



Cofradía del Vino El Tanino



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte

30 de junio de 2022



Bodegas Rodero



Pedrosa de Duero, Burgos. Denominación de Origen: Ribera del Duero







Pedrosa de Duero, en Burgos

En la comarca de la Ribera del Duero, limitando con la provincia de Valladolid, se encuentra el municipio burgalés de Pedrosa de Duero, donde se ubica **Bodegas Rodero**.

Para muchos, la Ribera del Duero es la mejor región vinícola de España. Con una climatología de veranos secos e inviernos largos y duros con lluvias moderadas, esta zona disfruta de un clima mediterráneo con influencia continental, que la convierten en exclusiva para elaborar unos vinos reconocidos nacional e internacionalmente.

La variedad autóctona **tempranillo** (también llamada **tinta del país o tinto fino**) ocupa un 85% de la superficie total del viñedo, un 10% la **cabernet sauvignon** y el 5% restante la **merlot**. Todas ellas distribuidas en laderas que cuentan con los atributos singulares de la Ribera del Duero.





El día 30 de junio se celebró en la Cofradía del Vino El Tanino la Reunión con Bodegas Carmelo Rodero. Los asistentes fueron los siguientes: Sebas Olaizola, Jesús Rodríguez, José Luis Pérez, Josean Badallo, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Beatriz Álvarez, Eduardo Cuenca, Virginia Albillos, Martín Arregui, Manu Carrasquedo, Susana Arregui, Andrea Perdomo, Rosa Benito, Juan Maraure, María José Rojas, María José Biurrun, Karmele Michelena, María Jesús Larrarte, Elena Madina , Ana Madina.

El presidente, Sebas Olaizola se dirige a todos los presentes:

Buenas noches:

En noviembre de 2014 recibimos a una bodega de Ribera del Duero. Yo era un cofrade joven e inexperto, y sigo siendo una de esas dos cosas, por lo que acudí a la reunión con los sentidos muy despiertos, en el afán de aprender algo más sobre el vino de la Ribera del Duero.

Pero antes de poder aprender nada sobre el vino, aprendí lo que es un viticultor apasionado por su trabajo desde niño, me enganché a su historia de cómo aprovechó cada oportunidad que se le ponía por delante y me volví a enganchar a su pasión y dedicación para llegar a elaborar uno de los mejores vinos de la denominación, incluso pergeñando instalaciones como la que utiliza en su bodega para remontar los vinos utilizando únicamente la gravedad y que actualmente copian otras bodegas.

Esta noche, además de agradecer la presencia de cofrades e invitados, os doy de antemano la enhorabuena por haber tenido la suerte de asistir a esta reunión, que seguramente recordaréis mucho tiempo; y a nuestro invitado, decirle que es un verdadero placer volver a recibirle y transmitirle mi más sincero agradecimiento por tomarse la molestia de reunirse una vez más con nosotros.

Aunque muchos ya le conocéis, os presento a Carmelo Rodero, para que nos cuente cómo va su camino, en una historia sin final escrito, desde que era un niño que se escapaba del colegio para ir a salsear al campo.

Carmelo Rodero, saludo igualmente a los asistentes y comenzó la Historia de su familia, la creación de la Bodega y su vida, su familia, sus nietos, que todo ello viene reflejado en el siguiente reportaje.



Bodegas Rodero

BODEGAS RODERO, entre las grandes de la Ribera del Duero

Muchas veces no existe otra forma de lograr grandes cosas si no las hace uno mismo. Así debía pensar Carmelo Rodero en su adolescencia, cuando invirtió sus primeros ahorros en la adquisición de viñas. Hoy, 30 años más tarde, y con el relevo generacional de Bodegas Rodero garantizado, este gran empresario del vino de la Ribera del Duero nos abre las puertas de su bodega. Y lo hace a lo grande, que es como él hace las cosas.

Carmelo Rodero, el empresario detrás de Bodegas Rodero

Una forma de resumir el hacerse cargo de uno mismo es con la palabra “responsabilidad”, que es la capacidad para responder con habilidad de acuerdo a la necesidad.

Carmelo Rodero es la tercera generación de una familia humilde de viticultores. Los recuerdos de su infancia le retrotraen a tractores y cepas, a sus abuelos elaborando vino de manera tradicional y vendiendo uvas -desde la cooperativa fundada por ellos mismos- a bodegas consagradas de la Ribera del Duero. Cuenta anécdotas de su adolescencia y sus comienzos como si hubieran ocurrido ayer, como si no mediara toda una vida entre aquellos días y lo que ha conseguido a día de hoy.

Al escucharle eres capaz de sentir su pasión, una pasión que le llevó a fundar Bodegas Rodero en 1990, siendo en la actualidad una de las bodegas más importantes de la Ribera del Duero. Su primera añada fue en 1991, y desde entonces sus vinos siguen cosechando premios.

A su lado, siempre su mujer Elena. Y trabajando codo con codo, y una vez finalizada su formación, están sus hijas Beatriz y María, dignas herederas del trabajo de un hombre que ha dedicado su vida al vino. La primera, ingeniera agrónoma de profesión, es la enóloga de la bodega y la segunda, licenciada en dirección y administración de empresas, trabaja con Carmelo en la comercialización de unos vinos que ya tienen su sitio, en España y fuera de nuestras fronteras.

Y ¡jojo! a unos nietos Lucia y Francisco, que ya corretean por la bodega como si de su feudo se tratara. ¡La cuarta generación apunta maneras!

Tradición Familiar

Bodegas Rodero procede de una familia de viticultores de la ribereña localidad de Pedrosa de Duero, Burgos, Carmelo Rodero pertenece a la cuarta generación de viticultores. Sus bisabuelos elaboraban el vino en los clásicos y antiguos lagares, hasta que se fundó la Cooperativa Vinícola de Pedrosa de Duero, de la cual sus abuelos fueron fundadores. Continuando con dicha trayectoria Carmelo Rodero comenzó cultivando las viñas pertenecientes a su familia durante unos años, más tarde decidió desvincularse de ésta, y con 50 hectáreas de viñedo, comenzó vendiendo sus uvas a la mítica Bodega Vega Sicilia durante 14 años.

En 1990 inició su propia andadura. Apostó por el futuro y la calidad sabiendo que la base de un gran vino pasa por unas buenas uvas, por lo que Bodegas Rodero se enorgullece de que desde su primera elaboración en 1991, todos sus vinos han sido premiados en las ferias y catas más importantes, tanto nacionales como internacionales, sirviendo de contraste y reconocimiento de su calidad. Carmelo Rodero apoyado por su esposa Elena ve continuada su acción emprendedora gracias a la incorporación de sus hijas Beatriz y María muy involucradas en el proyecto. Beatriz, su hija mayor, Ingeniera agrícola (especialidad en viticultura) y Enóloga por la Universidad de Burdeos (Francia), se ocupa de la dirección técnica de la bodega. Ella ha heredado de su padre la pasión por la viña y el vino.



Viñedos

El inicio de **Bodegas Rodero** fue el viñedo: Se fueron adquiriendo terrenos, plantándolos de viña y abandonando el cereal, siempre en el entorno de Pedrosa de Duero, llegando en la actualidad a una superficie de 160 ha, con un rendimiento sobre 4500-5000 kg/ha. con una producción total cercana a los 800.000 kg.

Pedrosa de Duero, enclavado en el centro de la **Denominación de Origen de Ribera de Duero**, corresponde a la zona más meridional de Burgos y la zona de producción que le corresponde, está situada en cotas de los 750 a los 850 m. de altitud sobre el nivel del mar.

Presenta una climatología específica, donde se relacionan periodos con leve influencia atlántica y continental. Esta distribución, proporciona un clima extremo y definitorio, con influencia en sus estilos de uva y por lo tanto, del vino. Tiene temperaturas suaves, salvo los meses del periodo que va de Diciembre a Marzo, en donde las bajas temperaturas ayudadas de fuertes vientos, marcan una época fría. Los veranos son calurosos y la cantidad de lluvia anual está sobre los 400 l./m², por lo que es un bien escaso y marca mucho el cultivo del viñedo.

Los terrenos de **Bodegas Rodero** son arcillosos, aunque no se excluyen los calcáreos; pobres en materia orgánica y, ligeramente alcalinos. Cantos rodados, limos y arenas son los tipos de suelos que ayudan a constituir este terreno. La densidad de plantación del viñedo está sobre las 2.500 cepas por Ha., en sus distintos marcos de plantación, que corresponde a la distancia entre cepa y cepa, a lo largo y a lo ancho de la parcela; para quedar estas perfectamente alineadas y generar un espacio donde, cómodamente, se puedan dar las labores correspondientes al cultivo del viñedo. Según hagamos la conducción de la cepa, distribución de los brazos y la masa vegetal, nos encontramos con disposiciones en vaso y espaldera. La primera más clásica y cerrada, para proteger las uvas, y la segunda, algo más dinámica, en donde se consigue una distribución más abierta de las hojas.

Una de las ventajas de **Bodegas Rodero** es que elabora el vino con uvas de su propiedad, donde parte de los viñedos pertenecen a la familia desde hace años y poseen el clon más puro de la uva

autéctona Tempranillo, llamada Tinta Fina. Con ese clon se han injertado todos los viñedos que se han ido plantando en la explotación. Nuestra producción de uva se sitúa en los 450.000 kg. al año.

Innovación

Desde 1990, en **Bodegas Rodero** hemos tenido una única manera de elaborar nuestros vinos: el mimo.

Un mimo que damos a nuestra controlada producción de no más de 4500-5000 Kg/ha, un mimo a las cepas, a los caldos y a todos los procesos de elaboración y crianza, seleccionando uno a uno los tiempos y los trabajos para que nuestros vinos sean redondos y elegantes a la par que estructurados y potentes.

Ya en la cepa de nuestros viñedos, se cuida mucho a la vid en todo su proceso vegetativo, podando en verde cuando la viña nos lo pide, o desnietando a mano cuando las uvas necesitan más fuerza de su planta. Conocemos nuestras viñas desde hace más de 40 años y escuchamos sus necesidades.

Elaboramos nuestros vinos vinificándolos por parcelas, de manera independiente para cada variedad, con un trabajo meticuloso, ordenado y limpio consiguiendo una baja interferencia en los procesos naturales de la vinificación.

Únicamente los vinos elaborados que nuestra enóloga ve con mejor recorrido son seleccionados para la crianza en barricas de roble francés, reposando en ellos los tiempos óptimos que necesiten y con trasiegos manuales que no rompan sus procesos físico-químicos.

Nuestro sistema de elaboración por gravedad es uno de los más novedosos a nivel Internacional, está dotado de una plataforma giratoria en la que los depósitos van a buscar a la uva, y mediante un mecanismo de ovis logramos extraer el máximo potencial de nuestras uvas sin utilizar ningún mecanismo de bombeo.

Según la Denominación de Origen Ribera del Duero, los vinos tintos se elaboran con un mínimo del 75% de la variedad de uva **tempranillo**. En cualquier caso, la participación en estos vinos de la variedad tinta del país, sola o junto con cabernet-sauvignon, merlot y malbec, no deberá ser inferior al 95%.

Primamos la calidad por encima de todo y siempre nos hemos mantenido en una misma trayectoria, aprovechando la complejidad del terreno para cada tipo de vino, usando la razón, en vez de la ambición, en los peores años e incidiendo en que todo tenga la máxima limpieza.

Bodegas Rodero, una bodega ejemplar

Hermoso es el complejo que la familia Rodero posee en Pedrosa de Duero, no se le puede definir de otra manera. La gran inversión económica realizada se nota.

Nada más llegar ya se siente la pasión de esta familia por el mundo del vino. Y por seguir mejorando cada día. Los amantes del enoturismo aquí van a encontrar una de las bodegas más completas de la Ribera del Duero.

En **Bodegas Rodero** se cuida la uva en todos los procesos, vinificándolos por parcelas de forma independiente para cada variedad, con un trabajo limpio y ordenado. Su enóloga selecciona los vinos elaborados que tengan mejor recorrido para su crianza en barricas de roble francés, que sólo utilizan dos años. Los vinos reposan el tiempo que necesitan y con trasiegos manuales, para no romper sus procesos.

Su sistema de elaboración por gravedad -de los más novedosos del mercado- está dotado de una plataforma giratoria donde los depósitos buscan la uva y mediante un sistema especial, logran extraer el máximo potencial de sus uvas sin utilizar ningún sistema de bombeo.



Bodegas Carmelo Rodero, tecnología y tradición

Escrito el 08/10/2014 por Cocha Bernard / Periodista, autora y cocinera / en Actualidad, eventos, recomendaciones, noticias, Bodegas, El mundo del vino y las bebidas, General, Ocio, Recomendaciones, Viajes eno-gastro-turísticos.

Cuando te hablan de Bodegas Rodero piensas que es una antigua bodega de la Ribera del Duero y en el segundo punto tienes razón, está ubicada en Pedrosa de Duero pero no es antigua, Carmelo Rodero comenzó con esta aventura vinícola en 1990 pero el mundo del vino le viene de tradición ya que su abuelo fue el fundador de la Cooperativa Vinícola de Pedrosa de Duero y vive rodeado de viñedos, extensos y bellos que tapizan esta dura tierra castellana como puntos verdes llenos de vida y de promesas.

Y es en esta tierra mágica donde todo comienza y eso lo sabe muy bien Carmelo Rodero que conoce sus viñas íntimamente, hasta el último rincón y las mimas hasta la saciedad ya que de unas buenas uvas saldrá un vino de primera categoría y esta gran calidad queda demostrada en el hecho de los frutos de sus viñedos iban a parar a Vega Sicilia, una de las más renombradas bodegas de la Ribera del Duero y del mundo. Y con esta base tan sólida, el esfuerzo, la meticulosidad, el mimo y el trato posterior que reciben las uvas es fácil comprender la razón por la que sus vinos han recibido numerosos premios desde la primera cosecha en 1991.

Cuando visitas Bodegas Rodero vas a descubrir la pasión en cada rincón, el trabajo bien hecho de una forma coherente y práctica, me sorprendió muchísimo esta bodega en donde todo está donde tiene que estar y el trabajo es sencillo y rápido, eficiente cien por cien, una cualidad que se debe al genio de Carmelo un hombre con las ideas muy claras y que sabe llevarlas a la práctica. También me dejó impresionada la limpieza y el orden, sin ninguna duda se podría comer en el suelo.

El vino de esta bodega se elabora con sus propias uvas, tienen 120 hectáreas con 2.500 cepas por hectárea, en espaldera y en copa que podan en verde y "desnietan" (quitar racimos) a mano para conseguir más fuerza y racimos más hermosos.

Poseen el clon más puro de la uva tempranillo, más conocida por Tinta fina, con el que han injertado todos los viñedos que conforman su plantación, logrando una uva de primera calidad. Recogen sobre los 450.000 kilos que transforman en una bodega que es una joya del ingenio. Se trata de una plataforma giratoria en la que los depósitos se mueven y van a buscar la uva, no se utiliza ningún mecanismo de bombeo aquí la que manda es la gravedad. Es impresionante, los depósitos de acero inoxidable, situados en circuirlo con una plataforma en la parte superior, donde está emplazado un ordenador que controla todo el proceso, temperatura, oxigenación....

Es una maravilla del ingenio y de la lucidez; es la simplificación del trabajo y la practicidad; es el fruto de un conocimiento profundo del proceso a realizar. No me queda más que felicitar a Carmelo Rodero por su clarividencia al diseñar estos mecanismos.

Se vinifica por parcelas, cada una independientemente, sin apenas interferencias dejando que los procesos naturales sigan su curso y será la enóloga, Beatriz Rodero la que decida cuáles van a dormir a las barricas de roble francés que se renuevan constantemente.

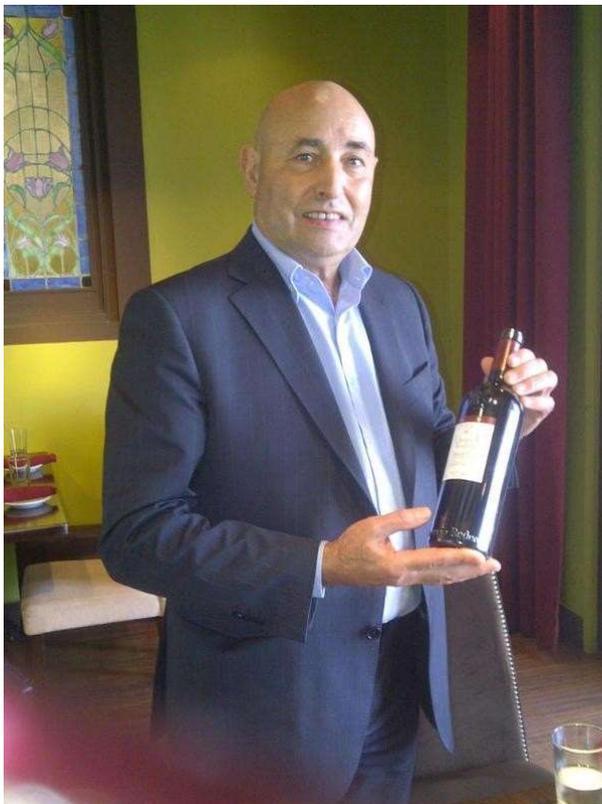
Bodegas Rodero es un valor seguro ya que cuenta con una nueva generación dispuesta a seguir con los trabajos de Carmelo Rodero y de su esposa Elena, se trata de sus hijas Beatriz, ingeniera agrícola y especialista en vinos, ha estudiado enología en Burdeos y realizado cursos en las más importantes escuelas de viticultura del mundo y de María, economista y relaciones públicas de la Bodega, encantadora y amable, como el resto del "Equipo Rodero" que hacen que tu visita a la Bodega sea un rato estupendo lleno de experiencias nuevas. No te lo pierdas, hablamos de una bodega que te sorprenderá y prueba sus vinos que están de lujo y acompañaran a la perfección cualquier plato que sirvas a tus comensales.



Procedente de una familia de viticultores de la ribereña localidad de Pedrosa de Duero, Burgos, Carmelo Rodero pertenece a la cuarta generación de viticultores. Comenzó cultivando las viñas pertenecientes a su familia durante unos años y con 50 hectáreas de viñedo, estuvo vendiendo sus uvas a la mítica Bodega Vega Sicilia durante 14 años.

En 1990 inició su propia andadura creando Bodegas Rodero, siendo actualmente un referente de calidad dentro de la Ribera del Duero, con 140 hectáreas de viñedo propio y una edad media del mismo de 30 años. Todos sus vinos han sido premiados en las ferias y catas más importantes a nivel mundial, sirviendo de contraste y reconocimiento de su calidad.

Carmelo Rodero ve continuada su acción emprendedora gracias a la incorporación de sus hijas Beatriz y María muy involucradas en el proyecto.



CARMELO RODERO



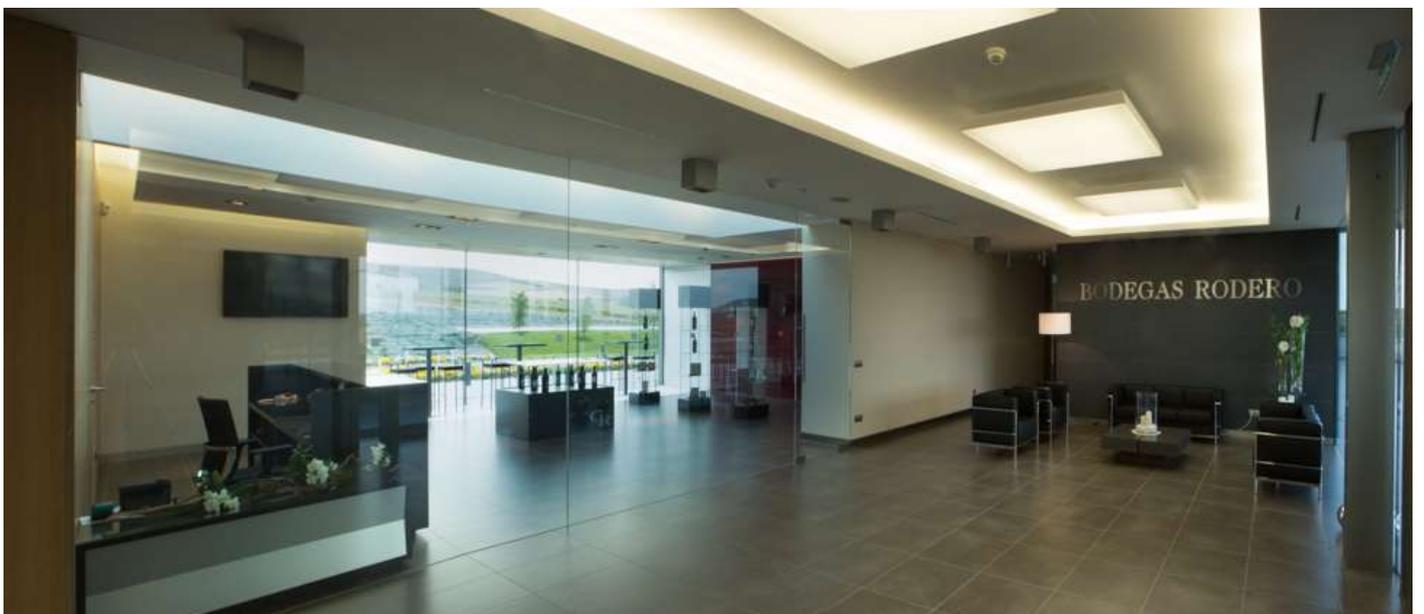
BEATRIZ RODERO

Carmelo Rodero es la cuarta generación de una arraigada familia de viticultores en el corazón de la Ribera del Duero. Sus abuelos fueron socios fundadores de la Cooperativa Vinícola de Pedrosa de Duero a mediados del siglo XX. A los 14 años decide abandonar los estudios y dedicarse por completo al cultivo de la tierra ampliando poco a poco la cantidad de viñedo. Cuando poseía alrededor de 30 hectáreas decidió desvincularse de la Cooperativa Vinícola y vender las uvas de su producción a la mítica bodega Vega Sicilia. Lo hizo durante 14 años y, en 1.990 inició su propia andadura, creando Bodegas Rodero, S.L.

El primer vino que presentó fue en el año 1991 y, desde entonces no ha parado de crecer con un continuo proceso de ampliación y modernización de las instalaciones. Carmelo Rodero patentó en 2005 un innovador proyecto de elaboración por gravedad, no usando bombas para el movimiento de la uva a los depósitos, ni para remontados en la elaboración ni trasiegos del vino. De esta forma se aúnan los métodos tradicionales con las tecnologías más modernas. Con el objeto de obtener los mejores vinos, Carmelo Rodero dedica la máxima atención y su primer esfuerzo al cuidado esmerado de los viñedos, no superando en ningún caso los 3.500 kg/ha, obteniendo así el máximo potencial en cada uva, lo que unido a la fuerza del productor y su familia, hace de “Carmelo Rodero” uno de los vinos más reconocidos mundialmente por su excelente calidad

Cuando te hablan de Bodegas Rodero piensas que es una antigua bodega de la Ribera del Duero y en el segundo punto tienes razón, está ubicada en Pedrosa de Duero pero no es antigua, Carmelo Rodero comenzó con esta aventura vinícola en 1990 pero el mundo del vino le viene de tradición ya que su abuelo fue el fundador de la Cooperativa Vinícola de Pedrosa de Duero y vive rodeado de viñedos, extensos y bellos que tapizan esta dura tierra castellana como puntos verdes llenos de vida y de promesas.

Bodegas Rodero es un valor seguro ya que cuenta con una nueva generación dispuesta a seguir con los trabajos de Carmelo Rodero y de su esposa Elena, se trata de sus hijas Beatriz, ingeniera agrícola y especialista en vinos, ha estudiado enología en Burdeos y realizado cursos en las más importantes escuelas de viticultura del mundo y de María, economista y relaciones públicas de la Bodega, encantadora y amable, como el resto del “Equipo Rodero” que hacen que tu visita a la Bodega sea un rato estupendo lleno de experiencias nuevas.



Y es en esta tierra mágica donde todo comienza y eso lo sabe muy bien Carmelo Roderó que conoce sus viñas íntimamente, hasta el último rincón y las mimas hasta la saciedad ya que de unas buenas uvas saldrá un vino de primera categoría y esta gran calidad queda demostrada en el hecho de los frutos de sus viñedos iban a parar a Vega Sicilia, una de las más renombradas bodegas de la Ribera del Duero y del mundo. Y con esta base tan sólida, el esfuerzo, la meticulosidad, el mimo y el trato posterior que reciben las uvas es fácil comprender la razón por la que sus vinos han recibido numerosos premios desde la primera cosecha en 1991.





Antes de entrar en la Calificación de los vinos por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera de Duero, (39 añadas), para continuar con las características de las uvas empleadas en la Bodega de Carmelo Rodero, quiero apuntar algo que en mi anterior visita a la bodega me comentó Carmelo Rodero.

Me pasó a una nave donde había infinidad de barricas de roble y botelleros en los que igualmente “descansaban” infinidad de botellas, en posición vertical, todas llenas de vino y envejeciendo hasta salir a la venta.

Había una música sacra que envolvía al vino de las barricas de roble y a las botellas de vino, y me dijo: Que lo mismo que la música sacra gusta escucharla y te transporta, al vino le pasa igual y adquiere un sabor que lo realza.



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

1983	Muy Buena	1996	Excelente	2009	Excelente
1984	Regular	1997	Excelente	2010	Excelente
1985	Muy Buena	1998	Buena	2011	Excelente
1986	Excelente	1999	Muy Buena	2012	Muy Buena
1987	Buena	2000	Excelente	2013	Buena
1988	Buena	2001	Muy Buena	2014	Muy Buena
1989	Excelente	2002	Excelente	2015	Excelente
1990	Buena	2003	Muy Buena	2016	Muy Buena
1991	Muy Buena	2004	Muy Buena	2017	Muy Buena
1992	Buena	2005	Excelente	2018	Muy Buena
1993	Regular	2006	Muy Buena	2019	Excelente
1994	Muy Buena	2007	Buena	2020	Excelente
1995	Excelente	2008	Muy Buena	2021	Excelente



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.



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

La uva 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, cassis, frambuesas y moras; y vegetales ofreciendo un exquisito aroma de pimienta 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 rubí ofrecen riqueza, elegancia y sensualidad.



La **malbec** es una variedad de uva morada usada para hacer vino tinto. Las uvas tienden a tener un color oscuro y abundantes taninos, y se hicieron conocidas por ser una de seis uvas permitidas en las mezclas del vino de Burdeos. Las plantaciones francesas de malbec se encuentran sobre todo en Cahors, en el suroeste de Francia. Las plantaciones de esta uva se incrementaron por ser usada para un vino varietal argentino y hoy ya se planta en todo el mundo.

Llamada auxerrois o c t noir en Cahors, llamada malbec en Burdeos y pressac en otros lugares, la uva se hizo menos popular en Burdeos después de que la helada de 1956 acabase con un 75 % de los brotes. Aunque Cahors sufrió la misma helada, que devast  los viñedos, la malbec fue replantada y continu  siendo popular en el área, donde se mezcla con merlot y con tannat para hacer vinos oscuros y con mucho cuerpo, y recientemente se han empezado a realizar vinos varietales de malbec.

Una teoría popular pero no confirmada dice que la malbec se llama así por un peregrino húngaro que difundió la uva a través de Francia. No obstante, el ampel grafo y viticultor Pierre Galet apreció que la mayoría de las evidencias sugerían que el nombre original de la variedad era c t y que probablemente se originó en el norte de Borgoña. A pesar de tener un nombre similar, la uva malbec argent  no es la malbec, sino que es la variedad abouriou, del suroeste francés.¹ Debido a la similitud de sus sinónimos, la malbec también ha sido confundida con la auxerrois blanc, una variedad completamente diferente.

La uva malbec es una uva de piel delgada y necesita más sol y calor que la cabernet sauvignon o la merlot para madurar.

Madura a la mitad de la estación y puede tener un color muy oscuro, muchos taninos, y un particular sabor a ciruela que le añade complejidad a las mezclas *claret*. Algunas veces, sobre todo en regiones vitícolas tradicionales, no se les pone un empalzamamiento para que crezcan en torno a él y es cultivada como si fueran arbustos (sistema goblet). Esto hace que mantengan unos rendimientos relativamente bajos, de unas 6 toneladas por acre. Los vinos son ricos, oscuros y sustanciosos.

En vinos varietales, los vinos malbec est n tintados de rojo (o de violeta) y son intensos, de modo que la malbec es usada a menudo mezclada con otras uvas, como la merlot y la cabernet sauvignon, para crear los vinos tintos de mezcla de Burdeos *claret*. La uva es mezclada con cabernet franc y con gamay en algunas regiones. Otras regiones vinícolas usan la uva para producir mezclas al estilo de Burdeos. La variedad es sensible a la helada y es proclive al *coulure*.

La malbec es muy susceptible a varias enfermedades de la uva y a riesgos viticulturales, sobre todo la helada, el coulure y el mildiu y pudrición, pero el desarrollo de nuevos clones y nuevas técnicas de viticultura han ayudado a controlar algunos de estos problemas potenciales. Tiene potencial para producir altos rendimientos. La malbec se adapta bien a una amplia variedad de terruños, pero en los suelos de caliza parece que produce los vinos más oscuros y tánicos.



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.

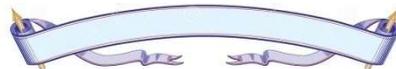
Los vinos de Merlot son vinos con cierta intensidad colorante, con grado alcohólico

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. Especies, 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.



No te lo pierdas, hablamos de una bodega que te sorprenderá y prueba sus vinos que están de lujo y acompañaran a la perfección cualquier plato que sirvas a tus comensales.



Carmelo Rodero

uva, ciencia, vino y arte



VINO TINTO CARMELO RODERO 9 MESES

TINTA DEL PAÍS (TEMPRANILLO) 100%.



VINO TINTO CARMELO RODERO 9 MESES

El **Vino Tinto Carmelo Rodero 9 meses** está elaborado con Tinta del País (Tempranillo) 100% y pertenece a la D.O. Ribera del Duero Procedente de viñedos con una edad de entre 5 y 20 años. Elaboración clásica con uvas despalilladas y semiestrujadas. Control de temperatura en fermentación y maceración. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 20-22°C.

Viñedo de Bodegas Carmelo Rodero

140 hectáreas. Estas se encuentran repartidas en diferentes pagos, aprovechando así distintos suelos con el fin de obtener la máxima diversidad en sus uvas, que se traduce en complejidad en los vinos. La edad media del viñedo se sitúa en más de 30 años, conjugando viñedo más joven con otros que tienen en su haber cerca de 100 vendimias. Esta zona de la Ribera se caracteriza por su específica climatología, donde se relacionan períodos con leve influencia atlántica y continental, veranos secos e inviernos largos y rigurosos con acusadas oscilaciones térmicas.

La altitud de nuestros viñedos se sitúa en cotas que oscilan entre los 900 metros en el caso de las lomas interfluviales, hasta los 750 metros en los valles.

Los terrenos son arcillosos, aunque no se excluyen los calcáreos, pobres en materia orgánica y ligeramente alcalino, combinados con cantos rodados, limos y arenas.

El objetivo principal de Bodegas Carmelo Rodero es obtener la máxima calidad en sus uvas. Esta meta es conseguida año tras año gracias a que sus vinos son elaborados de viñedos propios, en los que el control de los mismos se realiza de forma personalizada.

Crianza de 9 meses en barrica de roble francés y americano. Botellero mínimo tres meses antes de su comercialización. Posee una graduación alcohólica de 14.5%.

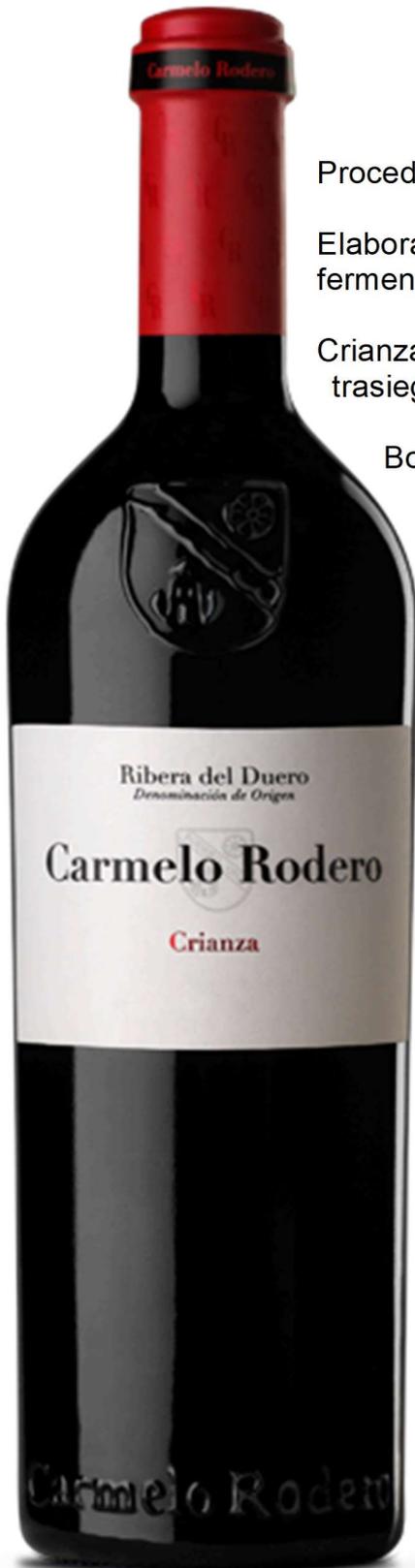
Nos ofrece a la vista un limpio y brillante color cereza.

En nariz, un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensamblada en toques lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.

En paso en boca resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado.

CRIANZA 2020

TINTA DEL PAÍS (TEMPRANILLO) 90% **CABERNET SAUVIGNON 10%**



Procedente de viñedos propios con más de 15 años.

Elaboración tradicional con las más modernas técnicas de temperatura en fermentación y maceración.

Crianza en roble francés y americano durante un mínimo de 15 meses y trasiegos cada 3 meses.

Botellero mínimo 12 meses antes de su comercialización.

Como no podía ser menos he aquí un excelente vino, imponente en su juventud, elegante en su madurez.

Color rubí de capa alta, mantiene excelentes notas guinda arropadas por matices rosáceos, en un medio perfectamente limpio y brillante.

Sus aromas aún varietales son los primeros en presentarse, bien acompañados por un torrefacto suave bien conjugado con su toque final de regaliz, más fino si cabe.

Estructurado y carnoso con un excelente bouquet que se mantiene retronasal después de llenar nuestra boca de intenso sabor; vino perfectamente equilibrado, largo y generoso en sensaciones gustativas.

Temperatura de servicio entre 14-16°C.

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

PAGO DE VALTARREÑA

TINTA DEL PAÍS (TEMPRANILLO) 100%.



De los viñedos propios del pago familiar de Valtarreña, de 45 a 55 años de edad, que debido a sus peculiaridades genéticas y a su especial microclima, producen una maduración excepcional en la bondad de sus taninos. Suelos arcillosos calcáreos y arenas frescas

Cultivados en vaso y espaldera con unos rendimientos de sólo 3.500 kg por hectárea. Las uvas son uvas vendimiadas a mano en cajas de 12 Kilos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable y maloláctica en barrica de roble francés. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés de 225 litros con un grano seleccionado y una edad media de año y medio.

Es un tinto goloso y potente, al mismo tiempo que suave y aterciopelado. Es una mano de hierro en un guante de terciopelo. A la vista resulta muy atractivo y ya deja entrever que va a ser cosa seria. De nítido y brillante color cereza. Prácticamente sin ribete nos permite vaticinar la larga vida que se augura.

En fase olfativa podemos encontrar una intensa y agradable gama de aromas. Se entremezclan las notas que evocan a frutas negras en sazón con recuerdos tostados, también de cueros y cafés. A medida que profundizamos vienen a nuestra memoria aromas especiados, de amplia intensidad y elevada persistencia.

En boca resulta muy carnoso, sávido, aterciopelado, estructurado, fresco y dotado de un gran equilibrio. Notas de zarzamora, de caramelos de café con leche, de bosque umbrío, de tabaco de pipa, de minerales... Es un vino eterno en sensaciones que además persisten, pues es muy, muy largo.

Temperatura de consumo entre 16-18°C

CATA

Vista:

Rojo granate, brillante y cubierto.

Nariz:

Franco, limpio y neto con aromas de fruta confitada, minerales, balsámicos y café.

Boca: Boca potente, elegante en su recorrido con taninos redondos, estructurada con buen equilibrio y acidez.

Grado Alcohólico: 15% Vol.

Carmelo Rodero Reserva Magnum 2016



Bodegas Rodero es el elaborador de Carmelo Rodero Reserva.

Carmelo Rodero procede de una amplia y arraigada familia en el corazón de la Ribera del Duero. Sus abuelos fueron socios fundadores de la Cooperativa vinícola de Pedrosa, a mitad de siglo.

Magnum 2016 Un vino tinto de la DO Ribera del Duero con los mejores racimos de tinta del país y cabernet sauvignon de la añada 2016 y con 14º de grado alcohólico.

Poseía alrededor de 30 ha. cuando decidió desmarcarse de la cooperativa y vender las uvas a Vega Sicilia. Lo hizo durante 14 años y en 1.990 inició su propia andadura. El primer vino que presentó fue el del 91 y, hasta hoy, ha ido haciéndose un hueco entre los grandes, al tiempo que ha ido ampliando sus propiedades y terminando su moderna bodega. En las cosechas 92-93 supo hacer valer y trasladar al vino la calidad de sus uvas, el 94, 95 y 96 fueron años muy buenos.

Carnes a la parrilla y carne roja son ideales para acompañar Carmelo Rodero Reserva Magnum 2016.

Según los usuarios de Drinks&Co, es un tinto que merece una valoración de 4 puntos sobre 5 y ha merecido puntuación de robert parker: 92 y nota peñín: 91.

NOTA DE CATA:

Vista: Vino limpio y brillante, de color rubí de capa alta con matices violáceos

- Nariz: Aromas primarios y varietales propios de la uva. Después apreciamos toques torrefactos y a regaliz negro
- Boca: Intenso, estructurado y carnoso. Equilibrado, largo y generoso
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir entre 14 y 16 °C
- Grado alcohólico: 14,5% Vol.

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



VINO: Roble

BODEGA: Carmelo Rodero

AÑADA: 2021. Vino sacado de barrica y embotellado para esta cata.

D.O.: Ribera del Duero

UVAS: Monovarietal tempranillo

GRADO: 14,5

CRIANZA: 7 meses en barrica nueva de roble francés

MARIDADO CON: Ensalada de tomate, pesto y esturión ahumado

FASE VISUAL: Capa alta violeta oscuro con ribete guinda. Lágrima muy viscosa y persistente.

FASE OLFATIVA: Frutos rojos, moras y notas especiadas. Ligero aroma a bollería con un recuerdo animal.

FASE GUSTATIVA: Ataque seco con un paso en boca ligeramente amargo, fresco. Hay un ligero desequilibrio hacia el alcohol que se explica por llevar quince días en botella. Por vía retronasal vuelven las frutas rojas y del bosque, con un postgusto largo.

CONCLUSIÓN: A pesar de ser un roble 2021 al que se le han escatimado un par de meses de barrica y otros de botella, es un vino que anuncia a gritos el gran potencial que tiene. Anuncia elegancia, expresividad y mucho placer. Por ello, nos resistimos a puntuar el momento actual y nos atrevemos a puntuar lo que saldrá al mercado,

Puntuación sistema americano: 94 puntos – Excelente.



VINO: Crianza

BODEGA: Carmelo Rodero

AÑADA: 2020. Vino sacado de barrica y embotellado para esta cata.

D.O.: Ribera del Duero

UVAS: Tempranillo (90%) – Cabernet Sauvignon (10%)

CRIANZA: 15 meses en barrica de roble francés nuevas o de un uso (50%).

GRADO: 15

MARIDADO CON: Gnocchis de batata morada con hongos, salsa de hinojo y reducción de ave.

FASE VISUAL: Capa media rubí con ribete granate. Limpio y opalescente con lágrimas viscosas, densas.

FASE OLFATIVA: Aromas a frutos negros, moras, frambuesas. Notas a pimienta negra, cacao y vainilla.

FASE GUSTATIVA: Entrada seca con un paso ácido. Los taninos ligeramente verdes todavía por la añada que es y el poco tiempo en botella que ha tenido. Postgusto largo con aromas a fruta negra. Vino con cuerpo.

CONCLUSIÓN: Vino muy elegante, al que claramente le faltan uno o dos años de botella para alcanzar su plenitud. No con eso queremos decir que no se pueda guardar más años. Volvemos a ver claramente el potencial que tiene este vino, mimado desde el campo, y puntuamos lo que seguramente será.

Puntuación sistema americano: 95 – Excelente



VINO: Pago de Valtarreña

BODEGA: Carmelo Rodero

AÑADA: 2019

D.O.: Ribera del Duero

UVAS: Monovarietal de tempranillo

CRIANZA: 24 meses de roble francés de un uso.

GRADO: 15

MARIDADO CON: Bacalao confitado con bimi y pilpil de mantequilla noisette

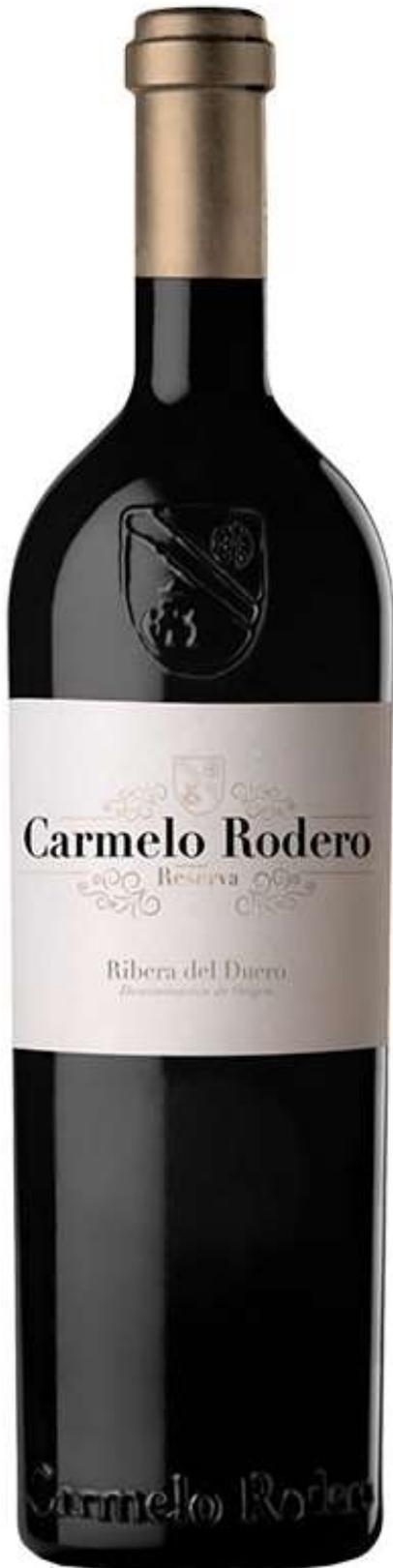
FASE VISUAL: Capa alta de color cereza picota con ribete rubí. Vino brillante con una lágrima muy densa y persistente que mancha la copa.

FASE OLFATIVA: Aromas a cereza, frutas negras, nuez, pimienta, notas balsámicas y muy mineral. Aromas intensos en los que nada gana, con lo que consigue una elegancia excelente.

FASE GUSTATIVA: Entrada en bosa seco con un paso ligeramente ácido. Los taninos están muy bien integrados con el alcohol y la acidez, en una estructura bien conseguida. En vía retronasal vuelven las frutas rojas, especias y la mineralidad. Sabroso, goloso y muy largo.

CONCLUSIÓN: Vino excelentemente presentado con una botella negra espectacular que protegerá este vino que apunta guarda. Vino con mucho cuerpo pero fresco, gracias a su muy buena estructura. Como ya hemos dicho, elegantísimo, a la fruta de los vinos anteriores recién embotellados este pago aporta la mineralidad suficiente para lograr un vino con una profundidad insondable. Imposible aburrirse de él.

Nota sistema americano: 98 – Excepcional



VINO: Reserva (Magnum)

BODEGA: Carmelo Rodero

AÑADA: 2016

D.O.: Ribera del Duero

UVAS: Tempranillo + Cabernet Sauvignon

CRIANZA: 21 meses en bodega de roble francés nueva y de un uso

GRADO: 14,5

MARIDADO CON: Carrillera a la parrilla con su glasa y ciruelas asadas

FASE VISUAL: Capa muy alta picota con reflejos violetas y oscuro. Cristalino, brillante, con lágrimas densas y abundantes, transparentes.

FASE OLFATIVA: Inicialmente un poco cerrado, la muñeca le devuelve a la vida, mostrando aromas a fruta madura, chocolate, tabaco, balsámicos, vainillas, cacao, con recuerdos a arcilla y a tostados. Muy intenso y elegante, ya que no hay un aroma que destaque.

FASE GUSTATIVA: En la entrada en boca es un vino muy equilibrado con un cierto frescor. Pasa con una ligera acidez que augura vida para unos años. El final en boca nos muestra unos taninos muy sedosos y pulidos, con un equilibrio perfecto entre alcohol, acidez y taninos. En vía retronasal es intenso, con aromas a fruta negra, ciruela, regaliz y cacao. Muy largo.

CONCLUSIÓN: Es un vino con una muy buena crianza en bodega y en botella, con una estructura perfecta. Elegancia muy alta por la cantidad de aromas que muestra sin que nada sobresalga. Muy persistente.

Puntuación sistema americano: 97 - Excepcional.

Tras la excelente cata que hemos realizado una vez más con la bodega de Carmelo Rodero, el presidente de la cofradía le agradece la asistencia y los vinos que ha aportado, entre los que se encontraban dos vinos sacados de su crianza y embotellados para traerlos a San Sebastián. La mayor parte del éxito de esta reunión corresponde, sin duda, a su presencia; un hombre con muchas inquietudes desde niño y que, como él mismo dice, es un hombre pleno.

Algún cofrade comenta que esta cata ha sido como una visita a bodega, en la que se pueden catar vinos directamente de la bodega. El propio Carmelo reconoce que un vino recién embotellado está en su peor momento de cata, pero se queda satisfecho por el potencial que muestran ambos vinos, roble y crianza, y, por supuesto, con el que demuestran el Pago de Valtarreña y el Reserva.

Aprovechamos la ocasión para agradecer a Antton que, como siempre, ha preparado un menú que ha maridado perfectamente con los vinos.

Por supuesto, nos despedimos de Carmelo comunicándole que tendrá abiertas las puertas de esta Cofradía para cuando quiera volver.

Y a todos los presentes, agradecerles la asistencia a un evento que tardarán en olvidar.

San Sebastián – Donostia, 30 de junio de 2022

MENÚ KASKAZURI



CENA

- *Ensalada de tomate, pesto y esturión ahumado*
- *Gnocchis de batata morada con hongos, salsa de hinojo y reducción de ave*
- *Bacalao confitado con bimi y pilpil de mantequilla*
- *Carrillera a la parrilla con su glasa y ciruelas asadas*
- *Pudin de dulce de leche con helado de coco*



