



Cofradía del Vino El Tanino

Bodegas ANTÍDOTO



D.O. Ribera del Duero

25 ABRIL 2024

San Esteban de Gormaz



San Esteban de Gormaz en todos los caminos de la Historia

La historia medieval de **San Esteban de Gormaz**, conocida en el siglo IX como Castro Moro o Castro Muros según versiones, está determinada por su importancia geoestratégica, en la frontera del **Duero**, entre Osma y Gormaz. En el año 912 el conde Gonzalo Fernández repobló la plaza bajo el reinado del rey leonés García. Desde entonces, y durante todo el siglo X hasta la primera mitad del siglo XI, San Esteban cambió de manos cristianas a manos musulmanas en varias ocasiones, dada su importancia como una de las puertas de Castilla. El 4 de septiembre de 917 un ejército musulmán enviado por Abderramán III entró en territorio cristiano y sitió San Esteban de Gormaz. Este ejército fue derrotado por la hueste del rey Ordoño II. El caud y general en jefe Ahmad b. Muhammad fue muerto en batalla. Según la crónica silense, tras vencer a los musulmanes Ordoño II colgó de las murallas la cabeza del jefe de las tropas islámicas junto a la cabeza de un jabalí. En represalia a la victoria y ofensa de Ordoño II, el 8 de junio de 920 el ejército de Abderramán III entró en San Esteban de Gormaz, abandonada por sus habitantes ante la llegada del ejército, la saqueó y arrasó. Así se escribía la historia en el siglo X.

Tras la muerte de Almanzor a principios del siglo XI y el derrumbe del califato andalusí, la debilidad de los reinos de taifas permitió que a mitad del siglo XI, y bajo reinado de Fernando I, San Esteban quedara en manos cristianas. El avance de las fronteras hacia el Sur alejó los peligros de la guerra de San Esteban, que pudo desarrollarse como núcleo de importancia: en el año 1187 se celebraron en San Esteban de Gormaz las primeras Cortes de Castilla. Por entonces San Esteban contaba con más de 3.000 almas, cifra de población muy similar a la actual. En el Cantar de mio Cid, San Esteban es citada reiteradamente; esto y el conocimiento de la toponimia de los alrededores, aunque en ocasiones con errores geográficos, ha llevado a pensar a algunos estudiosos que el poeta anónimo pudiera haber vivido o ser oriundo de esta localidad. Lo cierto es que San Esteban y sus alrededores juegan un papel muy importante en el poema. Es precisamente en esta población, de la que el Cantar dice de sus habitantes que son mesurados y prudentes, donde las hijas del Cid son cuidadas tras la afrenta sufrida en el robledal de Corpes por los infantes de Carrión.



Claustro de la Iglesia Románica de San Miguel, la más antigua del Románico castellano.

Lo primero que vemos al acercarnos a **San Esteban de Gormaz** es, sobre un alto cerro, la silueta de su antiguo castillo. Del **castillo**, de origen árabe, del siglo IX, apenas quedan en el cerro algunos lienzos así como los restos de los aljibes en los que se recogía el agua de lluvia. Algunos restos del antiguo amurallamiento pueden verse en la ciudad, como el Arco de la Villa, justo a los pies del **Duero**, antigua puerta de la muralla exterior que daba paso a la ciudad y hoy conduce a través

de una pequeña calle soportalada al Ayuntamiento. La ciudad cuenta con un importante patrimonio románico, condensado en la **iglesia de San Miguel**, que posiblemente se estuviera construyendo cuando el Cid fue desterrado- y la **iglesia de Santa María del Rivero**. La iglesia de San Miguel parece ser la más antigua de las dos. Uno de sus canecillos representa a un monje donde puede leerse: Iulianus Magister Fecit Era MCXVIII. Las dificultades de lectura de la fecha impiden saber con certeza si la iglesia fue finalizada en 1081 o bien en 1111. En el primer caso estaríamos ante la iglesia románica porticada más antigua de España. Por su parte, la iglesia de Santa María del Rivero es un edificio de volúmenes con galería porticada que guarda en su interior algunos elementos muy llamativos, como la techumbre mudéjar de la escalera del coro, las curiosas pinturas en la bóveda del altar -posiblemente de los siglos XIII-XIV- y los capiteles románicos en el exterior del ábside, largamente cubiertos y por ello en un excelente estado de conservación.

El paseo por San Esteban nos conduce necesariamente al río Duero, razón de ser de esta población, y a su puente medieval de 16 ojos. Aunque ha sufrido numerosas actuaciones a lo largo de la historia, cabe imaginarse la importancia de poseer este paso seguro a través del río entre los siglos IX y XI para consolidar la frontera del Duero. Se dice que el puente es de origen romano. Precisamente el viajero curioso, si se fija con atención, podrá encontrar en su paseo por las calles de la vieja San Esteban algunas estelas funerarias y teselas romanas en los muros de las casas de la villa, utilizadas como simple sillería para la construcción. Por último, existe la posibilidad de visitar el Parque temático del Románico de Castilla y León. Este centro cuenta entre otros alicientes con nueve grandes maquetas de los nueve edificios significativos del románico castellano y leonés, así como una sección de los arcos de San Juan de Duero, a dos metros de altura. A su lado, y también abierto a las visitas, se halla el **Museo etnográfico de San Esteban**.



San Esteban de Gormaz (Soria) declarado Conjunto Histórico Artístico

San Esteban de Gormaz es una localidad y también un municipio español de la provincia de Soria que cuenta con 3054 habitantes teniendo en cuenta todas sus pedanías, partido judicial de El Burgo de Osma, comunidad autónoma de Castilla y León. El pueblo está declarado Conjunto Histórico-Artístico.

Recorrido por San Esteban de Gormaz

Los grabados rupestres de La Cueva de las Salinas son los primeros vestigios de asentamientos humanos en la localidad. Posteriormente, tras un pasado celtibérico y romano, San Esteban de Gormaz, toma una importancia vital durante la Reconquista.

La musulmana Castro Moro, o la cristiana San Esteban, será uno de los puntos clave que marque la línea defensiva que tomará como frontera natural al río Duero. Su fortaleza será uno de los bastiones de la Extremadura Castellana y será testigo de grandes batallas entre cristianos y musulmanes por la conquista del territorio. Hasta su definitivo paso a manos cristianas a mediados del siglo XI, el devenir de estos dos pueblos marcará el trazado urbanístico y militar de la localidad de la que aún conserva restos de las dos culturas. Es posible por ello encontrar restos de muralla de tapial y un cubo defensivo musulmanes así como una torre cristiana perteneciente al recinto amurallado.

Tras la pacificación, San Esteban construye sus templos románicos, celebra las primeras Cortes de Castilla y pasa a ser una de las mayores Comunidades de Villa y Tierra castellanas. Hablar de San Esteban de Gormaz es hablar de románico. No en vano, ostenta el honor de albergar la iglesia románica porticada más antigua de Castilla, San Miguel, cuyo canecillo del monje nos cuenta que finaliza la construcción del templo en el año 1081. A partir de ella, este modelo constructivo de iglesias de una sola nave con pórtico hacia el sur, se extiende por el resto de la provincia de Soria y por Segovia, Guadalajara y Burgos. Es en este tipo de pórticos donde tendrán lugar las reuniones de los Concejos de las Comunidades de Villa y Tierra. Es posible que Alfonso VIII celebrara las primeras cortes de Castilla en San Esteban en el año 1187. Es, por lo tanto, este templo románico del siglo XI, al igual que el de Nuestra Señora del Rivero (s XII), influenciadas por el arte hispanomusulmán como se observa en la decoración de sus capiteles y canecillos, los máximos representantes del patrimonio de la localidad. Si uno quiere seguir profundizando en este tipo de arquitectura medieval, no hay mejor forma que acercarse al Parque Temático del Románico, que recorre, en forma de fidedignas reproducciones, su variabilidad a través de Castilla y León. Pero no hay que olvidar la iglesia del antiguo Convento de San Francisco, hoy iglesia Parroquial de San Esteban Protomártir, los restos del recinto amurallado, la puerta enmarcada con el escudo del Marqués de Villena y su distribución medieval: calles estrechas y callejuelas en las que se intercala el adobe con la sillería propia de la nobleza donde se encuentran las casas blasonadas que, además de albergar escudos nobiliarios llevan en sus muros restos de antiguas construcciones romanas y visigodas perfectamente visibles y legibles.

Aquí comienza la D.O. Ribera del Duero, viñedos familiares y bodegas de gran renombre se extienden a lo largo de las 18 pedanías que forman el municipio. Son 300 las bodegas tradicionales que horadan el cerro de las ruinas del Castillo lo que ha permitido crear una cultura en torno al mundo de la uva y del vino. Bodegas pequeñas, excavadas manualmente en la roca y el Lagar de San Miguel se enmarcan en lo más alto de la localidad permitiendo tener una panorámica espectacular de este tipo de arquitectura subterránea tan ligada a la tradición local.

El río Duero es el vertebrador natural del paisaje sanestebeño. Su bosque de ribera forma una senda natural a través de la cual el viajero puede recorrer tradicionales caminos como La ruta de la lana, La Senda del Duero o el Camino del Cid o simplemente dar un paseo los cálidos días de verano o contemplar la variación cromática del otoño. Coronan los montes calizos bosques de encinas y centenarios sabinars, los máximos exponentes de la vegetación mediterránea continental. Son estas tierras calizas las que albergan el acuífero que da de beber a los habitantes de esta zona: el manantial de los Ojos, cuya surgencia en forma de “ojos” brotando de la tierra puede contemplarse en las inmediaciones de la localidad.

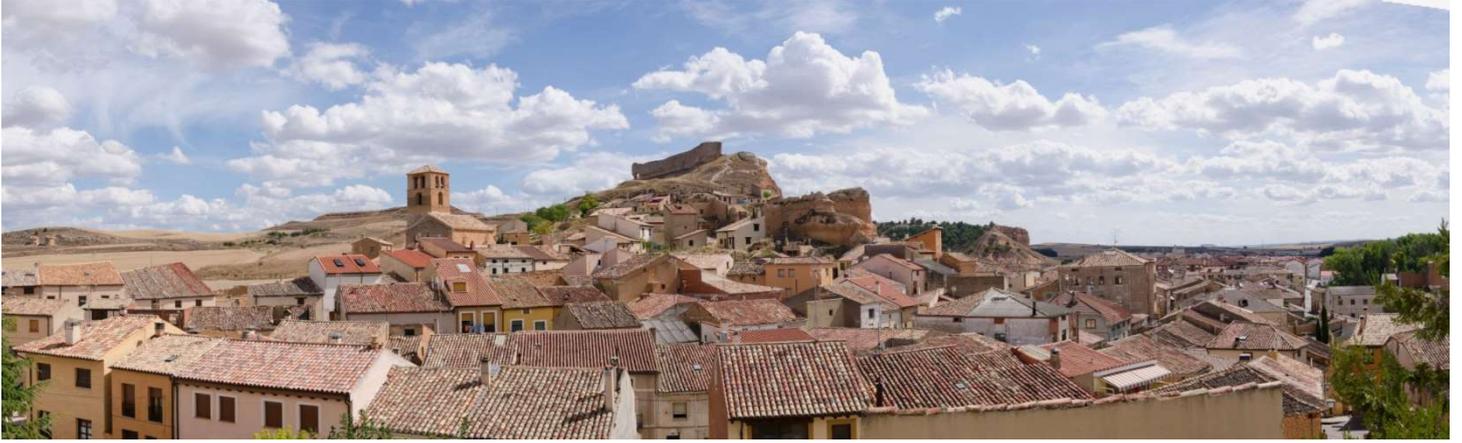


San Esteban de Gormaz fue una estación de ferrocarril situada en el municipio español de San Esteban de Gormaz, en la provincia de Soria. Las instalaciones formaban parte de la línea Valladolid-Ariza y estuvieron en servicio entre 1895 y 1994. Actualmente se encuentra fuera de servicio.

Tras varios años de obras, la línea Valladolid-Ariza fue abierta al tráfico en 1895. Los trabajos de construcción corrieron a cargo de la compañía MZA, que en el municipio de San Esteban de Gormaz levantó una estación de 3.^a clase. Las instalaciones disponían de un edificio de viajeros, un muelle-almacén de mercancías, una báscula y varias vías de servicio. En 1941, con la nacionalización del ferrocarril de ancho ibérico, las instalaciones pasaron a manos de RENFE. En 1985 las instalaciones, al igual que ocurrió con el resto de la línea, fueron cerradas al tráfico de pasajeros. La antigua estación fue reclasificada como cargadero y se mantuvo operativa durante algún tiempo para los trenes de mercancías, habida cuenta de la actividad vinícola de la zona. Dejó de prestar servicio con la clausura definitiva de la línea en 1994.



Castillo de San Esteban de Gormaz



Bodegas subterráneas de San Esteban de Gormaz

Es el barrio de bodegas **más numeroso** de la Ribera del Duero: hay actualmente unas **300 galerías o bodegas** en uso, o con la posibilidad de su aprovechamiento. No se conoce con exactitud las **fechas** de construcción de estas bodegas, pero hay información escrita de las mismas del año 1600.

El barrio de bodegas subterráneas de San Esteban de Gormaz se ubica en las laderas este y oeste **bajo el castillo**, epicentro de la villa. Es un cerro de tierra arcillosa, consistente e impermeable, garantizando la evacuación de agua de lluvia y facilitando la excavación en profundidad y en línea recta. Asimismo, la topografía del terreno facilita las condiciones de temperatura y humedad que requiere la crianza del vino.



BODEGAS ANTÍDOTO Vinos finos y únicos en la Ribera más Oriental

Ubicada en San Esteban de Gormaz, en Soria y en la zona sur del río Duero, sus viñedos de edad vieja se alzan sobre tierras arenosas y contienen cosechas tempranillo (Tinto Fino). Ya desde su siembra son expuestas a una modalidad de viticultura que está claramente orientada hacia una filosofía arraigada en los valores ecológicos.

Situados a 950 metros de altitud y con una edad que se sitúa entre los 30 y 100 años, los viñedos de Antídoto se asientan sobre territorios plagados de guijarros, arcilla y arenas calcáreas. Los procesos de elaboración cuentan con un marcado acento en las apuestas más tradicionales, reflejándose, por ejemplo, en cosechas de tipo manual.

Bodegas el antídoto cuenta con cuatro variedades de elaboraciones: Su homónimo, El vino Antídoto, La Hormiga, La Rosé y Roselito.

Antídoto

Su primera añada hunde sus raíces en el año 2009. Su composición es fruto de una mezcla de esencias viejas de viñedos procedentes de 550 parcelas diferentes. Todas ellas, con una variedad 100% de Tinto Fino Soriano, se sitúan dentro de los límites orientales de la Denominación de Origen Ribera de Duero.

La Hormiga

También producido a partir de un modelo de cultivo ecológico, el vino La Hormiga recibe el nombre de la parcela donde se ubican los viñedos viejos (plantados hacia 1922) de tinto fino soriano. La parcela se circunscribe dentro de Quintanilla de Tres Barrios. Su extensión de cultivo se compone de territorios alrededor de la zona septentrional de Soria. Todos ellos de tipo arcilloso-calcáreo, lo cual proporciona solidez, cuerpo y armonía durante los procesos de elaboración.

Le Rosé

Obtenido de la parcela Carreso de Miño de San Esteban y resultado de una mezcla de variedades de Tinto Fino y Blanca Albillo. Le Rosé es elaborado a partir de uvas nacientes de viejas viñas situadas a 950 metros de altitud sobre el nivel del mar y sobre una superficie eminentemente calcárea. Su primera plantación se hizo hacia 1905 aunque la primera elaboración de este vino rosado se haría hacia el año 2013.

Roselito

Se configuró desde el principio como un “hermano menor” de Le Rosé y también está elaborado con una base coupage de Albillo y Tinto Fino.

***Bertrand Sourdais**, que fue director técnico de Dominio de Atauta desde el 2000 hasta el 2010, dirige **Antídoto** y **Dominio de Es**, pero es también propietario de **Domaine de Pallus**, en Chinon (Francia), de donde es natural.*

Encargado del viñedo de Château Némin en Pomerol en 1999, vinificó en Álvaro Palacios (Priorat) y Santa Rita (Chile) en 1998 y trabajó en Château Léoville Las Cases en 1997 y en Château Mouton Rothschild en 1996.

Antídoto es un proyecto joven, que inicia su andadura en 2010, aunque no es hasta **2011**, año en el que obtiene su primer Antídoto proveniente de los viñedos que gestiona en Soria, cuando se consolida. Su objetivo es el producir **vinos finos y únicos en la zona oriental de la Ribera del Duero**. Esta zona está formada por múltiples y minúsculas parcelas de **viñas viejas prefiloxéricas**, enclavadas a casi mil metros de altitud.

La trilogía de los elementos tierra, clima y calidad genética de las vides configuran las tierras de Soria como una zona única y diferente de las conocidas Burgos y Valladolid **dentro de la D.O. Ribera de Duero**.

Relieves montañosos y tierras poco explotadas configuran un tipo de viñedo único para el *vigneron*, en las que la vid durante siglos se ha ido adaptando a las condiciones naturales **sin** interferencias extrañas. Pequeñas parcelas de viñas viejas ‘prefiloxéricas’, de ciclo rápido, que permiten al *vigneron* la precisión de trabajar en un **minifundio** y con un fruto que recoge los mejores dones de una tierra enclavada en un territorio casi virgen.











El comienzo de una historia entre Soria y sus vinos que todavía tiene muchas páginas por escribir

UNA TIERRA ÚNICA

Bodegas Antídoto recoge la tradición vinícola de una tierra con viñas centenarias, únicas y especial por su altitud, su clima y las peculiaridades de un terreno que le confieren el carácter diferenciador respecto al resto de la Ribera del Duero.

Trabajamos mano a mano con los viticultores de la zona de San Esteban, en 776 pequeñas parcelas que suman 110 hectáreas repartidas en 15 poblaciones.

Estamos en San Esteban de Gormaz, en el corazón de la Ribera de Soria

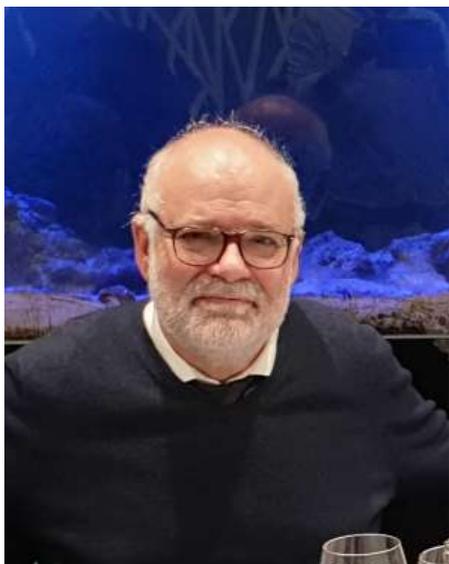
La Bodega está ligada al pueblo, orgullosa de pertenecer a un entorno rural con tradición de vinos. Aquí se acogen las uvas de la vendimia y se trabajan de diferente forma según estén destinadas a uno u otro vino. La añada resumirá los avatares del clima y del trabajo realizado.

Ayudar a criar el vino en la bodega para que alcance su expresión es el final de un ciclo que comienza mucho antes. De hecho, es un trabajo continuo a lo largo de todo el año, con criterios de sostenibilidad.

Nuestro trabajo en la bodega es seguir el guion marcado para cada uno de nuestros vinos. Para ello contamos con un gran equipo de personas, tanto en las instalaciones de Antídoto como en los viñedos, comprometidos con el territorio y con nuestra visión. Su labor se complementa con un exhaustivo control de todos los procesos. Técnica, respeto y alma.

Nuestro trabajo es seguir el guion marcado para cada uno de nuestros vinos, con técnica, respeto y alma.

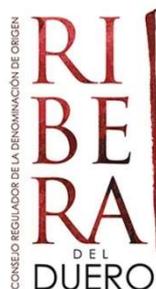




El presidente de la Cofradía del Vino El Tanino; Sebas Olaizola, saluda a David Hernando de Bodegas Antídoto, a los Socios Cofrades, familiares y amigos que han asistido a disfrutar de esta Reunión con Bodegas Antídoto: José Luis Pérez, Andrea Perdomo, Jesus Rodríguez, Josean Badallo, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Martín Arregui, Susana Arregui, Bernard Lalanne, Íñigo Logroño, Antxón Arín, Maite Arín, Ramón Gaztelupe, Manu Neira, Jesús Barrio, Elena Pisón, Aitziber Arregui, Marina Arruebarrena, deseando a todos una Feliz Cata con los vinos aportados por Bodegas Antídoto.



El Corazón del Duero



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

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
1996	Excelente	2009	Excelente	2022	Muy Buena



David Hernando nos va a exponer Bodegas Antídoto recogiendo la tradición vinícola de una tierra con viñas centenarias, especial y única por su altitud, su clima y las peculiaridades de un terreno que le confieren el carácter diferente respecto al resto de la Ribera del Duero. Bertrand & David trabajan mano a mano con los viticultores de la zona de San Esteban, en 776 pequeñas parcelas que suman 110 hectáreas repartidas en 15 poblaciones.

Bertrand se inicia en el mundo del vino en la región francesa del Loira, siguiendo la tradición familiar. En 1999 visita Soria por primera vez y encuentra una tierra con tradición vinícola, que apenas había explorado sus posibilidades, más allá de la elaboración casera de vinos. Y, sin embargo, la zona ribereña soriana albergaba los tesoros de las viñas viejas. Bertrand vislumbró que estas tierras podrían dar grandes vinos, si se trabajaban de la forma adecuada. Y así fue. Su visión se convirtió en realidad y su influencia y sus métodos se extendieron por la Ribera del Duero de Soria. Hoy es una

comarca reconocida en todo el mundo por sus vinos de alta calidad. Su llegada fue una pequeña gran revolución. Supo ver, como lo hizo el poeta Antonio Machado en su etapa soriana, la virtud de unos campos castigados por un invierno duro y un clima extremo que escondían, sin embargo, un potencial extraordinario. Tras su paso por Atauta, en 2011 crea Bodegas Antídoto, de la mano de su socio, David Hernando.

ELABORACIÓN

Su buque insignia, Antídoto es el primer vino que se elaboró en la bodega, buscando la profundidad y la expresividad de la Ribera del Duero soriana. Su vocación es la de un vino fresco y jovial, pero con una personalidad distinguida, para disfrutar en todas las ocasiones. Este tinto fino se elabora con una maceración corta y se cría en barricas de roble francés de 600l.



UVA TEMPRANILLO

La variedad de uva Tempranillo es una de las más importantes y reconocidas de España. También conocida como Tinta del País o Tinto Fino en algunas regiones, es la uva emblemática de la Ribera del Duero y desempeña un papel destacado en otros lugares de España, como La Rioja, Navarra, Castilla-La Mancha.

Aspecto

Los racimos de Tempranillo son de tamaño mediano a grande y tienen una forma cónica o cilíndrica. Las uvas son de tamaño mediano y tienen una piel gruesa y resistente.

Color

Las uvas Tempranillo son de color azul-negro, lo que da lugar a vinos tintos profundos y oscuros.

Aromas y sabores



La Tempranillo produce vinos con una amplia variedad de aromas y sabores, dependiendo de la región y las técnicas de vinificación utilizadas. En general, se caracterizan por tener aromas a frutas rojas y negras maduras, como cereza, ciruela, frambuesa y mora. También pueden presentar notas especiadas, herbáceas y terrosas, así como matices de vainilla y cuero cuando se envejecen en barricas de roble.

Estructura y cuerpo

Los vinos elaborados con Tempranillo suelen tener una acidez moderada y taninos suaves y sedosos. Pueden ser vinos de cuerpo medio a pleno, con una textura aterciopelada y equilibrio entre la fruta y los componentes estructurales.

Capacidad de envejecimiento

La Tempranillo tiene una buena capacidad de envejecimiento, lo que significa que los vinos elaborados con esta variedad pueden mejorar con el tiempo en botella. Durante el proceso de crianza, los vinos de Tempranillo pueden adquirir una mayor complejidad y desarrollar sabores y aromas más sofisticados.

La uva Tempranillo es muy versátil y se adapta bien a diferentes estilos de vino, desde vinos jóvenes y frescos hasta vinos de guarda de larga duración. Es especialmente conocida por su papel en la producción de vinos tintos de alta calidad en España, donde ha ganado reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.

Es importante mencionar que, si bien la Tempranillo es conocida principalmente en España, también se cultiva en otros países vinícolas, como Portugal, Argentina, México, Estados Unidos y Australia, bajo diferentes nombres y adaptándose a las características climáticas y de suelo de cada región.



UVA ALBILLO

Variedad cultivada en Castilla y León, principalmente en Ribera del Duero, Burgos, Soria, Segovia y Valladolid, a veces bajo el nombre Blanco del País, Doradilla, Picadillo Blanco y Turruntés. Con el nombre Albillo es también autorizada, tal vez otra variedad, en Madrid, Ávila, Salamanca y Toro (Albillo Real), Almansa, Manchuela, Castilla-La Mancha, Extremadura, La Rioja, Principado de Asturias (Chasselas B.), Cantabria, Chacolí de Vizcaya y Islas Canarias. Tiene racimo mediano, de compacidad elevada, forma cilíndrica. Baya esférica, pequeña. Variedad de medio-bajo vigor, porte erguido, con época de brotación precoz. Producción media. Sensible a oidio; la época de maduración es precoz. Da vinos aromáticos, de acidez medio-alta, afrutados y estructurados. En mezcla con otras variedades, proporciona vinos de buena frescura y aroma.

CARACTERÍSTICAS VITÍCOLAS

En cuanto a sus características vitícolas, la Albillo es una variedad de pronta maduración, color amarillo pardo, porte erguido y producción media. Sus racimos son de tamaño medio, sueltos, y con bayas doradas de piel muy fina.

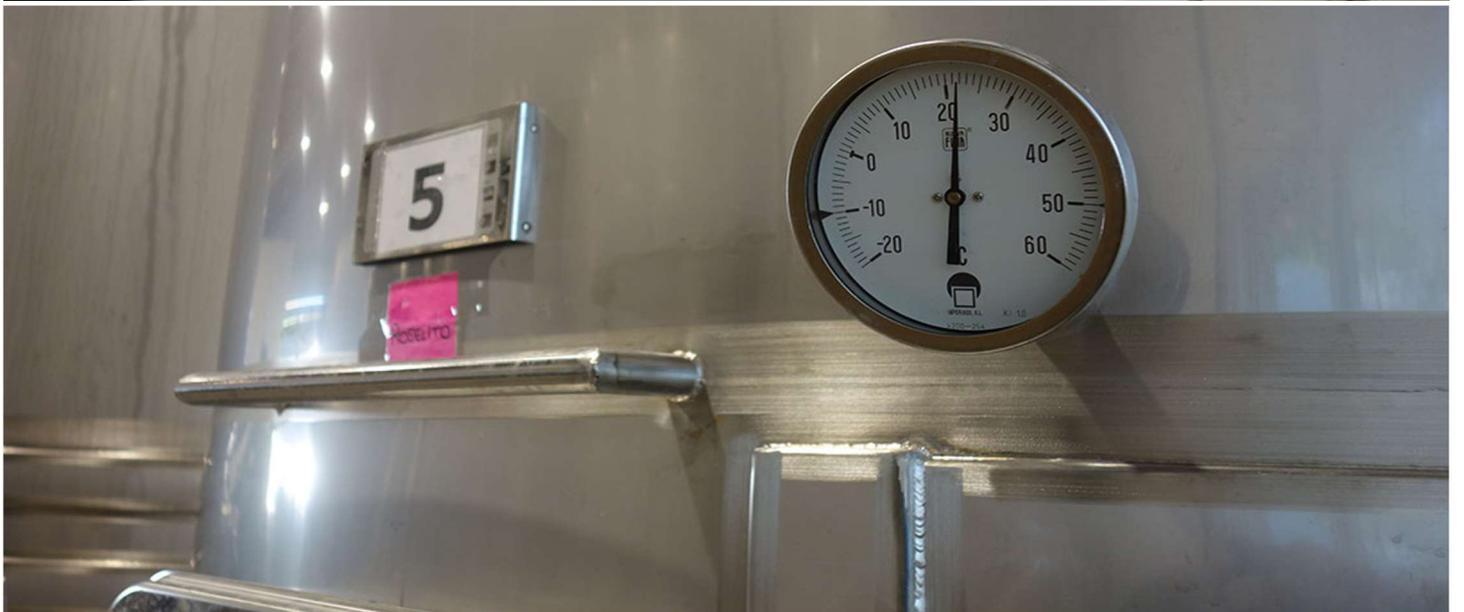
La variedad Albillo es uno de los secretos mejor guardados de la viticultura en España porque es prácticamente imposible encontrarla más allá de sus fronteras y produce vinos elegantes, complejos, afrutados y muy intensos a la vez que son amplios y carnosos.

Escondidas y casi olvidadas entre algunas de las cepas de Tempranillo más famosas del mundo, las de **Ribera del Duero**. Siempre han estado ahí, pero ha tenido que pasar mucho tiempo para que se valore como se merece a una uva de origen 100% español. Tanto como el que ha necesitado la Denominación de Origen más internacional para autorizarla para elaborar **vinos blancos**. Eso sí, ya la incluía para tintos.

Ahora, los que supieron ver lo que se escondía entre sus viñas tienen entre sus manos un tesoro de un valor tan incalculable como el potencial de sus vinos. Sorprendentes por su complejidad y la expectación que generan.

De maduración temprana y escasa producción tiene racimos pequeños, compactos sueltos y con bayas esféricas, de reducido tamaño y con color amarillento no uniforme, con pequeñas motas pardas. Eso sí, tiene una piel muy fina y pulpa jugosa por lo que siempre ha sido más apreciada en la mesa que la copa. Sin embargo, y aunque su mosto muestra un alto contenido en azúcar y una baja acidez había caído en desuso salvo para dar ligereza a los vinos tintos o la elaboración de rosados. Ahora sí, la mayor diferencia entre el Albillo Mayor y el Real es el porte de la cepa. Mientras que en **Ribera del Duero** se muestra erguida y vigorosa, la versión madrileña y abulense se muestra algo más rastrera. Deliciosa, al fin y al cabo y auténtico tesoro casi olvidado. Casi pieza de coleccionista en todas sus versiones.

De producción limitada, solo unas pocas botellas para disfrutar de lo que ya es un secreto a voces: Fresco, aromático y lleno de nuevas sensaciones.







En el término soriano de San Esteban de Gormaz, a 950 metros de altitud, en la zona más oriental de la Ribera del Duero, tiene su origen **Antídoto 2022**. En esta ubicación y en este singular terruño, de clima continental y suelos arenosos con guijarros y arcilla, trabajado según dicta la viticultura ecológica, Bodegas Antídoto mima las cepas de tinto fino (tempranillo), de entre 80 y 100 años de edad, con las que fue elaborado.

La composición del firme, el tiempo extremo de la zona y los bajos rendimientos de las vides brindaron gran finura a las uvas, característica que fue preservada y potenciada tras un minucioso trabajo en bodega, marcado por una vinificación tradicional. El proceso, que culminó con una medida crianza en barricas de roble francés de 600 litros, ha dado como resultado un gran tinto de **Ribera del Duero**, versátil, equilibrado y amable.

Bodegas Antídoto es la aventura vinícola que en 2010 emprendieron conjuntamente, en tierras sorianas, el enólogo francés Bertrand Sourdais (cofundador de Dominio de Atauta) y David Hernando, ingeniero agrónomo y exdirector técnico de Atalayas de Golbán. Sus vinos constituyen una firme apuesta por la distinción y el respeto al origen, y ya se sitúan, por su singularidad y calidad, entre los grandes nombres de la región. Es el caso de **Antídoto 2022**, un valor seguro que no decepciona y que resulta ideal para acompañar un buen jamón ibérico, chuletas de cordero, albóndigas guisadas con verduras o carnes a la brasa como un buen solomillo de buey.

ROSELITO 2022



Roselito 2022 es el hermano menor de Le Rosé, el renombrado rosado de alta gama de Bodegas Antídoto, la firma puesta en marcha, en 2011, en la Ribera del Duero soriana por Bertrand Sourdais y David Hernando. Comparte con él una minuciosa selección de los mejores frutos que lo integran y una esmerada elaboración. De esta forma, estamos ante un medido ensamblaje de uvas de tinto fino o tempranillo y de la blanca albillo, todas ellas procedentes de las cepas viejas que trabaja la bodega al sur del Río Duero, sobre terrenos arenosos con profusión de guijarros.

Tras la vendimia manual de los frutos, en Bodegas Antídoto se procedió a su vinificación. Primero se llevó a cabo el prensado directo de los racimos enteros, mezclando uvas tintas y blancas, para su fermentación en depósitos de acero inoxidable, durante 21 días, y una posterior crianza de dos meses sobre sus lías finas. Roselito 2022 posee una marcada intensidad y fino equilibrio, propiciados por las particulares características climatológicas de la añada.

Los viñedos de esta bodega están situados en la zona soriana de la Ribera del Duero, a 950 metros de altitud. La mayoría del cultivo se trabaja de forma ecológica. Los suelos son arenas de guijarros en un 50%, arenas calcáreas en un 20% y un 30% de arcillas. Es una zona con microclima dentro del clima continental del Ribera del Duero.

La elaboración se basa en un prensado directo con los racimos enteros, mezclando uvas tintas y blancas. Contó con 21 días de fermentación en acero inoxidable.

Roselito es un vino rosado de Bodegas Antídoto elaborado bajo la Denominación de Origen Ribera del Duero en su región más oriental, concretamente en San Esteban de Gormaz, Soria. Este Rosado es fruto de un coupage compuesto por un 65% de Tinto Fino con un 35% de Albillo procedente de viñedos viejos a una altitud de 1000 metros. Roselito al igual que sus hermano de Antídoto es un vino elegante, largo y sedoso, sin duda un gran clarete.

Variedad: 65% Tinto Fino, 35% Albillo

Alcohol: 13,50%

NOTAS DE CATA

Vista: Hermoso color naranja, piel de cebolla con irisaciones cobrizas, luminoso y muy brillante

Nariz: En nariz se muestra elegante, delicado y con gran complejidad aromática, en primer plano destacan las notas anisadas en forma de hinojo, más tarde ecos de fruta roja; granada, cerezas y arándanos rojos, que dejan paso a notas cítricas y ecos florales.

Boca: En boca es sabroso, fresco y con un perfil netamente frutal, donde reaparecen la fruta roja fresca que tapiza un untuoso paso de boca y con una excelente acidez que le da largura y persistencia en el final de la boca

Precio: 11,00 €uros + Transporte



LE ROSÉ DE ANTÍDOTO 2022

Le Rosé de Antídoto está elaborado con uvas de las variedades **Albillo y Tempranillo** al 50%. Vinificado por **Bertrand Sourdais** con la intención de demostrar como un rosado español, puede estar a la altura de los franceses. Es un vino **delicado, casi transparente, untuoso y suave en el ataque**.

Le Rosé de Antídoto es un vino rosado elaborado en la **D.O. Ribera de Duero** por **Bodegas Antídoto**, en [San Esteban de Gormaz](#), Soria.

Bodegas Antídoto fue creada por **Bertrand Sourdais** y **David Hernando**. Bertrand Sourdais fue uno de los fundadores de Dominio de Atauta, su carrera se ha forjado en grandes bodegas como por ejemplo Álvaro Palacios o Château Mouton Rothschild en Burdeos.

Los viñedos viejos de la bodega están situados en una de las zonas más frescas de Ribera de Duero, a una altitud de 1000 metros en la provincia de Soria y están cultivados de una manera ecológica.

Le Rosé de Antídoto es un vino elaborado con **Tinta del País y Albillo** de una sola parcela, La Casilla, un "Gran Cru" situado a 1000 metros de altitud, sobre suelos arenosos en superficie, con un subsuelo de roca calcárea.

Tras la vendimia manual, la uva es despalillada antes de ser prensado recogiendo directamente el mosto flor sin apenas maceración, como en la Champagne. El mosto obtenido fermenta en barricas nuevas de 600 litros, donde realiza la posterior crianza.

Con este vino Sourdais recoge la tradición en la elaboración de los claretes españoles.

El vino estrella de la firma asentada en San Esteban de Gormaz destaca por la notable influencia de su viñedo de origen: La Casilla, un terruño de suelos calcáreos enclavado a una altitud de 1.100 metros sobre el nivel del mar. La cuidada elaboración, que incluye el prensado directo de los racimos enteros, al estilo de Champagne, y la fermentación y crianza en barricas nuevas de roble francés, dan como resultado un magnífico rosado de Ribera del Duero a la altura de los más grandes de su categoría.

Variedad: 50% Albillo, 50% Tempranillo

Alcohol: 13,50%

Notas de Cata:

Vista: Color rosa muy pálido, casi transparente.

Nariz: Aromas a melocotón blanco, rosas y maderas finas.

Boca: Es un vino untuoso y suave en el ataque. En media boca se muestra delicado para terminar con una acidez calcárea propia del terruño del que procede.

Precio: 60,00 € + Transporte





Antídoto 2022

100% Tinto fino

Bodega: Bodegas Antídoto
Añada: 2020
País: España
Tipo de vino: Crianza
D.O.: Ribera del Duero
Graduación (vol): 14%
Varietales: 100% Tempranillo

Situada en San Esteban de Gormaz (Soria), en el centro de un núcleo de poblaciones como Soto de San Esteban, Miño de San Esteban, Matanza, Villálvaro y Alcubilla del Marqués, al sur del río Duero, sobre terrenos arenosos con profusión de guijarros.

Los vinos de la bodega proceden de viñas viejas de Tinto Fino tempranillo, sometidas en conjunto a una viticultura con dirección ecológica.

DO RIBERA DEL DUERO

VINO DE AUTOR

VARIEDADES: 100% Tinta del País.

CULTIVO: Viñedos de entre 80 a 100 años. Arenas con guijarros (50%), arenas calcáreas (20%) y arcillas (30%).

CRIANZA: 12 Meses

TIPO DE ROBLE: Crianza de 12 meses en barricas francesas seminuevas de 600 litros.

PRODUCCIÓN APROXIMADA: 135.000 botellas

NOTAS DE CATA:

Vista: Rojo picota, ribetes cardenaliceos.

Nariz: Sorprendente expresión a fruta, con aroma a madera sutil que aporta precisión y nitidez al conjunto, muy goloso nariz que invita probar.

Boca: De boca generosa, el vino mantiene un equilibrio fresco y sedoso, distinguido por el 'terroir' de Soria.

Precio; 13,00 € + Transporte





La Hormiga de Antídoto 2021

La Hormiga de Antídoto es un vino tinto "reserva" elaborado por Bodegas Antídoto, bajo la denominación de origen Ribera del Duero en San Esteban de Gormaz, Soria. Este monovarietal de Tinto Fino procede de dos parcelas, pago La Hormiga y el paraje del Hoyo, ambos prefiloxéricos y situados a una altitud de 950 metros. Viñedos asentados sobre suelos arcilloso calcáreos, confiriéndole al vino volumen, cremosidad y contundencia. La Hormiga tiene una producción muy limitada, que añada tras añada se agota, un gran vino firmado por Bertrans Sourdis y David Hernando.

La Hormiga 2021 se elabora con uvas procedentes de los pueblos de Quintanilla de Tres Barrios, Matanza de Soria y Villálvaro donde la arcilla del suelo produce vinos potentes, voluptuosos y cremosos. Fermentó en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y maduró durante 10 meses en barricas de roble francés, un 25% de ellas nuevas, creando un tinto estilo reserva. Tiene 14,9% de alcohol, acidez suave y 3,6 gramos de azúcar sin fermentar. Han bajado la cantidad de madera nueva y el vino muestra mucha más integración y frescura y más pureza. El vino es gentil, equilibrado y elegante dentro del poder inherente de la zona. Una de las mejores añadas de esta cuvée hasta la fecha. Se produjeron 51.000 botellas y 1.050 magnums. Fue embotellado en noviembre de 2022.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN Pago La Hormiga y paraje El Hoyo.

DESCRIPCIÓN Viñedo prefiloxérico situado en la parte norte de San Esteban de Gormaz, a 950 metros de altitud.

SUPERFICIE 1,58 hectáreas

EDAD Viñedo plantado en 1922

SUELO Arcilla roja en superficie, en subsuelo roca calcárea

COSECHA Vendimia completamente manual realizada el 1 de octubre

VINIFICACIÓN Fermentación durante 18 días en depósito. La fermentación lenta tiene como fin expresar el carácter aterciopelado, delicado y la sensación de profundidad de la uva que crece en ese viñedo en concreto.

ENVEJECIMIENTO 16 meses de crianza en barricas de roble francés de

225 litros, con un 30% de barrica nueva.

VARIEDAD 100% Tinto Fino

CATA

VISTA: Color cereza.

NARIZ: Expresiva, con aromas de frutos rojos y sutiles notas vegetales.

BOCA: Paso por boca en el que se aprecia una delicada textura.

PRECIO: 26,50 € + Transporte



FICHAS DE CATA



VINO: ROSELITO 2022

BODEGA: Antídoto

AÑADA: 2022

ORIGEN : D.O. Ribera del Duero

UVAS: Tinto Fino 65% / Albillo 35%

CRIANZA: Los viñedos de esta bodega están situados a 950 metros de altitud. La mayoría del cultivo se trabaja de forma ecológica. Los suelos son arenas de guijarros en un 50%, arenas calcáreas en un 20% y un 30% de arcillas

GRADO DE ALCOHOL: 13,50%

MARIDADO CON: Ensalada de bacalao con piperada y pilpil.

FASE VISUAL: Hermoso color naranja, piel de cebolla con irisaciones cobrizas, luminoso y muy brillante.

FASE OLFATIVA: En nariz se muestra elegante, delicado y con gran complejidad aromática, en primer plano destacan las notas anisadas en forma de hinojo, más tarde ecos de fruta roja; granada, cerezas y arándanos rojos, que dejan paso a notas cítricas y ecos florales.

FASE GUSTATIVA: En boca es sabroso, fresco y con un perfil netamente frutal, donde reaparecen la fruta roja fresca que tapiza un untuoso paso de boca y con una excelente acidez.

Puntuación sistema americano: 85



VINO: LE ROSÉ DE ANTÍDOTO 2022

BODEGA: Antídoto

AÑADA: 2022

ORIGEN : D.O. Ribera del Duero

UVAS: Albillo 50% / Tempranillo 50%

CRIANZA: Los viñedos viejos de la bodega están situados en una de las zonas más frescas de Ribera del Duero, a una altitud de 1000 metros en la provincia de Soria y están cultivados de una manera ecológica . Los suelos son arenosos en superficie, con un subsuelo de roca calcárea.

GRADO DE ALCOHOL: 13,50%

MARIDADO CON: Ensaladilla de centollo

FASE VISUAL: Color rosa muy pálido, casi transparente

FASE OLFATIVA: Aromas a melocotón blanco, rosas y maderas finas

FASE GUSTATIVA: Es un vino untuoso y suave en el ataque. En media boca se muestra delicado para terminar con una acidez calcárea propia del terruño del que procede.

Puntuación sistema americano: 87



VINO ANTÍDOTO 2022

BODEGA: Antídoto

AÑADA: 2022

ORIGEN : D.O. Ribera del Duero

UVAS: Tempranillo 100%

CRIANZA: Situada en San Estéban de Gormaz (Soria), en el centro de un núcleo de poblaciones como Soto de San Estéban, Miño de San Estéban, Matanza, Villálvaro, y Alcubilla del Marqués. Al sur del río Duero, sobre terrenos arenoso con profusión de guijarros. Procedente de viñas viejas de Tinto Fino sometidas a una viticultura con dirección ecológica.

GRADO DE ALCOHOL: 14%

MARIDADO CON: Solomillo de pato con guarnición de arroz integral y foie

FASE VISUAL: Rojo picota, ribetes cardenalicios

FASE OLFATIVA: Sorprendente expresión a fruta, con aroma a madera sutil que aporta precisión y nitidez al conjunto, muy goloso en nariz que invita a probar.

FASE GUSTATIVA: De boca generosa, el vino mantiene un equilibrio fresco y sedoso, distinguido por el “terroir” de Soria

Puntuación sistema americano: 80



LA HORMIGA DE ANTÍDOTO 2021

BODEGA: Antídoto

AÑADA: 2021

ORIGEN : D.O. Ribera del Duero

UVAS: Tempranillo 100%

CRIANZA: La Hormiga de Antídoto se elabora con uvas procedentes de los pueblos de Quintanilla de Tres Barrios, Matanza de Soria y Villálvaro, donde la arcilla del suelo produce vinos potentes, voluptuosos y cremosos. Fermentó en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y maduró durante 10 meses en barricas de roble francés un 25% de ellas nuevas

GRADO DE ALCOHOL: 14,9%

MARIDADO CON: Solomillo a la plancha con ragout de setas

FASE VISUAL: Rojo cereza

FASE OLFATIVA: Expresiva, con aromas de frutos rojos y sutiles notas vegetales

BOCA: Paso por boca en el que se aprecia una delicada textura

Puntuación sistema americano: 91

Menú Kaskazuri



CENA

- **Ensalada de bacalao con piperrada y pil pil**
- **Ensaladilla de centollo**
- **Solomillo de pato con guarnición de arroz integral y foie**
- **Solomillo a la plancha con ragout de setas**

POSTRE

- **Tarta de trufa con helado de mango**

Café – Infusiones”







El secretario de la Cofradía, Jesús Rodríguez y David Hernando, de Bodegas Antídoto, saludan a Anttón Otaegui y al servicio de mesas del Restaurante Kaskazuri, agradeciendo el Menú que hemos degustado acompañando a los grandes Vinos de la Bodega Antídoto.



En el año 2007 “nace” en San Sebastián, la Cofradía del Vino “EL TANINO”.

La Cofradía del Vino “EL TANINO” está registrada en el Gobierno Vasco en el Departamento de Justicia, Empleo y Seguridad Social en el Registro de Asociaciones con el número de Identificación Fiscal: G20982328.

Tras su presentación en el Ayuntamiento de Donostia y en la Diputación de Gipuzkoa es declarada por ambas entidades de Interés Municipal e Interés Público, por cumplir con la labor de “Investigación, aporte, guarda y divulgación de la totalidad de los productos enológicos y gastronómicos”.

La Cofradía cuenta con una Junta Directiva y un número variable de socios, con un límite auto impuesto de 30 cofrades. Celebramos una reunión mensual, con formato de cena, en la que catamos los vinos en un menú armonizado preparado por algunos de los mejores restaurantes de nuestra zona. Estas reuniones mensuales se dividen en reuniones técnicas y reuniones de capítulo.

La primera actividad son las reuniones técnicas y es formativa. Se trata de reuniones en las que nuestra Dirección Técnica elige los temas a revisar en las mismas. Estas reuniones pueden centrarse en barricas, corchos, tipos de uva, fermentaciones, denominaciones de origen, o cualquier otro asunto de interés en el mundo del vino y en cada una de ellas se profundiza en el tema elegido. De la misma manera hemos realizado catas horizontales, verticales, ciegas, dedicadas a una uva, a una denominación, a una bodega... La asistencia a estas reuniones técnicas está reservada a los miembros de la cofradía.

De estas reuniones técnicas el secretario elabora un completo informe que es enviado a todos los cofrades y se suben a esta página web.

La segunda actividad son las reuniones de capítulo, en las que la Cofradía recibe a una bodega en particular que ha mostrado su interés en presentarnos, tanto la bodega como los vinos que elaboran. En estas reuniones se realiza la presentación de la bodega y la cata de sus vinos aportados, durante una cena en la que se armonizan perfectamente con el menú.

Respecto a la bodega, se da a conocer su situación, denominación de origen, los viñedos propios o controlados, variedad del terreno, variedad de uva, vinificación realizada, etc..., información que aporta la bodega y se da a conocer a todos los asistentes mediante un reportaje elaborado por el secretario de la Cofradía, y resumido en sus puntos más importantes por el propio bodeguero.

A estas reuniones de capítulo, los cofrades están autorizados a invitar a quienes consideren conveniente, que normalmente son personas que también muestran inquietudes respecto al mundo del vino.

Durante la cata posterior, que es realizada por los cofrades e invitados, puntuamos cada vino detallando además, las notas de las fases visual, olfativa y gustativa, utilizando para ello una ficha de cata de elaboración propia. De esta manera, el bodeguero se lleva de primera mano unas opiniones muy valiosas sobre sus vinos.

Con todo lo acontecido, se completa el reportaje de la reunión de capítulo, que se envía la bodega, a todos los asistentes, cofrades e invitados y se suben a esta página web.

La Cofradía dispone entre sus asociados de personal cualificado y con amplia experiencia, que ha realizado infinidad de catas en distintas Bodegas y han asistido a Cursos intensivos de Cata. El presidente y secretario de la Cofradía realizan visitas a Bodegas, para realizar entrevistas con los enólogos y personal cualificado y comprobar in situ la elaboración del vino.

Como puede verse, las actividades señaladas entroncan directamente con el fin de la Cofradía: “Investigación, aporte, guarda y divulgación de la totalidad de los productos enológicos y gastronómicos”.