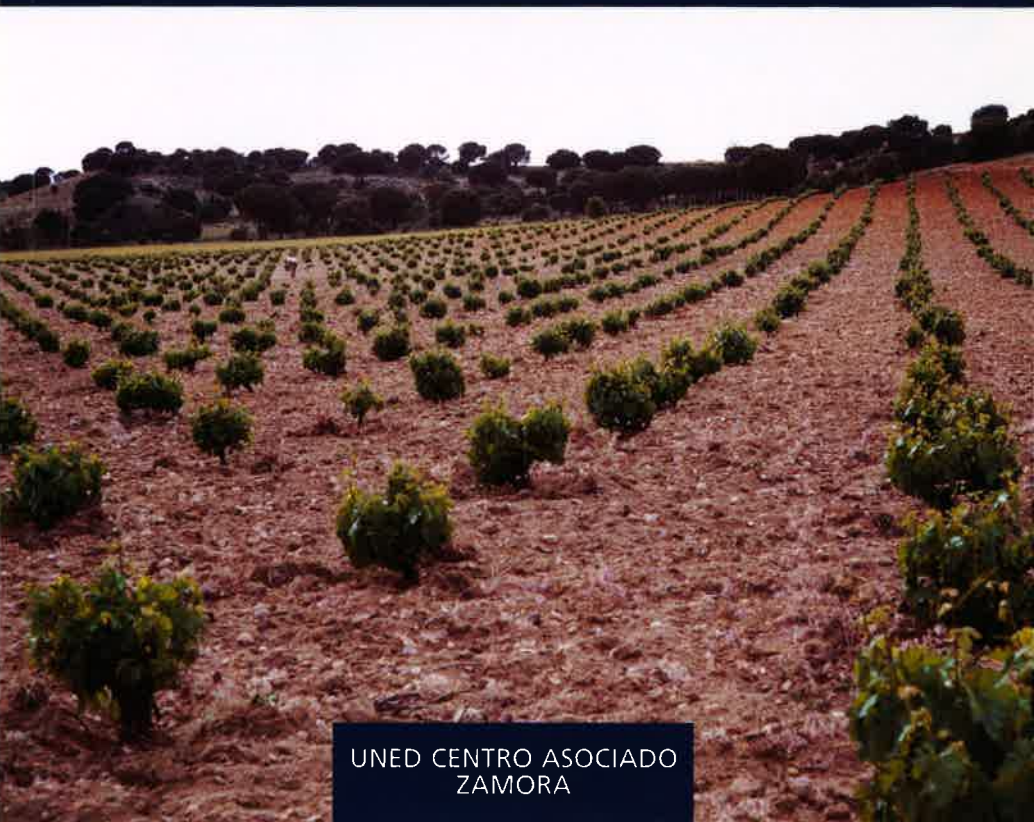


Ángel M.^a Arenaz Erburu

ESTUDIO VITIVINÍCOLA DE LAS ZONAS DE

Toro Tierra del Vino Fermoselle y Valles de Benavente



UNED CENTRO ASOCIADO
ZAMORA

ESTUDIO VITIVINÍCOLA DE LAS ZONAS DE
TORO • TIERRA DEL VINO • FERMOSELLE
Y VALLES DE BENAVENTE

ÁNGEL M^a ARENAZ ERBURU

ESTUDIO VITIVINÍCOLA
DE LAS ZONAS DE
TORO
TIERRA DEL VINO
FERMOSELLE
Y
VALLES DE BENAVENTE



ZAMORA
2002

© CENTRO DE LA UNED DE ZAMORA

© ÁNGEL M^a ARENAZ ERBURU

ISBN: 84-922782-3-4

Depósito Legal: S. 74-2002

Imprime: Gráficas VARONA

Polígono «El Montalvo», Parc. 49 - Salamanca

ÍNDICE

PRESENTACIÓN.....	9
PRÓLOGO	11
INTRODUCCIÓN.....	13
TORO	21
Suelos.....	23
Climatología.....	25
Variedades.....	26
Patrones.....	30
Cultivo.....	30
Vinos	34
D. O. Toro. Comercialización.....	39
Bodegas.....	43
Perspectivas de futuro.....	55
Anexos.....	58
TIERRA DEL VINO.....	63
Suelos.....	65
Climatología.....	67
Variedades.....	67
Patrones.....	69
Cultivo.....	69
Producción y comercialización.....	71
Vinos.....	72
Análisis de futuro.....	74
D. E. Vinos de la Tierra del Vino.....	76
Bodegas.....	78
Anexos.....	81

FERMOSELLE	87
Suelos	89
Climatología.....	90
Variedades	91
Patrones.....	92
Cultivo.....	93
Producción y comercialización.....	95
Tipos de vino	96
Análisis de futuro.....	100
Vinos de la Tierra “Arribes del Duero”	103
Bodegas.....	106
Anexos	107
VALLES DE BENAVENTE	113
Suelos	114
Climatología.....	115
Variedades	116
Patrones.....	117
Cultivo.....	117
Vinos	119
Comercialización	121
Bodegas.....	121
Vinos de la Tierra “Valles de Benavente”.....	122
Variedades de uva de la Comarca Vitivinícola “Valles de Benavente”	123
Tipos de vino de la Comarca Vitivinícola “Valles de Benavente”	123
Relación de municipios.....	124

PRESENTACIÓN

Una vez asentado académicamente, el Centro Asociado de la UNED de Zamora llevó a cabo un estudio exploratorio de la realidad socioeconómica zamorana, en un intento por dirigir los esfuerzos de nuestra comunidad universitaria a la investigación sobre algunos ámbitos con significación y expectativas de futuro. Uno de ellos, por su amplia tradición histórica, era, sin duda, el sector vitivinícola, a pesar de la decadencia del mismo tras el azote de la filoxera a principios del siglo XX y la sustitución del viñedo por otros cultivos durante buena parte de la segunda mitad de ese siglo.

Contamos desde un primer momento con el apoyo del sector, de la mano de personas con una amplia trayectoria de apuesta por nuestros vinos y convencidos de la posibilidad de recuperar el prestigio que tuvieron en otros tiempos. Actitud digna de reconocimiento a favor de quienes vieron con antelación el despegue del sector en la comarca que conforma la Denominación de Origen de Toro. El mismo apoyo recibimos de otras zonas como los Valles de Benavente, Los Arribes del Duero y Tierra del Vino de Zamora, junto a no pocos entusiastas que a título individual se interesaron por el desarrollo del sector y la cultura del vino. No debo olvidar la atención prestada por los servicios de Agricultura y Educación y Cultura de la Junta de Castilla y León, del Ministerio de Agricultura y las Directivas del Consejo Regulador de la D.O. Toro y las Aso-

ciaciones de los Vinos de la Tierra que se fueron conformando con el tiempo. Un apoyo especial provenía de la Estación Enológica de Castilla y León que en buena medida contribuyó a aglutinar en torno a nuestras actividades de estudio y divulgación a buena parte de lo más granado del sector académico que ha abordado en España el campo del vino: desde la legislación, viabilidad económica, cultivo del viñedo, tecnología enológica, propiedades bromatológicas, a la formación del consumidor. El mérito de la continuidad de las diversas actividades: investigaciones, encuentros de formación y divulgación, congresos, publicaciones, se debe en su mayor medida a su entusiasmo y persistente vinculación con el Centro de la UNED de Zamora y sus iniciativas sobre el sector vitivinícola. A ese grupo cada vez más numeroso y convencido de la excelencia de nuestros vinos se han añadido en los últimos años, personalidades significadas del sector vitivinícola del Duero portugués, en especial los vinculados al estudio del sector desde la Universidad de Tras-os-Montes e Alto Douro. Con ellos hemos realizado y seguimos programando actividades en torno al Duero como patrimonio común.

El estudio y la investigación deben tener como provechoso desenlace la publicación de los resultados de los mismos, aspecto al que pretendemos dedicar en un futuro inmediato una mayor atención con la publicación de una serie de trabajos sobre la historia y características de los vinos de Zamora, las ponencias de los dos congresos internacionales celebrados y una propuesta de rutas por el sector. Esta obra de Angel María Arenaz, desde el principio vinculado a las actividades vitivinícolas programadas por el Centro de la UNED de Zamora, es una buena cabecera para este capítulo editorial de nuestro Centro.

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ
Director del Centro Asociado de la UNED de Zamora

PRÓLOGO

La provincia de Zamora contaba en el año 1975 con una superficie total de viñedos de 37.000 Ha.; en el año 2001, el viñedo en producción apenas llega a las 14.000 Ha. ¿La causa de esta disminución?

Los vinos que se elaboraban hace años, eran vinos de pasto, sin personalidad y no eran apreciados por los consumidores; muchas veces se vendían como graneles para “mejorar” los de otras zonas en cuanto a su grado alcohólico y color. El resto del vino se elaboraba para autoconsumo del propio viticultor y sus familiares. La escasa rentabilidad del viñedo con precios de la uva ruinosos, hacía que los viñedos se encontraban en su mayor parte en situación de semiabandono y no se efectuaban nuevas plantaciones.

Sin embargo, a partir del año 1987, la situación cambia a mejor, ese año se concede a los vinos de la comarca de Toro, la Denominación de Origen; en el año 1998, se concede el derecho al uso de la mención “vino de la tierra”, a los viticultores, elaboradores y embotelladores que pertenezcan dentro de la zona de Fermoselle a la Asociación Vino de la Tierra “Arribes del Duero” y en ese mismo año se concede dicha mención a la de los “Valles de Benavente”. Estos hechos indican que aparte de la diversidad de los vinos y viñedos zamoranos, se reconoce oficialmente su calidad y van siendo demandados cada vez más por los consumidores.

Por todo ello, el cultivo del viñedo comienza a ser rentable, la uva alcanza un precio estimable y los viticultores acometen la reestructuración de sus viñedos envejecidos.

En el año 1990, la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) en su centro asociado de Zamora, en colaboración con el MAPA y la Junta de Castilla y León organiza las 1^{as} Jornadas sobre Viticultura y Enología; estas Jornadas, que se vienen celebrando ininterrumpidamente cada año, cuentan entre sus ponentes a los más prestigiosos enólogos nacionales y regionales, alcanzándose el fin propuesto por los organizadores, cual es el estudio del sector vitivinícola desde sus ángulos (técnicas del cultivo del viñedo, elaboración de vinos, análisis químico, análisis sensorial, comercio, legislación, salud, etc.).

El presente trabajo, el cual tengo el honor de prologar, corresponde a una de las ponencias desarrolladas en las Jornadas por Ángel M.^a Arenaz Erburu, Ingeniero técnico de la Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla y León, especialista vitivinícola, infatigable luchador desde hace más de veinticinco años por mejorar la calidad del cultivo del viñedo de la provincia de Zamora.

Vaya pues, desde estas líneas, mi reconocimiento más sincero hacia la UNED de Zamora por esta iniciativa y que siga muchos años con la misma, y hacia el autor de este documentado trabajo que resume en pocas páginas la realidad de la vitivinicultura de Zamora.

ÁNGEL CARBAJOSA RUIZ DEL ÁRBOL

INTRODUCCIÓN

En la C.C.A.A. de Castilla y León la superficie productiva de viñedo es de 65.802 Ha.

La importancia del viñedo en la provincia de Zamora, es manifiesta, con sus 17.634 Ha. lo que supone un 21 % de la superficie regional y estimándose una superficie productiva próxima a las 14.000 Ha.

Datos significativos son los 227 municipios de la provincia en cuyos términos, está presente este cultivo y las 27.471 explotaciones agrícolas que disponen de viñedo, repartido y distribuido en 74.304 parcelas.

Nos encontramos con los mejores viñedos, situados a lo largo del río Duero y sus afluentes y una revitalización del mismo en la provincia, del que dan fe, las más de 1.000 Ha. de viñedo reestructurado y plantado de nuevo en estos tres últimos años.

Esta dinámica está avalada en otros aspectos socioeconómicos como son la incorporación de jóvenes agricultores al sector, el asentamiento de las poblaciones, ser un cultivo permanente, aumento de la mano de obra, creación de nuevas industrias, manteniendo esta estructura en torno a la vid y el vino.

Estos aspectos debemos tenerlos en cuenta y no pueden ser olvidados, más en una provincia donde nos movemos en resultados claros de despoblamientos, falta de industrialización y recesión económica, entre otros.

El conocimiento ecológico del medio, clima, suelo, las variedades existentes, la productividad, su calidad, la comercialización de este producto, de su industrialización, las estructuras disponibles, sin olvidar el aspecto sociológico de sus habitantes, nos pueden ayudar a conocer mejor el sector.

Una pluviometría escasa, clima soleado, terrenos pobres, hace que Zamora obtenga producciones de uva cortas, pero de excelente calidad, base de los afamados vinos.

Todos estos aspectos, han condicionado a lo largo de los siglos la diferenciación en la provincia de cuatro zonas, que sin lugar a duda están enmarcadas cada una de ellas con las características propias.

Nos referimos a las comarcas de **Toro, Fermoselle, Tierra del Vino y Benavente.**

En este trabajo se abordará el estudio y descripción de las cuatro comarcas citadas, de acuerdo con los deseos de la U.N.E.D. de Zamora a quien personalmente agradezco este interés y que estoy seguro repercutirá en beneficio del sector.

Este documento pretende al mismo tiempo, conocer y disponer de datos actualizados de estas comarcas, así como de señalar algunas líneas de actuación futuras, que puedan relanzar esta actividad.

Zamora, febrero 2002

EL AUTOR

**ZONAS VITIVINÍCOLAS
DE LA
PROVINCIA DE ZAMORA**



Toro

La zona de producción de los vinos amparados por la “D.O. Toro” está delimitada por los términos municipales de la provincia de Zamora (**Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo y Villabuena del Puente**) y en la provincia de Valladolid, (**San Román de la Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y de Abajo en el término de Pedrosa del Rey**).

Cuatro ríos atraviesan la zona, siendo el más importante el Duero, que discurre por la zona, de este a oeste; el río Guareña afluente del anterior, que cruza de norte a sur; el Talanda, que lleva sus aguas casi paralelas al Guareña y el río Hornija, por el N.E. que desemboca también en el Duero.

Prácticamente toda la zona de producción está comprendida dentro de la comarca agraria, denominada Bajo Duero, situada al S.E. de la provincia.

Los vacceos, habitantes de la cuenca del Duero, en el siglo I a.C. son, si acaso, los primeros en cultivar viñas en la comarca toresana. Los visigodos hicieron resurgir estas tierras en los famosos CAMPI GOTHORUM o tierras de Toro, enclave entre el Duero, Esla, Pisuerga y Carrión. Antes de la conquista romana, los viñedos de Toro tenían fama por su calidad.



Foto 1.- *Viñedo. Toro*

Sin ir tan lejos en la Historia, podemos indicar que las plantaciones de viñedo de Toro, pueden remontarse al siglo XI, en época de la Reconquista, asentando en los terrenos conquistados el viñedo, que tenía carácter de planta colonizadora.

En esta época de la Edad Media, los vinos de Toro, alcanzaron un alto valor comercial. Quedan reflejadas las preferencias de estos vinos en las Ordenanzas Municipales de Oviedo y Santander en 1274. Reyes como Alfonso XI en 1340, Pedro I en 1352, otorgaron privilegios a los vinos de Toro; Alfonso X el Sabio, Enrique III, Juan II, loan los caldos de esta zona.

Los Reyes Católicos en 1504, se ven precisados a imponer restricciones a los privilegios de las plantaciones, prohibiendo plantar viñas

Cristóbal Colón, en su largo viaje a América, llevó entre sus preferencias, barriles de vino de Toro.

A mediados del siglo XVI, el mercado de América, se nutre, entre otros, de los vinos de Toro, a través de la Casa de Indias de Sevilla.

A finales del siglo XIX, se llegaron a elaborar hasta un millón de Hl. Documentos estadísticos de la época, nos llegan a indicar que en 1746 la ciudad de Toro, contaba con 246 bodegas. A principios de este siglo, se elaboraba vino en más de 350 bodegas.

Toro contó con Estación Enológica entre 1914 y 1937.

Aunque la invasión filoxérica de principios de siglo, no afectó especialmente a la zona de Toro, se constata que en el año 1899, de las 19.215 Ha censadas, solamente 1.472 Ha estaban invadidas, lo que supone un 7,6% de la superficie de viñedo existente en aquella época.

Fue una de las pocas zonas vitícolas que estuvo en condiciones de exportar vino a Francia a principios del siglo XX.

En el año 1933, Toro ya era citada en el “Estatuto del vino”. Por los años 1970, se iniciaron los movimientos cooperativistas y la instalación de las bodegas industriales. Se envían en el año 1974 peticiones para obtener la D.O. que se ven culminadas con la D.Específica (Orden 24-Septiembre-1985) y la D.O. (Orden 29-Mayo-1987).

Los vinos de Toro gozan de una gran tradición; vinos que siempre fueron alabados y mencionados por la Historia y la Literatura clásicas.

La comarca vitivinícola actualmente alcanza una superficie de viñedo de 6.086 Ha, siendo la última zona vinícola de España con D.O. que baña el río Duero. Comparte con otras zonas con D.O. (**Ribera de Duero, Rueda, Cigales**) y con Vinos de la Tierra (**Tierra del Vino, Femoselle, Los Arribes**), el valle del Duero, de reconocida calidad, como una de las más importantes de Europa.

SUELOS

Dentro de la comarca denominada Bajo Duero, se sitúa la tierra de Toro, en su mayor parte, al sur del río Duero.

Los terrenos donde se asientan la mayoría de los viñedos de Toro, de la zona de producción con D. O. están localizados y pertenecen a la Era Terciaria, época paleológica, del Eoceno-Oligoceno.

En la margen derecha del río Duero, los terrenos están asentados sobre el Terciario, concretamente del Eoceno.

La altitud donde están situados los viñedos está comprendida entre los 600 y 750m. enmarcados entre un relieve suavemente ondulado y con pequeñas elevaciones, fruto de la acción de modelado de la amplia red de ríos y arroyos que fluyen al río Duero.

Este relieve permite disponer de una buena orientación de los viñedos que se asientan en estas altiplanicies, constituyendo un paisaje de amplios horizontes.

El suelo proviene en su mayoría, de la descomposición y disgregación de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, originando suelos de color pardo calizos sobre material no consolidado.

Al norte del Duero, hay alternancia de materiales detríticos limosos o limo-arenosos, con areniscas de grano grueso y fino.

Al sur, suelos sedimentarios, silíceos, de grano grueso asociado a canto rodado.

En las riberas de los ríos Duero y Guareña los terrenos son de terrazas aluviales-diluviales, predominando la arena y limo con elementos gruesos.

No existen problemas de caliza activa y en cuanto al resto de los elementos P, K y N los valores son escasos, encontrando en terrenos de arenas muertas o elementos gruesos, carencias de microelementos Bo, Mg y Mn principalmente.

Los valores del pH se encuentran entre el 6-7,5 % con índices muy bajos de materia orgánica 0,2-0,5% así como de sales minerales. No hay problemas de conductividad.

Son terrenos sanos, pobres, con ciertas dificultades para efectuar el laboreo, sobre todo en terreno pedregoso. De textura arenosa la mayoría, tienen unas excelentes condiciones de drenaje, fácil penetración del aire y agua en el suelo.

CLIMATOLOGÍA

Se encuadra dentro de la comarca Bajo Duero, con clima extremado, continental, con influencias atlánticas, de carácter árido.

Las precipitaciones medias oscilan entre los 350-400 mm. anuales con distribuciones máximas en los meses de mayo-junio y diciembre-enero.

Las heladas se inician en octubre y pueden finalizar a primeros de junio, extendiéndose y pudiendo llegar a 85 días.

Las temperaturas medias anuales oscilan entre los 12-13°C con valores extremos de 37°C a finales de julio y mínimas de -11°C en invierno. Las medias del verano están en 23°C. La oscilación verano-invierno para las temperaturas medias, es de 18°C.

Hay una gran luminosidad, pudiendo llegar a las 3000 horas de sol efectivas, que junto a una humedad ambiente escasa, caracterizan esta tierra de Toro.

Las condiciones de suelo y clima descritas, hacen que las producciones sean cortas pero de una gran calidad.

El ciclo vegetativo de la vid en esta comarca, está establecido en unos 230 días.

El índice heliotérmico de la zona, que tiene una influencia notable sobre el viñedo, está próximo a 4,23.

Examinados los valores medios de las variables meteorológicas para la catalogación del clima, de acuerdo con Lang., tomando la relación entre la precipitación media anual en litros/ m² y la temperatura media anual (en °C) nos resulta 27, por lo cual, siendo inferior a 40, el clima se cataloga como árido.

La calidad de la uva y las características del vino quedan determinadas por la cantidad de calor que ha recibido la viña por encima de los 10°C desde el mes de abril a la vendimia.

Estos datos patentizan la interdependencia entre grado alcohólico, temperatura y lluvia; en proporción directa la primera e inversa la última.

Nos encontramos pues, ante unas condiciones climáticas, favorables a la obtención de unos caldos de calidad.

VARIEDADES

Se considera la variedad principal la **Tinta de Toro** y las autorizadas como tintas (**Tinta de Toro** y **Garnacha**) y como blancas (**Malvasía** y **Verdejo**).

Otras variedades pueden encontrarse, sobre todo en viñedos viejos, como la **Albillo** y **Palomino** y otras en muy escasa cantidad como la **Chelva**, **Colgadero**, **Godello**, **Moscatel**, **Tempranillo**, **Garnacha**, **Tintorera**, **Mantua**, **Mencía**, **Monastrell**, **Prieto Picudo**, **Rufete**, **Tinto Basto**, etc.

La **Tinta de Toro** ocupa un 60% del viñedo, siguiéndole en importancia la **Malvasía** con un 18%, **Garnacha**, **Palomino** y **Verdejo**, se reparten el resto.

Se describen las variedades predominantes de esta zona:

TINTA DE TORO

Variedad autóctona cuyas características ampelográficas bien se asemejan al Tempranillo o Tinto Fino, con nombre y personalidad propia adquirida en la zona desde hace varios siglos, diferente a sus semejantes.

Cepa gruesa, corpulenta, de sarmientos medios. Hojas de color verde pálido, vellosa por el envés; de adulta la hoja es de regular tamaño, pentagonal, pentalobulada. Tallos de bordes superpuestos, zarcillos continuos.

Racimo de tamaño medio, normal, compacto, de pedúnculo no visible y de forma regular. Baya esférica, de color azul negruzco. Zumo incoloro.

Con la Tempranillo tiene diferencias, como puede ser en el fruto; la **Tinta de Toro**, tiene unas venillas bajo el hollejo que no las tiene el Tempranillo. Esta, presenta más acidez que la **Tinta de Toro**. La maduración enológica de la **Tinta de Toro** presenta un cuadro más brusco. En cata, las propiedades y características son distantes.



Foro 2.- *Tinta de Toro*

La **Tinta de Toro** es la base de la elaboración de los vinos tintos y rosados milenarios, exclusiva de esta zona. Es capaz de producir una destacada calidad, tanto en vinos jóvenes como en crianzas y reservas, a los que dota de un intenso color y extracto seco.

Tiene un gran potencial de aromas primarios con tendencia a la sobremaduración, haciéndose necesaria una vendimia metódica en fechas, con objeto de aprovechar su potencial ácido y la estabilidad de su materia colorante.

GARNACHA TINTA

Variedad utilizada para elaborar vinos rosados ligeros y tintos jóvenes.

Es cepa de porte erguido, tronco muy vigoroso, hojas amplias, de color verde brillante pálido, pentagonales y con pelusilla, de pedúnculos visibles casi enteras; sarmientos largos, leñosos y cilíndricos.

Los racimos son compactos de forma tronco-cónica. Bayas de piel fina y pulpa coloreada. Tiene tendencia a la sobremaduración, lo que debe evitarse con una recolección más temprana ya que si no, aumenta su capacidad oxidativa. Los granos son redondos, negro cerosos y traslúcidos.

El mosto es de poco color, de graduación próxima a los 13°, de escasa acidez, no siendo muy aromática. Proporciona a los vinos obtenidos con esta variedad un importante componente ácido y aromas desarrollados característicos.

MALVASÍA

Es básica en la elaboración de los vinos blancos, así como en la de rosados. Variedad muy singular y antigua.

Es cepa más abierta que la Tinta de Toro de hojas grandes y lampiñas, color verde claro, de peciolos fuertes. Sarmientos largos, fuertes, arqueados, tendidos y con estrías rojas. Zarcillos sencillos. Resistente a enfermedades.

Racimos regulares colgantes, cónico alargados, amplios. El grano es regular, de color pajizo con pecas pardas, de hollejo fino y consistente, de carne blanca. De recolección delicada, sobre todo en años de vendimia lluviosa.

Es la variedad de mayor rendimiento en la comarca alcanzando los 12° y produciendo un zumo abundante y agridulce.

VERDEJO

Interviene en la elaboración de vinos blancos. Es escasa en la zona. Cepa de poca producción pero de una gran calidad que puede elaborarse mezclada con la Malvasía.

Cepa de porte postrante y rastrero, de ramas muy caídas, sarmientos pequeños. Hojas de color verde oscuro, de forma orbicular, fructificando a partir de la 5ª-6ª yema. Las hojas tienen el envés más claro, con algo de vellosidad sobre los nervios. Racimos de notable adherencia al sarmiento, pequeños. Uva de color verde oscuro amarillento, grano menudo y esférico.

En sobremaduración produce graduaciones alcohólicas importantes hasta los 15°. Son vinos de acusada personalidad con aromas primarios de tonos anisados, con tradicional retrogusto amargo.

Produce uno de los vinos blancos de mayor extracto seco conocidos y de mayor versatilidad, desde vinos jóvenes, crianzas y espumosos hasta generosos-licorosos.

ALBILLO

Interviene en la elaboración de los vinos blancos y rosados. Está considerada como una variedad también de mesa.

La cepa es de vigor medio raquílica, de porte rastrero. Hojas de tamaño variable, generalmente pequeñas, de seno peciolar en forma de lira, haz verde oscuro mate y el envés algodonoso.

Racimos pequeños alargados y cilíndricos. Bayas de tamaño pequeño, ovoideas, muy transparentes, de color verde amarillento. De maduración extratemprana.

Dispone de un importante componente glicérico, que le confiere una suavidad remarcable que potencia su persistencia y es ideal para elaboraciones con otras variedades.

Los vinos elaborados con esta variedad, tienen un gran potencial aromático proporcionando vinos jóvenes y monovarietales de gran personalidad.

PALOMINO O JEREZ

Cepa de tronco delgado y cabeza gruesa. Sarmientos delgados y numerosos, de color pardo rojizo claro.

Hojas medianas, iguales, palmeadas de color verde oscuro, con borras en el envés. Racimos grandes, dorados o verdosos, de granos apretados y bayas de hollejo fino. Uvas muy sabrosas y azucaradas.

Alcanza una graduación alcohólica de 12°, utilizándose más como uva de mesa que para vinificación.

PATRONES

En relación con los patrones utilizados, se constata en esta zona, que después de la filoxera, han sido muy pocas las parcelas de viñedo injertadas sobre patrón americano.

Solamente un 8% de las viñas están incluidas en este concepto. Destacan el Rupestris de Lot, Castell 6.736. y Castell 196-17, así como el Ritcher 99.

El resto del viñedo es franco, es decir, se planta sobre directo. Las nuevas plantaciones, desde hace ocho años se están plantando con patrones americanos, destacando casi en exclusiva el Ritcher 110, injertándose sobre él la **Tinta de Toro**.

Debemos señalar que desde el año 1990, se está seleccionando por parte de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, la variedad **Tinta de Toro** disponiendo de 30 clones, a partir de las variedades autóctonas, mediante selección clonal y sanitaria

.De estos se han seleccionado siete y actualmente ya están a disposición del sector plantas seleccionadas por su especial calidad y el equilibrio de los componentes del vino.

A partir de 1999 el S.I.T.A. ha iniciado el proceso de comercialización, entregándose en lo que a Toro se refiere el CL 306, el CL326 y el CL292 de la variedad Tinta de Toro

CULTIVO

La poda y formación de la cepa es en vaso y forma alta, siguiendo la costumbre tradicional. En las plantaciones actuales, un porcentaje alto de las mismas, adaptan el sistema de cordón en formación dirigida, pensando en una futura mecanización.

El vaso está formado por 4-5 brazos, disponiendo de un par de pulgares, cada uno con 2-3 yemas. El Consejo Regulador, admite hasta 32.000 yemas/Ha. Con cepas de gran vigor se deja



FOTO 3.- Viñedo. Toro. Formas dirigidas

un fiador o pajarera sin podar para sacar mayor producción, sobre todo en la zona de Morales. El marco de plantación predominante en plantaciones no actuales, es el de marco real en un 50%, con separación entre cepas de 3-3,20 m.; le sigue el tresbolillo con el 40% con separación semejante; un 10% restante queda para plantaciones en líneas de 3m.

Actualmente, las plantaciones se realizan en líneas, separadas 3-3,50 m. y entre plantas 1,2,-1,50 m.

La densidad de plantación con los sistemas tradicionales está por el orden de 900-1000 plantas/Ha. Con el sistema en líneas y formas dirigidas, puede alcanzarse una densidad de plantación de 2200 cepas/Ha, admitiendo el Consejo Regulador una densidad máxima de 2700 cepas/ Ha y mínima de 900 cepas/Ha.

Se practican labores, como la de alzar, dada en marzo, acompañada de una segunda vuelta en mayo y de una tercera antes de San Juan. Posteriormente y hasta que las ramificaciones lo permitan, dos o tres de binado, para romper costra y quitar hierbas.

Las primeras labores se aprovechan para aportar el abono mineral en exclusiva, con los arados se incorpora entre cepas y se entierra. Actualmente se tiene en cuenta las carencias del Boro y Magnesio. El abonado mineral más utilizado el 4-12-8 en dosis de 300-400 kg/Ha.

La aplicación de herbicidas no se practica en profusión, si bien en Morales de Toro hubo sus partidarios, labor que han ido desechando por los problemas posteriores de fitotoxicidad.

Todas estas labores están mecanizadas.

La poda, actualmente se efectúa de forma manual, si bien hay máquinas adaptadas al tractor que cumplen esta misión. La poda en verde apenas se practica a pesar de sus efectos beneficiosos para ciertos tipos de viñedo.

Las plagas y enfermedades que causan daños en la zona, son básicamente la piral y polilla del racimo y como enfermedades la yesca y oidio; en años lluviosos hay que tener en cuenta al mildiu y botritis.

Actualmente está teniéndose en cuenta problemas de exco-riosis y eutiposis así como ácaros; también el viticultor está sensibilizado con los de carencias.

Los tratamientos están prácticamente mecanizados utilizando los equipos de tratamientos de herbicidas disponibles en todas las explotaciones. Muchos equipos disponen de pistolas acopladas a los tractores y se inician tratamientos con equipos especiales como atomizadores, espolvoreadores, máquinas específicas.

La recolección se efectúa manualmente, disponiendo de remolques con lonas y pintadas con resina epoxi, con objeto de que el mosto llegue en las mejores condiciones a la bodega.

Se inicia la recolección mecanizada en alguna viña que está plantada en líneas y forma dirigida, futuro que irá abarcando mayor porcentaje cada año.

La mecanización total del cultivo, está en fase incipiente; de momento no se cuenta con prepodadoras, remolques estancos,

cosechadoras, riego por goteo, pero hay espolvoreadores, recoge sarmientos, empacadoras de sarmientos, que estos últimos años están apareciendo en algunas explotaciones.

La intensidad de cultivo es variable en la zona, alcanzando el 29,15% en Morales de Toro y un mínimo de 1,71% en Peleagonzalo.

En relación con el tamaño de la parcela, puede cifrarse actualmente y como consecuencia de las nuevas plantaciones y la Concentración Parcelaria, en 1,5 Ha.

La edad del viñedo, ha descendido notablemente, gracias a los arranques y derechos adquiridos, la Concentración Parcelaria y las nuevas plantaciones; siendo 343 las ha. plantadas en 1999 y 650 en el año 2000. Aún así todo, las cepas con más de 50 años de edad ocupan un 51,7%.

En cuanto a la producción alcanzada, es muy variable en relación a las zonas y pagos donde está situado cada viñedo, sin tener en cuenta también las variedades.

La producción máxima admitida por Ha., según el Reglamento de la “D. O. Toro”, será de 60 Qm. referidos a la variedad **Tinta de Toro**.

En el resto de las variedades autorizadas se fija los máximos rendimientos en:

Variedades	Morales de Toro Pedrosa del Rey	Resto de municipios
Garnacha tinta	90 Qm	70 Qm.
Malvasía	90 ”	70 ”
Verdejo	60 ”	40 ”

VINOS

Prácticamente, todo el vino elaborado en la zona, se obtiene a través de un proceso industrial, por medio de las bodegas instaladas en la comarca.

Actualmente, hay treinta y dos bodegas establecidas en la zona, de las que veintisiete están acogidas a la D. O. Otras tres más están en proceso de construcción.

Se siguen las prácticas tradicionales en la producción de mosto, aplicados con una tecnología moderna, orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. El rendimiento no puede ser superior al 70% por cada 100 kg de uva, cuando los vinos van a ser destinados como vinos protegidos.

En la elaboración, está prohibida la utilización de prensas continuas, así como las técnicas de termovinificación.

Tanto la elaboración de los vinos de Toro como su crianza, ha de realizarse en bodegas enclavadas dentro de la zona de producción.

Los vinos destinados al envejecimiento, en su categoría de crianza, reserva o gran reserva, se someten a una primera clasificación previa al envejecimiento en envase de roble, con un seguimiento de estas partidas y una clasificación definitiva, previa a su comercialización.

Los envases de madera de roble, no pueden tener más de 1.000 litros de capacidad.

Los vinos con mención de crianza, deben tener un mínimo de dos años naturales y durante un periodo mínimo de 6 meses habrá permanecido en envase de roble.

Para la comercialización como reserva, el vino debe tener un mínimo de tres años naturales. El proceso de envejecimiento será mixto, en envase de roble y botella, durante los cuales, el vino permanecerá en envase de roble durante un periodo mínimo de doce meses.

Un vino de gran reserva, debe tener un mínimo de 5 años naturales, sometiéndose a un proceso de envejecimiento mixto,

en envase de roble y botella. En el proceso industrial, gracias a una elaboración esmerada, mantienen su aroma y color tradicionales, dando un paladar más sutil. Un periodo máximo de 24 meses permanecerá el vino en envase de roble según establece el C.R.

Describimos a continuación el proceso y elaboración de los distintos tipos de vinos y sus características:

VINOS BLANCOS

Recepción de la uva

Estrujado (a veces despalillado)

Maceración en frío

Escurrido

Mosto yema

Pasta

Desfangado

Prensado

Fermentación controlada

Mosto de prensa

(A veces fermentación maloláctica)

(Fermentación)

Vino terminado

Vino terminado

Trasiegos

Clarificación

Estabilización

Embotellado

– *Variedad de uva:*

Principalmente **Malvasía**. También se elaboran vinos con la variedad **Verdejo**, dando a estos vinos unas características especiales.

– *Graduación alcohólica:*

Entre 11° y 13,5°

– *Características:*

Vinos de color amarillo, amarillo verdoso, con finos aromas que nos sumergen entre la miel de flor de almendro, cerezo, cermeño y frutas verdes como la manzana y la ciruela

Son vinos amplios y untuosos en la boca.
En boca tienen una persistencia media, y final amargo fresco.
Si se mantiene una ligera maceración en frío con la uva estrujada y despalillada y después de una fermentación lenta y bien controlada, se obtienen vinos blancos de gran calidad.

VINOS ROSADOS

Recepción de la vendimia
Prensado-Despalillado. Estrujado
Desfangado
Fermentación (Control de temperatura)
(A veces fermentación maloláctica)
Vino elaborado
Trasiegos
Clarificación
Estabilización
Embotellado

–*Variedad de uva:*

Tinta de Toro y **Garnacha**, Tinta de forma monovarietal o bien mezcla entre ellas. Ocasionalmente, presencia de **Malvasía** o **Verdejo**.

– *Graduación alcohólica:*

Entre 12° y 13°

– *Características:*

Predominio del color rosa pálido, rosa-fresa, y rosa-cereza o guinda.

Sutiles aromas primarios de fruta madura, fresa, frambuesa.

En boca son amplios, carnosos, frescos y afrutados con postgusto largo.

VINOS TINTOS

Recepción de la vendimia	
Despalillado (A veces estrujado)	Uva entera (Maceración carbónica)
Encubado	Encubado
Fermentación-Maceración	Fermentación-Intracelular
Descube-Prensado-Pasta	Sangrado-Prensado
Fermentación lenta	Fermentación alcohólica
Fermentación maloláctica	Clarificación-Filtración
Trasiegos	Estabilización
Clarificación-Filtración	Embotellado (vino joven)
Estabilización	
Embotellado(vino joven)	
Crianza en madera	
Crianza-Reserva-Gran reserva	
Trasiego-Clarificaciones-Filtración	
Embotellado	
Crianza en botella	

– *Variedad de uva:*

Tinta de Toro, mínimo 75%

– *Graduación alcohólica:*

Entre 12,5°-15°

– *Características:*

Los vinos tintos son los más identificativos y más característicos de Toro, con taninos y buenos índices de acidez.

La aplicación de las modernas tecnologías ha permitido extraer al vino todos los aromas y el potencial de la variedad **Tinta de Toro**, equilibrando el porcentaje de alcohol, adelantando algo las vendimias, pero siempre respetando absolutamente las cualidades originales y en muchos casos evidenciándolas lo más posible.

La maceración del mosto, dura entre 6-12 días y con control de temperatura entre 24°-25°

Estos vinos tienen una expresión varietal potente.

TINTOS JÓVENES

Los vinos cuya maceración no dura más de una semana, característicos de Toro, presentan un color rojo azulado que puede llegar al violáceo cuando el vino es joven. A medida que pasa el tiempo, estos tonos desaparecen dando paso a los rojos y rubíes.

Se acercan también al color granate con reflejos azules y violetas muy atractivo. Característica graduación alcohólica.

Entre los aromas destacan el de fruta madura, mora, fram-buesa, zarzamora.

El paso de boca es largo. Vinos con cuerpo. Existe una armonía entre todos y cada uno de los compuestos que lo forman, frutales, carnosos, extractivos, glicéridos, tónicos y persistentes.

Son en resumen, vinos equilibrados y sensación juvenil amplia.

Fuerte personalidad.

TINTOS DE CRIANZA

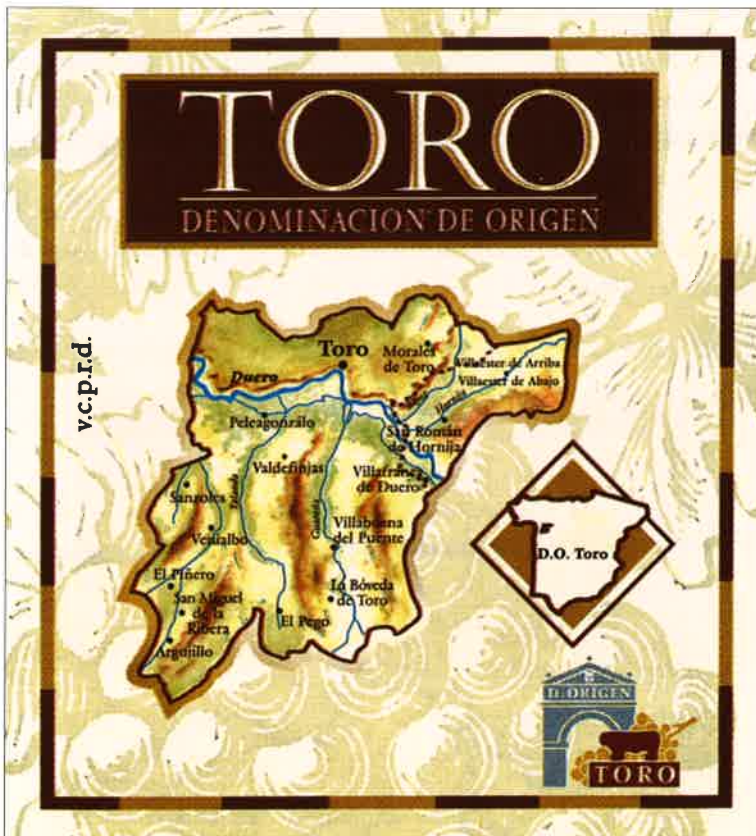
Son vinos que se suavizan en su tono astringente, cambiando de color al teja ladrillo en su envejecimiento.

Hay presencia de aromas a clavo, vainilla, regaliz, cuero, sin perder las características de la **Tinta de Toro**.

Son vinos con finura de color, complejidad de nariz y suavidad de boca.

Son capaces de evolucionar en botella durante años

Ampliando el tiempo de maceración, conseguimos que una vez sometidos a varios meses de bodega de roble, aumenta su longevidad.



D.O. "TORO" COMERCIALIZACIÓN

En el año 1983 se reconoció a los vinos de Toro, (O.M. 24 Marzo, B.O.E. 16 Mayo 1983), la Denominación Específica Provisional. Posteriormente, (O.M. 24 de Septiembre de 1985, B.O.E. 4 de Octubre de 1985), fué aprobada por el M.A.P.A. la Denominación Específica "Toro".

Finalmente, por (O.M. de 29 de Mayo de 1987, B.O.E. 2 de Junio de 1987) se reconoce a Toro y sus vinos la Denominación de Origen "Toro" y se aprueba el Reglamento de su Consejo Regulador.

A lo largo de estos años, se está llevando y encauzando el prestigio de los caldos toresanos, mediante el control de la calidad potenciando la promoción e intentando llevar a cabo unas líneas de actuación modernas y eficaces, cuyos resultados están en marcha ascendente.

En la provincia de Zamora, se encuentra el 88% de la superficie de la zona de producción y el resto corresponde a la provincia de Valladolid.

El número de viticultores inscritos en la D.O. es la siguiente:

Años	Viticultores	Ha.
1996	599	2.553 Ha
1997	638	2.690 Ha
1998	650	2.713 Ha
1999	848	3.384 Ha
2000	982	4.063 Ha
2001	1.069	4.356 Ha

Correspondiéndose con:

Socios Cooperativa “Vino Toro”	215 con	1.120 Ha
Cooperativa “Ntra Sra. de las Viñas”	131 con	1.035 Ha
Viticultores libres	723 con	2.201 Ha

Los precios alcanzados por la uva tinta de Toro en estas últimas campañas han sido:

1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
65	50	70	135	165	96	95 Pts.

La producción global de uva dentro de la D.O. “Toro”, correspondiente a los viticultores que entregan la uva a las bodegas amparadas por la D.O. para la elaboración de vinos con v.c.p.r.d., es la siguiente:

	1998	1999	2000	2001
TINTA DE TORO	5.320.000	7.936.299	7.815.000	5.370.510
MALVASÍA	1.550.000	3.806.715	3.328.150	1.136.482
GARNACHA	900.000	1.299.622	1.451.428	596.487
VERDEJO	45.000	178.684	86.452	17.864
TOTAL KG.	7.815000	13.221.320	15.710.030	7.121.343

Los vinos comercializados con D.O. en la campaña 2000 han sido los siguientes:

	2000	2001
VINO JOVEN	3.394.500 botellas	4.466.100 botellas
CRianza	600.000 botellas	858.050 botellas
RESERVA	302.000 botellas	168.000 botellas
GRAN RESERVA	10.000 botellas	7.000 botellas
TOTAL	4.306.500 botellas	5.499.150 botellas

En estas últimas campañas, se han elaborado y comercializado con contraetiquetas del Consejo Regulador

1995	1.790.500 botellas
1996	2.163.000 botellas
1997	2.618.300 botellas
1998	3.525.500 botellas
1999	4.291.500 botellas
2000	4.306.500 botellas
2001	5.499.150 botellas

COMERCIALIZACIÓN INTERIOR

	Joven	Crianza	Reserva	Gran Reserva	Total
1998	1.846.229	474.983	60.473	12.500	2.394.185 botellas
1999	2.929.561	528.116	172.260	12.500	3.642.437 botellas
2000	2.364.930	331.600	91.586	5.029	2.793.145 botellas

COMERCIALIZACIÓN EXTERIOR

	EUROPA	ASIA	AMÉRICA	TOTAL
1998	632.021	4.000	64.537	700.558 botellas
1999	584.820	4.140	60.103	649.063 botellas
2000	550.416	4.608	90.341	645.365 botellas

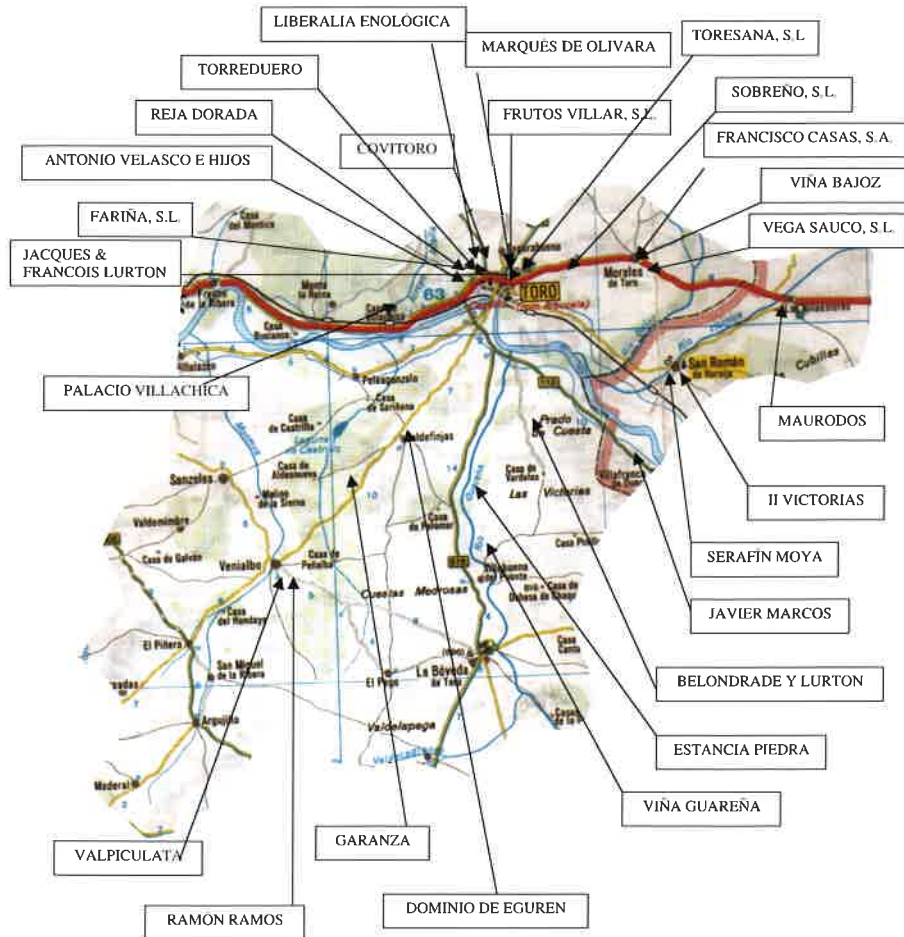
Actualmente, los vinos de Toro están en auge y situándose en uno de los lugares a descubrir por los buenos amantes de los caldos con personalidad propia. Producto que va consolidando poco a poco, en especial los vinos tintos, que son los que le confieren una singularidad gracias a la variedad autóctona **Tinta de Toro**.

El Consejo Regulador, fiel a sus criterios, no ha aceptado la introducción de variedades foráneas, manteniendo la personalidad lograda por la **Tinta de Toro**, prestando el máximo apoyo a la atención del viñedo, controlando la calidad y una presencia mayor en ferias, exposiciones y mercados, en especial el extranjero, que aumenta año tras año.

El Consejo Regulador, ha clasificado las añadas de los vinos obtenidos en la D.O. desde sus inicios según el cuadro adjunto:

1985	BUENA	1994	MUY BUENA
1986	BUENA	1995	MUY BUENA
1987	BUENA	1996	MUY BUENA
1988	BUENA	1997	BUENA
1989	EXCELENTE	1998	MUY BUENA
1990	EXCELENTE	1999	EXCELENTE
1991	EXCELENTE	2000	MUY BUENA
1992	EXCELENTE	2001	BUENA
1993	MUY BUENA		

BODEGAS D.O. "TORO"



BODEGAS

Actualmente hay 32 bodegas que comercializan vinos en la D.O. "Toro", junto con otras tres más que están en fase de construcción.

La capacidad total de las bodegas alcanza los 240.000 Hl., cifra que nos indica, poder estar en condiciones de absorber la producción total de la zona.

Si bien la primera bodega industrial, data de los años 30, la verdadera expansión de las mismas y de las cooperativas, fue a partir de los años 60. Actualmente todas ellas cuentan con tecnología moderna, e instalaciones que se van renovando a medida que requieren las circunstancias siendo todo ello posible gracias a la dinámica e impulso que está teniendo este sector desde estos últimos quince años.

En estos tres últimos años se ha pasado de las ocho bodegas industriales, a multiplicar por cuatro las existentes hoy día.

Describimos a continuación las bodegas de la comarca:

BODEGAS DENTRO DE LA ZONA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

BODEGA COOPERATIVA “VINO DE TORO”

(Actualmente COVITORO)

Fundada en 1969, inicia sus actividades en 1974, elabora vino con las uvas procedentes de las 1.120 Ha. de los viñedos de sus 215 socios. Tiene una capacidad de 58.000 Hl. Cuenta con instalaciones de frío y control térmico de fermentación. Planta embotelladora. Dispone de 800 barricas bordelesas para la crianza de sus vinos y depósitos de acero inoxidable.

Elabora un 80% de vinos tintos, 15% de rosados y el resto de blancos. Un 70 % de jóvenes, 20 % de crianza y 10 % de reserva.

Marcas comercializadas:

Cermeño (tinto joven, blanco y rosado).

Bardales (tinto clarete).

Gran Cermeño (tinto de crianza).

Marqués de la Villa (tinto reserva).

Dirección:

Carretera Tordesillas, 13 - 49800 Toro (ZA)

Tfno. 980 690 347

BODEGA COOPERATIVA “VIÑA BAJOS”

Fundada en 1962, comienza sus actividades en 1964. Hay 131 viticultores socios de la misma con 719 Ha. de viñedo. Tiene una capacidad de 70.000 Hl. con elaboración media anual de 65.000 Hl. de vino. Dispone de instalaciones de frío y control térmico de fermentación, contando también con planta embotelladora y depósitos de acero inoxidable. En esta bodega se cuenta con 1.000 barricas bordelesas para la crianza de sus vinos.

Elabora un 80% de vino tinto, un 15% de rosado y el resto de vino blanco. Vinos jóvenes 70%, crianza 20% y reserva 10%.

Marcas comercializadas:

Moralinos (tinto, rosado y blanco jóvenes).

Viña Pedrera (tinto y rosado, con tres meses de barrica).

Señorío de Monroy (tinto rosado y blanco, jóvenes).

Viña Bajos (tinto de crianza y reserva).

Venta Mazzaron

Caño

Gran Bajos

Dirección:

Avda. de los Comuneros, 90 - 49810 **Morales de Toro** (ZA)

Tfno. 980 698 025.

BODEGA FRUTOS VILLAR, S.L.

Entidad fundada en 1930, primera elaboradora de vino de Toro en la zona en plan industrial. Cuenta también con instalaciones en Cigales y Valladolid.

Sus bodegas en Toro que datan de 1966 cuentan con una capacidad de 30.000 Hl. Dispone de equipos de frío, planta embotelladora y depósitos de acero inoxidable. Para la crianza y

envejecimiento del vino, cuenta con 400 barricas bordelesas en Toro. Elabora prácticamente el 100% de vino tinto. Vinos jóvenes un 60%, crianza un 30% y reserva el 10%.

Marcas comercializadas:

Muruve (tinto, blanco y rosado de crianzas).

Gran Muruve (tinto de reserva).

Miralmonte (tinto y rosado jóvenes).

Viñalcasta.

Dirección:

Eras de Sta. Catalina, s/n. - 49800 **Toro** (ZA)

Tfnos. 980 690 795 - 983 586 868

BODEGAS FARIÑA, S.L.

Entidad fundada en 1942. Cuenta también con instalaciones en Casaseca de las Chanas y Zamora.

La bodega instalada en Toro, data de 1988, dispone de una capacidad de 27.700 Hl. y elaboración de 15.000 Hl., con todos los depósitos de acero inoxidable, equipo de frío, control térmico de fermentación, todo automatizado, planta embotelladora y bodega de crianza con 1.700 barricas bordelesas.

Marcas comercializadas:

Colegiata (tinto, rosado y blanco jóvenes).

Gran Colegiata (tinto crianza y reserva).

Vino Primero (tinto joven).

Candelerero (tinto y rosado jóvenes).

Cepas Viejas

Dirección:

Camino del Palo, s/n. - 49800 **Toro** (ZA)

Tfnos. 980 691 882 - 980 577 673

BODEGA VEGA SAUCO, S.L.

Empresa particular, familiar y artesanal, fundada en 1992, que cuenta con una capacidad total de 5.500 Hl. y elaboración de 3.000 Hl. en sus instalaciones. Dispone de depósitos de acero inoxidable, control térmico de vinificación y planta embotelladora.

La crianza de sus vinos la realiza en 355 barricas bordelesas. La producción de esta bodega es de un 100% de vino tinto. Vinos jóvenes 60%, crianza y reserva 40%.

Marcas comercializadas:

Vega Sauco (tinto joven, crianza y reserva).

Wences

Vega Sauco Beybi

Flor del Sauco

Dirección:

C/ Las Bodegas, s/n. - 49810 Morales de Toro (ZA)

Tfno. 980 698 294.

BODEGAS RAMÓN RAMOS CARRILLO

Empresa fundada en 1965, cuenta en la actualidad con una capacidad de 7.500 Hl. Elabora 5500 Hl. Dispone de embotelladora y control de frío. La crianza la efectúa en 50 barricas de roble. Elabora 70% de tintos, 20% de rosados y 10% de blanco. Vinos jóvenes un 70% y crianza un 30%.

Marcas comercializadas:

Monte Toro, (tinto, rosado y blanco, jóvenes y crianzas).

Tardencuba

Dirección:

Calle del Pozo, s/n. - 49153 Venialbo (ZA)

Tfno. 980 573 080.

BODEGAS JAVIER MARCOS, S.L

Empresa fundada en 1995, con carácter familiar. Dispone de una capacidad de elaboración de 2.000 Hl. Tiene depósitos de acero inoxidable, control de temperatura y crianza en barricas de roble. Elabora el 100% de vinos tintos.

Marca comercializada:

Taurus (tintos, jóvenes, de crianza y reserva).

Dirección:

Finca los Prados - 47529 **Villafranca de Duero** (VA)
Tfno. 983 481 076.

BODEGAS FRANCISCO CASAS S.A

Empresa fundada en 1940. La bodega de Toro se instaló en 1965. Tiene una capacidad de 20.000 Hl. elaborando actualmente 10.000 Hl. de vino

Cuenta con instalación de frío así como de depósitos de acero inoxidable y planta embotelladora.

La elaboración principal de estas bodegas es de vino tinto al 80% y el resto entre rosados y blancos jóvenes. La elaboración es de vinos jóvenes al 100%.

Marcas comercializadas:

Camparrón (vino joven del año, selección roble y crianza).

Potricos

Gamazo

Dirección:

Avda. Comuneros, 69 - 49810 **Morales de Toro** (ZA)
Tfno. 980 698 023.

BODEGAS TORESANAS, S.L.

Marcas comercializadas:

Amant
Amant Novillo
Amant Roble
Puerta Adalia
Orot (crianza)

Dirección:

Polígono Carabizal, Ctra. N-122 - 49800 **Toro (ZA)**
Tfno. 983 868 336

BODEGAS SERAFÍN MOYA, S.L.

La capacidad de esta bodega es de 13.750 Hl., elaborando 6.000 Hl.

Marcas comercializadas:

Carromatero (tinto, rosado y blanco jóvenes)
Valletejeda (tinto, rosado y blanco jóvenes)
Barcomudo
Nifares

Dirección:

Ctra. la Estación, 6 - 47530 **San Román de la Hornija (VA)**
Tfno. 983 784 092

BODEGA LUIS SEGOVIA

Bodega fundada en 1978. La capacidad de esta bodega es de 3000 Hl. y elaboración de 1500 Hl. Tintos 90% y rosados 10%. Los vinos comercializados son un 90% jóvenes y el resto crianza.

Marcas comercializadas:

Domingón (tinto de crianza).
Bajo Duero (tinto y rosado jóvenes).

Dirección:

Crtra. Tordesillas, s/n. - 49810 **Morales de Toro (ZA)**
Tfno. 980 698 095.

BODEGA BELONDRADE Y LURTON, S.L.

Capacidad 350Hl.

Marcas comercializadas:

El Albar de Lurton (clásico y excelencia).
El Lagar

Dirección:

Camino Bardales - La Jara - 49800 **Toro (ZA)**
Tfno. 600 593 237

BODEGAS SOBREÑO, S.A.

Marcas comercializadas:

Sobreño
Pago del Oro
Finca Sobreño Casa de la Primicia
Adri

Dirección:

Ctra N-122 Km. 423 - 49800 **Toro (ZA)**
Tfno. 980 693 417

BODEGAS MARQUES DE OLIVARA, S.L.

Marca comercializada:

Valdevi

Dirección:

C/ Eras de Sta. Catalina, s/n. - 49800 Toro (ZA)
Tfno. 980 693 425.

BODEGA ESTANCIA PIEDRA, S.L.

Capacidad 2.100 HI

Marcas comercializadas:

Piedra
Estancia Piedra (roble y selección).

Dirección:

Ctra. Toro-Salamanca-Puente Paredinas - 49800 Toro (ZA)
Tfno. 666 466 595

BODEGAS VALPICULATA, S.L.

Marcas comercializadas:

Valpiculata
Puertas Novas

Dirección:

C/ Armas, 42 - 49153 Venialbo (ZA)
Tfno. 980 573 243

BODEGAS DOMINIO DE EGUREN, S.L.

Marcas comercializadas:

Numanthia

Dirección:

C/ Real s/n 49882 Valdefinjas (ZA)
Tfno. 941 334 080

BODEGA A. VELASCO E HIJOS, S.L.

Capacidad 740 Hl

Marcas comercializadas:

Peña Rejas

Dirección:

Polig. Industrial Norte, Parcela 17-18 - 49800 Toro (ZA)
Tfno. 980 692 455

BODEGA REJA DORADA, S.L.

Capacidad 112,50 Hl.

Marca comercializada:

Reja Dorada

Dirección:

C/ Reja Dorada 11-13 - 49800 Toro (ZA)
Tfno. 983 399 237

BODEGA TORREDUERO, S.A.

Capacidad 8.000 Hl.

Marca comercializada:

Peña Monte

Dirección:

Polig. Industrial Norte - 49800 Toro (ZA)
Tfno. 980 693 421

BODEGA Y VIÑEDOS MAURODOS, S.A.

Marcas comercializadas:

Viña San Roman

Dirección:

Ctra. N-122 km. 412 - 47540 **Villaester de Arriba (VA)**

BODEGA LIBERALIA ENOLOGICA, S.L.

Capacidad 500 Hl.

Marcas comercializadas:

Liberalía Cero, Uno, Dos, Tres.

Dirección:

Camino del Palo, s/n. - 49800 **Toro (ZA)**
Tfno. 983 236 362

BODEGA VIÑAS DOS VICTORIAS, S.L.

Marcas comercializadas:

Viñas Elias Mora

Dirección:

C/ Juan Mora, s/n. - 47530 **San Román de la Hornija (VA)**
Tfno. 983 784 029

BODEGA VIÑAGUAREÑA, S.L.

Capacidad 925 Hl.

Marca comercializada:

Viñaguareña

Dirección:

Ctra. Villabuena del Puente - 49800 Toro (ZA)
Tfno. 980 568 013

BODEGA PALACIO DE VILLACHICA, S.L.

Capacidad 2.200 Hl.

Dirección:

Ctra. N-122, Km. 433,2 - 49800 Toro (ZA)
Tfno. 980 694 717

BODEGA Y VIÑEDOS GARANZA, S.L.

Dirección:

Finca la Calera, s/n. - 49800 Toro (ZA)
Tfno. 666 548 751

BODEGA JACQUES & FRANCOIS LURTON, S.L.

Marca comercializada:

El Albar
El Albar Excelencia

Dirección:

C/ Eras de Sta. Catalina, s/n. - 49800 Toro (ZA)
Tfno. 983 850 025

BODEGA SIETECERROS, S.L.

Marca comercializada:

Valdelazarza 01

Dirección:

Villaester de Arriba - 47540 Pedrosa del Rey (VA)
Tfno. 983 784 142

En estas fechas están en obras y trámites de inscripción otras bodegas elaboradoras que se asentarán próximamente en esta zona de Toro como son:

BODEGAS ALQUIRIZ, S.A. en San Román de la Hornija

BIENVENIDA DE VINOS, S.L. en Morales de Toro

MATARREDONDA en Toro

BODEGAS Y VIÑEDOS DOMÍNGUEZ ALAIZ en Sanzoles

PERSPECTIVAS DE FUTURO

La reforma comunitaria del mercado del vino, puede favorecer al viñedo de la zona, no incentivando el arranque, descartando la destilación obligatoria y aunque la nueva O.C.M. mantiene la prohibición de nuevas plantaciones, deja abierta la posibilidad de plantar nuevas viñas en aquéllas zonas donde la demanda de vino sea superior a la oferta y además contempla ayudas para reconversión varietal.

Toro cuenta con vinos que cada vez son más apreciados por el mercado. Esta calidad, está más viva que nunca, extendiéndose un interés fuera, con un futuro inmejorable. Estos son los factores que están incidiendo de una forma más concreta en ello:

– La uva es de calidad, con precios moderados y asequibles; la elaboración de excelentes vinos a precios competitivos y atractivos. En esta relación calidad– precio, hay un gran campo de maniobra comercial.

– Los vinos varietales han ganado la carrera internacional, entre otras cosas, porque tienen las mejores aptitudes enológicas. Toro ha apostado por potenciar la **Tinta de Toro** que le da carácter, no admitiendo otras variedades foráneas, quizás más de moda y de todos conocidas incorporadas a muchas zonas con D.O. No se ha planteado su inclusión ni como variedades complementarias.

– En Toro, la Malvasía, la Verdejo y aun la Garnacha pierden superficie en favor de la Tinta de Toro en nuevas plantaciones, casi en exclusividad con esta última variedad. Las plantaciones nuevas se realizan con patrones americanos y con material certificado y seleccionado. La variedad Tinta de Toro se está seleccionando clonalmente con la ventaja que ello pueda suponer.

– La reestructuración del viñedo y su reconversión en toda la D.O. se está realizando a buen ritmo, prueba de ello, son las más de 1.000 Ha. de nuevas plantaciones efectuadas en estas tres últimas campañas.

– Una vez finalizada la Concentración Parcelaría de toda la zona la superficie media de la parcela de viñedo ha aumentado, haciéndola más rentable y tomando unas dimensiones apropiadas para su mecanización total.

– Las nuevas técnicas del cultivo, se están adoptando por los viticultores, como pueden ser las formas dirigidas, riego por goteo, recolección mecanizada y en lo que respecta a maquinaria específica se dispone de abonadoras localizadoras, arados intercepas, prepodadoras, equipos de aplicación de productos fitosanitarios como espolvoreadores, nebulizadores y otras máquinas como trituradoras, recogedoras y empacadoras de sarmientos.

– Los jóvenes ven futuro con el viñedo, por lo menos a medio plazo, sirviendo de estímulo para asentar esta población, creando puestos de trabajo y evitando en parte el despoblamiento.

– El sector bodeguero está realizando un gran esfuerzo, renovando las instalaciones, modernizando sus equipos, con inversiones económicas considerables y llevando a cabo un gran trabajo de control de la calidad de sus vinos y de promoción en el plano comercial. Bodegueros franceses con intereses en Rueda y otros en Ribera del Duero están comprando tierras y viñas para asentarse como elaboradores en esta zona. También particulares tratan de implantarse aquí al ver buen futuro en este sector vitivinícola.

– Las exportaciones han aumentado más de un 20% hacia países, primordialmente de la U.E. en estos dos últimos años. El paladar europeo aprecia cada vez más los vinos de Toro, sobre todo por su color, espesura y fuerza. Prefiere los vinos tintos de crianza, los reservas y en menor medida los blancos

– La explotación del turismo, animando las iniciativas empresariales para reutilizar bodegas como establecimientos hosteleros y potenciarlos como centros de atracción turística, se está realizando.

– El Consejo Regulador de la D.O. firme en sus compromisos, avala la calidad, promoción y comercialización de los vinos de Toro.

Como líneas a ampliar y complementar pudiera sugerirse:

– Pago de la uva por calidad.

– Formación de los viticultores.

– Conseguir que toda la uva producida en la zona de D.O. se comercialice como vinos con denominación.

– Potenciar los canales de comercialización, promoción y exportación principalmente.

El mercado del vino tinto, está en alza, encontrándose en su momento óptimo de expansión.

Otro tema distinto ocurrirá cuando las nuevas plantaciones se pongan en plena producción, el riego de las viñas sea restrictivo o prohibitivo y las bodegas dispongan de materia prima propia.

ANEXOS

SUPERFICIE E INTENSIDAD DEL VIÑEDO

Municipio	Sup. viñedo Ha.		Sup. labrada Ha.		Sup. viñedo sobre Sup. labrada %	
	1983	1995	1983	1995	1983	1995
Argujillo	187	131	2.074	2.074	9,02	6,34
Bóveda de Toro	135	117	5.465	5.435	2,48	2,16
Morales de Toro	1.313	1.289	4.435	4.422	29,60	29,15
El Pego	359	344	2.440	2.440	14,73	14,11
Peleagonzalo	24	21	1.244	1.244	1,98	1,71
El Piñero	42	54	1.773	1.773	2,39	3,08
S. Miguel de la Ribera	252	115	2.185	2.185	11,55	5,28
Sanzoles	100	111	2.275	2.185	4,42	5,09
Toro	2.323	2.134	21.416	14.174	9,21	15,06
Valdefinjas	133	103	1.351	1.361	9,78	7,64
Venialbo	446	361	3.626	3.626	12,32	9,97
Villabuena del Puente	124	115	2.494	2.494	5,01	4,64
S. Román de la Hornija	526	393	2.903	2.934	19,13	13,39
Villafranca de Duero	105	48	871	854	12,02	5,62
Pedrosa del Rey	17	419	3.832	4.481	0,45	9,35
TOTAL	6.086	5.755				

DETERMINACIÓN ANALÍTICA – VINO ROSADO JOVEN

Acidez total (g./l.) TH ₂	5.5
Acidez volátil (g./l.) AcH	0.36
Anhídrido sulfuroso libre (mg./l.) SO ₂	19
Anhídrido sulfuroso total (mg./l.) SO ₂	67
Azúcares reductores (g./l.)	2.3
pH	3.29
Densidad relativa	0.990
Extracto seco total (g./l.)	19.5
Ácido málico (g./l.)	2.3
Grado alcohólico (% vol.)	13.5
Hierro (mg./l.)	1.9
Potasio (mg./l.)	990
Prueba antifermentos	Negativo

DETERMINACIÓN ANALÍTICA – VINO ROSADO JOVEN

Acidez total (g./l.) TH ₂	4.5
Acidez volátil (g./l.) AcH	0.44
Anhídrido sulfuroso libre (mg./l.) SO ₂	–
Anhídrido sulfuroso total (mg./l.) SO ₂	184
Azúcares reductores (g./l.)	1.8
pH	–
Densidad relativa	0.994
Extracto seco total (g./l.)	31.4
Ácido málico (g./l.)	–
Grado alcohólico (% vol.)	13.85
Ácido cítrico	386
Presencia de híbridos	Negativo
Flúor (mg./l.)	0.1
Cloropicrina y derivados	No se detecta
Metanol (mg./l.)	149
Ferrocianuro	Negativo

DETERMINACIÓN ANALÍTICA – VINO TINTO CRIANZA

Acidez total (g./l.) TH ₂	4.5
Acidez volátil (g./l.) AcH	0.64
Anhídrido sulfuroso libre (mg./l.) SO ₂	23
Anhídrido sulfuroso total (mg./l.) SO ₂	92
Azúcares reductores (g./l.)	2.1
pH	3.70
Densidad relativa	0.992
Extracto seco total (g./l.)	27
Acido málico (g./l.)	0.1
Grado alcohólico (% vol.)	13.7
Hierro (mg./l.)	4.2
Potasio (mg./l.)	2280
Prueba antifermentos	Negativo

DETERMINACIÓN ANALÍTICA – VINO TINTO RESERVA

Acidez total (g./l.) TH ₂	4.1
Acidez volátil (g./l.) AcH	0.59
Anhídrido sulfuroso libre (mg./l.) SO ₂	22
Anhídrido sulfuroso total (mg./l.) SO ₂	80
Azúcares reductores (g./l.)	2.3
pH	3.68
Densidad relativa	0.991
Extracto seco total. (g./l.)	-
Acido málico (g./l.)	0.1
Grado alcohólico (% vol.)	14.9
Hierro (mg./l.)	3.7
Potasio (mg./l.)	-
Prueba antifermentos	Negativa



Tierra del Vino

Como tal, se reconoce el territorio, situado al sur de Zamora capital, llegando por el sur hasta el límite con Salamanca. Por el este, alcanza los límites con la D.O."Toro" y por el oeste se adentra en tierras de Sayago.

Comarca vitivinícola que ya en la Edad Media era citada en diversos documentos y estudios y que en el Diccionario Geográfico de Madoz, podemos apreciar con cierta profundidad la situación, tanto de producción como de elaboración y venta de vinos a mediados del siglo pasado.

Estudios más recientes como el publicado por el Instituto Geográfico de la Facultad de Letras de Burdeos en 1967 con el título "La evolución de los viñedos del siglo XVI al XIX. Viñedos y vinos del Noroeste de España" nos sitúan e informan de las características de los vinos de esa época y zona.

El crecimiento del viñedo, en el siglo XVI, fue tal, que se prohibió plantar más viñas; sobre el 1518 fueron arrancadas viñas por orden del corregidor de Zamora.

Hubo enfrentamientos con la Mesta, con prohibiciones expresas de aprovechamientos ganaderos, para que no se dañaran las viñas.

A partir del siglo XVIII, los excedentes se colocaban en zonas vecinas, siendo el mercado más importante, Salamanca.

Paralelamente a esta actividad la comarca se ha destacado por la elaboración de aguardientes.



Foto 4.- *Bodega tradicional. Tierra del Vino*

De la treintena de municipios que constituyeron la inicial comarca “Tierra del Vino”, actualmente podemos considerar incorporados, municipios de la zona de la Guareña y de Sayago. Otros por el contrario, forman actualmente parte de la D.O. “Toro”, como son Argujillo, El Piñero, S. Miguel de la Ribera, Sanzoles y Venialbo.

Así pues, y con todo, en la delimitación Geográfica Comarcal propuesta por la Comisión para la concesión de la D.E. “Vinos de la Tierra del Vino”, lo constituyen 38 municipios, de los que 25 pertenecen a la Tierra del Vino, 10 de la Guareña y 3 de Sayago, cuya relación y superficie se indican más adelante.

A pesar de que, tanto la superficie de viñedo como de producción, han disminuido considerablemente, es necesario impulsar económica y socialmente el sector para paliar el riesgo de su desaparición en esta zona desfavorecida donde las escasas alternativas de producciones agrarias y escasos recursos agravan el problema.

Con los datos facilitados por el Registro Vitícola y Vinícola de los años 1984 y 1991, nos indican una superficie totales de 34.462 Ha de tierras cultivadas, excluyendo ya las 13.615 Ha de los municipios incorporados a la D.O."Toro" ya citados.

Haciendo cuentas con los 10 municipios de la Guareña que ocupan 35.953 Ha y los 3 correspondientes a Sayago con 6.094 Ha la extensión de la zona alcanzaría las 76.509 Ha de tierras cultivadas.

De acuerdo con las cifras aportadas por el Registro Vitícola, la superficie de viñedo correspondiente a la Tierra del Vino configurada en los términos actuales, sumaría un total de 2.458,48 Ha de viñedo.

Hasta la llegada de la filoxera, el viñedo constituía el cultivo principal. Hoy, la densidad de cultivo oscila entre el 18,45% de Villanueva de Campeán y el 0,02 de Villaralbo, la desaparición del viñedo en Castrillo de la Guareña y una intensidad media del 3,21%.

SUELOS

La altitud media del viñedo, oscila entre los 650-700 m. de altitud.

El terreno no presenta grandes accidentes geográficos salvo pequeñas elevaciones y suaves pendientes, acentuándose algo con relieves más acusados, por las zonas donde discurren los ríos Guareña y Talanda, que imprimen carácter, así como los arroyos de S Pedro, Villachica, Bamba y Campeán.

Geológicamente, los terrenos donde están asentados los viñedos de la Tierra del Vino, son de tipo pardo calizo, sobre materiales blandos.

Superficialmente, la textura es arenosa, o arcillo-arenosa-limosa. En capas profundas, de la época Miocénica, se asientan sobre aglomerados con algo de grava.



Foto 5.- Viñedo y otros cultivos. *Tierra del Vino*

Al norte de esta comarca, próximos a las orillas del río Duero, abundan terrenos pardo calizos asentados sobre arcillas margosas, asociadas a suelos brutos margosos. En la zona de influencia de ríos y arroyos, predominan los suelos aluviales.

Al sur predominan las tierras pardas asociadas con tierras pardas de granito. Son suelos en general profundos, pobres en materia orgánica, secándose con facilidad los horizontes superficiales.

El pH es ácido-neutro con valores entre 6-7, pobres en N y muy pobres en P, K, y Ca asimilable. Están fuertemente erosionados.

Al Este, los suelos son bastante uniformes, asentados generalmente sobre areniscas, arcillas y aglomerados miocénicos. La topografía es suave con alguna ondulación, muy erosionada.

El pH entre 7-8, apareciendo a veces un subhorizonte calizo.

La textura arcilloso-arenoso con algo de gravas y elementos gruesos.

Terrenos moderados en P y Ca, pobres en N y K.

Al oeste encontramos tierras pardas meridionales sobre granitos con afloramientos rocosos. La textura es arenosa, con profundidad media o escasa.

El pH entre 5-5,5. Son suelos pobres en K, muy pobres en Ca y P.

En el centro, predominan las tierras pardas sobre areniscas en fase de erosión y sobre sedimentos de areniscas.

Todos son terrenos que drenan bien y normalmente no tienen problemas de escorrentía.

CLIMATOLOGÍA

El clima de la “Tierra del Vino”, es el correspondiente a la zona del Bajo Duero.

Continental extremado, con heladas desde principios de Octubre, hasta Mayo y aún Junio.

Temperaturas extremas con mínimas de -10° en invierno y máximas de 35° en verano. Veranos secos y calurosos.

La pluviometría es escasa, con precipitaciones que oscilan según años entre los 350-500 mm anuales con medias de 400 mm., concentrándose en el otoño y primavera.

VARIEDADES Y PATRONES

En la Tierra del Vino están presentes más de 20 variedades de uva, predominando sobre las demás, la denominada **Tinta de Madrid**, o **Tinta del País** y en zonas próximas a la D.O. Toro, la **Tinta de Toro**, que ocupa un 50% de la superficie.

Le sigue en importancia la **Malvasía**, con un 45% del viñedo.

El resto de las variedades, como la **Jerez** o **Palomino**, **Verdejo**, **Garnacha**, **Albillo**, **Moscatel**, se encuentran presentes en

casi todas las parcelas de viñedo de cierta edad, acompañadas de otras como la **Mencía, Garnacha Tintorera, Mollar, Airén Tempranillo, Tinto Basto, Cañorrojo, Marisacho, Sanzoler** etc.

Como variedad que tiene destacado interés entre las muchas que pueden figurar en el catálogo de esta zona, debemos citar más extensamente la variedad de **Moscatel**, por formar parte de uno de los vinos más característicos elaborados antiguamente y que hoy en día también debe tenerse en cuenta.

Describimos las variedades más significativas de esta zona de la Tierra del Vino, indicado que otras más se encuentran en estos viñedos, pudiendo acudir para su estudio, a las, reseñadas en la zona de Toro.

MOSCATEL

Planta medianamente vigorosa, de brotación medio-precoz, sarmientos robustos con entrenudos medio-cortos y de vegetación relativamente equilibrada.

Racimo de tamaño mediano, semi-compacto, cilíndrico piramidal, de grano mediano de color amarillo ámbar, de fácil desprendimiento, hollejo consistente, pulpa carnosa de sabor claramente a moscatel.

Los vinos producidos por esta variedad son secos o semi-secos y se utilizan para mezclas ideales con objeto de perfumar vinos más neutros. Da lugar a vinos de color amarillo dorado, a veces ambarino, de perfume muy intenso fuertemente aromático, son robustos de cuerpo, alcohólicos y dulces, nítidos, muy fragantes y frescos.

TINTA DE MADRID

Cepa de hojas grandes, senos profundos, de color verde oscuro por el haz y áspera con pelosidades por el envés. Racimo amplio, bayas esféricas de color tinte azulado. Muy sensible a enfermedades.

Da lugar a vinos de mucha capa y de intenso color amoratado, utilizándose para mezclas con otros vinos más ligeros y de menos color.

TINTA DEL PAÍS

Variedad emparentada con la Tinta de Toro y Tempranillo. Tiene una gran materia colorante y adecuado extracto. Su componente aromático característico da matices de frutos silvestres como a zarzamora.

Su vocación es la producción de vinos de crianza y grandes reservas. Los vinos elaborados con esta variedad, son los más longevos de nuestra comunidad, por sus relaciones entre alcohol, acidez y extracto seco.

PATRONES

Un porcentaje alto del viñedo de la Tierra del Vino, está injertado con patrón americano, suponiendo un 76% de la superficie. El resto, de las cepas está sobre directo o franco, sin injertar.

Entre los patrones que destacan, figura el **Rupestris de Lot**, con un porcentaje del 80%, así como el **Castel 196-17** que supone un 15%. El resto está ocupado por **Castel 6.736**, **Couderc 3.309**, **Millardet 41-B**, **Ritcher 110**.

Actualmente las plantaciones nuevas que se están realizando lo hacen casi en exclusiva con el **Ritcher 110** y el **Ritcher 99**.

CULTIVO

El marco de plantación predominante en la Tierra del Vino y el más frecuente es el de 2,5-3m x 3m. con unas densidades medias de plantas de 1.500-1.100 / Ha., normalmente a marco

real, aunque el tresbolillo no es extraño en plantaciones sobre todo en las más viejas, así como el de líneas que tiene un bajo porcentaje.

Las nuevas plantaciones, la mayor parte en forma dirigida la realizan en líneas, separadas 3,20.m entre calles y 1,50 m. entre cepas, alcanzando en este caso, una densidad de plantación de 2.200 plantas / Ha.

La formación de la cepa, en plantaciones no actuales, es la de pie bajo, dejando 3-5 brazos en cada una de ellas, con dos pulgares y 2-3 yemas por cada uno de ellos, alcanzando una densidad de yemas próximas a las 24.000/Ha.

Las plantaciones actuales, de estos últimos años, en su mayoría, lo son con pie alto, siguiendo el sistema de poda de daga y espada. Pueden alcanzarse densidades de yemas/Ha. próximas a las 30.000.

Se practica algo la poda en verde, consistente en cercenar los sarmientos largos, después de cuajado el fruto, con una hoz o una vara metálica flexible.

Los tamaños de las parcelas, en relación con el viñedo, se encuentran próximos a la 1,5 Ha. de media, una vez superadas en muchas localidades de la Tierra del Vino, el proceso de Concentración Parcelaria, permitiendo de esta manera, una mecanización total del cultivo en cuanto a labores se refiere.

El grado de mecanización en el resto de las actividades es escaso todavía, si bien en plantaciones bien diseñadas o en las de formas dirigidas actuales, pueden verse ya, abonadoras localizadoras, espolvoreadoras, arados intercepas, riegos por goteo con difusores de abono, e incluso, se inicia una mecanización en la recogida de frutos.

El abonado prácticamente es con mineral, utilizándose los complejos con microelementos, sistema bastante extendido entre los viticultores de esta zona.

En cuanto a la aplicación de herbicidas es una práctica no extendida en estos viñedos de la Tierra del Vino.



FOTO 6.- Viñedo tradicional. Tierra del Vino

Las plagas, en concreto la polilla y en enfermedades, el oidio principalmente, hacen mella en estos viñedos. Los viticultores disponen normalmente de equipo de pulverización para la aplicación en líquidos, no así en espolvoreo, sobre todo cuando tienen que aplicar el azufre.

La recolección se efectúa con métodos manuales, realizando el transporte en remolques dotados de lonas para no perder mosto en el viaje a la bodega. Esta se hace tardíamente, por S. Atilano, aunque la tendencia actual es adelantarla unos días.

Se inicia la recolección mecánica en alguna parcela preparada para ello.

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

La producción media se establece en unos 3.000 Kg/Ha.con la uva tinta y unos 5.000 Kg/Ha.para la uva blanca.

Un año de cosecha normal, puede alcanzar la cifra de unos diez millones de Kg. de uva los producidos en la Tierra del Vino.

En la actualidad, se sigue elaborando familiarmente vino con uvas procedente de la cosecha.

En Corrales han funcionado industrias que tuvieron fama hace años. Hoy pueden encontrarse elaboradores en Villamor de los Escuderos, donde hay más de cinco, con carácter artesanal, así como en Villanueva de Campeán con dos bodegas. En Cabañas, también hay elaboradores particulares, así como en Argujillo.

En épocas pasadas se elaboraron orujos, con disposición de calderines y serpentines, prácticas actualmente abandonadas. En Casaseca de las Chanas, se encuentra la única bodega industrial de la zona, que elabora vinos de todo tipo y que absorbe buena parte de la producción de la Tierra del Vino.

Un 20% de la producción todavía lleva el camino de Galicia, siendo hasta la fecha un mercado bastante estable

Dentro del viñedo acogido a la denominación Vinos de la Tierra podemos estimar que la producción alcanza los cuatro millones de kilogramos.

VINOS

Esta comarca, gracias a su climatología, variedades, tipos de suelo y elaboración, produce unos vinos característicos entre los que destaca el **vino clarete**, obtenido con un 50% de uva tinta y el resto con Malvasía; esto obedece a que en las plantaciones viejas, los dos tipos de uva no están separadas y se llevan mezcladas a la bodega.

Las nuevas plantaciones se están planificando con la variedad **Tinta de Toro - Tinta del País**, ya que obtienen una mejor venta y comercialización de las uvas, así como de los vinos tintos obtenidos.

La extracción del mosto hasta ahora se efectúa con prensas continuas, método ya desechado en las nuevas bodegas. Las

madres de los vinos, permanecen hasta enero-febrero en las elaboraciones familiares.

En las bodegas industriales si acaso, permanecen 12 horas para la obtención de los vinos.

Elaboración típica de la Tierra del Vino, es la que llevaba consigo como materia prima un 70% de uvas tintas y un 30% de blancas. Este mosto obtenido por prensado, llenaba los depósitos de fermentación al 50% ; el resto hasta completarlo se llenaba con Tinta del País, que aportaba las madres.

Jóvenes vendimiadores, pisaban en barrica de boca pequeña y de capacidad entre 5.000-16.000 litros, no quedando estrujado del todo. Este procedimiento equivale al obtenido actualmente y llamado maceración carbónica; el practicado y descrito, es el método de maceración carbónica natural antiguo.

Los vinos tintos, alcanzan una graduación de 12-13 ° con un extracto seco de alrededor de los 25 grs/l y acidez total que no supera los 4 grs/l. Son vinos de fuerte aroma, y buena graduación alcohólica.

El vino blanco, elaborado con las variedades de uva blanca, no alcanza la importancia de los tintos, rosados y claretos. La graduación obtenida en estos vinos, oscila entre los 11-12,5 °, con una acidez de 5 a 5,5grs/l. Son vinos frescos con graduación relativamente alta.

Dentro de esta elaboración de vinos blancos, destaca el vino obtenido con 2/3 de uva Malvasía y 1/3 de Moscatel, vino muy característico que todavía se encuentra fácilmente en las bodegas particulares y que se reserva en la mayoría de los casos, para los amigos. En los casos en que el Moscatel forma parte en un 50%, las graduaciones pueden llegar a los 15 ° y aun hasta los 22° con un sabor abocado, gracias al Moscatel, que tiene un gran contenido en azúcar.

Dentro de estas últimas elaboraciones, citamos también como típicos, los vinos dulces y semidulces, obtenidos con Moscatel y Albillo, que a veces se pasificaban las uvas en la vendimia lle-

gando sobre maduras antes de fermentar en la bodega. Llegan a alcanzar los 14-15° y los 6-15 grs de azúcar de sobresaturación.

Elaboración dentro de este tipo es también la obtenida con la uva Moscatel, añadiéndole aguardiente al mosto para su encabezamamiento; se obtiene así un vino dulce con más de 15°.

Los vinos, generalmente de elaboración familiar, suelen tener en relación con los de Toro, algo, menos de color, sin alcanzar las graduaciones altas de esta comarca limítrofe.

ANÁLISIS DE FUTURO

Hasta los años de 1990, la situación del sector fué deteriorándose debido a varias causas, entre las que se citan:

La despoblación y envejecimiento de los habitantes de la zona. La excesiva parcelación del viñedo. Una escasa mecanización del cultivo. Una elevada cantidad de variedades y algunas de escaso valor vitivinícola. Excesiva edad de las plantaciones. Bajo precio de la uva en ventas foráneas. Escasa producción de las plantaciones. Desvío de clientes hacia zonas con producciones más altas. La falta de industrias y promoción de la zona.

La Concentración Parcelaría ha venido a solucionar los problemas de la excesiva parcelación donde ya el agricultor que dispone de mejores estructuras, planta en superficies adecuadas que le permiten una mecanización más racional. Estas plantaciones se llevan a cabo con una sola variedad y además, mucho más interesantes comercialmente, como es la Tinta de Toro. La mayor producción y productividad de las mismas, es posible con plantaciones nuevas donde se siguen las técnicas de cultivo más progresistas.

Muchos viticultores, como en Villamor de los Escuderos, vendieron los derechos de plantación. Hoy ocurre lo contrario; los derechos son apetecidos por los mismos viticultores de antaño, e incluso de personas foráneas que buscan hacerse con esos derechos para plantar.

A pesar del envejecimiento y despoblación, la superficie de viñedo puede atenderse gracias a la mecanización y estructuras nuevas del viñedo.

Los clientes vuelven buscando la calidad de uva que se les ofrece, alcanzando la venta mejores precios.

Dos localidades destacan por su interés en relanzar el viñedo de la Tierra del Vino y son Villanueva de Campeán y Villamor de los Escuderos. Por un lado hay jóvenes que están plantando con técnicas modernas y pueden ser un ejemplo de impulso del viñedo de la zona. También en Cabañas de Sayago, hay cierto interés en el relanzamiento de este cultivo. Por otro lado en Villanueva de Campeán, hay interés por montar una bodega cooperativa de vino con pocos socios y a nivel familiar.

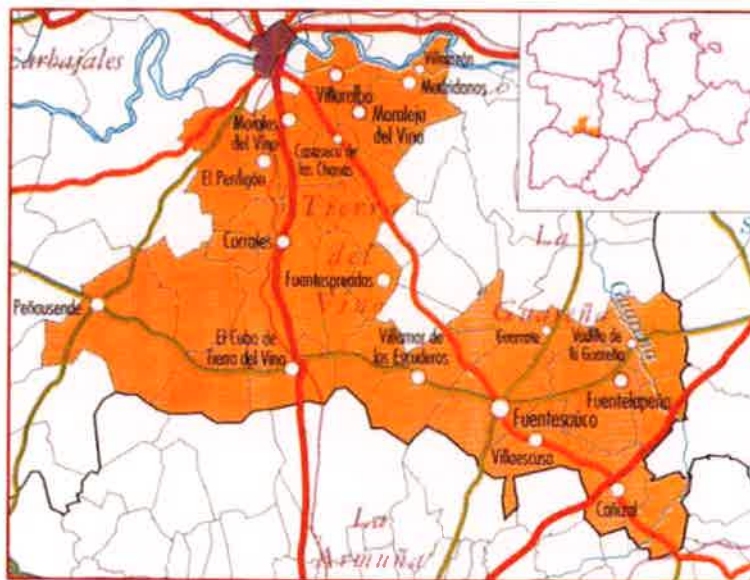
La bodega industrial enclavada en Casaseca de las Chanas, está contribuyendo a una expansión de la zona con la elaboración de vinos de prestigio, al tiempo que instala nuevas plantaciones de viñedo con las técnicas más actuales y comercializa fuera de estas fronteras, vinos de la Tierra del Vino.

En este sentido las perspectivas pueden ser alagüeñas. A ello debe contribuir también la reforma comunitaria del mercado del vino, la nueva O.C.M. en sus aspectos de no incentivar el arranque del viñedo, el haber establecido ayudas para cambios de variedad y que no se contemple la destilación obligatoria entre otras.

La influencia próxima de la D.O.Toro hoy en auge, demuestra un cierto interés en seguir sus pasos.

El mantenimiento y potencialización de la uva y el vino, incide como un buen complemento de las rentas de las explotaciones agrarias, así como en la fijación de la población, con la incorporación de jóvenes a dicha actividad.

El fomento de la elaboración de productos de calidad y la comercialización de los mismos fuera de esta zona junto con la exportación apoya la instalación de industrias agroalimentarias y la creación de puestos de trabajo.



Tierra del Vino de Zamora

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA “VINOS DE LA TIERRA DEL VINO”

Digna de tener en cuenta también como impulsora del sector, es la comisión formada por ocho miembros designada por alcaldes, viticultores y vinicultores de la Tierra del Vino y la Guareña, que ha solicitado a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, la concesión de la Denominación Específica “Vinos de la Tierra del Vino,” cara al objetivo final, la consecución de la Denominación de Origen.

La consideración de Vinos de la Tierra se alcanzó por Orden de 6 de Octubre de 1992. Con fecha 13 de Septiembre del 2000 ha quedado reconocida la constitución de la Denominación Específica.

La superficie acogida en la actualidad supera las 750 Ha. Siendo 300 los viticultores inscritos con cinco bodegas acogidas. Las producciones obtenidas estos últimos años, han sido

1997	1998	1999	2000	2001
1.200.000	1.500.000	4.300.000	5.100.000	3.800.000 Kg.

Esta concesión, tendrá una gran trascendencia para la zona y el sector, al impulsar el desarrollo económico de esta tierra desfavorecida, siendo al mismo tiempo un gran impulso para estos caldos y para su introducción en el mercado.

Variedades	Variedades Principales	Tipos de vino Complementarias	Graduación
Tinta del País	Cabernet Sauvignon	Tintos	11°-13,5°
Garnacha Tinta	Palomino	Rosados	11°-13,5°
Malvasía		Blancos	11°
Moscatel			

Dentro del reglamento se han establecido:

Rendimientos máximos de 9.000 kg/Ha para las uvas tintas y para las blancas de 12.000 kg/Ha.

Densidad máxima de 2.700 cepas/Ha, mínimo de 900.

El número máximo de yemas/Ha será de 35.000.

La graduación mínima de los vinos tintos de crianzas y reservas será de 12°. La graduación mínima de los rosados será de 11° y la mínima de los blancos tendrá 11°.

Los vinos obtenidos con Denominación deben tener un 80% como mínimo de las variedades clasificadas dentro de su tipo.

Los vinos de licor, deben tener un mínimo del 50% de Moscatel y con una graduación entre 15-22°.

BODEGAS

SIXTO ARROYO RODRÍGUEZ

C/. Zamora, s/n. - Tfno. 980 560 281
Villanueva de Campeán

SANTIAGO SANTAMARÍA ESTEBAN

C/. Convento, s/n. - Tfno. 980 560 369
Villanueva de Campeán

ELEUTERIO REBOLLO MONTERO

C/. La Plaza, s/n. - Tfno. 980 560 284
Villanueva de Campeán

MANUEL ISMAEL CARRASCAL GONZÁLEZ

C/. Las Bodegas, 18 - Tfno. 980 560 922
Villanueva de Campeán

MIGUEL PÉREZ SANTIAGO

C/. La Cruz, 7
Villanueva de Campeán

ANTONIO REBOLLO FELTRERO

C/. Nueva, 3 - Tfno. 980 560 291
Villanueva de Campeán

BODEGAS CASASECA LORENZO

Vinos Corolla

Ctra. Fuentesauco, km. 35,5 - Tfno. 980 609 017
Villamor de los Escuderos

JOMARCO, S.L.

Marcoli

Ctra. Salamanca, s/n. - Tfno. 980 570 130
Morales del Vino

FRANCISCO MARTÍN JIMÉNEZ

C/. San Sebastián, 28 - Tfno. 980 605 045

Fuentelapeña

ROQUE RODRÍGUEZ LORENZO

C/. Horno, s/n. - Tfno. 980 560 938

Casaseca de Campeán

BODEGAS FARIÑA, S.L.

Ctra. Moraleja, s/n. - Tfno. 980 577 673

Casaseca de las Chanas

Esta bodega tiene una capacidad de 55.000 Hl. y elabora 50.000 Hl. Cuenta con 500 barricas de roble y depósitos de acero inoxidable. Comercializa las marcas siguientes:

Tinto Zamora (tinto joven)

Dolfos (tinto y blanco jóvenes)

Gran Dolfos (tinto crianza)

Fariña (blanco semidulce)

Val de Reyes (tinto dulce de crianza)

Arco Iris (Tinto joven).

En estos tres últimos años se han registrado las bodegas siguientes:

ALFOZ BODEGAS Y VIÑEDOS, S.L.

Alizan

Capacidad 3.000 Hl.

C/. Industrias, 6 - Tfno. 980 57

Moraleja del Vino

BODEGAS VIÑAS ZAMORANAS, S.L.

Tres Santos • Novo

Capacidad 4.500 Hl

Ctra. Estación, ZA 710 - Tfno. 980 500 995

Corese

BODEGAS CASASECA GÓMEZ

Ctra. Valparaíso - Tfno. 980 609 017

Villamor Escuderos

BODEGAS AQUILINO FUENTES CASTAÑO

Avda Luis Cid Fontán, 5 - Tfno. 980 560 141

Corrales

BODEGAS JUAN MIGUEL FUENTES SARDÓN

Brochero

Capacidad 300 Hl.

C/ Larga, 12 - Tfno. 980 577 820

Cabañas de Sayago

BODEGA HNOS. GONZÁLEZ JUAN

Moraleja del Vino

BODEGAS Y VIÑEDOS FERNÁNDEZ RIVERA, S.L.

Dehesa La Granja • Tinto Alejandro

Finca Valdeguareña s/n - Tfno. 980 566 815

Vadillo de la Guareña

BODEGA HORACIO RIESCO GONZÁLEZ

C/. Capellanía, 1 - Tfno. 980 573 234

Venialbo

BODEGA COOPERATIVA EL SOTO

Villanueva de Campeán

ANEXOS
SUPERFICIE E INTENSIDAD DEL VIÑEDO
COMARCA TIERRA DEL VINO

Municipio	Sup. viñedo Ha.		Sup. labrada Ha.		Sup. viñedo sobre Sup. labrada %	
	1983	1995	1983	1995	1983	1995
Arcenillas	17	5	1198	1188	1,4	0,43
Casaseca Campeán	74	60	1083	1167	6,8	5,15
Casaseca de las Chanas	54	36	1209	1209	4,5	3,04
Cazurra	14	7	948	947	1,5	0,74
Corrales	91	82	2470	2112	2	3,89
Cubo del Vino	172	139	2329	2329	7,4	5,98
Cuelgamures	62	44	1007	995	6,2	4,44
Entrala	32	9	320	939	10,1	0,99
Fuentespreadas	57	62	1934	1935	3	3,21
Gema del Vino	49	35	1629	1290	3	2,75
Jambrina	43	23	1595	1595	2,7	1,50
Madridanos	18	17	2844	2941	0,7	0,58
Moraleja del Vino	7	14	1868	1868	0,4	0,80
Morales del Vino	3	0	1929	1927	0,2	0,00
Peleas de Abajo	8	2	1055	1055	0,7	0,22
Peleas de Arriba	136	119	1495	1495	9	8,02
Fuentelecarnero	56	33	674	674	8,3	4,96
El Perdigón	64	45	2588	1540	2,5	2,95
Pontejos	5	2	591	591	1	0,42
Sta. Clara de Avedillo	19	23	1456	1358	1,3	1,71
San Marcial	68	31	1078	1078	6,3	2,93
Tardobispo	18	4	1028	1243	1,8	0,39
Villanueva de Campeán	235	183	993	993	23,7	18,45
Villalalbo	5	0	1661	1627	0,3	0,00
Villalazán	3	2	1295	1356	0,23	0,15
TOTAL	1.308	977				

SUPERFICIE E INTENSIDAD DEL VIÑEDO
COMARCA LA GUAREÑA

Municipio	Sup. viñedo Ha.		Sup. labrada Ha.		Sup. viñedo sobre Sup. labrada %	
	1983	1995	1983	1995	1983	1995
Cañizal	33	21	3390	3390	0,99	0,65
Castrillo de la Guareña	6	0	1788	1788	0,37	0,00
Fuentelapeña	162	46	4599	5148	3,52	0,91
Fuentesauco	172	128	4829	5646	3,57	2,28
Guarrate	145	96	2929	2945	4,96	3,26
El Maderal	287	249	1984	1984	14,47	12,60
Vadillo de la Guareña	22	5	3928	3776	0,57	0,14
Vallesa de la Guareña	12	7	2381	2496	0,52	0,28
Villaescusa	171	37	3781	3781	4,54	1,00
Villamor Escuderos	900	388	5095	4999	17,67	7,78
TOTAL	1.910	977				

SUPERFICIE E INTENSIDAD DEL VIÑEDO
COMARCA SAYAGO

Municipio	Sup. viñedo Ha.		Sup. labrada Ha.		Sup. viñedo sobre Sup. labrada %	
	1983	1995	1983	1995	1983	1995
Cabañas de Sayago	194	152	2987	2993	6,52	5,10
Mayalde	199	183	1946	1199	10,26	15,30
Peñausende	182	154	1902	1902	9,56	8,11
TOTAL	575	479				

TOTAL DE LA TIERRA DEL VINO	3.793	2.433
--	--------------	--------------

DETERMINACIÓN ANALÍTICA – VINO TINTO

Acidez total (g./l.)	5.40
Acidez volátil (g./l.)	0.38
Cítrico (g./l.)	0.20
Cloropicrina y derivados (ppb)	No se detecta
Densidad relativa	0.9955
Extracto seco (g./l.)	34.83
Fluoruros (mg./l.)	0.11
Contraprueba de ferrocianuro	Negativo
Grado alcohólico adquirido (%vol.)	12.30
Grado alcohólico total tintos (%vol.)	12.30
Híbridos	Negativo
Metanol (mg./l.)	166.00
Sulfuroso libre (mg./l.)	26.00
Sulfuroso total (mg./l.)	140.00
Acido sórbico (mg./l.)	Negativo

DETERMINACION ANALITICA – VINO TINTO CRIANZA

Acidez total (g./l.)	5.00
Acidez volátil (g./l.)	0.41
Cítrico (g./l.)	0.20
Cloropicrina y derivados (ppb)	No se detecta
Densidad relativa	0.9945
Extracto seco (g./l.)	32.51
Fluoruros. (mg./l.)	0.10
Contraprueba de ferrocianuro	Negativo
Grado alcohólico adquirido (%vol.)	12.40
Grado alcohólico total tintos (%vol.)	12.40
Híbridos	Negativo
Metanol (mg./l.)	129.00
Sulfuroso total (mg./l.)	112.00

DETERMINACION ANALITICA – VINO BLANCO SEMI-DULCE

Acidez total (g./l.)	4.50
Acidez volátil. (g./l.)	0.25
Cítrico (g./l.)	0.20
Cloropicrina y derivados (ppb)	No se detecta
Densidad relativa	1.0196
Extracto seco (g./l.)	99.07
Fluoruros (mg./l.)	0.19
Contraprueba de ferrocianuro	Negativo
Grado alcohólico adquirido (%vol.)	13.00
Grado alcohólico total tintos (%vol.)	17.34
Híbridos	No se detecta
Metanol (mg./l.)	103.00
Sulfuroso total (mg./l.)	96.00

VINO DE LA TIERRA



Fermoselle

En la provincia de Zamora, junto a Salamanca y Portugal, en su extremo Sur-oriental, entre las confluencias de los ríos Duero y Tormes, se encuentra la comarca de Fermoselle, donde el viñedo se extiende sobre los términos municipales de Fornillos, Pinilla, Cibanal y el de Fermoselle.

La superficie actualmente ocupada por el viñedo, se cifra en unas 2.042 Ha. lejos de las 3.500Ha. que se disponía hace 30 años, solamente en Fermoselle.

Esta zona de Fermoselle, queda comprendida dentro de la denominada **Los Arribes del Duero**, que tomando varios municipios de la provincia de Salamanca, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Masueco, Villarino de los Aires Mieza, Pereña de la Ribera y Vilvestre, alcanza una superficie total de 6.500 Ha. de viñedo, de las que 2.042 corresponden solo a Fermoselle.

Tierra poblada por las tribus betones, posteriormente conquistada por los romanos; hay indicios de los primeros viñedos, en las proximidades de los ríos Duero y Tormes.

En el siglo X, liberada de los árabes, se va extendiendo el viñedo.

A lo largo de la Edad Media, era lugar de paso y regreso de los peregrinos que desde el sur se dirigían a Santiago, ocasión aprovechada para difundir los excelentes caldos por toda la geografía.



FOTO 7.- Bodega típica. Famoselle

En el siglo XVI, el vino de Famoselle, encontraba trabas en su venta por ser vino de abadengo quedando bloqueado en sus lugares de origen,

Hay noticias de que en los siglos XVI y XVII, ya se comercializaba vino en Famoselle y en el XIX, el vino y aguardiente elaborados se vendían en Portugal y Francia, estando también relacionados con la elaboración de los vinos de Oporto.

En 1888, la filoxera invade Famoselle, proveniente de Portugal, siendo la única zona de la provincia que ya en 1913 tiene restaurado todo su viñedo con patrones americanos.

En los alrededores de 1950, el viñedo famosellano está en su apogeo, contando con numerosas bodegas, industrias, destilerías, y comercio floreciente.

La emigración a Sudamérica en los años 50, la de Centro Europa en los años 60 seguida de la de Madrid, Barcelona y País Vasco de los años 70, hace que vaya abandonándose paulatinamente el viñedo.

Los factores singulares que conforman el paisaje, donde se entremezclan la viña, el olivo, los almendros y los frutales, los escalonados paisajes van dejando poco a poco un aire de abandono, que en lo que respecta al viñedo podemos considerar que más de un 50% no es productivo y está en franca regresión.

SUELOS

El relieve del término, sin la presencia de formaciones montañosas, es característico, acusando fuertes pendientes, ya que tenemos que pensar que los viñedos más próximos a los ríos Duero y Tormes, se encuentran a menos de 400 m. de altitud y las zonas más altas, próximas a los 700m.

Más abajo de los 300m de altitud, en las laderas del río, hoy no se encuentra viñedo, si bien, en épocas anteriores existieron plantaciones de la variedad Albillo, utilizada como uva de mesa. Hoy, estos niveles están ocupados por olivos.

La altitud media del viñedo en Fermoselle, está en los 650m. De ahí la necesidad de cultivar en terrazas y bancales, en las laderas de fuertes pendientes y desniveles que en algunos casos alcanzan el 50%.

Los terrenos sobre los que se asienta el viñedo, están situados sobre substrato geológico muy uniforme. Rocas magmáticas evolucionadas en superficie, abundando los terrenos de granito semi descompuesto, originando suelos pardo ácidos poco profundos.

El suelo es de granito pizarroso compuesto por rocas plutónicas ácidas. El color es pardo claro.

La textura de los terrenos donde se asientan los viñedos es arenosa gruesa y limosa o franco arenosa, todo ello con algunos elementos gruesos.

De escasa profundidad en las zonas altas y algo más profundo en las terrazas bajas.

Tienen poca capacidad de retención de agua, agravado en numerosos casos por las fuertes pendientes del terreno donde vegeta el viñedo. El drenaje es regular, con una escorrentía excesiva en muchos casos.

En su composición química, podemos indicar que son terrenos pobres en K, muy pobres en Ca, P, Mg y contenido medio en N. Pobres en materia orgánica, con débil actividad biológica. El pH es bajo, ácido, entre el 4-5. No hay problemas de conductividad.

En Cibanal, próximo a Fermoselle, el terreno es más arenoso, las cepas más pequeñas pero el fruto es de mejor calidad y de más graduación por este carácter.

CLIMATOLOGÍA

La especial orografía de la zona, hace que por su escasa altitud, la cobertura que le producen los cauces de los ríos, aunque el clima sea continental extremado, este se suaviza por las condiciones señaladas, siendo los inviernos largos y fríos y los veranos cortos y calurosos.

Las precipitaciones se aproximan a los 400mm. de lluvia anuales y en la mayoría de las ocasiones, producidas por vientos atlánticos del S.O. en primavera y otoño. En algunos años las lluvias pueden alcanzar hasta los 700 mm.

Dada su situación entre varios embalses, es de destacar los días de niebla que pueden llegar a los 40 a lo largo del año.

Las máximas temperaturas se alcanzan en el mes de julio y las mínimas en diciembre y enero.

Las heladas pueden iniciarse en octubre y finalizar en mayo alcanzando mínimas de -10°C.

El número de horas de sol a lo largo del año puede llegar a las 2.600.

VARIEDADES

La zona de Fermoselle, dadas sus especiales condiciones de suelo, clima, geografía, ha sido rica en número de variedades de viñedo; han llegado a conocerse más de 40 tipos de cepas.

Con la invasión filoxérica, la falta de rentabilidad de algunas variedades, el abandono del viñedo, la comercialización que se ha realizado de la uva entre otras, podemos indicar que actualmente sólo subsisten como variedades comerciales las siguientes:

Tintas: Juan García, Tinta de Madrid, Tempranillo, Tinta Fina, Garnacha y Rufete.

Blancas: Malvasía, Verdejo, Puesto en Cruz y Jerez o Palomino.

La variedad Juan García supone más de un 60% de la superficie total dedicada al viñedo. La Malvasía se reparte en un 32% y el otro 8% restante, comprende al resto de las variedades.

Como variedad autóctona, perfectamente adaptada a los terrenos graníticos, la uva que caracteriza a Fermoselle, no encontrándose en otro lugar y que le imprime carácter es la denominada **Juan García**. La describimos a continuación:

Es cepa de porte no muy erguido, con relativa fortaleza en vegetación, hojas verde oscuro, amplias, no muy longevas, de fructificación bastante abundante y constante en producción unos años con otros.

Fruto de racimos amplios, de grano no apretado, esférico, de color violáceo, gordo, de no excesivo color tinto. Es variedad que debe recolectarse a punto ya que tiene el hollejo fino, es uva blanda. Le atacan bastante las enfermedades. Si llueve durante la recolección se pudre con facilidad. En años secos la producción se resiente. Es moderadamente aromática.

Puede adquirir una graduación alcohólica relativamente alta, de 13°-14° aunque según los años, es muy variable oscilando entre los 9° hasta los 14°, con medias de 12,5°. En las elaboraciones, aporta un importante componente de color.

Variedad que se presta a la elaboración de vinos tanto jóvenes, como crianzas y reservas, mostrando una mayor personalidad en estos últimos. Para la elaboración de rosados necesita el apoyo de otras variedades, con las que se complementa perfectamente. Moderadamente aromática su principal característica es su estructura en boca.

Era costumbre en esta zona, intercalar entre las cepas de Juan García, de cada 10, una cepa de Rufete o Tinta para que le diera más color y aumentara la graduación alcohólica de la Juan García.

De la Malvasía, reducto en esta tierra, diremos que antes se utilizaba para tomarla como uva de mesa. Es variedad que en esta zona falla en producción según los años, siendo irregular. Fructifica mejor en zonas de ladera.

La Rufete, variedad conocida y cultivada años atrás, ha desaparecido de los viñedos por su dificultad en vendimiarla.

En relación con este tema indicaremos que a través de la Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla Y León, se están seleccionando 38 clones desde 1992 de la variedad Juan García, para la zona de los Arribes del Duero-Fermoselle, trabajos que redundarán en una selección y mejora de la variedad citada

En el año 2000 se ha certificado como clon de la Juan García, el CL 12.

PATRONES

A raíz de la invasión de la filoxera, Fermoselle fue el primer territorio de la provincia que ya en 1913, tiene todo su viñedo injertado sobre patrón americano.

El patrón dominante es el Rupestris de Lot, denominado también Aramont por algunos viticultores en la zona, que alcanza más de un 95% de las plantaciones existentes. Como patrón también algo significativo, citaremos el Castell 196-17.

Este hecho figura en la historia de Fermoselle como el motivo para que muchos de sus habitantes se vieran obligados a la emigración, en especial a Cuba.

CULTIVO

El cultivo del viñedo se extiende por toda la zona, en muchos casos asociado a olivos y frutales, con características propias de parcelas pequeñas en ladera.

En estas circunstancias, el marco de plantación utilizado es muy variable, no obedeciendo a ningún esquema prefijado. Sin embargo, el que predomina es el marco real, con separaciones medias de 1,40 a 1,90 m en medidas locales de 5-6 pies.

De ahí, que actualmente haya una densidad media de 2.500-3.500 cepas /Ha.

Antes predominaba el tresbolillo, con densidades superiores a las 3.300 cepas/Ha. de las que actualmente quedan algunas plantaciones.

Ahora el marco de plantación es un poco más amplio, en las plantaciones más jóvenes, con medidas de 2 m., también a marco real.

La formación de la cepa es en pie bajo.

La poda, por haber mucha densidad de cepas, pocas personas para realizar esta labor, se realiza regularmente, sin criterios acertados y sin gran esmero. Normalmente se dejan de 5-7 pulgares o/y cuartales, con 1-2 yemas, más la ciega, dejando otro pequeño como fiador, en caso de que fallen las primeras. Al final, la cepa parece un mimbral y son muy frondosas.

El abonado, cuando había caballerías y ganado, era prácticamente orgánico. Hoy en día totalmente a base de mineral. Una fórmula utilizada actualmente es el 9-18-27, aplicado con barrena o sacho, cerca del tronco.

Se ara con mula o borrico entre cepas o bien mecánicamente donde hay posibilidades. Se bina con mula y binadera, con una pasada para arriba en el sentido de la pendiente, otra para abajo y otra cruzada, más estrecha, realizando también el “guadañado”.



Foto 8.- Viñedo en terrazas. Fermoselle

Muchas labores en viñedos pequeños, con marco de plantación estrecho o pendiente, se efectúan a mano.

La aplicación de herbicidas está bastante extendida en la zona para evitar en parte esas labores tan costosas, alcanzando actualmente a un 50 % del viñedo

En cuanto a tratamientos fitosanitarios, la utilización de productos anti-mildiu está extendida normalmente por los viticultores. La aplicación de azufre, contra el oidio, alcanza niveles escasos, un 30%.

Se dispone de escasos medios mecánicos, tanto para efectuar las labores como para realizar tratamientos. La disponibilidad de sulfatadora de mochila, para la aplicación de herbicidas y fungicidas está presente en todas las explotaciones.

Indicaremos finalmente, que es de destacar en este tipo de viñedo y explotaciones, su asociación con olivo o frutales; los últimos censos nos indican que hay cerca de 50 Ha. asociadas con olivar y unas 30 Ha. con frutales.

La recolección se realiza manualmente con métodos artesanales y tradicionales, transportando la uva en cestos hasta los remolques situados en los caminos o vías de saque.

En muchos casos, debido a las fuertes pendientes, lejanía del viñedo, parcelas pequeñas, cepas envejecidas, falta de mecanización y mano de obra, programas de ayudas para arranque etc. se van abandonando y perdiendo mucha superficie de viñedo.

Diremos que este cultivo está en regresión actualmente.

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Por los años 1950, se censaban más de 12 millones de cepas en Fermoselle. Actualmente el 60% ha desaparecido. Existieron en esa época entre 400-500 bodegas donde se elaboraba vino. Actualmente cuatro bodegas particulares y una cooperativa elaboran la uva cosechada en la zona.

La bodega cooperativa "Ntra. Sra de la Bandera" fundada en el año 1952 comercializa unos dos millones de Kg. de uva, de los cerca de 425 socios inscritos, de los que 140 son viticultores directos.

El resto de la producción un 20% aproximadamente, lo absorbe el mercado gallego adquiriendo mezcla de variedades. Ultimamente una bodega de la Tierra del Vino comercializa parte de la cosecha.

Se estima con datos oficiales, que una cosecha normal pueda alcanzar la suma de 6-8 millones de Kg. con producción media de 1,5Kg/ cepa.

La fuerte emigración, la falta de mano de obra etc., en resumen, la recesión del viñedo hace que la producción por hectárea haya bajado sensiblemente de las cifras indicadas.

De acuerdo con estos datos, la producción potencial de vino se puede cifrar en unos 40.000 Hl. Pero bien sabemos que parte de ella, se va a otros mercados en forma de uva.

Gracias a la bodega cooperativa la vendimia y comercialización se han regulado en cierta medida. Según los viticultores antes era un tormento estas tareas.

En Fermoselle todavía se recuerda la zona de contratación denominada la Fontanica donde aún hoy se puede saborear el encanto de las bodegas más típicas de esta hermosa villa, restos de una época gloriosa y de esplendor.

Los vinos comercializados en la comarca de Fermoselle lo son a través de la bodega cooperativa cuya capacidad alcanza los 50.000 Hl. de los que se elaboran unos 20.000 Hl de vino; así como de cuatro bodegas particulares locales que producen cerca de los 10.000 Hl. El resto de la producción es elaborado fuera de Fermoselle, bien por el mercado gallego o repartido en bodegas de fuera de la comarca.

TIPOS DE VINOS

Con ser muchas las variedades de uva existentes en esta comarca podemos centrarlos básica y casi exclusivamente en los vinos obtenidos con la variedad **Juan García**, tinta que imprime carácter a la zona, base para la elaboración de vinos tintos y rosados.

Debemos citar también, aunque de una manera testimonial, a los vinos blancos obtenidos con la variedad **Malvasía** por lo que tengan de carácter exclusivo.

Bien es cierto, que en la elaboración casera o particular participan de esta elaboración las distintas variedades mezcladas, por lo que entendemos que cuando se hable del vino de Fermoselle, lo haremos en referencia a los vinos obtenidos de la **Juan García**. Con esta peculiar variedad se elabora, dando lugar a vinos tintos con notable cuerpo y graduación alcohólica moderada.

La mezcla de variedades de uva, práctica tradicional resta algo de personalidad a los caldos aunque las técnicas actuales de elaboración dan lugar a vinos aceptables.

VINOS TINTOS

Para la obtención de estos vinos se utiliza la variedad **Juan García** autóctona de la zona en un porcentaje del 100 %. En algún caso participa y destaca la denominada **Tinta de Madrid**.

La uva se prensa con prensa continua y con una semana de maceración se obtiene el mosto que dará lugar después de la fermentación, clarificación, filtrado y estabilizado, así como el proceso de embotellado, al vino tinto joven.

Son caldos ligeros, equilibrados, finos y aromáticos como jóvenes. Dan lugar a vinos con aromas particulares y característicos, debido al tipo de terreno estrictamente granítico de los suelos.

Vino suave, amoroso, de paladar propio, algo cálido y vivo. Su color es rojo púrpura brillante. De estructura media en la boca, bien de sabores sin ser amplio y de persistencia media. Estos vinos tintos son densos y cubiertos de color.

Con una graduación alcohólica relativamente elevada, entre 13°-14°, es duro de acidez, adquiriendo la cifra media de 5 gr/litro de acidez total. En años de condiciones climatológicas adversas la graduación alcohólica puede descender a los 9°.

VINOS ROSADOS

La base de estos vinos también es la variedad **Juan García** que entra a formar parte de la composición en un 70% y el 30% restante con la variedad **Malvasía**; se obtienen estos vinos tras un proceso de maceración de unas 12 horas.

Son vinos finos y aromáticos como jóvenes, de graduación alcohólica media de 12°; vinos suaves, armoniosos y de aromas característicos debido a la **Juan García**.

De color frambuesa brillante. Ligero en la boca. Aromas de fruta fresca, limpio y con buena potencia, bien dotado de sabores de prolongada persistencia frutal. Tonos herbáceos en vía retronasal.

VINOS BLANCOS

Están elaborados en exclusiva con la variedad **Malvasía**, aunque también pueden intervenir la **Palomino** y la **Verdejo**. No llevan proceso de maceración y parten de un mosto yema.

Son vinos finos, suaves, de intenso aroma, con cierta nota de frescor aromas que recuerdan al plátano, buena estructura en boca, color pardo pálido brillante, con cuerpo y buena acidez.

Su graduación alcohólica gira en torno a los 12°. Tiene ciertos tonos de verdor en vía retronasal que permanecen al final. Son amplios y untuosos en la boca. Pueden oxidarse rápidamente, perdiendo sabor, en contacto con el aire.

Tanto los **vinos tintos jóvenes y de crianza**, tienen unas cualidades especiales de finura y longevidad acusada. En crianza son armoniosos y plenos de sabores, cubiertos de color, sabor agradable y aroma característico.

Los vinos tintos obtenidos con la **Juan García** se pueden oxidar en cuyo caso no son muy aptos para su crianza en madera. Sería conveniente, introducir alguna variedad como la **Tempranillo**, como ayuda de la **Juan García**, para darle más calidad y poder disponer de buenos vinos de crianza y reserva.

En la Estación Enológica de Castilla y León en la localidad de Rueda se han elaborado durante estas últimas campañas, vinos tintos y rosados con la variedad **Juan García**, cuyas conclusiones transcribimos y resumimos

VINOS TINTOS

Como elaboración tradicional de vino joven se siguió el esquema siguiente:

RECEPCIÓN
DESPALILLADO
TRITURADO
TRANSPORTE POR BOMBA

FERMENTACIÓN (REMONTADOS)
DESCUBE
TRASIEGOS

En el proceso de fermentación se realizaron siete remontados, recibiendo el vino tres trasiegos. El embotellado se efectúa después de una filtración desbastadora.

El vino resultante tiene como características las siguientes:

Color rojo guinda débil, con importantes manifestaciones rubí y matices azulados violáceos en capa fina; presenta poca capa aunque los matices de color son muy variados.

Muy limpio y brillante, ligera manifestación visual de CO₂ y una adecuada manifestación glicérica. Muy franco de nariz, con ligeros aromas primarios, importantes secundarios y un fondo típico y característico de la variedad **Juan García**, que se manifiesta en matices astringentes y ligeramente acres.

Suave y ligero en boca, equilibrado en acidez, con retrogusto varietal importante, una manifestación tánica muy sutil y discreto en persistencia y sabores.

Demostrada la calidad y particularidades de la variedad, trabajos posteriores deben de ir encaminados a vinos de más cuerpo y color para consecución de crianzas, reservas y grandes reservas.

VINOS ROSADOS

La elaboración de estos vinos se ha efectuado mediante el esquema siguiente

RECEPCIÓN
DESPALILLADO
TRITURADO
TRANSPORTE POR BOMBA
ESCURRIDO EN PRENSA HORIZONTAL
FERMENTACIÓN

No se macera con la pasta de vendimia; no se superan los cinco minutos en el proceso de extracción del mosto. Con dos trasiegos han resultado estos vinos rosados:

Limpios y brillantes, de color rosa fresa muy pálido y con ligeros matices naranjas de color vivo. Franco en nariz con cortos aromas frutales verdes, seguidos de importante manifestación de aromas secundarios, terminando en el típico e insólito aroma varietal, comparable a los anisados del **Verdejo**.

Muy suave en boca, equilibrado en acidez, ligero y breve. Se trata de un rosado sumamente correcto, de importante calidad y con una ligera manifestación varietal.

La variedad **Juan García** presenta una gran calidad, aunque tal vez, su mayor vocación sea para la elaboración de vinos tintos.

ANÁLISIS DE FUTURO

Actualmente el viñedo de Fermoselle está en regresión desde los años 1960-65.

Varias son las causas de esta situación, entre las que destacan:

- Estar asentados los viñedos sobre terrenos pobres, con producciones bajas.
- El viñedo está envejecido, un 20% de las cepas en cultivo son improductivas.
- Hay excesiva parcelación y las parcelas son pequeñas, como media alcanzan las 0,30 Ha.
- Terrenos donde se asienta el viñedo, con fuertes pendientes.
- Mínima mecanización del cultivo. Falta de estructuras, caminos.
- Población fuertemente envejecida, zona de emigración y escasez de mano de obra.



Foto 9.- Viñedo y cultivos asociados. Famoselle

- Precios bajos de la uva, acarreado falta de rentabilidad del viñedo.
- Comercialización tanto de uva como de vino deficientes.

Ante estas perspectivas la pérdida de riqueza puede marcar lentamente una decadencia del sector.

Como líneas a seguir para revitalizar el sector hasta donde sea posible podemos plantearlas en los siguientes términos:

- Relanzamiento e impulso de la Denominación de Origen “**Arribes del Duero**”, actualmente designado como “Vino de la Tierra”, sin la cual entendemos no se puede intentar mejorar. La defensa de una zona y una variedad de uva, la **Juan García** único reducto en la península, con buenas características vitícolas, puede hacer resurgir al sector.

- Eliminación de los viñedos con fuerte pendiente, con cepas viejas no productivas, parcelas pequeñas, variedades no comerciales, como las blancas, que tienen poco precio

– Concentración Parcelaria, con la creación de infraestructuras y caminos adecuados. Fincas con menos de una Ha. no tienen porvenir en el viñedo.

– Promover nuevas plantaciones en zonas de llano, extendiéndose el viñedo por la parte menos agreste, donde se pueda mecanizar el cultivo y proceder a la plantación de nuevas variedades acorde con los tiempos actuales y las técnicas más modernas de cultivo. Reestructurar para una mayor rentabilidad y calidad.

– Ampliar canales de comercialización. Por todo el mundo repartidos hay fermosellanos que consumirían el vino de su tierra.

– Relanzar los mercados como los de Salamanca, Avila, Portugal, donde el vino de Fermoselle ha tenido su sitio.

– Potenciar la riqueza humana y trabajadora del fermosellano, el esfuerzo realizado durante tantos años en este tipo de viñedo, informando y ayudando desde las instancias oficiales a un cambio en las líneas indicadas.

– Capitalizar y tecnificar las bodegas existentes para una elaboración de calidad.

En caso contrario, en pocos años no más de doce, quedaría alguna viña como testimonio de una época pasada y el resto se abandonaría, añorando la riqueza generada por esta actividad.

Las posibilidades futuras de estos vinos, son amplias por su reducida producción, por su peculiar aroma y sabor y por su apetecido tipismo.

La llegada a Fermoselle de la bodega Durius-Alto Duero S.A. con sus plantaciones propias y sistemas actuales de cultivo, así como la elaboración con técnicas y equipos modernos, puede ser un ejemplo para la zona, necesitada de estos tipos de acción



VINOS DE LA TIERRA “ARRIBES DEL DUERO”

Fermoselle, forma parte de la comarca vitivinícola con mención de “Vino de la Tierra” “Arribes del Duero”, que de acuerdo con la Orden del M.A.P.A. de 11-diciembre-1986 y la Orden del 18-enero-1996 de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, modificada por la Orden de 20-febrero-1998, ha sido reconocido este derecho al uso de dicha mención, por Orden del 24-septiembre-1998 (BOCyL del 14-octubre-1998).

De acuerdo con los estatutos de la Asociación Vino de la Tierra “Arribes del Duero” aprobados, el ámbito territorial queda delimitado por los siguientes términos municipales y sus pedanías:

PROVINCIA DE SALAMANCA

Aldeadávila de la Ribera - La Fregeneda - Hinojosa de Duero
Masueco de la Ribera - Mieza - Pereña de la Ribera - Saucelle
Villarino de los Aires (excepto la pedanía de Cabeza de
Framontanos) - Vilvestre.

PROVINCIA DE ZAMORA

Argañín - Fariza (excepto las pedanías de Tudera, Zafara,
Palazuelo de Sayago) - Fermoselle - Gamones - Luelmo - Moral
de Sayago (excepto su pedanía de Abelón) - Moralina - Torre-
gamones - Villadepera - Villardiega de la Ribera - Pedanías
de Pinilla de Fermoselle- Fornillos de Fermoselle y Cibanal,
pertenecientes al término municipal de Villar del Buey.

El domicilio social está establecido en Pereña de la Ribera
(Salamanca) c/ La Almofea s/n.

Comprende la Denominación unas 6.500 Ha. Y la zona de
producción unas 2.000 Ha.

Actualmente son 779 los viticultores inscritos con 1556 Ha.y
ocho bodegas dentro de la Denominación.

Las contraetiquetas de los vinos con esta categoría, han sido
237.500 en 1999 y 430.800 en el 2000

Entre las técnicas que los viticultores han de adoptar obliga-
toriamente, cabe destacar:

– El marco de plantación mínimo será de 2,10m x 2,10m y en
la poda se dejarán como máximo 40.000 yemas / Ha.

– La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusi-
vamente con uvas de las siguientes variedades:

En blancas, la **Malvasía Blanca**, como variedad principal y
como complementarias la **Verdejo** y **Albillo**. En tintas la variedad
principal es **Juan García** y las complementarias **Tinta Madrid**,
Rufete, **Garnacha** y **Tinto Fino**.

– Los rendimientos máximos para las variedades de uva tinta se fijan en 7.000 Kg./Ha. y de 10.000 Kg. para las de uva blanca, pudiéndose autorizar, según los años incrementos de hasta el 25%.

En la elaboración de los vinos se tendrá en cuenta lo siguiente:

Los vinos con mención “Vino de la Tierra - Arribes del Duero” serán tinto, blanco y rosado. Los tintos tendrán una graduación mínima de 12° y en los blancos y rosados la graduación mínima será de 11,5°.

Los vinos se elaborarán a partir de las variedades clasificadas como principales y complementarias, con la siguiente proporción de las variedades clasificadas como principales.

Tinto con el 60% de **Juan García**

Blanco con el 60% de **Malvasía**

Rosado con el 60% de las variedades principales, **Juan García** y o **Malvasía**.

Para calificar a un vino de varietal, deberá llevar el 85% de la variedad principal de que se trate.

La acidez volátil de los vinos no será superior a 0,8 gr/l., expresado en ácido acético para los vinos que se comercialicen en el primer año siguiente al de la recolección.

– Los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total con riqueza en azúcar inferior a 5 gr/l. serán los siguientes: Tintos 150 mgr/l. y en blancos y rosados 190 mgr/l. Con riqueza en azúcares superior a 5gr/l. será en tintos 200 mgr/l. y en blancos y rosados 250 mgr/l.

Como fines de la Asociación se cuenta la de llevar a cabo las acciones necesarias tendentes a obtener la Denominación de Origen “**Arribes del Duero**”.

BODEGAS

COOPERATIVA “VIRGEN DE LA BANDERA”

Avda. General Franco, 24 - Tfno. 980 613 023
Fermoselle

Marcas que comercializa

Viña Borbón (tinto, blanco y rosado jóvenes)

Viña Caracosta (tinto crianza).

ANGEL CORTÉS RAMOS

C/. Requejo, 251 - Tfno. 980 613 399
Fermoselle

ANGEL PRIETO MATOS

C/. Eras, 225 - Tfno. 980 613 017
Fermoselle

FELICÍSIMO MARTÍN DOMÍNGUEZ

C/. Subida Fontanica, 2 - Tfno. 980 613 371
Fermoselle

EMILIANO RAMOS DE LA PEÑA

C/. General Franco, 30 - Tfno. 980 613 118
Fermoselle

ALSIRA GARCÍA DOMÍNGUEZ

Avda. General Franco, 10 - Tfno. 980 613 068
Fermoselle

Marca que comercializa

“De la Peña”

BODEGAS DURIUS- ALTO DUERO, S.A.

Capacidad 5.000 Hl.

Ctra. Fermoselle-Zamora, Km. 57,5 - Tfno. 941 453 100
Fermoselle

ANTONIO SEGURADO GARRIDO

Fermoselle

ANEXOS

SUPERFICIE E INTENSIDAD DEL VIÑEDO PROVINCIA DE ZAMORA

Municipio	Sup. viñedo Ha.		Sup. labrada Ha.		Sup. viñedo sobre Sup. labrada %	
	1983	1995	1983	1995	1983	1995
Argañin	26	26	452	393	5,77	6,70
Fariza	72	69	3971	2195	1,82	3,16
Fermoselle	2287	1900	5687	5351	33,87	35,52
Gamones	41	37	660	497	6,35	7,55
Luelmo	39	35	2006	1482	1,98	2,41
Moral de Sayago	95	75	758	418	13,05	17,94
Moralina	11	9	1005	1043	1,11	0,92
Torregamones	112	90	1851	693	6,05	12,98
Villadepera	65	56	1457	1457	4,46	3,86
Villardiegua de la R.	48	39	901	901	5,40	4,34
Fornillos de Fermos	53	50	2242	1712	2,39	2,96
Cibanal	150	91	1158	1158	13,03	7,87
TOTAL	2.999	2.477				

SUPERFICIE E INTENSIDAD DEL VIÑEDO
PROVINCIA DE SALAMANCA

Municipio	Sup. viñedo Ha.	Sup. labrada Ha.	Sup. viñedo sobre Sup. labrada %
Aldeadávila de la Ribera	562	2733	20.57
La Fregeneda	1	3171	0.03
Hinojosa de Duero	36	4263	0.84
Masueco de la Ribera	300	1633	18.41
Mieza	88	1845	4.79
Pereña de la Ribera	654	3090	21.18
Saucelle	40	2946	1.37
Villarino de los Aires	469	3109	15.10
Vilvestre	115	3065	3.76
TOTAL	2.265		

DETERMINACIÓN ANALÍTICA – VINO ROSADO

Densidad	0.992
Brix o alcohol	10.8
Azúcar (g./l.)	1.4
pH.	3.60
Acidez total	5.51
Acidez volátil	0.33
Anhídrido sulfuroso libre (mg./l.)	24.32
Anhídrido sulfuroso total (mg./l.)	25.60
Acido tartárico	4.1
Acido málico	0.40
Acido láctico	4.22
Hierro	0.4
Potasio	1150

DETERMINACIÓN ANALÍTICA – VINO TINTO JOVEN

Densidad	0.992
Brix o alcohol	10.5
Azúcar (g./l.)	1.8
pH.	3.71
Acidez total	5.70
Acidez volátil	0.27
Anhídrido sulfuroso libre (mg./l.)	32
Anhídrido sulfuroso total (mg./l.)	38.40
Acido tartárico	4
Acido málico	0.4
Acido láctico	4.40
Hierro	0.5
Potasio	1450

DETERMINACIÓN ANALÍTICA – VINO TINTO CRIANZA

Densidad	0.993
Brix o alcohol	13.2
Azúcar (g./l.)	1.5
pH.	3.90
Acidez total	4.6
Acidez volátil	0.48
Anhídrido sulfuroso libre (mg./l.)	20
Anhídrido sulfuroso total (mg./l.)	33
Acido tartárico	2.60
Acido málico	0.10
Acido láctico	-
Hierro	-
Potasio	1790

**Vino de la Tierra
Valles de**



Benavente

Valles de Benavente

Como zona de producción de viñedo, situado al noroeste de la provincia de Zamora, se encuentra la denominada actualmente “Valles de Benavente”. Anteriormente ha sido conocida por la denominación Benavente -Los Valles.

Son 62 los municipios incluidos dentro de esta comarca vitivinícola, de mayor extensión de la provincia.



Foto 10.- *Bodegas tradicionales. Los Valles. Benavente*

Esta zona, está situada en plena Ruta de la Plata desde época romana, camino de Asturias y formando parte del Camino de Santiago.

Ha sido centro de distribución de su riqueza vinícola hacia Asturias y Galicia, mercados estos últimos que se mantienen en la actualidad.

Desde la época romana son conocidos sus viñedos, pero es a partir del siglo XII, cuando los monasterios de la comarca, en especial el de La Granja de Moreruela de la orden del Císter, impulsan esta actividad, alcanzando su esplendor en el XVIII, hasta que la invasión de la filoxera a principios del siglo XX, eliminó gran parte de los mismos.

La superficie de viñedo alcanza en la actualidad, 5.094 Ha. según el último registro, lejos de las 8.500 Ha. censadas en 1982 y las próximas a 6.000 Ha. en 1995.

Esta amplia zona, está delimitada por las cuencas y confluencias de los ríos Tera, Orbigo, Cea y Eria, que la atraviesan en sentido este- oeste el primero y de norte a sur los siguientes.

Hacia el oeste se extiende entre el río Tera y el valle de Vidriales y por el norte la sierra de Carpurias.

Amplios valles donde se intercalan páramos con zonas de transición constituidas por taludes de escasa altitud y pendientes variables.

SUELOS

Los terrenos donde vegeta el viñedo de la zona, son en su mayoría aluviales y diluviales.

Predomina el Mioceno en la comarca de Tierra de Campos y en el valle del Tera. En Vidriales tiene un componente de la época Silúrica, así como en su parte norte.

En los valles del Esla, Orbigo y Eria, los terrenos de viñedo se asientan sobre rocas del Cuaternario.

Aparecen mezcladas las arcillas pardo amarillas o rojizas en el Tera y las areniscas arcillosas o calizas de Vidriales y Campos.

Los suelos pardos están asentados sobre depósitos pedregosos en los niveles altos y pardo calizos sobre materiales no consolidados en la zona de los Valles.

Los terrenos están modelados por erosión post- miocénica de la red fluvial local, dando lugar a terrenos o suelos pardos. En el norte, afloran cuarcitas y pizarras dominando el asiento de estos viñedos.

Son suelos profundos, moderados en riqueza de P. y K., escasos en Ca. y N. De textura ligera, el pH oscila entre el 5,5 -7,5.

Presentan adecuadas condiciones para el cultivo del viñedo. Son profundos, de escaso contenido en materia orgánica y nutrientes. Buena aireación, drenaje y caliza adecuada.

La altitud de los viñedos está comprendida entre los 740 y 850 m, dentro de un relieve con suaves pendientes.

CLIMATOLOGÍA

Comprendido dentro de la zona Benavente - Los Valles, podemos indicar que el clima es continental, con influencias de carácter semi árido, llegando a ser árido en la zona de Campos.

Con precipitaciones medias que alcanzan los 500 mm. de lluvia en Benavente y supera los 600 mm. en zonas del río Tera. En Campos puede descender hasta los 350 mm.

Seco en verano, con máximo de lluvias en Abril, Mayo y Noviembre.

Las heladas se inician en Octubre y finalizan en Abril y aún en Mayo. Los valores extremos de temperatura máxima se alcanzan a mediados y finales de Julio.

Las horas de sol no llegan a las 2.500, que junto a una pluviometría suficiente, hacen que las producciones sean aceptables pero de una calidad corta.

VARIEDADES

Se contabilizan hasta 60 variedades, sin constituir masas homogéneas y normalmente dispuestas en la misma viña sin orden alguno, alternando lo mismo uvas tintas y blancas.

Destacan como variedades

– Tintas: **Tinto Fino, Garnacha, Tinta de Madrid, Prieto Picudo**

– Blancas: **Jerez, Albillo, Verdejo, Malvasía.**

Entre otras podemos citar como presentes en los viñedos de esta comarca vitivinícola las siguientes:

Mencía, Godelle, Tempranillo, Loureiro Tinto, Molinera, Panse Valenciana, Planta Mula, Ohanes, Sabro, De Cuerno, Pedro Ximenez, Moscatel, Malvasía Negra, Tintorera, Blancón, Morisco, Garnacha Tintorera, Teta de Cabra, Alarije, Albariño, Perruno, Planta Fina, Miguel del Arco, Cañaverel, Tinto Basto, Xarello, Tinto de Toro, Graciano, Mollar, Mazuela, Monastrell, Airén, Bobal, Colgadero, Garnacha Peluda, Marisancho, Picapoll Blanco, Malvar, Italia, Cañorroyo.

En superficie o número de cepas, predomina la Palomino-Jerez con 762 Ha., la Malvasía con 391 Ha. y la Tinta del País con 71 Ha.

Hasta el año 1989, la superficie de híbridos productores, ocupó un porcentaje elevado en el viñedo de la comarca.

Por los años 50 se pusieron variedades de gran producción en detrimento de las de mayor calidad. Estas variedades predominantes son la Tinta del País, Mencía y Prieto Picudo.

En las plantaciones actuales, se sigue ya un orden monovarietal, donde la Tempranillo, Tinta del País y Tinta de Toro ocupan un porcentaje del 80%, complementándose con otras superficies de Cabernet Sauvignon.

PATRONES

En un porcentaje próximo al 90%, las variedades de uva de la zona, están injertadas sobre patrón Rupestris de Lot.

Se encuentran también sobre híbridos productores directos, así como Castel 196-17, en segundo lugar.

Pie franco, BC1 Blanchard, Couderc 161-49, Couderc 1.202, Evex 13-5, Millardet 41-B, pueden figurar en este abanico de patrones completando el resto de porcentaje.

Las nuevas plantaciones, casi en exclusiva, en forma dirigida, se están injertando sobre patrón americano, casi en exclusiva con el Ritcher 110 y Ritcher 99.

CULTIVO

La formación y poda de la cepa, son muy variables de unas zonas a otras y aún entre localidades próximas.

En términos generales, la formación es en vaso bajo, con 10-12 pulgares; en zonas del río Esla y Eria, suelen dejarse dos brazos largos, sarmientos a cada lado, siguiendo la dirección de la línea de viñedo. Con las cepas de gran vigor, les dejan 1-2 sarmientos sin podar, para que fructifiquen, los mejor dirigidos.

El marco de plantación es variable también; es alto con densidades de cepas, próximas a las 1800-2000/Ha.

Predomina en un porcentaje grande, el marco de 2,50 x 2,00 m con separaciones entre hileras y cepas respectivamente.

También el marco real, equiparable al anterior en superficie con un marco de plantación de 2,40 x 2,40 m.

Destaca el tresbolillo únicamente en zona de Campos.

En las nuevas plantaciones se sigue la línea de formación en cordón con formas dirigidas, con densidad de plantas próximas a las 2.200/Ha. y con separación de líneas de 3,20 m. y entre plantas 1,50 m.



Foro 11.- *Viñedo tradicional. Los Valles. Benavente*

Las labores son las tradicionales, dándose dos o tres vueltas a lo largo del cultivo con rastra-binadora, para romper la costra y quitar hierbas.

Pocas labores están mecanizadas y aún hoy día estas pueden ser realizadas con caballería. Muchas labores también, como son el descalzar las cepas, se efectúan manualmente.

Típico y curioso es observar la disposición baja de las cepas, por debajo del nivel del suelo en muchas plantaciones. Con esta disposición, las calles quedan más altas que la línea de cepas. Esta forma dicen, hace que las cepas no se hielen tanto.

Se aplican con profusión herbicidas en este cultivo.

Las plagas y enfermedades que afectan más directamente a estos viñedos son la piral y algo menos la polilla. En cuanto a enfermedades el oidio afecta todos los años a las plantaciones

y el mildú y botritis no es raro que afecten unos años con otros. En plantaciones viejas, la yesca afecta con profusión.

La mayoría de las explotaciones vitícolas no tienen un grado suficiente de mecanización tanto de laboreo como de tratamientos. Sin embargo las plantaciones actuales están mecanizadas en estos aspectos.

La recolección es manual, en un porcentaje alto, la uvas van revueltas, tintas y blancas. Actualmente ya se efectúa en cajas por variedades cuando lo exige el comprador.

En estos tres últimos años se han realizado plantaciones de viñedo siguiendo las técnicas modernas en su mayoría en formas dirigidas, superando con más de 100 Ha. la superficie citada. Estas plantaciones se encuentran con más intensidad en Brime de Urz, Cunquilla de Vidriales y Pobladura del Valle.

VINOS

Normalmente y hasta el momento actual, un porcentaje alto de elaboración va encaminado y orientado al consumo local y particular.

Los vinos provienen de la mezcla de uvas tintas y blancas lo que da lugar a vinos claretes, en función de los tiempos de maceración y la proporción de los tipos de uva. Son vinos típicos de Benavente. Hasta estos tiempos, se han considerado como variedades principales (Garnacha, Tinta y Malvasía) y complementaria Palomino, con una graduación de 11,5°.

Si las uvas se estrujan poco y la maceración es corta, resultan unos vinos claretes de color verde, algo afrutados y paladar apagado.

Cuando las maceraciones son más largas y fuertes, los vinos resultantes son de color más fuerte y de menor viveza, suavizándose más al paladar.

Maceraciones de dos o tres días dan lugar a vinos de poco color, algo afrutados y de regusto tánico.

En la elaboración industrial, con técnicas y métodos adecuados se consiguen vinos muy variados, bien equilibrados, tipificados, con aromas complejos, paso de boca franco y postgusto agradable, bebiéndose con facilidad.

Los vinos rosados son frescos, ligeros, afrutados, de baja graduación, sobre 11°, agradables al paladar. Estos vinos tienen una amplia y sugestiva gama de tonalidades distintas.

Los tintos, son ligeros, de poca capa de color, presentando diversas tonalidades en función de la proporción de la uva tinta.

El análisis del vino típico de esta comarca nos refleja estos parámetros:

Densidad 20/20	0,9926
Alcohol 20/20.....	11,20
Extracto g/l.....	20,90
Acidez total tartárica g/l.....	6,10
Acidez volátil g/l.....	0,48
SO2 libre mg/l.....	3,00
SO2 total mg/l.....	98,00
Materias reductoras g/l.....	2,10
Etanol mg/l.....	47,00
Hierro bivalente mg/l	8,00
Hierro trivalente mg/l.....	8,00
Densidad óptica 420 n m	0,27
Densidad óptica 520 n m	0,35
Ácido cítrico.....	0,30
Ácido málico.....	1,70

COMERCIALIZACIÓN

Buena parte de la uva recolectada tiene como destino la elaboración particular para consumo. En todas las localidades hay una zona dedicada a las bodegas donde todos los vecinos disponen de este lugar para elaborar sus vinos

Según los años, el resto de la cosecha se vende a las bodegas próximas de la provincia de León y en todos los casos, el mercado gallego absorbe el resto de la producción.

En la zona referida, solamente la bodega Cooperativa de S. Pedro de Ceque, la bodega industrial de Benavente, Bodegas Otero S.A. y Bodegas Verdes S.L. de Santibáñez de Vidriales elaboran vino industrialmente con las uvas de la comarca.

Se estima una producción global de 25 millones de Kg. de uva.

BODEGAS

Actualmente solo hay tres bodegas industriales en la zona.

Hasta hace pocos años, otras dos bodegas cooperativas, una en Santovenia del Esla (Ntra. Sra. del Tobar) y otra en Benavente (Virgen de la Vega), funcionaron como tales.

Las tres instalaciones industriales que cuenta la comarca son:

BODEGA COOPERATIVA S. ISIDRO

S. Pedro de Ceque
Tfno. 980 649 209

BODEGAS OTERO, S.A.

Avda. Gral. Primo de Rivera 22 - Tfno. 980 631 600
Benavente

Comercializa las marcas:

**Peña Trevinca • Viña Alegre
Señor de Donado Valleoscuro
El Cubeto • Otero • Panduco**

BODEGAS VERDES S.L.

Ctra Colinas - Tfno. 980 648 308

Santibáñez de Vidriales

Comercializa la marca:

Señorío de Vidriales

Últimamente otras dos bodegas se han incorporado a este proceso industrial.

FRANCISCO DELGADO CASADO

Quiruelas de Vidriales

JERÓNIMO PANIZO RODRÍGUEZ

Camarzana de Tera

VINOS DE LA TIERRA “VALLES DE BENAVENTE”

Con fecha de 1 de agosto de 1979 por orden del M.A.P.A. y posteriormente la Orden de 11 de diciembre 1986 se establece la mención “**Vino de la Tierra**”

Se actualizan el 4 de abril de 1988, el 6 de octubre de 1992 y el 25 de enero de 1994.

Con fecha 12 septiembre 2000 queda constituida oficialmente la Denominación Específica “**Valles de Benavente**”.

Aproximadamente la superficie de viñedo de la zona son unas 4.000 Ha. estando inscritas en la D.E. 558 Ha. en la que participan 250 viticultores de la comarca.

VARIETADES DE UVA DE LA COMARCA VITIVINÍCOLA “VALLES DE BENAVENTE”

PRINCIPALES:

Tintas: Tempranillo, Prieto Picudo y Garnacha.

Blancas: Verdejo, Malvasía y Palomino.

COMPLEMENTARIAS:

Mencia y Cabernet Sauvignon.

TIPOS DE VINO DE LA COMARCA VITIVINÍCOLA “VALLES DE BENAVENTE”

- Tintos:** Con una graduación alcohólica natural mínima de 11% vol.
- Rosados:** Con una graduación alcohólica natural mínima de 11% vol.
- Blancos:** Con una graduación alcohólica natural mínima de 11% vol.



RELACIÓN DE MUNICIPIOS INCLUIDOS EN LA COMARCA VITIVINÍCOLA “VALLES DE BENAVENTE”

- 1- Alcubilla de Nogales
- 2- Arcos de la Polvorosa
- 3- Arrabalde
- 4- Ayoó de Vidriales (con sus anejos de Carracedo y Congosta)
- 5- Barcial del Barco
- 6- Benavente
- 7- Bretó
- 8- Bretocino
- 9- Brime de Sog
- 10- Brime de Urz
- 11- Burganes de Valverde.(con su anejo de Olmillos de Valverde)
- 12- Calzadilla de Tera.(con su anejo Olleros de Tera)
- 13- Camarzana de Tera (con sus anejos de San Juanico el Nuevo y Santa Marta de Tera)

- 14- Castrogonzalo
- 15- Cerecinos de Campos
- 16- Coomonte
- 17- Cubo de Benavente
- 18- Faramontanos de Tábara
- 19- Fresno de la Polvorosa
- 20- Frieria de Valverde
- 21- Fuente Encalada
- 22- Fuentes de Ropel
- 23- Granja de Moreruela
- 24- Granucillo (con sus anejos de Grijalba de Vidriales y Cunqueilla de Vidriales)
- 25- Maire de Castroponce
- 26- Manganeses de la Polvorosa
- 27- Matilla de Arzón
- 28- Melgar de Tera (con su anejo de Pumarejo de Tera)
- 29- Micereces de Tera (con sus anejos de Abraveses de Tera y Aguilar de Tera)
- 30- Milles de la Polvorosa
- 31- Morales del Rey (con su anejo de Vecilla de la Polvorosa)
- 32- Morales de Valverde (con su anejo de San Pedro de Zamudia)
- 33- Navianos de Valverde
- 34- Pobladura del Valle
- 35- Pubblica de Valverde (con su anejo de Bercianos de Valverde)
- 36- Quintanilla de Urz
- 37- Quiruelas de Vidriales (con su anejo de Colinas de Transmonte)
38. San Cristobal de Entreviñas (con sus anejos de San Miguel del Esla y Santa Colomba de las Carabias)
- 39- San Esteban del Molar
- 40- San Miguel del Valle
- 41- San Pedro de Ceque

- 42- Santa Colomba de las Monjas
- 43- Santa Cristina de la Polvorosa
- 44- Santa Croya de Tera
- 45- Santa María de Valverde
46. Santa María de la Vega
- 47- Santibáñez de Tera (con su anejo de Sitrama de Tera)
- 48- Santibáñez de Vidriales (con sus anejos de Bercianos de Vidriales, Moratones, Pozuelo de Vidriales, Rosinos de Vidriales, San Pedro de la Viña, Tardemézar y Villaobispo)
- 49- Santovenia
- 50- La Torre del Valle (con su anejo de Paladinos del Valle)
- 51- Uña de Quintana
- 52- Valdescorriel
- 53- Vega de Tera (con sus anejos de Junquera de Tera y Milla de Tera)
- 54- Villabrázaro (con su anejo de San Román del Valle)
- 55- Villaferrueña
- 56- Villageriz
- 57- Villanázar. (con sus anejos de Mózar y Vecilla de Trasmonte)
- 58- Villanueva de Azoague (con su anejo de Castropepe)
- 59- Villanueva de las Peras
- 60- Villaveza del Agua
- 61- Villaveza de Valverde
- 62- Villalpando



UNED CENTRO ASOCIADO
ZAMORA