



El sexo de los Ángeles

Itura

EL VINO

**Y con él, entonces son "bravucos",
hasta que el vino se acaba.
Pues del matón al cobarde,
solo media la resaca.**



Nota

Los organizadores, no tienen por qué estar identificados, “vinícolamente hablando”, con todos los contenidos aquí expuestos.

**Cualquier comentario enviarlo a: El TdIV
C/ Isilla 18
09400-aranda de Duero**

O

**Llamando al 905 505 505 o enviar
un SMS al TdIV#2550.**

Coste de la llamada o del SMS 1,05€





El sexo de los Ángeles

Como país productor de vino

¿Tenemos lo que nos merecemos?

¿Los españoles tenemos los mejores vinos del mundo , pero los sabemos vender?

¿Nos hemos cargado al viticultor y la artesanía dejando el vino a las grandes empresas y a las cooperativas?

¿Qué argumentos tenemos para competir con Francia o Italia?

Tenemos una historia, terruños, unas variedades, pero... ¿Sabemos dar una imagen de calidad?





El sexo de los Ángeles

Se comenta que hay muchos **vinos de clase media** y escasez de los **"de culto"** en España

Que damos mucha madera y taninos,
Pero **SIN ÉXITO EXTRANJERO** ¿¿....???

Q muchos de ellos pretenden ser **"de culto"**
y

sólo lo son en los confines de Madrid, Barcelona
o Bilbao.. **y NO Internacionalmente.....**





El sexo de los Ángeles

Se dice que en La Ribera del Duero y otras Regiones hacemos **“Tintos enormes”** en todos los sentidos y que han sido alabados por gurús extranjeros.

Mucha madurez , muchos taninos, magnificados con una extracción en el proceso de vinificación y **con una crianza con bastante madera nueva** para darles ese elemento aromático al vino, ¿¿¿.....???





El sexo de los Ángeles

Pocesos similares se dieron en Burdeos, Toscana, California, Sur de Australia o Argentina.

Parece ser que **la tendencia se debilita** al quedar patente que estos **vinos duros**, más sólidos que **líquidos** y con bastante **madera en la boca** no son placenteros. ¿¿....???

El movimiento hacia vinos **más frescos**, menos castigados en **bodega y barrica**, más ricos en fruta **y de terruño**, parece que se han extendido.





El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

El sexo de los Ángeles

Pero “El consumidor de Ribera del Duero”
sigue fiel a este estilo y consume estos vinos.

Y ¿El mundo exterior?

“Hay un nicho alto de consumidores en todo el mundo que buscan **vinos especiales**, de uvas autóctonas y territorios fuera de los mapas”.

Y lo pagan. Buscan lo que está desapareciendo:
Lo natural, singular, lo diferente. Pero Q hay Q
comercializar con un mensaje de calidad, tradición
y excelencia.



8-11-2001



08-11-2001

**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

Vinos de Garaje-Oficina

(Foto de la Web CVTelmo Rodriguez)





El terruño

Qué cosa hay más bella ¡Beber algo mítico!

Es uno de los **conceptos más exitosos** de nuestros tiempos para el amante del vino, el entendido, el romántico, el exéntrico, **en este mundo de marcas, sibaritismo, iluminados, frikis, manipuladores del deseo y personas con mucho dinero para pagar y que los diferencie....**





El terruño

El terruño es la divinidad en el viñedo, los dioses bajados al campo. ¿Cómo se produce estos vinos.?

Para un número creciente de gentes, es **la magia de calcáreos, granitos, cantos rodados, pizarras...**

Y el terruño, su nombre lo indica, es tierra.

Es como si **una magia trasladase un paisaje a un líquido alcohólico.**

Como una conexión casi sobrenatural ,mágica entre vino y tierra.





El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

El terruño

¿Es el terruño una verdad
o sólo la mitad de la verdad?

¿Es posible que no tuviera tanto sentido si no existieran otros elementos...?

El sabor del terruño en el vino se traslada
a la uva y al vino mediante una o varias series
complejas de **procesos biológicos**.





El terruño

Y ante todo, **la viña es una planta domesticada**, muy alejada de sus antecesoras salvajes.

Sin gentes civilizadas no hay viña. Ni vino, claro.

No hay ninguna asociación "natural"
entre viñas de vinífera (**casi siempre injertadas**)
y **suelos únicos** (siempre trabajados),...





El terruño

Los suelos en Borgoña son de enorme relevancia para la calidad.

Pero durante un período casi todos los 'grands crus' fueron cultivados a base de abonos y pesticidas, matando la vida en esos suelos.

Hoy por hoy, todos los grandes productores borgoñones tienden a ser biodinámicos o ecológicos.



8-11-2001



El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

El terruño

Y parece que nadie discute ya que para ser grande y ser distinto hay que permitir la vida en los suelos.

Y que la complejidad viene más de la **complejidad de los ecosistemas** que de la composición del suelo.





**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

El terruño

El terruño quedaría entonces definido como la acción de un gran número de seres vivos sobre la planta, el aire, el suelo junto con la climatología (ecosistemas) para

...crear unas uvas que tienen los precursores de unos aromas y sabores únicos, que se manifiestan después de las fermentaciones.



8-11-2001



El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

El terruño

Y que hay **tantos terruños como ecosistemas.**

Cada uno de esos **ecosistemas** puede ser tan únicos e impactantes como **la asociación entre suelo, clima y planta que se ha venido a llamar terruño.**





El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

El terruño

Comprender la complejidad es la aspiración suprema del ser humano,

Pero es más sencillo, más humano, **matar todos los microbios en un suelo con un veneno que intentar gestionar los equilibrios** de un ecosistema.

Es más eficaz eliminar plantas enfermas que ayudarlas a que se curen o a que convivan con su enfermedad.

Es preferible clonar “ad infinitum” que permitir el juego de la reproducción masal.





El terruño

Sabemos que uvas idénticas darán vinos muy diferentes en condiciones de fermentación diferentes.

Y los Vinos de terruño,
¿Son necesariamente más "buenos" que los otros?

El consumidor es el que da sentido al "Vino" pero también es verdad que éste es **altamente influenciado** sobre la tradición, historia, terruño, artesanía, ...como lo está siendo por otros conceptos del vino...



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

El terruño

(Foto de la Web CVTelmo Rodriguez)

Coche de Terruño



Guardaviñas Moderno

Ocio y Cultura



8-11-2001



El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

Compañía de Vinos Telmo Rodriguez



Telmo Rodriguez e Pablo Eguzkiza



8-11-2001



El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

Compañía de Vinos

Telmo Rodriguez

En 1994, inició un proyecto personal que le ha llevado a tener tres bodegas sin arquitectura galáctica **pero con alma**; 70 hectáreas de cultivo, facturar **cinco millones de euros** y producir un **millón de botellas al año**, que en su mayoría exporta, 87%.

Obtuvo la máxima calificación de su tinto Las Beatas (1.500 botellas que brotan en las 1,9 hectáreas de un territorio áspero y olvidado) entre los grandes vinos de La Rioja por Robert Parker.



8-11-2001



El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez



Comenta Q crear un buen vino cuesta siete veces más que hacer **uno industrial**, pero esa botella **artesana** se paga **20 veces más cara en el mercado internacional**.

Dice que en su proyecto no manda el *marketing*, sino la pasión.

Ha sido tildado de “tonto”, “pijo”, “bodeguero sin bodega”, “enólogo volante”, “enemigo de los consejos reguladores”, “hiperactivo” y “diletante”.

Pero parece..... que le ha salido bien”.



8-11-2001



El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

-Se dice que es no es agricultor, ni tampoco enólogo, ni un artista, ni siquiera un hombre de negocios.

Pero sus ideas son claras:

- Tradición, El Paisaje y la Artesanía.
- A Corriente y a Contracorriente
- Climatologías diversas
- Terruños diferentes, únicos y con historia
- Variedades autóctonas y ancestrales
- Diferenciación en las elaboraciones
- Conocedor de los Mercados
Nacionales y sobre todo **Internacionales**
- ¿Buen Marketing y Distribución?

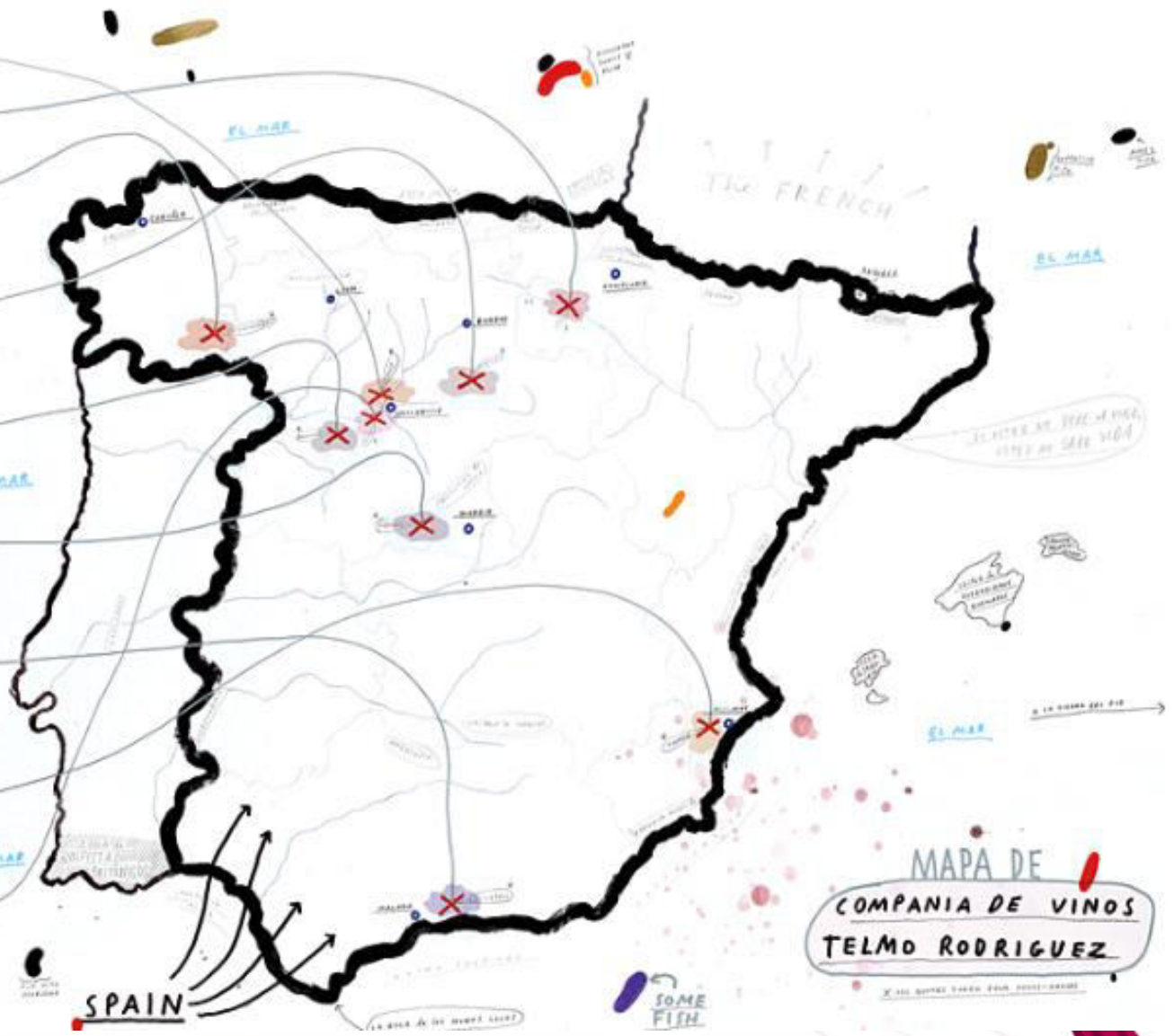




Cata de Telmo Rodriguez

El Tejado de la Viña
Ari

- CIGALES**
CIGALES
CIGALES
- RIOJA**
RIOJA
RIOJA
- GALICIA**
GALICIA
GALICIA
- RIBERA**
RIBERA
RIBERA
- TORO**
TORO
TORO
- AVILA**
AVILA
AVILA
- MALAGA**
MALAGA
MALAGA
- ALICANTE**
ALICANTE
ALICANTE
- RUEDA**
RUEDA
RUEDA



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

1-D.O.Valdeorras 10,30€



Gaba do Xil, Godello

<i>Año:</i>	2016
<i>Zona:</i>	Valdeorras
<i>Pueblo:</i>	Larouco y Santa Cruz (Ourense)
<i>Paraje:</i>	O Val Grande, O Rasedo, A Torgueira, O Valverde
<i>Variedad:</i>	100% godello
<i>Tipo de poda:</i>	80% espaldera, 20% vaso
<i>Suelo:</i>	Situados a unos 550 m de altitud. Suelos someros, abancalados debido a las fuertes pendientes orientadas al sur, oeste y noroeste, pedregosos, ácidos y de texturas gruesas. Desarrollados a partir de granodioritas (granitos). Fertilidad baja y poca capacidad de retención de agua
<i>Viticultura:</i>	Uva propia y de proveedores de viticultura tradicional
<i>Vendimia:</i>	Selección en campo. 100% manual en cajas
<i>Fermentación:</i>	Levaduras seleccionadas y autóctonas
<i>Recipiente de fermentación:</i>	Depósitos de acero inoxidable
<i>Envejecimiento:</i>	-
<i>Fecha embotellado:</i>	
<i>SO₂ total mg/l:</i>	128
<i>Nº de botellass:</i>	



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

2-Rueda 16,90€



El Transistor

<i>Año:</i>	2015
<i>Zona:</i>	Rueda
<i>Pueblo:</i>	Rueda/ La Seca
<i>Paraje:</i>	El Monte
<i>Variedad:</i>	100% verdejo
<i>Tipo de poda:</i>	Vaso
<i>Suelo:</i>	Suelo calizo y cascajoso
<i>Viticultura:</i>	Razonada
<i>Vendimia:</i>	Manual
<i>Fermentación:</i>	Levaduras autóctonas
<i>Recipiente de fermentación:</i>	Fudres y barricas de distintos tamaños y recipientes de hormigón y acero inoxidable
<i>Envejecimiento:</i>	9 meses
<i>Fecha embotellado:</i>	Mayo 2016
<i>SO₂ total mg/l:</i>	129
<i>Nº de botellas:</i>	12.832



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

3-Alicante

5,35€



Almuvedre

<i>Año:</i>	2014
<i>Zona:</i>	Alicante
<i>Pueblo:</i>	Monovar
<i>Paraje:</i>	Collado de Salinas, Madara, Falcones, Solaneta, Tumanes
<i>Varietal:</i>	Monastrell ←
<i>Tipo de poda:</i>	Vaso
<i>Suelo:</i>	Arenoso y franco arenoso
<i>Viticultura:</i>	Tradicional
<i>Vendimia:</i>	Manual
<i>Fermentación:</i>	Levaduras autóctonas ↙
<i>Recipiente de fermentación:</i>	Acero inoxidable y hormigón ↘
<i>Envejecimiento:</i>	-
<i>Fecha embotellado:</i>	Agosto 2015
<i>SO₂ total mg/l:</i>	47
<i>Nº de botellas:</i>	66.000



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

4-D.O. Cigales 7,30€



Viña 105

<i>Año:</i>	2014
<i>Zona:</i>	Cigales
<i>Pueblo:</i>	Cigales
<i>Paraje:</i>	El Manco, Barco, Molar
<i>Varietalidad:</i>	Tempranillo y garnacha
<i>Tipo de poda:</i>	Cordón
<i>Suelo:</i>	Cascajos profundos, pobres y bien drenados
<i>Viticultura:</i>	Orgánica tradicional
<i>Vendimia:</i>	Manual y a máquina
<i>Fermentación:</i>	-
<i>Recipiente de Fermentación:</i>	Acero inoxidable
<i>Envejecimiento:</i>	-
<i>Fecha embotellado:</i>	
<i>SO₂ total mg/l:</i>	
<i>Nº de botellass:</i>	



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

5-D.O. Valdeorras

8,70€



Gaba do Xil, Mencia

<i>Año:</i>	2014
<i>Zona:</i>	Valdeorras
<i>Pueblo:</i>	Larouco (Ourense)
<i>Paraje:</i>	A Torgueira, As Caborcas, O Pando, A Pedreira
<i>Variedad:</i>	100% mencia ←
<i>Tipo de poda:</i>	80% espaldera, 20% vaso
<i>Suelo:</i>	Situados a unos 550 m de altitud. Suelos someros, abancalados debido a las fuertes pendientes orientadas al sur, oeste y noroeste, pedregosos, ácidos y de texturas gruesas. Desarrollados a partir de granodioritas (granitos). Fertilidad baja y poca capacidad de retención de agua
<i>Viticultura:</i>	Uva propia y de proveedores de viticultura tradicional
<i>Vendimia:</i>	Selección en campo. 100% manual en cajas ↑
<i>Fermentación:</i>	Levaduras autóctonas ←
<i>Recipiente de fermentación:</i>	Depósitos de Acero Inoxidables
<i>Envejecimiento:</i>	-
<i>Fecha embotellado:</i>	Febrero 2016
<i>SO2 total mg/l:</i>	60
<i>Nº de botellas:</i>	60.000



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**



6-Rioja 9,50€

Corriente

<i>Año:</i>	2014
<i>Zona:</i>	Rioja Alavesa
<i>Pueblo:</i>	Lanciego de Álava
<i>Paraje:</i>	Lanciego, Viñaspre
<i>Variedad:</i>	Tempranillo, garnacha y graciano
<i>Tipo de poda:</i>	100% vaso
<i>Suelo:</i>	Mezcla de suelos en el término de Lanciego alternando ladera de erosión arcillo- calcárea. Replano de arenisca poco profundo y de escasa fertilidad.
<i>Viticultura:</i>	Tradicional
<i>Vendimia:</i>	100% manual y selección en campo
<i>Fermentación:</i>	Levaduras autóctonas
<i>Recipiente de fermentación:</i>	Cemento y acero inoxidable
<i>Envejecimiento:</i>	En barricas y fudres de diferentes edades
<i>Fecha embotellado:</i>	Abril 2016
<i>SO₂ total mg/l:</i>	-
<i>Nº de botellas:</i>	58.660

Ocio y Cultura



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**



7-D.O. Toro

16,50€

Gago

<i>Año:</i>	2013
<i>Zona:</i>	Toro
<i>Pueblo:</i>	Toro (Zamora)
<i>Paraje:</i>	Grulla, Montinuevo, Taso el hierro, casa blanca
<i>Variedad:</i>	100% Tinta de toro
<i>Tipo de poda:</i>	100% vaso
<i>Suelo:</i>	Cascajos profundos y bien drenados de textura variable
<i>Viticultura:</i>	20 ha de viñedos de proveedores viticultura tradicional razonada
<i>Vendimia:</i>	Selección en campo. 100% manual en cajas
<i>Fermentación:</i>	Levaduras indígenas
<i>Recipiente de fermentación:</i>	Cubas de cemento de 12.000 – 15.000 kg
<i>Envejecimiento:</i>	14 meses en fudres de 1500 litros y barricas de 225 litros
<i>Fecha embotellado:</i>	Abril 2015
<i>SO₂ total mg/l:</i>	80
<i>Nº de botellas:</i>	42.000



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**



8-Cebreros

29,90€

Pegaso Granito

<i>Año:</i>	2010
<i>Zona:</i>	Vinos de la Tierra de Castilla y León
<i>Pueblo:</i>	Cebreros (Ávila) ←
<i>Paraje:</i>	El Robledillo, El Areguero, El Mojón
<i>Variedad:</i>	100% garnacha ←
<i>Tipo de poda:</i>	Vaso antiguo
<i>Suelo:</i>	Situado entre los 800 y 1000 m de altitud. Granitos de origen magmático. Suelos someros de textura gruesa y drenaje excesivo. ↓
<i>Viticultura:</i>	Tradicional ecológica ↓
<i>Vendimia:</i>	Manual en cajas de 14 kg
<i>Fermentación:</i>	Levaduras autóctonas sin aditivos
<i>Recipiente de fermentación:</i>	Depósitos de acero inoxidable de 4000 kg
<i>Envejecimiento:</i>	18 meses en barrica de 600 l de roble francés de diferentes orígenes
<i>Fecha embotellado:</i>	Julio 2012
<i>SO₂ total mg/l:</i>	42
<i>Nº de botellas:</i>	9.355



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**



9-Ribera del Duero 23 , 40€

M2 de Matallana

<i>Año:</i>	2011
<i>Zona:</i>	Ribera del Duero
<i>Pueblo:</i>	Distintos viñedos en Sotillo, Roa, Fuentecen; Fuentemolinos, Pardilla y Fuentensendo.
<i>Paraje:</i>	Los Guijarros, Los Hundidos, Carrahoales, Los Apriscales, La Pirileja
<i>Variedad:</i>	Tinto fino
<i>Tipo de poda:</i>	100% vaso
<i>Suelo:</i>	Terrazas fluviales del cuaternario, calizas y suelos desarrollados a partir de conglomerados
<i>Viticultura:</i>	9 ha de viñedos propios trabajados en ecológico en proceso de certificación, 11 Has de viñedos de proveedores viticultura tradicional razonada.
<i>Vendimia:</i>	Selección en campo. 100% manual en cajas
<i>Fermentación:</i>	Levaduras autóctonas
<i>Recipiente de fermentación:</i>	Depósitos de acero inoxidable y tinas de madera
<i>Envejecimiento:</i>	14 Meses en barricas de roble francés. 50% Nuevo 50% de un vino
<i>Fecha de embotellado:</i>	Junio 2011
<i>SO2 total mg/l:</i>	95
<i>Nº de botellas:</i>	27.288





**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

10- avañate Ribera del Duero

Bodega Vinum Vitae, S.L
Manera artesanal
+- 3.500 botellas/año.



Viñas viejas. 100% tempranillo. Las vides han sido plantadas sobre suelos de gravas profundas y arena en superficie, concediendo a este vino un carácter firme y tánico



8-11-2001



**El Tejado de la Viña
Aranda de Duero**

**Por vuestra atención
y
camaradería**

**¡Muchas Gracias!
a tod@s
de
Miguel y Chema**

