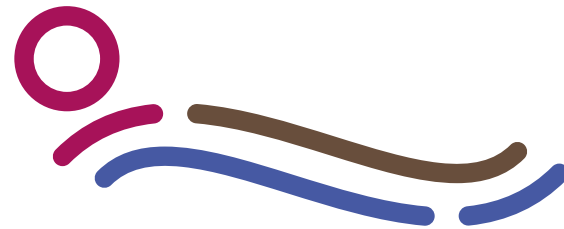




DOSIER DE PRENSA



DUERO INTERNATIONAL WINE FEST

18 y 19 de octubre | Feria de Valladolid

www.duerowine.es



CASTILLA Y LEÓN

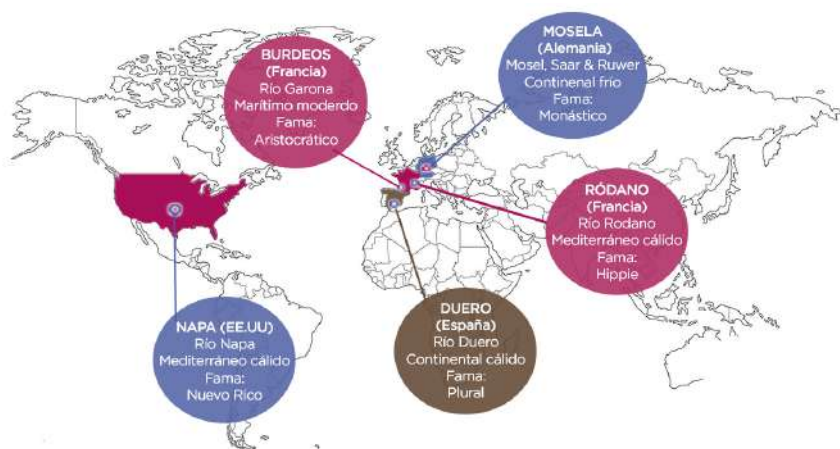




Río Duero, La corriente vitivinícola ibérica

El Duero y sus afluentes son las corrientes que articulan la geografía vitivinícola de Castilla y León.

En España, 9 Denominaciones de Origen vitivinícolas en la Comunidad Autónoma tienen relación con el río Duero, a los que se suma la parte portuguesa, con los vinos de Oporto y Douro como bandera. La riqueza vitivinícola de Castilla y León se completa con los vinos del Bierzo y su influencia atlántica, más los de Sierra de Salamanca y cebraeros.



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. Pero todos ellos, a lo largo de los 897 kilómetros que recorre su cauce, comparten la fuerza de su caudal y se mantienen unidos por ese río, el Duero, que descubre a su paso pequeñas y grandes zonas vitivinícolas, cada una con su carácter y sus elementos diferenciadores. Solo en España, bajo la influencia del Duero se cultivan viñedos amparados por 13 Denominaciones de Origen vitivinícolas, a las que hay que sumar las de Douro y Porto, en el lado portugués de la Península.

2018, EL ORIGEN DEL DUERO WINE



Forum Evolución de Burgos albergó la primera edición de Duero International Wine Fest, un congreso pionero impulsado por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León que nace con el objetivo de posicionar el Duero como uno de los ríos vitivinícolas más importantes del mundo.

Reconocidos expertos nacionales e internacionales pusieron en valor el potencial real de los distintos terruños y ecosistemas del Duero a través de un atractivo programa de Masterclass y Catas Exclusivas. Abordarán desde múltiples perspectivas, como la diversidad de suelos y variedades o la clasificación del terruño, el impacto directo del río Duero en las diversas zonas geográficas que lo envuelven y su importante repercusión mundial.

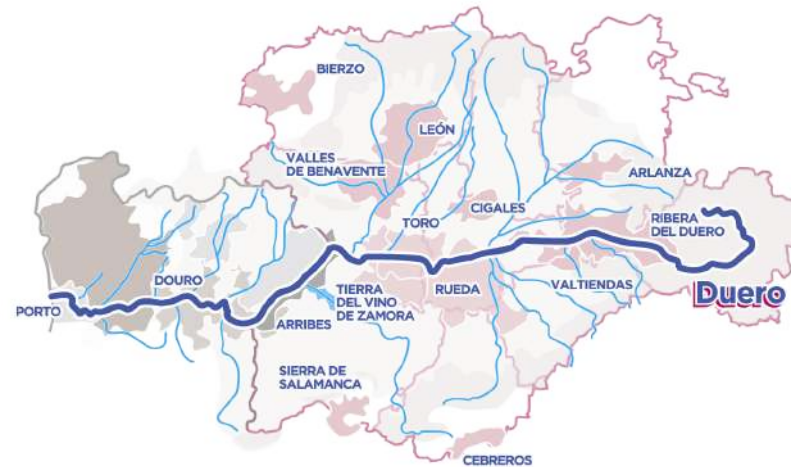
FERIA DE VALLADOLID, EPICENTRO MUNDIAL DEL VINO



La Feria de Valladolid recoge el testigo de Burgos para albergar, los días 18 y 19 de octubre, la segunda edición del Duero Wine.

Dos días de gran intensidad durante los cuales, expertos nacionales como Pedro Ballesteros, Amaya Cervera, Almudena Alberca, Elia Arranz y María Jesús Huertas, e internacionales como Dirk Niepoort, Rui Falcão, João Roseira o Carlos Borboa. Junto a ellos estarán elaboradores como Peter Sisseck, Marta Ramas, Ricardo Pérez Palacios y Jorge Monzón que impartirán masterclass y catas magistrales a las que, el público inscrito, podrá asistir. Así como a una zona de exhibición y degustación de vinos de bodegas pertenecientes a las 13 D.O.s de Castilla y León, de Oporto y Douro. Una oportunidad única para los amantes del vino de profundizar en la aportación que el Duero realiza a estas zonas vitivinícolas, la riqueza de estos viñedos y la diversidad de excelentes vinos.

2021, LA SEGUNDA EDICIÓN PONE ACENTO EN EL DUERO



Durante la segunda edición de Duero Wine en Valladolid se podrá ahondar en las particularidades de todos estos terruños y ecosistemas, mediante un exhaustivo programa de clases magistrales y catas exclusivas.

Además, Duero International Wine Fest será la ocasión de conocer los resultados de un proyecto de recuperación y caracterización de variedades minoritarias en peligro de extinción de Castilla y León que comenzó en 2002. Este análisis ha permitido localizar muchísimas variedades minoritarias de las que se han determinado 25 nuevas que no estaban registradas o reconocidas oficialmente. De ellas, más de la mitad han mostrado ser aptas para elaborar vinos de calidad. Durante el encuentro se hablará de las cualidades de uvas como prieto picudo oval, negro saurí, puesta en cruz, rufete blanco, también conocida como verdejo serrano, bruñal, bastardillo chico, mandón, gajo arroba, tinto jeromo, merenzao y estaladiña (estas dos últimas se han caracterizado en el Bierzo).

La entrada al congreso es gratuita para profesionales del vino y prensa nacional e internacional. El requisito es inscribirse previamente en la web oficial del encuentro: www.duerowine.es

UN PROGRAMA COMPLETO, CON EL ACENTO EN EL DUERO

LUNES 18 OCTUBRE

LUNES 18 OCTUBRE

10.00 h. Inauguración Duero International Wine Fest 2021:

Presentador Congreso

Alberto Fernández Bombín.

Arranca la segunda edición de este congreso, que nace con la voluntad de posicionar el Duero como uno de los ríos vitivinícolas más importantes del mundo y reivindicar la autenticidad y calidad de sus vinos.

10.15 h. Qué es vitivinícolamente el Duero y Castilla y León y qué puede llegar a ser **Pedro Ballesteros** - Master of Wine.

10.45 h. Sostenibilidad y autenticidad. El cultivo orgánico.

Modera, **Jamie Goode** - WineAnorak.com

- **Jorge Monzón** - Dominio del Águila.
- **Ricardo Peñalba** - Finca Torremilanos.
- **Didier Belondrade** - Belondrade y Lurton.
- **Marta Ramas** - Fuentes del Silencio

11:30 h. Inauguración oficial.

11.50 h. Formación geológica de Castilla y León y sus suelos - **Octavio Artieda**, UNEX.

12.15 h. Diferencias de suelo y su potencial organoléptico en los vinos de Castilla y León.

Modera, **Amaya Cervera** - Spanish Wine Lover.

- **Almudena Alberca** - Master of Wine, Grupo Bodegas Palacio 1894.
- **Gonzalo Iturriaga** - Tempos Vega Sicilia.
- **Alberto García** - Mauro, San Román, Garmón Continental.
- **Telmo Rodríguez** - Compañía de Vinos Telmo Rodríguez.

13.15 h. Cata Magistral “Grandes vinos del Duero-Douro: Los grandes del Duero-Douro”. **Víctor de la Serna** - experto enológico.

14.00 h. Almuerzo.

15.45 h. Cata Magistral “Vinos de las castas no dominantes de Castilla y León”. **Pedro Ballesteros** - Master of Wine.

16.30 h. Los vinos del Duero vistos por los Master of Wine.

- **Pedro Ballesteros** - Master of Wine.
- **Fernando Mora** - Master of Wine
- **Almudena Alberca** - Master of Wine.
- **Roderick Smith** - Master of Wine.

LUNES 18 Y MARTES 19 DE OCTUBRE

17.15 h. Cómo ha cambiado la percepción de los vinos de Castilla y León.Modera: **Juan Manuel Bellver.**

- **Zoltan Nagy** - Escritor de vinos y columnista en medios digitales.
- **Santiago Rivas** - Colectivo Decantado
- **Andrés Proensa** - Planeta Vino, Guía Proensa.
- **Bernard Burtchy** - World-renowned wine critic, President of the Wine Press Association of France (APV), board member of the International Federation of Wine Journalists and Writers and special advisor of TasteSpirit. Co-founded the website Avis du Vin of Le Figaro. Ph.D. in Statistics and is a retired professor at the prestigious Telecom ParisTec.
- **María José Huertas** - Sumiller La Terraza del Casino de Madrid.

18.00 h. Las mejores novedades del Duero para los sumilleres.**18.45 h. Cata Magistral “Añadas míticas de Alejandro Fernández”.**Conductor, **Paco Berciano** - Propietario de la vinoteca El Lagar (Burgos) y socio de la distribuidora-importadora Alma Vinos Únicos.**MARTES 19 OCTUBRE****09.15 h. Cata Magistral “Los vinos de paraje Rapolao del Bierzo”.**Conductor, **Raúl Pérez.** Experto enológico.**10.00 h. Clasificación suelos en las denominaciones de origen.**Modera, **Juan Manuel Bellver.**

- **Ricardo Palacios** - Descendientes de J. Palacios.
- **Beltrand Sourdis** - Dominio de Es, Antídoto, Domaine de Pallus.
- **Peter Sisseck** - Dominio de Pingus, PSI, Château Rocheyron.
- **Dirk Niepoort** - Niepoort.

10.45 h. Nuevas rutas comerciales: mirando a América y a Asia - Modera, José Ignacio Cuenca - Presidente de la Academia de Gastronomía del oeste de los Estados Unidos.

- **Carlos Borboa** - Director México Selection.
- **Rubén García** - Master of Wine.

11.30 h. El ADN olfativo de los vinos del Duero/Douro.Conductor, **François Chartier.** Chartier World LAB Barcelona.**12.00 h. Douro y Porto.**

MARTES 19 OCTUBRE

Conversan: **Juan Manuel Bellver**, Director de Lavinia España y periodista, y **Rui Falcão**. Experto en vinos portugueses.

12.30 h. La revolución del Douro.

Modera, **Juan Manuel Bellver**.

- **Francisco Ferreira** - Quinta do Vallado.
- **Dirk Niepoort** - Niepoort.
- **Rui Falcão** - experto en vinos portugueses.

13:15 h. Los viñadores del Douro.

Conversan: **Juan Manuel Bellver**, Director de Lavinia España y periodista, y **João Roseira** - Quinta do Infantado, Simplesmente Vinhos.

13.45 h. Recuperación de variedades minoritarias y vinificaciones olvidadas en Castilla y León.

- **José Antonio Rubio** - Doctor ingeniero Agrónomo, Investigador en Viticultura y jefe de la Unidad de Cultivos Leñosos y Hortícolas del ITACYL (Inst. Tecnológico Agrario de Castilla y León).
- **Jesús Yuste** - Doctor Ingeniero Agrónomo. Investigador principal en Viticultura. Unidad de Cultivos Leñosos y Hortícolas del ITACYL (Inst. Tecnológico Agrario de Castilla y León).

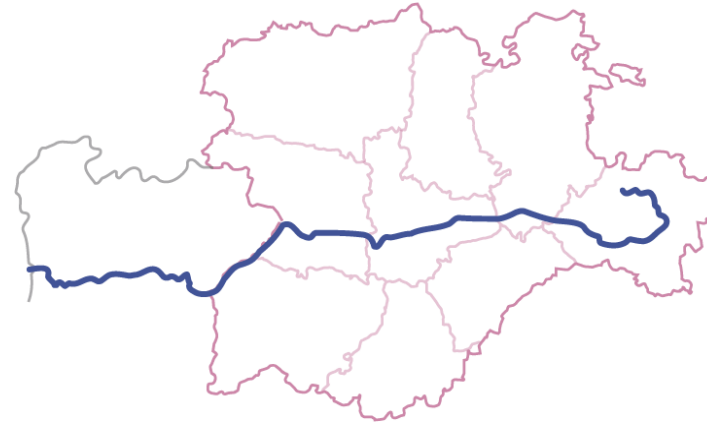
14.15 h. Cata Magistral “Vinos de variedades recuperadas de la extinción en Castilla y León”.

- **Alberto Martín Baz**. Enólogo de la Estación Enológica de Castilla y León.
- **Alberto Martín Baz** - Enólogo de la Estación Enológica de Castilla y León
- **Paco Berciano** - Propietario vinoteca El Lagar (Burgos) y socio de la distribuidora-importadora Alma Vinos Únicos.

15.00 h. Fin del congreso.



EL DUERO, EL RÍO DEL 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.

VARIETADES MINORISTAS DE VID DE CASTILLA Y LEÓN

RECUPERACIÓN DE
VARIETADES MINORITARIAS DE VID
DE CASTILLA Y LEÓN

BRUÑAL UVA TINTA UBICACIÓN: ARRIBES DEL DUERO	ESTALADIÑA UVA TINTA UBICACIÓN: BIERZO
TINTA JEROMO UVA TINTA UBICACIÓN: ARRIBES DEL DUERO	MANDÓN UVA TINTA UBICACIÓN: ARRIBES DEL DUERO
GAJO ARROBA UVA TINTA UBICACIÓN: ARRIBES DEL DUERO	NEGRO SAURÍ/MERENZAO UVA TINTA UBICACIÓN: DO LEÓN
CENICIENTA UVA TINTA UBICACIÓN: DO RUEDA	RUFETE SERRANO BLANCO UVA BLANCA UBICACIÓN: S. SALAMANCA
PUESTA EN CRUZ UVA BLANCA UBICACIÓN: ARRIBES DEL DUERO	VARIETADES EN PROCESO DE EVALUACIÓN POR LA OEVV: - AUREA (DO RUEDA) - PUESTO MAYOR (DO RUEDA) - NEGREDA (BIERZO) - VERDEJO COLORAO (ARRIBES DEL DUERO)

Logos: Unión Europea, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Denominación de Origen Protegida, CAMBRICO, Bodega J. J. J. J., Junta de Castilla y León, Junta de Castilla y León

Uno de los focos estelares del Duero Wine 2021 será la presentación de los resultados del proyecto iniciado por la Junta de Castilla y León en 2002 para la recuperación y caracterización de variedades minoritarias en peligro de extinción de Castilla y León. Este proyecto ha permitido localizar 25 varietales nuevos, no registrados ni reconocidos oficialmente, de las cuales, 14, presentan notorias aptitudes para la elaboración de vinos de calidad.

*Conociendo las
denominaciones
del Duero*

D.O. ARLANZA, TINTA DEL PAÍS DE ALTURA

En Arlanza hay documentos que sitúan los primeros indicios de actividad vitícola en el siglo VII, por la existencia de monasterios en la región. Ya en el siglo X hay datos sobre los vinos de la zona que documenta el cronista oficial de la provincia de Burgos, Fray Valentín de la Cruz: “Todas las poblaciones comprendidas entre el Arlanzón y el Arlanza destinaron alguno de sus pagos a viñas ... 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”.

La filoxera de principios del siglo XX obligó a arrancar y reestructurar el viñedo y el éxodo rural provocó el abandono de muchos viñedos o su reconversión en cultivos de cereal. 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.

BODEGAS

23 bodegas



CLIMA

Clima continental de gran contraste (noche-día), riesgo de heladas



VENDIMIA

Últimos de septiembre, primeros de octubre, es una de las más tardías



1995

Vino de la Tierra Ribera de Arlanza, en 2007 consigue ser denominación de origen



C.R.D.O. Arlanza

www.arlanza.org

info@arlanza.org

Ronda de la Cárcel 4

09340 - Lerma (Burgos)

Tel. 947 171 046

D.O. ARRIBES, REINO DE LA JUAN GARCÍA

Los primeros testimonios relacionados con la cultura del vino en la región son medievales y posteriores, del siglo XV, cuando existe actividad comercial legislada. Para entonces las "franjas", o arribes, del Duero ya estaban pobladas de viñedo.

Un siglo más tarde la vid desplaza al cereal y se convierte en cultivo reinante junto a olivos y almendros. Desde Aldeadávila a Fermoselle, la vid domina el territorio plantado. En el sur de la comarca, conocida como La Ribera de Salamanca, hay viñedo muy extendido ya en el siglo XVIII aunque lejos de ser un cultivo tan importante como ahora.

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 llegó en 1888, aunque aquí su efecto fue el de reforzar el viñedo y sentó las bases de la Denominación moderna.

La variedad reina en Arribes es la Juan García, autóctona y responsable en su mayoría de la personalidad de los vinos de la región. Convive con castas como Rufete, Tempranillo y Bruñal que se complementan con Garnacha y Mencía. Entre las blancas, Malvasía, Verdejo y Albillo mandan, aunque el consejo estudia el potencial de la tinta Bastardillo Chico y la blanca Puesta en Cruz.

BODEGAS

12 Bodegas



CLIMA

Clima mediterráneo con precipitaciones abundantes, temperaturas de valores dispares



VENDIMIA

Mediados de septiembre



1998

Vino de la Tierra de Arribes del Duero, en 2007 consigue ser Denominación de Origen



C.R.D.O. Arribes

www.doarribes.es

info@doarribes.es

C/Arribes del Duero, 1

37175 Pereña de la Ribera

(Salamanca)

Tel/Fax. 923 573 413

D.O. BIERZO, REDUCTO DE VIÑEDO HISTÓRICO

Hace dos milenios, Plinio el Viejo y Estrabón hablan ya de Bergidum (nombre que origina el actual de la comarca, Bierzo) como una ciudad rodeada de viñedos. Los romanos impulsaron el cultivo de la vid en la región, pero son los monjes Cistercienses, a partir del siglo IX, quienes realmente impulsan la actividad vitivinícola en Bierzo. El culto religioso y la incorporación del vino a la dieta o como remedio para curar enfermedades favorece su instalación en la sociedad.

La situación del Bierzo en la Ruta Jacobea también impulsa la economía y el surgimiento de monasterios y villas... con viñedo alrededor. El vino berciano suena en las proximidades, en Galicia y Asturias, aunque el XIX trajo la peor de las desgracias al propagarse la filoxera

y provocar una fuerte crisis económica que obligó a emigrar a la población.

La Mencía es la variedad reina de la comarca (casi tres cuartos de la producción de la DO la compone esta variedad), que se acompaña de Garnacha Tintorera, como uvas tintas, y Godello, Doña Blanca, Palomino y Malvasía como blancas reconocidas por el Consejo Regulador.

BODEGAS

77 Bodegas



CLIMA

Clima característico propio, mezcla entre clima oceánico (templado y húmedo) y continental (frío y seco)



VENDIMIA

Mediados de Septiembre



1988

Comienza la gestación hasta que en 1989 se hace efectiva como denominación de origen



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

D.O.P. CEBREROS, LA BELLEZA DE LA GARNACHA CENTENARIA

Es la Denominación de Origen más joven de Castilla y León, de hecho, la historia que está empezando a escribir, centrada en las viñas viejas de Garnacha y Albillo, es completamente nueva.

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.

Asociación Vinos de Cebberos

www.vinosdecebreros.com
vinosdecebreros@gmail.com
Avda. Camilo José Cela 6,
05260, Cebberos (Ávila)
Tel. 671 426 693



BODEGAS

16 Bodegas



CLIMA

Clima mediterráneo continental, extremo en invierno, cálido y seco en verano



VENDIMIA

Mediados de Septiembre



AÑOS 70

A partir de los años 70 pasa de Vino de la Tierra a ser denominación de origen protegida



D.O.P. CIGALES, CLARETES CÉLEBRES, TINTOS CELEBRADOS

Cigales es una región llena de historia, cuyo pasado se remonta al siglo II a.C cuando llegaron a ella sus primeros pobladores, los vacceos. Pero estas tierras 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 o Corcos, 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.

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

BODEGAS

34 Bodegas



CLIMA

Clima continental, inviernos duros, veranos con pocas lluvias (sequía)



VENDIMIA

Mediados de septiembre



1991

Se convierte en denominación de origen y permite elaborar vinos blancos, espumosos y dulces



C.R.D.O. Cigales

www.do-cigales.es

consejo@do-cigales.es

Corro Vaca, 5

47270 Cigales (Valladolid)

Tel. 983580074/ 983586621

D.O. RIBERA DEL DUERO, LA FAMA INTERNACIONAL

Hay que remontarse 2500 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.

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.

C.R.D.O. Ribera del Duero

www.riberadelduero.es

info@riberadelduero.es

C/ Hospital, 6

09300 Roa (Burgos)

Tel. 947 54 12 21



BODEGAS

300 Bodegas



CLIMA

Clima mediterráneo extremo,
veranos secos e inviernos
largos y rigurosos



VENDIMIA

Mediados de septiembre



1980

Comienza la gestación hasta que
en 1982 se hace efectiva como
denominación de origen



D.O. RUEDA, ÉXITO EN BLANCO

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.

Los primeros vinos de Rueda se estrujaban mediante estrujadores de rodillo y después se les añadía sulfato de yeso y se les dejaba así 24 horas. El siguiente paso era la "prensa de Alaejos", donde la uva se escurría durante otras 24 horas más, dando como resultado un mosto muy claro. Este mosto fermentaba lentamente y

a temperaturas bajas causadas por la profundidad de la 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.

Por la comarca pasaron las tropas francesas durante la Guerra de la Independencia. Más adelante, la filoxera hizo estragos en el viñedo,

La Verdejo es la reina de la Denominación, aunque también se cultivan Sauvignon Blanc, Viura y Palomino Fino, además de uvas tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha.

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

BODEGAS

72 Bodegas



CLIMA

Clima continental, inviernos fríos y largos, primaveras cortas con heladas tardías, veranos calurosos y secos



VENDIMIA

Mediados de septiembre



1977

Comienza la gestación hasta que en 1980 se hace efectiva como denominación de origen



C.R.D.O. Rueda

www.dorueta.com

crdo.rueda@dorueta.com

C/ Real 8

47490 Rueda (Valladolid)

Tel. 983 868 248

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA, PODERÍO SERRANO

El viñedo ha sido el cultivo tradicional de la región y sigue siéndolo, formando parte de ese patrimonio ambiental de gran riqueza que supone el territorio.

Hay que buscar las raíces de la existencia de viñedo aquí en la época romana, aunque la invasión islámica provocó la pérdida de la actividad viticultora, que se recuperó con la reconquista. En el siglo XI resurge la viña junto con otras actividades agrícolas y ganaderas.

Los vinos de la comarca ya se conocían en los siglos XV y XVI con los nombres de Sierra de Salamanca o Sierra de Francia. Tres siglos más tarde, en el XIX, el viñedo es el pilar económico de la región, que tampoco se vio afectada en exceso por la filoxera.

Lo que sí hizo daño a un sector hasta entonces sostenible fue el abandono del campo y el cierre de las cooperativas, que eran el motor de avance en cuanto a técnicas de cultivo y elaboración. Hay que esperar hasta finales del siglo pasado para que se retome la actividad con nuevos bríos.

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 Grado Menudo y Palomino, además de una nueva variedad blanca autóctona que se conoce con el nombre de Rufete Blanco o Verdejo Serrano.

BODEGAS



5 Bodegas

CLIMA



Clima mediterráneo húmedo, inviernos cortos no muy largos y veranos secos y calurosos

VENDIMIA



Mediados de septiembre



2010

Desde 2010 consigue ser denominación de origen protegida



C.R.D.O. Sierra de Salamanca

www.dosierradesalamanca.es

info@dosierradesalamanca.es

Av. Virgen del Robledo 11
37650 Sequeros (Salamanca)

Tel. 923 43 75 04

D.O. LEÓN, EL IMPERIO DE LA PRIETO PICUDO

La zona tiene una historia secular que enraíza en el siglo X, cuando se documenta que la economía se fundamentaba en el cultivo del cereal y del viñedo. Pero León, como territorio atravesado por la Vía de la Plata y el Camino de Santiago, abastecía de vino al norte de la Península Ibérica, sobre todo debido a la actividad agrícola de los monasterios.

La tinta Prieto Picudo es la variedad por excelencia que abandera la DO Tierra de 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.

BODEGAS

42 Bodegas



CLIMA

Domina el clima mediterráneo pero le afectan el atlántico y el continental por la extensión del terreno



VENDIMIA

Mediados de septiembre



1985

Comienza la gestación hasta que en 2007 se hace efectiva como denominación de origen



D.O. León

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

D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA, TRADICIÓN SECULAR

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

El viñedo fue hasta el siglo XX monocultivo en la zona, que además no sufrió en exceso por la filoxera. Sin embargo, el regadío, la despoblación, el envejecimiento de los habitantes rurales y las políticas europeas que favorecieron los cultivos de cereal provocaron masivos arranques de viñedo y el movimiento de los derechos de plantación a zonas más pujantes.

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

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 56 00 55



BODEGAS

10 Bodegas



CLIMA

Clima mediterráneo con fuerte continentalidad - inviernos fríos y veranos secos y calurosos



VENDIMIA

Mediados de septiembre



FINALES 90

Comienza la gestación hasta que en 2007 se hace efectiva como denominación de origen



D.O. TORO, VINOS DEL (Y PARA) EL DESCUBRIMIENTO

En Toro ya se comercializaban vinos en los siglos XII y XIII, y se conocían fuera de sus fronteras. De hecho, el rey leonés Alfonso IX cedió tierras de Toro a Santiago de Compostela para elaborar los vinos de la región. Durante el siglo XIV, en Sevilla había prohibición real de introducir cualquier vino foráneo... excepto el de Toro. Su alta graduación les llevó a ser parte de la carga de la flota con la que Cristóbal Colón descubrió América, y durante el siglo XIX la filoxera, que no afectó a la región, impulsó las ventas de vino toresano a Francia. La uva de Toro ha sido preciada para elaborar vinos de calidad por otras comarcas vitivinícolas.

La uva que lleva el nombre de Toro por el mundo es la Tinta de Toro, autóctona, que convive con plantaciones de Garnacha Tinta y las blancas Malvasía y Verdejo.

BODEGAS

65 Bodegas



CLIMA

Clima continental extremado con influencias atlánticas, de carácter árido



VENDIMIA

Mediados de septiembre



AÑOS 70

Comienza la gestación hasta que en 1987 se hace efectiva como denominación de origen



C.R.D.O. Toro

www.dotoro.es

consejo@dotoro.es

C/ Isaías Carrasco, 4

49800 Toro (Zamora)

Tel. 980 690 335



D.O.P. VALLES DE BENAVENTE

PRIVILEGIO REAL

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.

El historiador Severino Fernández da fe de que en el siglo XV el cultivo de la vid iba en aumento en la región, ganando terreno a los cereales. En esa misma centuria se pueden

leer en las Ordenanzas Municipales del Condado de Benavente la preocupación que había por organizar y proteger el viñedo.

Dos siglos más tarde el viñedo comienza a retroceder, pero se recupera años más tarde y hay escritos que atestiguan su calidad e importancia comercial durante el siglo XVIII.

Aquí se cultivan las tintas Prieto Picudo, Tempranillo y Mencía, y las blancas Verdejo y Malvasía, que se complementan con Garnacha y Cabernet Sauvignon.

BODEGAS



4 Bodegas

CLIMA



Clima continental extremado y árido

VENDIMIA



Mediados de septiembre



2004

Objetivo: que Benavente se convierta en denominación de origen



C.R.D.O. Valles de Benavente

www.vallesdebenavente.org

vallesdebenavente@vallesdebenavente.org

Plaza Mayor s/n

49622 Brime de Urz (Zamora)

Tel. 980 643 077

D.O. VALTIENDAS, PEQUEÑO GRAN TERRITORIO

Es la Denominación de Origen Protegida más pequeña de España y la que goza de mayor altitud, a 920 metros sobre el nivel del mar.

Las variedades 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.

Asociación

Vino de Calidad de Valtiendas

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



BODEGAS

10 Bodegas



CLIMA

Clima continental inviernos
duros y veranos con pocas
lluvias



VENDIMIA

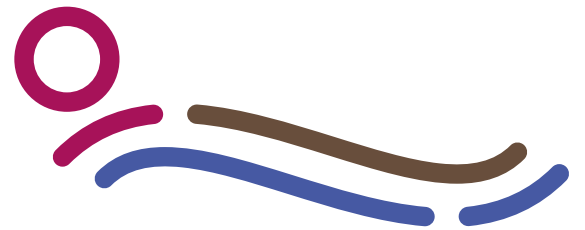
Mediados de septiembre



2004

En 2007 pasa a indicación geográfica
protegida, en 2011 se amplía la zona
de producción





DUERO
INTERNATIONAL
WINE^{FEST}

¡GRACIAS!

www.duerowine.es



CASTILLA Y LEÓN

