

El vino de Castilla y León, marca de calidad

Las Denominaciones de Origen de la Comunidad asumen una cuota en volumen de ventas del 28,90% con un valor económico global de 758 millones de euros

LOS ZARCILLO. LOS PREMIOS DE LA EXCELENCIA

Uno de cada cuatro vinos de calidad que se comercializa en España es de Castilla y León

Páginas 46 a 49

UN RECORRIDO POR LA MILLA DE ORO DEL VINO

Un tesoro en la provincia de Valladolid que aglutina enoturismo, gastronomía y patrimonio cultural

Páginas 14 a 16

DO RUEDA. APUESTA SEGURA

La riqueza de su diversidad eleva sus vinos a los mejores reconocimientos internacionales

Páginas 58 a 60



Más Tribuna

La revista sobre **LA EVOLUCIÓN DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA Y LEÓN**

EDITA

Tribuna Contenidos Digitales, S.L.

DIRECCIÓN

Plaza de España 7-9. Primero. Oficina A
37004 Salamanca

EMAIL

info@tribunagrupocom

TFNOS

902 103 379 - 646 131 275

CONSEJO EDITORIAL

Juan Antonio Martín Mesonero
(Presidente – CEO)

José Luis Martín Aguado
(Consejero)

Félix Ángel Carreras
(Director General)

Isabel M. García González
(Directora Financiera)

REDACCIÓN

redaccion@tribunagrupocom

PUBLICIDAD

publicidad@tribunagrupocom

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

creatividad@comunica360com

DEPOSITO LEGAL

S 23-2020

ISSN: 2952-2366 Versión Impresa

ISSN: 3020-8920 Versión electrónica

AVISO LEGAL

Prohibida la reproducción total o parcial de textos, dibujos, gráficos o fotografías de esta publicación, cualquiera que sea el medio de reproducción utilizado, sin autorización previa y expresa de 'MasTribuna'.

Más actualidad 46



PREMIOS Zarcillo
Los galardones de la fiabilidad y la calidad del vino

Más actualidad 50



JOINED BY WINE
EL INNOVADOR PROYECTO DE LA UEMC QUE COMBINA UNIVERSIDAD Y VINO

Más actualidad 54



DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARLANZA
Un viaje por la historia del vino en Castilla

58 Más actualidad



Todas las miradas apuntan hacia la D.O. Rueda

Más actualidad 62



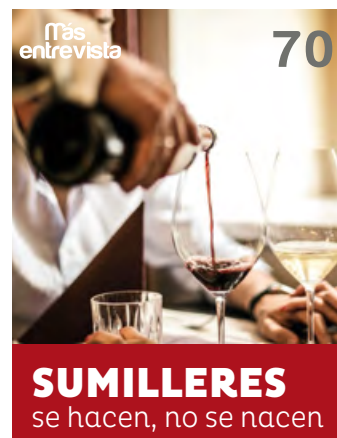
CELIA MULERO
Colección '315', maridaje entre vino y moda

66 Más actualidad



El Alma de los Vinos Únicos

Más entrevista 70



SUMILLERES
se hacen, no se nacen

Más actualidad 74



Cien años...
pero llenas de vida

Más actualidad 78



MARIDAJE ABULENSE
kilómetro 0

82 Más actualidad



SALA MANCA
GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO

86 Más actualidad



El murmullo de la garnacha: un viaje por los vinos de Ávila

Más actualidad 90



De vinos por las DO de la cuenca del Duero en Zamora

Más actualidad 94



Be The WINE
PRIMERA ESCUELA DE FORMACIÓN EN VINO DE CASTILLA Y LEÓN



El sector del vino: motor económico, social y turístico

El sector vitivinícola español es un pilar fundamental de nuestra economía, cultura y sociedad. Su relevancia trasciende la mera producción de vino, actuando como un verdadero motor de empleo y desarrollo en diversas regiones del país.

El sector del vino en España genera y mantiene más de **427.700 puestos de trabajo** equivalentes a tiempo completo, lo que representa aproximadamente el **2,4% del empleo nacional**. Esta cifra incluye empleos directos, indirectos e inducidos, destacando la capacidad del sector para dinamizar otras áreas económicas relacionadas.

En términos económicos, la actividad vitivinícola aporta un **Valor Añadido Bruto (VAB) superior a los 23.700 millones de euros anuales, equivalentes al 2,2% del VAB nacional**. Además, su **contribución fiscal supera los 3.800 millones de euros anuales**, evidenciando su importancia en las arcas públicas.

Castilla y León es una de las comunidades autónomas con mayor peso en el sector del vino en España. Con varias denominaciones de origen de reconocido prestigio, como Ribera del Duero, Rueda, Toro, Bierzo y Cigales, la región se ha consolidado como una de las grandes productoras y exportadoras de vino del país.

El sector vitivinícola en Castilla y León es un **motor económico y social clave, especialmente en las zonas rurales**. Miles de personas trabajan en las diferentes etapas de la producción, desde el cultivo de la vid hasta la comercialización de los vinos. La fuerte presencia del vino en la región también ha propiciado el crecimiento de industrias complementarias, como la fabricación de barricas, maquinaria agrícola y servicios logísticos especializados.

Más allá de su impacto económico y laboral, el vino se ha convertido en un gran atractivo turístico. El **enoturismo en España ha experimentado un crecimiento exponencial** en los últimos años, atrayendo tanto a turistas nacionales como internacionales.

Castilla y León destaca en este aspecto gracias a sus rutas del vino, que permiten a los visitantes conocer de primera mano el proceso de elaboración, degustar vinos de calidad y disfrutar de una oferta gastronómica de alto nivel. **Las Rutas del Vino de Ribera del Duero y Rueda, entre otras**, han recibido un creciente reconocimiento y se han convertido en destinos de referencia para los amantes del vino y la cultura.

Este auge del enoturismo no solo beneficia a las bodegas, sino también a la hostelería, la restauración y otros sectores relacionados, generando riqueza y empleo en zonas rurales y contribuyendo a frenar la despoblación.

El sector enfrenta retos significativos, como la adaptación al cambio climático, la competencia internacional y posibles barreras comerciales, como los recientes aranceles planteados por Estados Unidos a productos alcohólicos europeos. La innovación en los métodos de producción y la apertura de nuevos mercados serán claves para garantizar la competitividad del vino español.

El sector vitivinícola español es **mucho más que una industria**; es una fuente de empleo, riqueza y cohesión social. En Castilla y León, su impacto es especialmente notable, no solo como motor económico, sino también como un elemento diferenciador de su oferta turística. Apostar por **la innovación, la sostenibilidad y la promoción internacional** será clave para que este sector siga desempeñando un papel fundamental en la economía española y en la identidad de nuestras regiones vitivinícolas.



Es el momento

HEAVY



iPhone 16

iPhone 16.
Todo bajo Control de Cámara.

Ven al Santander
y disfrútalo desde:

0
€/mes¹

Renting a 36 meses
Cumpliendo condiciones

1. Renting ofrecido por Banco Santander. Renta mensual del iPhone 16 128 GB. Sin Seguro 24,99 €/mes. Se recibirá una bonificación de 24,99€ netos mensuales (tras aplicar la retención según normativa fiscal vigente, actualmente el 19 %) por la contratación de un renting tecnológico a 36 meses para personas físicas que domicilien por primera vez su nómina o pensión superior a 1.200€ o cuota de autónomos o mutualidad y la mantengan junto con la domiciliación de dos recibos mensuales, un movimiento mensual de tarjeta de crédito y Bizum activo en Banco Santander. Es necesario cumplir todas las condiciones de la promoción y adherirse a la campaña mediante el formulario a disposición de los clientes. Promoción válida hasta el 31 de marzo de 2025. Operación de renting y de tarjeta de crédito sujetas a previa aprobación por parte del banco. Consulta condiciones de la promoción en www.bancosantander.es. Al terminar tu contrato de renting puedes quedarte el dispositivo comprándolo por un valor de 287,98 € (IVA incluido), devolverlo o contratar uno nuevo para estar siempre actualizado. Ofertas de renting válidas en Península, Baleares y Canarias, no válidas en Ceuta y Melilla.



El liderazgo indiscutible de los vinos de calidad de Castilla y León

104,7 MILL
DE LITROS VENDIDOS

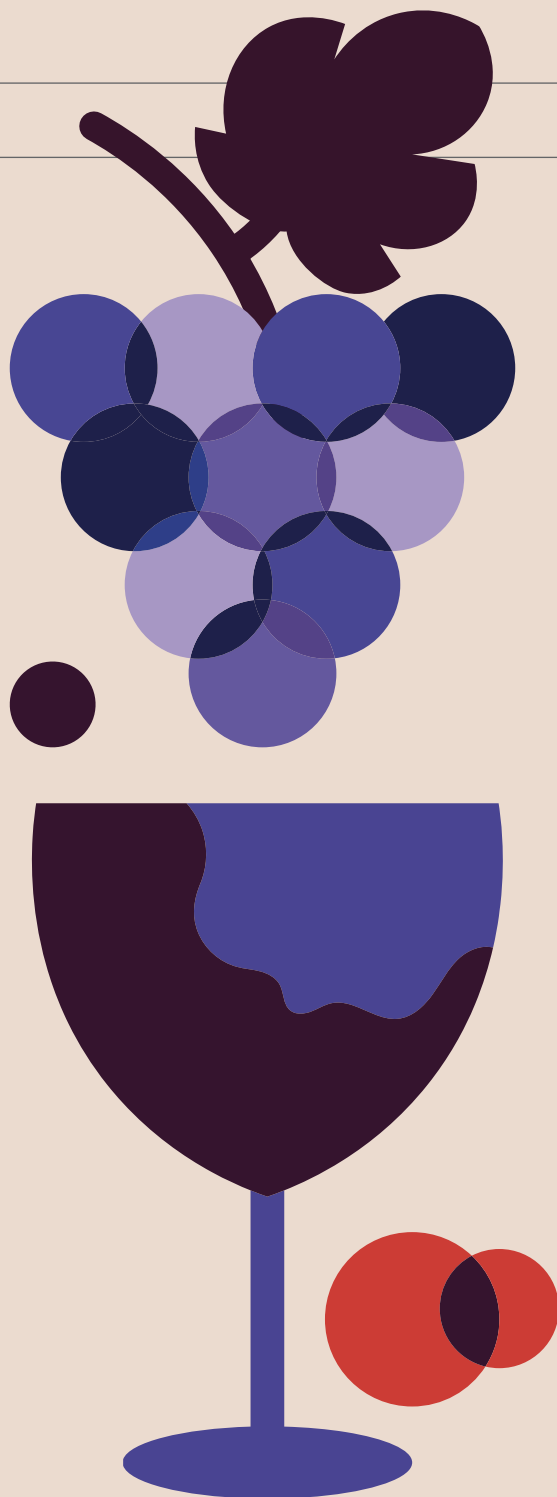
El año pasado, las DO de Castilla y León alcanzaron 104,7 millones de litros vendidos, un 1,5 % más. Ello supone que los vinos de calidad de la Comunidad sumen una cuota en volumen de ventas del 28,9 %, dos puntos más que en 2021.

32,6 %
VOUMEN VENTAS

El volumen de ventas en el sector se traduce en un valor económico de 2.328 millones en España (0,1 % más), de los que 758,7 millones corresponden a Castilla y León (0,8 % más), con una cuota de valor del 32,6 %.

1.000 MILL
DE FACTURACIÓN

La importancia del sector vitivinícola de Castilla y León se evidencia también en los 1.000 millones de facturación anual, lo que supone el 3,1 % del PIB autonómico y el sostenimiento del 3,8 % del empleo, unos 33.000 puestos de trabajo de forma directa o indirecta.



TEXTO: M.T.

Los vinos de calidad de Castilla y León han afianzado su liderazgo en el ámbito de las denominaciones de origen al asumir un tercio (el 32,6 %) del valor económico de este mercado en España durante el año pasado, casi tres puntos más que en 2021.

Así consta en el último informe sobre el mercado del vino elaborado por la empresa Nielsen IQ para la Junta de Castilla y León, presentado durante el mes de marzo a las 16 denominaciones de origen de la Comunidad.

Una posición de fortaleza y liderazgo

“

El sector del vino de Castilla y León vuelve a demostrar su fortaleza y su posición de

liderazgo gracias a su apuesta clara por la calidad. Solo el trabajo riguroso y profesional permite que, año tras año, los vinos de la Comunidad logren mejorar su posición en un mercado tan competitivo”, afirma la consejera de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León, María González Corral.

En el conjunto de España, las ventas de vino con DO disminuyeron el año pasado un 1 % (362 millones de litros). En cambio, **las DO de Castilla y León alcanzaron 104,7 millones de litros vendidos, un 1,5 % más.** Ello supone que los vinos de calidad de la Comunidad sumen **una cuota en volumen de ventas del 28,9 %, dos puntos más que en 2021.**

Igualmente, este volumen de ventas se traduce **en un valor económico de 2.328 millones en España (0,1 % más), de los que 758,7 millones corresponden a Castilla y León (0,8 % más),** con una cuota de valor del 32,6 %. “Un tercio del mercado del vino con DO lo protagoniza Castilla y León, y que su valor económico se sitúe por encima del porcentaje de volumen de litros refleja que los vinos de aquí están más cotizados en el mercado”, añade la consejera.

Con estos datos, Castilla y León lidera las ventas de vino con DO en España por delante de La Rioja



PARTICIPACIÓN VENTAS DE VINO CON D.O. SOBRE EL TOTAL NACIONAL (2024)

Orígenes	% Cuota volumen	Por DO de Castilla y León	
Castilla y León	28,9	D.O.	% Cuota volumen
La Rioja	26,8	Rueda	15,6
Castilla - La Mancha	13,9	Ribera del Duero	10,1
Cataluña	7,3	Toro	1,3
Galicia	6,2	Bierzo	0,7
Aragón	5,5	León	0,6
Navarra	4,0	Cigales	0,4



(26,8 % cuota de ventas), Castilla-La Mancha (13,9 %) o Cataluña (7,3 %). En el ranking completo por denominaciones de origen, **Rueda se sitúa en segundo lugar, con 15,6 % de todas las ventas de vinos con DO,** y Ribera del Duero tercera, con 10,1 %, según el volumen de ventas.

Por tipos de vinos destaca el liderazgo de **Rueda en los blancos (44,6 % de las ventas dentro de este segmento),** la segunda posición de Ribera de Duero en los tintos (16,9 % de cuota en este apartado) y la **cuarta posición de Cigales en rosados (6,7 % en este ámbito).**

NOTA GLOBAL 8,1 ptos

El consumidor tiene una percepción de calidad e imagen positivas sobre los vinos de Castilla y León, a los que se califican como de calidad excelente, procedentes de una zona de prestigio y con una gran variedad de marcas.



XX EDICIÓN DE LOS PREMIOS ZARCILLO Wine Awards

Las catas se celebrarán en el centro de congresos Lienzo Norte de Ávila del 27 al 29 de mayo y la entrega de premios se celebrará posteriormente en Segovia.



Una imagen de calidad excelente para el consumidor

El estudio analiza diferentes parámetros como el comportamiento del consumidor frente al vino, frecuencia de compra, la percepción de calidad sobre el producto o el grado de conocimiento de las diferentes variedades, "datos que son muy relevantes para que las denominaciones de origen de Castilla y León establezcan sus estrategias comerciales para los próximos meses", indica González Corral.

Con carácter general, el consumidor tiene una percepción de calidad e imagen positivas sobre los vinos de Castilla y León, a los que se califican como de calidad excelente, procedentes de una zona de prestigio y con una gran variedad de marcas. Todo ello permite alcanzar una nota global de 8,1 puntos sobre 10, resultado por el que la consejera ha felicitado a los representantes de las denominaciones de origen y los ha animado "a continuar con este trabajo que contribuye a generar riqueza en nuestros municipios rurales".



El sector en Castilla y León

En Castilla y León, el 90 % de las 81.000 hectáreas de viñedo están amparadas por alguna de las 16 denominaciones de origen de la Comunidad o por la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León. La importancia del sector vitivinícola de Castilla y León se evidencia también en los 1.000 millones de facturación anual, lo que supone el 3,1 % del PIB autonómico y el sostenimiento del 3,8 % del empleo, unos 33.000 puestos de trabajo de forma directa o indirecta, la mayoría en el medio rural y dedicados a un negocio con arraigo sin posibilidad de deslocalización.

Por último, la consejera ha recordado que, desde ayer, las bodegas pueden realizar su inscripción para participar en la XX edición de los Premios Zarcillo International Wine Awards, el prestigioso certamen bienal que reconoce a los vinos de calidad superior de cualquier parte del mundo. Las catas se celebrarán en el centro de congresos Lienzo Norte de Ávila del 27 al 29 de mayo y la entrega de premios se celebrará posteriormente en Segovia.



UNA INVESTIGACIÓN EN SALAMANCA PARA **mejorar la salud y la calidad del suelo de los viñedos**

El Irnasa ha puesto en marcha un proyecto con el que pretende monitorizar y ofrecer herramientas para reducir la contaminación del suelo por el uso de pesticidas en viticultura

Texto: Isabel Andrés | Fotos: Irnasa-CSIC



E

paña en general y Castilla y León en particular tiene buena parte de su superficie ocupada por el viñedo,

que producen al año toneladas de uva con la que se elaboran vinos de calidad reconocidos en todo el mundo. Sin embargo, durante su cultivo es necesario el uso de pesticidas, cuyos residuos pueden llegar a persistir en el suelo, contaminar las aguas subterráneas y transferirse al vino.

Para reducir estos efectos del uso de fitosanitarios en el viñedo y mejorar la calidad de los suelos, desde el Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Salamanca, Irnasa-CSIC, se ha puesto en marcha el **proyecto de investigación ‘Diagnóstico y mitigación de la contaminación de suelos y aguas por pesticidas aplicados en viticultura’**, en el que un equipo de investigadores, liderados por Sonia Rodríguez Cruz y Jesús Marín Benito, estudian el **uso de enmiendas orgánicas para reducir la contaminación del suelo, de las aguas subterráneas y del vino.**

Se trata de una investigación conjunta impulsada por el Ministerio de Ciencia y Tecnología dentro del programa de Transición Ecológica y Digital, financiada con fondos Next Generation de la Unión Europea, coordinada desde Salamanca y en la que también **colaboran la Universidad de Santiago de Compostela y la Estación de Viticultura y Enología de Galicia.**

APOYO EUROPEO

Se trata de una investigación conjunta impulsada por el Ministerio de Ciencia y Tecnología dentro del programa de Transición Ecológica y Digital, financiada con fondos Next Generation de la Unión Europea, coordinada desde Salamanca y en la que también colaboran la Universidad de Santiago de Compostela y la Estación de Viticultura y Enología de Galicia.



IRNASA UN CENTRO DE INVESTIGACIÓN AL SERVICIO DE LA SOSTENIBILIDAD

El Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Salamanca (IRNASA) es un Instituto propio del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) que realiza investigación multidisciplinar en diferentes ámbitos relacionados con los cultivos agrarios y sus productos, la conservación ambiental y la sanidad animal.

El proyecto se centra en monitorizar el estado del suelo en zonas de viñedo con diferentes condiciones climáticas para, posteriormente, proponer nuevas prácticas de manejo del suelo y de los pesticidas para reducir su impacto, mantener su rentabilidad y mejorar la resiliencia de los viñedos. Para ello, han utilizado parcelas vitivinícolas de Galicia, que cuenta con cinco denominaciones de origen, y La Rioja.

“Queremos monitorizar cómo es el estado de los suelos de viñedo en cuanto a contaminación por fitosanitarios, sobre todo fungicidas, que son los productos que más se aplican en viñedo.

Miramos la contaminación en suelos, aguas subterráneas y vinos y estamos estudiando distintas técnicas para prevenir la contaminación del suelo mediante el uso de enmiendas orgánicas”, cuentan los investigadores del Irnasa, quienes añaden que “estamos estudiando los distintos procesos que sufre un fitosanitario cuando se aplica en los cultivos y cuando entran en contacto con el suelo como son la absorción, la movilidad y la degradación. Estamos estudiando estos tres factores en suelos de viñedo de ambas zonas y aplicando luego al suelo tres enmiendas orgánicas para ver cómo se comportan los



fungicidas. Hemos seleccionado cinco fungicidas que son los que más se aplican para las enfermedades de la vid y hemos estudiado estos tres procesos con el fin de **ver cómo estos residuos orgánicos que se aplican en el suelo modifican sus comportamientos** y también para ver si las enmiendas orgánicas los pueden retener y que no lleguen a las aguas subterráneas”.

Y es que se ha visto que **tanto en el agua, en el suelo y en el vino aparecen restos de los fitosanitarios que se aplican en la vid**. “Lo que nosotros pretendemos es que sabiendo los principales contaminantes que se encuentran en el suelo, que esos contaminantes no lleguen a las aguas subterráneas porque en muchas zonas estas aguas son las que se utilizan para el consumo humano. La presión que ejercen los hongos en la vid hace que sí o sí los viticultores tengan que usar los fungicidas, así que ya que hay que aplicarlo queremos ver cómo reducir la contaminación que llega al suelo y a las aguas y **estas enmiendas te permiten inmovilizar y reterner la contaminación**”, explican Sonia Rodríguez y Jesús Marín.

En concreto, se han utilizado tres tipos de enmiendas: **el sustrato postcultivo del champiñón, el compost vegetal con restos de poda de parques y jardines de Salamanca y los restos de poda de la vid**.

Para aplicarlos, han recogido columnas inalteradas del suelo tal cual estaba en las parcelas de ambas zonas del estudio, que se han llevado al laboratorio del Irnasa con la misma estructura que tiene en origen. Una vez allí, se han usado las enmiendas de dos formas diferentes: por un lado se ha mezclado el residuo orgánico con el suelo y, por otro, se ha puesto como barrera en la parte superior de la columna y después el suelo sin alterar. Posteriormente se han aplicado los



“**EN CONCRETO, SE HAN UTILIZADO TRES TIPOS DE ENMIENDAS: EL SUSTRATO POSTCULTIVO DEL CHAMPIÑÓN, EL COMPOST VEGETAL CON RESTOS DE PODA DE PARQUES Y JARDINES DE SALAMANCA Y LOS RESTOS DE PODA DE LA VID.**



“**Y LO QUE SE HA VISTO ES QUE ESTAS ENMIENDAS ORGÁNICAS FUNCIONAN Y REDUCEN LA PRESENCIA DE LOS FUNGICIDAS EN EL SUELO, SOBRE TODO CUANDO SE APLICA COMO BARRERA.**

tratamientos fitosanitarios y se ha sometido a la columna a un proceso de ‘lavado’ simulando ciclos de lluvia intensa “porque es el peor de los escenarios que nos podemos encontrar, en aquellos casos en los que no haya tanta lluvia o no tan intensa los resultados serían todavía mejores. Cuanta más agua, más contaminación llega al suelo y a las aguas subterráneas”.

Y lo que se ha visto es que **estas enmiendas orgánicas funcionan y reducen la presencia de los fungicidas en el suelo**, sobre todo cuando se aplica como barrera. “Hemos visto que cuando se usa como barrera la inmovilización es más grande que cuando se aplica mezclado con el suelo”, añaden. De los tres residuos utilizados, **el sustrato postcultivo del champiñón es el que tiene una mayor capacidad de retención**.

El siguiente paso es modelizar los procesos que se han observado en el laboratorio para tratar de optimizar las dosis de enmienda y reducir al máximo posible la contaminación, ver cuál de los residuos orgánicos sería el mejor para disminuir el comportamiento de los fitosanitarios, y ver cuál favorece mejor la fertilidad del suelo y el incremento de la materia orgánica, porque “el suelo de viñedo suele ser muy degradado con poca materia orgánica”.

“Aparte de prevenir la contaminación **queremos valorizar los residuos orgánicos y la cantidad de materia orgánica del suelo**. España es una zona que tiene suelos muy pobres en materia orgánica y **con estas enmiendas incrementamos el contenido en materia orgánica, que favorece la fertilidad del suelo** y eso favorecerá la producción del cultivo y este residuo también mejora las propiedades físicas del suelo, que tendrá más porosidad y drenará mejor”, concluyen los investigadores.

Te acompañamos tramitando y anticipando tus ayudas de la PAC

Escanea este código QR
y descubre más



Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralímpicos

Tú y yo.

Nosotros.



AgroBank

LA MILLA DE ORO DEL VINO

Se trata de un destino de excelencia para los amantes del enoturismo, la gastronomía y el patrimonio cultural

TEXTO: ALEJANDRO DE GRADO



El tesoro que se esconde bajo las entrañas de la provincia de Valladolid

Reconocida internacionalmente por la alta calidad de sus bodegas y productos, la Milla de Oro del Vino recorre la orilla del río Duero a su paso por los **municipios vallisoletanos de Tudela de Duero y Peñafiel**, los cuales ejercen de anfitriones para que los amantes del enoturismo, la gastronomía y el patrimonio cultural disfruten de una experiencia única.

De hecho, son bodegas que se han 'desnudado' por completo para convertirse en **hoteles de cuatro y cinco estrellas como es el caso de Abadía Retuerta**, que recientemente ha sido integrada en la lista de las 10 Mejores Bodegas según el Wine's Best VineYards 2024. La misma proporciona en la Milla de Oro del Vino experiencias inolvidables, con catas, maridajes y tours personalizados.

En dichas catas, por ejemplo, hay destacados embajadores que invitan a los ciudadanos a que se pasen por la Milla. El vallisoletano **Arturo Coello, número 1 del pádel**, es el jugador elegido para representar el proyecto en los

torneos del Circuito Mundial. En el mundo de la cultura, el que se encarga de hacerlo es **el guitarrista Raúl Olivar, con su compañero de viajes, 'GuitarWine'**. El artista ejerce sinergias entre vino y música a través de los mejores caldos de la Ribera del Duero, que han llegado a potenciar relaciones institucionales entre diversas ciudades de México y Valladolid tras un tour por el país centroamericano, encabezado por el presidente de la Diputación, Conrado Íscar.

A la apuesta por el vino se suma una **gastronomía de prestigio**. El galardonado **'Ambivium'**, gracias a la supervisión de la marca 'Alimentos de Valladolid', ofrece un menú excepcional, al igual que hacen Refectorio, Fuente Aceña o el Curioso en Peñafiel, con Soles Repsol bajo el brazo. Todos ellos comparten espacio, ya que la Milla de Oro del Vino, por su envidiable ubicación, reúne a **viajeros de negocio y a grupos interesados en vivir experiencias exclusivas y viajes de incentivos**. De hecho, atrae las suficientes personas como para poder organizar eventos corporativos y congresos.

LA MILLA DE ORO DEL VINO ALTERNA LAS BODEGAS TRADICIONALES CON LAS MODERNAS DE NUEVO TRAZO, viviendo una mezcla entre la puesta en valor del patrimonio y las tendencias arquitectónicas del momento.



Ventajas de tener unos viñedos únicos

La provincia de Valladolid cuenta con algunas de las bodegas más exclusivas del panorama enológico español como son: Vega Sicilia, Protos, Matarromera, Dehesa de los Canónigos, Pago de Carrovejas, Abadía Retuerta, Pesquera, Emilio Moro, Pingus, Arzuaga, Mauro, Tomás Postigo, Museum, y Belondrade, entre otras.

Valladolid se convierte, año tras año, en un referente nacional e internacional que hasta la familia Beckham no se lo quiso perder. Es más, la exigencia, por el tipo de turista que vive la experiencia, es una de los mayores ventajas con las que cuenta la Milla de Oro del Vino, ya que **alterna las bodegas tradicionales con las modernas de nuevo trazo**, viviendo una mezcla entre la puesta en valor del patrimonio y las tendencias arquitectónicas del momento.

Por esa razón, cada viaje es diferente. El turista disfruta, con calma, sin prisa, de una experiencia única, en la que él mismo decide protagonizar su propia historia. Se dan los suficientes argumentos para concluir rotundamente que

Valladolid es Vino. De hecho, la Milla de Oro permite que el ciudadano renueve, en la mayoría de los casos, viejas sensaciones porque no debe tomarse la experiencia como un tiempo para vivir, sino como **un tiempo de sentir.**

Y lo hace bajo la mirada del río Duero, fiel escudero de maridajes que encierran en cada botella un paisaje y una forma de cuidar y mimar la naturaleza que los rodea para ofrecerlo concentrado en cada copa. Los restaurantes citados anteriormente refuerzan esa **apuesta absolutamente decidida por la innovación, por la calidad, y por la excelencia** gracias a la idea de poner en marcha un turismo wellness, con balnearios y spas de primer nivel.



TODO LO QUE REPRESENTA LA MILLA DE ORO DEL VINO ESTÁ EN LA PROVINCIA DE VALLADOLID, que afronta un presente que mira al futuro con ilusión como muestra sin excepciones de unas propuestas diferentes que aportan al viajero un destino único, ese que acerca el latido, en cada momento, del corazón de Castilla y León.





La Hoja del
Carrasco

1896

Es la única ruta del vino que engloba una capital de provincia española y la más joven de las tres que ofrece la provincia zamorana. Más de medio centenar de socios entre bodegas, ayuntamientos, establecimientos hosteleros, y otras actividades agroganaderas o industriales, ofrecen una experiencia enoturística que atrae cada año a un mayor número de viajeros. La Ruta del Vino de Zamora acerca no sólo la elaboración de sus 'caldos', también la historia, patrimonio, naturaleza y gastronomía de la Ciudad del Románico y un buen número de pueblos del entorno. Además de ejercer un papel dinamizador del territorio contribuyendo a fijar población.

Ruta del Vino de Zamora

LA ÚNICA AVENTURA ENOTURÍSTICA QUE ENGLOBA UNA CAPITAL ESPAÑOLA

TEXTO: TERESA SANTOS

Un lunes cualquiera cuatro huéspedes de un establecimiento hostelero en el medio rural zamorano se interesan por la visita a una bodega de la zona y terminan disfrutando durante cinco horas no sólo de un recorrido por el proceso de elaboración del vino, sino también de una cata en la que deleitarse con los 'caldos' de la zona acompañados de buenos quesos, embutidos y dulces. "Es compartir entre todos servicios para hacer más atractiva y completa una experiencia enoturística única y especial", explica el presidente de la Ruta del Vino de Zamora, Ramiro Morán, mientras hace alusión a los 60 socios embarcados en esta iniciativa, que aglutina bodegas, queserías,

alojamientos, restaurantes, obradores y panaderías, entre otras empresas, además de ayuntamientos y colectivos como la Asociación Profesional de Guías Turísticos.

El territorio de acción abarca **56 municipios, 46 de la provincia de Zamora y 10 de Salamanca**, en torno a la **Denominación de Origen Tierra del Vino**, en "**la única Tierra del Vino**", nombre de la comarca zamorana situada junto a la Ciudad del Románico que no se ganó en una hora. Fue desde este sello de calidad desde el que partió la idea de este proyecto turístico en torno al vino, antes de 2020. Hace poco que han pasado una segunda auditoría para certificar que cumplen con los requisitos de calidad a los que están obligadas las rutas del vino bajo el paraguas de ACEVIN, la Asociación Española de Ciudades del Vino.





60 SOCIOS

Embarcados en esta iniciativa, que aglutina bodegas, queserías, alojamientos, restaurantes, obradores y panaderías, entre otras empresas, además de ayuntamientos y colectivos como la Asociación Profesional de Guías Turísticas.



56 MUNICIPIOS

46 de la provincia de Zamora y 10 de Salamanca, en torno a la Denominación de Origen Tierra del Vino, en "la única Tierra del Vino", nombre de la comarca zamorana situada junto a la Ciudad del Románico que no se ganó en una hora.

Como dice el dicho popular, la unión hace la fuerza. "Unirnos entre todos no es fácil y llevan mucho adelanto las rutas que llevan más recorrido que la nuestra, pero poco a poco van tomando consciencia de que nos podemos ayudar entre todos y conseguir tener mayor visibilidad en las ferias de enoturismo". Lo que significa "tener presencia en todos los mercados turísticos del mundo", de cara a "un turista que quiere cosas únicas y exclusivas y, sobre todo, producto de calidad y trato humano y personal".

Un hecho diferenciador de esta ruta del vino, la más joven de las tres que ofrece la provincia zamorana, es que engloba a **Zamora capital, recientemente incorporada a ACEVIN**. "Es un atractivo enorme y un potencial tener a Zamora capital en nuestro territorio", se expresa Ramiro Morán.

En Zamora capital, el concejal de Turismo Christoph Strieder observa cómo hace unos años se organizaban en la ciudad ferias como la del vino y del queso para dar a conocer el producto y favorecer las exportaciones, cuando ahora las rutas del vino se presentan como un **"instrumento" para atraer a la gente a disfrutar del vino en el propio territorio**. Estas rutas suponen así **"un paso de gigante"** para dar a conocer la zona de producción, con una oferta **"estructurada"** a través de las tres rutas del vino que tiene la provincia zamorana para **"trabajar juntos la promoción del territorio"**. Una promoción que, como indica el mismo concejal, se puede vincular con Portugal a través de las rutas enoturistas por el río Duero. "Para el turismo hay que pensar en territorio, no somos Roma, Londres o París; necesitamos combinar destinos y productos". Y las rutas del vino suponen una "buena oferta" y un "nuevo atractivo en Castilla y León".

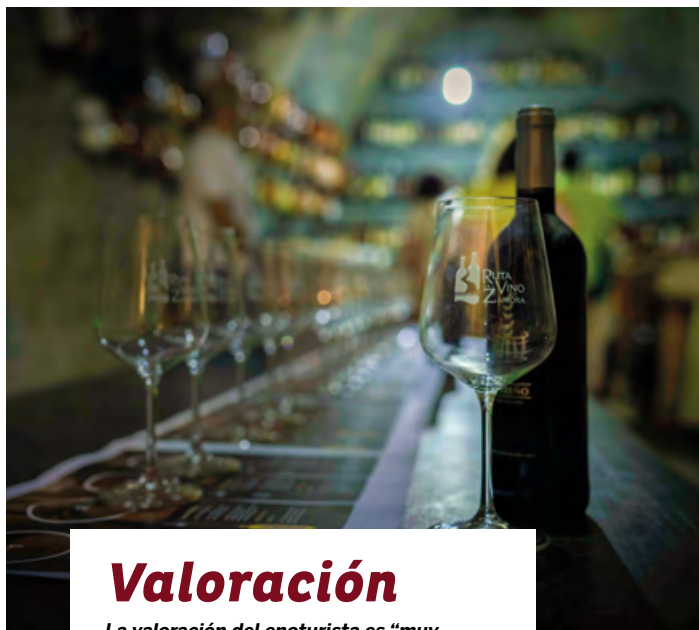
Un proyecto para dinamizar la economía y fijar población

De las 37 rutas asociadas a nivel nacional, nueve se incluyen en la Asociación de Rutas del Vino de Castilla y León, entre las que se cuentan las tres de Zamora, la provincia con más recorridos de estas características en una Comunidad, castellano-leonesa, líder del enoturismo a nivel nacional.

En la provincia zamorana, **las rutas del vino de Toro, Arribes y Zamora suman sinergias** gracias a una "alianza" y una "colaboración" que busca, entre otras cosas, el aumento de pernoctaciones en la provincia. "No necesitamos tenerlo todo pero sí nos necesitamos para tenerlo todo", comenta Eva Gamazo, gerente de la Ruta del Vino de Zamora. "No tenemos lo que tiene Arribes ni Toro, ni allí lo que tiene Zamora, pero entre las tres rutas formamos una alianza muy potente", subraya, al tiempo que resalta el "importante" apoyo del Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Zamora.

El enoturismo **dinamiza la actividad económica y contribuye a fijar población**. Ramiro Morán recuerda cómo hubo que "poner a todos los socios en común a luchar por este proyecto enoturístico". Un turismo, el que gira en torno al mundo vino, que no había llegado a esta comarca hasta que se impulsó la Ruta del Vino de Zamora, y "está demostrado que es una opción con mucha demanda".

Los datos del pasado año reflejan **un incremento del 10% del público enoturista** en la zona, con un **aumento del 5% en pernoctaciones**. Una subida que es exponencial, anota Eva Gamazo, confiando en que posiblemente al finalizar 2025 se podría hablar de un crecimiento más elevado.



Valoración

La valoración del enoturista es "muy alta", con una satisfacción que supera expectativas. "Zamora sigue siendo la gran desconocida y, las bodegas, igual... Esperan unas bodegas diferentes y sus expectativas se ven superadas por el valor humano".

Porque como explica Gamazo, los visitantes toman contacto directo tanto con el artesano del pan y los dulces como con los productores de la miel y el aceite. "Esa experiencia constituye una gran diferenciación porque en otros lugares se encuentran con el experto que enseña el museo y aquí con el propio productor". Eso, en medio de una demanda creciente de experiencias. "El visitante no quiere ir a una bodega museo sino a una bodega real". "Esa es la gran diferencia de nuestra provincia", prosigue Gamazo mientras apunta la necesidad de "dar valor y cariño a nuestros artesanos". "La gente demanda verlos a ellos".





LOS DATOS DEL PASADO AÑO REFLEJAN UN INCREMENTO DEL 10% DEL PÚBLICO ENOTURISTA EN LA ZONA, con un aumento del 5% en pernoctaciones, posiblemente al finalizar 2025 se podría hablar de un crecimiento más elevado.



Promoción del territorio

Una ruta del vino “no es solo vino, sino la promoción turística del territorio”. Una marca de calidad, explica Eva Gamazo, que incluye satisfacer el interés que tenga el turista en busca de alojamiento, o para visitar empresas de la zona, siempre y cuando esos establecimientos, bien sea de chocolates o embutidos por ejemplo, cuenten con el sello de calidad que acredita que se trata de un negocio apto para visitas turísticas.

Si un grupo de visitantes se decide a comer en una bodega “encargamos a un socio, restaurante, una comida para los que han venido a la cata; compartimos producto”, explica Ramiro Morán. “Está demostrado que no vienen sólo a comer a un restaurante o visitar una iglesia, **vienen a vivir una experiencia en conjunto y eso atrae a la gente;** es más atractivo que preparen en un hotel en el que uno se aloja algo alternativo, como visitar una bodega o una quesería”. Todos los productores asociados tienen que estar dispuestos no sólo a ensalzar las bondades del producto sino a sumar una experiencia, y “eso solo se hace unido a los otros compañeros socios”. Para “hacer una experiencia propiamente dicha”, incluso con **espectáculos de dibujo, poesía o magia**, de forma que no sólo toman vino o queso sino que “completamos la experiencia”. “Un plus al que todos estamos comprometidos” para “convertir un producto en una experiencia”.

Para ello “hay que ofrecer lo mejor que tiene cada uno”, prosigue Ramiro Morán. Con el fin de llegar en los próximos años a “que el territorio se convierta y se identifique como lugar de turismo, toda esta comarca, que se convierta en territorio del enoturismo por excelencia y de referencia”.

Una bodega pequeña por sí sola quizá no pueda tener acceso a

visitas internacionales, pero sí lo logra gracias a esa característica de “compartir entre todos” que ofrece la ruta del vino. El presidente de la Ruta del Vino de Zamora se muestra convencido de que “es el momento de crecer desde un pueblo”, a lo que ayudan hoy en día, como él mismo apunta, las redes sociales. Crecer “con un negocio no tan grande en cuanto a cantidad y sí en calidad”. “Sería una ilusión que mucha gente volviera a los pueblos a poner en valor negocios que con el paso de los años se habían perdido; poner en valor el producto, porque hay gente que sí lo valora”.

La experiencia enoturística favorece la **pervivencia de pequeños negocios**. Y “si vive la bodega, vive la Denominación de Origen, los viticultores”. Se dinamiza la zona. El actual es, en opinión de Ramiro Morán, “un momento ideal”. Hoy “vivir en los pueblos, bien comunicados y con redes, no es lo de antes”.

En comarcas como la Tierra del Vino de Zamora, sin el atractivo turístico de otras zonas de la provincia, como el Lago de Sanabria, “el propio producto enoturístico es el atractivo”.

“Ojalá en unos años se conozca la Tierra del Vino de Zamora como ejemplo de enoturismo y podamos hacer experiencias completas y auténticas. Eso sería lo ideal. La ruta del vino puede ser el referente más conocido de toda la comarca”.

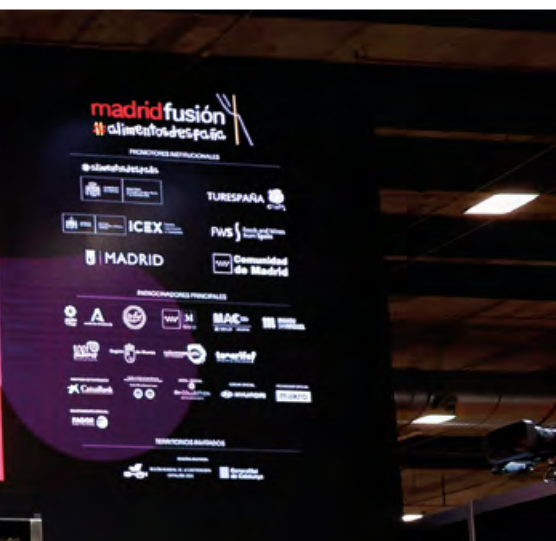


‘VINO + Tapas’

EL GRAN EVENTO ENOGASTRONÓMICO DE VALLADOLID PARA 2025

La capital vallisoletana ha reforzado su apuesta por la enogastronomía con ‘Vino + Tapas’, un evento que busca convertirse en una de las grandes citas gastronómicas del año.

TEXTO: Eva Martínez



Durante tres días, del 16 al 18 de mayo, la Acera de Recoletos de Valladolid se transformará en un escaparate de la riqueza vitivinícola de la provincia y la creatividad culinaria local. La iniciativa, impulsada por el Ayuntamiento, pretende consolidar a la ciudad como **un referente mundial en la cultura del vino y la cocina en miniatura**, atrayendo tanto a visitantes como a expertos del sector.

Este festival nace como una evolución de 'Vino + Valladolid', celebrado en septiembre de 2024 en la Cúpula del Milenio, y amplía su propuesta con una mayor presencia de la gastronomía. Contará con la **participación de todas las Denominaciones de Origen de la provincia** y ofrecerá al público la oportunidad de degustar las tapas galardonadas en los Concursos Nacional y Mundial de Pinchos 'Ciudad de Valladolid'. Además, se organizarán catas dirigidas, espacios de divulgación gastronómica a través de podcasts y actuaciones musicales para completar la experiencia.

El alcalde de Valladolid, Jesús Julio Carrero, destacó, durante la presentación del evento en FITUR, que 'Vino + Tapas' permitirá **mostrar "la excelencia vitivinícola**

TURISMO ENOGASTRONÓMICO

La combinación de vinos de alta calidad con la creatividad gastronómica vallisoletana pretende consolidar a la ciudad como un destino imprescindible dentro del turismo enogastronómico.



EXPERTOS ENÓLOGOS

El festival será también un punto de encuentro para profesionales del sector. En este sentido, contará con mesas redondas y ponencias en las que expertos enólogos, chefs de prestigio y divulgadores gastronómicos analizarán las nuevas tendencias en el maridaje de vinos y la innovación en la cocina en miniatura. Estas sesiones permitirán a los asistentes conocer de primera mano los secretos de los mejores maridajes y las técnicas culinarias más vanguardistas.



de nuestra tierra y la capitanía mundial de la ciudad en torno a las tapas". Asimismo, subrayó que el evento buscaba ser accesible a todos los públicos sin renunciar a la calidad, ofreciendo "un evento de excelencia a un precio popular".

A su vez, la concejala de Turismo, Eventos y Marca Ciudad, Blanca Jiménez, subrayó durante la feria FINE 2025 la importancia de esta iniciativa para proyectar la imagen de **Valladolid como destino enogastronómico de referencia**. Según explicó, 'Vino + Tapas' representaba "una muestra más de la excelencia vitivinícola de la provincia y una oportunidad única que nos permite dar a conocer nuestro gran potencial a nivel nacional e internacional".

La programación de 'Vino + Tapas' está diseñada para atraer tanto a vecinos como a turistas, fomentando la **dinamización del sector hostelero y comercial local**. La combinación de vinos de alta calidad con la creatividad gastronómica vallisoletana pretende consolidar a la ciudad como un destino imprescindible dentro del turismo enogastronómico.

El festival no solo busca conquistar a los amantes del buen comer y el buen beber, sino también convertirse en una plataforma de encuentro para profesionales del sector.





Vinos de autor y tapas exclusivas

Uno de los grandes atractivos del evento será la posibilidad de degustar ediciones limitadas de vinos de autor, así como de tapas creadas en exclusiva para la ocasión por algunos de los chefs más reconocidos de Valladolid.

Esta apuesta por la exclusividad pretende diferenciar a 'Vino + Tapas' de otras ferias gastronómicas, ofreciendo una experiencia irrepetible a cada visitante.

Además, el festival servirá como **escaparate para las cuatro Rutas del Vino certificadas de la provincia**: Ribera del Duero, Rueda, Cigales y Toro. Estas rutas ofrecen la posibilidad de descubrir bodegas y viñedos de referencia, con catas guiadas y actividades que acercan la cultura del vino

a un público más amplio. La sinergia entre 'Vino + Tapas' y estas rutas fortalece la **oferta enoturística de Valladolid y su provincia**, consolidándola como un destino imprescindible para los amantes del vino.

Con este evento, la ciudad reafirma su compromiso con la difusión de su riqueza culinaria y vitivinícola, apostando por una **propuesta innovadora que une tradición y vanguardia** en cada copa y en cada bocado. Valladolid, cuna de algunos de los mejores vinos del país y epicentro de

la alta cocina en miniatura, sigue afianzándose como un destino de referencia para quienes buscan deleitar el paladar con experiencias gastronómicas de primer nivel. Sin duda, 'Vino + Tapas' se perfila como una cita imprescindible para todos los que quieran descubrir el alma enogastronómica de la ciudad.

GRACIAS A TAPAS + VINOS, LA CIUDAD REAFIRMA SU COMPROMISO CON LA DIFUSIÓN DE SU RIQUEZA CULINARIA Y VITIVINÍCOLA apostando por una propuesta innovadora que une tradición y vanguardia en cada copa y en cada bocado.





salamánca

Las Torres que
nos miran



**TURISMO de
SALAMANCA**



salamanca.es





Vino, tradición y territorio en Alba de Cerrato

Álvaro lo tiene claro. Le gusta hacer vino, desde el primer hasta el último paso del proceso, pero más le gusta recuperar y mantener una tradición que ha dado vida e identidad a su pueblo y que ve como una posibilidad de dinamizar el entorno.

TEXTO: XAVI RAMOS
FOTOS: ADRIÁN GIL

Estamos en el corazón del Cerrato, una comarca singular en la que confluyen las provincias de Palencia, Valladolid y Burgos, con una sucesión de valles y páramos que llaman la atención del visitante.

Estamos entre tres zonas tradicionales y emblemáticas de vino: **la Ribera del Duero, la Ribera del Arlanza y Cigales**. Estamos en Alba de Cerrato.

Allí es donde **en 2007 la familia de Álvaro decidió volver a plantar viñedos casi 30 años después**, ya que en los años 80 del siglo XX la concentración parcelaria culminó el



EN 2007 LA FAMILIA DE ÁLVARO DECIDIÓ VOLVER A PLANTAR VIÑEDOS CASI 30 AÑOS DESPUÉS ya que en los años 80 del siglo XX la concentración parcelaria culminó el proceso de transformación del campo para dedicarse principalmente al cereal.



proceso de transformación del campo para dedicarse principalmente al cereal.

La familia no había dejado de elaborar vino, aunque a partir de ese momento lo hizo con sus propias uvas. Eso sí, siempre para su propio consumo o el de sus allegados, pero sin renunciar a la calidad y la innovación en el proceso de producción. Unas características que una década después le llevaron a ganar de forma consecutiva **dos premios de la Denominación de Origen Cigales al mejor vino casero**.

Animado por ello y por los comentarios que recibía del entorno, Álvaro

“Somos conscientes de que somos una pequeña bodega del medio rural y nuestro único afán es que Alba tenga vida y no desaparezca del pueblo la cultura del vino”



decidió dejar su trabajo de informático y dar el paso a comercializar su excelente producto. Y aunque se topó de inicio con la pandemia, desde entonces no ha dejado de hacer crecer el proyecto Carreprado.

En apenas cuatro años ha pasado de producir 3.000 botellas a las 17.000 actuales; de una sola referencia, el tinto joven, a la quinta que saldrá al mercado en unos días, el blanco verdejo envejecido en barrica; de una hectárea de viñedo a casi cuatro. Pero es que escuchar a Álvaro es oír hablar de nuevas ideas, nuevos proyectos... es oír hablar de **un futuro sostenible basado en un sólido presente**.

EL PUEBLO

Hace dos años decidió sumarse al auge del enoturismo, pero consciente de que Carreprado estaba estrechamente ligado al territorio, lo aprovechó para dar a conocer Alba de Cerrato y su íntima relación con el vino.

No en vano, la orografía del Cerrato ha sido propicia para la ubicación de bodegas subterráneas que salpican la comarca y que son muy atractivas para los visitantes.

Gracias al interés por el vino y por su proceso de elaboración, el visitante puede **conocer la iglesia medieval de Alba**, con partes originales del siglo XIII de estilo mudéjar; o **el barrio de La Mota**, un cerro con tres niveles de altura que albergó casas cueva en su vertiente sureste y bodegas subterráneas familiares en el noroeste.

El recorrido incluye la **visita a uno de los lagares de esas bodegas, que se encuentra en buen estado y ha sido adecuado por Álvaro y su padre** para que el visitante pueda conocer de primera mano la elaboración tradicional del vino. En verano tampoco faltan las rutas nocturnas, que permiten jugar con la luz del atardecer y dar un ambiente especial a la vista.



EL JERBO

Pero Álvaro no deja de mirar al territorio y a la tradición para pensar en el futuro. “Somos conscientes de que somos una pequeña bodega del medio rural y nuestro único afán es que Alba tenga vida y no desaparezca del pueblo la cultura del vino”, explica claramente.

De ahí que su inquietud por encontrar aspectos innovadores se haya topado con **el jerbo, un árbol silvestre de la zona cuya población está disminuyendo**. Y pensó que su fruto, la jerba, muy desconocida y sin apenas salida para el consumo directo, podría aportar matices interesantes a uno de sus vinos, el rosado.

Tras obtener una subvención de la Diputación de Palencia al presentar el proyecto a un concurso de innovación, no dudó en contactar con la cercana cátedra de Enología de la Escuela de Ingenierías Agrarias de la UVA en Palencia para encontrar el mejor equilibrio en la aportación de la fruta al caldo.

Recuerda que **es una fruta que hay que dejar madurar mucho y asegura que le aporta al vino aromas complementarios a la uva, además de un llamativo color**. El objetivo no es otro que “hacer un rosado propio y diferente, que se diferencie de los demás y se conozca por sí mismo”, o lo que viene siendo un llamado **‘vino de autor’**... aunque tendremos que esperar a la añada de 2025 para poder catarlo.





un mundo infinito

Descubre más
sobre los Centros
Turísticos de la
Diputación de
Valladolid



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**

VALLADOLID
AVANZA



Sostenibilidad CON ALMA

El desafío B Corp de Alma Carraovejas

El grupo bodeguero se ha convertido en el primer conjunto de proyectos vitivinícolas y gastronómicos de España en obtener esta prestigiosa certificación internacional

TEXTO: REBECA PASALODOS

En el corazón de la Ribera del Duero, donde la tierra besa el cielo y las vides se entrelazan con la historia, se erige uno de los grupos bodegueros más asentados de la Denominación de Origen y más pujantes de España, **Alma Carraovejas**. En los genes de este grupo se dibuja una filosofía que encamina su actividad no solo a

producir vinos excepcionales y ofrecer experiencias gastronómicas inolvidables, sino, también, a transformar el mundo a través de cada acción, cada decisión y cada botella. Este propósito, que nace de un “deseo y convencimiento propio”, ha impulsado a la empresa a adoptar una **cultura de cuidado y protección del entorno**, donde la sostenibilidad es mucho más que una palabra de moda.

En esa base a esa filosofía, Alma Carraovejas decidió dar un paso más en su autoexigencia y emprender el camino para obtener la prestigiosa **certificación B Corp**, un estándar global que mide y evalúa el desempeño social y ambiental, de transparencia pública y de buen gobierno de las compañías. De este modo, se han convertido el primer conjunto de proyectos vitivinícolas

Un proceso riguroso y transparente

Obtener la certificación B Corp requiere un “largo proceso de evaluación basado en altos estándares sociales y ambientales”, donde cada aspecto de la empresa es analizado minuciosamente. Así, se evalúa el impacto a todos los niveles: empleados, comunidad, proveedores, clientes, accionistas y el entorno ambiental de cada proyecto.

En este marco, Alma Carraovejas tomó una importante y trascendente decisión a la hora de afrontar el proceso de certificación al incluir todos sus proyectos bajo el mismo paraguas, siempre teniendo en cuenta no desvirtuar la identidad propia de cada uno de ellos. Esta apuesta implicó un trabajo individualizado para cada proyecto del grupo que ha durado tres años y que ha supuesto **entrar en la Certificación B Corp con una nota de 85.9.**

Esta “oportunidad de mejora”, como define Pedro Ruiz a todo el proceso, no ha requerido cambios, pero sí que ha obligado a repensar diversos aspectos funcionales de cada empresa para hacerlos evolucionar. “Ha habido un gran esfuerzo principalmente de todo el equipo de sostenibilidad, que es el que ha liderado todo el trabajo”, reconoce Ruiz. Entre los parámetros que han sido fruto de análisis, el CEO de la compañía enumera algunos como **“el compromiso de reducción de emisiones, el uso de energías renovables, la reducción del consumo de agua, la reducción de la huella de carbono o la reducción de residuos”.**

Es aquí donde la propia filosofía innata de Alma Carraovejas ha jugado un papel importante de cara a la certificación, puesto que en muchos de esos parámetros ya venían trabajando años atrás con niveles altísimos, en especial en los proyectos más consolidados como es Pago de Carraovejas. “En Pago tenemos de todo: depuradora, placas solares, biomasa...”, señala. “En otros casos trabajamos con aerotermia y hay otros en los que trabajamos con otras fuentes de energía, siempre certificadas como energía verde y renovable”, añade. No en vano, este grupo bodeguero ya contaba con las dos certificaciones más importantes en todo el mundo del vino como son el **International Wineries for Climate Action y el International Sustainable Wineries for Climate Protection, o la ISO 14001 de gestión medioambiental.**

El compromiso de adherirse a B Corp va más allá de certificar, tal y como remarca Ruiz, “se trata también de que en esos parámetros de exigencia, tú también pidas a tus proveedores y a los grupos de interés con los que trabajas ese compromiso común”. Un proceso lleno de “aprendizajes” en el que **las empresas del grupo se han retroalimentado y han aprendido unas de otras**, ya que cada una tenía un punto de partida, lo que ha llevado a todas ellas a crecer y alcanzar un mayor estándar.

y gastronómicos de España en lograrlo. Pedro Ruiz, CEO de Alma Carraovejas, lo expresa con claridad: “No se trata solamente de maximizar beneficios, de conseguir los mejores resultados para los intereses de los accionistas, sino que se trata también de intentar **luchar por conseguir un mundo mejor a través de lo que hacemos** y en todas estas áreas. En lo económico, lo social, lo ambiental, con las personas, con los grupos de interés con los que trabajamos y desde una desde una concepción muy clara”.

Certified



Corporation

OBTENER LA CERTIFICACIÓN B CORP NO ES TAREA FÁCIL.

Requiere un “largo proceso de evaluación basado en altos estándares sociales y ambientales”, donde cada aspecto de la empresa es analizado minuciosamente.



UN COMPROMISO DE AUTOEXIGENCIA, TAMBIÉN A FUTURO

La certificación B Corp es un compromiso a futuro que obliga a Alma Carraovejas a mantener sus altos estándares y a someterse a evaluaciones periódicas.

La empresa asume esta responsabilidad con orgullo, sabiendo que su trabajo contribuye a construir un mundo mejor para las generaciones venideras. "Lo importante era llegar a certificarse porque ya estás **cumpliendo unos estándares muy altos de exigencia y de compromisos**, pero aquí continúa un viaje muy bonito que es tratar de seguir mejorando", apunta Pedro Ruiz.

"Nuestra competencia somos nosotros mismos y **tenemos que ser hoy mejores que ayer y mañana mejores que hoy**, a ser posible y entender estas herramientas también como una forma y una herramienta de apoyo y de mejora constante", concluye.

¿Qué es B Corp?

La certificación B Corp es un distintivo que reconoce a las empresas comprometidas con un modelo de negocio más inclusivo y sostenible.

Su propósito va más allá de la generación de beneficios económicos, ya que busca **crear valor social y ambiental para todos sus grupos** de interés, incluyendo empleados, clientes, proveedores y comunidades. Este movimiento, nacido en Estados Unidos y presente a nivel global, llegó a España en 2015 de la mano de B Lab, la entidad sin ánimo de lucro responsable de otorgar la certificación.

Para obtener el sello B Corp, las empresas deben **superar una rigurosa Evaluación de Impacto B**, que mide su

desempeño en términos de sostenibilidad y responsabilidad social. Además, deben cumplir con **ciertos requisitos legales y de transparencia**, comprometiéndose a considerar el impacto de sus decisiones en todas las partes involucradas. El proceso incluye una puntuación mínima de 80, la incorporación del compromiso en los estatutos de la empresa y la publicación de su desempeño en el Directorio de Empresas B Corp. Una vez certificadas, **las empresas deben renovar su acreditación cada tres años** para garantizar una mejora continua.

SOBRE ALMA CARRAOVEJAS

La historia de Alma Carraovejas tiene sus raíces en 1987, cuando José María Ruiz lideró un grupo de entusiastas del vino en Segovia para crear una bodega de vinos tintos de calidad, eligiendo las laderas de Carraovejas, en Peñafiel.

Este proyecto surgió de la experiencia previa de **José María Ruiz**, quien en 1982 transformó el concepto de servicio del vino en su restaurante en Segovia, dando paso al vino embotellado. La **primera cosecha de Pago de Carraovejas fue en 1991**. En 2007, se inició una nueva etapa con la incorporación de Pedro Ruiz, quien aportó una perspectiva empresarial enfocada en la sostenibilidad, la innovación y el enoturismo. Desde entonces, Alma Carraovejas ha crecido, incorporando proyectos como el **Restaurante Ambivium en 2017**, la llegada a Rioja Alavesa con **Aiurri en 2020**, la adquisición de **Bodega Marañones en Gredos en 2021** y la **continuidad de Viña Mein y Emilio Rojo en Ribeiro en 2019**. Este recorrido ha estado marcado por el reconocimiento, como el **premio a Pago de Carraovejas como 'Bodega con mejor trayectoria histórica' en 2023** y la obtención de la **Estrella Verde Michelin para Ambivium en 2022**, reflejando la pasión y autenticidad que impulsan el proyecto. En 2018, se fundó oficialmente Alma Carraovejas, consolidando un sueño compartido que conecta territorios y personas en torno a la cultura del vino.



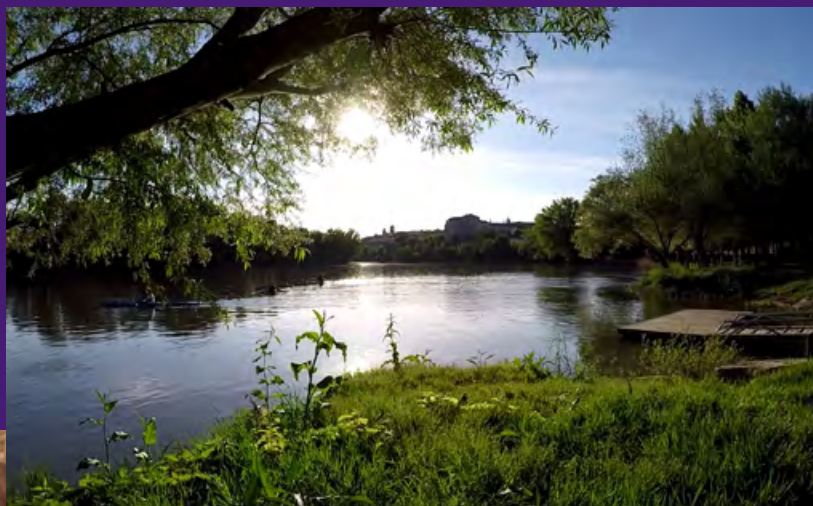


Ayuntamiento
de Tordesillas

TORDESILLAS



histórica y monumental, así de natural



TURISMO DE TORDESILLAS

Casas del Tratado, s/n- 47100

Tordesillas (Valladolid)

983 77 10 67

turismo@tordesillas.net

www.tordesillas.net



Sierra de Francia

EL RINCÓN DONDE EL VINO
VERTEBRA EL TERRITORIO

La comarca serrana vive con intensidad la cultura del vino con una D.O.P. que lleva a la uva Rufete por bandera y en la que la vid va de la mano del turismo

Texto: Isabel Andrés

Fotos: Diputación de Salamanca, Archivo de Ical e Isabel Andrés



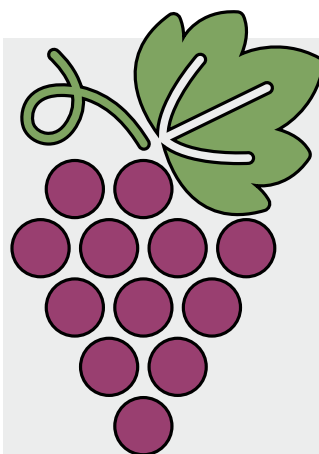
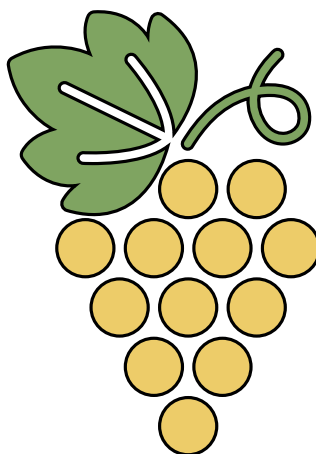


Si hay un lugar donde el viñedo se funde con una riqueza natural incomparable y el vino ha vertebrado el territorio desde tiempos inmemoriales ese es la **Sierra de Francia, un enclave privilegiado al sur de la provincia de Salamanca** en el que los productores elaboran sus caldos con el sabor tradicional y las características del territorio.

Y es que la particular orografía del terreno de montaña ha hecho que los viñedos se distribuyan en **bancales que se integran con el paisaje y que absorben los aromas y sabores de la tierra** y los suelos de granito y pizarra de la zona. Todo ello, unido a su **clima mediterráneo húmedo**, ha dado lugar a dos variedades de uvas autóctonas que le confieren a los caldos serranos elegancia, frescura y complejidad. Son las **uvas Rufete y Rufete Serrano Blanco**, variedades de gran potencial enológico para lograr un producto

de calidad reconocida tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Una calidad que vigila la **Denominación de Origen Protegida Sierra de Salamanca**, que “protege la tipicidad de los vinos que elaboran las bodegas convencidas del potencial de la Rufete y de la complejidad del terruño de nuestra zona”, según recogen en su información promocional. Y es que **la D.O.P. la conforman diez bodegas ubicadas en distintos municipios de la comarca serrana** en las que los viticultores ponen todo su empeño y su saber hacer para atrapar a quienes degustan sus vinos con los aromas y sabores que le confiere el terreno a la uva.



LAS UVAS DE LA D.O. SIERRA DE FRANCIA

La Rufete es, sin duda, la gran protagonista de los vinos serranos. Se trata de una uva “altamente adaptada a la zona, con un racimo de tamaño pequeño y apretado y con un grano de tamaño medio y hollejo fino. Es una variedad sutil, de compleja elaboración, que aporta aromas delicados con recuerdos a frutas rojas y especiados, con taninos dulces y suaves que aportan elegancia y complejidad a los vinos”, según explican desde la D.O. No obstante, igualmente están muy presentes la Garnacha tinta y el Tempranillo, también conocidas en la zona como Calabrés y Aragonés y que están adaptadas a las características de la Sierra tras una evolución de varios siglos.

Y es que estos vinos reflejan la complejidad del terreno donde se asientan los viñedos. Un terreno que se encuentra dentro del Parque Natural de Las Batuecas-Sierra de Francia y de la Reserva de la Biosfera Sierras de Béjar – Francia en el que los viticultores han formado las particulares terrazas y bancales en el que se asientan los viñedos, centenarios en muchos casos, en los que se cultiva el producto que caracteriza a toda una comarca.





ENOTURISMO SOSTENIBLE

El vino, junto al paisaje privilegiado, es uno de los principales reclamos y motor de atracción turística de esta zona. Y es que el enoturismo sostenible es la propuesta de los 22 municipios que forman parte de la Ruta del Vino Sierra de Francia, una iniciativa que aúna enología, gastronomía, naturaleza, cultura y patrimonio para descubrir la esencia del territorio.

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero y Villanueva del Conde son las localidades que forman parte de esta iniciativa que ofrece al visitante experiencias enoturísticas en las que los vinos, pero también la gastronomía y el patrimonio son los protagonistas.

Las propuestas incluyen visitas a las bodegas, rutas por la naturaleza, recorridos guiados por los municipios, catas y degustaciones de productos e iniciativas con las que **profundizar en el maridaje del vino con otros productos típicos serranos.**

Además, la comarca ofrece un nuevo recurso turístico en torno al vino. Es el recién inaugurado **Centro de Interpretación del Vino de Villanueva del Conde**, una infraestructura para “impulsar el enoturismo, revalorizar la cultura vitivinícola local y contribuir al desarrollo sostenible de la Sierra de Francia”, según han explicado desde la Diputación de Salamanca. Se trata de una iniciativa que se enmarca dentro del Plan de Sostenibilidad



22 MUNICIPIOS

El enoturismo sostenible es la propuesta de los **22 municipios que forman parte de la Ruta del Vino Sierra de Francia**, una iniciativa que aúna enología, gastronomía, naturaleza, cultura y patrimonio para descubrir la esencia del territorio.



Turística Destino Sierra de Francia y que se estructura en diversas áreas diseñadas para ofrecer una experiencia interactiva y educativa, como una Sala de Exposiciones principal, que alberga paneles informativos y vinilos ilustrativos que explican la historia, el proceso de elaboración y el valor del vino en la Sierra de Salamanca, así como un espacio interactivo, con gafas de realidad virtual, que sumergen al visitante en el proceso de producción vitivinícola, desde la cepa hasta la copa. El centro se completa con una zona infantil con juegos que permiten a los más pequeños aprender de forma lúdica sobre la cultura del vino.

Todo ello para **poner en valor una cultura, un patrimonio y una naturaleza en la que el viñedo ha estado presente desde tiempos inmemoriales** y en el que los viticultores ponen todo su empeño para conquistar a los paladares más exigentes.

CUALQUIER DISCULPA ES BUENA PARA
JUNTARNOS Y CELEBRAR

ZAMORA

la belleza interior



★ En cuanto al **consumo de alcohol**:
- debes hacerlo de manera responsable
- está prohibido a menores de 18 años.

A P R O V E C H E M O S P A R A Q U E D A R M Á S



La USAL, en respuesta a la demanda de profesionalización del sector, imparte el Máster universitario en enología y su adaptación al cambio climático

Las aulas universitarias abren sus puertas a la viticultura y enología

Isabel Rodríguez
FOTOS: ICAL y USAL

UN MÁSTER “ENCAMINADO A FORMAR PROFESIONALES profesionales capacitados para afrontar desafíos en el ámbito de la investigación, el desarrollo y la innovación”.



Luniversidad abre sus aulas a la viticultura y enología, un sector en auge y que constituye uno de los pilares de la economía en Castilla y León. En las últimas décadas el sector viene experimentando un continuo desarrollo en la comunidad y eso también se ha traducido en una firme **apuesta por la profesionalización**. No en vano, Castilla y León es la segunda comunidad autónoma con mayor superficie destinada al cultivo de la vid -cuenta con más de 80.000 hectáreas de viñedo, lo que representa el 8,5% del total nacional, y todas las provincias cuentan con viñedos-, y cuenta con un **amplio tejido empresarial en el sector vitivinícola**.

Precisamente, en respuesta a la demanda del sector del cultivo de la vid y elaboración del vino, la Universidad de Salamanca (USAL) impulsaba en el año 2020 la puesta en marcha del que sería el **primer posgrado oficial relacionado con la enología en toda Castilla y León**, el Máster universitario en enología y su adaptación al cambio climático.

Tal y como se ha señalado anteriormente, la **USAL se convertía en la primera universidad que acometía el reto de dar respuesta a la demanda de profesionalización**

del sector, sobre todo de centros tecnológicos, de bodegas y empresas del sector auxiliar con departamentos de I+D+i para la incorporación de profesionales o para la formación de su personal en los últimos avances científico-técnicos relacionados con la adaptación de la vitivinicultura al cambio climático. Un máster universitario que abre las puertas tanto a conocer las últimas innovaciones en el sector como a tener la **oportunidad de desarrollar una carrera profesional tanto en bodegas, empresas y organismos profesionales, como en otros ámbitos como la investigación y la innovación del sector vitivinícola**.

Así, y como se recoge en la web del máster, en la que los alumnos interesados pueden recabar toda la información sobre el programa, matrícula y profesorado, el Máster universitario en enología y su adaptación al cambio climático está "encaminado a **formar profesionales capacitados para afrontar desafíos en el ámbito de la investigación, el desarrollo y la innovación**, contribuyendo así al establecimiento de un tejido empresarial sólido y competitivo apoyado en la innovación y en la tecnología avanzada y activa en I+D". Además, este máster es un acceso al doctorado.

EL ALUMNADO DEL MÁSTER DE LA USAL cuenta con asesoramiento a través de la figura tutor de matrícula.

PRÁCTICAS EN BODEGAS Y OTRAS EMPRESAS DEL SECTOR centros y laboratorios de investigación, estaciones enológicas y denominaciones de origen.



¿A quién está dirigido?

Este Máster impartido en la Universidad de Salamanca está especialmente dirigido a los graduados y licenciados en las áreas de las Ciencias de la Vida y la Salud y determinadas áreas de la Ingeniería.

En concreto, el Máster va dirigido sobre todo a **egresados de las titulaciones de Enología, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agroalimentaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Biotecnología, Química, Farmacia, Ciencias Ambientales**, o cualquier otra con formación en campos afines.

También pueden tener acceso quienes estén en posesión de una **Titulación universitaria oficial obtenida en otros Estados que acredite su equivalencia y su**

homologación respecto a alguna de las titulaciones anteriores.

Además, para aquellos estudiantes que quieran ampliar su formación básica en el ámbito de la Enología antes de iniciarse con las materias propias de este Máster, pueden cursar los complementos de formación programados.

La duración de los estudios del Máster es de **un curso académico (con 5 asignaturas obligatorias, 7 optativas, prácticas de empresa y trabajo de fin de Máster).**



FIGURA DEL TUTOR DE MATRÍCULA

UNA DE LAS PARTICULARIDADES DE ESTE MÁSTER ES QUE CUENTA CON LA FIGURA TUTOR DE MATRÍCULA PARA ASESORAR AL ALUMNADO SOBRE LA SELECCIÓN DE LAS ASIGNATURAS OPTATIVAS EN FUNCIÓN DE SUS INTERESES.

“Esta labor de orientación previa tiene como finalidad conseguir una óptima y eficaz construcción del conocimiento por parte del alumnado y resulta fundamental para favorecer su desarrollo académico y profesional”, explican desde la Universidad.

PRÁCTICAS EXTERNAS

TAN IMPORTANTE COMO LA FORMACIÓN TEÓRICA ES LA FORMACIÓN PRÁCTICA.

Y este es un aspecto fundamental y que aporta un extra a los alumnos que optan por cursar el Máster universitario en enología y su adaptación al cambio climático.

Las prácticas se realizan en bodegas y otras empresas del sector, centros y laboratorios de investigación, estaciones enológicas y denominaciones de origen.



CONOCIMIENTO ESPECIALIZADO

VITICULTURA GOZA DE UNA NOTABLE IMPORTANCIA EN LA ECONOMÍA DE DETERMINADAS ÁREAS DE CASTILLA Y LEÓN, DANDO EMPLEO TANTO EN EL CULTIVO DE LA VID, COMO EN LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO, ASÍ COMO EN OTRAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ESTE SECTOR.

Es evidente que el desarrollo de la competitividad del sector vitivinícola castellano y leonés ha de seguir nutriéndose del conocimiento especializado y de la investigación aplicada. Y aquí es donde los centros universitarios, como es el caso de la Universidad de Salamanca, desempeñan un papel fundamental a la hora de liderar la formación especializada.

UEMC

Universidad Europea Miguel de Cervantes

GRADOS

- ENFERMERÍA
- ODONTOLOGÍA
- CC. ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE
- FISIOTERAPIA
- TERAPIA OCUPACIONAL
- NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
- PSICOLOGÍA
- CRIMINOLOGÍA
- PERIODISMO
- COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL
- PUBLICIDAD Y RELACIONES PÚBLICAS
- ADMÓN. Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS (ADE)
- DERECHO
- EDUCACIÓN PRIMARIA
- INGENIERÍA DE ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL
- INGENIERÍA INFORMÁTICA

DOBLES GRADOS

- CC. ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE + FISIOTERAPIA
- CC. ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE + NUTRICIÓN
- INGENIERÍA DE ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL + ADE
- ADE + PUBLICIDAD Y RELACIONES PÚBLICAS
- CRIMINOLOGÍA Y DERECHO

MÁSTERES UNIVERSITARIOS

- PSICOLOGÍA GENERAL SANITARIA
- PSICOPEDAGOGÍA
- FORMACIÓN DEL PROFESORADO
- TECNOLOGÍA Y COMPETENCIA DIGITAL DOCENTE
- MBA
- ENERGÍAS RENOVABLES
- BIG DATA
- DIRECCIÓN Y PLANIFICACIÓN FINANCIERA
- DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE PERSONAS
- RIESGOS LABORALES
- MARKETING DIGITAL Y SOCIAL MEDIA
- DIRECCIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO
- INDUSTRIAS CULTURALES Y CREATIVAS
- GERONTOLOGÍA
- INVESTIGACIÓN EN ACT. FÍSICA Y SALUD

DOCTORADO

- INVESTIGACIÓN EN ACT. FÍSICA Y SALUD

UEMC
UNIVERSIDAD

VALLADOLID - MADRID - ONLINE

Singularidad, diferenciación y calidad

la riqueza de los vinos de la DO León

TEXTO: M.T.

Dicen que el vino templea los espíritus y adormece las preocupaciones, que revive las alegrías y proporciona bálsamo a la vida. Si además esos vinos beben agua de varias riberas (Valderaduey, Cea, Esla, Órbigo, Tuerto, Eria y Duerna) y son fruto del mimo, la dedicación y el esfuerzo, brindar con ellos y disfrutarlos será pues toda una experiencia. Con ese objetivo trabaja la **Denominación de Origen León**, territorialmente la más amplia y compleja de la comunidad autónoma -**3.317 kilómetros cuadrados**- al extenderse sobre el sur y sureste de la provincia de León -desde las puertas de la capital- y el norte de la de Valladolid; y desde Sahagún, puerta del Camino de Santiago, hasta las proximidades de la Sierra del Teleno, el monte sagrado y mítico de los romanos que buscaban oro donde hoy hay viñas.

Trescientos viticultores y cuarenta bodegas explotan las excelencias de las dos variedades de uva autóctonas de la DO León -albarín y prieto picudo-, “singulares, casi exclusivas, diferentes y diferenciadoras por sus cualidades organolépticas”, dicen desde esta denominación de origen.



UN TERRITORIO DE
3.317 km²

La Denominación de Origen León es territorialmente la más amplia y compleja de la comunidad autónoma -3.317 kilómetros cuadrados- al extenderse sobre el sur y sureste de la provincia de León.

300
VITICULTORES

Trescientos viticultores y cuarenta bodegas explotan las excelencias de las dos variedades de uva autóctonas de la DO León -albarín y prieto picudo-, “singulares, casi exclusivas por sus cualidades organolépticas”.



El consejo regulador está tan convencido de la potencialidad de sus vinos que aspira a **“no perder más viñedo, incrementar el volumen de producción de vino** y, sobre todo, a desarrollar la variedad blanca albarín y avanzar en el proceso enológico y de calidad de los tintos”, según explica el presidente de la DO León, Rafael Blanco.

Hasta ahora, casi **el 70% de la producción es de rosado**. “El mejor rosado del país”, dice Blanco, que cuenta que León es ya la cuarta denominación de origen española por volumen de rosados. De los blancos, y aunque también son variedades principales la verdejo y la godello, la albarín le parece “diferente, excepcional, una joya enológica, y así lo está entendiendo la crítica vinícola más acreditada”.

Blanco señala que uno de los grandes retos pasa “por **cambiar el perfil del consumidor y buscar un público más joven**, porque nuestros blancos y rosados se ajustan muy bien a esos nuevos gustos”.

Otro gran reto es **incrementar las exportaciones**: ahora, el 10% de la producción de vinos de una vendimia

media anual que debe apuntar a los cuatro millones de kilos de uva. El objetivo es aumentar ese porcentaje y ampliar los mercados nacionales más allá de León y Asturias, los dos grandes clientes de esta DO.

“Creemos que, sobre todo con blancos y rosados, tenemos posibilidades de alcanzar una mayor presencia comercial en un momento en el que las ventas de ese tipo de vinos están creciendo de manera importante en España y en el resto de los grandes mercados internacionales”, añade el presidente.

La Denominación de Origen León, todavía joven (acaba de cumplir 17 años) y pequeña en producción (“nuestra apuesta no es el volumen sino la diferenciación”) también está avanzando a pasos agigantados en la calidad elaboradora a partir del envejecimiento, incluso largo, de sus vinos: **“El albarín y el prieto picudo siguen sorprendiéndonos en ese aspecto**, y nuestras variedades despiertan el interés de algunos de los enólogos más importantes del país, con Raúl Pérez Pereira a la cabeza y, sin duda alguna, como referencia más internacional”.

UN VINO QUE SE IDENTIFIQUE POR SU ORIGEN, UN LEÓN

El otro gran reto es ir encauzando la mención de los vinos una vez que la autoridad europea resolvió tras cinco años el farragoso proceso del cambio de nombre para **pasar de ser Denominación de Origen Tierra de León a simplemente Denominación de Origen León**, que era una vieja aspiración que evita confusiones al remitir a la calificación inferior de vino de la tierra. Porque hasta ahora, los consumidores los piden por su variedad, un prieto picudo... o un clarete en la referencia más clásica de los consumidores históricos.

“Lo que pretendemos — explica Blanco — es **que se identifiquen por su origen, un León, de la misma manera que un Rías Baixas, un Bierzo, un Rioja o un Toro**. Y que se aprecie su calidad”. Una calidad que, a partir de unas uvas extraordinarias, es fruto de los rigurosos controles a los que es sometido el viñedo antes y durante la vendimia, así como las bodegas, una vez que esa uva traspasa sus puertas y durante todo el proceso de vinificación y crianza hasta llegar al producto embotellado y etiquetado con el certificado de garantía. Cada paso es importante en este laborioso ciclo en el que viticultores, enólogos y bodegueros -los de cuarenta instalaciones- no escatiman esfuerzos en su trabajo y ponen la máxima ilusión con el objetivo de elaborar y ofrecer vinos que consigan dejar el mejor sabor de boca.



LAS VARIEDADES Y EL TERRITORIO

Es de racimo cónico, pequeño y compacto (prieto) y de uva ovalada (picudo), lo que posibilita la elaboración de aromáticos rosados, pero también de tintos jóvenes y envejecidos de excelente calidad y marcada personalidad.

La albarín (no confundir con la albariño gallega, no tienen nada que ver) es una vinífera todavía en proceso de recuperación y expansión. Se presenta en **racimos pequeños y la uva da vinos con aromas florales y frutales, cítricos y tropicales.**

La Denominación de Origen León ocupa el **sur y sureste de la provincia de León y norte de la de Valladolid.** Muy extensa territorialmente y poco productiva, porque el viñedo se asienta sobre los páramos elevados entre las vegas de los ríos, sobre una altitud media de 800 metros, llegando a alcanzar los 935 en el extremo occidental de la zona de producción.

La composición del suelo mezcla -en distintas proporciones en

cada subzona del territorio- arcilla, arena y mucho canto rodado. La producción, muy limitada también por el propio reglamento -entre **6.000 y 10.000 kilos, dependiendo de variedades** (blancas o tintas) y tipo de plantación (rastrera o espaldera)-, no suele sobrepasar los cinco mil kilos por hectárea.

Las bajas temperaturas, y sobre todo el fuerte contraste térmico entre el día y la noche, especialmente en el último tramo del ciclo vegetativo, son determinantes en la **definición del carácter de los vinos: frescos, aromáticos y altamente expresivos en boca.** Y especialmente aptos para elaboraciones que aporten complejidad, no sólo a los tintos, sino también a blancos y rosados.

BIERZO, LA POTENCIALIDAD DE UNA D.O. QUE RUGE

2.395 hectáreas, 1.030 viticultores y 74 bodegas forman parte de la DO Bierzo, reconocida definitivamente en 1989, año en que se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Bierzo y de su Consejo Regulador.

Inicialmente eran 22 municipios los adscritos a la DO Bierzo: Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente Domingo Flórez, Sancedo, Vega de Espinareda, Villadecanes, Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo.

Desde 2019 se incorporaron otros diez municipios que ya fueron zonas vitícolas en el pasado: Benuza, Berlanga del Bierzo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Oencia, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo y Trabadelo.

En la comarca del Bierzo se producen **diferentes variedades de uvas adaptadas todas ellas a las características de los suelos y el clima.**

La elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen debe realizarse exclusivamente con las siguientes variedades: **mencía, garnacha tintorera, godello, doña blanca y palomino.**



Senderismo por la
Provincia de Salamanca

Encuentra tu Camino



Diputación
de Salamanca



salamanca
emocion.es



PREMIOS Zarcillo

Los galardones de la fiabilidad y la calidad del vino

El plazo para la inscripción de muestras para participar en la edición de 2025 estará abierto hasta el 16 de mayo

TEXTO: MIGUEL FERNÁNDEZ

Entre los productos agroalimentarios, el vino juega un papel fundamental. El sector del vino es uno de los pilares de la economía de Castilla y León, con una **facturación que supera los mil millones de euros y que emplea más de 18.000 personas** (13.000 viticultores inscritos en DOP), la mayoría en el medio rural y dedicados a un negocio de arraigo sin posibilidad de deslocalización. La transformación se realiza por alrededor de **750 bodegas presentes en nuestra Región**.



En conjunto, se trata de un sector emblemático que genera **actividad económica en el medio rural que ayuda a la lucha por el reto demográfico**, además de las implicaciones que tiene en cuanto a generador de paisaje a través del patrimonio vitícola de alto valor ecológico.

Además, en Castilla y León el sector vitivinícola ha apostado siempre por la calidad. De las 84.000 hectáreas de viñedo, más del 90% están amparadas por figuras de calidad (60.900 ha inscritas en DOP en la vendimia 2024, más las que destinan uva a la elaboración de uva de la IGP) y, de las bodegas, casi el 95% comercializa vinos amparados por algunas de las DOP o de la IGP de la región. Los **viticultores inscritos en DOP están en torno a 13.000**. En lo que a cifras de comercialización se refiere, Castilla y León pone en el mercado unos 2 millones de hl de vino como DOP o IGP, destacando el poder comercializador de la D.O. Rueda (843.000 hl en 2023) y Ribera del Duero (755.000 hl en 2023).

Esta apuesta ha convertido a Castilla y León en un referente en el mercado nacional del vino de calidad, ya que **1 de cada 4 vinos de calidad que se comercializa en España es de Castilla y León**. Contamos con 16 DOPs (Arribes, Arlanza, Bierzo, Cebreros, Cigales, León, Ribera del Duero, Rueda, Sierra de Salamanca, Tierra del Vino de Zamora, Toro, Valles de Benavente y Valtiendas, más los tres vinos de pago, Abadía Retuerta, Dehesa Peñalba y Urueña) y la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León. Esta afirmación se ha visto ratificada por los datos del último estudio sobre el mercado del vino de Calidad de Castilla y León elaborado por la empresa NielsenIQ para el año 2024, en el que se pone de manifiesto que **los vinos de las DOP y la IGP de Castilla y León han tenido un comportamiento mejor que el conjunto de vinos de calidad de España** y sus principales competidores, afianzándose en la primera posición de Comunidades Autónomas, con un 28,9% de cuota de mercado en volumen y del 32% en valor del vino con Denominación de Origen en los canales de alimentación y hostelería. Todo ello en un contexto de caída de las ventas tanto para los vinos tranquilos como para la categoría de vinos con D.O.

En definitiva, los vinos de calidad de Castilla y León (DOPs e IGP Castilla y León) están teniendo muy buen comportamiento en los mercados y gozan de un prestigio reconocido, pero sigue siendo necesario el apoyo al sector vitivinícola. En este sentido, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, consciente de la importancia de este sector estratégico, lleva a cabo actuaciones para la promoción, la innovación y el desarrollo del sector, que tienen como fines principales, la preservación de la calidad y buena imagen del producto, la búsqueda de nuevos mercados y mejora de la comercialización, el impulso al sector a través del I+D+i.

Promoción y calidad alimentaria

En lo que se refiere a la promoción, la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria del ITACyL lleva a cabo acciones dirigidas a la promoción de los vinos de calidad de Castilla y León, como la participación en las ferias sectoriales de mayor interés para empresas y DOP/IGP (BWW, Madrid Fusión, Salón Gourmets), Congreso Duero Wine, Salones de Grandes Vinos de Castilla y León en núcleos urbanos de primer nivel por agrupar un gran número de consumidores (Madrid, Barcelona, Valencia, Málaga) y ayudas a consejos reguladores y asociaciones de vinos de calidad.

Asimismo, para la preservación de la calidad del producto, que constituye la base fundamental de la imagen del vino de Castilla y León, la otra línea de trabajo llevada a cabo por el ITACyL desde la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria se dirige al trabajo con las figuras de calidad de vinos. Se les presta **apoyo técnico en la redacción y modificación de reglamentos y pliegos de condiciones**.

En materia de control y certificación se realiza la supervisión de las entidades de control y entidades de certificación con tareas delegadas, así como el control propiamente dicho de las DOP de menor tamaño.

Un concurso histórico

Los Premios Zarcillo nacieron en 1991 con carácter nacional y en apenas nueve ediciones, en 1999, se convirtieron en un concurso internacional regido por las normas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) e integrado en la Federación Mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Espirituosos (VINOFEED).

La internacionalización del concurso fue la clave para lograr un éxito sin precedentes que llevó a **duplicar el número de muestras presentadas en solo tres ediciones, entre 1999 y 2003**. Ahora en 2025, cuando el concurso cuenta con más de 30 años de historia, Premios Zarcillo quiere renovar e impulsar su apuesta por la calidad para posicionarse entre los mejores concursos internacionales de Europa.

El director del concurso, Alberto Martín Baz, asegura que se de unos galardones internacionales que, tras 20 ediciones, han logrado alzarse como "referentes" tras haber comenzado "desde cero, cuando casi no había concursos en torno al vino".

Cambio de imagen: Premios Zarcillo, International Wine Awards

La nueva imagen de los Premios Zarcillo integra su claim en inglés, 'International Wine Awards' para reforzar sus objetivos iniciales de convertirse en un punto de encuentro internacional para los mejores vinos del mundo, destacar los vinos de calidad superior y contribuir a la expansión de la cultura del vino.

Se busca, así, la consolidación del concurso, reconocido por su rigor y organización, como el gran impulsor de la imagen de los vinos elaborados en España y Portugal.

Este año, **México será el país invitado**: “El vino mejicano va a sorprender mucho porque no solemos consumirlo y su descubrimiento va a ser, realmente, delicioso y divertido”, apuntan desde la organización del concurso.

PREMIOS ZARCILLO 2025

Los Premios Zarcillo celebrarán su **XXª edición, en la ciudad de Ávila, los días 27, 28 y 29 de mayo de 2025**. Se esperan más de **2.000 muestras de 40 países** en una nueva etapa en la que este concurso histórico quiere potenciar su carácter internacional, para que sus premios tengan aún más reconocimiento entre compradores, sumilleres y consumidores europeos, y posicionarse como uno de los grandes certámenes vitivinícolas a nivel internacional. Este concurso de vinos bienal, organizado por la Junta de Castilla y León desde hace más de tres décadas, cuenta con

el **patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)** y está integrado en la Federación Mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Espirituosos (VINO FED).

NUEVAS CLAVES PARA 2025

Con la XX edición, en mayo de 2025, Premios Zarcillo ha situado su internacionalización como una de las claves para lograr ser un concurso de referencia.

Los Premios Zarcillo quieren ser **un certamen de referencia a nivel internacional para los vinos de todo el mundo**, además de situar en el mapa los vinos de estos dos países cuyas denominaciones de origen cada vez son más apreciadas por su calidad, gracias al impulso científico-técnico de las últimas décadas.

La apuesta por la internacionalización pasa, además, por la invitación de un tercer país, escogido por su apuesta vitivinícola, como un medio para intercambio de conocimientos, ideas y talentos. **En 2025, se ha seleccionado a México como país invitado**, por



su importancia a nivel internacional como productor y consumidor de vino. No en vano es uno de los destinos más importantes de los vinos de calidad de Castilla y León. El país hermano estará más presente que nunca en el concurso, al contar con destacados profesionales del sector del vino entre sus catadores y con una amplia representación de vinos en la cata. Con ello se pretende fomentar el conocimiento mutuo de los vinos de calidad de México y España y promover las relaciones comerciales entre ambos países.



Excelencia del panel de catadores

La fiabilidad y calidad de las puntuaciones obtenidas en los Premios Zarcillo está garantizadas no solo por ser un concurso regido por la normativa de la OIV, sino por contar con catadores profesionales de gran prestigio.

El Master of Wine, Pedro Ballesteros, preside en esta edición casi un centenar de catadores, entre los que se encuentran enólogos, sumilleros, periodistas especializados y distribuidores, además de otros Master of Wine. Un tercio del jurado provienen de otros países como México, que en esta edición tendrá una representación más notable al ser el país invitado, Portugal, Argentina, Uruguay, Chile, Australia, Bulgaria, Estados Unidos, Francia, Italia, Grecia, China, Polonia, Alemania,



Zarcillos de Honor

También se otorgarán en este 2025 de forma paralela los Premios Zarcillo de Honor.

Suponen la segunda edición de unos premios que pretenden reconocer a aquellas personalidades, instituciones o empresas que hayan destacado por su contribución al desarrollo y consolidación del sector vitivinícola de Castilla y León.

Los Zarcillos de Honor se conceden en las siguientes categorías: 'Dinamización Demográfica', 'Patrimonio Vitivinícola', 'Voces del Vino', 'Gran Zarcillo de Honor a la Trayectoria Profesional Toda una Vida' y Zarcillo de Honor 'Mención Especial'.

Participar

En los Premios Zarcillo 2025 podrán participar todos los países productores del mundo, según las normas de la OIV. Las bodegas ya pueden inscribirse a través de la página web del concurso www.premioszarcillo.com, donde encontrarán todas las normas y especificaciones necesarias para su participación en el certamen. El plazo para la inscripción de muestras estará abierto hasta el 16 de mayo. Las muestras deben remitirse a la Estación Enológica de Castilla y León.

Los vinos podrán obtener un **Gran Zarcillo de Oro**, que es la máxima distinción, un **Zarcillo de Oro** o un **Zarcillo de Plata**, en función de la puntuación lograda en la cata 'a ciegas' y llevada a cabo con las máximas garantías de anonimato. Aparte de estos galardones, también se otorgan las menciones especiales: los **Premios VINOFE**, que en esta edición van a ser tres (Premio VINOFE categoría I, vinos blancos, Premio VINOFE categoría II vinos rosados y Premio VINOFE categoría III vinos tintos) y que se otorgarán a los vinos que hayan obtenido la máxima puntuación de todos los vinos valorados de su categoría; Premio Zarcillo Mención Especial Castilla y León al vino elaborado en Castilla y León que obtenga la máxima puntuación y, como novedad en este año 2025, se otorgará el **Premio Zarcillo Vino Ecológico** al vino ecológico que obtenga la máxima puntuación.

Además del reconocimiento que les otorga obtener una medalla en un

concurso con el amparo de la OIV y VINOFE, podrán beneficiarse de la **promoción institucional desarrollada por la Junta de Castilla y León**. Premios Zarcillo supone un magnífico escaparate para la promoción de los vinos galardonados, ya que serán expuestos en ferias y eventos relacionados con el sector del vino y la gastronomía, o podrán degustarse en catas programadas por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en los grandes eventos del sector del vino, como Madrid Fusión, Salón Gourmets, Salones de Castilla y León Grandes Vinos, ... así como participar en otras acciones que se llevarán a cabo para dar a conocer los Premios Zarcillo a nivel nacional e internacional.

Alberto Martín Baz anima "a todo el mundo" a inscribirse para participar en los Premios Zarcillo al considerarlos "una buena herramienta de promoción y aprendizaje para las diferentes bodegas".



"Innovación de la cepa a la copa"

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León desarrolla sus actuaciones de I+D+i vitivinícola, bajo el lema "Innovación de la cepa a la copa", con el fin de concentrar todas las funciones en materia de investigación, desarrollo tecnológico en innovación, se desarrollan sus actuaciones en dos ubicaciones: la **Finca Zamadueñas**, en Valladolid, donde se encuentra la plantación experimental sobre la que se desarrollan las actuaciones del grupo de investigación en Viticultura y el **Laboratorio de investigación en Enología**, también ubicado en esta finca y, por otra parte, la Estación Enológica de Castilla y León, ubicada en Rueda (Valladolid).

Líneas de I+D+i donde se aborda desde la valorización y caracterización de material vegetal (variedades minoritarias y resistentes), manejo del viñedo (optimización y sostenibilidad en el uso del agua de riego, cubiertas vegetales, ...) y nuevas tecnologías aplicadas al cultivo de la vid, así como, en materia físico-química del vino, para la mejora de la calidad del producto. En la Estación Enológica, Rueda, se

prestan servicios analíticos al sector, 100.000 determinaciones al año (control de calidad de DOP e IGP, de bodegas, certificados de exportación, ...) y en su Bodega experimental, se realizan las **microelaboraciones de apoyo a los proyectos de investigación** mencionados y la elaboración del vino de la Marca de Garantía Tierra de Sabor, destinado a la promoción institucional de la Junta de Castilla y León.

JOINED BY WINE

Texto: Miguel Ángel Fernández
Fotos: Sergio Borja

*Una oportunidad
única para ver cómo
los jóvenes perciben y
reimaginan el mundo
del vino*

*Una innovadora
iniciativa que permite
acercar la tradición
vitivinícola a las
nuevas generaciones,
adaptándola a sus
gustos y necesidades*



La universidad vallisoletana ha hecho posible una entretenida y moderna experiencia que ha empujado a los alumnos del programa Erasmus+ BIP a crear sus propios caldos

El innovador proyecto de la UEMC que combina universidad y vino



Joined By Wine es un innovador proyecto internacional enmarcado en el programa

Erasmus+BIP, liderado por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) en colaboración con la Universidad MAIA de Portugal y la Universidad de ARAD de Rumanía.

Este proyecto busca **combinar la tradición vitivinícola con la innovación, fomentando la creatividad en el diseño de productos vinícolas dirigidos a un público joven** mediante el uso de herramientas avanzadas de inteligencia artificial, branding y marketing.

El proyecto se ha desarrollado en dos fases. En primer lugar, una **formación teórica** con masterclasses y trabajo en equipos internacionales; y después, un **desarrollo práctico**, visitas a bodegas, catas técnicas y presentaciones finales ante un jurado.

Los objetivos de este proyecto eran diseñar un vino atractivo y adaptado

a los consumidores jóvenes; aplicar herramientas avanzadas de innovación, branding y marketing; integrar la inteligencia artificial en la estrategia de comunicación y diseño de etiquetas; fomentar la cultura vinícola en las nuevas generaciones; y facilitar la conexión entre los estudiantes y la industria vitivinícola europea.

Tal y como explican la Dra. Ingeniero Agrónomo Ana Cristina Aldavero Peña y la Dra. en Filología Inglesa Elvira Jensen casado, organizadoras de Joined By Wine, "este proyecto ha demostrado que la innovación y la tradición pueden ir de la mano" y expresan su satisfacción con los resultados obtenidos: "Ha sido increíble ver la creatividad de los estudiantes y su capacidad para transformar el sector vinícola con nuevas ideas y herramientas digitales".

"Es esencial conectar con las nuevas generaciones y entender sus preferencias. Joined By Wine ha sido **una oportunidad única para ver cómo los jóvenes perciben y reimaginan el mundo del vino**", apuntan.

ESTE PROYECTO BUSCA COMBINAR LA TRADICIÓN VITIVINÍCOLA CON LA INNOVACIÓN fomentando la creatividad en el diseño de productos vinícolas dirigidos a un público joven.

Formación

En la primera fase, la formación y preparación online que se llevó a cabo los meses previos a la fase presencial, los participantes trabajaron de forma remota, recibiendo formación a través de tres masterclasses especializadas impartidas por expertos en el sector.

Con profesionales como **Juan Vicente García Manjón**, **María López Repiso** o **Natalia de Frutos** se estudiaron temas como las tendencias del mercado vinícola y estrategias de innovación; los factores clave en la calidad del vino y producción sostenible; y el diseño de etiquetas y estrategias de comunicación para conectar con el público joven.

En la **semana presencial** se abordaron actividades que permitieron a los alumnos visitar Valladolid para descubrir su patrimonio cultural, asistir a catas de vino y cenas de hermandad o presentar sus proyectos ante un jurado de la Universidad UEMC.



Práctica y desafío final

El desafío final consistió en la **creación y presentación de un vino único que conllevaba el diseño de un producto vinícola innovador**; la estrategia de marketing y comunicación; la elaboración de etiquetas impactantes; y la justificación de la elección del vino mediante fichas de cata detalladas.

Los vinos seleccionados fueron embotellados sin etiquetas (naked wines), y cada equipo fue responsable de etiquetarlos y prepararlos para la evaluación del jurado.



UNA EXPERIENCIA INTERNACIONAL

EL PROYECTO HA SUPUESTO UN IMPORTANTE IMPACTO QUE SE TRADUCE EN LA EXPERIENCIA INTERNACIONAL DE LOS 32 ESTUDIANTES EUROPEOS QUE HAN COLABORADO EN UN ENTORNO MULTICULTURAL, DESARROLLANDO HABILIDADES CLAVE EN DISEÑO, MARKETING E INNOVACIÓN.

Además de la conexión con la industria: A través de catas técnicas, visitas a bodegas y mentoría de expertos, los participantes han vivido en primera persona el proceso de creación de un vino.

Es más, la innovadora iniciativa ha permitido acercar la tradición vitivinícola a las nuevas generaciones, adaptándola a sus gustos y necesidades. A la par que ha potenciado el uso de inteligencia artificial, branding y estrategias digitales, marcando una diferencia en la forma en que se concibe y promociona el vino.



Salamanca **100% Sostenible**

Un servicio a la vanguardia, eficiente y de calidad



☎ 900 922 451

salamancadetransportes.com

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARLANZA

Un viaje por la historia del vino en Castilla

La Denominación de Origen Arlanza es una de las joyas vinícolas de Castilla y León. Su historia se remonta a la Edad Media, cuando los monasterios jugaron un papel crucial en la expansión y el perfeccionamiento de la viticultura en esta región. A lo largo de los siglos, los vinos de Arlanza han evolucionado, superando crisis y adaptándose a las nuevas tendencias del mercado, hasta alcanzar el prestigio que ostentan en la actualidad.

TEXTO: VERÓNIA FERNÁNDEZ
FOTOS: Bodegas Septién

El cultivo de la vid en la comarca de Arlanza tiene sus primeras referencias documentadas en el

siglo X, en los archivos de monasterios como el de San Pedro de Arlanza, uno de los más influyentes de Castilla durante la Edad Media. Los monjes no sólo cultivaban la vid para su consumo, sino que también perfeccionaron las técnicas de vinificación y gestionaban el comercio de estos vinos.

El auge del Camino de Santiago favoreció la expansión del vino de Arlanza, ya que los peregrinos y comerciantes lo difundieron más allá de sus fronteras. Durante los siglos XI y XII, la viticultura se consolidó como una actividad económica clave, con un gran número de viñedos extendiéndose por las riberas del río Arlanza.

A lo largo de la Edad Media, la producción de vino en Arlanza creció y se diversificó. Los nobles y la Iglesia se convirtieron en grandes propietarios de viñedos, lo que llevó a la regulación de la producción vinícola a través de ordenanzas y privilegios reales. Algunos documentos históricos mencionan la existencia de gremios de viticultores que establecían normas para la cosecha y comercialización del vino.

La llegada de la **filoxera en el siglo XIX supuso un duro golpe para los viñedos de Arlanza**, como ocurrió en otras zonas vitivinícolas europeas. Muchas cepas desaparecieron y la producción sufrió una drástica reducción. A pesar de ello, algunos viticultores mantuvieron viva la tradición, conservando clones antiguos y replantando los viñedos con variedades resistentes.



El siglo XX trajo consigo cambios económicos y sociales que afectaron al sector. Durante las **décadas de 1950 y 1960, la emigración del medio rural llevó al abandono de muchos viñedos**. Sin embargo, en los años 90, un grupo de viticultores locales decidió recuperar la tradición vinícola de la región, promoviendo la calidad de los vinos y buscando el reconocimiento oficial.

Durante la década de **1990**, los productores de Arlanza comenzaron a organizarse en **asociaciones con el fin de proteger su producción y mejorar sus prácticas de vinificación**. Se realizaron estudios de suelo y clima para demostrar la idoneidad de la región para la producción de vinos de alta calidad. Además, se establecieron convenios con enólogos expertos que ayudaron a mejorar las técnicas de cultivo y elaboración del vino.

A medida que avanzaba la década, el interés por los vinos de Arlanza creció y comenzó a gestarse la idea de obtener el reconocimiento oficial de la denominación de origen. En el **año 2000, se creó la Asociación Provisional para la D.O. Arlanza**, un organismo que agrupaba a viticultores y bodegueros con el objetivo de lograr la certificación. Durante los años siguientes, se realizaron inspecciones, estudios técnicos y trámites administrativos para cumplir con los requisitos legales exigidos.

En paralelo, se produjo una modernización del sector vitivinícola en la región. Se **renovaron viñedos, se introdujeron nuevas variedades de uva mejor adaptadas al clima local** y se invirtió en tecnología para la vinificación. También se promovió la formación de los productores mediante cursos y colaboraciones con instituciones académicas especializadas en enología.

Embotellando ilusiones

En el corazón de Santo Domingo de Silos, entre paisajes de almendros y pinares, Andrés Septién ha construido algo más que una bodega. Ha dado vida a un sueño, a una historia embotellada con pasión, esfuerzo y tradición. Lo que comenzó en 2020 como un “proyectillo” en un garaje de apenas 12 metros cuadrados, hoy se ha convertido en una bodega en pleno crecimiento, alcanzando las 18.000 botellas anuales y con la mirada puesta en algunos de los mejores restaurantes de España y en mercados internacionales como Estados Unidos, Holanda, Alemania y Reino Unido.

El camino no ha sido fácil. Para llevar a cabo su sueño, Andrés ha tenido que adquirir viñedos en Covarrubias, Retuerta y Puentevedra, donde actualmente se encuentra su bodega. En esta zona, caracterizada por sus suelos únicos y su altitud, ha encontrado el equilibrio perfecto para elaborar vinos de calidad excepcional. Cada parcela ha sido elegida meticulosamente, valorando su orientación, su composición varietal y la tradición vitícola que las rodea.

Cada botella de **“El Boticario de Silos”** es una pieza única. Numeradas cuidadosamente, no solo contienen vino, sino también poesía, historia y un tributo a la tierra. Andrés ha incorporado versos que evocan el alma del proyecto: desde un poema propio hasta **homenajes como “Vientos del Pueblo”, otro de sus vinos, inspirado en la obra de Miguel Hernández**. El proceso es artesanal en todos los sentidos: lacradas a mano, con mínima intervención en la bodega, y elaboradas con el respeto absoluto por la uva y el entorno.

Para que la madera no sea la protagonista, sino la uva, emplea barricas de gran

capacidad y selecciona meticulosamente cada parcela. Sus viñedos, situados a más de mil metros de altura, ofrecen una diversidad única: tempranillo, garnacha, mencía, albillo, viura, godello...

Pero más allá del proceso, lo que distingue a Septién es su filosofía: **“embotellar un paisaje”**. Cada sorbo debe transportar al consumidor a los campos del Arlanza, a sus paisajes de cerezos y sabinas, a la brisa fresca que acaricia los viñedos. **“Es mínima intervención, tratarlo con cariño, ser consciente de lo que estás haciendo”**, explica. Para él, el vino no es solo una bebida, sino una historia que debe ser contada y compartida.

Su meticulosa trazabilidad lo lleva a elaborar **hasta 20 vinos distintos en una misma añada**, estudiando cada viñedo, cada barrica y cada posible combinación. Su trabajo no es solo un oficio, sino un aprendizaje continuo.

Entre sus creaciones destacan **“Viento del Pueblo”**, un vino fresco y vibrante con un 75% de tempranillo y 25% de albillo, pensado para democratizar el acceso a su bodega, y **“El Boticario de Silos”**,

más estructurado y gastronómico. También está **“Ismael Garabito”**, en honor a la familia de dos viticultores que recuperaron un viñedo abandonado, dotado de una belleza singular y una orientación privilegiada.

El camino no ha sido fácil. La naturaleza impone sus reglas, como en la cosecha de 2024, donde un pedrisco redujo la producción un 60%. Sin embargo, Andrés mantiene la ilusión intacta. Su meta no es el volumen, sino la calidad: **“18.000 botellas son suficientes para no aburrirme, para seguir disfrutando”**. A pesar del crecimiento, su deseo es mantenerse fiel a su esencia, a ese equilibrio entre la bodega y su otra gran vocación: la enseñanza.

Porque si algo ha aprendido en este viaje es que el vino, como la educación, es transmisión de conocimiento, pasión y emoción. Sus alumnos siguen con entusiasmo sus avances, y él quiere compartir con ellos la belleza de soñar, de trabajar por un ideal y de embotellar ilusiones. No se trata solo de un negocio, sino de un legado que espera seguir construyendo, con la misma ilusión con la que empezó.



El reconocimiento como Denominación de Origen

En el año 2007, el esfuerzo de los viticultores dio frutos y Arlanza obtuvo el reconocimiento como Denominación de Origen. Esta distinción permitió potenciar la calidad y diferenciación de sus vinos en el mercado nacional e internacional.

La demarcación geográfica del Arlanza se sitúa en la **zona centro de la provincia de Burgos. A unos 40 kilómetros de la capital** hacia el sur. Situada en el valle medio y bajo del río Arlanza y de sus afluentes hasta su confluencia con el Pisuergra y sureste de Palencia. La zona se encuentra enclavada entre la Sierra de Covarrubias, al este, hasta los Páramos del Cerrato, al oeste. Los límites norte y sur están fijados en la vertiente del río Arlanza.

La denominación está compuesta por **67 núcleos de población, de los cuales 54 pertenecen a la provincia de Burgos, y 13 a la de Palencia.** En cuanto a vías de comunicación, la comarca está cruzada de norte a sur por la Nacional N-1, y de este a oeste por la N-622.

Dentro de la zona existen lugares de gran interés cultural y turístico, como

pueden ser: **Lerma, Santo Domingo de Silos, Covarrubias, Santa Mª del Campo, Mahamud...**

También existen zonas de gran belleza paisajística, como la Sierra de Covarrubias y el desfiladero de la Yecla, por ejemplo.

Desde su creación, la D.O. Arlanza ha trabajado en la implementación de técnicas avanzadas de vinificación, sin olvidar los métodos tradicionales. Las bodegas han apostado por la selección de viñedos viejos y la aplicación de prácticas ecológicas, lo que ha contribuido a mejorar la calidad de los vinos y a posicionarlos como una referencia dentro del panorama vinícola español.

Hoy en día, la **D.O. Arlanza sigue en crecimiento, con bodegas que apuestan por la innovación** sin perder de vista la tradición. La sostenibilidad y el enoturismo están cobrando

cada vez más relevancia, atrayendo a visitantes interesados en conocer de cerca el proceso de elaboración del vino y la riqueza cultural de la región.

El turismo del vino en Arlanza ha crecido en los últimos años, con rutas que permiten descubrir las **bodegas, catas personalizadas y experiencias gastronómicas con productos locales.** Esto ha incentivado a los productores a ofrecer vinos de mayor calidad y a potenciar la identidad de la denominación.

El futuro de Arlanza se vislumbra prometedor, con **un aumento en la exportación y una mayor presencia en mercados internacionales.** Sin duda, el reconocimiento de esta denominación como una de las más emergentes de España es el resultado de siglos de historia, esfuerzo y pasión por el vino.

Variedades de uva y características del vino de Arlanza

Las variedades principales cultivadas en la D.O. Arlanza son la **Tempranillo, Garnacha, Mencía y Cabernet Sauvignon para los tintos, y Albillo para los blancos.** Los vinos tintos destacan por su estructura, equilibrio y notas especiadas, mientras que los blancos presentan una frescura y elegancia que los hacen muy apreciados.



Los viñedos de Arlanza se sitúan a **altitudes que oscilan entre los 750 y 1200 metros** sobre el nivel del mar, lo que proporciona condiciones únicas para la maduración de la uva. El clima continental con inviernos fríos y veranos calurosos favorece una maduración lenta, lo que se traduce en **vinos con una gran concentración aromática y equilibrio.**



MUCHO MÁS de lo que ves

Somos especialistas en gestionar un servicio que te facilita la vida. Una labor que requiere un esfuerzo constante y coordinado para que disfrutes de pequeños grandes momentos como esa ducha que te sienta tan bien, o ese vaso de agua que alivia tu sed y te llena de salud. Una dedicación que continúa cuando recogemos el agua ya utilizada para regenerarla y darle nuevos usos.

Comprometidos con la gestión eficiente del ciclo integral del agua. Un compromiso contigo.


aqualia
Tu compañía del agua

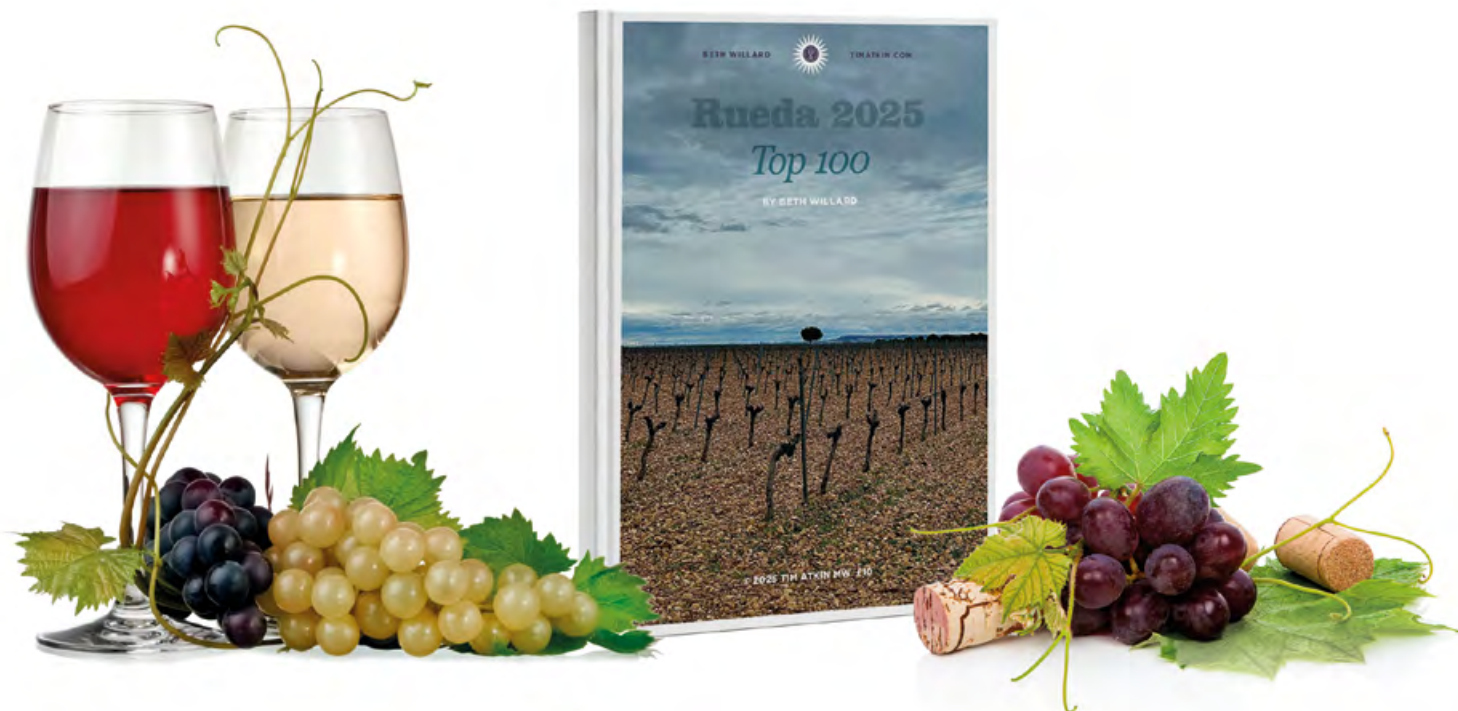


aqualia.com

stepWATER
by ENTIDAD ALIADA



Primera empresa del sector
certificada por AENOR en
la consecución de los ODS



La Denominación de Origen acapara el foco internacional del vino blanco de calidad con el informe “RUEDA 2025.TOP 100”

Se trata de un reporte elaborado por la prestigiosa periodista australiana, Beth Willard y el Master of Wine, Tim Atkin.

Todas las miradas apuntan hacia la D.O. Rueda

TEXTO: M.T.

La Denominación de Origen Rueda consolida su proyección internacional con el informe **“Rueda 2025. Top 100”**. Se trata de un reporte elaborado por la periodista australiana, referente al sector del vino, Beth Willard, para la página web del MW Tim Atkin. El informe recoge **los 100 mejores vinos de la zona** tras la visita de Willard a la D.O. Rueda en enero de 2025, cuando cató un total de 342 vinos de 62 productoras. El resultado

final ha sido excelente: **100 vinos a partir de 92 puntos, de los cuales 30 han obtenido 95 o más.**

Con este informe, Beth Willard asienta **un conocimiento sólido sobre la D.O. Rueda**, ya que es la segunda vez que la periodista viaja hasta la zona (la primera vez fue en 2024 para elaborar, junto a Tim Atkin, el reporte correspondiente a este ejercicio). “Para la D.O. Rueda hay que tener en cuenta la diversidad de sus suelos”, asegura la periodista, que destaca la **riqueza que la variedad del terroir aporta a los vinos de la D.O. Rueda.**



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA FUE RECONOCIDA EL DÍA 12 DE ENERO DE 1980 POR ORDEN DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autóctona: la Verdejo.

Un gran año para los vinos jóvenes

Varios han sido los aspectos a destacar, tras su visita y posterior elaboración del “Rueda 2025. Top 100”.

Beth Willard ha resaltado los vinos de la **añada 2024**, que “tienen todas las características varietales, mucha concentración e intensidad en boca”, asegura la periodista, que asegura que esta cosecha es “muy interesante para el consumidor”. A pesar de ello, Willard insiste en que “la D.O. Rueda no es solo una Denominación de Origen de vinos jóvenes” y aplaude los **vinos de guarda** de la marca, que “ayudan a reforzar el **concepto de territorio** que vincula a todas las elaboraciones que salen de la D.O. Rueda”, afirma.



EL ETIQUETA NEGRA DE LA D.O. RUEDA supone un reconocimiento a los viñedos antiguos y al patrimonio ecológico de la zona

Reconocimiento al patrimonio ecológico y al Vino de pueblo

La categoría Gran Vino de Rueda, **el etiqueta negra de la D.O. Rueda** que supone un reconocimiento a los **viñedos antiguos y al patrimonio ecológico** de la zona, también cuenta con el reconocimiento de Beth Willard. Los vinos de esta categoría han obtenido excelentes puntuaciones en el informe y es que, según la periodista “es una categoría más exigente para viticultores y bodegas” y **“expresa muy bien el terroir”**.

La diferencia que hay entre la elaboración del vino en los distintos lugares del territorio que abarca la D.O. Rueda ha llamado la atención de Willard, que reconoce “la personalidad marcada de cada pueblo”. Y es que, según afirma, los **Vinos de pueblo** “conforman la historia de la D.O. Rueda”.





“D.O. Rueda Awards” en ProWein

El “Rueda 2025. Top 100” se presentó en el marco de ProWein 2025, una de las ferias sectoriales del vino más relevantes a nivel mundial que, este año, se ha celebrado en la ciudad alemana de Düsseldorf los días 16, 17 y 18 de marzo, y donde la D.O. Rueda participa desde hace 20 años.

Además, esta convocatoria sirvió de contexto para presentar la segunda edición de los “D.O. Rueda Awards”. Se trata de unos **galardones impulsados por el MW británico, Tim Atkin**, que suponen un reconocimiento a la excelencia de las bodegas y los viticultores de la zona:

D.O. RUEDA AWARDS

Vino Blanco D.O. Rueda del año 2025	Carrasviñas Félix 2021, de Félix Lorenzo Cachazo.
Vino con mejor relación calidad – precio D.O. Rueda 2025	Muedra Verdejo 2023, de Bodega Muelas.
Cooperativa del año 2025	Cuatro Rayas.
Vino generoso D.O. Rueda del año	De Alberto Dorado NV, Bodegas De Alberto.
Leyenda del Vino D.O. Rueda 2025	Jesús Yllera, de Bodegas Yllera.
Descubrimiento del año en vino blanco D.O. Rueda	Palo Norte 2020, de Bodega Rodríguez y Sanzo y Prehistórico Orbita 2023, Gran Vino de Rueda, de Bodegas Naia.
Premio Iniciativa Enoturismo D.O. Rueda 2025	Bodegas De Alberto.
Viticultor D.O. Rueda del año 2025	Alfonso Murillo, de Viñas Murillo.
Enóloga D.O. Rueda del año 2025	Ángela Lorenzo, de Félix Lorenzo Cachazo.
Joven enóloga D.O. Rueda del año 2025	Laura Sanz, de Bodegas Naia.

Ávila, Sal al Interior

Fotografía: Laguna Grande, Sierra de Gredos. José L. Quiñones.



CELIA MULERO SE ERIGE COMO 'GRAN PROMESA' DE LA INDUSTRIA A NIVEL NACIONAL

Colección '315', maridaje entre vino y moda

La vallisoletana que arrasa con su fusión entre el vino y el diseño: "Hay que poner de moda Castilla y León"

MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ

La industria de la moda está de muchas maneras ligada a otros sectores de forma casi inevitable. **El mundo del vino**, en ocasiones, puede involucrarse a la perfección en todo lo que rodea a la vestimenta o los complementos, tal y como demostró, en su día, la castellano y leonesa Amaya Arzuaga, que fue el claro ejemplo de cómo dominar ambos universos.

Ahora es el turno de la vallisoletana **Celia Mulero**, que se erige como una de las jóvenes promesas del diseño en la industria



**CELIA
MULERO**

Una de las jóvenes promesas del diseño en la industria de la moda, a nivel nacional, y su carta de presentación ha sido, precisamente, ligar su primera colección al mundo vinícola y al enoturismo.

de la moda, a nivel nacional, y su carta de presentación ha sido, precisamente, ligar su primera colección al mundo vinícola y al enoturismo.

Tras haber sido elegida como la tercera mejor diseñadora joven del país en la 38ª Edición de **los Premios Nacionales a la Moda para Jóvenes Diseñadores**, la vallisoletana, de 27 años, insiste en la relevancia de ciertas iniciativas que permitan **"dar visibilidad al talento emergente de Castilla y León"**.

La gala de estos galardones, organizados por **la Asociación Ande**, asociación de Jóvenes y



CELIA MULERO, VALLISOLETANA DE 27 AÑOS, insiste en la relevancia de ciertas iniciativas que permitan "dar visibilidad al talento emergente de Castilla y León". "Para tener éxito no hace falta vivir en Madrid o irse fuera de España. Aquí hay talento y tenemos que presumir de ello".



Nuevos Diseñadores Españoles, tuvo lugar **el pasado 16 de noviembre, cuando la ESI Alumni del Grado en Diseño de Moda se hizo con este reconocimiento** después de haber sido seleccionada con su colección 315 como representación de Castilla y León.

Esta asociación busca **dar visibilidad a los talentos emergentes de la moda en nuestro país**. Fomentar la cohesión y el intercambio creativo entre regiones es uno de los principales focos, ofreciendo a los jóvenes diseñadores una oportunidad de crecimiento y **networking** con el resto de profesionales del sector. Impulsando el emprendimiento.



ASOCIACIÓN **ANDE**

El pasado 16 de noviembre, Celia Mulero fue elegida la tercera mejor diseñadora joven del país en la 38ª Edición de los Premios Nacionales a la Moda para Jóvenes Diseñadores, tras ser seleccionada con su colección 315.

Este premio supone un **"importante"** paso en la carrera profesional de la joven, y además pone de manifiesto **el talento y la creatividad de los jóvenes diseñadores de Castilla y León**: **"Para tener éxito no hace falta vivir en Madrid o irse fuera de España. Aquí hay talento y tenemos que presumir de ello"**.

La colección presentada en el certamen está inspirada en el vino y **la Ribera del Duero**, con un enfoque único y diferenciador: el proceso creativo se basó en una cata sinestésica de moda y vino. Este método permitió fusionar los sentidos y las emociones para plasmar la esencia de este producto en cada diseño.

Una colección con base en el análisis sensorial

La obra de Mulero pretende establecer un maridaje entre vino y moda, buscando y seleccionando diferentes texturas, colores y formas a través de la sinestesia, una condición que puede darse en un individuo que es capaz de oír colores, de ver sonidos o de apreciar texturas cuando saborea algo.

'315', que así se llama su obra, está muy vinculada a las Bodegas Servilio, en **Pesquera de Duero**, familia vinícola que le ayudó en el trabajo de investigación sobre la labor en las viñas y en la elaboración del vino para inspirarse en sus diseños. Su objetivo es establecer un maridaje entre vino y moda, buscando y seleccionando distintas texturas, colores y formas a través de la sinestesia, una condición que puede darse en un individuo que es capaz de oír colores, de ver sonidos o de apreciar texturas cuando saborea algo.

El proyecto ha evolucionado en la creación y presentación de una colección de prendas y complementos, analizando, justificando y relacionando la idea y el diseño con la experimentación y **análisis sensorial**. Dicha interacción es llevada a cabo a través de un maridaje; el proceso de casar un alimento con el vino. En este caso, se unirá la bebida con la moda para generar diferentes texturas, colores y formas que den lugar a una colección.

La colección también se **inspira en la novela Romeo y Julieta**, que da un toque más romántico. Julieta sería el rosado, al ser un vino más suave, que recuerda al primer amor; Romeo el blanco o

verdejo, simbolizando la frescura y juventud. El amor prohibido entre los protagonistas lo da el vino tinto, al ser más oscuro y robusto, con una sensación de calidez en la boca.

Mulero, que cuenta con una trayectoria profesional que abarca proyectos como ayudante de **backstage** en MOVA, asistente de estilismo para Zara Garo y como estilista para varios artistas de Valladolid, desea **un futuro en su tierra: "Las redes sociales pueden servir para expandir el talento vallisoletano"**.

Además, ha trabajado en el taller familiar de Elvira San Juan, de donde dice haber aprendido **"todo"** lo que ella sabe: **«Existen pequeños negocios donde se trabaja realmente bien. Deberíamos explotar la metodología y el talento y ser conscientes de que solo hacen falta más medios»**.

De cara a un futuro próximo, la vallisoletana se plantea explotar esta experiencia de cata sinestésica como negocio dentro de la industria enoturística y compaginar esta faceta con la creación de su propia firma de moda: **"Mi sueño sería estar en la próxima Fashion Week de Madrid"**.



LA COLECCIÓN TAMBIÉN SE INSPIRA EN LA NOVELA ROMEO Y JULIETA, que da un toque más romántico. Julieta sería el rosado, al ser un vino más suave, que recuerda al primer amor; Romeo el blanco o verdejo, simbolizando la frescura y juventud.





Extealde

DISTRIBUCIONES

Dar a conocer distintas denominaciones de origen enriquece la oferta de la distribuidora y beneficia a productores, consumidores y al sector vinícola

TEXTO: M.T.

E

xtealde Distribuciones, ubicada en Valladolid, es sinónimo de calidad y diversidad en todos

sus productos. Con más de 25 años de experiencia, se muestran orgullosos de ofrecer una **amplia selección de vinos de diferentes denominaciones de origen**: Ribera del Duero, famosa por sus tintos robustos y elegantes; Rueda, con sus blancos frescos y aromáticos; Toro, caracterizada por tintos potentes y estructurados; Rioja, conocida por su crianza en barrica y su elegancia;

Cigales, destacada por sus rosados de calidad; Rías Baixas, la DO gallega reconocida por sus blancos frescos y atlánticos, elaborados con Albariño; Valdeorras, también en Galicia, es famosa por sus vinos blancos de Godello, elegantes y minerales; Jerez, situada en Andalucía, produce vinos emblemáticos; y espumosos, desde cavas con sello castellano a champanes de más allá de nuestras fronteras.

La **pasión por el vino** de todos los que conforman el equipo de Extealde, los lleva a descubrir y compartir las mejores cosechas, asegurando que cada cliente, ya

sea un restaurante, una tienda o un particular, encuentre **el vino perfecto para cada ocasión**.

Extealde se adapta a distintos perfiles de clientes ya que contar con un variado catálogo permite satisfacer diferentes gustos y necesidades, así como ofrecer experiencias únicas y productos exclusivos.

Una distribución para ayudarte a hacer crecer tu negocio

En el competitivo mundo de la hostelería y la alimentación, contar con un proveedor fiable y cercano es clave para garantizar la calidad de los productos que se ofrecen a los clientes. Extealde está especializada en la distribución de alimentos y bebidas para negocios hosteleros y de alimentación en Valladolid capital y provincia.

Cuenta con un servicio personalizado conocedores de que cada cliente es único, por lo que ofrece un servicio a medida, garantizando los productos que mejor se adaptan a cada establecimiento. Además, Extealde se caracteriza por tener una logística optimizada, lo que permite realizar entregas rápidas y eficientes.

Con un servicio personalizado y atención a cada detalle, Extealde es un aliado ideal en el mundo vinícola. Se puede consultar su portafolio completo en www.extealde.com o contactar con ellos en el teléfono 983 355 901 o en extealde@extealde.com.



El Alma de los Vinos Únicos



Un viaje sensorial a la esencia del vino

La expectación se siente en el aire de Burgos. Es una mañana fría de abril, y las calles empedradas conducen a un destino donde el tiempo parece detenerse para dar paso a los sentidos. En el interior del Fórum Evolución, el murmullo de voces y el tintineo de copas anuncian el comienzo de una de las citas más esperadas del mundo vinícola: El Alma de los Vinos Únicos.

TEXTO: VERÓNICA FERNÁNDEZ
FOTOS: ALEX HERAS



Este evento no es una feria cualquiera. No es un simple encuentro entre productores y consumidores. Es una **celebración de la esencia misma del vino**, un espacio donde se reúnen aquellos que buscan más que etiquetas y denominaciones de origen; aquellos que persiguen historias en cada sorbo, emociones en cada aroma y tradición en cada gota

Una edición más, **Burgos se convierte en el epicentro del mundo vinícola** con la celebración de uno de los eventos más singulares y esperados del panorama gastronómico: El Alma de los Vinos Únicos.

El evento, que se celebra anualmente en el **Fórum Evolución de Burgos**, reúne a más de 130 bodegas nacionales e internacionales, cada una con su historia, su origen y, lo más importante, su esencia. A través de una muestra cuidadosamente seleccionada, El Alma de los Vinos Únicos busca transmitir lo que está detrás de cada botella: no solo una bebida, sino un relato, una tradición, un terroir que ha sido moldeado a lo largo de los años y que se refleja en el sabor y la textura del vino.

Cuando se cruza el umbral del Fórum Evolución, se deja atrás el bullicio de la ciudad y se entra en un ambiente casi

onírico. Los asistentes, **viticultores, sommeliers, enólogos, críticos y amantes del vino** de todo el mundo, se convierten en exploradores de un universo que se percibe a través de los cinco sentidos. Las paredes del edificio, con su arquitectura moderna y elegante, contrastan con la historia que envuelve a la ciudad de Burgos. Aquí, el pasado y el presente se fusionan, dando lugar a un espacio perfecto para la apreciación del vino como un arte.

Cada bodega exhibe con orgullo sus mejores creaciones. Desde los pequeños productores de la región, vinos de Ribera, Arlanza, Rioja, Rías Baixas, Ribera Sacra, Bierzo, Manchuela, Penedés, Alicante, Tenerife o Mallorca entre otras, hasta los grandes nombres de la viticultura mundial como las bodegas francesas de Borgoña, Champagne, Ródano, Loira, o las prestigiosas elaboraciones de la región del Douro en Portugal, Piamonte en Italia o Rheingau en Alemania. No faltan tampoco las sorpresas internacionales, como los vinos provenientes de Marruecos, un país cuya viticultura ha ido ganando terreno en los últimos años, o las innovadoras propuestas de viticultores alemanes y austriacos que están reescribiendo las reglas de los vinos de clima frío. En total **130 bodegas de hasta nueve países (España, Francia, Alemania, Portugal, Austria, Marruecos, Rumanía y Estados Unidos) van a presentar 800 referencias de sus mejores caldos**

Lo que distingue a El Alma de los Vinos Únicos de otros eventos es la filosofía de su organización. No se trata solo de exponer vinos de alta gama, sino de **poner en contacto a los creadores con los asistentes** de una forma directa y cercana. Aquí no existen discursos comerciales ni eslóganes publicitarios. Las conversaciones giran en torno a las historias detrás de cada vino: cómo se cultivan las cepas, los métodos de cosecha, la influencia de los microclimas, los desafíos y las alegrías de cada añada.

Un viaje a través del tiempo y la tradición

El vino tiene memoria, y cada botella exhibida en el Fórum Evolución es una cápsula del tiempo. Los visitantes tienen la oportunidad de explorar vinos que cuentan historias de generaciones enteras, como los de las bodegas familiares que llevan décadas o siglos de tradición vitivinícola.

A lo largo de los pasillos, los asistentes se detienen en cada stand, atraídos no solo por los colores y las etiquetas, sino por las historias que resuenan en los oídos de quienes las escuchan. Los productores comparten **detalles sobre las técnicas de vinificación, desde el uso de barricas de roble francés hasta las fermentaciones espontáneas** que permiten que los vinos mantengan su carácter original y no se vean alterados por el proceso industrial. Así, el vino deja de ser solo un producto, para convertirse en un puente entre el pasado y el futuro, entre la tierra y la mano del hombre. El alma del vino se revela, sin duda, en la cata. Y en El Alma de los Vinos Únicos, la cata no es un mero acto de degustación, sino un rito, una experiencia compartida que involucra todos los sentidos.

El Alma de los Vinos Únicos no es solo una cata para los amantes del vino, sino también una **celebración de la cultura y la gastronomía que rodean esta bebida milenaria**. Durante los días que dura el evento, Burgos se convierte en el escenario de una sinfonía de sabores, aromas y maridajes. Restaurantes, bares y tabernas de la ciudad se involucran para complementar los vinos presentados en el Fórum Evolución, creando una verdadera fiesta para los sentidos.

Además, El Alma de los Vinos Únicos ofrece una serie de **actividades paralelas** que enriquecen la experiencia cultural. En la Casa del Cordón, uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad, se celebran catas magistrales y talleres dirigidos por sumilleres de renombre, quienes enseñan a los participantes las claves para convertir una simple cata en una experiencia profunda. En estos encuentros, los asistentes tienen la oportunidad de aprender más sobre las técnicas de vinificación, el impacto del terroir y la historia detrás de cada botella, mientras degustan los mejores vinos del evento.

En esta edición **Paco Berciano dirigirá la cata junto a José Luis Paniagua, nombrado mejor sumiller de España 2025 por la Guía Michelin** y el efecto se prolongará durante meses con catas centradas en vinos de la provincia burgalesa. Se contará de nuevo con Paco Berciano (25 de abril), Andrés Septién (Bodegas Septién - Arlanza) y Rodrigo Calvo (Casa Lebai - Ribera del Duero) el próximo 16 de mayo y el sumiller Diego González Borbolla, copropietario de Tiempos Líquidos el 6 de junio. También habrá una exposición de libros antiguos vinculados al vino.

El arte de disfrutar el vino

PACO BERCIANO NOS CUENTA SU CAMINO HACIA ALMA VINOS ÚNICOS

Cuando Paco Berciano habla de su carrera, no es solo un relato sobre el vino, sino una historia de cambio, descubrimiento y, sobre todo, de pasión.

"Me fui a Valladolid a estudiar medicina", comienza con una sonrisa, "y tenía un problema serio: la sangre me mareaba". No es precisamente el mejor comienzo para quien aspira a ser médico. Y así, con un futuro incierto, el destino le dio una pista que cambiaría su vida: el vino.

La transición no fue inmediata, ni fácil, pero lo que comenzó como una inquietud en un mundo que no terminaba de emocionarle, terminó convirtiéndose en una pasión que definiría el resto de su vida. "Pasé un tiempo en Valladolid, entre vaivenes, buscando algo que me entusiasmará. Y fue en ese proceso cuando empecé a descubrir el mundo del vino, y ahí fue cuando me enamoré de él", recuerda. Sin saberlo, Paco estaba ya escribiendo los primeros capítulos de una historia que tendría un impacto notable en la cultura vinícola de su región.

A principios de los años 80, y después de un breve paso por un restaurante en Burgos, Paco dio un paso más.

En 1988, junto a Maribé Revilla, su socia de siempre, **fundó El Lagar, una vinoteca pionera en Burgos.** Era la primera tienda especializada en vinos en toda la comunidad, un proyecto que daría paso a **Alma Vinos Únicos, una distribuidora con un**

sueño ambicioso: llevar vinos de calidad de pequeñas bodegas a los principales restaurantes, no solo en Burgos, sino a todo el país.

En los años 80, el vino de la Ribera del Duero era casi un desconocido fuera de su propia zona. "La Ribera del Duero sólo se conocía por claretes baratillos, pero no por sus tintos", dice Paco. Sin embargo, ellos fueron los pioneros en apostar por la Ribera, organizando premios, escribiendo reportajes y haciendo que, poco a poco, Burgos se enamorara de los vinos de esa tierra. Pero la historia de Alma Vinos Únicos no se limitó a Ribera del Duero. El catálogo se expandió rápidamente, abarcando regiones vinícolas de todo el mundo: Francia, Italia, Portugal, Austria, Alemania, Marruecos, Líbano... "Lo que buscamos son **pequeñas bodegas, de carácter familiar, que respeten el medio ambiente.** No

exigimos que todo sea biológico, pero sí que haya un cultivo responsable", asegura con firmeza.

Una de las claves del éxito de Alma Vinos Únicos es su coherencia. "El secreto de un proyecto es trabajar con lo que te gusta, lo que consideras bueno", dice. Para él, el vino es mucho más que una bebida: es una experiencia, una forma de expresarse y de disfrutar de la vida. "Mi vino habitual es fresco, con buena acidez, no con mucha concentración. Pero también me encantan los vinos de zonas cálidas con mayor concentración", explica.

El panorama vinícola ha cambiado, y lo sabe bien. El vino barato y diario está perdiendo terreno, mientras que **el consumo de vinos de calidad sigue creciendo.** "El nuevo bebedor de vino es joven, tiene una mentalidad abierta y le gusta probar cosas nuevas.





Es un consumidor infiel, lo cual es buenísimo, porque lo que más le gusta es probar”, reflexiona.

Paco también ha sido testigo de la transformación de la hostelería. En Burgos, por ejemplo, lugares como **Tiempos Líquidos**, un bar de vinos con mucha personalidad, se han ganado su lugar en el corazón de los más jóvenes. “Es uno de los mejores bares de vino de España, sin duda”, dice con admiración. “Es un lugar donde se respira pasión por el vino, y eso es lo que está marcando la diferencia hoy en día”, comenta del bar que dirige Diego González y Laura Rodríguez.

“**Disfruta del vino. Huele, paladea, y simplemente goza de la experiencia. El vino es para divertirse, para pasarlo bien**”

“**No hay un solo vino o una sola región, porque el vino, como la vida, es promiscuo. Siempre habrá algo nuevo que descubrir**”

Uno de los proyectos más destacados de Paco es el **‘El Alma de los Vinos Únicos’, que comenzó en 2006** y que ha reunido a más de 130 bodegas de todo el mundo. “Nuestro objetivo es acercar al productor al consumidor, porque nadie puede hablar del vino con más pasión que quien lo hace”, asegura. “El Forum tiene algo especial. Es uno de los pocos palacios de congresos en el centro de la ciudad, con vistas a la catedral. Es un lugar con un ambiente único, diferente a cualquier otro evento”, explica Paco. Y no es solo un evento para expertos: “Vienen muchos profesionales, pero también muchos aficionados que simplemente quieren disfrutar del vino”, señala.

Si alguien se acerca al vino por primera vez, Paco tiene un consejo claro: “No te obsesiones con las notas de cata. Disfruta del vino. Huele, paladea, y simplemente goza de la experiencia. **El vino es para divertirse, para pasarlo bien**”, dice con una sonrisa cómplice. “Y cuando más pruebas, más sabrás lo que te gusta. No hay un solo vino o una sola región, porque el vino, como la vida, es promiscuo. Siempre habrá algo nuevo que descubrir”.

Finalmente, Paco comparte su amor por los vinos de Galicia, especialmente los tintos. “Me apasionan los tintos de Galicia, como los de Rías Baixas, que casi todo el mundo conoce por el albariño, pero tienen tintos increíbles. Y la variedad caiño, por ejemplo, es una de mis favoritas”, comenta. Pero **si tuviera que elegir una región para el resto de su vida, la respuesta es clara: ‘Borgoña**. Aunque soy infiel permanentemente, si tuviera que elegir una sola zona del mundo, escogería Borgoña”.

Y así, entre vinos, historias y experiencias, Paco Berciano continúa demostrando que el vino no es solo una bebida, sino una forma de vivir, de compartir y de disfrutar la vida con los sentidos. Una pasión que, al final, no entiende de fronteras ni de barreras.



SUMILLERES

se hacen, no se nacen

Un somiller es un profesional encargada del servicio de vinos y licores en la restauración. Aparte de su gusto por el vino, tiene que tener unas connotaciones de estudio muy grandes: debe conocer todas las Denominaciones de Origen de todo el mundo porque es en una profesión que nunca se termina de aprender por todas las novedades que hay de vinos de tipologías de vino como se elaboran.

TEXTO: SONSOLES CARO

Y qué mejor que realizar una entrevista al presidente de la Asociación de Sumilleres de Ávila, Aurelio González, junto con el presidente de honor de la Asociación de Sumilleres de España. Pablo Martín.



Cuál es el nivel actual de la sumillería en España y en Ávila?

Pablo: La sumillería en España es la cuarta más grande que hay en el mundo, con cuatro mil sumilleres asociados. Hemos estado en todos los campeonatos y tenemos un nivel muy alto, pero nos falta todavía. De hecho que se han cambiado las bases a nivel mundial para que la gente estudie, porque los españoles **somos unos buenos catadores, pero no estudiamos prácticamente nada.** Entonces, esa asignatura está un poco pendiente para que España pueda entrar en el corte a nivel mundial y nivel europeo dentro de los finalistas.

Aurelio: Castilla y León es la autonomía más importante que hay en España a nivel de sumilleres. Y en Ávila, hay bastante nivel. El problema que tiene Ávila que para desarrollar las funciones de sumiller es que tienes que tener otros trabajos en el restaurante porque en Ávila no se puede sostener solamente a un sumiller como tal. Tienen que desarrollar otros trabajos en la sala. Entonces muchos se van a tiendas especializadas o comerciales. Hay muy poquitos restaurantes que se puedan permitir tener un sumiller.

¿Cuál es la situación actual de la Asociación de Sumilleres de Ávila (ASA)?

Aurelio: La situación actual es que **nos cuesta mucho tirar de cantera y que venga gente nueva.** Hemos intentado hacer un Curso de Sumiller a través de la Cámara de Comercio de Madrid junto con la Cámara de Comercio de Ávila y al



final no ha salido porque no había estudiantes. Y cuesta realizarlo, primero por la financiación y, por otro lado, porque las empresas no están dispuestas a ayudar al trabajador porque luego no hay fidelidad.

D.O.P. Cebreros se certificó en 2019, ¿qué supuso para Ávila tener una denominación de origen propia?

Aurelio: Es muy importante tener una Denominación de Origen Protegida. También hay otras bodegas fuera de la D.O.P muy buenas. Pero es muy bueno porque podemos defender vinos de Ávila ya que la gente quiere le des algo de aquí y, de este modo, tienes algo que ofrecerles.

¿Cómo han evolucionado estos vinos en estos seis años?

Aurelio: Hay que darse cuenta que Cebreros es una zona muy buena por climatología, orografía... hay que cultivar muy bien la garnacha. Aunque todavía les queda por hacer, sobre todo en campo y en financiación para tener elementos para elaborar viene el vino. Pero van muy bien, como siempre he dicho **‘la garnacha es como el primer amor, que no se olvida’.**

¿Qué supone para España tener una denominación de origen más?

Pablo: Supone que es una Denominación de Origen diferente. Y ahora que están las garnachas de moda, **Cebreros está de moda.** Aunque hay que mejorar en la calidad, la tiene y la cepa de Cebreros es muy antigua. Lo que tienen que hacer es cuidar la producción de esas cepas centenarias. Se están exportando fuera de nuestro país, en Países Bajos y Estados Unidos.

Pero sobre todo a nivel de España o a nivel de Castilla y León, porque hay que recordar que **Castilla y León es la región que más Denominaciones de Origen tienen en España**. Y por qué no a esas garnachas centenarias que llevan trabajando con ellas durante muchos años, que ahora son Denominación de Origen pero que hace veinte años atrás ya estaban trabajando en ellas. Para España y para Castilla y León es una zona importante porque es una zona en altitud y una zona totalmente diferente con esas garnachas totalmente diferentes las que se elaboran no solo en España, sino a nivel mundial.

¿Y la creación de la D.O.P. Cebreros ha aumentado el interés de las Sumillería el Ávila?

Aurelio: No mucho porque como siempre ha existido, es como una prolongación.

¿Qué características tienen los vinos de Ávila en general?

Aurelio: Se trata de unos vinos muy especiados, con mucho carácter, persistentes y muy bien estructurados.

¿Y qué diferencia hay con los vinos de Castilla y León?

Pablo: Castilla y León somos una Denominación de Origen con más D.O. que hay en España. Que se creara eso costó mucho tesón de mucha gente de Cebreros. Lucharon mucho, ya que una Denominación de Origen no se da así a cualquiera: hay que contar con unas producciones, una variedad que esté autorizada, y con unas connotaciones incluso para que eso pueda ser una Denominación de Origen. Hace seis años pudo convertirse en Denominación de Origen, y en



Premios Zarcillo

Los Zarcillo International Wine Awards nacieron en 1991, por iniciativa de la Junta de Castilla y León, con el propósito de crear un concurso nacional que defendiera y promocionara la calidad de los vinos, en un principio, españoles. El nombre de 'Zarcillo' está estrechamente vinculado a la viticultura y la enología, ya que el zarcillo es el primer órgano no foliar del sarmiento que permite a la vid trepar y expandirse al actuar como soporte.

En sus primeros años, los premios se celebraron exclusivamente a nivel nacional y con carácter anual. Sin embargo, su prestigio y el aumento del número de muestras presentadas, llevaron a un cambio significativo plasmado en 1999, cuando la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León abrió el concurso a la participación internacional y estableció una periodicidad bienal, consolidándolo como un referente global dentro del sector vinícola. Este año, 2025, se realizará entre Ávila y Segovia ya que, aunque no son grandes productores pero sí que tenemos una fuente de turismo muy grande y se convierten en "escaparates de grandes vinos".

Tendrá lugar entre el 27 y el 29 de mayo, en Ávila se realizarán las precatas en el Centro Municipal de Exposiciones y Congresos Lienzo Norte donde se catarán 2.000 vinos y la final se realizará en Segovia.

todas las presentaciones que se hacen a nivel nacional y a nivel internacional, hay otra D.O.P. de Castilla y León más.

Haciendo mención de las exportaciones, Donald Trump ha amenazado a los vinos españoles y europeos con aranceles, ¿qué consecuencias puede tener?

Pablo: España como tal va a salir perjudicada. Aunque yo creo que no va a ser tan grave como lo ponemos porque creo que Trump se bajará del burro y no hará la locura que está haciendo porque le perjudica a él económicamente. La economía de Estados Unidos va a entrar en recesión en muy poco tiempo. A nosotros estamos en plan de vinos, no somos el país que más exportamos. **Italia y Francia exportan mucho más vino que nosotros**. Pero lo que es verdad, es que nos va a perjudicar a los productos agroalimentarios que nosotros somos un país y una región que exporta muchos productos más que el vino. Pero bueno, al final nos va a perjudicar no solo a nosotros.

La Asociación de Sumilleres de Ávila (ASA) cumple 30 años el año que viene, ¿tenéis algún acto para conmemorarlo?

Aurelio: Seguro, algo habrá que hacer. Aunque no paramos de hacer actos.

Pablo: Ávila fue la segunda asociación de sumillería que se formó en Castilla y León.

¿Cómo maridaríais los vinos de Ávila en general?

Aurelio: Se maridaría muy bien con carnes tanto a la brasa o estofados. Me gusta mucho con quesos curados también. Y algún rosado va muy bien con las judías del Barco.

Compartir
es vivir

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.



Compartir es
RUEDA



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

@dorueda



Las viñas viejas y centenarias de Soria se reinventan para dar a conocer su patrimonio enológico y cultural a través de vinos cargados de historia y particularidades en la Ribera del Duero soriana, la zona más desconocida de esta Denominación de Origen.

Cien años...

pero llenas de vida

TEXTO: SARA MARTIN
FOTOS ASOCIACIÓN VIÑAS VIEJAS

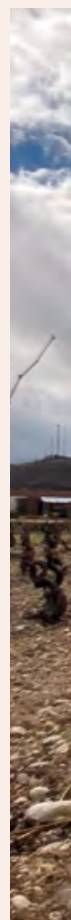
Pasear por la Ribera del Duero soriana, es caminar entre historia y naturaleza, donde la quietud y la calma forman parte del paisaje. Una postal inmóvil que a lo largo de los siglos ha estado marcada por sus viñedos, su silueta esculpida en la roca y sus bodegas subterráneas, llenas de vida y de anécdotas. Los **viñedos de la Ribera del Duero Soriana** son un ejemplo vibrante de la resiliencia de la tierra y de las manos



1.293
HECTÁREAS

La Ribera del Duero de Soria, a casi 1.000 metros de altitud, solo supone un 5% de la Denominación de Origen de la Ribera del Duero, con 1.293 hectáreas de las 26.122 totales.

que han cultivado y mimado las cepas durante generaciones. Entre las colinas y los ríos que cruzan este rincón de Castilla y León, **las viñas viejas siguen produciendo una uva de calidad incomparable**, cuyo fruto se transforma en vinos únicos. Las cepas que sobreviven al paso del tiempo son las más apreciadas, sus raíces profundas y su resistencia a las inclemencias del clima crean una cosecha en la que cada botella cuenta una historia.



RIBERA DEL DUERO SORIANA: LA GRAN DESCONOCIDA

La Ribera del Duero de Soria, a casi 1.000 metros de altitud, solo supone un 5% de la Denominación de Origen de la Ribera del Duero, con 1.293 hectáreas de las 26.122 totales.

La riqueza de su suelo se refleja en cada botella; una de las señas de identidad de los suelos de la Ribera soriana es que son muy ricos, encontrando desde **guijarros, areniscas, margas o arcillosos**, unidos siempre a un elemento de base calcáreo que permite dar a todos los viñedos un renombre mundial. Es además, la **región en la que nace el río Duero** y que da nombre a la denominación. Una zona marcada por la despoblación y el trabajo artesanal, en la que se conforma todo un puzzle al redor del vino en el que cada pieza da sentido a las demás. Visualmente, la peculiaridad del viñedo en Soria es que está compuesto principalmente por **pequeñas parcelas, en su mayoría de viñas viejas, que rondan entre las 0.05 y las 0.25 hectáreas** y que dibujan una orografía enológica que recuerda más a pequeños jardines que a grandes extensiones agrícolas.



UN SIGLO DE SABOR

La tradición enológica de la ribera soriana se remonta casi al inicio poblacional de la zona, como demuestran no solo las viñas viejas, sino también las infraestructuras donde se ha elaborado y preparado el vino en muchos casos desde la Edad Media, y que se puede observar en los barrios de bodegas y lagares comunales y privadas que salpican el urbanismo de sus pueblos.

Las cepas viejas de la Ribera del Duero soriana ofrecen, en su mayoría, la **variedad de uva tempranillo, también conocida como Tinta del País o Tinto fijo**, y que transmite el color intenso, el aroma y el cuerpo que da fuerza a los vinos elaborados en estas bodegas.



San Esteban de Gormaz: un tesoro vivo de historia y tradición

El más numeroso de todos ellos es el de San Esteban de Gormaz donde, a los pies de su castillo, nos encontramos con cerca de 300 galerías o bodegas subterráneas de las que ya se tenía constancia escrita en el año 1.600 y hoy sigue siendo la postal de la localidad cuando se accede a la misma cruzando el puente sobre el Duero.

Son galerías subterráneas escondidas tras las puertas de entrada de las bodegas donde todavía hoy los vecinos se reúnen para merendar, compartir ocio y, especialmente, elaborar sus propios vinos artesanales que conservan durante todo el año en estas cuevas. De hecho, ha surgido en los últimos años la **asociación de Amigos de las Bodegas y el Castillo** que busca proteger este legado etnográfico y que ha llevado a cabo un censo de propietarios para conocer el estado de conservación de estas bodegas y velar por su conservación.

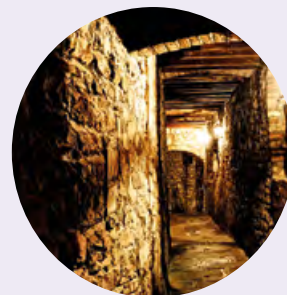
El cultivo de viñas centenarias en esta región no es solo un arte, sino una labor de amor y dedicación. **Cada cepa vieja es un legado que se transmite de generación en**

generación, donde el trabajo y la paciencia se convierten en vino, un vino que no solo se disfruta, sino que se saborea con respeto y admiración por todo lo que representa.

Visitar las viñas y bodegas de la Ribera del Duero Soriana es adentrarse en un paisaje cargado de historia, emoción y sabor. **En cada sorbo de vino, se siente el alma de la tierra, de los hombres y mujeres que la cuidan**, y de un territorio que, aunque moderno, sigue fiel a sus raíces. Las viñas viejas no solo nos dan vino; nos entregan una parte de su historia, la que continúa creciendo con cada cosecha, haciendo de la Ribera del Duero Soriana un tesoro vivo que merece ser preservado por siempre.

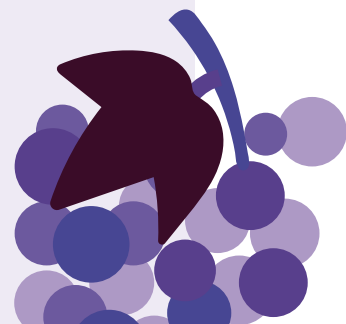
300 BODEGAS SUBTERRÁNEAS

A los pies de su castillo, nos encontramos con cerca de 300 galerías o bodegas subterráneas de las que ya se tenía constancia escrita en el año 1.600.



AMIGOS DE LAS BODEGAS

Ha surgido en los últimos años la asociación de Amigos de las Bodegas y el Castillo que ha llevado a cabo un censo de propietarios para conocer el estado de conservación de estas bodegas y velar por su conservación.





CARRAMIMBRE



WINE-MODERATION
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA
CON MODERACIÓN

NOS GUSTA CELEBRAR LAS COSAS BUENAS

CARRAMIMBRE.COM   

¿Es posible llevar a cabo un maridaje de alta calidad sólo con productos abulenses? Gemma González y Felipe Martín, miembros de la Asociación de Sumilleres de Ávila, tienen clara la respuesta: "Sí". En una época en la que cada vez se da más importancia a utilizar alimentos de kilómetro 0 en el mundo de la gastronomía, poder elegir entre una gran variedad de productos de cercanía es sinónimo de éxito.

MARIDAJE ABULENSE DE **kilómetro 0**

TEXTO: CARLOS JIMÉNEZ

Pero, ¿cómo son los vinos que se hacen en Ávila? "Tenemos muchos vinos, tanto blancos como tintos, hay un amplio recorrido por toda la provincia y cada vez hay mucha más calidad y muchas más bodegas", destaca Gemma González, tras poner el foco en la dificultad de definir un prototipo de vino abulense: "Se elaboran vinos con uva verdejo, albillo real, garnacha o syrah y, en función de la ubicación de las viñas, dan unas características distintas".

Además, en las bodegas independientes, en la provincia de Ávila se elaboran vinos incluidos en diferentes denominaciones de origen protegidas como Cebreros, Rueda o Tierra de Castilla y León. "Los productores que están elaborando en la provincia están haciendo vinos de calidad, que están en grandes cartas, yo considero que Ávila está de moda", apunta González.

En cuanto al nivel de los sumilleres abulenses, Felipe Martín no duda en declarar que "hay muy buen nivel, pero un poco corto", ya que entre los profesionales de la hostelería **"necesitamos gente más joven que se vaya integrando en el mundo de la sumillería"**, se tiene que implicar en saber, aprender y tener unas capacidades de estudio para poder ofrecer al cliente lo que

necesita y asesorar qué vino va bien con el plato que vaya a tomar, en definitiva, que se hagan más profesionales, que es lo que vende".

Con el objetivo de cubrir esta necesidad, el próximo mes de octubre, la Cámara de Comercio e Industria de Ávila, junto a la Asociación de Sumilleres de Ávila, pondrá en marcha un **curso de formación para los profesionales** de la hostelería con el propósito de **"volver a hacer cantera"**, resalta González.

"El cliente cada vez está más preparado, cada vez todos tenemos más conocimientos de todo", añade Martín, tras apuntar que "al relevo generacional le está costando arrancar en un gremio tan sacrificado como es la hostelería, pero que a la vez es tan bonito; sí tú te implicas en tu trabajo, tienes que estar formado en lo que estás haciendo y poder asesorar al cliente ante cualquier pregunta que te haga o las sugerencias que tú le puedas hacer a él".



"CREEMOS MUCHO EN NUESTRO KILÓMETRO CERO DE ÁVILA", tenemos todo bueno, cercano y de calidad, sólo nos falta el mar, nuestra provincia gastronómicamente es riquísima".



“SI TÚ ELABORAS UN PRODUCTO BUENO Y COMPETITIVO, como está sucediendo con los vinos de Ávila, lo tienes que potenciar yendo a ferias y dándolo a conocer, eso te va abrir muchas puertas porque estás vendiendo calidad, la gente se acuerda de las cosas buenas”



EN LA PROVINCIA DE ÁVILA SE ELABORAN VINOS INCLUIDOS EN DIFERENTES DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS como Cebreros, Rueda o Tierra de Castilla y León.



BUENO, CERCANO Y DE CALIDAD

Pero además de un buen profesional en el servicio, la clave también reside en lo que ofreces. “Si tú elaboras un producto bueno y competitivo, como está sucediendo con los vinos de Ávila, lo tienes que potenciar yendo a ferias y dándolo a conocer, eso te va abrir muchas puertas porque estás vendiendo calidad, la gente se acuerda de las cosas buenas”, destaca Martín, una circunstancia que apuntala González: **“Creemos mucho en nuestro kilómetro cero de Ávila, tenemos todo bueno, cercano y de calidad, sólo nos falta el mar, nuestra provincia gastronómicamente es riquísima”.**

En resumen, los vinos que se están haciendo en la provincia abulense no tienen nada que envidiar a sus competidores: “Los elaboradores de cualquier fermentado de los que se están haciendo en Ávila están muy formados, conocen muy bien nuestra materia prima y llevan nuestros vinos a la máxima expresión”.



MARIDAJE ABULENSE

Con todos estos ingredientes nacidos en el territorio abulense, “en Ávila podríamos subsistir con todos los productos que nos da nuestra tierra sin necesidad de salir de nuestra provincia”, el maridaje perfecto con productos abulenses sería el siguiente:



ENTRANTES

Vermut con encurtido de la sierra

Cerveza artesana con queso de pasta blanda o espárragos de Lanzahíta

Rosado con embutidos

PRIMER PLATO

Blanco espumoso con judías de El Barco de Ávila

SEGUNDO PLATO

Tinto con ternera de carne o asado

POSTRES

AOVE del Valle del Tiétar con bombón de higo de Gredos de Candeleda

Vino tinto con chocolates de El Barco de Ávila

CASTELO

D E M E D I N A



www.castelodemedina.com

SALAMANCA

GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO

TEXTO: M.T.

La gastronomía es a día de hoy, uno de los grandes reclamos del turismo actual. **Salamanca se sitúa entre los destinos gastronómicos de referencia.** Con dos estrellas michelín, la ciudad ha ido creciendo, en valoración y atractivo para salmantinos y visitantes, a los que ofrece **un viaje gastronómico único.**

Salamanca cuenta con productos de calidad extraordinaria, fruto de sus diversos y espectaculares **“paisajes gastronómicos”**. Dehesas, tierras de lentejas y garbanzos, arribes y sierras, microclimas ideales par cítricos, almendras, olivos, etc.

Y UN INDUDABLE PROTAGONISTA, EL CERDO IBÉRICO. La ciudad celebrará en septiembre el **V Foro Internacional del Ibérico**, cita que se ha convertido ya en uno de los eventos gastronómicos de referencia.

Paisajes en los que se dibujan **dos rutas del vino, dos denominaciones diferenciadas (La sierra y las Arribes)**, con vinos (incluidos los “añejos”) que hay que “aprender” a degustar, pero que marcan diferencia; con carnes llenas de sabor e industrias agroalimentarias comprometidas con la calidad.

La apuesta del Ayuntamiento por la gastronomía y la restauración en la ciudad cumple ya una más de una década, ofreciendo un destino que combina a la perfección tradición y vanguardia. Bajo la marca **Salamanca para Comérsela**, ha conseguido dar un destacado impulso al sector de la restauración. Su apuesta por el producto local es indiscutible.



***La marca Salamanca para ComérseLa
une todos los conceptos del turismo
gastronómico y enoturismo***



Y el principal reto, estimular la excelencia en la gastronomía, un ámbito fundamental para el turismo

La gastronomía se ha convertido en un atractivo más en un destino inagotable, que ofrece una mirada diferente y novedosa a su patrimonio. Al atractivo recorrido monumental y su variada y completa oferta cultural y museística, el visitante puede disfrutar de nuevas experiencias turísticas, como la **Ruta de Miradores**, que ofrece vistas panorámicas únicas en un atractivo recorrido por diez enclaves estratégicos que incluyen el **embarcadero del río Tormes** o el **Puente Romano**, pasando por las alturas de **Ieronimus y Scala Coeli**.

La **constelación arqueológica** invita también a una experiencia novedosa: sumergirse en los orígenes de la ciudad y comprender su evolución a lo largo de los siglos. Este recorrido conecta cinco espacios clave: el **Parque Arqueológico del Botánico**, el **Cerro de San Vicente**, la **Cueva de Salamanca**, el **Centro de Interpretación de las Murallas**, y el **Pozo de Nieve**. Lugares cargados de historia que permiten al visitante no sólo observar restos arqueológicos, sino también interpretar cómo ocurrieron los grandes eventos que han dado forma a Salamanca.

Salamanca completa de esta forma su apuesta como una **ciudad contemporánea, universitaria y viva durante las 24 horas del día**.



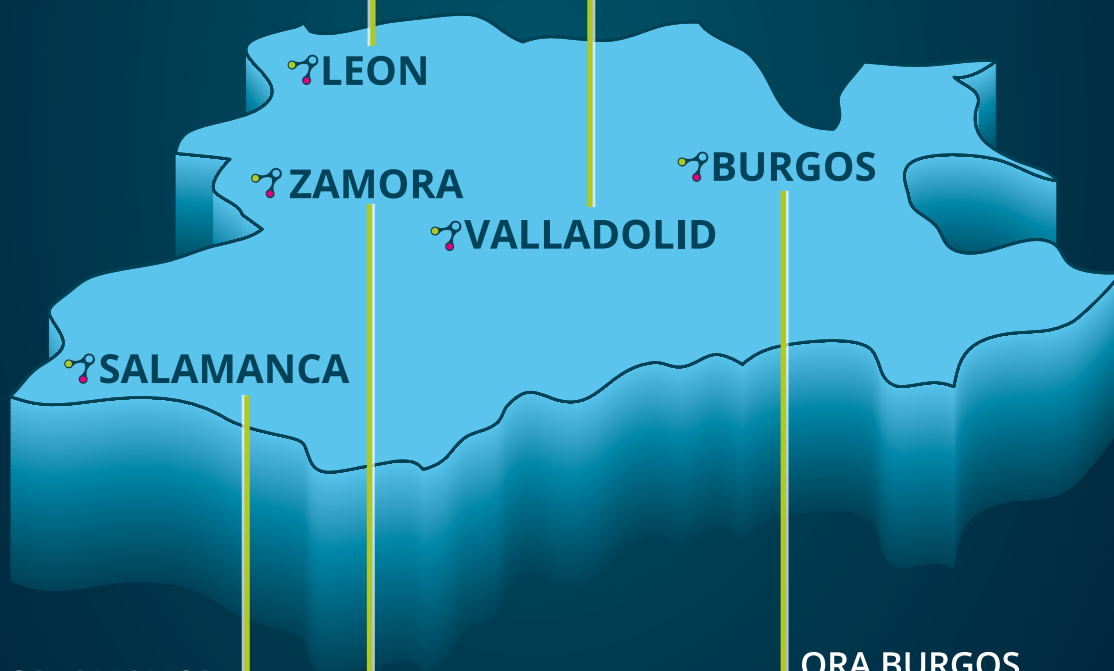
LA GASTRONOMÍA SE HA CONVERTIDO EN UN ATRACTIVO MÁS EN UN DESTINO INAGOTABLE, que ofrece una mirada diferente y novedosa a su patrimonio.



Liderando la **movilidad** **inteligente** en Castilla León

CONTROL DE ACCESOS LEON
ORA Y GRUA LA BAÑEZA

ORA MEDINA DEL CAMPO
P. HOSPITAL CLINICO VALLADOLID
HUB TECNOLÓGICO GRUPO EYSA



ORA SALAMANCA
ORA BEJAR
GRUA SALAMANCA
P. HOSPITAL SALAMANCA

BENAVENTE
INFRACCIONES

ORA BURGOS
GRUA DE BURGOS
GRUA ARANDA DE DUERO
DUM + PMR
(distribución urbana de mercancías)



El murmullo de la garnacha: un viaje por los vinos de Ávila

En las tierras altas de Ávila, donde el viento murmura entre los riscos de la Sierra de Gredos y el río Alberche serpentea como una vena plateada, y en el ocre de La Moraña, hay un secreto que la provincia guarda con celo: sus vinos.

No son los caldos ostentosos de regiones consagradas, ni llevan el peso de una fama centenaria que resuena en las copas de los entendidos. Son, en cambio, hijos de la discreción, de la paciencia y de un terruño que, como un poeta callado, revela su alma solo a quienes saben escuchar.

Aquí, en esta tierra de contrastes —montaña y llanura, frío cortante y sol abrasador—, los vinos de Ávila emergen como un canto sutil, un verso tejido con garnacha, granito y memoria, que comienza ya a atravesar fronteras.

JAVIER RUIZ-AYÚCAR



LA RAÍZ DE LA TIERRA

Caminar por los viñedos de Ávila es como adentrarse en un libro antiguo, de páginas amarillentas y bordes desgastados. Las cepas, muchas de ellas centenarias, se alzan retorcidas y nudosas, como ancianas que han visto pasar generaciones.

En el Valle del Tiétar, en el Alberche o en las laderas escarpadas de Cebreros, la garnacha reina con una dignidad silenciosa. Sus racimos, pequeños y oscuros, cuelgan como joyas modestas, fruto de un suelo granítico que no regala nada, pero que imprime en cada baya una mineralidad austera y vibrante.

No es casualidad que esta uva, de piel gruesa y carácter indómito, haya encontrado su hogar aquí. El clima mediterráneo continental de Ávila, con sus inviernos helados y sus veranos secos, es un desafío que la garnacha abraza. Las altitudes, que en algunos casos superan los mil metros, añaden una frescura inesperada a los vinos, un suspiro de montaña que se cuele en cada sorbo. Y luego está el suelo: arenas graníticas que crujen bajo las botas del viticultor, pobres en nutrientes pero ricas en carácter. Es un lienzo en blanco que la vid pinta con trazos firmes, dando lugar a caldos de alta graduación, equilibrados, con un potencial de crianza que sorprende incluso a los más escépticos.

En la comarca de La Moraña, al norte, el paisaje cambia. Las llanuras infinitas, salpicadas de campos de cereal, parecen ajenas al frenesí de la vid. Y sin embargo, aquí florecen los vinos de la **Denominación de Origen Rueda**, que en brazos del municipio de Madrigal de Las Altas Torres extiende sus brazos hasta esta esquina de Ávila. Aquí son los verdejos los que mandan, con su acidez viva y sus aromas a hierba fresca y cítricos. Beberlos es como morder una manzana recién cortada bajo el sol de mayo, una experiencia que despierta los sentidos y aligera el alma.

El panorama vitivinícola abulense se fortalece además con el **caluroso impulso de Ávila Auténtica, marca colectiva de la Diputación Provincial** cuyo presidente, Carlos García, no esconde su orgullo cuando habla de las más de 2.000 hectáreas de viñedo en las que trabajan cerca de 500 personas "a las que apoyamos sin dudar a través de diferentes iniciativas, y acompañándoles en ferias nacionales e internacionales, porque somos conscientes del potencial que tienen nuestros vinos y del gran aporte que pueden realizar tanto a la economía provincial como al asentamiento de población en el mundo rural".



CEBREROS: EL CORAZÓN GRANÍTICO

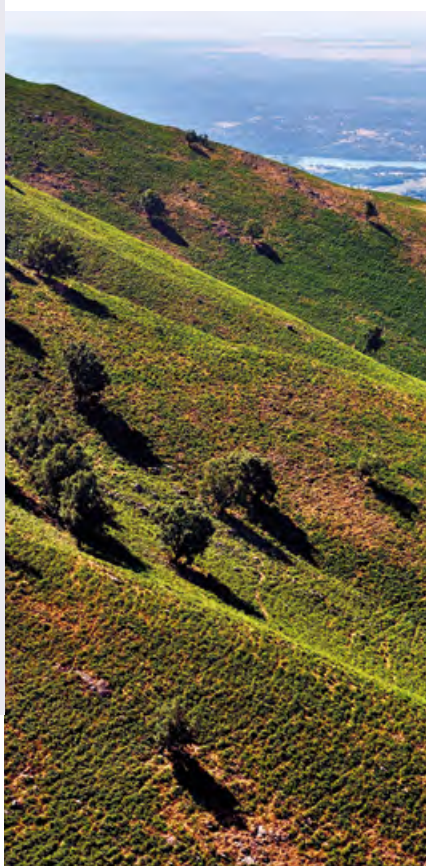
Si hay un lugar donde los vinos de Ávila laten con fuerza, ese es Cebreros. En este rincón al suroeste de la provincia, entre valles y lomas cubiertas de pinos y jaras, la viticultura es un arte que se remonta a siglos atrás. Aquí, la Denominación de Origen Protegida Vinos de Cebreros, reconocida oficialmente en 2017 y que ya aglutina a 35 municipios, ha dado un nuevo aliento a una tradición que parecía dormida.

Los viñedos trepan por pendientes imposibles, desafiando la gravedad y el paso del tiempo. Las cepas viejas, algunas con más de ochenta años, se aferran al granito con raíces profundas, como si quisieran extraer de la piedra misma los secretos de la tierra, lo que según explica Carlos García "les otorga un carácter único".

Los **tintos de Cebreros** son un poema en sí mismos. En la copa, despliegan un **rojo rubí intenso**, con reflejos que recuerdan el crepúsculo sobre la sierra. Al acercarla

a la nariz, brotan aromas de frutos rojos maduros —moras, frambuesas—, entrelazados con notas de hierbas silvestres y un toque mineral que evoca el polvo de las rocas al partirse. En boca, son vinos estructurados pero elegantes, con taninos suaves que acarician el paladar y un final largo, persistente, que deja un eco de especias y tierra húmeda. Son caldos que invitan a la contemplación, a detenerse en el instante, como si cada sorbo fuera una pincelada en el lienzo de la memoria.

Pero no solo de tintos vive Cebreros. Los **blancos**, elaborados principalmente con la **variedad albillo real**, son una rareza que merece ser celebrada. Menos conocidos, pero no menos fascinantes, estos vinos ofrecen un bouquet de flores blancas, manzana asada y almendra tierna. Su paso por bodega, cuando lo hay, añade matices de vainilla y tostados que envuelven la lengua como un abrazo cálido. Son vinos que hablan de la dualidad de Ávila: la rudeza de sus paisajes y la delicadeza de sus frutos.

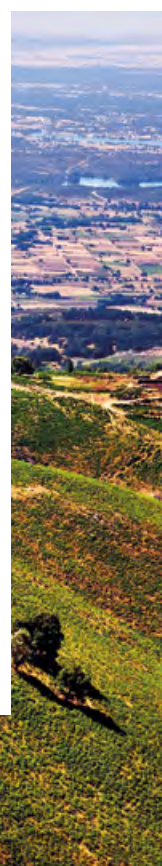


EL VALLE DEL TIÉTAR: LA SUAVIDAD DEL SUR

Bajando desde las alturas de Gredos, el Valle del Tiétar aparece como un oasis de verdor en el sur de la provincia. Aquí, el microclima más benigno, protegido por las montañas, permite que las viñas respiren con calma.

Las temperaturas más suaves y la humedad que sube desde el río Tiétar dan a los vinos un carácter distinto, menos austero que los de Cebreros, pero igualmente expresivo. La **garnacha** sigue siendo la protagonista, aunque comparte escena con variedades como la **syrah** o la **tempranillo**, que algunos bodegueros han introducido con éxito para ofrecer "proyectos singulares e innovadores".

En el Valle del Tiétar, los vinos tintos tienen un alma más frutal, con aromas que recuerdan a cerezas maduras y ciruelas, salpicados de notas de pimienta negra y romero. Son caldos accesibles, que no necesitan años de guarda para desplegar su encanto, aunque los mejores ejemplares ganan complejidad con el tiempo. Los rosados, por su parte, son un canto a la ligereza: de color rosa pálido, con fragancias de fresas y pétalos de rosa, refrescan como una brisa de verano al atardecer.





Las bodegas: guardianas de la tradición

Detrás de cada botella hay una historia, y en Ávila esas historias están tejidas por manos curtidas y corazones apasionados. Las bodegas de la provincia, muchas de ellas pequeñas y familiares, son las guardianas de un legado que se remonta a la Edad Media, cuando los monjes ya cultivaban viñas en los monasterios de la región.

Hoy, nombres como Bodega **Daniel Ramos (El Tiemblo)** o **Las Parralas (Candeleda)** resuenan entre los amantes del vino, pero no son los únicos. Pequeños productores, algunos sin más pretensión que honrar la tierra de sus abuelos, elaboran caldos que destilan autenticidad.

En estas bodegas, la modernidad y la tradición se dan la mano. Las prensas de acero inoxidable conviven con tinajas de barro centenarias, y las barricas de roble francés se alinean junto a las de roble americano,

cada una aportando su voz al coro del vino. Los enólogos, muchos de ellos jóvenes y formados en las mejores escuelas, regresan a sus raíces con una visión renovada: respetar el terruño, minimizar la intervención y dejar que la uva hable por sí misma. Es un retorno a lo esencial, a la pureza de un oficio que en Ávila nunca se ha doblegado ante las modas pasajeras.

Daniel Ramos, uno de los impulsores de la DOP Cebreros, realizará este año su vendimia número 21 bajo el sobrenombre de **'El mago de la garnacha'**, con vinos

que buscan expresar un terroir que les hace únicos, a la vez que "hacer crecer a la zona y darle un nombre dejando que la naturaleza fluya y se exprese a través del vino".

Beatriz y Mercedes Suárez, conocidas en Candeleda como 'Las Parralas', montaron allí una pequeña bodega del mismo nombre en un garaje, durante la pandemia de Covid, para elaborar vinos de autor estabilizados en tinajas de barro que con solo tres vendimias ya han logrado un **galardón en los prestigiosos Premios Sakura, en Japón.**

UN FUTURO EN LA COPA

El renacimiento vinícola de Ávila es aún joven, pero sus pasos son firmes. La Denominación de Origen Protegida Cebreros ha puesto a la provincia en el mapa, y los premios internacionales comienzan a llegar, discretos pero significativos.

Los críticos hablan de elegancia, de identidad, de un potencial que apenas empieza a despuntar. Y sin embargo, en las tabernas de los pueblos, donde los lugareños alzan sus copas al final del día, el vino sigue siendo lo que siempre fue: un compañero, un refugio, una celebración de lo cotidiano.

Quizá **algún día los vinos de Ávila alcancen la gloria de los grandes nombres del mundo.** Quizá las guías enológicas los eleven a los altares de la fama, y las bodegas se llenen de visitantes ansiosos por probar sus secretos. Pero, por ahora, permanecen como un **tesoro escondido**, un murmullo que solo los iniciados escuchan. Y en esa quietud, en esa humildad, reside su verdadera grandeza.

Así que, si alguna vez pasas por estas tierras, detente. Pide una copa de garnacha en un bar de Cebreros, o un verdejo fresco en un patio de La Moraña. Cierra los ojos, respira hondo y deja que el vino te cuente su historia. Porque **en Ávila, cada sorbo es un viaje, y cada botella, un pedazo de alma.**



Ávila



Ciudad Patrimonio Mundial



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Ciudad vieja de Ávila
e iglesias extramuros
inscritas en la Lista del
Patrimonio Mundial en 1985



Ayuntamiento
de **Ávila**

Del Rey · De los Leales · De los Caballeros

De vinos por las DO de la cuenca del Duero en Zamora

De Toro a Arribes por Valles de Benavente y Tierra del Vino: Un recorrido por las zonas vitivinícolas con Denominación de Origen en la provincia zamorana.

TEXTO: TERESA SANTOS

De Toro a Arribes pasando por Valles de Benavente y Tierra del Vino. Esta es una ruta por las singularidades de las cuatro zonas vitivinícolas de la provincia de Zamora que ofrecen vinos de gran calidad bajo el paraguas de una Denominación de Origen (DO). Las cuatro, en la cuenca del Duero, un río que “marca carácter, afecta a la climatología y genera tipos de suelos por la geología y erosión” con unas características que “hacen que sean **tantas las regiones vitivinícolas de calidad asociadas a las márgenes del Duero**”, explica Rubén Gil, secretario gerente del Consejo Regulador de la DO Toro.

VINO DE TORO, PRESENTE EN MÁS DE CIENTOS PAÍSES

“Tengo un Toro que me da vino y un León que me lo bebe”, decía el zamorano Alfonso IX, rey de León, allá por el año 1190. O eso ha llegado hasta nuestros días. No cabe duda de las **abundantes menciones a lo largo de la historia** relativas al vino de Toro, el único que tenía permitida la entrada en la ciudad de Sevilla. Del vino de Toro habla el Arcipreste de Hita en su Libro del Buen Amor y hasta dicen que lo llevaban en los barcos de Colón cuando llegó a América. La leyenda cuenta que la Torre del Reloj

en el municipio toresano se levantó en torno al año 1720 utilizando vino de Toro en la argamasa, por ser más abundante que el agua en la conocida como Ciudad de Doña Elvira.

Los afamados **vinos de Toro fueron los primeros en la provincia de Zamora en contar con el marchamo de calidad de una Denominación de Origen**, lograda en 1987.

Aunque ya antes había obtenido el reconocimiento como DO en el estatuto de la vid y el vino en el año 1932, publicado en el diario de la República, con la misma antigüedad que Jerez o Rioja. “De hecho, la estación enológica de Toro, junto con la de Haro, en Rioja, eran las más antiguas de España”, anota Rubén Gil. “Aún conservamos fotos de elaboraciones de vino experimental de la Estación Enológica de Toro de la añada 1909. Una pena que el edificio, sito en la calle corredora de Toro, no se haya conservado ni restaurado”.

La aventura de la actual Denominación de Origen Vino de Toro comenzó con siete bodegas y registra hoy **más de 60 empresas. 5.400 hectáreas de viñedo** y unos **15 millones de botellas vendidas al año en más de cien países** demuestran el crecimiento y evolución de los vinos de Toro. Por volumen y valor lideran la lista de exportaciones en esta DO, EEUU, Alemania, el antiguo Benelux (Holanda, Bélgica y Luxemburgo) Suiza, México, Rusia, China y Reino



Unido. En crecimiento, Canadá, Brasil, Japón o Suecia.

La exportación del vino de la DO Toro representa en torno al 35 % de las ventas anuales, con unos **cinco millones de botellas al año y casi 20 millones de euros de facturación**. La de Toro es “la **Denominación de Origen de Castilla y León con mayor porcentaje de ventas en mercados exteriores**”. Un importante porcentaje de su presupuesto y esfuerzos se dirigen a la promoción de sus vinos, tanto en el mercado nacional, como en los mercados de exportación, con la asistencia a numerosos certámenes y ferias internacionales, además de eventos propios, para “apoyar a las bodegas y ganar cuota de mercado mejorando las cifras de ventas internacionales”.

Los ‘caldos’ de Toro son, **principalmente, tintos**, en un 95%. Las gamas del tinto robe y tinto joven copan más del 85 % del total y superan los 13 millones de botellas de ventas anuales. “Son vinos potentes, intensos, con cuerpo, ricos en aromas, afrutados y a la vez, redondos y sedosos en el paladar”, se califica desde el Consejo Regulador.

“**Lejos han quedado aquellas elaboraciones gruesas**, sobre maduras y alcohólicas, consecuencia de grandes avances en la técnica de elaboración, uso de la más alta tecnología en bodega, control de la producción de uva en el viñedo, fermentaciones controladas en temperatura, y sobre todo, el adelanto de la fecha de vendimia, que ha pasado en 50 años de comenzar el 12 de octubre a que hoy día se haya llegado a empezar en años muy concretos, por climatología, lluvias y según qué variedades, incluso en los últimos días de agosto”.

Los vinos de Toro han cambiado mucho en los últimos 30 años, “siendo hoy **día elegantes, refinados, pero sin perder su seña de identidad**, de potencia e intensidad de color, aromas, cuerpo, gracias a las características que la variedad, Tinta de Toro, les imprime a los vinos”.

DOP Valles de Benavente y la diferenciación de la Prieto Picudo

Justo una década después de lograrse la Denominación de Origen Vino de Toro se constituía en la provincia zamorana la Asociación de Vino de la Tierra ‘Valles de Benavente’ ante la creciente inquietud de los habitantes de esta comarca, tradicionalmente vitivinícola, para que se reconocieran la calidad y tipicidad de sus vinos.



Tras conseguir el derecho al uso de la mención ‘Vino de la Tierra’ llegaría la mención ‘Vino de Calidad’, a la que seguiría, en 2010, el cambio de nomenclatura por Denominación de Origen Protegida (DOP).

Aunque también se elaboran blancos y tintos, jóvenes y envejecidos en bodega, sus vinos más característicos son **los rosados elaborados con la Prieto Picudo**, variedad del sur de León y norte de Zamora, que es la gran diferenciación de Valles de Benavente. La Prieto Picudo aporta un “cierto toque de aguja” y “un frescor y una suavidad”, en palabras de Teresa Antón, directora técnica de la DOP Valles de Benavente, que gusta al consumidor. “Han sabido evolucionar hacia vinos rosados muy buenos”.

El territorio de la DOP Valles de Benavente abarca 62 municipios, con **cuatro**

bodegas que generaron el año pasado 170.000 etiquetas. Entre el 60% y el 65% de la producción se exporta, según Antón, a varios países de Europa, como Irlanda y Suecia, y a países del resto del mundo como Estados Unidos, China y Japón.

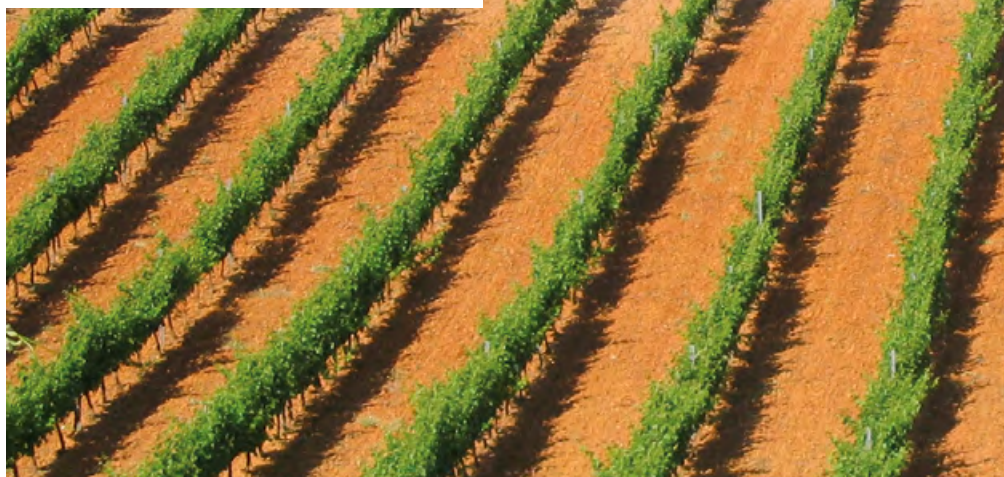
Documentos de la Edad Media evidencian también el paso del sector vitivinícola en la zona benaventana. “Del gran arraigo que la viña y el vino tienen y han tenido en esta comarca dan cuenta la **multitud de bodegas que se extienden en las afueras de todos los pueblos**”, se resalta desde la DOP Valles de Benavente. “Excavadas en la tierra por los mismos viticultores, en estas típicas bodegas cada viticultor elabora todos los años parte de su cosecha, que destina al consumo particular y al de su familia y amigos, existiendo un porcentaje de elaboraciones particulares muy difícil de calcular”.

La única 'Tierra del Vino'

El cultivo del viñedo y la elaboración de vino han sido también fundamentales en la economía rural de la única comarca española conocida con ese topónimo, situada en el sureste de la provincia zamorana a ambos lados del río Duero.

Recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata, la Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora abarca 56 municipios, 46 de Zamora y 10 en el noreste de la provincia de Salamanca.

También las bondades de estos vinos se recogen en citas medievales, en una comarca en la que el viñedo era un monocultivo hasta bien entrado el siglo XX, "con una predominancia aplastante" sobre el cereal o las leguminosas, según se indica desde el Consejo Regulador. El efecto de la filoxera a comienzos del siglo pasado no fue muy apreciable en la comarca de Tierra del Vino, pero la introducción del regadío, los movimientos migratorios y los efectos de la Política Agrícola de la Comunidad Económica Europea derivarían en "un **arranque masivo de viñedo** y una gran fuga de derechos de replantación hacia otras comarcas vitivinícolas".



Una tendencia con la que se proponen acabar, en 1997, viticultores y elaboradores de la zona, dando los primeros pasos **en busca de una Denominación de Origen, "tan necesaria como merecida"**, se califica desde el Consejo Regulador. A los tres años estaría en marcha la mención Vino de la Tierra 'Tierra del Vino de Zamora', en un recorrido con el que se lograría, una década después, la DO.

En "la única Tierra del Vino", los factores tanto climáticos como edafológicos favorecen la producción de uva de excelente calidad. **Doce bodegas**, con una última incorporación a finales de año pasado, elaboran vinos con

este marchamo, con una capacidad de casi 24.000 hectolitros, "cifra relativamente reducida que permite la elaboración de **vinos muy cuidados y exclusivos**". Son vinos que resultan "muy aromáticos, con buena estructura, amplios en boca, equilibrados y de gran recuerdo".

En 2023 se embotellaron más de 1.300 hectolitros de vino con el sello de la DO Tierra del Vino de Zamora. El 92% de la producción se queda en España. La "excepcional calidad" es una de sus bazas, en opinión de José Manuel Braña, secretario del Consejo Regulador de la DO Tierra del Vino de Zamora, quien se muestra partidario de trabajar más la calidad que la cantidad en sintonía con su gran diferenciación, que pasa por tener **la mayor concentración de viñedos centenarios de España**. La edad media de los viñedos inscritos en esta Denominación de Origen se cifra en 64 años, con la existencia de muchas parcelas superiores a los 100 años, e incluso a los 150 años, por los escasos efectos de la filoxera en la comarca.





Arribes y viñedos en bancales

El recorrido por las zonas vitivinícolas zamoranas con denominación de origen, siguiendo el curso del río, concluye en el impresionante paraje natural de los Arribes del Duero. Esta es, quizá, una de las primeras y más antiguas zonas vitivinícolas de la cuenca del Duero.

“Existen dos hipótesis de trabajo en este sentido, una que hace coincidir la entrada del viñedo en el Duero por su nacimiento con la colonización romana”, explica Carlos Capilla, director técnico en la DO Arribes, “y otra que sitúa la llegada de la viña mucho tiempo antes, con **las rutas comerciales de los fenicios** y el puerto natural que se forma en la desembocadura del río Duero, en la actual ciudad portuguesa de Oporto, por donde ascendería hasta este singular espacio la vid y aquellas incipientes técnicas de vinificación”. Este territorio y sus contiguos del noroeste peninsular están considerados “como reservorios varietales por su **gran riqueza y diversidad en clases o castas de uvas**, algunas de las cuales se hallan en fase registro, como correspondería a una zona de paso”.

Con la romanización “es presumible que el cultivo de la vid se difundiera por todo el valle del Duero”. Pero “es en el siglo XVI cuando la vitivinicultura adquiere verdadera carta de naturaleza, convirtiéndose en **un monocultivo** de carácter excluyente con respecto al cereal, al cual desplaza definitivamente”.

Hacia la mitad del siglo XIX y hasta bien entrado el siglo XX, el vino de Arribes gozaría de buenos momentos, favorecidos por el **comercio con Portugal** y la expansión de los mercados del noroeste de España.

La **filoxera** afectó a la viticultura de los Arribes del Duero pero “contrariamente a otras zonas, reforzó el viñedo, dándole parte de su actual configuración y reparto de viñedos, inclinándose por el predominio de las variedades tintas”. Y “poniendo, además, la capacidad comercial de competir en condiciones óptimas, expandiéndose por nuevos mercados de la Cuenca del Duero y el norte de España”.

Los **primeros pasos hacia la DO** se dan **en 1988**, aunque habría que esperar diez años al calificativo de ‘Vino de la Tierra Arribes del Duero’, también denominación de la Asociación que, tras años de esfuerzo, lograba la **unificación de dos zonas de tradición vitivinícola localizadas entre Zamora y Salamanca**, vinculadas geográficamente por el recorrido fluvial del “magnánimo” Duero.

Obtenida la calificación de ‘Vino de la Tierra’, la agrupación se centra en conseguir la Denominación de Origen, marchamo que vendría a reconocer la tradición vitivinícola de la comarca y supondría “la conservación de **variedades autóctonas minoritarias** y la reactivación de la zona, cuya población sigue manteniendo **la ilusión por el cultivo de esos viñedos arraigados en bancales, legado histórico de sus antepasados**”. En 2004 se da un paso hacia delante con el ‘Vino de Calidad de Arribes’. En 2007 se consigue la Denominación de Origen Arribes.

La mayor particularidad de los vinos DO Arribes es que “en un mercado tan globalizado respecto a las variedades, tenemos la **posibilidad de degustar vinos totalmente diferentes elaborados con variedades autóctonas y únicas en el mundo**, siempre respetando la tradición”. Lo que, unido al **microclima de la zona**, mediterráneo, y al suelo formado por granitos y pizarras, “nos ofrece vinos de gran estructura, cuerpo y prolongado paladar en su paso por la boca con un delicado final amargo”. Son, además, “muy aptos para el envejecimiento en barrica”.

La presencia de los vinos de la DO Arribes, bajo la que se acogen 20 bodegas, aumenta día a día en los diferentes canales de venta. Los **principales mercados nacionales son los más cercanos**, es decir, Salamanca y Zamora. Las exportaciones suponen cerca de un 40% de las ventas totales de las bodegas, según Carlos Capilla, y “van ganando en importancia”.

Las exportaciones de vino se enfrentan ahora a “**tiempos de inestabilidad económica y política**”, en palabras del gerente de la DO Vino de Toro, Rubén Gil. “Esto unido a la gran oferta en producción, nacional e internacional, a las medidas planteadas a nivel UE contra el consumo de alcohol, o a las obligaciones de etiquetado con información de calorías, hace que todo, en general, sea extremadamente complicado y laborioso y que las bodegas tengan continuamente que **reinventarse y buscar nuevos mercados** y oportunidades para poder comercializar nuestros vinos”.



Be The WINE

**La primera escuela de formación
en vino de Castilla y León que llega
para “hacer historia”**

*Un espacio singular para aprender y disfrutar con catas,
talleres y formaciones dirigidas a tanto a profesionales
como a aficionados*

**TEXTO: MIGUEL FERNÁNDEZ
FOTOS: SERGIO BORJA**



Si por algo se conoce a nivel internacional a Castilla y León y, más en concreto, a Valladolid, es por ser tierra de **vinos**. Por lo que es bastante incomprensible que, hasta ahora, no existiese una escuela de formación concreta y especializada en la comunidad. **Be The Wine** llega a la capital del Pisuerga para llenar este vacío y convertirse en todo un referente.

En una entrevista con MÁS TRIBUNA, **Ana del Fraile**, directora e impulsora del proyecto **Be The Wine**, explica que este innovador centro educativo está **abierto a todos los públicos** y que nace con el propósito de «ofrecer una enseñanza de calidad» en el ámbito vitivinícola.

“Hasta ahora, existía la formación para ser sumiller, que es una profesión concreta. Pero no teníamos en Castilla y León **un centro de formación intermedio** donde camareros o empresarios hosteleros pudiesen adquirir ciertos conocimientos para seguir aprendiendo en este campo”, sentencia.

Su **oferta académica** abarca desde talleres técnicos para profesionales del sector, cursos de vino enfocados a **profesionales de hostelería** que buscan mejorar sus habilidades y conocimiento en el

servicio del vino, hasta programas dirigidos a **aficionados, turistas y emprendedores** que quieren adentrarse en el mundo del vino.

Se lanza además, un **Club de profesionales** del vino, ofreciendo una formación continua y un lugar de encuentro para debatir, catar y conocer las novedades del sector.

Con esta iniciativa se busca contribuir al desarrollo del sector vitivinícola y formar profesionales altamente cualificados, al mismo tiempo que **se promueve el enoturismo** y la cultura del vino entre el público general, apostando así por el futuro de una de las industrias más importantes de nuestro país.

La empresa de promoción, que ya pertenece a **Alimentos Valladolid**, quiere que todo el mundo «se divierta en torno al vino», mediante talleres o **catas experimentales**: “Mi intención es lograr que se consuma más vino y que la gente disfrute de estas experiencias”.

El nombre de la escuela es un juego de palabras que pretende representar la esencia de este proyecto: “Queremos que cada uno sea el vino y lo sienta. No es tan importante la historia que hay detrás del vino que estás consumiendo, sino lo que él te hace sentir”.

OBJETIVOS

CON TAN SOLO UNAS SEMANAS DE VIDA, ESTE INNOVADOR CENTRO EDUCATIVO, UBICADO EN EL CENTRO DE LA CIUDAD, TIENE COMO OBJETIVO CONVERTIRSE EN UN REFERENTE EN LA EDUCACIÓN VITIVINÍCOLA A NIVEL NACIONAL: “QUEREMOS SER UNA ESCUELA DE PRESTIGIO CON FORMACIONES Y CERTIFICACIONES PROPIAS QUE OJALÁ EN UN FUTURO TODO EL MUNDO CONOZCA”.

Los primeros días están siendo “muy intensos” como consecuencia de la “espectacular acogida” de los vallisoletanos con este proyecto que, además, adelanta la posible colaboración con instituciones para poder llevar a cabo futuras e interesantes iniciativas.

Con **16 años de experiencia** en este sector, Ana del Fraile afirma que «Be the wine nace del amor por el vino y del deseo de transmitirlo. Representa un antes y un después en la formación vitivinícola de nuestra comunidad. Apostamos por la educación y la innovación para fortalecer la cultura del vino y, por tanto, su consumo”.

“No vengo a quitarle a nadie el sitio. Mi idea es sumar esfuerzos con todos los organismos oficiales que formamos parte de esta maravillosa y rica cultura del vino en Castilla y León”, declara.



Ana del Fraile

Solo hay una cosa que Ana tenía clara en 2008 cuando terminaba sus estudios de Publicidad y RR.PP. en Valladolid: su futuro estaría ligado al mundo vitivinícola.

Después de trabajar en Madrid para una agencia de comunicación especializada en gastronomía y estilo de vida, Ana volvió a su ciudad natal para adentrarse de lleno en su mundo. **Ha dirigido** el departamento de comunicación de una gran bodega, **ha asesorado** a otras a través de su propia consultoría de comunicación y marketing y, en su última etapa profesional, **ha dirigido una bodega boutique** lanzando al mercado, entre otros, sus vinos blancos de guarda.

Ha estado en **constante formación y aprendizaje** cursando el máster de dirección y gestión de bodegas, el curso internacional de sumiller profesional o el diploma WSET. Después de estos 16 años de trayectoria profesional ligada al vino, **llega su proyecto más deseado, Be The Wine**, con el que quiere democratizar el vino y ofrecer una enseñanza personalizada, práctica y sencilla para todo el que lo desee.

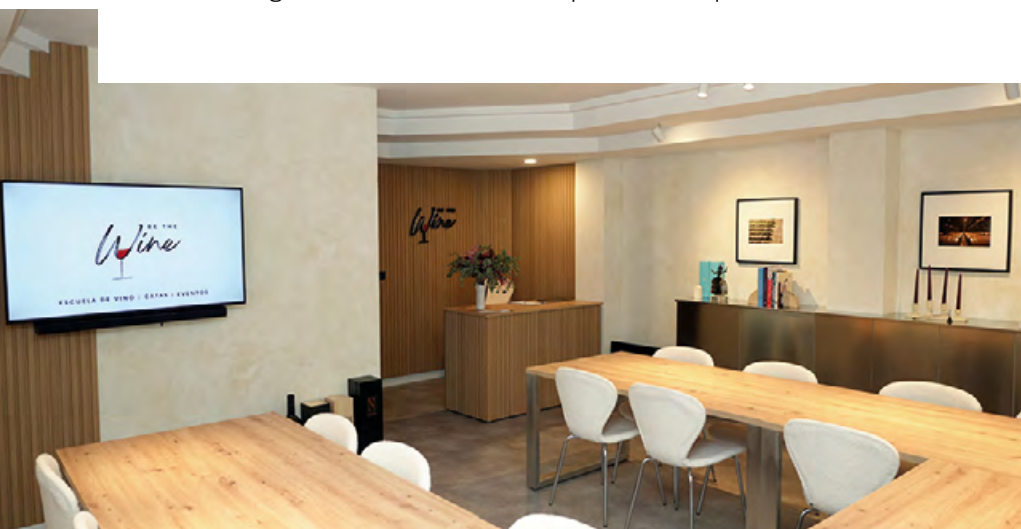
LA ESCUELA

EL CENTRO, UBICADO EN LA CALLE MENÉNDEZ PELAYO 12, EN EL CENTRO DE VALLADOLID, CUENTA CON UNA CUIDADA DECORACIÓN PARA LOGRAR UN ENTORNO PERFECTO EN EL QUE REALIZAR LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN TORNO AL VINO, QUE SIEMPRE ES EL PROTAGONISTA.

“He querido jugar con los materiales y texturas que hay en las bodegas otorgándoles un aspecto más urbano, cálido y acogedor”. Así, en el taller encontramos materiales como el acero inoxidable, la madera o el hormigón, para darle más sentido a la finalidad del centro formativo. Además, la sala posee **una iluminación diseñada específicamente para la cata de vinos.**

La directora de Be The Wine confiesa su “incredulidad” ante la ausencia de una escuela como la que ella acaba de fundar: “Hace muchos años que observé que existía esta carencia. Este sistema es absolutamente necesario. Alguien tenía que poner el pie por delante”.

Desde la escuela animan a todo el mundo a asistir y “a dejarse llevar” porque “cualquiera es bienvenido” a Be The Wine: “Recibimos muchos mensajes de gente que duda si este es el lugar oportuno para él. Podemos adaptarnos a cada grupo de clientes específicamente. Lo único que ellos deben hacer es animarse a participar”.





SOMELEC

SISTEMAS ELÉCTRICOS



EQUIPO HUMANO ALTAMENTE CUALIFICADO

Especialistas y técnicos cualificados en las nuevas tecnologías de la automatización y control industrial.



INSTALADORES DE ENERGÍAS RENOVABLES

Disponemos de un certificado que nos homologa como instaladores de energías renovables.



EXPERIENCIA

70 años de experiencia en el sector.
La empresa data de los años 50 del siglo pasado, aunque el origen como tal se remonta al año 1982.

SERVICIOS



Energía solar fotovoltaica | Ingeniería y automatización industrial
Instalaciones en edificios, viviendas y residencias | Telecomunicaciones
Instalaciones industriales | Centros de transformación

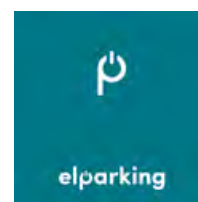
TALLERES ELÉCTRICOS SOLÓRZANO S.L.

C/ Fidel Bautista Sánchez, 26 - P.I. Los Villares - 37184 Villares de la Reina (SALAMANCA)

Telf.: 923 21 25 60 - **Email:** somelec@somelec.es

www.somelec.es

#ACTIVAMOS CASTILLAYLEON







ZARCILLO

INTERNATIONAL WINE AWARDS 2025

Inscripciones

del 10 de marzo al 16 de mayo

PREMIOSZARCILLO.COM

PARTICIPA



EL CONCURSO DE VINOS REFERENTE EN ESPAÑA

Avalado por más de 30 años de historia y un panel de catadores de renombre internacional.

Con la colaboración de:

