

-----  
**En torno al río Duero**

Ribera del Duero

Arlanza

Rueda

Cigales

Toro

León

Tierra del Vino de Zamora

Arribes

Abadía Retuerta

Heredad de Urueña

**La impronta de un gran río**

El río Duero es el más largo de la Península Ibérica y en torno a él se desarrolla un fascinante y variado mundo vitivinícola que, en sus dos márgenes, acoge actualmente en España a ocho Denominaciones de Origen y dos Denominaciones de Origen Pago.

Al Duero, los romanos lo tenían por “río de oro” aunque no está claro si la etimología se refiere al metal precioso del que no se sabe que hubiera mucho en este río. Más creíble es su raíz dor, dur o tur, procedente del griego, que significa “río”. En todo caso, desde hace siglos sí existe acuerdo en que es un río de vino. La magia edafológica que proporciona el arrastre de sus aguas dando origen a una profusión de suelos es lo que hace majestuosos a los viñedos de su cuenca y a los que se acercan a sus orillas.

En España, el Duero representa la cuenca hidrográfica más importante, a pesar de no ser navegable. Nace en España a más de 2.000 metros de altitud en los Picos de Urbión y desemboca en el estuario de Oporto en Portugal. Recorrer su curso es encontrarse con los vestigios que ha dejado la historia en forma de castillos, palacios y monasterios a los que se accede por puentes romanos y medievales que permiten constatar la importancia del cultivo de la vid que, junto con el pan, el vino y la lana, fueron los pilares del desarrollo de los pueblos castellano-leoneses en la antigüedad. Los viñedos que se ven hoy son herencia de tiempos de la Reconquista y su posterior repoblación tras años de cruentas luchas.

Se puede decir que el Duero es territorio de vinos tintos, menos en el espacio -nada despreciable en dimensión- que ocupa la blanca Verdejo para los vinos en Rueda. Lo más característico son sus cultivos de secano que han dado origen a una gran diversidad de variedades de enorme potencial, que puede ser precisamente otra de las grandes características del viñedo que acompaña a este río.

#### **Ladillo:**

Ninguna comarca vinícola española ha pasado de la rusticidad al refinamiento en tan poco tiempo como lo han hecho las que se extienden a lo largo del río Duero.

## **DO ARRIBES**

### Un poco de historia

Como en la mayor parte de la meseta, hay referencias documentadas al vino a partir de la Edad Media a pesar de que se sabe, por restos arqueológicos encontrados, que el cultivo empezó siglos antes. La Edad Media fue momento de gran actividad de intercambio comercial con los pueblos vecinos, pero no era sencillo y estaba fuertemente protegido. Hay constancia de que, en el s. XIII, el Concejo de Zamora impidió la venta de vinos de la vecina Fermoselle, porque suponía un perjuicio considerable en el comercio de los vinos locales.

No fue hasta bien entrado el s. XVIII cuando se nota un cambio radical en la demanda y su comercialización. Esto llevó a que los campos de cultivo de cereal cedieran sus tierras a la vid, causando un serio desabastecimiento de grano que puso en alerta a los Concejos responsables. De pasar penurias de producción, a ser el cultivo preferente, solo bastaron unos pocos años que no están muy bien documentados por los estudiosos del tema. La cuestión es que la vid ganó terreno en la región hasta la llegada de la filoxera en que se produjo una debacle económica que terminó por originar grandes corrientes migratorias imparable desde finales del s. XIX hasta inicios del s. XX.

Nuevamente el movimiento cooperativista, que aún es el marco preferente del sector, impulsó la reactivación que sigue en proceso con un puñado de variedades singulares autóctonas que se cultivan y que en la actualidad, son algo más que una promesa.

### Ubicación, viñedo y variedades

La zona acogida a la DO se encuentra al suroeste de la provincia de Zamora y el noroeste de la provincia de Salamanca. El relieve es muchas veces muy pronunciado por lo que el viñedo se ha plantado en los clásicos bancales en escalera que aquí se denominan “paredones”. Así, se aprovechan las laderas que muchas veces llegan a desniveles vertiginosos.

Las variedades principales son la tinta Juan García, la más extendida, y Rufete. También hay Tempranillo, Garnacha y Mencía. Las principales blancas son Malvasía castellana o Doña Blanca y como admitidas; Verdejo y Albillo.

Hay muchas variedades en fase de estudio que están despertando interés como la tinta Bruñal o Mandón, junto con la blanca Puesta en Cruz, entre otras.

### Clima y suelo

El paisaje de cañones y hoces creado por el río Duero es el que monopoliza el paisaje. Sus característicos rasgos climáticos de transición mediterráneo a continental son muy característicos y constituyen uno de los principales criterios que lo definen. Es lluvioso,

con grandes diferencias térmicas. Largos y fríos inviernos, seguido de veranos cortos y calurosos. En los valles de ríos, las temperaturas son considerablemente elevadas.

El suelo de roca granítica en Arribes se ve muchas veces combinado con pizarras (granito laminar), junto con depósitos de arenas y arcillas.

## **DO León**

### Un poco de historia

El sur de León que hoy comprende la DO fue, desde época de los romanos, zona de paso por todos aquellos que transitaban por la Vía de la Plata y el Camino de Santiago. En el año 29 a.C. fue ocupada por un campamento militar romano que, menos de 50 años más tarde, adquirió carácter de ciudad campamental y fue asentamiento definitivo. Esto trajo consigo tradiciones y usos que los romanos perpetuaron, entre ellos, el consumo habitual de vino y su previa elaboración y cultivo. El trasiego de personas y animales convirtió esta zona en lugar de abastecimiento y el vino ocupó un lugar importante entre los productos demandados en toda la Edad Media. El cultivo de la vid se afianzó y en poco tiempo los arrieros distribuían vino por todo el norte de la Península. Hay archivos del s. X en la catedral de León que atestiguan transacciones de viñedo para el cultivo de la vid.

El vino va cobrando protagonismo a lo largo de los tiempos y su huella puede verse hoy en la arquitectura popular de cientos de bodegas subterráneas que se excavaron directamente en la roca, partiendo de un conducto que desemboca en el espacio que es la bodega propiamente dicha.

Las apuestas de futuro y del presente están en las variedades tintas que aportan singularidad y diferenciación en el territorio. Su presencia en el viñedo está en torno al 80% del total.

### Ubicación, viñedo y variedades

La zona amparada por la DO está al sur de la provincia de León con parte de la provincia de Valladolid, limitando con las provincias de Zamora y Palencia. Aquí la variedad por excelencia es la tinta autóctona Prieto Picudo que ocupa casi el 70% del viñedo. La otra variedad tinta presente es Mencía, que ocupa un 4% del viñedo. En esta tierra de tintos, también hay espacio para las variedades blancas, aunque de forma más minoritaria: son Albarín blanco, Verdejo y la blanca Godello que, entre las tres, vienen a ocupar un 10% del total del cultivo.

### Clima y suelo

El ámbito de la DO abarca una zona amplia que se sitúa bajo una climatología mediterránea en su versión fría ya que la altitud de la meseta y el relieve montañoso de la cordillera cantábrica dan lugar a cierta continentalidad. El invierno de nieblas y heladas es largo y riguroso, aunque no se llega a las temperaturas extremas por debajo de los -15o C, que son las que se consideran la temperatura límite invernal para el cultivo de la vid. La primavera y el verano son bastante irregulares y el otoño, lluvioso. Lo más descriptivo son las notables fluctuaciones térmicas entre el día y la noche.

El viñedo se asienta, en general, sobre terrazas aluviales situadas por debajo de los 900 m. con suelos pardos blandos sobre depósitos pedregosos y calizos.

## **DO Toro**

### Un poco de historia

Últimamente, Toro se ha visto propulsada al primer plano del panorama vinícola mundial por el nuevo estilo de vinos que se están elaborando y por la entrada de capitales extranjeros de renombre que, de repente, han puesto el foco en unos vinos hasta hace poco cargados de grado y corpulencia. Hace unos pocos años, la previsión de esta situación podría haber causado sorpresa porque durante el s. XX la Denominación ha tenido sus altibajos para ser reconocida, pero eso ya es historia, del mismo modo que lo es la larga tradición de cultivo que encuentra sus raíces en la ocupación del Imperio Romano en la zona.

En la Edad Media, el vino de Toro tuvo privilegios reales otorgados por Alfonso IX como, por ejemplo, el ser el único vino que podía ser vendido en el mercado de Sevilla. Esta bonanza duró mientras lo que gustaba eran vinos potentes. Con el paso de los tiempos y el cambio de gustos y demandas, se requerían otras características. A mediados del s. XX se empezó a vendimiar más pronto y los bodegueros se dieron cuenta de que la alta graduación no era propia de la variedad sino de la tardía recolección. Éste fue el principio del ascenso imparable de los vinos de la Denominación. En esta coyuntura, los nuevos Toro han adquirido elegancia y empiezan a articular el factor refinamiento en sentido amplio.

### Ubicación, viñedo y variedades

Toro está en el extremo occidental de Castilla y León. La zona de producción se centra en el sureste de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid. Aunque aproximadamente el 60% del viñedo está plantado en pie franco, aún quedan cepas pre filoxéricas en explotación. Al menos una cuarta parte del viñedo tiene más de 50 años.

La variedad principal es la autóctona Tinta de Toro (tempranillo evolucionado y adaptado) que ocupa la mayor parte del viñedo con la presencia también de Garnacha tinta. En blancas, está la Malvasía, Verdejo, Albillo real y el Moscatel de grano menudo.

### Clima y suelo

El clima es continental con influencias atlánticas de carácter árido que se traduce en inviernos fríos con muchas horas de sol en verano. Los viñedos de esta DO están situados entre los 620 y 750 m de altitud.

Los suelos son pardo-calizos y se alternan con materiales limosos, con areniscas que pueden ser de grano fino o grueso y con ciertos niveles de calizas y margas.

## **DO Tierra de Vino de Zamora**

### Un poco de historia

El hecho de que esta comarca sea denominada Tierra de Vino desde la Edad Media demuestra la relevancia de este cultivo que fue casi único, hasta bien entrado el s. XX. En esta zona, la plaga de la filoxera no afectó especialmente al viñedo por lo que no es difícil encontrar viñas muy viejas, algunas de ellas incluso centenarias. El progresivo arranque del viñedo se debió más a factores como el envejecimiento de la población rural, la búsqueda de cultivos más rentables y los movimientos migratorios que obligaron al abandono de tierras en la primera mitad del s. XX.

A finales de los años 90, una serie de viticultores y elaboradores de la zona se propusieron acabar con la tendencia de arranque, dando los primeros pasos en busca de un criterio común que dio origen a la constitución de la Denominación de Origen en 1987.

### Ubicación, viñedo y variedades

Se encuentra situada en Castilla y León, concretamente al sureste de la provincia de Zamora y comprende los dos márgenes del río Duero. Está recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata.

El viñedo tiene una edad que va de 40 a 70 años o más. Dado que es un viñedo mayoritariamente viejo, predomina la formación en vaso frente a la espaldera. Esta última está por debajo del 20% del cultivo total.

La variedad tinta principal es la Tempranillo y como admitidas también la Garnacha y Cabernet Sauvignon. Las blancas principales son: Malvasía, Moscatel de Grano menudo y Verdejo. También se admite Palomino, Albillo y Godello.

## Clima y suelo

La mayor parte del viñedo de esta DO se sitúa alrededor de los 750 m de altitud. Las temperaturas suben y la humedad baja, según se avanza de norte a sur. La característica principal es la aridez que, junto con inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos, conforman su clima continental extremo. La lluvia es bastante escasa. El suelo es de carácter aluvial marcado por los muchos cauces fluviales que la cruzan. Son tierras arcillosas, con presencia de arenas en las llanuras. A medida que se sube de altitud, los suelos presentan gravas y abundantes guijarros.

## **DO CIGALES**

### Un poco de historia

Esta tierra cargada de historia tiene testigos arquitectónicos que hablan de tiempos de gran preponderancia del viñedo desde la época en que los romanos sometieron a los vacceos, primeros pobladores de la región, que luego no fue interrumpida con las posteriores invasiones de tribus del norte y los árabes del sur.

En el catálogo de Rentas del Cabildo Palentino del s. XIII se habla de la villa de Figales o tierra de higueras, donde también se daba un muy buen vino que permitió prosperar a los cosecheros del lugar. Aunque Cigales empezó siendo tierra de tintos como los admirados por los habitantes del castillo de Fuensaldaña, sede de las Cortes de Castilla y León, poco a poco a lo largo de los siglos fue convirtiéndose en gran elaborador de rosados.

Esta comarca tuvo su época de gloria cuando la moda francesa imponía sus claires bordeleses y el viñedo era básicamente de variedades blancas que los bodegueros "coloreaban" con un poco de tintas que dieron lugar a los "pardillos". Con los años, estos han dado paso a los rosados actuales que distan mucho de los primeros.

La importancia del viñedo en la zona nos la da un documento de 1888 que recoge la producción de uva de ese año y la cifra en 15 millones de kilos recogidos. Hoy no se llega a esas cifras, pero el nombre de Cigales sí está reconocido por sus característicos rosados.

### Ubicación, viñedo y variedades

Muy valorada por sus vinos rosados, son las variedades y el suelo las que aportan su singularidad. La DO está al norte de la Depresión del Duero en la provincia de Valladolid. En su día, las bodegas tradicionales eran subterráneas y rematadas en las fachadas con piedra. Hoy, asentada en la modernidad, sus antiguas bodegas quedan como recuerdo de una actividad secular y reclamo para enoturismo.

La variedad tinta Tempranillo es la mayoritaria y principal, acompañada de la Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. Para blancas; Verdejo, Albillo y Sauvignon Blanc.

### Clima y suelo

Lo viñedos se encuentran a una altitud media de 750 m en toda la comarca que se extiende por el norte de la Depresión del río Duero. La influencia atlántica se hace notar en la climatología continental con fuertes oscilaciones de temperatura entre el día y la noche, así como en las distintas estaciones del año. Lo más característico es la fuerte sequía de los veranos, con inviernos duros de heladas y nieblas.

El suelo tiene una estructura granular con sedimentos de arenas y calizas sobre arcilla y margas.

## **DO Rueda**

### Un poco de historia

Conocida y reconocida por sus vinos blancos, son las variedades y el suelo las que aportan singularidad a esta DO. Más de 1.100 años de cultivo miran estas tierras. Alfonso VI repobló la comarca con gentes venidas de diferentes lugares remotos entre los que se encontraban grupos mozárabes a quienes se les atribuye la introducción de la variedad Verdejo en el viñedo de este rincón de la meseta. Siglos más tarde, el famoso dorado de Rueda (vino rancio, de peculiar crianza estática y a la intemperie) se convirtió con Isabel la Católica y Carlos V, en el vino blanco más demandado y consumido por todos los estamentos sociales de la época.

A principios del s. XVII un censo fija en más de 400 las bodegas de Medina del Campo, ya que por aquel entonces todavía no se hablaba de los vinos de Rueda sino de vinos de Medina, población famosa por su actividad comercial al suroeste de la provincia de Valladolid. Hoy, es el corazón del territorio vinícola que forma la DO Rueda. A mediados del s. XIX, antes de que la filoxera echara por tierra parte de un sector prometedor, se contabilizaron cerca de 50.000 hectáreas de viñedo. La importancia del cultivo histórico es incuestionable. Las bodegas tradicionales eran subterráneas y rematadas en las fachadas con piedra.

Los entonces llamados vinos de Medina, poco recuerdan a los actuales, aunque sobre su fama se continuó construyendo la imagen que se puede decir empezó a fraguarse con las plantaciones de los colonos en el s. XI.

Estos vinos han sido del gusto de muchos literatos y en la novela picaresca “La Pícara Justina” impresa en plena época barroca del s. XVII, menciona que el vino de Alaejos “sustenta niños y viejos”. Un siglo antes, en “La Celestina”, la alcahueta alivia su sed con el vino de Madrigal de las Altas Torres, del mismo modo que éste consolaba a Jorge Manrique en sus “Coplas a la muerte de su padre”. Tirso de Molina elogiaba el

auténtico vino de Medina que no siempre era tal ya que los medinenses reservaban sus buenas cosechas para venderlas a los arrieros que eran mejores pagadores.

Se cree que la variedad Verdejo, reina del viñedo de Rueda, entra con los colonos cántabros, vascones y mozárabes que repoblaron la cuenca del Duero. El tiempo fue asentando el viñedo histórico y hoy es la protagonista indiscutible del mapa de vinos blancos españoles. La historia moderna de Rueda se puede fijar hace unos cincuenta años cuando se reconoce el enorme potencial de los vinos elaborados con Verdejo que en esos momentos languidecía en un viñedo con pocos cuidados y unas elaboraciones con la clásica tradición del asoleo. Hoy es una importante potencia de vinos blancos donde también los vinos tradicionales viven momentos de tímida recuperación y donde las antiguas bodegas quedan como recuerdo de una actividad secular y reclamo para enoturismo.

### Ubicación, viñedo y variedades

La zona de producción de la DO se encuentra básicamente en la provincia de Valladolid, con municipios en las vecinas Segovia y Ávila.

Verdejo es la variedad principal y las autorizadas son: Sauvignon blanc, Chardonnay, Palomino fino y Viura. Desde hace algunos años se elaboran también vinos tintos y la variedad principal es la Tempranillo también llamada Tinta del País o Tinto Fino. Las autorizadas son: Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

La clasificación de vinos blancos reconocida es: Rueda Dorado (vino de licor elaborado por crianza oxidativa), Rueda Pálido (vino de licor elaborado por crianza biológica), Rueda Espumoso (método tradicional), Gran Vino Rueda (viñedo viejo) y Vino de Pueblo (con al menos un 85% de uvas del pueblo mencionado).

### Clima y suelo

Los viñedos están a una altitud de 700 a 870 metros sobre el nivel del mar y se asientan sobre tierras llanas de cierta altura. La climatología es mediterránea, pero por su altitud se enmarca como de influencia continental. Los inviernos son largos y fríos, las primaveras cortas con heladas tardías y los veranos calurosos y secos. La oscilación térmica es muy marcada entre el día y la noche.

Las tierras son pardas, ricas en calcio y magnesio. Su textura varía de areno-limosa a limosa y presenta los típicos terrenos cascajosos.

## **DO ARLANZA**

### Un poco de historia

La historia del viñedo y del vino de esta zona se puede encontrar en el s. XII de la mano de los cultivos de los monasterios. Concretamente han llegado hasta nuestros días documentos del monasterio de Santa María de Bujedo donde se recogen compras de viñas de la ribera de Arlanza y del Duero.

El s. XIX, al igual que ocurrió en otras zonas, encuentra al viñedo en franca decadencia debido a la más atractiva actividad de expansión industrial del momento. Ni el trabajo, ni la vida agraria podía competir con los florecientes proyectos que apartaron a los labradores del campo. Poco a poco, se fue abandonando la viña por la falta de mano de obra y por la dificultad que entrañaba su laboreo donde no se podían utilizar medios mecánicos dada la plantación existente dividida en pequeñas parcelas.

En el s. XX se empezó a tomar conciencia de que la vid era un cultivo tradicional recuperable y, poco a poco, se está encaminando en ese sentido.

### Ubicación, viñedo y variedades

La zona vitícola se sitúa en el centro de la provincia de Burgos en el valle medio y bajo del río Arlanza y de sus afluentes, hasta su confluencia con el río Pisuerga al sureste de Palencia.

La variedad tinta principal es la Tinta del País (Tempranillo) y las autorizadas Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot. Las blancas son Albillo y Viura.

### Clima y suelo

El clima es continental, con grandes contrastes de temperatura entre el día y la noche. Las frecuentes heladas son especialmente perjudiciales para el viñedo viejo plantado en vaso.

El suelo está formado por llanuras onduladas arcillosas en la parte norte y más carbonatos en el suroeste. Al sur del río Arlanza y cerca de su desembocadura en el Pisuerga se encuentran una serie de páramos y valles que se caracterizan por la presencia de caliza activa en su suelo.

## **DO RIBERA DEL DUERO**

### Un poco de historia

Los continuos escauceos musulmanes y las guerras de la Reconquista tuvieron a la Ribera burgalesa, a la de Peñafiel y a la de Soria en constante incertidumbre. Los cambios se sucedían en el campo y los reajustes en el cultivo dependían directamente de la situación bélica del momento, aunque el cultivo de la vid estuvo siempre

presente. Siglos antes, la viña era obligada en el campo, como lo atestigua el descubrimiento del mosaico romano de 66 metros cuadrados encontrado en Baños de Valdearado (el mayor conjunto alegórico de la Península). Por si existiera alguna duda, en el yacimiento arqueológico vacceo de Pintia (s. IV a II a.C.), en Padilla de Duero en Peñafiel, se han identificado residuos de vino.

Los orígenes más documentados hay que encontrarlos alrededor del s. XI, después de que Alfonso VI consiguiera fijar la frontera del Tajo, momento en que se empieza a reconstruir el valle dejando atrás la época de tierra quemada de la Alta Edad Media. En 1846, la fundación de la bodega conocida hoy como la mítica Vega Sicilia fue el germen e inspiración de los actuales vinos de la Ribera. Implantó el modelo bordelés para criar vinos y cultivó variedades foráneas junto con la Tinto Fino que ya se encontraba en el viñedo. Los viticultores y bodegueros vecinos no tenían los conocimientos ni los medios para estar a la altura, pero la actividad continuó. La Cooperativa de Peñafiel, actual Bodegas Protos, importante motor de la comarca, elaboraba el demandado "clarete" tradicional y el flujo de los años pasaron sin especial relevancia hasta que en los años 70 se funda otra bodega decisiva en el sector y se toma conciencia del enorme potencial de la zona. Con el primer vino de esta bodega, tinto Pesquera, que así se llamó, se demostró la excepcionalidad del terroir que pronto impulsó y alentó otros proyectos que, junto con el desarrollo de los ya existentes a partir de los años 80, conformó el panorama actual.

En un principio, los claretes y vinos jóvenes eran los más elaborados en toda la comarca, pero son los tintos los que identifican esta zona en la actualidad. En muy pocos años, han conseguido cotas muy importantes de valor y reconocimiento hasta el punto de que se puede afirmar que es, junto con Rioja y Jerez, una zona puntera del mapa vinícola español.

### Ubicación, viñedo y variedades

Situada en Castilla y León, la región se extiende por el curso del Alto Duero incluyendo municipios de Valladolid, Segovia, Soria y Burgos donde se encuentra la mayor parte del viñedo que se extiende por las dos riberas dentro de una franja de la cuenca del río Duero. El viñedo de la DO se sitúa a una altitud entre los 720 y los 1.100 m, con niveles ligeramente ondulados en su cuenca. La tradicional y principal Tinto Fino o Tempranillo es la más extendida en casi el 88% del viñedo. Las tintas autorizadas son también: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot.

Hay un pequeño porcentaje de blancas y la principal es la Albillo Mayor. La producción máxima admitida por la DO es de 7.000 kilos/ha.

### Clima y Suelo

La climatología es principalmente continental con veranos largos, secos y calurosos. Los inviernos no son excesivamente lluviosos pero siempre corren el riesgo de heladas tardías, que es uno de los mayores retos a los que cada año se enfrenta esta DO. Es en esta época del año cuando las variaciones de temperatura son más acusadas.

Los tres principales tipos de suelo son: arcilloso, de grano fino; calcáreo, seco y árido; y pedregoso con rocas de diversos tamaños sin retención de agua.

## **DOP Abadía Retuerta**

### Un poco de historia

Fundado en 1146 tras un importante donativo de tierras y cultivos, el Monasterio de la Abadía tiene una larga historia ligado al cultivo de la vid. Un documento del s.XVI recoge que los 400 vecinos de esas tierras produjeron el equivalente a 1.280.000 litros de vino y que las viñas plantadas fueron destinadas a la elaboración de tintos. A lo largo de los siguientes siglos el cultivo se mantuvo con diversa importancia, pero el potencial y la historia ya estaban en el ADN del Monasterio. El proyecto como se conoce hoy, arranca en 1994 con una apuesta firme por la excelencia y la revalorización una tradición vitícola ancestral en esas mismas viñas que vieron pasar la historia. En 2022 se escribe un nuevo capítulo donde la bodega es reconocida como Denominación de Origen Pago Abadía Retuerta.

### Ubicación, viñedo y variedades

Son 54 las parcelas que se cultivan para desarrollar este proyecto situado en Sardón de Duero, en la llamada Milla de Oro de la Ribera del Duero que se despliega 15 kilómetros por la provincia vallisoletana, entre las poblaciones de Tudela del Duero y Peñafiel.

Para elaborar sus vinos, la bodega cultiva las variedades tintas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot y Garnacha. Para blancos, Sauvignon Blanc y verdejo.

### Clima y suelo

La particularidad climática de la zona que cubre esta DOPago es que tiene un marcado carácter continental, con influencia de la nubosidad del Atlántico y una pluviometría moderada, con veranos secos. Por un lado, está flanqueada por el río Duero y por el otro costado, por el páramo que la resguarda de situaciones climatológicas extremas.

## **DOP Heredad de Urueña**

### Un poco de historia

La bodega es un proyecto que en 2005 inicia la recuperación de un pago que hunde sus raíces en la Edad Media. Tras años de explotación, fue abandonado a causa de la filoxera que terminó por acabar con el cultivo en la comarca. Se empezó con la respetuosa restauración de una alquería castellana y con la plantación de variedades autóctonas y foráneas que dan personalidad al conjunto.

El carácter singular del entorno y el suelo, así como el proyecto de recuperación del viñedo y la elaboración de vinos en la comarca (centro de Castilla) en el municipio de Urueña, concretamente en la zona llamada Tierra de Campos, la ha convertido en DOPago en el año 2018.

### Ubicación, viñedo y variedades

La DOP se sitúa en el municipio vallisoletano de Urueña, en las estribaciones de los Montes Torozos, a una altitud media de 750 metros sobre el nivel del mar. Ocupa una extensión de 30 hectáreas.

Una cuidada selección de clones de Tinta de Toro, Tinto Fino, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot son la base con la que elabora sus vinos.

### Clima y suelo

Clima continental extremo y de escasas precipitaciones. Los veranos son cortos, calurosos, secos y mayormente despejados. Los inviernos son muy fríos y parcialmente nublados. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de -0°C a 30°C. Rara vez baja a menos de -5°C o sube a más de 35°C.

## Gastronomía y Maridaje

Ya lo decía el clérigo viajero y gastrónomo Picaud en el s. XII en su obra Codex Calixtinus sobre esta tierra: “está llena de tesoros y es fértil en pan, vino, carne, pescado, leche y miel”. Solo le faltó señalar la pasión por los pescados salados y secos. Esta zona elabora diversos tipos de vino que casan perfectamente con el recetario más tradicional. La gastronomía local, marcada por la agricultura y muy especialmente por la ganadería, tiene un perfil proteico con dos influencias claras: la recibida de las provincias del norte con sus productos y cercanía al mar y la de interior, más suculenta, caracterizada por la inclusión de legumbres y verduras como el cocido maragato. Cuenta la leyenda que este cocido se come "al revés" (primero la carne y al final la sopa) porque así se alimentaba a los soldados, empezando por la proteína, la carne, para que si el enemigo (las tropas francesas de Napoleón) venía por sorpresa, ya estaban bien alimentados. Lo siguiente que se come son las legumbres, que aportan energía, luego las verduras y al final la sopa que da calor. Un cocido siempre agradecerá la compañía de un tinto crianza o reserva de Tempranillo donde la madurez ha desarrollado aromas y sabores que no perderán peso al lado de la suculencia del plato.

Famosas son las morcillas, las longanizas y la cecina. El lechazo asado (siempre en cazuela de barro y en horno de leña), junto al cochinillo también llamado tostón, que también cobra especial relevancia en toda la región. Todas estas recetas vienen derivadas del extenso y reputado ganado local. Para la chacinería y los asados, un Ribera reserva o un crianza de Toro.

La tradición también cuenta con el salmón y las truchas en sus distintas versiones, así como los cangrejos o las ancas de rana típicas de León, las anguilas o sardas de la zona de los Arribes, o el congrio y el bacalao donde los vinos rosados pueden ser el aliado perfecto de frescura.

La presencia del bacalao en el recetario tradicional se debe a la época en que los arrieros con sus mulas se encargaban del transporte de víveres de una población a otra y el preciado pescado, una vez salado, soportaba los largos trayectos. El más conocido es el bacalao “al ajoarriero” con su pimentón y láminas de ajo fritas. Es uno de los más clásicos y notables platos regionales que sufre ligeras variaciones en la receta del bacalao “a la tranca” de tierras zamoranas. Admite la compañía desde jóvenes, tintos roble o rosados servidos fríos.