



Cofradía del Vino El Tanino

Bodegas Esteban Celemín



28 de Noviembre 2024



CASTRONUÑO es un municipio y localidad española de la provincia de Valladolid, en la comunidad autónoma de Castilla y León. Cuenta con una población de 790 habitantes (INE 2023). Castronuño, al suroeste de la provincia vallisoletana, equidista con las provincias de Zamora y Salamanca. También se la conoce como la Gran Florida del Duero.

Cuenta con una importante riqueza paisajística; lugares, rincones y edificios que invitan al visitante a un paseo por la villa. Enclavado en la reserva natural Riberas de Castronuño-Vega del Duero, el municipio cuenta entre sus atractivos con este espacio protegido.

Desde el mirador que posee en La Muela puede observarse la curva que describe el Duero, considerada uno de los meandros más grandes de Europa.



Mirador de La Muela



IGLESIA DE SANTA MARÍA DEL CASTILLO



Fue construida a mediados siglo XIII. Es de estilo románico tardío aunque con algunos tintes del gótico. En la Edad Media Castronuño fue encomienda de la orden de los Hospitalarios de San Juan. Junto con otras localidades de Valladolid.

Consta de una sola nave rectangular con capilla o ábside semicircular, precedida por el consiguiente presbiterio recto. El diseño de la cabecera con sus cubiertas de horno (en el ábside) y cañón apuntado, es netamente románico. La nave cuenta con dos tramos bien definidos interior y exterior, mediante el uso de potentes contrafuertes que ponen de manifiesto la desconfianza de los constructores ante las bóvedas tan sencillas de crucería que la cierran. Son de dos nervios cruzados en el centro con simples claves en las que se tallaron y policromaron símbolos sanjuanistas (el Cordero con la Cruz de Malta). El espacio interior está jalonado por arcos apuntados sobre medias columnas que separan la capilla de la nave y definen los dos tramos de ésta. En el gran arco separador se descubren policromías que recuerdan a las que posee la capilla del Rosario de la Iglesia

de San Esteban de Salamanca.



AYUNTAMIENTO DE CASTRONUÑO



Riberas de Castroño Aunque algunas casi lo parecen, como el porrón moñudo o la garza imperial, en realidad no son aves del paraíso. Sin embargo, ya sea de continuo o de estación, lo cierto es que viven en el paraíso. El paraíso de las aves, el edén palustre de las riberas de Castroño: Reserva natural. Las de altura: alcotanes, águilas culebreras y aguiluchos laguneros. Las acuáticas: zampullines, garzas y garcetas, martinetes, avetorillos, espátulas... Así hasta doscientas. Ellas son aquí las reinas. Prohibido molestarlas, claro, pero no avistarlas, entrar en su intimidad desde el observatorio. Eso forma parte también de cierta visión del paraíso.



Celemín, el ingeniero que recupera en Castronuño una uva en peligro de extinción: “Quiero crear la emoción de probar un vino único”

El viticultor produce su vino en la cota más al sur del Río Duero, en la provincia de Valladolid, y cuenta con doce referencias, aunque su foco está puesto en la recuperación del Albillo Real, una variedad de uva cuyas viñas comenzaron a arrancarse hace más de medio siglo.

Esteban Celemín, viticultor y vigneron, está entregado a la tarea de recuperar la variedad de uva autóctona "Albillo Real" de Castronuño (Valladolid), con la filosofía de lo artesanal y el amor por el terroir, alejado de lo masivo o artificioso, basado en la búsqueda intuitiva y en el conocimiento del propio territorio, de forma auténtica y genuina.

De forma paciente y, siempre basado en la búsqueda de conocimiento real, ha elaborado sus vinos, y los ha dotado de las características y la peculiaridad, no sólo del terreno y la climatología, sino del carácter de los propios antepasados

Recientemente ha lanzado al mercado sus vinos; "Señora Vale", "Las Avutardas", y "A horquilla", vinos elaborados con la variedad de uva "Albillo Real", y otra línea con la variedad de uva "Tempranillo" o "Tinta de Toro", vinos como "Melquíades", o "Últimas Huellas". "Señora Vale" y "Melquíades" responden a los nombres de sus abuelos, a quienes, también, de esta forma, está honrando. Ambos vinos responden a sus caracteres; el "Señora Vale", suave, "Melquíades", más temperamental.

Esteban viaja por La Borgoña y otras zonas francesas, para interactuar e intercambiar con otros vigneron que mantienen la misma filosofía de lo pequeño, artesanal, y lo que tiene alma e identidad. Ahora está exportando estas pequeñas joyas, elaboradas desde un profundo conocimiento del terreno, entendiéndolo de manera humilde, empática y protectora, a Nueva York y otros países.

Sin lugar a dudas, la forma de entender la relación con la Tierra, es heredera de la que mantuvieron sus abuelos, y está en sintonía con los valores de Beautiful Alamedas.

Las viñas y la bodega de Esteban están a 2 kms de Beautiful Alamedas, y, como dice él, "las puertas de un vigneron están siempre abiertas para quien quiera visitarlas". La paciencia y el cariño con los que Esteban se prodiga son, también, un reflejo del carácter de sus vinos.

Esteban Celemín (Madrid, 1972), ingeniero industrial de profesión y viticultor de pasión, vive a caballo entre Madrid y Castronuño, una pequeña localidad en la provincia de Valladolid a los pies del Río Duero situada en frontera con la comarca de Toro. Aunque esta bodega de autor produce doce referencias, entre ellas tintos, blancos y hasta un espumoso, el proyecto gira en torno a la recuperación de la variedad Albillo Real, una uva prácticamente desaparecida en la zona, a pesar de haber sido una de las más predominantes hace solo medio siglo.

La historia del **Albillo Real** en la zona comienza hace 300 años, en el siglo XVIII. La variedad, natural de la sierra madrileña, llegó hasta esta región por la relación que existía entre el Monasterio de Rozas de Puerto Real, en la capital, y el de la Colegiata de Toro. Se extendió tan rápido que, en solo veinte años, llegó a suponer más del 30% de toda la superficie plantada en la zona.

“Es una variedad blanca de maduración muy temprana. Durante todo agosto se consumía como uva de mesa. A finales de agosto se producía un vino blanco fresco para tenerlo para toda la vendimia de tinto, que empezaba partir de la festividad de la Virgen del Pilar. Cuando terminaba esta, el

Albillo Real que había quedado en las plantas se recogía, se tendía y se comía hasta marzo o abril del año siguiente, ya que no se convertía en pasa”, explica el viticultor.

Sin embargo, esto cambió entrado el siglo XX. Con el éxodo rural, la aparición de frigoríficos y la entrada de nuevas variedades de uva de mesa, se arrancaron casi todas las viñas de Albillo Real, que sustituyeron por una variedad autóctona de Suiza, la chasselas (conocido en la región como Albillo Negro). “En 1960 quedaban más de 1.000 hectáreas de Albillo Real.ahora solo diez o doce” destaca Celemín.

La raíz del proyecto, recuperar el Albillo Real. Con el Albillo Real prácticamente desaparecido, Esteban se planteó la posibilidad de recuperarla. En uno de los viajes al Ródano, en Francia, catando vinos de la zona de Hermitage de la variedad Marsanne, me di cuenta de que eran vinos que no estaban basados en la acidez y el frescor, sino en la textura glicérica. Esta característica era la que los mayores de Castronuño comentaban que era el Albillo de antes. Ahí fue cuando me decidí a hacer mi propio Albillo, aunque cuando fui a comprar uva, toda la que había era Albillo Negro.

El original había desaparecido: solo quedaban cuatro o cinco viñedos viejos. En 2007 elaboré los primeros cinco vinos y de los que más me gustaron cogí un material vegetal e hice una nueva plantación que es un banco de germoplasma del Albillo Real de Castronuño, ya que en la nueva plantación cada planta procede de una diferente de tres viejos viñedos”, relata. Una de las obsesiones de Esteban era evitar pérdidas genéticas y recuperar toda la diversidad de las 2.000 plantas que quedaban en el mencionado municipio vallisoletano y sus alrededores.

Así nace su primera referencia, **Señora Vale**, un homenaje a su abuela Valeriana, nacida en 1912. Ese vino se hace únicamente a partir de Albillo Real de las hectáreas replantadas por Celemín. Sale como Vino de la tierra de Castilla y León y es un blanco alejado de las actuales modas. “En nariz tiene una gama aromática que recuerda a frutos secos, como la avellana o la almendra, aunque no conviene tomarlo muy frío para no perderla. Es un vino gastronómico, no de trago largo. El sello es la textura glicérica, que hace la entrada más golosa, con un final amargo. Un vino de guarda”, desarrolla el viticultor.



ALBILLO REAL

En la segunda mitad del siglo XVI el vino de San Martín, realizado con albillo, era muy popular en la corte de Madrid. Se envejecía en barricas en Ávila, una región más fría, y existía un refrán que decía: "Vino de San Martín encerrado en Ávila vale más que un florín". Se consumió también como uva de mesa, hasta que empezó a usarse más habitualmente para tal fin la uva moscatel romano y la uva Italia.

La primera mención escrita de la albillo fue realizada en la

obra *Agricultura general* (1513) de Gabriel Alonso de Herrera. En esa obra describe al vino de esta variedad como "muy claro, de gentil color y sabor". También dijo que el vino podía conservarse algún tiempo y que su calidad mejoraba si se mezclaba con las variedades cigüente, moscatel y hebén. Hace una descripción de la vid que se corresponde muy bien con la cepa plantada en San Martín de Valdeiglesias y Cebreros.

Las mejores de todas las uvas blancas; son uvas redondas, pequeñas, muy apretadas en los racimos, tienen unas pintas entre prietas y leonadas, madura antes que ninguna otra. Rehúye lugares airosos, porque tiene la madera tierna y con poco aire se quebranta mucha rama. Asimismo es buena para lugares húmedos y pluviosos, porque aunque mucho llueva no se pudre ni se abre la uva.

Benito Pérez Galdos, en su novela *Fortunata y Jacinta*, pone en boca del anglófilo Moreno lo siguiente: "Moreno, extremando sus antipatías, sostenía que en España no hay más que tres cosas buenas: la Guardia Civil, las uvas de albillo y el Museo del Prado".

Eduardo Abela (1885), describió a esta vid de la siguiente forma: Sarmientos muchísimos, postrados, nada ondeados, rollizos y de color pardo rojizos; hojas algo irregulares, uvas medianas, casi iguales, blandas y jugosas, verdes y muy apiñadas. La fama del Albino de Madrid es bien conocida, y no menos la del de Cebreros (Ávila), de donde se exporta en gran cantidad para llevarla al mercado de París.

Regiones. El albillo de Madrid se cultiva solo en la DO Vinos de Madrid. El albillo mayor se cultiva en las DO Ribera del Duero y DO Cigales, la chasselas doré se cultiva con el nombre de albilla en la DO Ribeiro y también se cultiva otro albillo distinto en la DO del Hierro y la DO La Palma.

Según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio (BOE del día 21), la albillo es una variedad de vid destinada a la producción de vino recomendada en el Principado de Asturias, Islas Canarias (gual), Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura (pardina) y Madrid. Está autorizada en Cantabria, Castilla-La Mancha (pardillo o marisancho) y en Galicia. Es variedad principal en la Denominación de Origen Vinos de Madrid y autorizada en la Denominación de Origen Ribeiro. Otras denominaciones en las que se cultiva son: Almansa, casi todas las de Canarias, Manchuela, Ribera del Duero (allí es el único varietal blanco autorizado),



TINTA DE TORO

Variedad tinta autóctona de la Comunidad de Castilla y León, en concreto de la DO Toro, donde ya se constata la importancia del vino a principios del s. XVI cuando se proclaman las leyes de Toro que ya ordenan, regulan y controlan la viticultura. Aunque es sabido que se debe a los romanos la introducción y primeros cultivos de la *Vitis vinífera* en la cuenca del río Duero. En 1990 la Comunidad de Castilla y León lleva a cabo un plan de selección clonal para preservar las características agronómicas y ampelográficas de las variedades autóctonas de la región.

Esta variedad está adaptada en la cuenca del Duero, a 700 m de altitud, entre suelos pobres, suelos aluviales de arenas, gravas y cascajos. Tiene pH ligeramente ácido. Es una cepa de brotación medio-tardía y de buena fertilidad. Es sensible a la acariosis, al oídio y a las polillas del racimo. De maduración media. La cepa presenta un

pámpano de porte semierguido. El tamaño del racimo es de tamaño medio, compacto y cilíndrico. Con pequeños hombros. La baya es de color azul-violáceo oscuro, de tamaño medio, medio esférica y de hollejo grueso.

La Tinta de Toro da racimos concentrados, de un buen nivel en antocianas y alto poder alcohólico.

El vino de la variedad Tinta de Toro es un vino de tonalidades cárdenas a bermellonas, con aromas a frutas rojas. En boca son contundentes, voluminosos pero de final dulce. El vino con uva Tinta de Toro soporta prolongados envejecimientos en óptimas condiciones.

Los vinos tintos de Toro maridan con platos elaborados y contundentes debido a su concentración y magnífica estructura.



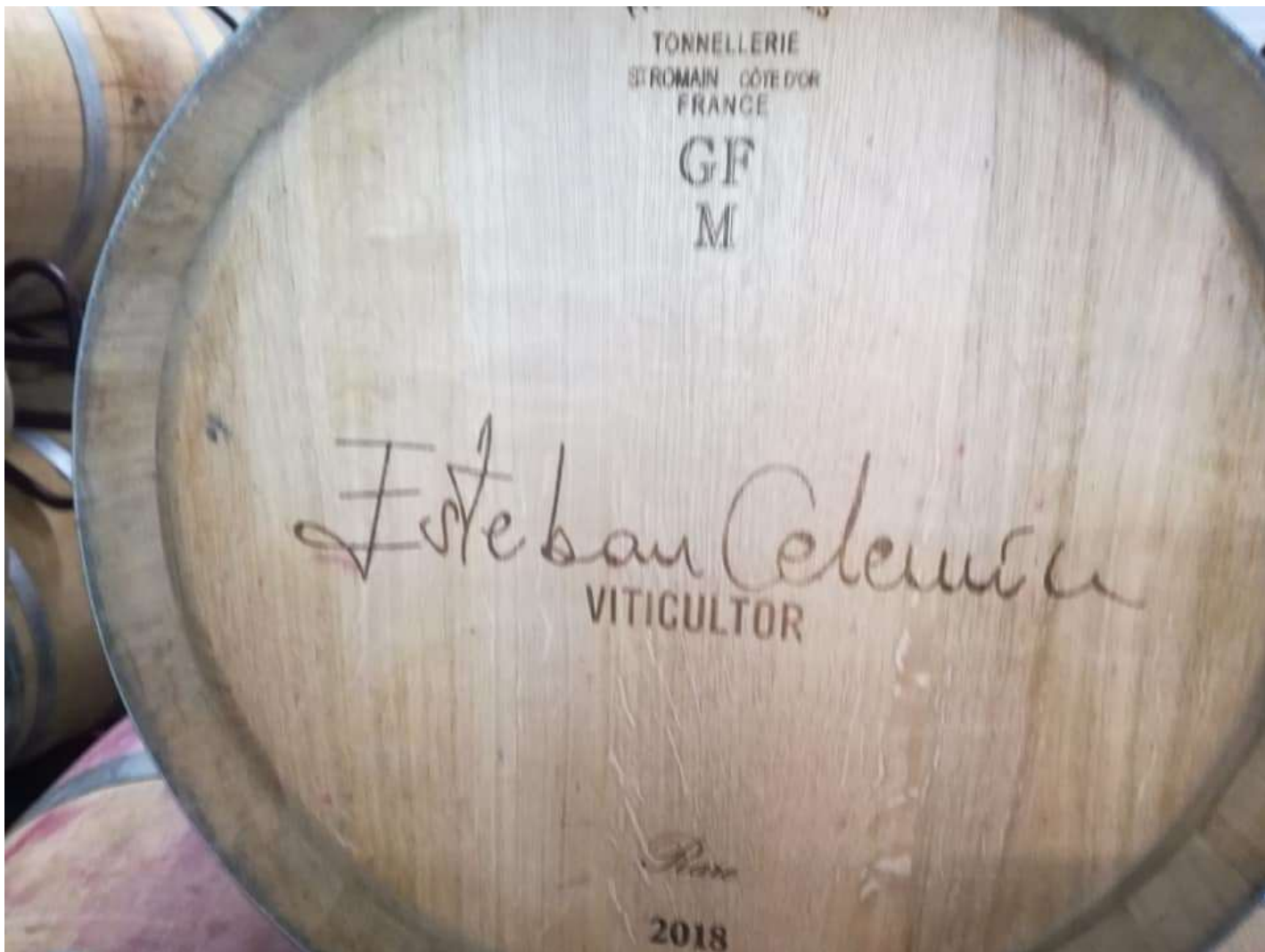












El Albillo Real fue desapareciendo paulatinamente en la comarca de Castronuño durante mediados del siglo XX para sustituirse por otras variedades.

Sin embargo, esto cambió entrado el siglo XX. Con el éxodo rural, la aparición de los frigoríficos y la entrada de nuevas variedades de uva de mesa, se arrancaron casi todas las viñas de Albillo Real, que se sustituyeron por una variedad autóctona de Suiza, la Chasselas (conocido en la región como Albillo Negro). “En 1960 quedaban más de 1.000 hectáreas de Albillo Real. Ahora, solo diez o doce”, destaca Celemín.

La raíz del proyecto, recuperar el Albillo Real

Con el Albillo Real prácticamente desaparecido, Esteban se planteó la posibilidad de recuperarla. “En uno de los viajes al Ródano, en Francia, catando vinos de la zona de Hermitage de la variedad Marsanne, me di cuenta de que eran vinos que no estaban basados en la acidez y el frescor, sino en la textura glicérica. Esta característica era la que los mayores de Castronuño comentaban que era el Albillo de antes. Ahí fue cuando me decidí a hacer mi propio Albillo, aunque, cuando fui a comprar uva, toda lo que había era Albillo Negro. El original había desaparecido: solo quedaban cuatro o cinco viñedos viejos. En 2007 elaboré los primeros cinco vinos y de los que más me gustaron cogí un material vegetal e hice una nueva plantación, que es un banco de germoplasma del Albillo Real de Castronuño, ya que en la nueva plantación cada planta procede de una diferente de tres viejos viñedos”, relata. Una de las obsesiones de Esteban era evitar pérdidas genéticas y recuperar toda la diversidad de las 2.000 plantas que quedaban en el mencionado municipio vallisoletano y sus alrededores.

Así nace su primera referencia, Señora Vale, un homenaje a su abuela Valeriana, nacida en 1912. Ese vino se hace únicamente a partir de Albillo Real de las hectáreas replantadas por Celemín. Sale como Vino de la tierra de Castilla y León y es un blanco alejado de las actuales modas. “En nariz tiene una gama aromática que recuerda a frutos secos, como la avellana o la almendra, aunque no conviene tomarlo muy frío para no perderla. Es un vino gastronómico, no de trago largo. El sello es la textura glicérica, que hace la entrada más golosa, con un final amargo. Un vino de guarda”, desarrolla el viticultor.



El proyecto de Esteban Celemín está centrado en vinos de albillo real, aunque cuenta con otras referencias de tintos, blancos e, incluso, espumosos / BAROLO/ELABORACIÓN PROPIA

Además de Señora Vale, Celemín ha creado otras referencias también de Albillo Real de parcelas abandonadas de la comarca, que ha recuperado de la mano de viticultores de la zona y que dan lugar a una colección de vinos de parcela de la variedad, de nombres A Horquilla o Las Avutardas. Tinto, el otro pilar del proyecto.

El homólogo de Señora Vale en tinto es **Melquiades**, que también debe su nombre a un familiar, en este caso a su abuelo. Mientras en los de Albillo Real el concepto es trasladar la singularidad de cada parcela a la copa, en el tinto, no. “Compro toda la uva a viticultores que conozco desde hace muchos años en siete pueblos de la comarca de Toro. La producción se hace por separado en

barricas distintas y se mezclan para hacer un solo vino. Mi experiencia con el Albillo es que, cuando juntas pierdes la identidad y, en tintos, cuando mezclas, el resultado es de mejor calidad”, relata en ingeniero y viticultor.

Fuera de los dos pilares, su lista de referencias, más allá de otros blancos, como un verdeja (como se conoce al verdejo en la zona), incluye un vino espumoso, Troglodita Ancestral, con una producción de solo 500 botellas y elaborado a través de técnica de producción ancestral. Este vino es un homenaje de Esteban a su padre, amante de los vinos con burbujas y al que su esposa se refiere a él como troglodita por su apego al campo. Hecho a partir de uva moscatel, esta llegó a manos de Celemín fruto de un acuerdo con un agricultor de la zona que solo accedía a vender su Albillo Real si el trato incluía desprenderse de más de 500 kilos de esta segunda uva.

Una pasión rentable

El viticultor reconoce, en una conversación con este periódico, la importancia de que su bodega de autor sea económicamente viable, más allá de que lo compagina con su trabajo como ingeniero en la capital. Sus vinos están a la venta minorista en precios entre los quince y veinticinco euros, gama normal entre los de fuera de los grandes lineales de los supermercados. “El proyecto nació desde la pasión, sin mirar los números. Quiero crear la emoción de probar un vino único. Era un poco locura, podía haber salido un desastre. Cuando se empieza a encauzar, hay una gestión absolutamente racional y económica: hay un presupuesto anual, una previsión de ventas, costes controlados y el precio de los vinos pensado. Tiene que ser rentable porque de lo contrario no puedo defender y mantener los viñedos a largo plazo, que se arrancarán en el momento que dejen de serlo, ya que algunos dan solo una barrica de menos de una hectárea”, añade.

La producción de Esteban Celemín ronda las 15.000 botellas al año en sus doce referencias.

17 años después de su primer Albillo Real, Esteban Celemín ha alcanzado una producción que ronda las 15.000 botellas al año, las cuales la mitad se exportan al extranjero, a países como Estados Unidos, Alemania, Australia, Japón o República Checa; mientras la otra parte se vende al público en tiendas de prestigio, como Vino y Compañía, Enoteca Barolo o La Antojá, o en restaurantes de culto al vino, como Rosell, Alabaster, Asador Etxebarri, La Angelita, Hermanos García de la Navarra y otros. “Aunque esto pueda parecer un proyecto individual, es un proyecto en el que participan muchísimas personas que ha ido conociendo a lo largo de todos estos años: los viticultores, la gente que trabaja en la viñas, en la bodega, los distribuidores, las tiendas, las empresas de servicio, los proveedores o los clientes. Muchos se han convertido en amigos y este el mejor regalo del proyecto”, concluye Esteban Celemín.

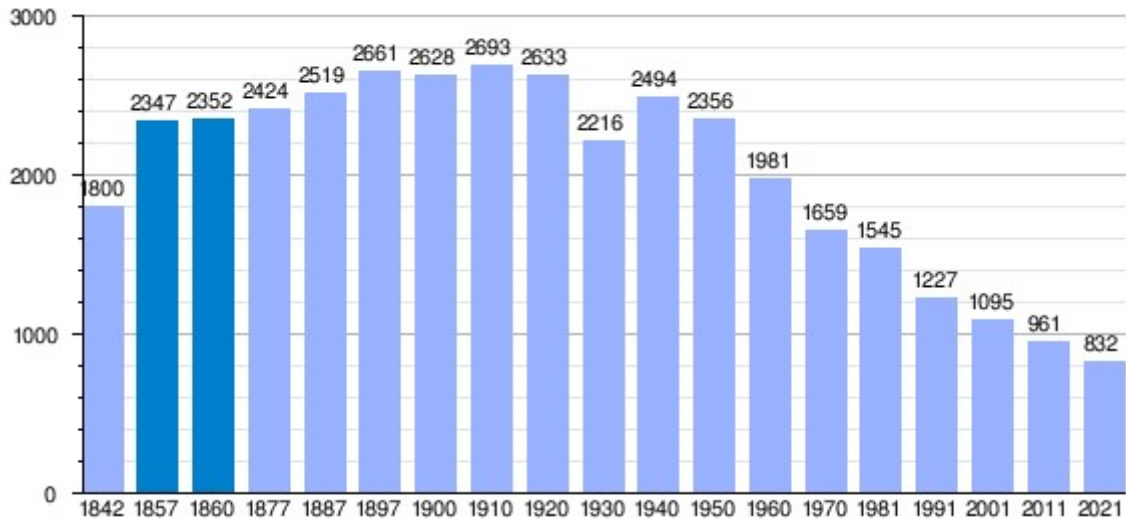


Los hermanos Esteban y María José Celemín, ante la panorámica del Duero a su paso por su pueblo, Castronuño.-





Gráfica de evolución demográfica de Castronuño entre 1842 y 2021



Esteban Celemín
VITICULTOR

Esteban Celemín es viticultor y elaborador de vinos singulares en Castronuño, un pequeño municipio vallisoletano situado a orillas del río Duero y cercano a la frontera con la provincia de Zamora.

En la Bodega, Esteban Celemín Viticultor, se elaboran vinos singulares, tanto blancos como tintos, de pequeñas parcelas, algunos de variedades emblemáticas como el Albillo Real o la Tinta de Toro. Sus vinos son un paseo por las variedades clásicas y minoritarias y por diferentes pueblos de la comarca de Toro. Si por algo se caracteriza esta bodega es por experimentar sin parar, por su sensibilidad, su pasión y el trabajo por su tierra.

Esteban Celemín nos explicará el porqué de su proyecto, todo sobre sus vinos: elaboración, elección de variedades, nombres, etiquetas y ...mucho más.

BODEGA ESTEBAN CELEMIN & VITICULTOR

Crta. Toro-Alaejos, Km 22.6 – Castronuño (Valladolid)

Tel.: 675.157.107



El presidente de la Cofradía del Vino El Tanino Sebas Olaizola, saluda a Esteban Celemín, de Bodegas Celemín, y los asistentes a la Reunión, celebrada en fecha 28 de de noviembre de 2024: José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Angel Fco. Rodríguez, Amaia Sanzberro, Virginia Albillos, Martín Arregui, Susana Arregui, Íñigo Logroño, Antxón Arín, Maite Arín, Andrea Perdomo, Andrés Balenciaga, Maitane Olaizola, Rodrigo Matus, Ainara Esteler, Jesús Barrio, Manu Neira, Esther Manso, Beatriz Álvarez, Juanjo Labaca, Kristell Monot y Manolo Giráldez.



ÚLTIMAS HUELLAS

ALBILLO REAL AÑADA 2022

Resultado de la mezcla de viejas parcelas de la variedad Albillo Real.

2022. Una añada clásica que ha dado un matiz sávido al carácter exuberante y glicérico de la variedad en los suelos de canto rodado de la zona. Fermentado y afinado en bodega de Roble Francés.

ORIGEN: San Román, Bóveda de Toro y Castronuño- Valladolid- Castilla y León

SUELO/SUPERFICIE: Arcilla en profundidad y arenas y cantos en superficie 0,4 Has.

VITICULTURA: Secano estricto tradicional en vaso

CRIANZA: 12 meses en bodegas de roble francés, con sus lías

IGP:VTCYL

ELEVACIÓN: De 670m a 710m

ELABORACIÓN: Vendimia manual, pisado tradicional a pie, prensado en prensa vertical, y fermentado en bodega.

NÚMERO DE BOTELLAS: 1.200

EDAD VIÑEDO: 110 y 45 años

VARIEDAD: Albillo Real

FERMENTACIÓN: Con levaduras autóctonas, en unas bodegas de 225 l y 300 l de roble francés

TIPO: Blanco fermentado en bodega.

ÚLTIMAS HUELLAS-PARCELAS Es un vino de cuatro parcelas, situadas a una altitud de 670m a 710m, es un suelo clásico de la zona, "calzando" en arcilla como dicen los mayores de la zona, y pequeños cantos rodados en superficie y arena. Son suelos de arrastre de la formación del Río Duero de antiguas terrazas fluviales.

Dos de las parcelas están orientadas al oeste, al sol de la tarde, lo que hace conseguir una maduración muy completa muy pronto, dando lugar a un vino de carácter mineral, muy explosivo en la entrada, pero muy eléctrico en todo paso y final de boca. Las otras dos están en orientación al naciente dando un vino más floral y fluido. La mezcla en una añada como la 2022 de rigurosa sequía y canícula ha dado una combinación de la exuberancia del canto rodado, la textura glicérica y una gama aromática de una complejidad muy bonita, con notas de cáscara de melocotón, y una nota especiada de pimienta verde que le aporta una singularidad única.

Es un vino para disfrutar ya, pero con una capacidad de envejecimiento importante, y que evoluciona de forma muy compleja en los próximos años.

Tiene una elaboración clásica, con pisado artesanal, prensado en una prensa vertical, se desfanga y fermenta y se cría en bodegas de roble francés de 225l y 300l.

Últimas Huellas tiene un carácter aromático e exuberante, donde las notas melocotón, la cera de abeja y una nota muy singular de jengibre hacen un conjunto fantástico. En boca es impactante, con la sinergia de la propia exuberancia del Albillo Real, glicérico, amplio y jugoso.



A HORQUILLA

ALBILLO REAL 2022

A HORQUILLA es el resultado de recuperar sarmientos centenarios de un clásico viñedo donde se combinaban árboles frutales con la viña. Estas viñas eran siempre mono-varietales, solo sólo Albillo Real y algún frutal. Una mirada de aquella agricultura olvidada de sustento familiar.

ORIGEN: Castronuño-Valladolid- Castilla y León

SUELO/SUPERFICIE: Arcilla en profundidad y arenas en superficie
0,67 Has.

VITICULTURA: Secano estricto, tradicional en vaso

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés, con sus lías

IGP:VTCYL Vino de la tierra de Castilla y León

ELEVACIÓN: De 697 m

ELABORACIÓN: Vendimia manual, pisado tradicional a pie, prensado en prensa vertical, y fermentado en una bodega de 300 l.

NÚMERO DE BOTELLAS: 780

EDAD VIÑEDO: Más de 100 años

VARIEDAD: Albillo Real

FERMENTACIÓN: Con levaduras autóctonas, en dos barricas de roble francés.

TIPO: Blanco fermentado en bodega.

A Horquilla es un vino de una única parcela, en una terraza fluvial clásica del Río Duero, con arcillas en profundidad y arenas en superficie. Es un viñedo que nos muestra la historia de la comarca de Toro, cuando las familias agricultoras plantaban “su albilla”, para tener uva a finales de Julio, y siempre incluían algún melocotonero, cerezo, ciruelo y almendro. Y así sigue más de 100 años después, con muchas bajas que el tiempo ha ido dejando a su paso, y las valientes supervivientes cepas que ha pervivido crean un viñedo bellísimo muy singular.

Tiene una elaboración clásica, con pisado artesanal, pensado en una prensa vertical, se desfanga y fermenta y se cría en barricas de roble francés de 225l y 300l.

2022 fue una añada marcada por un invierno muy lluviosa, que ayudó a tener un tamaño de uva suficiente para aguantar los rigores de un verano muy seco y caluroso.

A HORQUILLA 2022 tuvo una fermentación en bodega con sus levaduras autóctonas. Aúna la exuberancia del Albillo Real con finura y profundidad, con las notas clásicas de la parcela, de pipa de girasol y sésamo sobre un fondo de fruta de hueso. Lo más bonito de este fino es la textura glicérica pero al mismo tiempo fresca y compleja.

Las arcillas en profundidad dotan al vino de estructura y volumen, y las arenas en superficie aportan finura y longitud.

A Horquilla debe su nombre a la forma en la que siempre se ha podado este viñedo. “A Horquilla”, me decía el propietario hace años cuando nos conocimos. “A Horquilla la podaba mi abuelo, que le enseñó a mi padre, y y así hay que podar el Albillo Real”...este mantra me repetía tantas veces que decidí llamar “A Horquilla” a este vino, y de paso, para que sirva como homenaje al traspaso de buenas tradiciones entre generaciones de viticultores.

MELQUÍADES

TEMPRANILLO 2021



Un tinto de Tinta de Toro, un tinto de raza, resultado de la sinergia de seis diferentes suelos de viejos viñedos procedentes de los municipios de la comarca, que dan como resultado un vino fiel reflejo de su origen: exuberante y sabroso. VOL- 15,5%

ORIGEN: Toro, Morales de Toro, Villafranca de Duero, El Pego, Villabuena y Valdefinjas

SUELO/SUPERFICIE: Arcilla en profundidad, y arenas, cantos y arcillas en superficie, según parcelas

VITICULTURA: Secano estricto, tradicional en vaso

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés, nuevas y de uno y dos años, con sus lías

IGP:VTCYL Vino de la tierra de Castilla y León

ELEVACIÓN: Entre 700m y 750m

ELABORACIÓN: Vendimia manual, despalillado, maceraciones según cata.

NÚMERO DE BOTELLAS: 5.500

EDAD VIÑEDO: Más de 65 años

VARIEDAD: Tinta de Toro

FERMENTACIÓN: Con levaduras autóctonas y maloláctica en barrica

TIPO: Tinto con crianza en barrica

MELQUIADES es un vino de la variedad Tinta de Toro, procedente de seis viejos viñedos situados en cuatro municipios: Morales de Toro, El Pego, Villafranca de Duero, Valdefinjas, y Toro.

Cada parcela aporta su singularidad, Morales de Toro la finura del tanino y la longitud, Valdefinjas la exuberancia frutal, Toro la estructura y Villafranca la complejidad aromática.

Cada parcela se elabora por separado, de forma artesanal, con despalillado y posterior pisado tradicional. Las maceraciones se deciden por cata, y todas las parcelas hacen fermentación maloláctica en barricas nuevas, y de uno y dos vinos. Se hace una crianza de 12 meses en las barricas francesas para justo antes del embotellado hacer la mezcla final, que se decide por cata.

2021 fue un año climatológicamente por las abundantes lluvias en primavera, que provocó una muy buena brotación. Verano habitual seco y caluroso pero un septiembre muy lluvioso. Todo esto ha dado vinos muy aromáticos, con una textura jugosa y amable, bebibles desde muy pronto, y sensaciones táctiles suaves y finas.

MELQUIADES era mi abuelo, al que recuerdo siempre trabajando en el campo o con los animales, de porte elegante, coqueto y cariñoso, y al que rindo con este vino un alegre y emotivo homenaje.

MELQUÍADES

TINTA DE TORO 2019

Un tinto de Tinta de Toro, un tinto de raza, resultado de la sinergia de seis diferentes suelos de viejos viñedos procedentes de los municipios de la comarca, que dan como resultado un vino fiel reflejo de su origen: exuberante y sabroso. VOL- 15,5%

ORIGEN: Toro, Morales de Toro, Villafranca de Duero, El Pego, Villabuena y Valdefinjas

SUELO/SUPERFICIE: Arcilla en profundidad, y arenas, cantos y arcillas en superficie, según parcelas

VITICULTURA: Secano estricto, tradicional en vaso

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés, nuevas y de uno y dos años, con sus lías

IGP: VTCYL Vino de la tierra de Castilla y León

ELEVACIÓN: Entre 700m y 750m

ELABORACIÓN: Vendimia manual, despalillado, maceraciones según cata.

NÚMERO DE BOTELLAS: 4.500

EDAD VIÑEDO: Más de 65 años

VARIEDAD: Tinta de Toro

FERMENTACIÓN: Con levaduras autóctonas y maloláctica en barrica

TIPO: Tinto con crianza en barrica

MELQUIADES es un vino de la variedad Tinta de Toro, procedente de seis viejos viñedos situados en cuatro municipios: Morales de Toro, El Pego, Villafranca de Duero, Valdefinjas, y Toro.

Cada parcela aporta su singularidad, Morales de Toro la finura del tanino y la longitud, Valdefinjas la exuberancia frutal, Toro la estructura y Villafranca la complejidad aromática.

Cada parcela se elabora por separado, de forma artesanal, con despalillado y posterior pisado tradicional. Las maceraciones se deciden por cata, y todas las parcelas hacen fermentación malo-láctica en barricas nuevas, y de uno y dos vinos. Se hace una crianza de 12 meses en las barricas francesas para justo antes del embotellado hacer la mezcla final, que se decide por cata.

2021 fue un año climatológicamente por las abundantes lluvias en primavera, que provocó una muy buena brotación. Verano habitual seco y caluroso pero un septiembre muy lluvioso. Todo esto ha dado vinos muy aromáticos, con una textura jugosa y amable, bebibles desde muy pronto, y sensaciones táctiles suaves y finas.

MELQUIADES era mi abuelo, al que recuerdo siempre trabajando en el campo o con los animales, de porte elegante, coqueto y cariñoso, y al que rindo con este vino un alegre y emotivo homenaje.



FICHAS DE CATA



VINO: ÚLTIMAS HUELLAS

BODEGA: Esteban Celemín

AÑADA: 2022

ORIGEN : San Román, Bóveda de Toro y Castronuño – Valladolid – Castilla y León

UVAS: Albillo Real

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés, con sus lías

GRADO DE ALCOHOL: 14,5 %

MARIDADO CON: Ensalada de jamón de pato y melocotón

NÚMERO DE BOTELLAS: 1.200

FASE VISUAL: Una añada clásica que ha dado un matiz rápido al carácter exuberante y glicérico.

FASE OLFATIVA: En nariz tiene un carácter aromático e exuberante

FASE GUSTATIVA: En boca es impactante con la sinergia de de la propia exuberancia del Albillo Real, glicérico, amplio y jugoso

Puntuación sistema americano: 95



VINO: A HORQUILLA

BODEGA: Esteban Celemín

AÑADA: 2022

ORIGEN : Castronuño - Valladolid – Castilla y León

UVAS: Albillo Real

CRIANZA: A Horquilla es un vino de una única parcela, en una terraza fluvial clásica del Río Duero.

GRADO DE ALCOHOL: 14,5%

MARIDADO CON: Ceviche de Lubina

NUMERO DE BOTELLAS: 780

FASE VISUAL: A Horquilla es el resultado de recuperar sarmientos centenarios de un clásico viñedo.

FASE OLFATIVA: Aromas a melocotón, cerezo, ciruelo y almendro.

FASE GUSTATIVA: Blanco fermentado en barrica

Puntuación sistema americano: 92



VINO: MELQUÍADES

BODEGA: Esteban Celemín

AÑADA: 2021

ORIGEN : Toro, Morales de Toro, Villafranca de Duero, El Pego, Villabuena y Valdefinjas.

UVAS: Tinta de Toro. Un tinto de raza, resultado de la sinergia de seis diferentes suelos de viejos viñedos procedentes de los municipios de la comarca, que dan como resultado un vino fiel reflejo de su origen: exuberante y sabroso.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés, nuevas y de uno y dos años, con sus lías.

GRADO DE ALCOHOL: 15,5%

MARIDADO CON: Kokotxas de bacalao con sus callos y pancetas

NUMERO DE BOTELLAS: 5.500

FASE VISUAL: Vino muy aromático con una textura jugosa y amable

FASE OLFATIVA: En nariz tiene un carácter muy aromático, con una textura jugosa y amable

FASE GUSTATIVA: Exuberante y sabroso

Puntuación sistema americano: 93,5



VINO: MELQUÍADES

BODEGA: Esteban Celemín

AÑADA: 2019

ORIGEN : Toro, Morales de Toro, Villafranca de Duero, El Pego, Villabuena y Valdefinjas.

UVAS: Tinta de Toro. Un tinto de raza, resultado de la sinergia de seis diferentes suelos de viejos viñedos procedentes de los municipios de la comarca, que dan como resultado un vino fiel reflejo de su origen: exuberante y sabroso.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés, nuevas y de uno y dos años, con sus lías.

GRADO DE ALCOHOL: 15,5%

MARIDADO CON: Arroz de paloma

NUMERO DE BOTELLAS: 4.500

FASE VISUAL: Vino muy aromático con una textura jugosa y amable

FASE OLFATIVA: En nariz tiene un carácter muy aromático, con una textura jugosa y amable

FASE GUSTATIVA: Exuberante y sabroso

Puntuación sistema americano: 98



Esteban Celemín se presenta a los asistentes a esta Reunión de la Cofradía El Tanino explicando el Reportaje que ha confeccionado el secretario del Tanino, Jesús Rodríguez, en toda su extensión: Castronuño, que es un municipio y localidad española de la provincia de Valladolid. Comenta que es una importante riqueza paisajista, lugares, rincones y edificios que invitan al visitante a un paseo por la villa.

Comenta que en el Reportaje se expone toda su riqueza. Referente a su paisaje y que da una imagen muy amplia de los viñedos, los vinos, y las uvas con las que se han elaborado: Albillo Real y Tinta de Toro.

En la visita realizada a la bodega nos presentó a sus padres y nos enseñó próximos vinos que saldrán al mercado en breve. A continuación nos llevó a un restaurante en el centro de Castronuño, donde nos invitó a comer. Vuelta a la bodega para cargar en el coche los vinos que se iban a catar el día 28 y regreso a Donostia. Llegamos al Restaurante Kaskazuri, donde dejamos los vinos para su reposo hasta el jueves día 28.



Esteban Celemín
VITICULTOR

MENÚ KASKAZURI



CENA

- **Ensalada de jamón de pato y melocotón**
- **Ceviche de lubina**
- **Kokotxas de bacalao con sus callos y panceta**
- **Arroz de paloma**

POSTRE

- **Brownie de pistacho con helado de mango**







Al finalizar la Cata con los vinos de Bodegas Esteban Celemín, pasada la media noche, nos despedimos de Antxón Otaegui, propietario y chef de cocina del Restaurante Kaskazuri, agradeciendo el menú presentado y la atención de los camareros que nos atendieron en las mesas.

Donostia, San Sebastián. 28 de Noviembre 2024.