



DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

15 Y 16 DE ABRIL

Palacio de Congresos de Castilla y León
SALAMANCA

www.duerowine.es

#DueroWineFest2024



Junta de
Castilla y León

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024

Introducción: El Duero, un río de vino

El Duero nace a 2.160 metros de altitud en los Picos de Urbión sorianos y recorre 897 kilómetros antes de desembocar en la localidad portuguesa de Oporto.

Durante su recorrido, atraviesa de este a oeste la comunidad autónoma de Castilla y León y, bien desde su cauce, bien desde sus afluentes más importantes, influye en la configuración geográfica de todas las provincias castellano y leonesas. Entre los ríos que contribuyen a alimentar el caudal del Duero están el Arlanza, el Pisuerga, el Esla, el Eresma, el Carrión, el Duratón o el Tormes.

La cuenca del Duero se extiende hasta casi los 98 000 km², de los que casi 79 000 están en territorio español. De su longitud total, el Duero cuenta con 112 kilómetros de caudal en el territorio internacional que supone la frontera de Portugal con España, configurando un paisaje espectacular. A lo largo de su discurrir se han ido instalando con el paso de los años numerosos edificios, castillos, catedrales, conventos, puentes medievales o espacios naturales que configuran un valioso patrimonio histórico y artístico, que se suma al vitivinícola y aumenta la belleza de un paisaje único. Más de un tercio del patrimonio histórico y artístico de la región se encuentra en sus orillas.

Diferentes altitudes, suelos de distintos orígenes, pendientes y zonas climáticas conforman una diversidad difícil de igualar y dan como resultado distintas regiones vitivinícolas con personalidades y caracteres diferentes. Visto desde la perspectiva del vino, el Duero supone un patrimonio de valor incalculable.

En las márgenes del Duero se concentran unas 180.000 ha de viñedo, más de 200 variedades de uva diferentes, muchas de ellas autóctonas y casi 1.500 bodegas. A lo largo de los casi 900 kilómetros que recorre su cauce, comparten la fuerza de su caudal y que se mantienen unidos por este río, el Duero descubre a su paso pequeñas y grandes zonas vitivinícolas, cada una con su carácter y sus elementos diferenciadores.

En Castilla y León, bajo la influencia del Duero se asientan 13 DOP vitivinícolas: Arlanza, Arribes, Cigales, Ribera del Duero, Rueda, León, Tierra del Vino de Zamora, Toro, Valles de Benavente, Valtiendas, Uruña, Dehesa Peñalba y Abadía Retuerta; en la parte portuguesa se sitúan Douro, Porto, Vinho Verde, Tavora-Varosa, Tras-os-Montes y Beira Interior.



www.duerowine.es

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024

¿De dónde surge la idea del Duero Wine Fest?

Garona, Loira, Ródano, Rin, Miño, Sil, Mosela, Napa... Las grandes zonas vitivinícolas del mundo fundamentan su existencia en las orillas de grandes ríos. El Duero, Douro en su último tramo portugués, el Alto Douro Vinhateiro, Patrimonio Mundial por la Unesco, forma parte de ese conjunto de corrientes en cuyos valles y cercanías se cultivan viñas prodigiosas, terroirs singulares que son la materia prima de vinos con personalidades diferentes, sabores dispares.

El congreso «Duero Wine» inició su andadura en 2018 sobre la base de esta idea de que las grandes zonas vitivinícolas del mundo se asientan en las orillas de grandes ríos. Del mismo modo, el Duero y sus afluentes son las corrientes que articulan la geografía vitivinícola de Castilla y León y del otro lado de la frontera. Duero Wine es un congreso promovido por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León que tiene como objetivo posicionar al Duero como uno de los ríos vitivinícolas más importantes del mundo. La organización corre a cargo del Instituto Tecnológico de Castilla y León, a quién corresponden las competencias en la promoción de los productos agroalimentarios de la Comunidad.

Hasta el momento se han celebrado dos ediciones (Burgos 2018 y Valladolid 2021), con una participación cercana a los 400 congresistas. Su organización corre a cargo del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl), ente público de derecho privado que tiene asignadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León las competencias de promoción de los productos agroalimentarios de Castilla y León con el propósito general de impulsar la actividad de las figuras de Calidad Diferenciada de Productos Agroalimentarios de Castilla y León y, más en particular, del conjunto de denominaciones de origen protegidas vnicas (DOP) y de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Castilla y León, contribuyendo a su potenciación y expansión en el mundo. En este marco competencial se encuadra el Congreso Duero Wine International Fest.

El objetivo principal del Congreso Internacional «Duero Wine» es, precisamente, valorizar la cuenca hidrográfica del río Duero como un territorio singular, sustento de vinos de calidad con personalidades diferentes, sabores dispares, a los que se suman los vinos del Bierzo, dotados de su característica atlanticidad, y las singularidades de Sierra de Salamanca y Cebreiros. De este modo, el congreso viene a complementar el esfuerzo realizado por las DOP y la IGP Castilla y León, con el propósito de incrementar el posicionamiento nacional e internacional de esta Comunidad como región productora de grandes vinos.

Tras dos ediciones se puede considerar el mayor congreso de vinos del centro de España, siendo punto de encuentro para los principales expertos nacionales e internaciones del mundo del vino especializados en diferentes ámbitos: producción, elaboración, comercialización, inteligencia artificial, derecho, salud y vino... con el hilo conductor de profundizar en la calidad de la producción vinícola de las zonas bañadas por el Duero.



www.duerowine.es

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



www.duerowine.es

Ediciones anteriores de Duero Wine

La primera edición de Duero Wine se celebró en Burgos en septiembre de 2018. Durante las dos jornadas del Congreso, ponentes de reconocida experiencia y valía profesional destacaron las bondades del Duero y analizaron en profundidad la diversidad de climas y suelos que contiene a lo largo de sus casi 900 kilómetros de recorrido, incluyendo la parte portuguesa.

Durante esta primera edición se dieron cita ponentes nacionales de reconocido prestigio como Ferrán Centelles, miembro del equipo de El Bulli Foundation, la periodista Amaya Cervera y el Master of Wine Fernando Mora, el sumiller Agustí Peris, el comunicador Alberto Fernández Bombín y el periodista y director de Lavinia Juan Manuel Bellver. Se rindió homenaje a los pioneros del vino de Castilla y León: Alejandro Fernández (Tinto Pesquera), los hermanos Pérez Pascuas (Viña Pedrosa), José Luis Prada (Prada a Tope), Manuel Fariña (Bodegas Fariña) o Pilar Pérez de Albéniz (Peñalba López- Torremilanos).

También hubo presencia internacional: la escritora y crítica de vinos Joanna Simon, Luis Gutiérrez (The Wine Advocate), el experto ampelógrafo José Vouillamoz, Rémy Marty (Wine Searcher), Heini Zachariassen o Mike Miller.

Se celebraron catas impartidas por grandes expertos y conocedores de los vinos del Duero y Castilla y León que fueron un éxito de público. Una de las más reveladoras e inéditas fue la celebrada al final del Congreso y centrada en el trabajo de recuperación de variedades que se ha llevado a cabo desde 2002 por expertos del ITACyL.

La segunda edición de Duero Wine se celebró en Valladolid en octubre de 2021, aún muy afectada por las restricciones de la pandemia. No obstante, contó con un total de 51 ponentes entre los que se encontraban: Alberto Fernández Bombín, Adolfo Benítez Fernández (sumiller), Alba Nely Rosso (sumiller), Almudena Alberca (Master of Wine), Amaya Cervera (periodista especializada), Andrés Proensa, Bernad Burtschy, Augusto Rufes, Bertrand Sourdais, Carlos Borboa, Didier Belondrade, Dirk Niepoort, Fernando Mora, Francisco Ferreira, Paco Berciano, Peter Sisseck, Pedro Ballesteros, Raúl Pérez, ...

Las catas repitieron el éxito de la primera edición con mucho mayor aforo.

Como actividad paralela se efectuó un viaje de familiarización con 15 periodistas especializados que durante tres días visitaron algunas de las principales bodegas de Castilla y León.

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024

Duero Wine Fest 2024

La próxima edición de Duero Wine tendrá lugar durante los días 15 y 16 de abril (un día completo y la mañana del día siguiente). En esta ocasión se pretende rendir homenaje a la “raya” de Portugal, como se conoce entre los habitantes de la zona fronteriza. Por ello el congreso se desplaza a la ciudad de Salamanca.

Bajo el lema “Construyendo una propuesta de valor a partir del territorio” se va a desarrollar un amplio programa con atractivas ponencias, debates y catas de expertos y profesionales de gran prestigio a nivel internacional, que analizarán, durante dos jornadas y, desde muy diversas perspectivas, las principales tendencias del sector, con el fin de proporcionar herramientas para la creación de valor a partir de un territorio y la riqueza vitivinícola de Castilla y León.

La conferencia inaugural, el día 15 de abril, correrá a cargo del Master of Wine de origen británico Tim Atkin, una ponencia que versará sobre el presente y futuro de los vinos del Duero. A continuación, el reconocido historiador británico Felipe Fernández-Armesto, catedrático de Historia Mundial y Ambiental del Queen Mary College de la Universidad de Londres y Premio Nacional de Gastronomía 2004, hablará sobre el vino en la alimentación a través de la historia en una conferencia magistral.

El congreso contará también con otros expertos internacionales como Sara Jane Evans, especialista en vinos españoles para la revista británica Decanter, para dar su visión como foránea del río Duero y sus vinos, o el profesor alemán Gergely Szolnoki, que hablará de las tendencias del enoturismo a nivel mundial. El impacto de las nuevas tecnologías en la comercialización de los vinos, los mercados y la globalización o la viticultura frente al calentamiento global, serán otros aspectos abordados en el congreso.

Se han programado, igualmente, interesantes catas de vinos de distintos territorios del Duero, incluido Portugal, conducidas por afamados sumilleres, críticos o periodistas especializados, de la talla de Federico Oldenburg, Juancho Asenjo, Luis Antunes o Joao Roseira, entre otros.

La parte técnica tampoco va a faltar en la tercera edición de Duero Wine Fest, al haberse incluido diversas ponencias sobre temas de máxima actualidad, como el manejo del viñedo con criterios de sostenibilidad y calidad o las implicaciones del vino y la salud; desarrolladas a cargo de conocidos expertos de la talla de Antonio Graça, José Hidalgo, José Ramón Lissarrague o Victoria Arribas.

El Palacio de Congresos y Exposiciones de Castilla y León de Salamanca acogerá las intervenciones principales, ponencias técnicas y catas del congreso. En el Palacio de Congresos los participantes en Duero Wine podrán disfrutar también del Wine Bar, espacio en el que se podrá degustar una muestra ampliamente representativa de los vinos del Duero.

Por otro lado, en esta III edición de Duero Wine se quiere aprovechar la tradición universitaria de la ciudad de Salamanca para difundir la cultura del vino entre este colectivo. Así, en La Hospedería Arzobispo Fonseca tendrá lugar el Ágora Enológica Universitaria, con un programa de actividades paralelo que incluirá catas, exposiciones y realidad virtual, orientado a que los estudiantes de la ciudad descubran la magia que esconde el sector del vino.

Duero Wine contará con la presencia de un grupo de prensa especializado seleccionado entre los medios especializados en vinos más destacados que estarán presentes en el congreso.

La campaña de comunicación del congreso tiene su hito más destacado en la emisión del programa Herrera en Cope el día de la inauguración del congreso (15 de abril) desde el Palacio de Congresos de Salamanca.



www.duerowine.es

DOSIER DE PRENSA

**DUERO
WINE
FEST. 2024**

#DueroWineFest2024

El sector vitivinícola de Castilla y León

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. Contribuye al 3,1% del PIB regional y ayuda a mantener un 3,8% del empleo (unos 33.000 trabajadores, entre empleos directos e indirectos), la mayoría en el medio rural y dedicados a un negocio con arraigo sin posibilidad de deslocalización. En conjunto, se trata de un sector estratégico y, precisamente, esta capacidad de generar actividad en el medio rural, lo convierte en una herramienta eficaz para luchar contra el reto demográfico.

El valor estratégico del sector vitivinícola empieza por el propio cultivo del viñedo que, en el caso de Castilla y León, se caracteriza por su alto grado de tecnificación, actividad y dinamismo. Además, es importante reflejar que el cultivo de vid fija población en las zonas rurales debido a la gran demanda de mano de obra que se requiere para realizar las operaciones de cultivo propias de la vid como las podas, operaciones en verde, vendimia, etc.

Continúa por el gran impacto que las bodegas elaboradoras tienen en el medio rural, pues generan líneas de actividad diversas: desde el propio movimiento de uva, a los materiales auxiliares (botellas, componentes, corchos, etiquetas, etc.), hasta el propio producto, el vino. Basta ver como se han transformado las zonas en las confluyen las bodegas de las principales D.O. de Castilla y León (Ribera del Duero, Rueda, Toro, ...), que no tienen nada que ver con otras zonas rurales de la región.

Toda esta actividad económica se apoya y retroalimenta en la imagen de buena calidad y distinción que han alcanzado los vinos, que sirve de plataforma y como presentación de la región. El vino es uno de los pocos productos que crea "marca", suele ir unida al lugar de producción y es capaz de crear otras actividades económicas complementarias como del enoturismo.



www.duerowine.es

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024

El viñedo

En Castilla y León existen unas 82.000 ha de viñedo (segunda posición a nivel nacional, después de Castilla-La Mancha), siendo la provincia de Valladolid la de mayor superficie, seguida de Burgos, Zamora y León. La producción anual supera los 300 millones de Kg de uva.

Esta superficie de viñedo se reparte en una gran diversidad de variedades de vid autóctonas, algunas ampliamente difundidas por los viñedos de la comunidad como Verdejo, Tempranillo, Mencía, etc., y otras de cultivo más reducido como Juan García, Prieto Picudo, etc. Además, existe un tercer grupo de variedades autóctonas de cultivo muy reducido y minoritario (menos de 200 ha de cultivo en Castilla y León), en algunas zonas de producción con aparentemente buenas condiciones para elaborar vinos “únicos” y con características diferenciales, como Bruñal, Rufete, Puesta en Cruz, Estaladiña y otras. Son las denominadas variedades minoritarias.

Esta amplia variedad de castas puede llegar a ampliar la oferta de nuevos productos, nuevos vinos con características diferentes que se sumen a los ya conocidos. La posibilidad de elaborar vinos distintos, con identidad propia, permitirá la diversificación de negocio que el mercado exige de manera constante. Tanto el consumidor habitual como los nuevos consumidores, demandan y buscan aspectos cada vez más complejos y diferentes en los vinos. En general, actualmente se buscan más productos diferentes adaptados a sus intereses por matices de diversos tipos, desde salud, imagen o características diferenciales, capaces de competir en un mercado altamente competitivo.

Como ya se ha expuesto anteriormente, el nivel de especialización y profesionalización de la **viticultura** en Castilla y León es muy alto. Este subsector ha experimentado una reestructuración importante en los últimos años, disminuyendo el número de explotaciones, pero incrementándose su tamaño y capacidad empresarial. No obstante, esta evolución no ha sido homogénea, se ha dado sobre todo en las principales D.O.s, pero coexisten con otras zonas (pequeñas D.O.s) en las que se reduce la superficie cada año y el viticultor tipo tiene una edad muy avanzada.



DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024

El sector elaborador

El sector elaborador en Castilla y León lo forman unas 750 bodegas concentradas básicamente en las áreas geográficas de las denominaciones de origen. La producción de vino supera los 2 millones de hectólitros anuales, lo que representa el 5,5% de la producción española, siendo Valladolid, Burgos y Zamora las principales provincias productoras.

La mayor parte del vino de Castilla y León sale al mercado embotellado, lo que supone otra fortaleza. Esto tiene mucho que ver con predominio de las denominaciones de origen protegidas (DOP), ya que todas ellas embotellan en origen.

El tejido empresarial del subsector elaborador es destacable. En las últimas décadas se ha producido una importante transformación. Además del incremento del número de bodegas, que prácticamente se han duplicado en los últimos 20 años, ha cambiado la estructura, perdiendo peso las cooperativas en favor de otras formas empresariales (sociedades limitadas y anónimas). En general, siguen siendo mayoría las pymes (más del 90% son micro o pequeñas empresas), pero también han desembarcado los grandes grupos bodegueros españoles (García Carrión, Félix Solís, Domecq, ...), que han contribuido a transformar e incrementar el valor empresarial del subsector elaborador, pero que también han provocado algunos conflictos (precio de la uva).

Las bodegas de Castilla y León han hecho un gran esfuerzo inversor en los últimos años, también con el apoyo de la Junta de Castilla y León a través de los programas de ayudas públicas, tanto con fondos propios como con fondos europeos. Todo ello les ha permitido colocarse en un primer nivel desde el punto de vista tecnológico.



DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



www.duerowine.es

Los vinos de calidad de Castilla y León

El sector vitivinícola de Castilla y León ha apostado siempre por la calidad. De las 82.000 hectáreas de viñedo, más del 90% están amparadas por figuras de calidad (más de 60.600 ha inscritas en DOP en la vendimia 2023, 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 (aproximadamente 700 bodegas). 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.

En el estudio sobre el mercado del vino de Calidad de Castilla y León elaborado por la empresa NielsenIQ para el año 2022, destaca la cuota de mercado alcanzada por nuestros vinos de calidad en los canales tradicionales de alimentación y hostelería del mercado interior, un 27,6%, que coloca a esta comunidad autónoma en el primer puesto, desbancando por primera vez a Rioja. La cuota en valor se mantiene en el 30,2%, ocupando el segundo puesto detrás de Rioja. Estos datos son muy significativos porque los canales tradicionales suponen más del 60% de la cobertura del mercado nacional. Todo ello, en un contexto general de crecimiento sostenido para el vino tranquilo y para el vino con D.O., que es muy similar al del año pasado; es decir, el comportamiento de los vinos de calidad de Castilla y León en el mercado nacional es mejor que el de otros de la misma categoría.

En la misma línea crecen también las ventas del canal especialista (internet, vinotecas, venta directa en bodega y tiendas gourmet) en torno al 35% en volumen y en valor y las exportaciones en un 25% en volumen y un 22% en valor.

Las denominaciones de origen de Castilla y León mantienen sus posiciones en cuota de mercado: Ribera del Duero y Rueda siguen ocupando la segunda y tercera posición en valor, siendo Rueda la segunda en volumen, tras Rioja en el conjunto de los canales de alimentación y hostelería. El resto de denominaciones de origen que entran en el rango del estudio (Toro, Bierzo, León y Cigales) mantienen, en líneas generales sus posiciones de cuota.

Por colores, Rueda sigue siendo líder absoluto del mercado de vinos blancos, con una cuota del 42% (gana una décima) y Ribera del Duero continúa fuerte en segunda posición en vinos tintos, después de Rioja, con una cuota del 17,2% (+0,8 puntos respecto a 2021). Por su parte, Cigales mantiene la tercera posición en rosado, con un 6,5% de cuota de mercado, aunque disminuye respecto a 2021.

En cuanto a las exportaciones, más de 400 empresas vitivinícolas de Castilla y León exportan regularmente vino. El porcentaje de exportación en volumen sigue siendo todavía moderado, entre el 20-22%, pero durante los últimos años se ha hecho un gran esfuerzo y una mayoría de bodegas han logrado salir a los mercados internacionales, aunque en pequeños volúmenes. Los principales destinos de exportación de los vinos de Castilla y León son: Alemania, EEUU, Suiza, Reino Unido, China, Noruega, México, Canadá, ...

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024

Lunes 15 de abril

Programa

“Construyendo una propuesta de valor a partir del territorio”

- 09.30 h. Bienvenida: Presentación del Duero International Wine Fest 2024.**
Presentan: **Alberto Fernández Bombín.** Distribuidor de vinos, comentarista de radio y televisión y **Alberto Luchini.** Periodista, Premio Nacional de Gastronomía 2014.
Inauguración del Congreso por el Señor Vicepresidente de la Junta de Castilla y León, Juan García-Gallardo.
- 10:00 h. Conferencia inaugural: Presente y futuro de los vinos del Duero. (45´)**
Tim Atkin. Master of Wine.
- 10.45 h. Conferencia magistral: El vino en la alimentación a través de la historia. (30´)**
Felipe Fernández-Armesto. Historiador británico. Catedrático de Historia Mundial y Ambiental del Queen Mary College de la Universidad de Londres. Autor del libro “Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización”. Premio Nacional de Gastronomía 2004.
- 11.15 h. Homenaje a los fallecidos del sector. (5´)**
- 11.20 h. Pausa y café (20´)**
- 11.40 h. Mesa redonda: Pros y contras de clasificar el viñedo en Castilla y León. (40´)**
Moderador: Jesús Yuste Bombín. Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL).
Enrique García-Escudero Domínguez. Dr. Ingeniero Agrónomo. Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal e Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV). **Almudena Alberca Martín.** Master of Wine 2018, Licenciada en Enología, Especialista en Viticultura e Ingeniería Técnica Agrícola. 20 años dedicados a la elaboración de vinos. Defensora de los vinos finos. Juez internacional, columnista, creadora de contenido y educadora. **Álvaro Ribalta.** Master of Wine. Importador de vinos españoles para el mercado británico durante 8 años (Indigo Wines). Ahora dirige Massal Selection en Barcelona.



www.duerowine.es

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



www.duerowine.es

Programa

- 12.20 h. Entrevista: La Viticultura frente a calentamiento global. (30´)**
Alberto Fernández Bombín y Alberto Luchini entrevistan a Vicente Sotés Ruiz. Catedrático de Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid y a Enrique Garzón. Director del Instituto de la Viña y el Vino y Profesor Titular de Universidad de León.
- 12.50 h. Mesa redonda: La altitud y la orografía del viñedo como recursos climáticos cualitativos. (40´)**
Moderadora: Amaya Cervera. Spanish Wine Lover. Premio Nacional de Gastronomía 2023. Pablo Rubio. Ingeniero agrónomo y DNO. Marta Ramas. Enóloga de Fuentes del Silencio (León) y de la Bodega Valdaya (Sotillo de la Ribera, Burgos). Carlos Casillas. Chef-propietario del restaurante Barro (Ávila), bodeguero en Cebreros.
- 13.30 h. Ponencia técnica 1: “Cubierta vegetal en suelo e infraestructuras ecológicas: un enfoque de gestión ecosistémica del viñedo”. (40´)**
Antonio Graça. Director de I&D de SOGRAPE VINHOS, S.A.
- 14.10 h. Cata I: Cata histórica Bodega Pago de los Capellanes. (40´)**
Conducida por: Javier Pérez Andrés. Periodista especializado, Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación Gastronómica 2022.
Cata: Estefanía Rodero. Directora General de la bodega Pago de los Capellanes.
- 16.00 h. Cata II. Rosados de lujo y blancos de guarda. (30´)**
Catan: Federico Oldenburg. Periodista de vino y gastronomía en la revista Fuera de Serie. Organizador del Salón de los Vinos Radicales. Premio Nacional de Gastronomía 2007. Silvia García Guijarro. Sumiller jefe del Mandarin Oriental Ritz (Madrid).

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



www.duerowine.es

Programa

- 16.30 h. Ponencia: Vinos de élite y vinos de entrada de gama: ¿polarización del mercado?** (40´)
Moderador: *Rafael del Rey*. Director del Observatorio Español de los Mercados del Vino, premio de IWC a la mejor plataforma del vino en 2023.
- 17.10 h. Cara a cara: Los vinos de trago largo, la vuelta de un estilo.** (30´)
Santi Rivas. Economista. Vídeo-catas en Colectivo Decantado. Colaborador de Sobremesa Cadena SER. Autor del libro "Deja todo o deja el vino" (2022).
Pilar Caverro. Mejor Sumiller de España 2013. Crítica de vinos de ABC.
- 17.40 h. Debate: Vinos de baja graduación: ¿una alternativa real?** (40´)
Moderador: *Raquel Pardo*. Periodista especializada en vinos. **Carlos Moro**, presidente del Grupo Matarromera. **Carlos Yllera**. Director General del Grupo Yllera.
- 18.20 h. Ponencia técnica 2: "Criterios de valoración de la uva para la vinificación".** (40´)
José Hidalgo Tогores. Dr. Ingeniero Agrónomo, Enólogo y Diplomado en Planificación de Empresas. Profesor de universidad.
- 19.00 h. Cata III. Descubriendo el velo y las damajuanas.** (30´)
Catan: **Luis Vida**. Crítico de vinos de la revista Sobremesa. Especialista en crianzas biológicas y oxidativas. **Laura Rodríguez**. Sumiller ganadora de la Copa Jerez España 2023.
- 19:30 h. Cata IV: Comparando las variedades minoritarias.** (45´)
Conducida por: **Sara Peñas Lledó**. Consultora y comunicadora de vino y gastronomía, experta en vinos de Portugal.
Catan: **Alberto Martín Baz**. Enólogo responsable de la bodega experimental de la Estación Enológica de Castilla y León. **Luis Antunes**. Crítico de vinos portugués.

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024

Martes 16 de abril

Programa

- 09.30 h. Cata V: Expresión diferencial de las grandes variedades a un lado y a otro de la frontera. (30´)**
Catan: *João Roseira*. Propietario de Quinta do Infantado (Douro). Organizador de la feria anual de pequeños bodegueros *Simply Vinho* (Porto).
Juancho Asenjo. Formador, consultor, fundador de *elmundovino.com* y miembro de la Academia Internacional del Vino.
- 10.00 h. Ponencia técnica 3: “Conducción del viñedo: factor de regulación climática, productiva y cualitativa”. (40´)**
José Ramón Lissarrague García-Gutiérrez. Dr. Ingeniero Agrónomo. Director de GIVITI y Profesor titular de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid.
- 10.40 h. Enoturismo 1: Tendencias mundiales. (30´)**
Gergely Szolnoki. Professor of Market Research at Geisenheim University and honorary professor of Wine and Beverage Management & Marketing at the University of West Attica (Athens/Greece). Co-autor y coordinador del informe “Enoturismo sostenible e innovador. Modelos de éxito alrededor del mundo”.
- 11.10 h. Enoturismo 2: El modelo de Ribera Sacra. (30´)**
Alberto Fernández Bombín y **Alberto Luchini** entrevistan a **Alexandra Seara**. Gerente del Consorcio de Turismo de la Ribera Sacra.
- 11.40 h. Pausa y café (20´)**



www.duerowine.es

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024

Programa

- 12:00 h. Conferencia: Impacto de las nuevas tecnologías en la promoción y comercialización de los vinos del Duero.** (40´)
Ignacio Gurría. Director Ejecutivo del grupo de trabajo de Digitalización, el Hub de Digitalización y Vino de la FEV sobre digitalización y mercados del vino.
- 12.40 h. Entrevista: Una visión desde fuera de los vinos del Duero.** (40´)
Juan Manuel Bellver entrevista a Sarah Jane Evans. Master of Wine y especialista en vinos españoles de la revista británica Decanter.
- 13.20 h. Ponencia técnica 4: “Reflexiones sobre los componentes del vino, el microbioma y la salud”.** (40´)
Victoria Moreno-Arribas. Dra. en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL).
- 14.00 h. Cata-debate: El reto de vender pequeñas DO's** (45´)
Conducida por: Javier Pérez Andrés. Periodista especializado, Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación Gastronómica 2022.
Catan: Diego González. Mejor Sumiller de España 2019. Propietario del Wine Room Tiempos Líquidos (Burgos). **Noemí Martínez.** Sumiller y co-propietaria del restaurante Trigo (Valladolid).
- 14.45 h. Despedida.**



www.duerowine.es

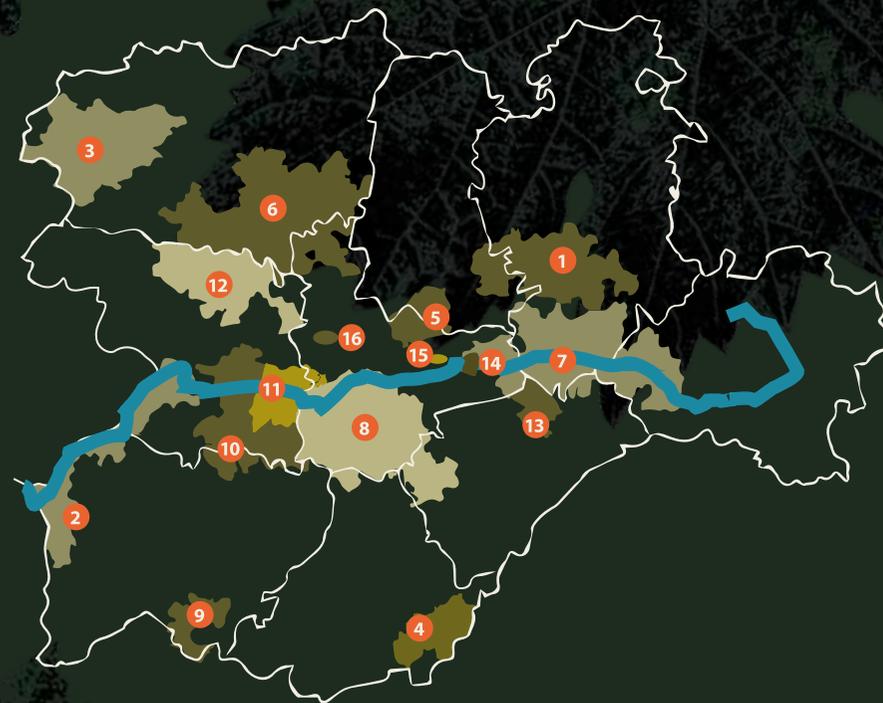
DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICAS DE CASTILLA Y LEÓN

- 1 D.O. ARLANZA
- 2 D.O. ARRIBES
- 3 D.O. BIERZO
- 4 D.O.P. CEBREROS
- 5 D.O. CIGALES
- 6 D.O. LEÓN
- 7 D.O. RIBERA DEL DUERO
- 8 D.O. RUEDA
- 9 D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA
- 10 D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA
- 11 D.O. TORO
- 12 D.O.P. VALLES DE BENAVENTE
- 13 D.O.P. VALTIENDAS
- 14 VINO DE PAGO ABADÍA RETUERTA
- 15 VINO DE PAGO DEHESA PEÑALBA
- 16 VINO DE PAGO URUEÑA



www.duerowine.es

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



D.O. ARLANZA

C.R.D.O. Arlanza
www.arlanza.org
info@arlanza.org
Ronda de la Cárcel, 4 09340
Lerma (Burgos)
Tel. 947 171 046

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. ARLANZA

Esta denominación de origen se encuentra en el centro de la provincia de Burgos, unos 40 kilómetros al sur de la capital y entre los valles medio y bajo del río Arlanza y sus afluentes.

En su franja oriental se encuentra la Sierra de Covarrubias y en la occidental, los Páramos del Cerrato. Pertenecen a ella los viñedos de 54 pueblos burgaleses y 13 palentinos, que ocupan poco más de 2.048 km².

La familia condal gozaba de viñas y los monjes del Arlanza las mimaban en la zona de Lerma, especialmente en el priorato de Santa Inés. Covarrubias alaba sus propios caldos y la abadesa reclama a cada vecino de su fuero un pozal de vino”.

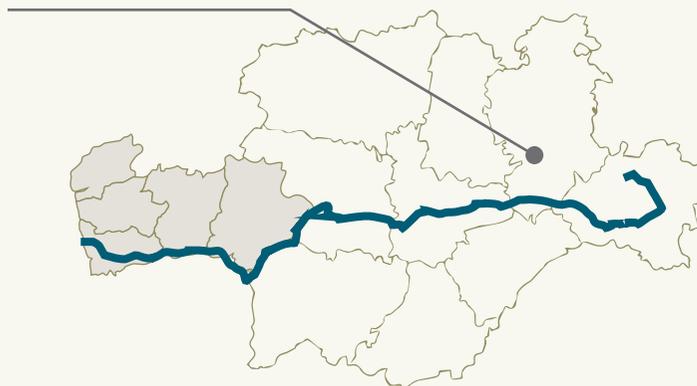
Las variedades que se encuentran mejor adaptadas en Arlanza son la Tinta del País, que ocupa el 95% del viñedo; Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot; y las blancas Albillo y Viura.

Es fácil suponer que Arlanza es una tierra de vinos tintos, clasificados según el sistema tradicional de crianza y reserva, aunque también hay rosados y vinos blancos.

 18
BODEGAS:

 VITICULTORES:
225

DO ARLANZA



 HA DE VIÑEDO:
300

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
296.000

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



D.O. ARRIBES

C.R.D.O. Arribes
www.doarribes.es
info@doarribes.es
C/ Arribes del Duero, 1 37175
Pereña de la Ribera (Salamanca)
Tel. 669 216 576

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. ARRIBES

Una Denominación de Origen joven, pero con mucha historia, que se consolida en 2007.

D.O. Arribes ocupa 4.800 hectáreas en el suroeste zamorano y noroeste salmantino. De ellas, 380 están inscritas como superficie vitícola en el consejo regulador. Arribes es una franja con valles horadados por el Duero y sus afluentes Tormes, las Uces, Huebra y Águeda.

La región se encuentra en el entorno del Parque Natural de los Arribes del Duero, de alto valor paisajístico y ecológico, y comprende 20 pueblos de Salamanca y 25 de Zamora, además de pequeñas zonas de Almaraz de Duero y Muelas de Pan.

El gran momento del viñedo en los Arribes es el siglo XIX por el comercio de aguardientes con Portugal y durante la filoxera, se demandan vinos de la región por los comerciantes franceses, hasta que la plaga llega en 1888, aunque aquí su efecto fue el de reforzar el viñedo y sentó las bases de la denominación moderna.

Los trámites para crear una denominación de origen empiezan en 1988 y concluyen, tras diversas etapas donde los vinos se amparan como Vinos de la Tierra y Vino de Calidad, en 2007 con el reconocimiento de la Denominación de Origen Arribes.

La variedad reina en Arribes es la Juan García, autóctona y responsable en su mayoría de la personalidad de los vinos de la región. Sin embargo, ahora la D.O. ha hecho una apuesta fuerte por las variedades minoritarias y ha incluido en su pliego de condiciones, primero a la variedad Bruñal y más recientemente a las variedades: Puesta en Cruz, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón y Gajo Arroba, que vienen a completar a las tradicionales (Rufete, Malvasía, Verdejo y Albillo Mayor). Esta riqueza varietal convierte a Arribes en la zona con mayores posibilidades en la elaboración de vinos de carácter diferencial.

 23
BODEGAS:

 VITICULTORES:
301

DO ARRIBES



 HA DE VIÑEDO:
300

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
450.000

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



D.O. BIERZO

C.R.D.O. Bierzo

www.crdobierzo.es

info@crdobierzo.es

C/ Mencía, 1

Campo de San Bartolo 24540

Cacabelos (León)

Tel. 987 549 408

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. BIERZO

El Bierzo constituye una comarca al noroeste de la provincia de León, dentro de la Comunidad autónoma de Castilla y León.

Es una zona de paso entre la costa y el interior de clara influencia atlántica, que ocupa unos 3.000 km² en forma de hoya tectónica hasta donde llegan diversos ríos en la cuenca Miño-Sil.

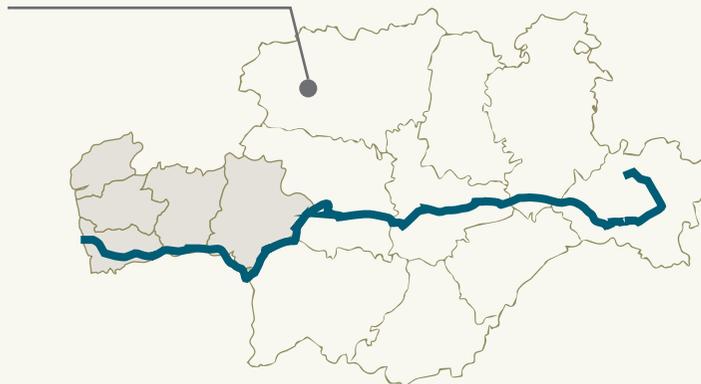
La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación de origen está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales que el Consejo Regulador considera aptos para la producción de uva. El Bierzo es un conjunto de pequeños valles en la zona montañesa y una amplia y llana depresión, el bajo Bierzo, que van a configurar los tipos de cultivo. Hay que esperar hasta la primera mitad del siglo XX para ver recuperarse al sector. En los 60 nacen las primeras cooperativas y, con su esfuerzo durante años, la denominación de origen en 1989.

Los suelos de la región se diferencian por su localización en la montaña o la hoya, pues mientras la montaña contiene cuarcitas y pizarras de la era Primaria, la fosa tectónica es más arcillosa, con cantos rodados y materiales aluviales.

La viña berciana está ubicada en terrazas próximas a los ríos y con altitudes entre 450 y 1000 metros. La temperatura de la comarca no fluctúa mucho durante el año y su clima combina el continental y el atlántico, con inviernos frescos y veranos suaves. En la hoya, las temperaturas son más suaves que en la montaña y suele llover mucho entre septiembre y mayo.

La Mencía es la variedad reina de la comarca (casi tres cuartos de la producción de la D.O. la compone esta variedad), que se acompaña de Garnacha Tintorera como variedades de uva tintas; y Godello, Doña Blanca, Palomino y Malvasía como blancas reconocidas por el consejo regulador. En Bierzo se elaboran tintos, blancos y rosados.

D.O. BIERZO



 72
BODEGAS:

 VITICULTORES:
1.053

 HA DE VIÑEDO:
2.040

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
8.566.000

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



D.O.P. CEBREROS

C.R.D.O.P. Cebreros
www.dopcebreros.com
vinosdecebreros@gmail.com
Avda. de la Constitución, 17 05260
Cebreros (Ávila)
Tel. 671 426 693

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O.P. CEBREROS

Un total de 35 pueblos abulenses forman parte de la denominación de origen, que ocupa poco más de 1.600km². Es la denominación de origen más joven de Castilla y León, de hecho, la historia que está empezando a escribir, centra-da en las viñas viejas de Garnacha y Albillo, es completamente nueva.

La primigenia Asociación Vinos de Cebreros, germen de la figura de calidad actual, se fundó en 2015 con el objetivo de lograr el reconocimiento como DOP.

La DOP Cebreros ampara tres unidades geográficas menores: Valle del Tiétar, Valle del Alberche y Tierra de Pinares, protegidas por la Sierra de Gredos.

Su patrimonio más valioso son sus viñas viejas, con una mayoría de cepas entre sesenta y ochenta años de edad y algunas, incluso centenarias.

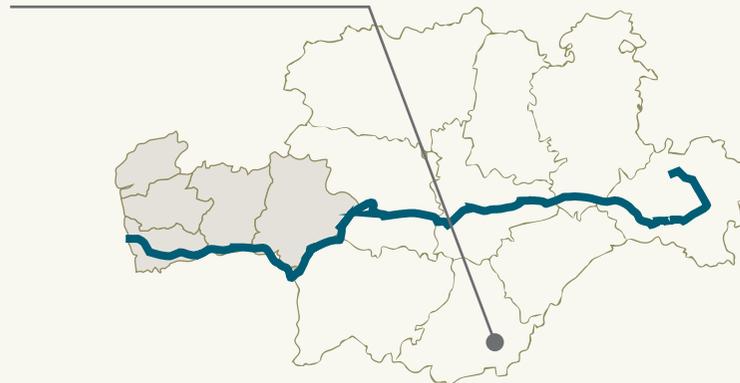
La variedad que domina en el campo es la Garnacha Tinta, que ocupa casi el 95% de su superficie vitícola, en convivencia con la blanca Albillo Real, también autóctona de la región.

Cebreros tiene suelos pobres de arena granítica y esquisto pizarroso. En su entorno, existen laderas pronunciadas y cerros que alcanzan los 2.000 metros de altitud.

El clima es continental atlántico, pero se encuentran pequeñas zonas con microclimas. El invierno es frío pero corto y los veranos, largos y calurosos, con poca lluvia en primavera.

Cebreros elabora vinos tintos de Garnacha y blancos de Albillo Real, y la DOP cuenta con 18 bodegas inscritas en 2021, aunque se espera la incorporación de nuevos actores que ya están elaborando en la zona.

D.O.P. CEBREROS



 22
BODEGAS:

 VITICULTORES:
357

 HA DE VIÑEDO:
523

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
230.400

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. CIGALES

La D.O. Cigales comprende una zona llena de historia, cuyo pasado se remonta al siglo II a.C., cuando llegaron a ella sus primeros pobladores, los vacceos. Pero estas tierras también han sido lugar de paso de las invasiones germanas y árabes.

Los primeros documentos que muestran a propietarios de viña en la zona, en pueblos como Cubillas de Santa Marta o Corcos del Valle, son del siglo X. En Cigales se encuentran castillos medievales y monasterios alrededor de los que se fueron plantando los primeros viñedos y con ellos, el vino del que los monjes se proveían para el culto y el consumo privado.

Los vinos de Cigales también se exportaron a Francia en la época en la que la filoxera asoló el viñedo francés y hay datos que constatan que, en 1888, la región producía más de 15 millones de kilos de uva.

La D.O. comenzó a funcionar como tal en 1991, y en 2001, aprobó un nuevo reglamento que autorizaba la elaboración de vinos blancos, espumosos y dulces. Cigales es una región reconocida por sus vinos rosados, a los que después, e igualándolos en fama, se han unido tintos de calidad contrastada.

Su materia prima principal es la Tinta del País (Tempranillo), aunque también se acompaña con Garnacha y con las blancas Albillo Mayor, Viura y Verdejo; parte de la mezcla para elaborar sus famosos rosados y claretes.

Cigales tiene suelos de arenas, calizas y gredas con alto contenido en yeso, que reposan sobre arcillas y margas, sedimentos terciarios y cuaternarios y un pH general en torno a ocho.

El clima es continental con influencia atlántica, con inviernos crudos donde soplan Poniente y Ábrego, sequía en verano y pocas lluvias.

D.O. CIGALES

C.R.D.O. Cigales
www.do-cigales.es
consejo@do-cigales.es
C/ Corro Vaca, 5
47270 - Cigales (Valladolid)
Tel. 983 580 074

D.O. CIGALES



 33
BODEGAS:

 VITICULTORES:
293

 HA DE VIÑEDO:
1.908

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
2.886.800

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



D.O. RIBERA DEL DUERO

C.R.D.O. Ribera del Duero

www.riberadelduero.es

info@riberadelduero.es

C/ Hospital, 6

09300 - Roa (Burgos)

Tel. 947 54 12 21 Fax. 947 54 11 16

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. RIBERA DEL DUERO

Es la Denominación de Origen que más territorios conecta.

La superficie de viñedo de esta denominación de origen, la más extensa de Castilla y León y la única que lleva el nombre del río como bandera, ocupa más de 22.000 hectáreas, repartidas por las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid; y plantadas en su mayor parte entre los años ochenta y primeros años del siglo XXI.

Ribera tiene una historia anterior, y hay que remontarse 2.500 años atrás y viajar al pueblo de Padilla de Duero (una pedanía de Peñafiel) donde, en el yacimiento vacceo de Pintia, se identificaron restos de vino, lo que indica que ya entonces se consumía lo suficiente como para haber dejado rastro.

También se han encontrado restos romanos que aluden al consumo y disfrute del vino, como el hallado en Baños de Valdearados en los 70. Una historia larga que se sigue escribiendo. La denominación de origen recoge su primera acta en 1980 y dos años más tarde, se aprobó su reglamento. Hoy en día hay 60 pueblos de Burgos, 4 de Segovia, 21 de Soria y 17 de Valladolid amparados en la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Ribera del Duero es el mejor exponente de la Tempranillo, aquí conocida también como Tinto Fino o Tinta del País, que convive con Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Garnacha Tinta y con la blanca Albillo.

Si los vinos se componen de Tempranillo o de Tempranillo con Merlot, Cabernet Sauvignon o Malbec (o todas ellas), la composición no deberá ser inferior al 95%, lo que deja un 5% como máximo para incorporar Garnacha Tinta o Albillo.

D.O. RIBERA DEL DUERO

 345
BODEGAS:

 VITICULTORES:
7.495

 HA DE VIÑEDO:
26.744

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
100.725.200



DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



D.O. RUEDA

C.R.D.O. Rueda
www.dorueda.com
crdo.rueda@dorueda.com
C/ Real, 8
47490 - Rueda (V alladolid)
Tel. 983 868 248

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. RUEDA

La Denominación de Origen Rueda tiene su foco principal en las localidades vallisoletanas de Rueda, La Seca y Serrada; aunque su territorio amparado se extiende hasta 53 municipios del sur de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y cuatro al norte de Ávila; que ocupan 13.517 hectáreas de viñedo.

Su tradición como zona vitícola se remonta a los siglos XVII y XVIII, aunque ya había actividad en la época medieval, durante el reinado de los Reyes Católicos y su nieto, Carlos I el Emperador.

La uva que le ha dado la fama, la Verdejo, llegó a la región en el siglo XI, durante el reinado de Alfonso VI, muy probablemente por los mozárabes que ocuparon la comarca durante la repoblación que se llevó a cabo entonces.

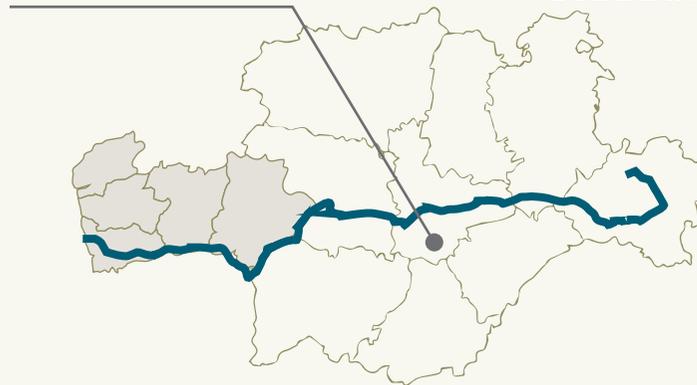
Este mosto fermentaba lentamente y a temperaturas bajas, causadas por la profundidad de las bodegas subterráneas. Era común añadir yeso y golpear con un palo los aros de las cubas para romper el equilibrio del carbónico. Se clarificaba con arcillas o sangre de toro y buey.

Los terrenos de la denominación de origen tienen una altitud entre 700 y 800 metros, donde hay inviernos muy largos, primaveras cortas y veranos calurosos y secos con tormentas inesperadas, pero donde en general, llueve muy poco. Hay mucha diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, lo que provoca un equilibrio en la maduración. Rueda tiene influencia mediterránea debido a su latitud y atlántica debido a su altitud.

La Verdejo es la variedad reina de la D.O., aunque también se cultivan Sauvignon Blanc, Viura, Chardonnay, Viognier y Palomino Fino; además de uvas tintas como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha.

Rueda es conocida principalmente por sus vinos blancos, que clasifica en distintas categorías según su crianza y composición. Rueda es conocida principalmente por sus vinos blancos, que clasifica en distintas categorías según su crianza y composición.

D.O. RUEDA



 79
BODEGAS:

 VITICULTORES:
1.575

 HA DE VIÑEDO:
20.767

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
112.499.867

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

C.R.D.O.P. Sierra de Salamanca
www.dosierradesalamanca.es
info@dosierradesalamanca.es
C/ del Pozo Barrero, 7
37610 Mogarraz Salamanca
Tel. 626 656 351

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

Esta Denominación de Origen Protegida se encuentra al sur de la provincia de Salamanca y tiene una superficie de 482 km². Parte de su zona de producción se encuentra en el Parque.

Natural de Las Batuecas-Sierra de Francia, aunque toda ella forma parte de la Reserva de la Biosfera de la comarca Sierras de Béjar-Francia, un título que otorga la UNESCO.

Fueron cinco las bodegas que en 2007 crearon la asociación precursora de la denominación de origen, publicada oficialmente en junio de 2010.

La DOP acoge la producción en 26 municipios salmantinos, cuyos suelos tienen un perfil ácido que dota de carácter a los vinos que allí se elaboran. Son suelos franco arenosos en su mayoría, aunque en el noroeste la textura es franco limosa y en el sur, limosa. El territorio es muy diverso en cuanto a suelos y eso juega a favor de la diversidad de perfiles que después se encontrarán en los vinos.

El clima es mediterráneo húmedo, de inviernos cortos y no muy fríos y veranos largos, calurosos y secos. Lluève sobre todo en primavera, pero la gran diferencia de altitud entre los viñedos (de 400 hasta 1.000 metros) también es otro factor que aporta diversidad a los vinos. El viñedo se planta en bancales en laderas orientadas al sur, para favorecer la mejor maduración de la uva. Estos bancales obligan al trabajo manual en la viña, que respeta a la gran cantidad de viña vieja que contiene la comarca: un 80% tiene más de 50 años, la mitad de ellos, más de 80.

La Rufete es la uva más representativa de la región, que convive con menores proporciones de Garnacha Tinta y Tempranillo y las blancas Viura, Moscatel de Grano Menudo y Palomino, además de una nueva variedad blanca autóctona que se conoce con el nombre de Rufete Blanco o Verdejo Serrano.

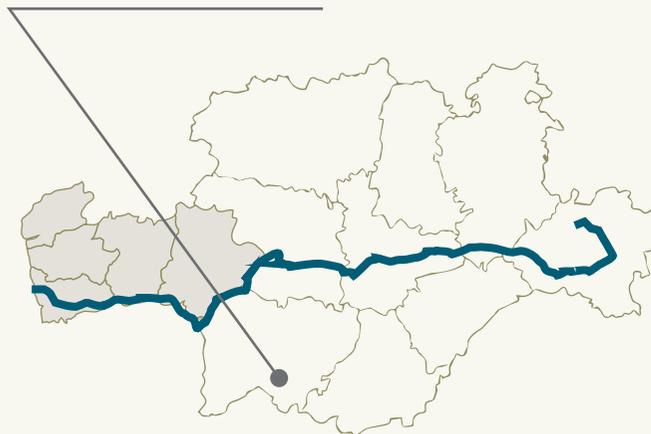
D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

 12
BODEGAS:

 VITICULTORES:
97

 HA DE VIÑEDO:
124

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
160.933



DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



D.O. LEÓN

C.R.D.O. Leon
www.doleon.es info@doleon.es
Edificio Mirador de la Condesa.
Complejo la Isla, s/n
24200 - Valencia de Don Juan (León)
Tel. 987 751 089

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. LEÓN

Esta denominación de origen está En 1985 se empieza a gestar la situada al sur de la provincia denominación de origen, que se leonesa, aunque integra parte de hace realidad en 2007, lo que Valladolid y ocupa 3.317 km².La supone dar un paso más para dar a zona tiene una historia secular conocer uno de los grandes que enraíza en el siglo X, cuando se documenta que la economía se fundamentaba en el cultivo del cereal y del viñedo.

La D.O. ocupa una amplia extensión de terreno con influencia de los ríos Esla, afluente del Duero, y Cea, afluente del Esla, lo que provoca la influencia de varios climas distintos, como el atlántico y el continental, aunque domina el mediterráneo.

El invierno en León es riguroso y largo, con muchas heladas y nieblas y temperaturas muy bajas. Tanto la primavera como el verano son irregulares y con temperaturas que superan los 20 grados en los meses cálidos.

La uva tinta Prieto Picudo es la variedad por excelencia que abandera la D.O. León, que ocupa el 69% de la superficie plantada. También se cultivan Mencía, Tempranillo, Garnacha Tinta y la autóctona blanca Albarín Blanco, que convive con Godello, Malvasía y Palomino.

La denominación de origen elabora vinos blancos, rosados y tintos con sus dos variedades tintas principales que se etiquetan como crianza, reserva y gran reserva.

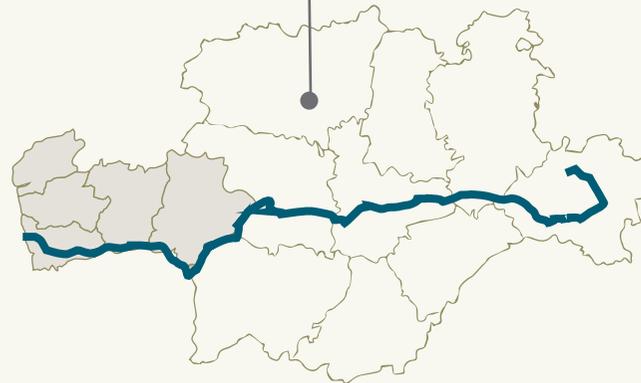
D.O. LEÓN

 18
BODEGAS:

 VITICULTORES:
219

 HA DE VIÑEDO:
1.223

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
1.977.733



DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



CRDO Toro

www.dotoro.es
consejo@dotoro.es

C/ Isaiás Carrasco, 4
49800 Toro (Zamora)
Tel. 980 690 335

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. TORO

Hay 5.400 hectáreas que amparan el vino de 15 municipios zamoranos y dos vallisoletanos.

La toresana es una denominación de origen situada al sureste de la provincia de Zamora. Abarca parte de las comarcas de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro; y linda con Tierra del Pan y Tierra de Campos.

La Denominación de Origen Toro, que ocupa 62.000 hectáreas, ampara el vino elaborado en 15 municipios zamoranos y dos pueblos y otros tantos pagos en el pueblo de Pedrosa del Rey, en la provincia de Valladolid.

La configuración de la región se ve afectada por la influencia y el paso de cuatro ríos, el principal de ellos, el Duero, que atraviesa la zona de este a oeste y riega varios municipios. También pasan por la D.O. los ríos Guareña, Talada y Hornija.

La uva que lleva el nombre de Toro por el mundo es la Tinta de Toro, la variedad Tempranillo perfectamente adaptada a la zona convive con Garnacha Tinta y las blancas Malvasía y Verdejo.

En la denominación de origen se admite la elaboración de vinos tintos jóvenes, roble, crianza, reserva y gran reserva; rosados y blancos, también semisecos, semidulces y dulces.

DO TORO



 18
BODEGAS:

 VITICULTORES:
225

 HA DE VIÑEDO:
300

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
296.000

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



D.O.P. VALLES DE BENAVENTE

C.R.D.O.P. Valles de Benavente
www.vallesdebenavente.org
Plaza Mayor, s/n
49622 – Brime de Urz (Zamora)
Tel. 980 643 077

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O.P. VALLES DE BENAVENTE

Son 62 los municipios que componen esta pequeña denominación de origen, que abarca 1.520 km² del noreste de la provincia de Zamora, en los valles de los ríos Esla (afluente del Duero) y sus afluentes Tera y Órbigo, además del Eria, afluente de este último.

Desde la Edad Media hay constancia del cultivo de la vid y la elaboración de vino en la comarca. Ya en el siglo XIV se menciona el viñedo del Concejo de Benavente y su importancia económica, pues se vendía a Asturias y Galicia. El rey Alfonso XI confirma las Ordenanzas del Concejo de Benavente en las que se prohíbe introducir vino de acarreo en la villa.

Ya en la etapa actual, se empieza a gestar la denominación de origen a través de la Asociación “Vino de la Tierra de Valles de Benavente” en el año 2000.

Diez años más tarde, se reconoce la denominación de origen protegida.

Valles de Benavente tiene un clima continental extremo y árido, con pocas lluvias y mucho sol, inviernos largos y fríos y veranos secos y calurosos, habituales en la cuenca del Duero.

Los suelos más significativos para el cultivo vitícola son los pardos: calizos de textura franco arenosa, poco fértiles y muy drenantes. Aquí se cultivan las tintas Prieto Picudo, Tempranillo y Mencía; y las blancas Verdejo y Malvasía, que se complementan con Garnacha y Cabernet Sauvignon. Se elaboran vinos blancos, rosados y tintos jóvenes, crianza y reserva.

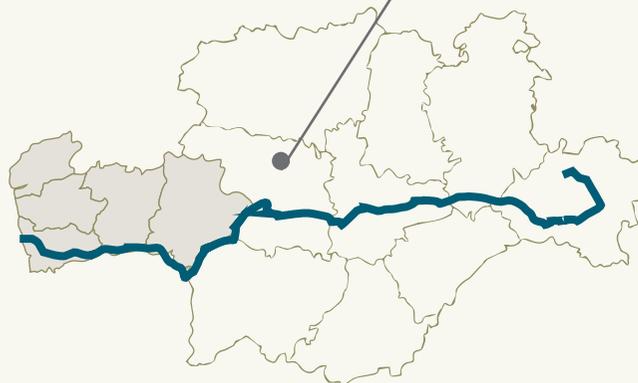
D.O.P. VALLES DE BENAVENTE

 4
BODEGAS:

 VITICULTORES:
22

 HA DE VIÑEDO:
146

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
368.800



DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



DOP VALTIENDAS

Asociación Vino de Calidad de Valtiendas

C/ La Fuente s/n
40314Valtiendas (Segovia)
dopvaltiendas@gmail.com

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O.P. VALTIENDAS

Esta denominación de origen es la única ubicada íntegramente en la provincia de Segovia, y abarca quince municipios al norte de la capital, con una extensión de apenas 85 hectáreas de viñedo, menos de un km². Valtiendas cubre el curso medio del río Duratón, afluente del Duero, desde que abandona el Parque Natural de las Hoces del Río Duratón hasta el límite con Valladolid, y a poca distancia de su desembocadura en el Duero.

Una de las principales características de la Denominación de Origen Protegida Valtiendas es la altitud de su territorio, ya que se sitúa a 920 metros sobre el nivel del mar.

Los suelos de la región son calcáreos con muchos cascajos y cantos rodados que facilitan el drenaje del agua. El clima es continental extremo con veranos muy cálidos e inviernos bajo cero, con mucho contraste entre el día y la noche.

Las variedades de uva tintas autorizadas por su consejo regulador son la Tempranillo (principal), Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot; mientras que la Albillo es la única blanca que se utiliza hasta el momento. Las bodegas de la DOP Valtiendas se dedican principalmente a elaborar vinos rosados y tintos; (compuestos en ambos casos por al menos un 50% de Tempranillo). Los tintos pueden ser jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas.

DOP VALTIENDAS



 18
BODEGAS:

 VITICULTORES:
225

 HA DE VIÑEDO:
300

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
296.000

DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

C.R.D.O. Tierra del Vino de Zamora
www.tierradelvino.net
info@tierradelvino.net
Plaza Mayor, 1 - 49708
Villanueva de Campeán (Zamora)
Tel. 980 560 055

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

La comarca "Tierra del Vino de Zamora" se encuentra en el sureste de la provincia, a ambos márgenes del río Duero y atravesada de norte a sur por la Vía de la Plata. En total, 1.800 km² distribuidos en 56 pueblos, 46 de ellos de Zamora y 10 de Salamanca.

Hay documentos medievales que certifican la actividad vitivinícola en la región, que no en vano es conocida con el sobrenombre de "Tierra del Vino".

Hasta finales de los 90 no se empiezan a dar los primeros pasos para lograr una denominación de origen, creando primero una Asociación del Vino de la Tierra ("Tierra del Vino de Zamora") en el año 2000. En 2007 se reconoció la D.O. "Tierra del Vino de Zamora".

Son numerosos los cauces fluviales que atraviesan la comarca, con el Duero como principal corriente y unos suelos de marcado carácter aluvial como consecuencia.

La variedad tinta principal es la Tempranillo, y las blancas Malvasía, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo; mientras que entre las autorizadas tintas se cuentan la Cabernet Sauvignon y la Garnacha, y las blancas Albillo, Palomino y Godello.

Todas estas son materia prima de vinos blancos, claretes, rosados y tintos; tanto jóvenes como crianzas, reservas y grandes reservas.

TIERRA DEL VINO DE ZAMORA



11
BODEGAS:



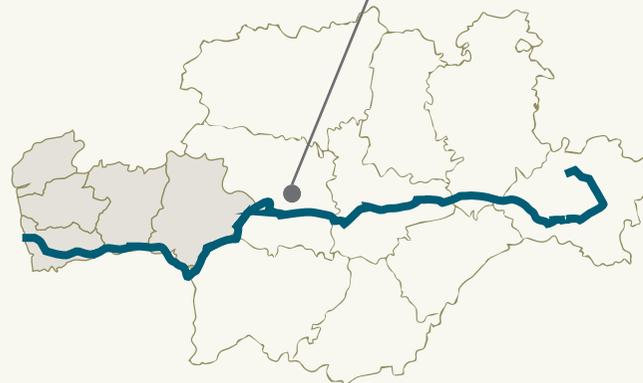
VITICULTORES:
158



HA DE VIÑEDO:
585



BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
177.467



DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



VINO DE PAGO ABADÍA RETUERTA

www.abadia-retuerta.com
info@abadia-retuerta.es Ctra.
N-122, Km. 332,5 47340
Sardón de Duero (Valladolid)
Tel. 983 680 314

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

VINO DE PAGO ABADÍA RETUERTA

Esta DOP se encuentra sumida entre dos páramos calizo margosos de mayor cota (880 metros) muy próximos entre sí, que delimitan el valle, tanto en el norte como en el sur, así como por la presencia de masas arbóreas de bosque de encina y pino albar en el margen sur, este y oeste de la zona delimitada, que actúan como regulador de la humedad.

El uso de levaduras autóctonas que proceden del propio viñedo, desarrolla una personalidad propia (tipicidad), un complejo perfil aromático, limpio, tanto frutal como floral, fresco con notas muy singulares de monte bajo mediterráneo y balsámicos que recuerdan a las de la vegetación del entorno que protege a las parcelas de viña y que ofrece una característica distinguible frente a los vinos de zonas limítrofes.

Los vinos amparados por la DOP Abadía Retuerta pueden ser blancos y tintos con envejecimiento. Se elaboran a partir de las variedades blancas Gewürztraminer, Riesling, Godello, Albillo Mayor y Verdejo y las variedades tintas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha, Graciano, Malbec, Cabernet Franc Pinot Noir y Petit Verdot.

Los vinos tintos presentan una alta intensidad colorante, gran volumen en boca, un carácter firme y un adecuado equilibrio entre acidez, alcohol y pH. Los vinos blancos son una rareza en el valle del Duero.

En Abadía Retuerta se ha conseguido una excelente madurez de algunas variedades blancas y sus vinos presentan un brillante color pajizo y destellos dorados. La nariz es compleja e intensa con ligeros tostados. Destaca su volumen y untuosidad en boca.

VINO DE PAGO ABADÍA RETUERTA

 1
BODEGAS:

 VITICULTORES:
1

 HA DE VIÑEDO:
193

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
442.267



DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



VINO DE PAGO DEHESA PEÑALBA

Vino de Pago
Dehesa Peñalba
www.bodegasvizar.es
info@bodegasvizar.es
Ctra. N-122, Km. 34
47329 Villabáñez (Valladolid)
Tel. 983 682 690

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

VINO DE PAGO DEHESA PEÑALBA

El área geográfica protegida por la DOP Dehesa Peñalba se encuentra ubicada en el término municipal de Villabáñez (Valladolid) en una terraza del río Duero. El pago cuenta con una superficie total de 91,5 hectáreas y la bodega de elaboración se encuentra dentro del mismo pago.

Los vinos amparados por la DOP Dehesa Peñalba son únicamente tintos y tintos envejecidos. Se elaboran a partir de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot Tempranillo y Syrah.

La elección de las variedades y un manejo sostenible de la plantación permite obtener una materia prima óptima para elaborar el vino de la DOP Dehesa Peñalba: la Tempranillo aporta estructura, aromas de frutos rojos y de frutos del bosque, color sostenido y profundo; la Cabernet Sauvignon aporta volumen, largura, taninos longevos fruta madura, intensa y especiados; la Merlot aporta elegancia, taninos muy suaves, fruta roja gran equilibrio entre la acidez y el pH; y la Syrah da taninos sedosos, fruta negra, un pH y una acidez que aporta mucha frescura.

En resumen, las variedades Tempranillo y Cabernet permiten obtener vinos longevos por su volumen, su estructura y su largura, y la Syrah y la Merlot aportan fresca acidez intensidad aromática elegancia y finura.

Los vinos de la DOP Dehesa Peñalba son vinos tintos de color sostenido, muy buena capa, muy aromáticos, con predominio de la fruta roja y negra madura, especialmente en su juventud. Presentan una estructura consistente con un tanino dulce y longevo. Como consecuencia resultan vinos muy elegantes, de cuerpo medio- alto, sabrosos, voluminosos y largos en su paso por boca.

VINO DE PAGO DEHESA PEÑALBA

 1
BODEGAS:

 VITICULTORES:
1

 HA DE VIÑEDO:
16

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
18.267



DOSIER DE PRENSA

DUERO WINE FEST. 2024

#DueroWineFest2024



VINO DE PAGO DE URUEÑA

Vino de Pago Urueña
www.heredaduruena.com
bodega@heredaduruena.com
Carretera de Toro a Medina
de Rioseco, Km. 21,300.
47862 Urueña (Valladolid)
Tel. 983 721 031

FIGURAS DE CALIDAD VÍNICA DE CASTILLA Y LEÓN

VINO DE PAGO DE URUEÑA

La zona geográfica protegida por la DOP Urueña está ubicada en plena comarca de Tierra de Campos vallisoletana. El pago cuenta con una superficie total de 78 hectáreas y la bodega de elaboración se encuentra dentro de la misma zona.

Las variedades de uva implantadas en la zona de Vino de Pago de Urueña se expresan de manera genuina: la Syrah con una golosidad, potencia y untuosidad extraordinarias, la Cabernet Sauvignon produce unos vinos potentes y con mucha estructura, la Merlot se presenta muy aromática y en boca suele tener un gusto suave y, por supuesto, la Tempranillo, variedad predominante en la zona, que tiene importantes notas frutales y envejece muy bien en barrica.

Los vinos amparados por la DOP Urueña pueden ser rosados y tintos envejecidos. Se elaboran a partir de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Los vinos rosados de Urueña presentan tonalidades rosa frambuesa y notas azuladas de la variedad Syrah que es la variedad con mayor superficie. En nariz, predominan las frutas frescas, ciertas notas florales y acarameladas. Los rosados de la variedad Tempranillo se caracterizan más por la presencia de frutas rojas.

En cuanto a los vinos tintos, presentan una intensidad cromática destacada. Tienen una gran complejidad aromática como consecuencia del mapa varietal y, sobre todo, se caracterizan por su redondez, por la ausencia de aristas.

VINO DE PAGO DE URUEÑA



 1
BODEGAS:

 VITICULTORES:
1

 HA DE VIÑEDO:
16

 BOTELLAS
COMERCIALIZADAS:
18.267



CASTILLA Y LEÓN

DUERO *WINE* FEST. 2024

15 Y 16 DE ABRIL

Palacio de Congresos de Castilla y León

SALAMANCA



**Junta de
Castilla y León**