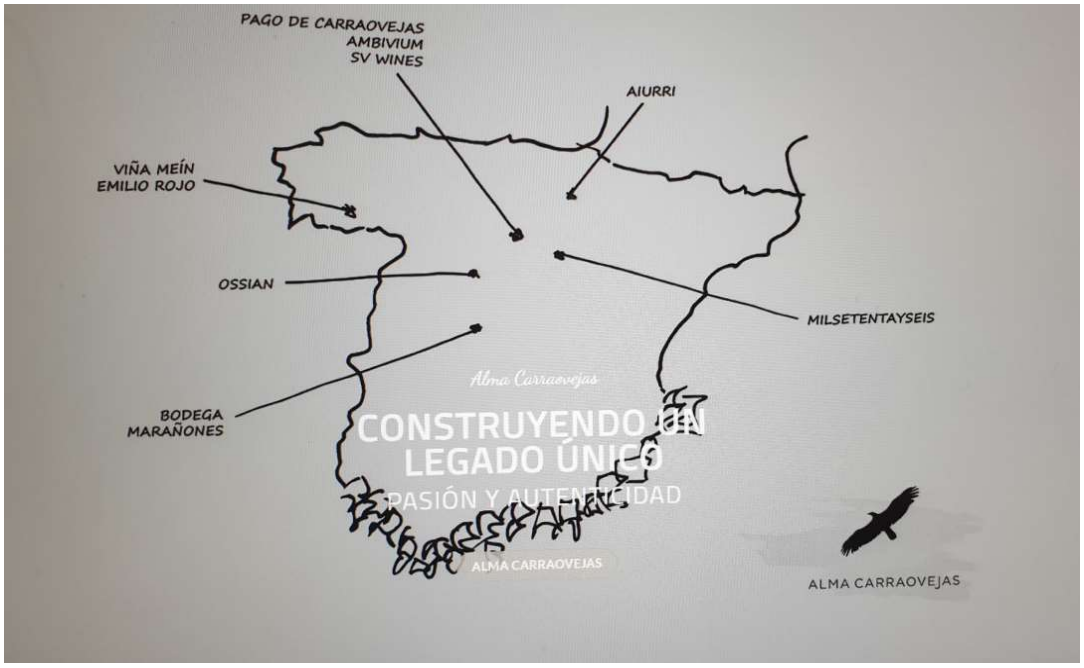
COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CAPÍTULO

24 FEBRERO 2022

SAN SEBASTIÁN



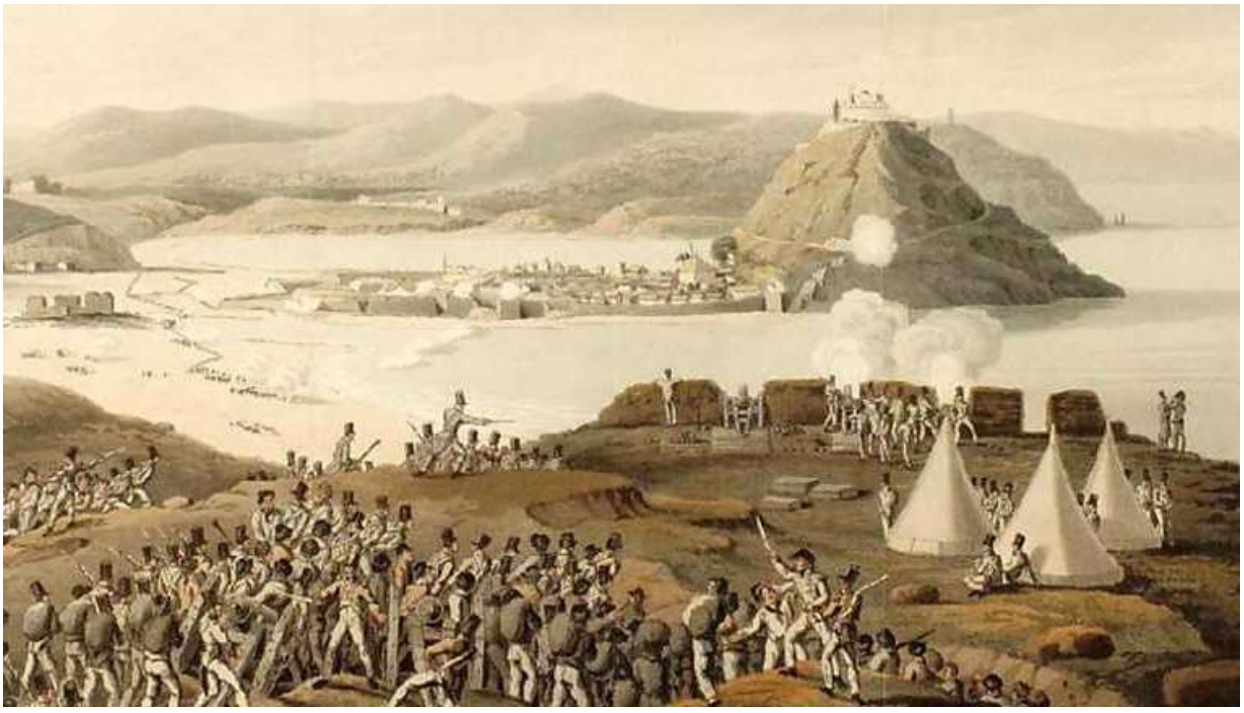


Ilustración de San Sebastián en el año 1800 y sobre el asedio y la quema en 1813: Los cañonazos rompieron la tensión que se cernía sobre San Sebastián cinco minutos antes de las once de la mañana del 31 de agosto de 1813. La noche anterior, como preludio del destino que le esperaba a la ciudad el día siguiente, había sido tormentosa, alterada por un violento chaparrón y constantes relámpagos que cruzaban el cielo. Uno de esos primeros proyectiles que escupió la artillería británica dirigidos al castillo de la Mota, en lo alto del monte Urgull, a 130 metros de altura sobre el nivel del mar, impactó en el mástil que sostenía la bandera francesa, condenándola al suelo. Un mal augurio para los defensores.

El 31 de agosto de 1813 San Sebastián fue sitiada y arrasada por las tropas anglo-portuguesas, comandadas por el general sir Thomas Graham, quien dependía del duque de Wellington.

SAN SEBASTIÁN EN LA ACTUALIDAD

El día 24 de febrero de 2022 se celebró en la Cofradía del Vino El Tanino la Reunión de Capítulo que teníamos programada con Bodegas Pago de Carraovejas.

El día 24 de febrero de 2022, los asistentes a la Cofradía El tanino que degustamos unos grandes vinos se reseñan a continuación: Sebas Olaizola, Jesús Rodríguez, José Luis Pérez, Josean Badallo, Beatriz Álvarez, Eduardo Cuenca, Angel Fco. Rodríguez, Virginia Albillos, Martín Arregui, Manu Carrasquedo, Susana Arregui, Bernard Lalanne, Esther Manso, Maitane Olaizola, Iñigo Logroño, Elena Madina, Ana Madina, Itxiar López, Kodo Sánchez, Julián Díaz, Aitor Larrañaga, Andrea perdomo, Jan Marauri, Isabel Pastor. TOTAL: 26 asistentes.

A continuación, el presidente de la cofradía da la bienvenida a todos:

Buenas noches:

Da gusto dar la bienvenida en la cofradía a tantos invitados, entre los que hay muchas caras nuevas de posibles futuros cofrades, y a una bodega de las más nombradas cuando se habla de la Ribera del Duero. Además, es un vino que se encuentra en muchos de los restaurantes de nuestra ciudad. Hablo de Pago de Carraovejas, aunque creo que esta noche además de vinos, vamos a descubrir que tiene ALMA.

Creo que debemos entre todos hacer que esta reunión sea breve, sobre todo pido un esfuerzo a la mesa que lidera cada una de las catas; de esa manera lograremos que tenga una duración normal, que somos muchas personas y hay mucho que catar.

Por tanto, sin más que decir, doy la palabra a Antón Lorenzo, encargado de la zona norte quien está acompañdo de Jesús Mª Satrústegui, que es un poco de todos nosotros.

Antón Lorenzo, Gestor comercial de Alma de Carraovejas, nacido en A Coruña en La Costa da Morte que ocupa el segmento noroeste del litoral gallego, extendiéndose al largo de docenas de kilómetros, dentro de los límites de la provincia de A Coruña. En esta costa, encontraremos playas desiertas, ensenadas y acantilados.

Los cabos, como el de Fisterra, Touriñán y Vilán, penetran en un océano bravío y de aguas agitadas. Todo esto forma un paisaje inconfundible, señal de identidad de este lugar.

Antón saludó a los asistentes y comenzó a proyectar imágenes de Alma de Carraovejas con diapositivas, para centrar la atención de todos los presentes, comenzando por Peñafiel, donde está situada la Bodega de Pago de Carraovejas, Continuó con la Historia de Pago de Carraovejas. El Presente y el Futuro, así como el restaurante que fundó José María en Segovia, “Mesósn José María” el restaurante Ambivium en la misma bodega de Pago de Carraovejas, con una estrella Michelin, y todo lo que a continuación se añade al presente Reportaje.

PEÑAFIEL

Peñafiel es una villa y un municipio de España perteneciente a la provincia de Valladolid, en la comunidad autónoma de Castilla y León. Villa Histórica repoblada en el año 912 y reconquistada en el 1013, se encuentra estratégicamente situada en el centro de su comarca, a 56 km de la capital Valladolid, en dirección Este. Incluye en su término municipal a las localidades de Aldeayuso, Mélida (Valladolid) y Padilla de Duero. Peñafiel es el centro de la Comarca Campo de Peñafiel, que incluye el Valle del Cuco, Vega del Pajares, Botijas, Duero y Duratón.

Su origen se remonta a culturas prehistóricas (existen restos de asentamientos vacceos en los alrededores), aunque es durante la Reconquista cuando se asienta un núcleo urbano al pie del cerro que domina el castillo. A principios del siglo X, Penna Fidele se erige como plaza fuerte del Condado de Monzón frente a Al Andalus, pasando a depender a finales de siglo del condado de Castilla. Con Sancho García, adquiere una posición privilegiada al albergar un castillo de frontera.

El gran señor de la villa es el infante Don Juan Manuel (1282-1348), señor, duque y príncipe de Villena y sobrino del rey Alfonso X el Sabio. Don Juan Manuel elige Peñafiel como el lugar preferido de todos sus estados repartidos por varios lugares de la geografía española. La villa, que había sido incorporada a la corona de Castilla en 1367, fue otorgada el 21 de julio de 1448 a Pedro Girón.

La ilustre villa de Peñafiel contó (desde su fundación en 1013) con una verdadera historia, vinculada al proceso artístico y social. Albergó un gran número de edificios civiles y religiosos de gran importancia. Desde la etapa medieval, Peñafiel llegó a reunir un total de 18 Iglesias, así como los tres Conventos (Dos de frailes y Uno de Monjas). Aparte, también de las seis Ermitas documentadas, dos de ellas conservadas; fruto de la gran religiosidad de las gentes del lugar y la época.

La estación de Peñafiel fue durante mucho tiempo la estación con más movimiento en la zona 1ª de Renfe, Sociedad Anónima Cros, la primera empresa de fertilizantes del país, construyó un almacén con apartadero de ferrocarril y creó una delegación en Peñafiel para atender una extensa zona de influencia en las provincias de Segovia y Valladolid. En los años 1950 funcionaban a pleno rendimiento tres fábricas de harinas (Harinera Gallega en la aceña del Duero, Industrias del Campo e Hijos de Martín Moral en las inmediaciones de la estación del ferrocarril) y tres fábricas de galletas ICSA (Industrias del Campo S.A.), DAT (Derivados del Azúcar y Trigo) y Casa Santiveri. Las fábricas de galletas empleaban una buena cantidad de mujeres jóvenes, en una época en que el empleo femenino era prácticamente inexistente. En este momento, la existencia del ferrocarril contribuyó a que la empresa Azucareras Castellanas,

construyera la Azucarera de Peñafiel (en un primer momento, llamada "Azucarera Nueva Rosario", fue trasladada desde Pinos Puente en 1953.

La facilidad del transporte de cereal, por ferrocarril, a las zonas consumidoras hizo que aumentara la producción, pero no se creó ganadería en la zona, convirtiéndola en simple exportadora de materias primas. Llegando a que en el Servicio Nacional de Cereales se tomara Peñafiel como punto más excedentario de cereales en España.

Sólo en la década de 1960 se instaló una pequeña fábrica de piensos compuestos (UFAC), que se trasladó en poco tiempo a Valladolid.

CASTILLO DE PEÑAFIEL

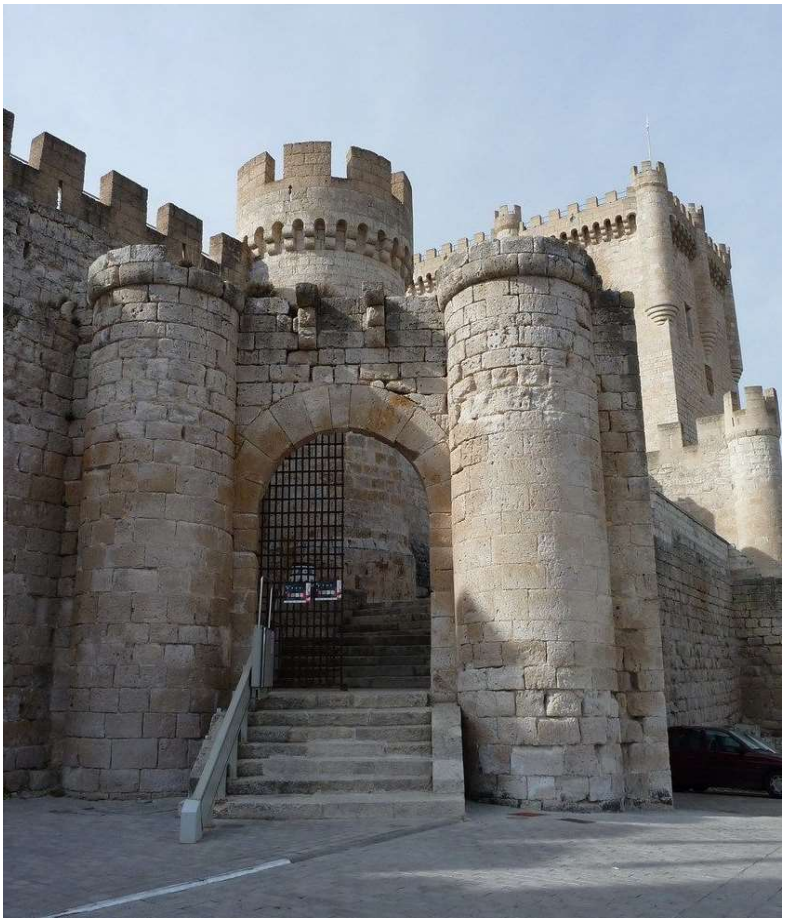
En este emplazamiento existía una fortaleza al menos desde el siglo X, quedando constancia documental de su existencia en 943, cuando era rey de León Ramiro II.

En 983 se apoderó de ella Almanzor, hasta que en 1013 fue reconquistada por el conde castellano Sancho García; a él parece que se debe el cambio del primitivo nombre de *Peña Falcón* por el de *Peñafiel* (en latín *Pena Fidele*), cuando el conde Sancho García lo toma a los árabes y pronuncia la célebre frase “desde hoy en adelante esta será la peña más fiel de Castilla”

Las desavenencias matrimoniales entre Urraca I de León [1] y Alfonso I el Batallador dieron lugar a que este se viera sitiado en el castillo de Peñafiel en 1112 por las tropas de su esposa y, en otra ocasión, por las de su suegro Alfonso VI. Por entonces había sido alcaide de la fortaleza el

burgalés Álvar Fáñez, primo hermano de Rodrigo Díaz de Vivar y personaje celebrado también en el Cantar de Mío Cid.

Fernando III el Santo instituyó el señorío de Peñafiel para su hijo Alfonso X el Sabio, el cual lo transfirió a su sobrino, y nieto del rey santo, el infante Juan Manuel. Este fue quien se ocupó de la reedificación del castillo y del recinto amurallado en la primera mitad del siglo XIV. Algo después, siendo rey de Castilla Pedro I el Cruel, se suprimió el señorío y pasaron sus bienes a propiedad regia.



De Juan I pasó el castillo a manos de Fernando de Antequera, y de las de este a su hijo Juan II de Aragón. Siendo Juan todavía infante, residió en el castillo durante algún tiempo, de forma que en él nació (1421) su primer hijo, Carlos, príncipe de Viana. En él también protagonizó una revuelta contra Juan II de Castilla, quien lo tomó en 1451 y ordenó su demolición.

El actual castillo fue edificado en el siglo XV, ya que el propio Juan II concedió en 1456 a Pedro Téllez Girón, Maestre de la Orden de Calatrava, los derechos sobre los restos de la fortaleza y le encomendó su reedificación. Se reconstruyó siguiendo el modelo de castillo llamado *escuela de Valladolid.* A la muerte de Pedro Girón, cuyos escudos campean en la torre del homenaje, se añaden un muro, un foso interior y se reforman los adarves y el torreón norte para el uso de la artillería.

En 1999 se inauguró el Museo Provincial del Vino, que recibe cada día mayor número de visitantes. Desde el año 2019 cuenta con un nuevo libro sobre su historia, escrito por los historiadores Jesús de la Villa Polo y Daniel Sanz Platero.

Su trazado en planta posee forma muy estrecha y alargada (unos 35 m de anchura frente a 210 m de longitud). El conjunto está defendido por una primera muralla exterior de lienzos lisos que puede datar del siglo XI y ser, por tanto, la parte más antigua de la construcción.

En su lado oriental se abre una única puerta de acceso flanqueada por sendos torreones circulares y coronada por un matacán del que sólo quedan los modillones. Una segunda formación de murallas delimita el recinto interior. Está constituida por 28 cubos almenados que se intercalan equidistantemente en el prolongado cerramiento definiendo una sucesión de cortinas también almenadas y transitables en su cumbre a través de un adarve.

En el centro aproximado de este espacio se levanta la torre del homenaje, prisma rectangular de unos 34 m de altura que alberga tres plantas abovedadas. El resto queda dividido por ella en dos zonas cuyos primitivos forjados han desaparecido; servirían de alojamiento para la tropa y acogerían los almacenes y áreas de servicio. Sus terrazas harían función de patios elevados.

Vista frontal del Castillo de Peñafiel. Debido a su semejanza con la proa de los barcos, al castillo también se le conoce como “Buque de Castilla”.

PAGO DE CARRAOVEJAS

LA HISTORIA
Pago de Carraovejas es origen. Desde sus primeras nueve hectáreas nace este proyecto que aspira a convertir un sueño en una bodega referente dentro de la Ribera del Duero. El inicio de su trayectoria se remonta más de tres décadas, cuando nace Pago de Carraovejas como respuesta a la aspiración de José María Ruiz de conseguir un gran vino en una de las zonas con más potencial del momento.

La historia de José María y el mundo del vino tiene su punto de inicio unos años antes, en 1971, cuando acude como representante español al ´Primer Concurso Mundial de Sumilleres´ celebrado en Milán. Aquella experiencia fue el germen de su deseo de poner en marcha su propio restaurante, junto con sus propios vinos. Cuando ya estaba plenamente dentro del mundo de la restauración desde la apertura en Segovia de su ya prestigioso Restaurante José maría en 1982, seguía manteniendo su empeño por poner en marcha el proyecto de una pequeña bodega para poder ofrecer la mejor calidad en los vinos de su restaurante.

Así comienza la historia de Pago de Carraovejas, cuando en 1987 se asienta la bodega en Peñafiel, más concretamente en las laderas de Carraovejas. El enclave de estas primeras nueve hectáreas, elegido por ser un gran centro histórico de los vinos de la Ribera del Duero y una de las zonas con más futuro de los vinos de España debido a su situación, suelos y clima, es el arranque de un proyecto con ya más de treinta vendimias.

La primera añada, en 1991, de los apenas 70.000 kilos de las 25 primeras hectáreas en producción, marca el origen de Pago de Carraovejas.

Amando la cocina desde 1982
Ubicado en el pleno corazón de Segovia, la emblemática capital del Acueducto, el Restaurante José María es, sin duda, referencia gastronómica por excelencia.

En una localidad inmejorable, en el recinto histórico de Segovia, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, Restaurante José María eleva el nivel gastronómico de la ciudad castellana, con una perfecta combinación de tradición y vanguardia. La materia prima, y el cariño en cada plato, hacen de la visita a Restaurante José María un momento inolvidable. Sin perder de vista los productos de la tierra, el cochinillo, el cordero, las verduras. En restaurante José

María damos un paso más y aportamos un toque innovador a cada propuesta culinaria que sale de nuestras cocinas.

En Restaurante José María envolvemos de creatividad cada receta, consiguiendo en el paladar un recuerdo entrañable a los gustos tradicionales fusionado con sabores y texturas nuevos.

El trabajo en equipo y la atención personal son seña de identidad de nuestra casa. En Restaurante José María tratamos a cada cliente como
un amigo; de hecho, la fidelidad de nuestros clientes convierte a cada uno de ellos en parte de nuestra familia.

Nuestro restaurante es un punto de encuentro y de celebración en la ciudad de Segovia, tanto para segovianos como para visitantes, alrededor de la buena mesa o en nuestra barra repleta de tapas, apetitivos y pinchos que transforman la cocina en miniatura en foco de atracción para todos aquellos que aman la cocina de Restaurante José María.

Multitud de personajes populares y conocidos del ámbito de la cultura, la política, la ciencia, los medios de comunicación o el deporte eligen Restaurante José María para encuentros familiares y profesionales.

Desde la apertura en 1982 Restaurante José María es una prioridad para todo el equipo, más de 100 personas, capitaneado por Rocío Ruíz, Directora General, e hija del gran José María Ruíz, artífice del fenómeno ‘José María’ que ha llevado el cochinillo y el cordero al nivel gastronómico que se merecen.

En constante renovación, para estar siempre a la vanguardia, Restaurante José María cuenta con ocho salones comedores, nuestros ‘espacios singulares’ como nos gusta llamarlos, un mesón de recepción, dos cocinas individuales, fogones, cuartos fríos y cuatro hornos de asar.

Sin duda, Restaurante José María, buque insignia de la gastronomía segoviana, evoluciona cada día para seguir siendo referente gastronómico de vanguardia y tradición.

EL PRESENTE

El alcance de lo que fue un ambicioso sueño va superando, a lo largo de los años, enormemente las expectativas en sus inicios y es en 2007 cuando se inicia una nueva etapa con la incoporación de Pedro Ruiz al proyecto.

El nuevo liderazgo llega con una fresca perspectiva empresarial que ante el exponecial crecimiento de Pago de Carraovejas, decide trazar nuevos retos en los ámbitos de la sostenibilidad, como criterio que debe guiar la actividad de la empresa; la innovación, como motor de desarrollo y progreso; o el enoturismo, como modo de abrir el proyecto a todos sus clientes con transparencia y honestidad.

Durante el liderazgo de Pedro Ruiz, la bodega, y su propia dirección, reciben diversos y prestigiosos reconocimientos por distintas instituciones públicas y privadas. Entre los premios a su desempeño en gestión destacan el de Familia Empresaria de Castilla y León en 2016 concedido por Empresa Familiar (EFCYL) o el de Empresario del Año en 2017, por la Facultad de Comercio de la Universidad de Valladolid; entre los ejemplos más recientes despuntan el VIII Premio Empresa Motor de la Cámara de Comercio de Valladolid (2018) o el reconocimiento a la Mejor Contribución al Desarrollo Socioeconómico de una zona en los XIII Premios Empresariales de Mercados del Vino (2020).

A estos se le suman otros reconocimientos al buen hacer en dirección de Recursos Humanos (2015) o de Calidad (2018), por la revista Castilla y León Económica. Graciasa su implicación con la Sostenibilidad y la Innovación, encontramos diversos galardones en el ámbito de la RSC, como el premio a Mejor PYME con Responsabilidad Social Corporativa por la Revista Emprendedores (2018); y en el campo del I+D+I, como el Premio Innovación en la VI edición de los Premios del Campo el Norte de Castilla (2019) o el nombramiento como Socio más Innovador según la Plataforma Tecnológica del Vino (2020).

La dirección de Pedro Ruiz supone, también, el comienzo de un nuevo camino que bajo el concepto de Alma Carraovejas tratará de buscar en diferentes rincones aquellos paisajes singulares que puedan completar este nuevo sueño de recuperar y cuidar legados singulares dentro del mundo vitivinícola para las futuras generaciones.

EL FUTURO

La filosofía de presente y futuro de Pago de Carraovejas parte de la idea de crear experiencias inolvidables en torno al vino, apostando por proyectos singulares en busca de un propósito superior, con el compromiso de construir un legado único.

Este fin es el que se ha ido perpetrando a lo largo de la historia de Pago de Carraovejas con sus diferentes proyectos en sintonía con Alma Carraovejas.

«El reto ahora es poder inspirarnos, cada día, para desarrollar productos y servicios auténticos, apoyándonos en una organización feliz y sostenible consigo misma y con su entorno, buscando la superación constante, para conseguir la máxima calidad mediante la innovación, obstinados en preservarla cultura propia de la organización y de las personas que la componen como un patrimonio.»

EL VALLE DE CARRAOVEJAS

Pago de Carraovejas ha crecido en el corazón de la Ribera del Duero, en Peñafiel. En estos años se han alcanzado las 220 hectáreas, de las cuales 160 están en producción, con más de 26.000 metros cuadrados de edificaciones sociales y bodega.

El viñedo, a una altitud media de 850 metros, se extiende por el páramo y las laderas cercanas al arroyo Botijas. Los suelos son austeros y de geología terciaria en los que se mezclan las margas calizas con la arcilla y las areniscas. En ellos, crecen las tres variedades que se extienden por el valle: tempranillo, cabernet sauvignon y merlot.

Trabajamos varios tipos de viticultura adaptadas a esa tipología de suelos y variedades y a la singular orografía de la finca, en algunas zonas, exige una viticultura de montaña. En algunos casos, como en la Cuesta de las Liebres, las pendientes superan el 30%, en otros, como en la parcela de El Anejón, nos hemos adaptado al medio: diseñando uno de los primeros sistemas de terrazas en la Ribera del Duero.

La uva de Pago de Carraovejas se selecciona en el campo por el personal del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo de la planta. Se vendimia a mano y llega a bodega en pequeños remolques vibrantes de acero inoxidable, que mimarán cada movimiento de la uva para que esta llegue entera, después de despalillada y sin que uva ni granilla sufran presiones, fragmentaciones violentas o aireación excesiva. La nave de fermentación está equipada con depósitos de acero inoxidable, especialmente diseñados para conseguir una maceración más eficaz debido a su gran superficie de sombrero y tinas de roble francés, con una capacidad de 150 hectolitros para fermentación alcohólica y de 200 para la maloláctica. Cabe destacar la utilización de levaduras y bacterias lácticas propias y el trabajo de elaboración por gravedad realizado mediante la utilización de OVIS.

Los vinos pasan por barricas nuevas y seminuevas de roble francés y americano con grano extrafino con una vida máxima de tres años. La crianza abarca desde los 12 hasta los 24 meses, dependiendo del tipo de vino.

ALMA CARRAOVEJAS

Alma Carraovejas es el concepto que aúna, bajo una misma cultura corporativa, diferentes proyectos vitivinícolas y gastronómicos repartidos por toda la geografía nacional. Esta manera de trabajar busca crear experiencias inolvidables en torno al vino con el propósito superior de convertirnos en elementos inspiradores para construir un legado único y perdurable.

En el año 2021 llegamos a Gredos para dar continuidad a uno de los proyectos más destacados de la zona: Bodega Marañones. Pese a su juventud, Bodega Marañones ha sido pionera en la zona elaborando vinos de calidad y se ha posicionado como un referente nacional e internacional de la zona de Gredos. Además, hemos lanzado la fundación 'Cultura Líquida' que busca dar un fuerte impulso y fomentar la cultura del vino en nuestro país y más allá de nuestras fronteras.

Previamente, en el 2020, vio la luz 'Singular Vineyard Wines', importadora de Alma, que nace gracias al deseo de unir y facilitar el acceso a los parajes más singulares del mundo a través de botellas únicas. En ese mismo año, además, cumplimos un sueño perseguido desde hace

muchos años, la llegada a Leza, Rioja Alavesa, con un nuevo y apasionante proyecto de nombre Aiurri.

En el año 2019, nuestro viaje por revalorizar entornos únicos nos llevó hasta Galicia. Nuestro objetivo: explorar una de las zonas vitivinícolas con más historia de la Península Ibérica a través de dos de sus bodegas más representativas: Viña Meín y Emilio Rojo. Previamente, en 2018, iniciamos un nuevo proyecto en una de las zonas de la Ribera del Duero de mayor singularidad gracias a su altitud, su clima extremo y sus suelos excepcionales de cuarzo, feldespato y mica: Milsetentayseis.

2017 es el año en el que se inicia la aventura gastronómica para nosotros, tras una historia ligada a la restauración, nació Ambivium, una apuesta culinaria que busca ofrecer experiencias únicas gracias a la unión de vino y gastronomía. Solo cuatro años después de su nacimiento, el restaurante ya ha cosechado unos logros impresionantes como su primera Estrella Michelin, un Sol Repsol y otros reconocimientos como el premio al 'Restaurante con Mejor Tratamiento del Vino' por Verema, la 'Mejor Carta de Vinos' de los IWC Merchant Awards, o el premio al 'Establecimiento Revelación' para Maestros Hosteleros.

Uno de los proyectos más especiales para nosotros es Ossian Vides y Vinos. En el año 2013, llegamos a la tierra de pinares segoviana con el desafío de custodiar un terruño que es un patrimonio vitivinícola y que alberga algunas de las viñas prefiloxéricas más viejas de España. De esta forma, buscamos poder expresar con la mayor autenticidad el carácter del verdejo segoviano.

En el origen de esta filosofía y esta manera de trabajar se encuentra Pago de Carraovejas. Este proyecto nació en 1987 en Peñafiel, una de las zonas más apreciadas de la Ribera del Duero, y afronta su cuarta década de trayectoria; siempre en la búsqueda de la mejora contínua y poniendo como compromiso el cuidado del equipo, el entorno y la calidad de nuestros vinos.

En Alma Carraovejas mantenemos nuestro compromiso con los proyectos singulares, trabajando en asegurar la pervivencia de paisajes y modos de elaborar históricos, capaces de trascender al tiempo y que puedan convertirse en un gran legado natural para las generaciones venideras.

Ossian Vides y Vinos

OSSIAN

La esencia más pura del verdejo segoviano
Ossian es un proyecto donde el verdejo, en su máxima expresión, es el protagonista de un argumento que se escribe desde la tierra para la historia. Somos herederos de cinco siglos de tradición vitivinícola. Trabajamos para recuperar una herencia excepcional reflejada en un viñedo singular y unas elaboraciones únicas que expresan el auténtico potencial del verdejo segoviano.

Historia, origen y patrimonio
El viñedo de Ossian es un patrimonio vitícola, lleno de historia y de valor. Sus cepas llevan cientos de años inalterables. Estas viñas viejas datan de una época anterior a la plaga de la filoxera que asoló el continente europeo; su pervivencia se debe a sus suelos arenosos y de pizarra en los que la filoxera no podía vivir, ni reproducirse.

Nuestra labor es la de trabajar por mantener y recuperar viñedos centenarios que no diezmó la filoxera, en una tierra de suelos privilegiados y un clima extremo que marca el carácter de este varietal.

La pureza del verdejo auténtico
Entre mares de pinares ubicados en la campiña segoviana, los majuelos enraízan en terrenos arenosos y lenguas de pizarra. Son suelos pobres que obligan a las cepas a dar lo mejor de sí mismas en unas condiciones climáticas extremas. En su mayor parte se trata de viña muy vieja, con cepas que rozan los dos siglos de edad y que han visto pasar a varias generaciones de viticultores. Nuestro trabajo consiste en inmortalizar esa herencia obteniendo un fruto que perdure en la memoria.

La filoxera

La mayor parte de todo nuestro viñedo en Nieva y alrededores arraiga en suelos de matriz arenosa. La tierra de pinares se convierte, no solo en una referencia geográfica, sino en una característica capital para la preservación histórica de las cepas que aquí crecieron.

Esto fue clave para que la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX apenas afectara al viñedo de Nieva: las larvas del insecto no pueden prosperar en la textura de arena. Gracias a esta defensa natural, hoy encontramos aquí vides de pie franco, esto es, anteriores a la filoxera.

Los suelos
En la campiña del norte segoviano dos eras confluyen. Los materiales paleozoicos, formados hace 500 millones de años, se encuentran con los suelos del Terciario, que datan de 25 millones de años atrás. Un pasado indisoluble que condiciona el carácter de nuestro varietal.

Dos geologías de épocas dispares que afloran en superficies que son también de muy diferente aspecto, composición e influencia. Las cepas de Ossian fueron plantadas en sistema de pie franco, sus raíces penetran con mucha profundidad en el terreno desarrollando un sistema radicular completo que contribuye, finalmente, a un mayor equilibrio y expresividad en los vinos. Una lengua de pizarra del Cámbrico rodea el pueblo de Santa María la Real de Nieva. Son materiales antiquísimos y sobre ellos se asientan los majuelos de los que proceden las uvas de Capitel. Una singular mineralidad, angulosa y fría, se manifiesta en este vino nacido de las pardas capas de esquisto.

Viticultura ecológica
En Ossian creemos que para producir los mejores vinos es absolutamente vital empezar con la mejor materia prima. Es por ello que siempre elaboramos nuestros vinos siguiendo los principios de la agricultura ecológica, excluyendo el uso de fertilizantes de síntesis química, usando solo fertilizantes orgánicos y productos naturales.

Viña Meín - Emilio Rojo

VIÑA MEÍN

La finca de Meín figura en los libros de historia de Galicia como uno de los primeros asentamientos de población, nacido a la sombra del Monasterio de San Clodio, tan ligado al origen de la viticultura en la comarca del Ribeiro en los siglos XI y XII. Es decir, que allí mismo, en Viña Meín y San Clodio nació el vino de Ribeiro.

Alma Carraovejas llega a la Denominación de Origen Ribeiro tras la compra de Viña Meín y Emilio Rojo. Estas dos bodegas emblemáticas pasan a formar parte del conjunto vitivinícola y estrenarán nueva dirección en la vendimia, correspondiente a la añada 2019.

Historia viva de la viticultura

La viticultura emana del paisaje de Ribeiro desde hace cientos de años. Echando la vista muy atrás en el tiempo, comprobamos cómo los primeros monasterios se asentaron en el valle del Avia en torno al siglo X. Entre sus laderas escarpadas encontramos un clima único: capaz de mantener la frescura natural de los vinos blancos y, al mismo tiempo, permitiendo la óptima maduración de los tintos.

Su orografía, esculpida a base de esfuerzo, hizo de los bancales la única forma de conseguir el terreno necesario para el cultivo de la vid. El proyecto Viña Meín - Emilio Rojo nace en 2019 fruto de la apuesta de Alma Carraovejas por el Ribeiro más histórico. Pedro Ruiz Aragoneses encuentra en el valle del Avia un lugar mágico para la elaboración de grandes blancos y tintos. Su frescura natural y su paisaje atesoran la singularidad el proyecto.

Viña Meín, bodega histórica de la orilla izquierda del río, se encuentra sobre una de las parcelas más especiales de la zona: en el siglo XII, Meín aparece en el testamento del Abad Pelayo del Monasterio de San Clodio como una de las parcelas roturadas para empezar a cultivar viñedo. Emilio Rojo es una viña que une al colleteiro con sus cepas durante los últimos 30 años. El esfuerzo de Emilio, junto a su mujer Julia, y la obstinación por extraer lo mejor de su pequeña parcela, han convertido a Emilio Rojo en uno de los vinos blancos más icónicos del mundo.

Clima

El clima del valle del Avia tiene un carácter particular que le permite el cultivo de variedades blancas y tintas. La influencia atlántica es la mayoritaria durante todo el ciclo, con precipitaciones que sobrepasan los mil litros por metro cuadrado anualmente. No obstante, la geografía gallega dificulta el efecto regulador que el mar suele ofrecer en la costa. De esta manera, durante los inviernos se registran días con heladas y en los veranos, las temperaturas alcanzan máximas cercanas a 40º C.

Suelos y orografía
El perfil de los suelos del valle del Avia es mayoritariamente granítico. El sábrego, palabra local que define el granito descompuesto, permite un drenaje fundamental para la calidad de la uva. Algunas zonas del valle tienen también arcillas, aunque la parte proporcional del sábrego es siempre mayoritaria. Estos suelos suponen una de las grandes peculiaridades de la zona. Paralelamente, a la singularidad de estos suelos se une la orografía del terreno; abrupta en la parte norte del Avia y algo más accesible en la parte baja del río.

En todo su recorrido, los socalcos o bancales son parte esencial del paisaje. Es extraño encontrar una extensión sin un solo bancal. Su mayor complicación radica en que es un entorno complejo de diferentes exposiciones en ambas orillas del río: en la orilla izquierda, que mayoritariamente se expone al sol de la tarde, encontramos laderas orientadas al norte, sur y este. También encontramos esta complejidad en la orilla derecha

Variedades
Ribeiro, como región histórica, ha sido uno de los lugares de Galicia donde más ha evolucionado el desarrollo vitícola. A las numerosas variedades autóctonas de la región, se suman algunas foráneas traídas desde hace siglos para complementarlas.

La apuesta de Viña Meín y Emilio Rojo por las variedades locales nos permite tener un entorno en el que se encuentran siete uvas blancas y cinco tintas. En ocasiones, la parcela se ha diferenciado en plantación con líneos distintos para cada variedad. En otras situaciones, el jardín de variedades se encuentra entremezclado en un mismo viñedo. La autenticidad del paisaje en Ribeiro es la mezcla de estas variedades.

MARAÑONES

MARAÑONES

Bodega Marañones está considerada como uno de los referentes de la Sierra de Gredos. El nuevo proyecto singular de Alma Carraovejas en San Martín de Valdeiglesias, quiere poner en valor la zona y recuperar antiguas cepas de lasvariedades autóctonas, principalmente garnacha y albillo real. Sus viñedos, cultivados siguiendo los criterios de la agricultura ecológica y biodinámica, se sitúan en la confluencia de las sierras de Gredos y Guadarrama, entre los 650 y 850 metros de altitud, sobre suelos graníticos que conforman un mosaico de excepcional riqueza paisajística y ecológica. La filosofía de la bodega desde su creación se basa en transmitir la singularidad del paisaje a través de sus vinos.

Situada a los pies de la Sierra de Gredos, el joven proyecto vinícola se ha posicionado como referente de la DO Vinos de Madrid, y afronta ahora un futuro con la nueva Dirección.

Alma Carraovejas ha sumado un nuevo proyecto vinícola con la adquisición de bodegas Marañones, un referente de la Denominación de Origen Vinos de Madrid y toda la zona de Gredos. Marañones tiene un amplio reconocimiento por la calidad de sus vinos en España e internacionalmente.

De esta forma, el equipo liderado por Pedro Ruiz Aragoneses pasa ahora a tomar las riendas de este proyecto singular localizado en San Martín de Valdeiglesias y al que también seguirá ligado el propietario y fundador, José Fernando Cornejo.

Honestidad con el entorno
Parajes singulares entre 650 y 850 m. en la Sierra de Gredos conforman un mosaico de viñedos de excepcional valor paisajístico y enológico dentro de la D.O. Vinos de Madrid. Marañones es un lugar de encuentro, de castillos y monasterios, de historias de reyes, plebeyos y vino que nos acompañan para valorar y aprender del recorrido de una tierra y sus gentes dedicados durante siglos al vino y su paisaje.

Gredos: paisaje patrimonial
Abordamos el paisaje desde los aspectos que lo singularizan como patrimonio y lo integramos en nuestros vinos como factor determinante. Los flujos de viento suaves y constantes permiten un “limpiado” aéreo y natural de las viñas, haciéndolas menos susceptibles de sufrir enfermedades fúngicas. La orientación de nuestros viñedos está marcada por la dominante norte, que, dada la pendiente de las parcelas, facilita su insolación óptima.

La marcada amplitud térmica diaria favorece, a lo largo del año y especialmente en los momentos críticos, una maduración optima de la uva. El factor de pantalla orográfica de las serranías que cortan la influencia directa de los vientos fríos y las heladas del norte, facilita la aireación de los viñedos.

AMBIVIUM

AMBIVIUM

En Peñafiel, corazón de la Ribera del Duero, existe un paraíso que todo amante del vino debería visitar. Ambivium, el restaurante de la bodega Pago de Carraovejas que luce estrella Michelin desde 2020, ofrece una propuesta gastronómica donde el vino es la verdadera luminaria. Hasta 35 catas por persona y menú, entre 1.200 y 1.500 copas de delicado vitral por servicio, una cava con 4.000 referencias y 11.000 botellas y una propuesta sólida pensad por y para ofrecer una perfecta armonía con la parte líquida.

En este verano de restricciones pandémicas, no hace falta viajar a Francia ni mucho menos cruzar el charco para llegar a California y vivir una experiencia única entorno al vino. Mucho más cerca, en Peñafiel (Valladolid), en mitad de la denominada Milla de Oro de la Ribera del Duero, el restaurante Ambivium propone un homenaje a esta bebida que difícilmente tiene parangón. Aquí el menú es el vino, los platos se piensan por y para acompañarlo, el tratamiento que recibe es exquisito y la opción sin maridaje, apenas se puede concebir. Ubicado en un edificio diseñado por el el arquitecto Fernando Zaparaín, perfectamente integrado entre las viñas de Pago de Carraovejas y con impactantes vistas del Castillo de Peñafiel.

Ambivium abrió sus puertas en marzo de 2017 y en poco más de tres años consiguió su estrella Michelin. Un año antes, en 2019, obtuvo el premio a la Mejor Carta de Vinos en los IWC Merchant Awards y el reconocimiento como Mejor Restaurante de Castilla y León de la Academia de Gastronomía. Los logros también llegaron en forma de sol Repsol a este gastronómico bajo cuyo suelo reposan 3.000 barricas donde se terminan de hacer las referencias de Pago de Carraovejas (Vino de Autor, de Finca, Anejón y Cuesta las Liebres), una de las bodegas con mejor nombre de la DO Ribera del Duero.

En el centro de Ambivium, en cuya sala la madera convive con los ventanales abiertos al campo, a la cocina y a una mínima muestra de la cava del restaurante, destaca una imponente barra ovalada. En ella se preparan las copas y botellas que viajaran a las mesas de los clientes. Una demostración más de que el vino es piedra angular de todo.

Rodeándola, generosas mesas pensadas para albergar la ingente cantidad de copas que acompañará a los pases y que no se retira para garantizar una instagrameable fotografía final.

El menú, Cellarium, es un recorrido por 15 pases a través de los métodos de conservación que forman parte de las elaboraciones tradicionales de la gastronomía castellana. Un homenaje a las técnicas heredadas de nuestros antepasados (150 euros). El menú se puede acompañar de una de las dos armonías de vinos propuestas: bien sea Alma, basada en las diferentes referencias del grupo Alma de Carraovejas, o bien sea Internacional, que incluye vinos de altos vuelos españoles y del mundo.

Hasta 35 vinos y 4.000 referencias

¿Y si el cliente prefiere eludir la armonía de los “vinos de la casa” de Alma Carraovejas (además de Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero) forman parte del grupo las bodegas Ossian Vides y Vinos (V.T. Castilla y León); Viña Meín y Emilio Rojo (D.O. Ribeiro); Milsetentayseis (D.O. Ribera del Duero); Aiurri (en la Rioja Alavesa y que recogió su primera cosecha en 2020) y la ultimísima en llegar Bodega Marañones (D.O. Vinos de Madrid)? No hay problema alguno. A su disposición tiene una bodega con cerca de 4.000 referencias llegadas de todos los rincones del planeta (unas 11.000 botellas) para elegir la uva que le acompañará durante la comida.

¿No ha nacido entones este restaurante para vender el vino de sus propias bodegas? Sí, pero no solo: “Ambivium surge, por un lado, para posicionar mejor las referencias de Alma de Carraovejas, pero también para hacer un homenaje a todos los vinos, nacionales, internacionales, y de toda la Ribera del Duero, por supuesto. Queremos invitar al cliente a viajar a través de diferentes copas. Queremos que el vino sea la piedra angular de nuestra casa y lo que nos hace diferentes y para ello tenemos que ofrecer no solo los mejores vinos del mundo, sino vinos únicos, añadas imposibles, esos que fuera de aquí no podrían probarse porque no hay más botellas”, explica Pedro Ruiz Aragoneses, CEO de Alma Carraovejas.

Tal es la importancia del vino, que acaba de estrenarse el proyecto estrella de Ambivium para este año: una bodega de vino de unos 200 m2 donde se ha expuesto todas estas joyas y entre las que el cliente podrá pasear y elegir antes de llegar a la sala.

Entre las referencias más singulares, algunos de los mejores vinos de Burdeos, riojas de añadas únicas, vinos con casi un siglo (1928) o referencias irrepetibles de las que solo se elaboró una añada. “Además, algunos de los vinos más especiales para nosotros son los que tienen que ver con nuestra historia, como la primera añada de Pago de Carraovejas de 1991, de la cual quedan muy pocas botellas”, explican desde la bodega. Para catarlas, cristalería a la altura y en proporciones mayúsculas. En Ambivium se utilizan hasta 80 modelos diferentes, y en un servicio completo, para un máximo de 35 comensales, se pueden llegar a emplear entre 1.200 y 1.500 copas”.

Con una propuesta gastronómica única en España basada en una experiencia en torno al vino, Restaurante Ambivium entra en el prestigioso grupo de restaurantes con Estrella Michelin tras algo más de tres años de trabajo y determinación desde su apertura en marzo de 2017. El Restaurante Ambivium suma este reconocimiento a una notable lista de prestigiosos galardones entre los que destaca su primer Sol Repsol, recibido el pasado febrero; el premio a la 'Mejor Carta de Vinos' en los IWC Merchant Awards; o la distinción a 'Mejor Restaurante de Castilla y León' por la Academia de Gastronomía, ambos en 2019

LA BODEGA

Una gran masa de hormigón color vino se ha adaptado a la ladera donde está situada. Se ha jugado a vaciarla según convenía, sustrayendo patios blancos y abriendo ventanales según las vistas.
La propuesta para la ampliación de la antigua bodega Pago de Carraovejas (el excelente vino D.O. Ribera de Duero) ha tratado de mantener el antiguo edificio donde nació arropándolo con las nuevas construcciones.

Su ubicación en la ladera permite una bodega que funciona por gravedad: Las uvas se reciben en la planta superior, la fermentación se lleva a cabo en el nivel intermedio y tanto el envejecimiento como el envío se encuentran en el inferior. Por lo tanto, los espacios para el envejecimiento del vino, en hormigón blanco, están enterrados en la ladera, mientras que los más representativos, de hormigón color uva, dominan el paisaje asomándose al Castillo de Peñafiel, que se alza justo enfrente.

Los visitantes y los edificios administrativos constituyen la imagen exterior de la bodega. Es la propia topografía la que articula los espacios al aire libre, aterrazados. La caja de cristal queda protegida por las terrazas y voladizos de los volúmenes, manteniéndola a la sombra. Las cristaleras enmarcan desde el interior el paisaje circundante, poniéndolo en valor.

El hormigón teñido en una mezcla al 2%, y con agua purificada por ósmosis para evitar eflorescencias, garantizan la homogeneidad del color, ayudado por el especial cuidado que se tuvo en su encofrado. La madera de roble de las barricas se extiende por todo el edificio, cubriendo techos y suelos de las estancias no industriales.

Este proyecto pertenece a una serie de obras con las que se pretendía indagar en una masividad liberadora de espacio que convierte en protagonista a lo que no se hace.

Ese espacio en blanco, en forma de patios, sustracciones o vacíos, articula todo el edificio.

La luz se administra mediante aberturas indirectas y singulares. La estructura se resuelve con grandes elementos superficiales, que se manifiestan como cerramiento.

Gracias a esta acumulación de masa portante se liberan grandes paños de fachada, con los que gestionar sombras y transparencias de singular valor plástico. El hormigón, en distintos tonos, permite conseguir la pretendida continuidad sobre la que abrir huecos significativos.

Los edificios de visitantes y administración constituyen la imagen exterior de la bodega. Aprovechan la topografía con una línea quebrada que articula varias plazas a distintos niveles.

Así se diferencian los distintos accesos que precisa la actividad. Las fachadas son dos planos paralelos, entre los que se crean amplias terrazas corridas y vuelos que proporcionan sombra sobre el cerramiento de vidrio. Esos miradores longitudinales acompañan y enmarcan la mirada, acotando el paisaje desde la arquitectura.

Los diferentes usos se han unificado con un tratamiento homogéneo de hormigón teñido de color uva que aporta calidez tanto al exterior como al interior del edificio. En el hormigón se ha utilizado un pigmento de Bayer con una dosificación del 2% de pigmento sobre la cantidad de cemento mezclado en la planta. La misma marca facilitó un estudio para determinar esa proporción. Además, para evitar eflorescencias se optó por osmoitizar el agua de amasado. Otro detalle importante fue usar separadores de cemento tintados con el mismo color para que no se marcaran después del desencofrado.

Toda la propuesta para la ampliación de Pago de Carraovejas buscaba mantener las antiguas naves en las que nació la bodega, con una apariencia exterior sin especial identidad, envolviéndolas con las nuevas edificaciones.

La situación en ladera, permite que el ciclo del vino se realice por gravedad, con la descarga de uva en el nivel superior, la fermentación en un nivel intermedio y la crianza y expedición en la cota inferior. Por eso las naves de crianza, en hormigón blanco, se entierren en el talud, mientras las zonas representativas en hormigón color uva, emergen para abrirse al deslumbrante paisaje presidido por el castillo de Peñafiel, en medio de los viñedos propiedad de la marca.

El director general de Pago de Carraovejas y Ossian Vides y Vinos, Pedro Ruiz Aragoneses, ha señalado que “diseñar una oferta de enoturismo de calidad, personalizada e inclusiva, y desde hoy, abierta a todo el mundo, pasa obligatoriamente por tener en cuenta a todos y cada uno de los colectivos, especialmente aquellos que pueden encontrar algún tipo de dificultad para visitarnos”.

Desde sus inicios, Pago de Carraovejas ha realizado una importante inversión en unas infraestructuras accesibles, adaptadas a todo tipo de público, con espacios diáfanos y abiertos que no solo permiten la movilidad plena de aquellos que visitan la bodega, sino que facilitan el trabajo diario de sus empleados. Por otro lado, el compromiso de la bodega por facilitar el

Turismo Accesible se enmarca dentro de una estrategia a largo plazo en la que, paulatinamente, se incorporarán nuevas acciones con el objetivo de seguir mejorando en accesibilidad e inclusión.

La estrategia de accesibilidad de Pago de Carraovejas entronca plenamente con su modelo de Responsabilidad Social: ya en el año 2010, la bodega abordó la implantación de un sistema de Gestión Ética y Socialmente Responsable.

En 2013 fue la primera bodega en España en conseguir un certificado en este ámbito, SGE21. Así, Pago de Carraovejas da respuesta a los retos de transparencia, integridad y sostenibilidad, entendida esta última en su triple vertiente: económica, ambiental y social. Además, ha adquirido este compromiso de Responsabilidad Social de Empresa al menos en tres elementos esenciales: Integración en la estrategia y procesos de la organización, impulso del diálogo y el conocimiento de las expectativas de los grupos de interés.

Bodega inteligente con sistema de control inmótico basado en KNX

A unas semanas de que comience la vendimia, las bodegas deben encontrase en condiciones óptimas para almacenar la uva y que todos los procesos que conllevan la producción y venta del vino se realicen con un aprovechamiento eficiente de los recursos. Así es el caso de la Bodega Pago de Carraovejas, situada en la localidad vallisoletana de Peñafiel, en el corazón de la Ribera del Duero, que ha sido equipada con un sistema de control integral y supervisión basado en KNX.

VARIEDADES DE UVA

TINTO FINO (Tempranillo)

La variedad Tempranillo es una de las variedades de vid autóctonas más importantes de España cultivada desde siempre en la Rioja, aunque se ha extendido a todo el país. Autorizada en 38 Denominaciones de Origen de nuestro país y considerada como variedad preferente en 14 de ellas. Se está adaptando muy bien en la viticultura de sudamérica.

En España hay más de 200.000 hectáreas plantadas (2007) de la uva tempranillo. Es la segunda variedad más plantada en nuestro país después del airén, y la primera en tintas.

La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país, tinta fina o cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. La uva tempranillo procede de otras dos variedades: la Albillo mayor y la Benedicto.

La primera –denominada Turruntés en La Rioja- es una variedad muy conocida que se cultiva en el centro de la Península Ibérica. La variedad Benedicto casi no se cultiva en la actualidad, solo queda de forma residual en Aragón, y carece de referencias históricas claras en la literatura vitícola española.

La variedad tempranilla podría haber nacido por una hibridación espontánea en el último milenio probablemente en el entorno del valle del Ebro, según una investigación reciente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Está autorizada en: La Rioja, Ribera del Duero, Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria y Galicia.

CABERNET SAUVIGNON

Esta vez te invitamos a viajar por el mundo veremos las peculiares características que engloban a este tipo de variedad como por ejemplo el color y aroma entre otros.

Cabernet Sauvignon no podemos situarla en una zona concreta ya que está difundida por todo el mundo así que podemos considerarla como la más reconocida a nivel general. Esta variedad es la más popular y con más éxito mundialmente ya que su fácil adaptación hace que se obtenga una gran producción de vino Cabernet Sauvignon.

La cepa de Cabernet Sauvignon tiene sus orígenes en Francia y es una uva clásica que nunca pasa de moda siendo así el vino de referencia de variedades tinta. Cuando se habla de vino tinto, Cabernet Sauvignon es el primero que nos llega a la mente. El vino Cabernet Sauvignon puede encontrarse en la variedad de vinos jóvenes y de crianza envejecido en barricas de roble francés como americano, ofreciendo un sabor único tostado de barrica que aporta al vino sabores y aromas más delicados.

Los aromas que este vino nos presta son florales con toques de violetas y florales; frutales con destellos de arándanos, casis, frambuesas y moras; y vegetales ofreciendo un exquisito aroma de pimiento verde y café sin tostar.

Un vino Cabernet Sauvignon conservado en barrica, ya sea de roble francés o americano, posee distintos aromas que un vino joven ya que este método de conservación hace que el vino acoja otros aromas más delicados. Por ello, el Cabernet Sauvignon de Crianza ofrece aroma a humo, cedro, incienso, regaliz y perfume excitante de fruta.

Cabernet Sauvignon ofrece un sabor balsámico, frutal, limpio y brillante ofreciendo una buena estructuración en la boca. La grosella negra y las moras resaltan en el paladar, además presenta una clara acidez.

El color de este tipo de uva es profundo, normalmente opaco con tonos azulados y púrpuras dando como resultado un color intenso y con gran cuerpo. El rojo oscuro y rubíofrecen riqueza, elegancia y sensualidad.

MERLOT

La uva Merlot es originaria del sudoeste de Francia, concretamente de la región de Burdeos, donde se ha consolidado como una de las cepas tradicionales de una zona de grandes vinos. Esta variedad de uva es, tras la Cabernet Sauvignon, la segunda variedad tinta más expandida a nivel mundial. Se aclimatan perfectamente a la mayoría de climas templados y calientes.

Los vinos de Merlot son vinos con cierta intensidad colorante, con grado alcohólico elevado y con ligeros aromas afrutados y especiados. Los racimos son cilíndricos, de tamaño mediano, con uvas de color azul negruzco. La piel es espesa y la pupa jugosa y de sabor agradable. Es un vino de evolución rápida, con aromas frescos y frutales y de cuerpo elegante. Requiere terrenos frescos. Su brotación es temprana, siendo sensible a las heladas primaverales y al mildiu.

Aromas complejos, además de elegantes. Aromas a frutas rojas como cereza, ciruela. Especias, tabaco y también trufa. Los vinos más jóvenes poseen un aroma a frutas rojas, como la confitura bayas, cassis y notas vegetales. En los crianza encontramos toques de vainillas, frutas rojas y maduras como ciruela, tabaco, humo, cedro y también tostados, torrefacto como el café.

Es de menor carácter tánico y además posee menos acidez que la Cabernet Sauvignon. Se suele mezclar con el Cabernet Sauvignon, así como con la Cabernet Franc, haciendo vinos más ligeros y frutales. También se usa para crear vinos Merlot monovarietales.

CONSEJO REGULADOR RIBERA DEL DUERO

CALIFICACIÓN DE AÑADAS DEL CONSEJO REGULADOR RIBERA DEL DUERO

AÑO	CALIFICACIÓN	AÑO	CALIFICACIÓN	AÑO	CALIFICACIÓN
1982	Muy Buena	**1995**	Excelente	**2008**	Muy Buena
1983	Muy Buena	**1996**	Excelente	**2009**	Excelente
1984	Regular	**1997**	Buena	**2010**	Excelente
1985	Muy Buena	**1998**	Muy Buena	**2011**	Excelente
1986	Excelente	**1999**	Excelente	**2012**	Muy Buena
1987	Buena	**2000**	Muy Buena	**2013**	Buena
1988	Buena	**2001**	Excelente	**2014**	Muy Buena
1989	Excelente	**2002**	Muy Buena	**2015**	Excelente
1990	Buena	**2003**	Muy Buena	**2016**	Muy Buena
1991	Muy Buena	**2004**	Excelente	**2017**	Muy Buena
1992	Buena	**2005**	Muy Buena	**2018**	Muy Buena
1993	Regular	**2006**	Buena	**2019**	Excelente
1994	Muy Buena	**2007**	Muy Buena	**2020**	Excelente

GARNACHA

En esta ocasión nos centraremos en la Garnacha, un tipo de uva muy utilizada a lo largo de los años que posee distintas variedades entre las que destacamos la garnacha blanca, tintorera y tinta. Nos encontramos ante una de las uvas más extendidas en el panorama nacional e internacional y cuyos vinos están siendo más apreciados en los últimos tiempos.

Con este tipo de uva, se pueden realizar vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y dulces. A continuación, os contaremos algunas de las características más destacables de sus tres variedades y una breve historia acerca de su origen y ubicación geográfica de cultivo.

En primer lugar, es de destacar que se trata de una uva fundamentalmente española de media-temprana maduración que posee diferencias sustanciales entre sus variedades. Asimismo, se caracteriza por resistir a temperaturas extremas a pesar de ser sensible a las plagas y enfermedades, se adapta muy bien a suelos pobres y aguanta de forma adecuada el calor y las elevadas altitudes.

Se trata de una uva muy versátil gracias a su gran variedad (tinta, blanca, tintorera, etc.) y capacidad para realizar distintos tipos de vino (tintos, blancos, rosados, dulces, etc.) que se caracterizan por su buen cuerpo, por el uso de
frutas y por su fuerte personalidad.

La garnacha tinta es una de las variedades más plantadas en la viticultura mundial que permite realizar tanto vinos tintos como rosados o dulces. Respecto a sus características podemos decir que es un tipo de uva que produce vinos aromáticos, de color poco intenso, con alto contenido alcohólico, cuerpo medio y buena acidez. Sin embargo, se caracteriza
por su rápido envejecimiento y su sensibilidad a la oxidación.

CONSEJO REGULADOR VINOS DE MADRID

CALIFICACIÓN AÑADAS CONSEJO REGULADOR VINOS DE MADRID

AÑO	CALIFICACIÓN	AÑO	CALIFICACIÓN
2001	Excelente	**2011**	Muy Buena
2002	Buena	**2012**	Buena
2003	Muy Buena	**2013**	Buena
2004	Muy Buena	**2014**	Excelente
2005	Muy Buena	**2015**	Muy Buena
2006	Muy Buena	**2016**	Muy Buena
2007	Muy Buena	**2017**	Excelente
2008	Buena	**2018**	Muy Buena
2009	Muy Buena	**2019**	
2010	Excelente	**2020**	

RIQUEZA VARIETAL

Si por algo destaca Ribeiro es por su gran patrimonio de variedades locales conservadas a lo largo de cientos de años. Cepas con las que se elaboran vinos de paisaje y territorio, tradicionalmente con mezclas de uvas autóctonas, donde cada una aporta sus peculiaridades para obtener vinos auténticos y genuinos.

En Viña Meín- Emilio Rojo cultivamos una gran diversidad de uvas locales y, como es tradicional en Ribeiro, las plantaciones suelen ser de mezcla de variedades.
En blancas, la mayoría es teixadura (65%) seguida de torrentés, godello, albariño, loureira, lado y caíño blanco. En variedades tintas cultivamos principalmente caíño longo y brancellao. Tenemos algunas plantas de sousón, además de la viña vieja de garnacha tintorera

VERDEJO

El viñedo de Ossian es un patrimonio vitícola, lleno de historia y de valor. Sus cepas llevan cientos de años inalterables. Estas viñas viejas datan de una época anterior a la plaga de la filoxera que asoló el continente europeo; su pervivencia se debe a sus suelos arenosos y de pizarra en los que la filoxera no podía vivir, ni reproducirse.

Nuestra labor es la de trabajar por mantener y recuperar viñedos centenarios que no diezmó la filoxera, en una tierra de suelos privilegiados y un clima extremo que marca el carácter de este varietal. Aunque ya de por sí estamos hablando de una variedad de uva con una calidad innata, la climatología influye mucho a la hora de mantener o aumentar esa calidad en cada vendimia de uva Verdejo. Una primavera tardía, las heladas o las sequías pueden afectar mucho a los racimos de uva Verdejo en cuanto a peso, tamaño y calidad.

Cuando llega la hora de vendimiar en las comarcas segovianas, se suele hacer de noche para que la uva mantenga la temperatura adecuada y que no pierda ninguna de sus extraordinarias propiedades. Después, se trasladan las uvas a una zona frigorífica donde permanecerán a dos grados durante veinticuatro horas. Estas son algunas de las particularidades de la uva Verdejo de Segovia.

CONSEJO REGULADOR RIBEIRO

Ribeiro

CALIFICACIÓN AÑADAS CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. RIBEIRO

AÑO	CALIFICACIÓN	AÑO	CALIFICACIÓN
2005	Muy Buena	**2013**	Excelente
2006	Muy Buena	**2014**	Excelente
2007	Excelente	**2015**	Excelente
2008	Excelente	**2016**	Muy Buena
2009	Muy Buena	**2017**	Muy Buena
2010	Muy Buena	**2018**	Muy Buena
2011	Muy Buena	**2019**	Muy Buena
2012	Muy Buena	**2020**	

LA CATA

O GRAN MEIN

2019

CASTES BRANCAS

O Gran Meín Castes Brancas *es un vino que proyecta* el valle del Avia. La expresión del carácter minifundista de Ribeiro arraigado sobre la parcela de Meín y otras viñas colindantes elevan las características de este entorno. Viticultura y elaboración precisa; respeto al patrimonio vitícola heredado; y deseo de ennoblecer una de las parcelas históricas más especiales de nuestra zona.

O Gran Meín 2019 presenta las variedades locales de Ribeiro: treixadura, torrontés, albariño, godello, loureira, caíño blanco y lado. Un vino que evoca al Ribeiro histórico más prestigioso.

Frescura impregnada de aromas evocadores
Armonía orquestada en nariz con presencia de cítricos y flores en una coreografía perfec ta. Sensaciones intensas y delicadas en su paso por boca. Y la energía más pura.

Un año climático complejo

La añada 2019 comenzó con un tiempo frío y seco, incluyendo algunas heladas. A finales de enero, la tendencia cambió y el año empe zó a acumular precipitaciones abundantes hasta la llegada de la primavera. Un mayo seco evitó graves ataques fúngicos al viñedo. El verano fue caluroso y seco, sobre todo agosto. Esta situación facilitó un buen estado sanitario hasta el final del ciclo sin generar un gran estrés a las cepas. La vendimia comenzó el 9 de septiembre y finalizó el 3 de octubre. Fue una recogida clásica de Galicia, con días de sol intercalados con días de lluvia. Este tiempo ayudó a una recolección pausada. Se realizaron varias vendimias en cada viña, separando cada variedad y cada parcela, lo que permitió la recogida de cada uva en su punto óptimo de maduración.

Un paisaje de parcelas

La histórica parcela de Meín, trabajada como viñedo intermitentemente desde el siglo XII, es la viña fundamental sobre la que se conduce este vino. Otras viñas del entorno, que juegan con exposiciones de este a oeste y pendientes que tienden al norte y al sur, se unen a la parcela de Meín para elevar la expresión de este paisaje. O Gran Meín Castes Brancas 2019 presenta un mosaico de bancales que dominan las laderas, un suelo pobre de nutrientes compuesto básicamente por sábrego y un clima atlántico con un fuerte componente de interior. Estas condiciones precisan de un exhaustivo seguimiento de cada cepa y una exigencia constante para la viticultura.

Precisión extrema

O Gran Meín Castes Brancas se elabora con uva propia de las variedades locales de Ribeiro: la treixadura convive en armonía con bancales de albariño, torrontés, godello, loureira, caíño blanco y lado. Esta cuidada viticultura desemboca en una elaboración de extrema meticulosidad. Cada parcela y variedad se mantiene separada del resto en acero inoxidable, hormigón o roble para extraer la expresión más pura y enérgica del terruño. Tras la crianza
sobre lías durante 12 meses se embotelló en otoño del 2020.

OSSIAN

2019

Ossian 2019 es la expresión más genuina del entorno de Nieva. Cinco siglos de tradición vitícola y viñedo con hasta 200 años de edad completan un paisaje de arenas y cantos rodados. Ossian es un legado histórico y primitivo. La añada 2019 expresa como ninguna el clima extremo de secos y calurosos veranos. Con la seriedad y elegancia de un verdejo prefiloxérico único. Un paisaje que guarda cientos de años de la verdejo segoviana. La complejidad de unas cepas que conservan la realidad histórica de una zona. Sutileza y serenidad. Final largo con el carácter de las viñas viejas del entorno de Nieva.

Una añada extraordinaria

El otoño del 2018 fue especialmente lluvioso lo que propició una reserva pluviométrica excelente de cara al 2019. El invierno, por contra, se presentó seco y frío, lo que supuso un ligero adelanto del ciclo del viñedo con la llegada de la primavera. A mediados de marzo, la savia de la cepa volvía a activarse aunque las primeras brotaciones no llegaron hasta finales de abril, que fue notablemente lluvioso. En junio, la floración y el cuajado de las bayas se desarrollaron de manera sobresaliente. El verano de 2019 fue muy seco y con temperaturas medias y altas, obteniendo así un excelente estado sanitario de la viña. Las tormentas de finales de agosto aliviaron el riguroso calor del verano casi al final del ciclo y dieron como resultado un estado óptimo de maduración del viñedo. La vendimia arrancó el 16 de septiembre y se prolongó hasta el día 2 de octubre.

Clima y suelos característicos

Los suelos del entorno de Nieva conforman la parte fundamental de este paisaje: las margas arenosas y los cantos rodados impidieron que la filoxera acabase con las cepas que ahora conservan la historia vitícola de la región. El clima, austero, con fríos inviernos, y secos y calurosos veranos, definen esta variedad verdejo. El pie franco es el encargado de alimentar los pequeños racimos que se buscan preservar. La diversidad genética de estas cepas aporta una complejidad superior a cada uno de estos viñedos.

Vinificación por parcelas

Ossian es el paisaje resultante de la vinificación por separado de todas estas pequeñas parcelas de cepas de hasta 200 años de edad. El viñedo se trabaja con técnicas tradicionales de la zona, bajo las pautas de la certificación ecológica. La uva llega a bodega en pequeñas cajas. Tras un primer prensado suave, el mosto se trasiega a barricas de 228 y 600 litros, y fudres de madera de distinta capacidad. La fermentación es espontánea y se realiza durante varias semanas con levaduras autóctonas, que expresan la pureza y diversidad de estas cepas. Tras una pausada crianza sobre sus lías, Ossian 2019 fue clarificado y embotellado en verano de 2020.

marañones
2019

Nombre: Nombre de la zona donde se sitúan la mayor parte de nuestros viñedos. El origen del nombre del paraje guarda relación con el arbusto llamado endrino o “arañón”.

Suelo: Uva seleccionada procedente del paraje Marañones. Viñedo de 50 a 70 años. Suelo granítico. Textura limo-arenosa. Profundidad de suelo de 50 a 100 cm. Altitud entre 750 y 850 m. Orientación Norte.

Características: Vino de paraje, viñedo llevado en ecológico. Vendimia manual en cajas de 12 Kg. Uva seleccionada entera 100%.

Maceración prefermentativa en frío. Levadura autóctona. Fermentación en tinos de roble francés de 33 hl, haciendo pigeage y pisando con los pies. Crianza de 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en foudres de 30 hl. No sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración.

Variedad: Garnacha.
Fecha de vendimia: Del 7 al 14 de septiembre de 2019.
Cosecha: Duodécimo año.
Botellas: 12.000 botellas y 36 magnum.

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

2019

Pago de Carraovejas 2019 es la máxima expresión del valle; un vino lleno de matices. Desde un prisma de equilibrio y un carácter fresco, el vino se muestra con volumen y, a su vez, ágil. Rotundo y vibrante. Los matices florales acompañan a la fruta en una elaboración marcada por su elegancia, intensidad y estructura. Expresa la vocación de la bodega por acercarse al terruño y representar sus características. Para la elaboración de Pago de Carraovejas 2019 se han empleado las tres variedades presentes en la finca: un 93% de tinto fino, un 4% de cabernet sauvignon y un 3% de merlot.

Estructura con un fondo vibrante.
Delicadeza en el cuidado de la uva y de su elaboración.

Pasión por el detalle que se percibe en un vino que transmite con sutileza su origen e identidad.

El equilibrio de 2019

La añada 2019 se caracterizó por un invierno poco frío y con escasas precipitaciones. Gracias a las abundantes lluvias del 2018, la viña conservó una reserva hídrica que produjo un desarrollo perfecto durante todo el ciclo de la vid. La brotación y la floración se desarrollaron de una manera equilibrada en cada una de las variedades de la finca. El envero y la maduración comenzaron en torno a la mitad del mes de agosto y las bayas tuvieron un crecimiento muy homogéneo. La vendimia se inició el 18 de septiembre, fecha en la que se empezó a recoger la variedad más temprana, merlot, seguida del tempranillo y el cabernet sauvignon con el que se finalizó la recogida el día 5 de octubre.

Carácter propio

Pago de Carraovejas 2019 es el reflejo más honesto del valle al que debe su nombre. Un entorno en el que las viñas escalan sus laderas para conformar un paisaje singular. En la superficie de sus suelos de geología terciaria, afloran las margas calizas, arcillas y areniscas. Son terrenos que obligan a las vides a un esfuerzo por autorregularse y dar lo mejor de sí mismas. Parcelas que confluyen en una orografía marcada por su mesoclima único. Los viñedos se distribuyen desde las zonas medias hasta los páramos que superan los 900 metros de altitud; desde la ondulación suave que desciende hacia el arroyo, hasta las parcelas que superan el 30% de desnivel. Laderas orientadas al sur y al norte, cada uno con su personalidad, dibujan el perfil propio del valle de Carraovejas.

Elaboración por parcelas

La primera selección de racimos se hace en la propia viña. Posteriormente, se realiza una doble selección en bodega: de racimos y de bayas El trabajo por gravedad permite respetar la materia prima al máximo. La fermentación por parcelas, el uso de levaduras propias y el sosiego son las pautas de la elaboración de Pago de Carraovejas. El vino se afinó en barricas de roble francés y americano en torno a 12 meses. La paciencia, el cuidado y la atención por cada detalle dieron como resultado un vino que, tras clarificarse con clara de huevo natural, se embotelló en la primavera de 2021.

Tras catar los vinos, los miembros de la Cofradía ponen en común sus características destacadas, elaborando las siguientes nota de cata:

VINO: VIÑA MEIN
BODEGA: Viña Mein (Alma de Carraovejas)

AÑADA: 2019

D.O.: Ribeiro

UVAS: Coupage de 7 variedades (más de 20 vinificaciones diferentes)

CRIANZA: Cada parcela se cría por separado un añp en hormigón, inoxidable o madera sobre sus lías, antes del ensamblaje final.

GRADO: 13

MARIDADO CON: Atún rojo con vinagreta de jengibre.

FASE VISUAL: Vino oro pálido con algún destello verdoso, limpísimo y brillante. Se muestra muy glicérico en vista.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios de potencia media poco persistentes aunque muy elegantes; cítricos con notas vegetales con toques de bollería debido a la crianza con sus lías.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca seca, con un paso ácido y fresco muy agradable, con un paso y equilibrio exquisito. Por vía retronasal asoma la manzana verde en un final largo.

CONCLUSIÓN: Vino equilibrado, muy elegante y expresivo. Es un vino gastronómico. Invita a seguir bebiendo. Excelente (93).

VINO: OSSIAN

BODEGA: OSSIAN (Alma de Carraovejas)

AÑADA: 2019

D.O.: Castilla y León

UVAS: Verdejo

CRIANZA: Fermentación en barricas y fudres de madera y crianza sobre lías.

GRADO: 14

MARIDADO CON:.Txipirón relleno de txangurro con salsa de hinojo

FASE VISUAL: Precioso color dorado con ribete virando a naranja, muy limpio. Lágrimas muy densas.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios a fruta de hueso y tropicales, con toques de mantequilla y vainilla procedentes de la crianza sobre lías. Aromas muy limpios de intensidad alta y elegantes.

FASE GUSTATIVA: Entra en boca de manera majestuosa, redondo con una rica acidez. Por vía retronasal confirma los aromas notados en la anterior fase.

CONCLUSIÓN: Vino con color e intensidad en nariz y boca capaz de maridar perfectamente con platos de parrilla y carnes. Muy redondo en todas sus fases. Excelente (95)

VINO: MARAÑONES

BODEGA: Marañones (Alma de Carraovejas)

AÑADA: 2019

D.O.: Vinos de Madrid

UVAS: Garnacha

CRIANZA:.12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros.

GRADO: 14,5

MARIDADO CON: Ravioli relleno de morcilla con jugo de carne y setas glaseadas.

FASE VISUAL: Color cereza picota con ribete rubí claro, de capa baja. Muy limpio, brillante, glicérico con lágrimas muy marcadas.

FASE OLFATIVA:.Aromas primarios de fruta roja madura con final de mora, muy fresco. Notas de menta y balsámicos. Aromas terciarios con un punto de cuero y unas especias muy sutiles. Muy elegante con una intensidad media.

FASE GUSTATIVA: Tiene una entrada en boca seca y muy mineral. El paso en boca tiene una acidez viva y fresca con un final muy equilibrado a pesar de tener los taninos bien presentes. Por vía retronasal vienen aromas a regaliz, anís y notas vegetales. Tiene un postgusto muy largo. En boca es un vino equilibrado, expresivo con taninos presentes.

CONCLUSIÓN: Vino, complejo y elegante con la barrica muy bien integrada. Taninos a los que les falta madurar. Tiene una buena estructura.y una acidez fresca. Le va a venir muy bien la crianza en botella de la que está un poco justa. Excelente (92)

VINO: PAGO DE CARRAOVEJAS

BODEGA: Pago de carraovejas

AÑADA: 2019

D.O.: Ribera del Duero

UVAS: Tinta fina (93%), Cabernet Sauvignon (4%) y Merlot (3%)

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

GRADO: 15

MARIDADO CON: Pato azulón en dos cocciones con angulas de monte.

FASE VISUAL: Vino muy limpio picota oscuro casi negro con ribete rubí, de capa muy alta, con destellos violetas que denotan su juventuda. La lágrima es densa y persistente, muy glicérica.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios a frutos rojos con notas florales (violetas?). En terciarios sobresalen las especias recién molidas con notas minerales y de cuero. Se muestra muy intenso, persistente, expresivo y muy elegante.

FASE GUSTATIVA: La entrada en boca es seca con un paso fresco y ácido señalando capacidad de guarda. Tanino muy presente que necesita crianza en botella para pulirse. El equilibrio entre acidez y alcohol es muy buena y tiene un postgusto largo muy agradable.

CONCLUSIÓN: Vino bien estructurado y muy elegante, profundo, muy expresivo que muestra los pasos de su crianza durante la fase de cata. Vino excelente (94) que en unos años será excepcional.

MENÚ KASKAZURI

- *Atún rojo con vinagreta de jengibre*
- *Txipirón relleno de txangurro con salsa de hinojo*
- *Ravioli relleno de morcilla con jugo de carne y setas glaseadas*
- *Pato azulón en dos cocciones con angulas de monte*

- *Postre: Leche frita con helado de café*

Dalva Colheita White Porto 2007

La sorpresa vino al final con un vino para el postre que según Antón Lorenzo, no corresponde a Alma de Carraovejas, ya que es un vino importado de Portugal. Elegante aroma que recuerda a la mandarina madura, junto con delicadas notas de resina y miel con forma de almendra. Muestra una boca muy fresca con un final largo, que acompañó a la Leche frita con helado de café.

Algunas fotos de la Reunión

El presidente Sebas Olaizola agradeció a Antón Lorenzo Tarrio, Gestor comercial, a Jesús Mari Satrústegui, Representante de Alma de Carraovejas, a Antton Otaegui, Propietario y chef de cocina del restaurante Kaskazuri, y a todos los Cofrades y acompañantes que han asistido a esta Cata, guarden un Grato recuerdo, donde hemos Aprendido y Disfrutado de unos vinos y cena de Lujo. Agradece especialmente al secretario Jesús Rodriguez el trabajo realizado tanto en las gestiones para que nos pueda visitar Alma de Carraovejas como a la hora de confeccionar el reportaje.

Donostia, San Sebastián, 24 de febrero de 2022.