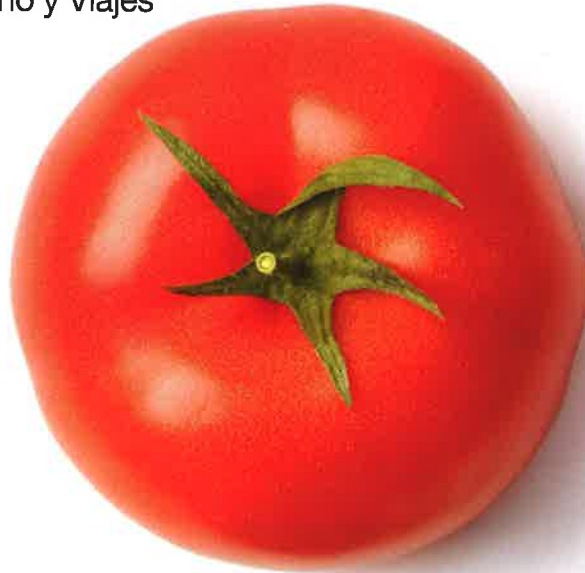


# SPAIN GOURMETOUR

Revista de Gastronomía, Vino y Viajes

www.foodsfromspain.com



---

DOCa Priorat.  
Mosaico  
de la Naturaleza

---

Arroz.  
Deleite infinito

---

DO Rueda.  
Blancos  
de verdejo

---



Desayuno  
español



29

Mayo-Agosto  
2012. 6 €





En busca de los mejores

# VERDEJOS

Quienes conozcan los blancos de verdejo que se elaboran bajo la Denominación de Origen Rueda, situada en la submeseta norte española y a orillas del río Duero, seguro que tienen en mente un patrón de frescura, ligereza y aromas fragantes, e incluso divertidamente escandalosos. Pero los elaboradores más ambiciosos de la zona están avanzando en sus viñedos y bodegas para construir vinos más concentrados, caracterizados y cercanos al terruño. Algunos de ellos se han ganado ya un lugar entre los mejores blancos de España.



TEXTO  
AMAYA CERVERA/©ICEX

FOTOS  
JUAN MANUEL SANZ/©ICEX

El francés Didier Belontrade probó su primer vino de verdejo en 1993. “Había elegancia y finura, era interesante, me gustó ese toque amargoso en boca, nada empalagoso de la variedad”. Unos meses después viajó a la región de la que procedía y descubrió los suelos pedregosos de la DO Rueda, “Pensé en el Ródano –confiesa–. Además era una zona relativamente barata porque entonces nadie hablaba de vinos blancos en España”. Hoy, Belontrade es una de las bodegas más respetadas en la denominación y produce 80.000 botellas de un blanco fermentado y criado en barrica, profundo, elegante persistente y capaz de evolucionar en botella, del que exporta un 30%. Nadie en Rueda alcanza semejante volumen en la liga más alta de calidad. Creada en 1980, la DO Rueda fue la primera denominación de origen de Castilla y León. Sus viñedos se extienden por las terrazas aluviales formadas por el Duero y sus afluentes en la confluencia de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. En realidad, está flanqueada a modo de sándwich por dos famosas regiones de tintos, las DO Ribera del Duero y Toro (*Spain Gourmetour*, n.º 28). Con ellas comparte el austero paisaje castellano, los duros inviernos, las heladas siempre al acecho y las beneficiosas diferencias térmicas entre el día y la noche durante la fase de maduración de la

uva. Aunque desde 2008 ampara oficialmente vinos tintos y rosados, lo que la diferencia claramente de sus vecinas y de otras regiones vinícolas de su entorno, como las DO Cigales o Tierra del Vino de Zamora, es su indiscutible carácter blanco.

La existencia de una climatología más que conveniente, unos terrenos adecuados y una variedad adaptada al terreno dan a la zona la entidad necesaria para elaborar grandes blancos. La verdejo se cultiva aquí desde hace siglos, pero fue relegada a un segundo plano frente a variedades más fáciles y productivas, como la palomino y la viura. Su renacimiento se inicia en los años setenta del siglo XX y vive su máximo apogeo en la primera década del siglo XXI.

Eulogio Calleja, responsable enológico de Bodegas Naia, una de las firmas de referencia en la DO y con gran presencia en exportación, habla de un triángulo de oro que se extiende desde la Tordesillas atravesada por el río Duero hacia Rueda y los municipios de Serrada y La Seca, todos en la provincia de Valladolid. Se trata de una zona característicamente cascajosa (canto rodado y arena fruto de la sedimentación fluvial), que se distingue por sus suelos poco profundos y un estrato inferior de arcilla compacta que almacena perfectamente el agua. Éste es el área

y el perfil de terreno que sirve de base a algunos de los verdejos más destacados de la DO Rueda. En La Seca, por ejemplo, se concentra más del 30% de la superficie cultivada de verdejo y es uno de sus principales focos de cepas viejas, con más de 500 ha / 1.235 ac aún plantadas en vaso. Uno de los viñedos más famosos de la localidad es Martínsancho, un majuelo prefiloxérico que sirvió como fuente para la recuperación de la verdejo. Su propietario, Ángel Rodríguez Vidal, tiene bien claro que “lo principal en la viña es el terreno y la cantidad de uva”. Utilizó sus esquejes para plantar un nuevo Martínsancho en los años setenta y trasladarlo a la botella con el mismo nombre. Especialmente centrado en la exportación, este blanco joven se elabora como la mayoría de verdejos de la zona en la actualidad (maceración en frío, fermentación a baja temperatura y un pequeño trabajo con las lías en acero inoxidable). Ofrece un perfil bastante fiel de la variedad, con aromas a hinojo y fruta blanca; es equilibrado, fresco, con el suficiente volumen y ese tono amargoso característico.

## Viñas prefiloxéricas en activo

Otro foco histórico de verdejo especialmente relevante lo encontramos más alejado del curso





Camino Ventosa, Belondrade

del río, en el extremo suroriental de la denominación, dentro de la provincia de Segovia. Esta área, que incluye entre otros el municipio de Nieva, goza de una mayor altitud (por encima de los 800 m / 2.600 ft) y se caracteriza por un importante componente arenoso en sus suelos que le permitió salir ilesa del ataque de la filoxera (en esta zona se produjo entre 1909 y 1922). De hecho, una de las grandes joyas de la denominación son las casi 200 ha / 495 ac de cepas de verdejo en pie franco, entre viñas prefiloxéricas y otras de plantación directa, práctica muy habitual hasta los años cuarenta del siglo pasado.

Viñedos de Nieva, hoy controlada por el grupo Martúe de Toledo (Castilla-La Mancha, submeseta sur), lanzó en los noventa el Blanco Nieva Pie Franco, el primer verdejo de la denominación que dio una voz independiente en la botella a estos viñedos de plantación directa. Muchas de estas uvas de viñedos viejos, que a menudo acababan diluidas en vinos de producciones relativamente altas, han sido rescatadas en los últimos años para armar por sí solas blancos de marcada personalidad. Con los viñedos más antiguos de sus viticultores de Segovia, la gran cooperativa de La Seca, Agrícola Castellana, ha creado Cuatro Rayas Viñedos Centenarios. Se trata de un blanco sin madera trabajado varios meses con sus lías en acero inoxidable. Ofrece finas notas anisadas y de hinojo en nariz y una boca vivaz y untuosa.



Mucho más ambicioso y centrado casi exclusivamente en viñedos prefiloxéricos de verdejo y en pie franco, Ossian Vides y Vinos, ubicado también en Nieva, está impulsado por el viticultor local Ismael Gozalo, junto a Javier Zaccagnini –antiguo director de la DO Ribera del Duero y socio de Mariano García (*Spain Gourmetour*, n.º 19)–, en la muy notable bodega Aalto de la DO Ribera del Duero. Sus excelentes blancos llevan al extremo el carácter del terruño local, apostando por un paso de boca con gran volumen y marcada mineralidad, a menudo con finales salinos. En sus vinos más espectaculares, Ossian y el muy escaso Capitel, en los que mezcla uvas procedentes de dos viñedos con influencia de pizarra, se trabaja con madera en grandes formatos y siempre con levaduras autóctonas. Ambos se desmarcan notablemente, en estilo, de los del resto de la región, más aún si se piensa que, por deseo expreso de sus autores, se comercializan bajo la contraetiqueta de Vino de la Tierra de Castilla y León. De creación más reciente, Bodegas y Viñedos Shaya también se sirve de viñas viejas, en este caso de la vecina localidad de Aldeanueva del Codonal (el nombre viene de ‘codón’, guijarro). Forma parte del grupo de bodegas de la familia Gil, de la DO Jumilla (Murcia, sureste de España) y elabora dos blancos, Shaya y Shaya Habis, este último con madera. Su filosofía participa de ese mismo perfil de aromas contenidos y bocas



Iglesia de Rueda

especialmente glicéricas que parecen el santo y seña diferencial de este recóndito lugar de la DO Rueda. Pero no son los únicos que ven a la verdejo bajo esta óptica. Eulogio Calleja aboga por el carácter estructurado de la variedad, como si fuera “una uva tinta sin color”, y la considera más característica en boca que en nariz. En consecuencia, en sus viñedos busca el origen del “clon segoviano” que, desde su punto de vista, es el que mejor se corresponde con este perfil de la variedad. Su espectacular Náiades, del que se elaboran entre 10.000 y 25.000 botellas dependiendo de las características de la añada, se abastece de viñas muy antiguas en vaso situadas en distintos puntos de la denominación: en el entorno de Tordesillas y Matapozuelos (Valladolid), en Segovia y en algunos arenales prefiloxéricos de Madrigal de las Altas Torres (Ávila), el que fuera lugar de nacimiento de Isabel la Católica (reina de Castilla, 1451-1504) y centro productor más importante de verdejo a principios del siglo XVI.

## Más allá de la tecnología

En general, la mayor parte de los ruedas actuales siguen un patrón similar de vinos ligeros y aromáticos, de precio muy asequible y muy dependientes del frío y la tecnología. Parten de mostos muy limpios, fermentan a muy baja temperatura y se someten a eficaces clarificados. Para César Muñoz, uno de los



enólogos más reputados en tintos de Castilla y León “la verdejo es una variedad maleable con la que se pueden hacer más cosas de lo que parece y que aguanta bien la madera”. En su trabajo en Montebaco, una de las numerosas firmas de la DO Ribera del Duero que ha ampliado su gama de tintos con un rueda, busca una mayor madurez de la uva y un mayor trabajo con las lías. Dentro de su proyecto personal, César Muñoz Selecciones elabora el verdejo Alter Enos a partir de un viñedo muy viejo de unos 75 años, situado fuera de los límites de la DO Rueda. El trabajo, en este caso, se hace en barrica buscando sobre todo estructura y volumen en boca, y la marca se comercializa como Vino de la Tierra de Castilla y León.

No hay duda de que los ruedas más destacados buscan una mayor concentración. De ahí que, aunque la mayoría de las bodegas de referencia trabajan tanto con viñedos tradicionales en vaso como en espaldera (y defienden que los dos son aptos para conseguir uvas de calidad), los primeros tienen entusiastas defensores. Para Luis Hurtado de Amézaga, director técnico de Vinos de los Herederos de Marqués de Riscal, “el carácter rastrero de la verdejo hace que los racimos estén protegidos del sol, la planta conserve mejor la humedad y los mostos sean más aromáticos y mantengan mejor la acidez. Si no se pudre es gracias a que tiene el hollejo muy espeso y los racimos pueden estar prácticamente por el



Viñedo de Belondrade

## La verdejo, una uva de éxito en plena expansión

La DO Rueda ha vivido los últimos años como si fuera inmune a la crisis. El éxito arrollador de sus fragantes y muy accesibles blancos de verdejo ha propiciado un desarrollo sin precedentes en la zona. Si a comienzos de la década contaba con unas 3.000 ha / 7,5 ac de la variedad, en la última cosecha 2011 se han vendimiado 10.000 ha / 24.700 ac. No es extraño que casi todos los grandes grupos del vino español hayan decidido incorporar un rueda a su gama de vinos. Es el vino blanco que más se bebe en España, superado sólo por las DOCa Rioja, DO Ribera del Duero y DO Valdepeñas.

Pero además, la verdejo está saliendo fuera de sus fronteras. Las regiones vecinas en las que se cultivaba de forma minoritaria empiezan a mostrar interés por ella y a lanzar vinos de verdejo al mercado, como es el caso de las DO Tierra de León y Tierra del Vino de Zamora. La variedad también está autorizada en las DO Cigales, Arribes y Toro y por supuesto en el paraguas más amplio Vino de la Tierra de Castilla y León. Con la cosecha 2011, la DO Cigales, región especialmente conocida por sus rosados y últimamente también por sus tintos, ha autorizado los blancos y se ha estrenado en este capítulo con un vino de verdejo, aunque la presencia de la variedad es aún muy reducida y sólo hay 40 ha / 99 ac registradas hasta el momento.

En la submeseta sur española encontramos denominaciones de origen en las que también se cultiva la verdejo, como la DO La Mancha, la región vitícola más grande del planeta donde la variedad se autorizó en la década de 2000, DO Valdepeñas, DO Almansa o DO Manchuela. En esta extensa área hay ya más de 3.200 ha / 7.900 ac de verdejo, 1.700 / 4.200 de ellas sólo en la DO La Mancha.

Incluso la DOCa Rioja incluyó la verdejo en la lista de nuevas variedades blancas que autorizó plantar en su zona de producción en 2007. No hay duda de que es la uva blanca del momento. ¿Pero encontrarán estas zonas la adecuada combinación de clima, suelos y adaptación al terreno que sea de forma perfectamente natural en la DO Rueda?



suelo". Eulogio Calleja añade que "la mayoría de vasos viejos están plantados en terrenos muy apropiados, siempre en secano, lo que implica una necesidad hídrica menor, y su tendencia a retrasar el ciclo permite que haya una menor pérdida de acidez y se consigan vinos más equilibrados y estructurados". En el caso de la espaldera, por otro lado, muchos de estos elaboradores optan por una vendimia manual que permita una mayor selección desde el propio viñedo.

Para todos ellos, otro factor determinante de calidad son los rendimientos en el viñedo. El límite permitido por el Consejo Regulador para la verdejo es de 8.000 kg / 8 t por hectárea (2,5 acres) en las plantaciones en vaso y 10.000 kg / 10 t si éstas son en espaldera. En opinión de Jesús Yuste, investigador del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León que dirigió los trabajos de selección clonal de la verdejo y ha publicado un libro sobre su poda, "en viñedos bien manejados y con una adecuada poda en verde se pueden conseguir 8.000 kg / 8 t de una calidad alta, pero en el caso de vinos de alta gama la limitación del rendimiento debe ser mayor porque es imprescindible conseguir concentración".

El ejemplo de Protos, uno de los proyectos más interesantes por parte de una firma de la DO Ribera del Duero y de las pocas de esta zona que han apostado por edificar bodega propia en la DO Rueda,





Viñedos (zona de La Seca)

ocupa un lugar intermedio. En su verdejo joven, que alcanza las 750.000 botellas, trabajan con viñedos de 18 años de media y rendimientos inferiores a los 8.000 kg / 8 t por hectárea (2,5 acres). En cambio, para el Protos Verdejo fermentado en barrica, del que se sólo se elaboran 5.000 botellas, vendimian a mano con un rendimiento de entre 5.500 y 7.000 kg / 5,5 y 7 t por hectárea (2,5 acres) y la uva pasa por mesa de selección. Belondrade trabaja por debajo de 5.000 kg / 5 t por hectárea (2,5 acres), José Pariente y Bodegas Naia con una media de 6.000 kg / 6 t para sus verdejos jóvenes, los mismos que toma de referencia Palacio de Bornos para su fermentado en barrica, el pionero en la zona en este tipo de elaboraciones. Pero es más exigente para su Palacio de Bornos Vendimia Seleccionada, de estilo más concentrado, que procede de un viñedo de unos 70 años y sólo se elabora en las mejoras añadas. Las producciones en los escasos viñedos realmente viejos que quedan en la zona son verdaderamente bajas. Y si nos trasladamos al universo de viñas prefiloxéricas de Ossian, hablar de rendimientos resulta absurdo cuando se contemplan los suelos empobrecidos de los alrededores de Nieva y sus solemnes cepas centenarias. Ésta es, además, una de las pocas bodegas que trabaja desde los inicios con levaduras autóctonas. También lo hace desde hace unos pocos años Belondrade, aunque Didier reconoce



que es un tema complicado porque exige un seguimiento importante de laboratorio y las levaduras no son las mismas todos los años. En Marqués de Riscal se utilizan levaduras naturales en sus dos blancos de gama alta, Finca Montico (elaborado en acero inoxidable con mucho trabajo de lías) y Limousin (criado en barrica). Luis Hurtado de Amézaga destaca que “el perfil varietal es más puro y original, pero la fermentación es más complicada porque no siempre la población de levaduras autóctonas resiste las bajas temperaturas”. Su trabajo de selección de una levadura autóctona con buena capacidad fermentativa en frío se ha empezado a aplicar en la última cosecha 2011.

## Levaduras, barricas, tinos, huevos...

El tema de las levaduras es realmente sensible en la DO Rueda, ya que en los últimos años parece claro que está influyendo de manera importante en el estilo aromático de los vinos, decantándose hacia aromas especialmente potentes y exóticos, más cercanos al carácter de la sauvignon blanc. Didier Belondrade defiende las notas de heno y el toque amargoso como características definitorias de la variedad, mientras que Luis Hurtado de Amézaga cree que “la verdejo tiene que oler a hinojo, a flores blancas y tener un toque herbáceo”.



Viña vieja en la DO Rueda

Telmo Rodríguez, uno de los enólogos españoles con mayor proyección internacional y con proyectos repartidos en numerosas zonas geográficas, va mucho más allá y lanza un mensaje provocador: “El perfil de la variedad es absurdo; los grandes vinos no huelen a la variedad; nuestra idea es entender el lado más cercano al suelo, aquellos lugares en los que la verdejo expresa mejor el sitio”. Algo más de 10 años después de su llegada a la zona para elaborar un blanco de buena relación calidad/precio (Basa, con una producción anual de cincuenta mil cajas y ochenta por ciento de las ventas en exportación), ha lanzado su primer verdejo de gama alta. El Transistor refleja un puzle de viñedos con un perfil muy concreto, cuyas uvas se vinifican en multitud de recipientes: barricas de distintas edades y formatos, tinós (depósitos grandes de madera), acero inoxidable, huevos de cemento... El resultado en la copa es armonioso, complejo y elegante. Y el concepto, qué duda cabe, abre vías a la reflexión.

Los verdejos mejor valorados en la actualidad utilizan la fórmula de la fermentación en barrica, pero de una manera u otra casi todos están intentando que la presencia del roble sea cada vez más sutil. En la bodega Marqués de Riscal se han reducido los tiempos de crianza del Limousin para dejarlos en el entorno de los seis meses, y se ha apostado por toneles de 600 y 800 litros para la



crianza. Está claro que la barrica clásica bordelesa de 225 litros empieza a ser sustituida por formatos mayores. Todo el parque de barricas de Belondrade es hoy de 300 litros, y firmas como Ossian y José Pariente combinan distintos tamaños, hasta 500 litros.

“El futuro de calidad no pasa necesariamente por la barrica, pero a mí me gustan los toques de madera en los verdejos”, dice Eulogio Calleja. Recuerda que los blancos antiguos de la zona fermentaban en fudres y está trabajando con envases de madera de gran tamaño. Su blanco joven Naia, que siempre había llevado un pequeño porcentaje de vino de barrica, tiene hoy un 20% de verdejos procedentes de tinós de madera.

Y hay más, José Pariente y Ossian están experimentando con fermentaciones en depósitos de cemento con forma de huevo, de 1.600 litros de capacidad. La muestra que pude probar en Ossian me pareció de una notable pureza y muy respetuosa con el terruño y la variedad. Mariví Pariente, propietaria de la bodega José Pariente, irá más lejos y este año lanzará un nuevo vino elaborado por este procedimiento. Se llamará José Pariente Cuvée Especial y será una producción muy reducida de tres mil botellas. Para ello ha elegido uno de sus viñedos favoritos: un vaso de unos 35 años situado en La Seca. Así que es evidente que quedan numerosas vías para el trabajo



Viñedo de Belondrade



con la variedad verdejo, y al menos un puñado de bodegas con energía y ganas de trabajar. La última prueba de fuego es la capacidad de envejecimiento en botella de estos vinos. Para Telmo Rodríguez “un vino sólo se hace bueno cuando madura y pierde el carácter de la variedad; debe ser capaz de envejecer en botella de cinco a siete años”. Muchos de los verdejos citados en el reportaje salen airosos de la prueba tres e incluso cuatro años después, pero también es cierto que la trayectoria de la mayoría de ellos es relativamente reciente. Ha tenido experiencias bastante notables con algunas botellas de seis y siete años de vejez de Palacio de Bornos Vendimia Seleccionada y Didier Belondrade, y también puede presumir de un histórico algo más

largo que sus compañeros de denominación, pone la mano en el fuego por sus blancos: “Yo firmo que un Belondrade aguanta ocho años, y más en gran formato”. La cata vertical conmemorativa del decimoquinto aniversario de la bodega que organizó hace tres años en Madrid le da la razón, y esto es ya un indicio prometedor para los mejores verdejos españoles.

*Amaya Cervera es una periodista especializada en vinos españoles. Ha sido redactora jefe de la revista Sibaritas y miembro del comité de cata de la Guía Peñín. Ha colaborado con publicaciones como Robb Report y actualmente trabaja como responsable de contenidos de Todovino y miembro del comité de cata de La Guía Todovino.*

