



Cofradía del Vino El Tanino



Donostia – San Sebastián, 23 Febrero 2023



Bergesio Collezione

PAISAJES EMBOTELLADOS



Mauro Bergesio

El día 23 de febrero de 2013 se celebró la Reunión de la Cofradía del Tanino en el Restaurante Kaskazuri que en esta ocasión nos visitaba Mauro Bergesio con la asistencia de los siguientes socios cofrades e invitados: Sebas Olaizola, presidente del Tanino, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Eduardo Cuenca, Josean Badallo, Beatriz Álvarez, Ángel Fco. Rodríguez, Martín Arregui, Virginia Albillos, Susana Arregui, Bernard Lalanne, Íñigo Logroño, Maitane Olaizola, Fernando Gago, Jesús Barrio Pablo, Andrea Perdomo, Cristian Antúnez, Juanjo Barbero, Poli Lili, Guzmán.

A continuación el presidente del Tanino Sebas Olaizola saluda a los asistentes y comenta diciendo:

Buenas noches:

Hace muchos meses que no teníamos una reunión con este número de asistentes, lo cual es de celebrar. Destaco que estamos todos los miembros de la Cofradía excepto dos, que no han podido hacerlo por motivos de salud y a los que deseamos una pronta recuperación. Agradezco a todos los que habéis aportado invitados para intentar seguir creciendo como Cofradía y un agradecimiento especial a Eduardo por el esfuerzo de traer a Mauro y una gran cantidad de conocimiento del vino a esta reunión de la Cofradía.

Y a todos, daros la bienvenida a nuestra sede pirata y deseamos que disfrutéis la velada organizada por la cofradía.

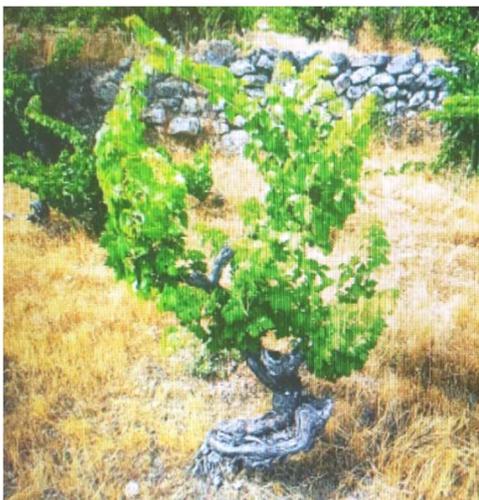
Como he dicho, recibimos a Mauro Bergesio, un enamorado del mundo del vino, sommelier de formación y elaborador de vinos en la DOP Sierra de Salamanca y en la DOP Valtiendas. De estas DOP son los vinos a catar. En el reportaje preparado como siempre por Jesús, descubriréis la amplísima experiencia que tiene Mauro en este mundo del vino.

Viene acompañado por unos amigos que algo deben saber de vinos: Kristell Monot y Aldo Rial, sommeliers de Mugaritz y por Ciro Carro, sommelier de Akelarre.

Esta noche vamos a dar la cata de los vinos delante del elaborador, como siempre, y delante de tres destacados sumilleres; espero que después de cada cata seamos capaces de abrir entre todos un interesante intercambio de ideas, por lo que creo que tenemos buena ocasión para seguir aprendiendo.

Sin más que añadir, paso la palabra a Mauro Bergesio.

Bienvenidos a Bergesio Collezione



Nuestros vinos de la DOP Sierra de Salamanca y de DOP Valtiendas, Segovia, producidos solo con variedades nativas, poseen las marcas de territorios únicos, de viñedos centenarios situados en bancales de montaña y/o páramos, lo que les otorga su suntuosa personalidad.

Nuestros valores son el cuidado de la tierra, su entorno y sus trabajadores siendo además buenos vecinos, adoptando y poniendo en práctica nuestra responsabilidad social y ambiental que nos garantiza la salud de nuestra tierra, de nuestras comunidades y de nuestro sector para las próximas generaciones.

Buscamos elaborar vinos de calidad, en un ambiente sano y

hermoso para los trabajadores, los vecinos y los visitantes de vino en nuestra Sierra de Francia, en Valtiendas y de toda España.

¿Cómo empezó todo?



La pasión de Mauro Bergesio por el vino ha formado gran parte de su vida.

Estudió y se graduó en 2006 en la Escuela de Sommeliers de Alicante junto a un grupo de relevantes Maestros a destacar, entre ellos a Enrique Mendoza, gran productor vitivinícola en la Región de Levante.

Mauro se inició en el mundo del vino en Cuenca, La Mancha, cuando tuvo la oportunidad de trabajar junto al gran enólogo Juan Fuente Rus un “Arquitecto de vinos” como gusta llamarlo Mauro.

Años más tarde en un viaje a la tierra del vino, Mendoza, Argentina, hizo contacto con la Famille Lurton, Jacks y Francois, quienes le ofrecieron la Dirección Comercial para España y Portugal,

La pasión, las ganas, el esfuerzo, el ímpetu y el trabajo constante, le permitieron estar ligado y representar a primeras marcas de vino. Colaborando y haciendo aporte de sus conocimientos en proyectos de diferentes amigos y colegas.

En el año 2010, participó de la final al Mejor Sommelier de España, en San Sebastián, País Vasco, representando al mejor Sommelier de Zamora.

Esta profunda vivencia y experiencia adquiridas despertó en Mauro la idea de crear una colección de Vinos Vivos Vibrantes (VVV), dándole así en el año 2011 comienzo a Bergesio Collezione, cuando invitó a Ismael Gozalo a que lo acompañe en el inicio del proyecto.

Mauro trabaja buscando un estilo Borgoña natural, obteniendo en 2012 su primera cosecha de Rufete.

Y así se mudó a las Sierras de Francia en Salamanca, donde su vida se inspira, justo ahí en Miranda del Castañar, ampliando su espectro hacia Valtiendas, Segovia, lugares de donde salen sus exquisitos vinos.

Salamanca y De Valtiendas, Segovia.

Según obra en nuestros documentos, la viña situada en la Sierra de Francia se plantó en 1920 sobre un suelo de granito descompuesto, en una parcela **CLOS** con una superficie cultivada de 0,25 ha.

La viña ubicada en Valtiendas, Segovia, está ubicada sobre páramos y según la documentación que poseemos es antiquísima, y supera los 100 años.

El resto de la uva para la producción, se compra a viticultores de mucha confianza quienes trabajan el viñedo en forma orgánica.

DECANTER - David Williams recomienda probar sus mejores Castilla y León
Bergesio Collezione, Rufián Gris. Valtiendas 2020 / 90 Puntos Decanter

Un rosado diferente, este es cremoso con textura y peso agradables. Tiene sustancia sustentadora y muchas profundidades sabrosas del roble además de la suave fresa, pero también tiene frescura. Apropiadamente apto para alimentos. Bebida 2021-2023 Alc 13.5

BERGESIO COLLEZIONE, conquista OENO

El pasado 8 de septiembre en el Club Argo de Madrid se realizó un evento corporativo de networking organizado por la empresa OENO [@oeno_official](#), empresa dedicada a la inversión en vinos de lujo.

Nuestros vinos Rvfian y Zancas Largas, ambos de zonas emergentes como la Sierra de Francia y el Páramo de Valtiendas, conquistaron el corazón de los participantes, acompañando en una agradable velada a grandes nombres del mundo del vino como Almudena Alberca MW [@almudenaalbercamw](#) y Pedro Ballesteros MW [@pedroballesterosmw](#) y obtuvimos un feedback muy positivo sobre ellos.

Durante el evento, analizamos datos muy interesantes sobre la inversión en Fine Wines y el potencial en alza que tienen.

The Spanish wine event 2nd edition

Barcelona WineWeek

BERGESIO COLLEZIONE, dijo presente en el espacio ARTISAN WINE ATTRACTION durante la 2da Edición de la BWW – Barcelona Wine Week, llevada a cabo entre los días 4 - 6 ABRIL 2022 en el RECINTO MONTJUÏC de Barcelona.

La BWW, más que un evento en sí mismo es una visión del vino 360°, un espacio donde fueron protagonistas nuestros vinos. ÚNICOS, AUTÉNTICOS E IRREPETIBLES, exhibiendo su calidad y potenciando la singularidad de cada cepa y su terruño, que degustamos y compartimos entre amigos.

Decanter - David Willians recommends his top Castilla y Leóns totry

Bergesio Collezione. Rufián Gris. Valtiendas 2020 90 Puntos Decanter

LOS VINOS DE CASTILLA Y LEÓN, protagonizan una tarde como ninguna otra

BERGESIO COLLEZIONE, dijo presente en la Exposición y Showroom de vinos de Castilla y León, llevada a cabo en la ciudad de Polanco. México.

El pasado 28 de octubre, el hotel Presidente InterContinental fue testigo de uno de los eventos más esperados del año: La Exposición y Showroom de Vinos de Castilla y León. Una experiencia como ninguna que reunió (bajo una convocatoria inigualable y todas las medidas de seguridad) a sommeliers, expertos, profesionales y apasionados de la cultura del Vino.

La sesión comenzó con una Master Class impartida por la reconocida sommelier Pilar Meré quien, además de detallar los elementos que hacen única a esta región vitivinícola y hacer mención de las Denominaciones de Origen que la integran, guió a los asistentes a catar ocho vinos de diferentes

latitudes. El objetivo de esta cata fue mostrar a los invitados las características particulares con las que la Verdejo y la Tempranillo (bajo distintos nombres) expresan sus terruños. En el showroom estuvieron presentes bodegas como Sara Rivera, Castelo de Medina, Veganzones, Bigardo, Bergesio Collezione, algunas históricas y otras de creación más reciente con propuestas innovadoras en el diseño de botellas y etiquetas.

FRANCOIS CHAVERIAT, confía en la uva Rufete

El enólogo francés Francois Chaveriat visitó la Sierra de Salamanca para descubrir la uva Rufete, los suelos y el clima de la zona, con el fin de conocer el potencial enológico de esta variedad autóctona desde su perspectiva de elaborador de grandes vinos de la Borgoña en Domaine Chantal Lescure. Por iniciativa del productor local Mauro Bergesio, Francois Chaveriat y el experto Eduardo Ganté de Market Ibérica compartieron durante dos intensos días sus conocimientos y puntos de vista internacional con los productores de la zona y el personal del Consejo Regulador de la D.O.P. Sierra de Salamanca, Monsieur Chaveriat no dudó en afirmar que la variedad local Rufete es una uva de piel fina y sensible y, como tal debe ser elaborada con delicadeza para que ésta pueda expresar el entorno del que procede.

AMPHORA WINERIES AG: “Fue un gran sueño crear algo “grande” en Ribera del Duero”

Fue un gran sueño para nosotros crear algo “grande” en Ribera del Duero. Ya había tantos productores y nuestro objetivo era encontrar algo pequeño, especial y único. Durante mucho tiempo estuvimos buscando las uvas, los viñedos y el socio local perfectos, Mauro Bergesio, asociado de Amphora Wineries reunió en 2014 los componentes adecuados, además de traer las mejores Barricas de su Tonnellerie “Selmer”.

Nosotros como un experimentado equipo enológico y nuestro nuevo socio Miguel Calvo, un viticultor local con sus mejores uvas. Junto a Miguel Calvo y sus grandes viñedos, Mauro Bergesio y sus famosas barricas francesas “Selmer” y Daniel Caro, definieron el proceso de vilipendio, creando los 3 vinos diferentes de “Cuarto de Luna”. En 2014 vinificaron el primer vino denominado “Edition limitada” que se convirtió en un gran éxito. 2015 se elabora el vino de entrada “Baricca” y el cuvée “Colección Privada” superior. Todos estos 3 vinos reflejan en el camino todos los grandes elementos de esta región y representan un estilo y clase independientes. Incluso en su juventud ofrecen un gran placer para beber, pero pueden madurar y crecer perfectamente durante muchos años.

BON VIVANT IMPORTS: “Mauro Bergesio es capaz de transmitir su pasión a través de una botella que llega hasta la copa”.

Mauro Bergesio tuvo un sueño cuando empezó a asociarse en una pequeña parcela de uvas en las drásticas montañas del sur de Salamanca. Vio un potencial notable en las uvas locales y supo que con el toque adecuado, algo verdaderamente especial podría nacer en una botella.

Mauro no es enólogo porque está obsesionado con la tierra, consumido por viñas viejas y retorcidas, y emocionado por las posibilidades de lo que la tierra y la vid pueden hacer. Él busca solo a los mejores enólogos que tienen un toque único y especial para las uvas que cultiva, siempre manteniendo la integridad de la fruta a la vanguardia de la importancia. Con cada proyecto, es capaz de transmitir su pasión a través de una botella que encuentra su camino hacia una copa.

PET NAT EN ARGENTINA: Bergesio Collezione y Casa Tano, fueron los pioneros

Firme a sus convicciones y a su obsesión por romper paradigmas e innovar en el arte de crear bebidas espirituosas y vivas, Mauro Bergesio tuvo la idea e iniciativa de crear un Pét-Nat que es la abreviatura francesa de Pétillant Naturel, y que significa “Naturalmente Espumoso”.

A partir de esa idea Mauro Bergesio invitó a participar del proyecto a un grupo de amigos: Lucas Richardi y Cristian Santos, dueños de Casa Tano, una bodega urbana ubicada en Villa Seca, en el corazón de Godoy Cruz, provincia de Mendoza. Argentina.

Esta fusión entre Bergesio Collezione y Casa Tano permitió la creación del primer Pét-Nat de Argentina, convirtiéndose en los pioneros en el desarrollo de esta bebida espumosa natural, que hoy está en pleno auge en el país.

Han creado y producido diferentes variedades de vinos Pétillant-Naturel, destacándose el varietal “Ancellotta”. uva con la que además han desarrollado un vino tinto 100% de este varietal.



DECANTER - David Williams recomienda probar sus mejores Castilla y León
Bergesio Collezione, Rufián Gris. Valtiendas 2020 / 90 Puntos Decanter



Sierra de Francia en Salamanca



Acerca de:

Enamorado por la cultura del Vino, mi desempeño hoy es 360° negocio vitivinícola. Mediante “MAUVÍNICA” soluciones de apoyo al productor de vino desde 2.012 y ofrecemos servicios y productos como ser Embotellados con tecnología de Punta Italiana, barricas y recipientes Bio-Holísticos y tratamientos vinícolas.

Con BERGESIO COLLEZIONE SL Productor Vertical Vitivinícola. Brindando mis conocimientos referente a productos y servicios vinícolas como así también colaboración comercial en marketing y ventas, habiendo trabajado para prestigiosas Bodegas con destacados Vine Growers & Wine Makers, desempeñándome en la venta y exportación de vinos Icon & Premiun en el canal HORECA, y el negocio especializado GOURMET, como la gestión de venta voluminosa, grandes Clientes y exportaciones. Organización de eventos de alto standing, con Gobiernos del Mundo con NELSON MANDELA, BILL CLINTON, JOSE MARÍA AZNAR y otras personalidades públicas, Ferias, Fórmula ONE, salas de prensa de gobiernos, recepción y visita de grupos numerosos en Bodega.

Desarrollo de nuevos canales de distribución. También he lanzado diversos START UP's gestando nueva división de vinos para distribuidora local en la comercialización de vinos tranquilos, generosos, espumantes y champagnes de Primeras marcas: PERRIER JOUET, LAURENT PERRIER, MARQUÉS DE RISCAL, CODORNIU, DOMEQ, etc.

Implantación de vinoteca de productos internacionales de óptima rentabilidad en Villafranca del Duero con inmediato y relevante retorno económico en la bodega de Jaques & F. Lurton.- He liderado durante 4 años negocio propio, oficina y fuerza de ventas de equipo numeroso de venta directa de servicios de ocio, entretenimiento y comunicaciones. Desarrollo de agentes / consultores homologados. Nuevos canales de Venta.

He sido Ejecutivo de Grandes Cuentas para Multinacional de Telecomunicaciones durante 12 años.-

Especialidades: Marketing y Ventas, Distribución, Atención de Grandes Clientes, canales especializados Bodegas, Gourmet, Horeca Retail, Previsión de ventas, Pago de nóminas, entrevistas, recruitment, eventos, gestión punto de ventas, etc.-

Viaje a Japón - Reunión de Líderes - BF Grupo 2006 - mejor performance de ventas N°1 de España.-

Premio performance en suscripción de Clientes - Telefónica Empresas. 2002 .2ª mejor performance.

Puesto bilingüe en Fórmula One. Cuatro años consecutivos. Eventos gubernamentales – Sala de Prensa en La Casa Blanca EE.UU. Hotel Llao Llao, Bariloche

IDIOMAS: Inglés / Portugués / Italiano



Bergesio Collezione

PAISAJES EMBOTELLADOS







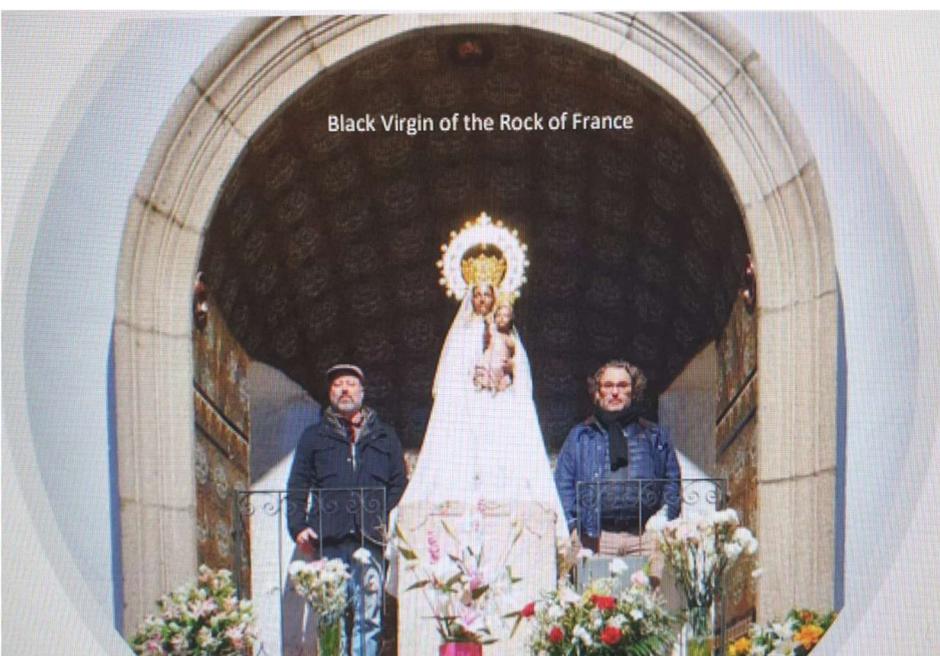


Vista de la Peña de Francia desde Cereceda de la Sierra



El Santuario de Nuestra Sra. de la Peña de Francia, dedicado a la advocación mariana correspondiente a la Natividad de María bajo la denominación homónima.

Patrona de Ciudad Rodrigo, está situado en la cima de la Peña de Francia, Sierra de Francia, en el término municipal de El Cabaco.



Mauro Bergesio en la Capilla del Altar de la Virgen, en el Santuario de Nuestra Sra. de la Peña de Francia.



Rufián 2013, segunda añada y con 0% sulfuroso, está elaborado con la uva rufete proveniente de dos pequeñas parcelas de Miranda del Castañar, situadas en plena Sierra de Francia de Salamanca: *La Cerrá*, con suelos de arena y granito blanco, datada en 1909 y *El Vínculo* con viñas de unos 40 años de edad, asentadas sobre suelos de pizarra y granito, trabajadas en tándem bajo parámetros biodinámicos y con escasa intervención en bodega, por **Ismael Gozalo**, viñador de MicroBio Wines.com, junto con **Mauro Bergesio** de Bergesio Collezione, responsable de la uva y coproductor, socio y propietario de la marca.





Los 10 Pueblos más bonitos de la Sierra de Francia

Descubre los **pueblos más bonitos de la Sierra de Francia** que puedes visitar, una zona situada al sur de la provincia de Salamanca y que cuenta con unos preciosos pueblos que conservan una gran tradición histórica, cultural y una arquitectura que se ha vuelto a recuperar. Además, podemos visitar La Peña de Francia, donde poder divisar toda la Sierra de Béjar y los pueblos de la comarca. Aquí te mostramos los **pueblos de la Sierra de Francia con encanto** que tienes que visitar si estás pensando en hacer turismo por esta comarca de Salamanca.

Además, si estás pensando en recorrer y conocer estos pueblos serranos, puedes mirar una **casa rural en la Sierra de Francia** en alguno de estos pueblos turísticos de la Sierra de Francia que visitar.



Mogarraz Este pequeño pueblo se encuentra en un entorno privilegiado: El Parque Natural de las Batuecas. Desde él, podremos contemplar vistas únicas sobre la Sierra de Francia y el Valle del Alagón. Su gran patrimonio histórico y cultural hizo que en 1986 fuera reconocido como **Conjunto Histórico-Artístico**.

Sus muestras de arquitectura popular, las casas con fachadas de madera, piedra, adobe y balcones llenos de geranios, las callejuelas estrechas y sinuosas y cada uno

de los rincones de esta localidad hacen merecedor a Mogarraz del título de uno de los pueblos más bonitos de la Sierra de Francia.

Merece la pena visitar la iglesia renacentista de **Nuestra Señora de las Nieves**, con torre separada para cumplir con funciones defensivas. Asimismo, la localidad cuenta con interesantes museos, como la Casa de las Artesanías o el Museo del Ibérico, acerca de la elaboración de productos derivados del cerdo.



La Alberca. Este pueblo es uno de los más emblemáticos de la Sierra, y es que fue el primer pueblo en recibir la declaración de **Conjunto Histórico Artístico**.

Su mantenimiento de la arquitectura serrana le ha valido convertirse en un referente para los turistas que quieren conocer la esencia de la zona y recorrer algunas de las rutas de senderismo que parten de aquí, como el Camino de las Raíces.

El trazado de las calles de este pueblo nos llamará la atención por su estructura

parecida a las **juderías**, que recuerda la herencia musulmana y, de hecho, en algunas puertas suele haber inscripciones religiosas como manifestación de la fe judía o de los musulmanes conversos.

Una visita obligada es la **plaza Mayor**, rodeada de casas porticadas sobre columnas de granitos y restaurantes donde poder comer. En su centro, hay una característica cruz. Además, también merece la pena visitar la iglesia parroquial del siglo XVIII.

Asimismo, si nos acercamos hasta la ermita de San Marcos también podremos disfrutar de espectaculares vistas sobre estas tierras.



Etnográfico, con una muestra de antiguos enseres y herramientas. También aquí se encuentra un taller de artesanía, en el que se trabajan la plata, el cobre y las piedras semipreciosas.

San Martín del Castañar. Este bello pueblo de la Sierra de Francia se encuentra en una atalaya entre dos arroyos. Su paisaje y su clima le crean un entorno realmente espectacular. En cuanto a su patrimonio histórico y artístico, destacan sus **murallas y la Torre del Homenaje** del que fue en su momento el castillo de la población.

La villa conserva un cierto aire señorial gracias a sus fachadas blasonadas y a las **casas de estilo serrano**. Entre sus diversos atractivos, destacan el museo



Sotoserrano. En el casco urbano de Sotoserrano nos encontramos con las casas típicamente serranas y las calles estrechas que caracterizan los pueblos de estas tierras. Si paseamos por ellas, nos encontraremos también con fachadas de estilo señorial con blasones e inscripciones religiosas.

Además, merece la pena que visitemos la **Plaza Mayor** presidida por la Torre del Reloj, uno de los edificios más representativos del pueblo. Sotoserrano también cuenta con una interesante iglesia románica del siglo XIII



Miranda del Castañar. Existen numerosos motivos por los que Miranda del Castañar se considera uno de los pueblos más bonitos de España. Su bello entorno natural y su rico patrimonio histórico y cultural son una gran atracción para los turistas. De hecho, está considerado **Conjunto Histórico Artístico**.

Se trata de una **plaza fortificada con muralla y castillo**, que ha sabido mantener su aire medieval cuidando sus casas de mampostería y madera tradicionales.

También conserva su muralla de 600 metros, con cuatro puertas y la torre del castillo. La plaza del pueblo destaca por estar acondicionada como plaza de toros y, de hecho, es la segunda más antigua de España.

Entre la lista de atractivos del pueblo tampoco podemos olvidarnos de la iglesia parroquial de estilo gótico y de la Torre de las Campanas, construida por separado del templo.



Cepeda. Este pequeño pueblo de la Sierra de Francia se encuentra en la ladera de una pequeña colina. Por eso, sus calles estrechas son empinadas y mantienen un encanto muy especial. Las macetas de flores que presiden sus cuidadas fachadas logran también darles una belleza única.

La naturaleza es también otra de las grandes protagonistas de este pueblo, que está rodeado de bosques de diversas especies, como robles, castaños, encinas y madroños. Además, en las riberas de los ríos cercanos crecen chopos y alisos, y se extienden por

prados y tierras de campo. Las cabras montesas, los zorros, los corzos y los buitres y perdices campan a sus anchas por aquí.

La iglesia con torre exenta, los restos romanos en los Parajes de Perales y el Espolón y la Casa de los Judíos son algunos de los grandes atractivos de esta villa.



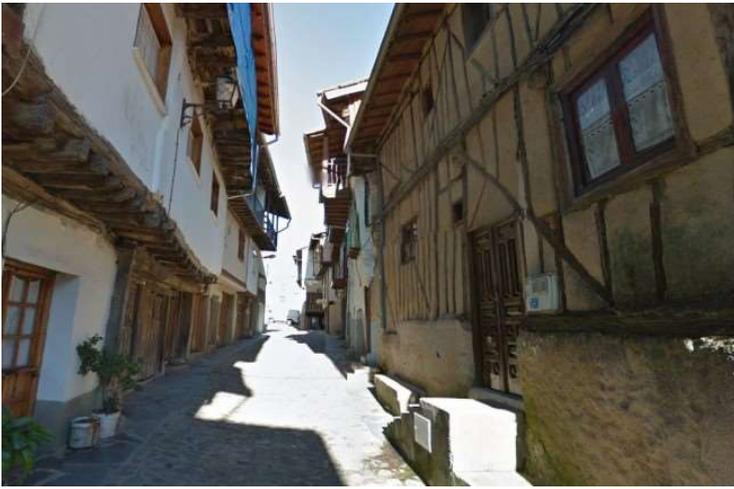
San Esteban de la Sierra. Las tierras de San Esteban de la Sierra ya estaban ocupadas en la época prehistórica. Se trata, pues, de uno de los pueblos de la Sierra de Francia con más historia. Fruto de este rico pasado, podemos visitar aquí construcciones del período del Alto Medioevo y pertenecientes a la vanguardia románica, como su ermita, la iglesia o el puente de 4 ojos que atraviesa el río Alagón. Tampoco podemos dejar de contemplar la belleza y el encanto especial de la plaza del pueblo, el verdadero centro de la localidad.

Asimismo, durante nuestra estancia en San Esteban de la Sierra nos asombrará su ambiente de paz y tranquilidad que predomina en cada uno de sus rincones, así como en los bosques de robles y castaños que rodean el casco urbano.



Sequeros. Este pequeño pueblo destaca por albergar uno de los monumentos más especiales de estas tierras: el Teatro León Felipe, un teatro burgués del siglo XIX. Además, su iglesia parroquial es otra de sus joyas más interesantes.

Por supuesto, no podemos irnos de aquí sin recorrer los rincones más escondidos de las calles y plazas de Sequeros, que todavía conservan su antiguo encanto.



Villanueva del Conde. Este idílico pueblo se encuentra frente a Miranda del Castañar y destaca por su singular arquitectura, ya que todas las casas se organizan alrededor de una plaza con sus fachadas mirando al exterior. Es decir, forman una estructura defensiva a cuyo interior solamente se puede acceder desde sus callejinas y el patio interior.

Si nos decidimos a visitar este pueblo, no podemos dejar de contemplar su iglesia parroquial del siglo XV-XVI, con una sola nave y un arco triunfal que separa la cabecera. También merece la pena que nos acerquemos a conocer la ermita del Humilladero, una capilla del siglo XVII que dispone de una imagen del Cristo del Humilladero del siglo XVIII.

Finalmente, seguro que tampoco podemos resistirnos a un refrescante baño en la piscina natural sobre el río San Benito, un paisaje natural de gran belleza.



Las Casas del Conde. Recorrer las calles de este bonito pueblo de la Sierra de Francia nos permite disfrutar de su empedrado con losas de granito y sus fuentes. Además, los balcones llenos de geranios de colores y los pasadizos cubiertos de algunas casas forman parte de la personalidad única de este pueblo.

Merece la pena que aprovechemos la visita para conocer la iglesia, del siglo XVIII y construida en una zona de olivos y viñas. También en este pueblo se encuentra una interesante casa – museo dedicada a la talla

en madera, donde podremos ver muebles y más de 4000 cucharas de madera.



Las Urdes. Las carreteras altas de Las Hurdes, al noroeste de la provincia de Cáceres, junto a la Sierra de Francia, habiendo dejado la provincia de Salamanca ofrecen unas impresionantes vistas de las montañas y los valles circundantes.

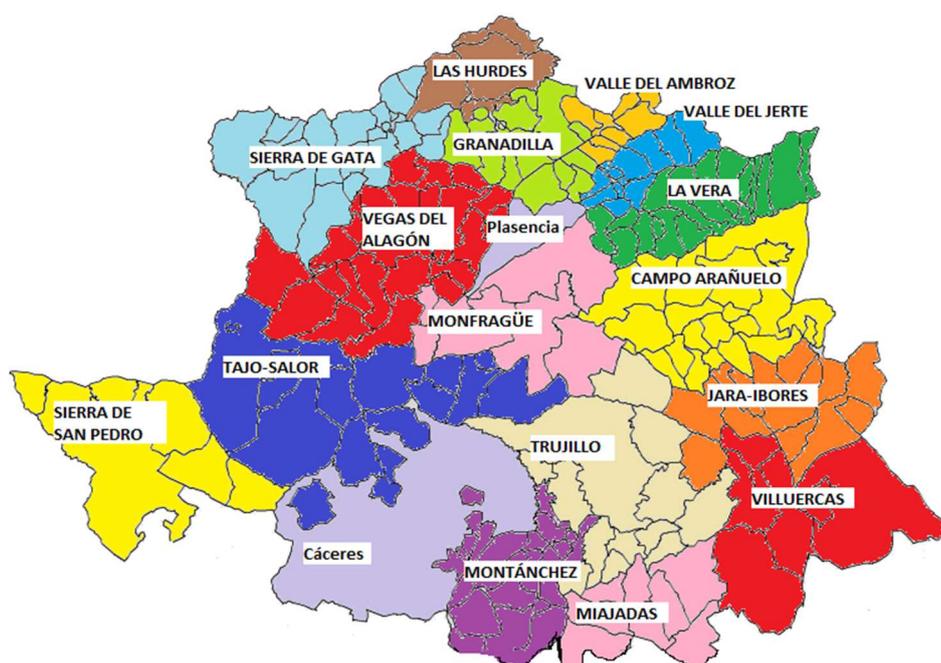
Es en ese momento, entre sinuosos trazados pueblos encajados, increíbles miradores, piscinas naturales o el aceite, la miel, el tamboril y las fiestas ancestrales, cuando uno percibe que se encuentra en uno de los "tesoros" más desconocidos de España. Nos vamos de **ruta por la carretera paisajística**

de Las Hurdes Altas a disfrutar de un viaje tranquilo en coche (o autocaravana, moto), un día de senderismo o una jornada gastronómica perfecta, mientras descubrimos una arquitectura y artesanía única, entre maravillosos escenarios.

Provincia de Salamanca



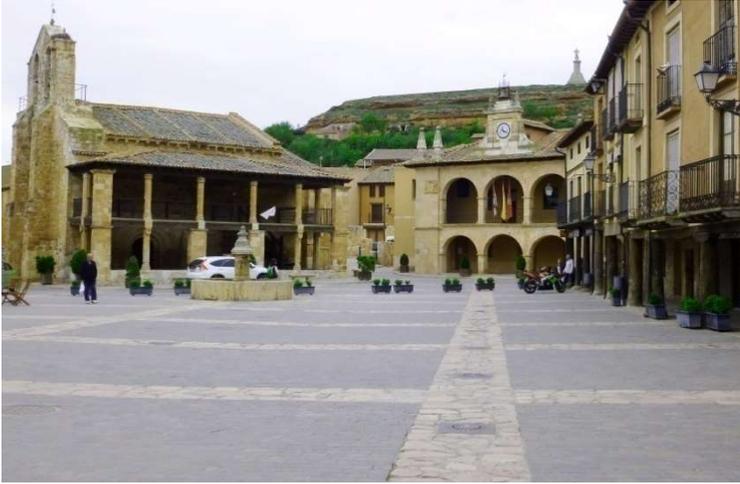
Provincia de Cáceres



VALTIENDAS



Vino de Calidad de
Valtiendas



Valtiendas es una denominación de origen protegida con derecho a la mención Vino de Calidad utilizada para designar los vinos vcpd originarios de la zona vinícola del norte de la provincia de Segovia, situada alrededor de la localidad de Valtiendas y adyacente a la región de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en Castilla y León, España.

Ámbito de protección y su defensa

Protección

La mención «Vino de Calidad de Valtiendas» protege los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que hayan cumplido en su producción, elaboración, envejecimiento, embotellado y etiquetado todos los requisitos exigidos en su correspondiente reglamento y en la demás legislación vigente.

Extensión de la protección

La protección otorgada se extiende, aplicado a los vinos, al nombre geográfico «[Valtiendas](#)».

Queda prohibida la utilización, en otros vinos, de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión aun en el caso de que tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos por los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en», u otros análogos.

Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia al nombre geográfico protegido, «Vino de Calidad de Valtiendas», únicamente podrán emplearse en vinos con derecho al mismo, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

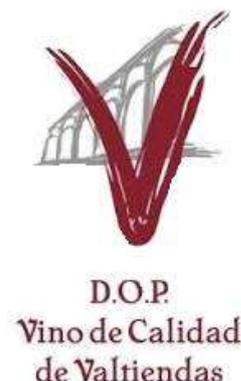
Órganos Competentes

La defensa tanto de la mención «Vino de Calidad de Valtiendas» como de la aplicación de su Reglamento está encomendada a las siguientes entidades u organismos:

- A la "Asociación Vino de Calidad de Valtiendas" como *Órgano de Gestión*.
- Al "Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León" como *Órgano de Control*.
- A la *Consejería de Agricultura y Ganadería* de la *Junta de Castilla y León* y al *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Logotipo

El *Órgano de Gestión* ha adoptado y registrado un logotipo como símbolo de la mención «Vino de Calidad de Valtiendas».



Producción de la Uva

La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de Valtiendas» está constituida por los terrenos que el *Órgano de Gestión*, con base en criterios exclusivamente técnicos, considere aptos para la producción de uvas con la calidad necesaria para ser destinados a la elaboración de tales vinos y ubicados en los siguientes términos municipales, junto con sus pedanías y barrios, pertenecientes a la provincia de Segovia:

- Aldeasoña.
- Calabazas de Fuentidueña.
- Carrascal del Río.
- Castro de Fuentidueña.
- Cobos de Fuentidueña.
- Cuevas de Provanco.
- Fuente el Olmo de Fuentidueña.
- Fuentepiñel.
- Fuentesoto.
- Fuentidueña.
- Laguna de Contreras.
- Navalilla.
- Sacramenia.
- San Miguel de Bernuy.
- Torreadrada
- Valtiendas.

Variedades de uva

La elaboración de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de Valtiendas» se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Variedades de uva blanca:

- Variedades autorizadas: Albillo.

Variedades de uva tinta:

- Variedad principal: Tempranillo
- Variedades autorizadas: , Merlot y Syrah. Garnacha, Cabernet Sauvignon

El *Órgano de Gestión* podrá proponer al *Órgano de Control* la utilización de variedades experimentales para evaluar su aptitud en la elaboración de vinos amparados, no obstante, el vino obtenido a partir de las variedades experimentales, no puede ser comercializado bajo el amparo de la mención «Vino de Calidad de Valtiendas».

Valtiendas



El municipio de Valtiendas se encuentra situado en la zona central de la Península Ibérica, en el extremo norte de la provincia de Segovia, y tiene una superficie de 38,64 Km².

Se accede a la localidad desde Segovia, por la salida de la CL-603 hasta Tejares. Desvío a Valtiendas.

Valtiendas es tierra vinícola, da nombre a una Denominación de Origen, la única segoviana y la más pequeña de España. La integran solo seis bodegas. El pequeño pueblo, de casi 100 habitantes, es conocido a nivel nacional e internacional por sus vinos y bodegas. Cada año, en septiembre, celebra la Fiesta de la Vendimia, amenizada con música de dulzaina y tamboril, a la que asisten más de mil personas. A su término, están agregadas las localidades de Pecharromán, el Caserío de San José y el Coto de San Bernardo.

En el núcleo urbano, la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, de estilo renacentista, conserva algunos retablos barrocos. Uno de los ritos de los vecinos durante el festejo de San Isidro, el 15 de mayo, es bendecir los campos y pedir que las cosechas se mantengan a salvo de plagas y tormentas. En el pueblo de Pecharromán no hay que perderse la iglesia románica de San Andrés, Una vez allí, hay que fijarse en los canecillos de las cornisas del templo, donde se reflejan personajes, demonios y variopintas escenas.



Valtiendas con sus típicas bodegas excavadas en la tierra, Segovia

Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo de la viña se realizan de manera que expresen el mejor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción, teniendo en cuenta las características de los sistemas de cultivo de cada parcela. Tanto para variedades tintas como para variedades blancas, la densidad de plantación mínima será de 2000 cepas por hectárea y la máxima de 4000 cepas por hectárea.

La formación de la cepa y su conducción se efectúan con las condiciones precisas para la obtención de uva de calidad, en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo, y con la finalidad de cumplir con lo establecido en cuanto a producciones máximas admitidas. En concreto la formación de la cepa se efectúa de la siguiente manera:

- Formación tradicional en vaso y sus variantes. En ningún caso el número de yemas productivas será superior a 40 000 yemas por hectárea.
- Formación en espaldera: En plantaciones dirigidas y apoyadas. En ningún caso el número de yemas productivas será superior a 40 000 yemas por hectárea.

El riego de forma localizada mediante goteros o similares se encuentra autorizado hasta el 31 de julio, no obstante, en situaciones debidamente justificadas, el *Órgano de Gestión* podrá autorizar otros plazos y modalidades de riego.



Vendimia

La vendimia se realizará con el mayor esmero posible, mediante técnicas que impidan el deterioro de la calidad de la uva, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana y con el grado de madurez necesario. Su entrega se realizará en el menor tiempo posible y separada por variedades.

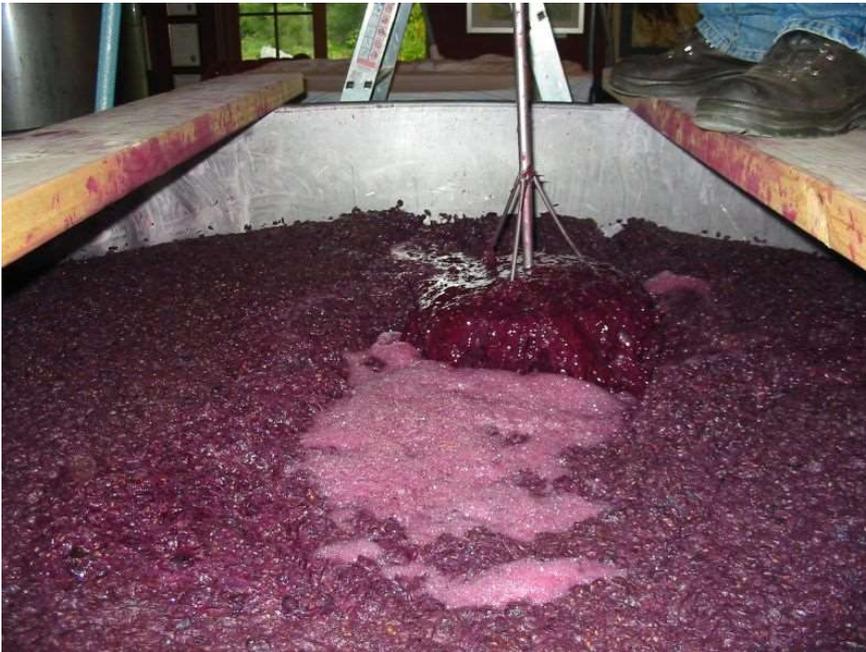
El transporte de las uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que afecten lo menos posible a la calidad de las mismas.

La recepción de uva destinada a vinos no amparados por la mención «Vino de Calidad de Valtiendas» se hará de forma separada de la destinada a vinos acogidos por la misma.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 11,5% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas.

La vendimia se realizará en las fechas adecuadas, determinadas por el *Órgano de Gestión*, en función del estado de madurez de la uva.

El *Órgano de Gestión* adoptará anualmente para cada campaña unas reglas de vendimia, para el correcto desarrollo de la misma, en las que se concretarán los aspectos específicos motivados por circunstancias particulares de campaña, incluidos los sanitarios.



Elaboración del vino

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la mención «Vino de Calidad de Valtiendas» se realiza en las bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción que están inscritas en el *Registro de Bodegas*.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, en el control de la fermentación y en el proceso de conservación tienden a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres de

tipicidad de los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Valtiendas».

En la extracción de los mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no supere los 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento establecido, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

El *Órgano de Gestión*, excepcionalmente en determinadas campañas, con anterioridad a la vendimia, y previo informe de sus *Servicios Técnicos*, razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad de los vinos, podrá modificar los rendimientos de extracción. En ningún caso el rendimiento podrá exceder de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Para la extracción del mosto sólo pueden utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarran los componentes sólidos del racimo, quedando prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino, ya sean de acero inoxidable, de madera de roble o de otros materiales autorizados. Cuando se trate de depósitos de obra, éstos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.



Calificación de los vinos

Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el correspondiente *Reglamento*, para poder tener derecho al uso de la mención «Vino de Calidad de Valtiendas», deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con las normas vigentes sobre la materia y las que, para este fin, establezca el manual de calidad del *Órgano de Control*.

La calificación solicitada se concederá cuando el vino reúna los siguientes requisitos:

- Que exista un informe favorable por parte del técnico del *Órgano de Control*.
- Que los análisis demuestren que el vino cumple la normativa general y los parámetros analizados se encuentren dentro de los valores que caracterizan a los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Valtiendas».
- Que el comité de cata dictamine que el vino reúne las características organolépticas y la puntuación mínima exigidas para poder calificar el vino bajo la mención «Vino de Calidad de Valtiendas».

No podrán ser amparados por la mención «Vino de Calidad de Valtiendas» aquellos vinos en los que se constate que durante su proceso de producción, elaboración, envejecimiento, embotellado o etiquetado se han incumplido los preceptos del correspondiente *Reglamento* o los señalados en la legislación vigente. Tampoco podrá ser amparado cualquier vino obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

La uva descalificada, incluso cuando sea a petición propia del viticultor podrá ser destinada a la elaboración en un nivel de protección inferior, siempre y cuando cumpla las condiciones mínimas exigibles al mismo. El vino descalificado tanto a petición propia, o por no cumplir los requisitos indicados para ser «Vino de Calidad de Valtiendas», podrá ser comercializado con un nivel de protección inferior, siempre y cuando cumpla las exigencias mínimas marcadas para este último nivel de protección.



CATA DE VINOS



VINO: Rufián Gris
BODEGA: Bergesio Collezione
AÑADA: 2020
ORIGEN.: Valtiendas
UVAS: Tempranillo Blanco y Tempranillo Tinto
GRADO: 13,5
CRIANZA: 5 meses en barrica nueva
MARIDADO CON: Ensalada de canónigos y cítricos con carpaccio de langostinos, mango y granada
FASE VISUAL: Color salmón claro con reflejos anaranjados. Muy limpio y cristalino. Lágrimas abundantes y viscosas.
FASE OLFATIVA: Aromas a fruta de hueso, melocotón blanco, recuerdos de fresas. Muy elegante.
FASE GUSTATIVA: Ataque dulce con un paso en boca ciertamente amargo. El final en boca es equilibrado, mostrando buena estructura. Por vía retronasal reaparecen los melocotones y fresas. Buena mineralidad y sapidez.
CONCLUSIÓN: Buen ensamblaje de vino blanco y tinto con una estructura muy bien conseguida. Vino gastronómico con gran bebibilidad.

Puntuación sistema americano: 91 puntos – Excelente



VINO: Rufián Blanc
BODEGA: Bergesio Collezione
AÑADA: 2020
ORIGEN: Valtiendas
UVAS: Monovarietal de Tempranillo Blanco
CRIANZA: 5/6 meses en barrica nueva
GRADO: 13,5
MARIDADO CON: Habitas repeladas con vieiras gratinadas
FASE VISUAL: Vino dorado pálido con destellos verdosos. Muy limpio y cristalino con lágrimas largas y viscosas, untuosas.
FASE OLFATIVA: Aromas dulces de crema, bollería, panal de abeja. Aromas frescos marinos. Muy elegante y sutil donde no hay nada que destaque.
FASE GUSTATIVA: Entrada seca y salina con un paso en boca de fresca acidez. Evoluciona rápidamente con el cambio de temperatura sin desaparecer ninguno de sus buenos atributos. Aromas retronasales marinos. Postgusto medio.
CONCLUSIÓN: Vino con una estructura muy bien conseguida. Evocador, genera muchas sensaciones.
Puntuación sistema americano: 93 – Excelente.



VINO: Rufián El Erial de Miranda 1920

BODEGA: Bergesio Collezione

AÑADA: 2018

ORIGEN: DOP Sierra de Salamanca

UVAS: Rufete

CRIANZA: 9 meses en barrica usada

GRADO: 13,5

MARIDADO CON: Atún rojo con ajoarriero de gamba roja

FASE VISUAL: Vino poco cubierto picota oscura con ribete transparente.

FASE OLFATIVA: Aromas a fruta roja, negra y frambuesa. De intensidad media y elegante, con la fruta muy presente y una punta de alcohol.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca seca, con paso amargo y un exceso de verdor. Por vía retronasal se vuelve a notar la fruta con una persistencia media.

CONCLUSIÓN: Vino con una acidez un poco justa que no permite una buena estructura. Puntas de alcohol en nariz y notas verdes en boca.

Puntuación sistema americano: 88 – Muy bueno



VINO: Zancas Largas

BODEGA: Bergesio Collezione

AÑADA: 2020

ORIGEN: DOP Valtiendas

UVAS: Monovarietal de Tinta del País

CRIANZA: 15 meses de roble francés usado

GRADO: 15

MARIDADO CON: Crepe de rabo de ternera con puré de zanahoria y fresas

FASE VISUAL: Capa alta color picota muy oscura con ribete picota. Brillante y muy glicérico.

FASE OLFATIVA: Fruta madura, ciruela pasa, evolucionando a gominola, aromas muy golosos, notas de vainilla y balsámicos. Aromas limpios, intensos y elegantes.

FASE GUSTATIVA: La entrada en boca es seca, con paso amargo. Los taninos están muy presentes y les falta pulirse. Por vía retronasal suben notas minerales, terrosas y calizas, con una persistencia larga.

CONCLUSIÓN: Vino penalizado por su corta estancia en botella a pesar de ser en formato magnum, sin tiempo para hacer una buena crianza en botella, aunque demuestre muy buena vista y muy buena nariz. En boca es donde más se nota la falta de tiempo. Posiblemente dará grandes satisfacciones a los que lo abran dentro de unos años.

Puntuación sistema americano: 87 – Muy bueno.

Menú Kaskazuri



CENA

- *Ensalada de canónigos y cítricos con carpaccio de langostinos, mango y granada*
- *Habitas repeladas con vieiras gratinadas*
- *Atún rojo con ajoarriero de gamba roja*
- *Crepe de rabo de ternera con puré de zanahoria y fresas*

POSTRE

- *Piña asada con helado de coco*
- *Café e infusiones*

Fotos





