



Mucho que ofrecer

- El éxito comercial de Rueda y su personalidad única -

Vista de la bodega subterránea de Bodega Burdigala en Rueda, un proyecto conjunto de Dany y Michel Rolland y François Lurton

La denominación de origen castellana Rueda, reconocida internacionalmente como la moderna región vinícola española, es vista por expertos de todo el mundo como sinónimo de la variedad Verdejo. En el propio país, Rueda es percibida en el sector como un modelo de negocio sumamente exitoso, con una perfecta relación calidad-precio y ennoblecida por la presencia de destacados enólogos españoles. Ante la creciente oferta de marcas y vinos, cabe preguntarse qué constituye realmente el carácter único de la variedad y qué productores son responsables de los vinos Verdejo que destacan sobre la ingente cantidad de vinos de Rueda. Que la DOP Rueda sea vista como sinónimo de Verdejo, es comprensible. Cerca de 11.400 ha de Verdejo (casi un 86% de la superficie total de variedades blancas) se encuentran en producción al sur de Valladolid, la capital de Castilla y León. Alrededor del 35 por ciento lo constituyen plantaciones cuyo origen no se remonta más allá del fin de milenio. Una muestra de lo que ha supuesto para la industria vitivinícola española el insólito auge de la región.

Origen esclarecido

Hasta hace poco, se desconocía el origen de la variedad de uva blanca más popular de España. Hoy sabemos que la Verdejo es el resultado de un cruce accidental entre Castellana blanca y Traminer. Esto permite establecer también una relación con base científica entre la Sauvignon blanc y la Verdejo, variedades que realmente siempre han estado muy próximas desde el punto de vista organoléptico. Puesto que la Chenin blanc y la Sauvignon blanc, consideradas estrechamente emparentadas genéticamente, también pueden vincularse con la



Traminer como variedad inicial común. La cuestión que aún queda por resolver es qué cruce se dio primero. La Sauvignon blanc, cuya presencia en Rueda, con más de 800 ha, tampoco es insignificante, aparece mencionada por primera vez a finales del siglo XV en textos franceses. Sólidas teorías permiten datar el origen de la Verdejo en el siglo XI. Las primeras fuentes escritas datan de una época similar a la de Sauvignon blanc. Considerablemente más antigua es, en cualquier caso, la Castellana blanca, cuyo origen los ampelógrafos sitúan al sur de la península ibérica. Probablemente sea esta variedad la responsable de la gruesa piel y de la famosa nota amarga que conforman los elementos constitutivos de la genuina Verdejo. El establecimiento de la denominación en el año 1980 estuvo impulsado por un pequeño grupo de empresas familiares y por la poderosa cooperativa Agrícola Castellana, situada a las afueras del pequeño pueblo de La Seca, en el centro de la DOP. Hoy, comprobamos con asombro que la mayoría de los productores de los primeros tiempos sigue formado parte de la élite de calidad. Esto es debido a que, al contrario que en otras zonas prósperas, las casas clásicas no



Pioneros de la DOP Rueda (de izda. a dcha.): Ángel Rodríguez, propietario de la Bodega Ángel Rodríguez Vidal; Luis Hurtado, director técnico y enólogo de Marqués de Riscal; Pablo del Villar, copropietario de Bodega Hermanos del Villar y Javier Sanz, propietario y vinicultor de la bodega del mismo nombre.

se han visto relegadas por especuladores recién llegados. Salvo raras excepciones, los pioneros juegan aún en primera línea, cualitativamente hablando y por lo que respecta a la elaboración de vinos de Verdejo y Sauvignon blanc. Sin embargo, esto no solo se debe a la amplia experiencia inherente a estas bodegas. Sin duda, la calidad de sus viñedos también tiene mucho que ver. Es vano discutir sobre quién merece realmente el reconocimiento de haber fermentado el primer Verdejo moderno, es decir, con control de temperatura. Lo relevante es más bien que un puñado de bodegas, casi simultáneamente, dieron el pistoletazo de salida a un tipo de vino que ha marcado la imagen de los vinos blancos españoles como ningún otro. Naturalmente, en la creación de la denominación desempeñaron un papel destacado Marqués de Riscal y su legendario enólogo Paco Hurtado. A su visión de un concepto moderno de vino blanco para España le debemos, en gran medida, la marcha triunfal de esta magnífica variedad. El año pasado, se puso el sello de calidad de la DOP a la friolera de cerca de 85 millones de botellas de vino blanco, lo que convierte a Rueda en una de las marcas regionales más fuertes de todo el país.

La fuerza de un terroir extremo

La denominación ampara también los vinos tintos que de por sí lo tienen difícil frente a la abrumadora competencia de las denominaciones vecinas. Toro al oeste y Ribera del Duero al este dominan la oferta castellana de Tempranillo.

Eso no supone un problema para la DOP Rueda que, con su singular Verdejo, eclipsa a casi toda la competencia nacional de vinos blancos. Esto es debido a que, en los últimos diez siglos, la variedad Verdejo se ha adaptado de forma óptima al terruño, brindando exclusivamente en las zonas altas de la denominación su peculiar y concentrado carácter afrutado. Desde el punto de vista geográfico, Rueda está clasificada como una de las denominaciones del Duero. El río marca el límite septentrional de la zona de producción determinada y lógicamente, ha modelado topográficamente y geológicamente la parte

superior de la denominación de origen. El corazón de la denominación está marcado por la arcilla, la caliza y el yeso – en el extremo occidental encontramos numerosos monumentos revestidos a la manera tradicional con yeserías de producción local–, el sudeste, debido a las estribaciones de la cordillera central española, presenta en parte suelos graníticos residuales, y en las proximidades del actual lecho del río Duero, encontramos formaciones compuestas de toscos cantos rodados. El terruño entre el sistema central y el río es variado y muy apropiado para una

»La concentración es nuestro punto fuerte«

Tres preguntas para Jesús Díez de Iscar, director técnico del Consejo Regulador de la DOP Rueda

Don Jesús, ¿a qué se debe el carácter único que ofrece la Verdejo en Rueda?

El factor decisivo es, sin duda, la conjunción de clima y suelos. En Rueda, la Verdejo crece en suelos muy pobres y con buen drenaje, debido a las capas de cantos rodados existentes. La capacidad de retención de agua es limitada y, para sobrevivir, la vid debe desarrollar un sistema radicular profundo.

¿Cómo es el ciclo vegetativo en la meseta entre Valladolid y Segovia?

Los inviernos son muy fríos con largos periodos de heladas y también muy secos. La vid no inicia la brotación hasta alrededor del 20 de abril, la floración comienza hacia finales de junio y la fase decisiva de maduración se produce de mediados de agosto a principios de septiembre. Estas duras condiciones en la meseta limitan el potencial de crecimiento de la Verdejo.

¿En qué medida es esto importante para la calidad?

Hemos constatado que en zonas con suelos fértiles y un clima más suave, las uvas no desarrollan la expresividad y el carácter que muestran aquí. Ningún terroir produce Verdejos tan ricos en extracto como el nuestro. Sin duda alguna, la concentración de nuestros Verdejos es nuestro gran punto fuerte.

viticultura de calidad. Por muy tradicional que sea la denominación, las instalaciones de las bodegas son impecables en términos de elaboración. Y no solo respecto al equipamiento técnico, también la mayor parte del viñedo está plantado siguiendo un método de conducción que nada tiene que ver con el tradicional sistema en vaso. Prácticamente todas las nuevas plantaciones se formaron directamente en espaldera y muchos de los antiguos viñedos de porte bajo se elevaron posteriormente. De este modo, se ha conseguido un equilibrio perfecto entre calidad y rendimiento, además de una gestión del viñedo simplificada.

Un potencial bien definido

El éxito de la marca Rueda se debe por un lado, al estilo accesible, sugerente y afrutado de los habituales Verdejos. Marcados



D.O. Rueda en ProWein

Stand de Rueda en la zona ICEX-
Pabellón 10 D211

CATAS

»Rueda diversa: los vinos de la denominación castellana de vinos blancos en el punto de mira«

Domingo, 19.03.2017, 16:30 h,
Pabellón 10, stand A151 (zona ICEX),
presentada por David Schwarzwälder.

»El lado desconocido de la D.O. Rueda«

Lunes, 21.03.2017, 12:30 h, Pabellón 13, stand B15 (zona de catas de la editorial Meininger), presentada por Yvonne Heistermann. La sumiller se propone demostrar, en la zona de catas de Meininger, que Rueda es "más que un Verdejo joven", y dirigirá una cata sobre "potencial de envejecimiento, clones olvidados y vinos de licor de la D.O. Rueda".



La formación en vaso cede cada vez más espacio a la moderna formación en espaldera

aromas primarios, un atractivo toque cítrico, una jugosidad fresca acompañada de una grata acidez que no domina en exceso, discretas notas herbáceas y cuerpo medio. Sin embargo, aparte de este modelo de éxito, rectilíneo, que casi podría definirse como prototípico, ha surgido toda una serie de vinos sumamente independientes y destacados que ha ampliado considerablemente el repertorio de interpretaciones de la Verdejo y de la Sauvignon. Entre ellos figuran algunos viticultores establecidos desde hace tiempo, así como recién llegados con ideas muy claras acerca del potencial que puede ofrecer una zona como Rueda. Terroir o terruño también es una palabra clave en Rueda puesto que las condiciones climatológicas no se lo ponen fácil a los productores. Si bien la meseta castellana, con su horizonte infinito y su luz penetrante, posee un rudo encanto, los enólogos y enólogas están expuestos a extremas condiciones meteorológicas, dominadas por amenazadoras heladas tempranas y tardías, y largos periodos de sequía. En este contexto, la calidad de las parcelas es clave. Conchi Rodríguez, enóloga en la empresa paterna Bodega Ángel Rodríguez Vidal, dispone de 70 ha, pero solo elabora 60.000 botellas de su Verdejo insignia Martinsancho. El estilo intensamente especiado y rico en extracto que presenta el vino se consigue únicamente a partir de uvas de viñedos viejos de secano, situados en parcelas de cantos rodados y alto contenido en cal. "Naturalmente, también tenemos plantaciones modernas con viñedos más jóvenes, para los que seleccionamos con el mayor cuidado los mejores terruños de nuestro pueblo natal

La Seca. Durante años, vendí la mayor parte de la cosecha a otros productores hasta que me dije: ajá, ahora el viñedo produce la calidad que yo quiero". Algo parecido cuenta Santiago de Iscar, enólogo en Javier Sanz Viticultor. "Actualmente tenemos 100 ha en producción, situadas exclusivamente en suelos muy pobres. Hemos aprendido a reducir drásticamente el rendimiento y a regar solo cuando está en juego su supervivencia. El gran punto fuerte de la Verdejo es su riqueza en extracto. Sin ella, los Verdejos, con todo el atractivo de su fruta, dejarían de ser irremplazables". Un importante rasgo distintivo de la bodega es evidentemente la Malcorta Verdejo, elaborada a partir de un antiguo clon de Verdejo casi extinto rescatado por Javier Sanz. El vino es la esencia de un auténtico Verdejo en todo su esplendor. Para Pablo del Villar, copropietario de Bodega Hermanos del Villar, la esencia de un buen Rueda no reside solo en el terroir. Desde luego, los suelos desempeñan un papel fundamental, y en la medida de lo posible, se debe aprovechar la gran diversidad geológica. Los ácidos suelos yesíferos dan como resultado vinos radicalmente distintos de los de subsuelos básicos calizos o viñedos con marcada pedregosidad. Esta es la razón por la que del Villar optó por elaborar un vino de pago, comercializado por primera vez en 2014 con la marca Finca los Hornos. "Para mí, otro factor importante son las levaduras autóctonas que yo mismo cultivo y utilizo en la elaboración de las mejores partidas. Aportan la suavidad, el volumen y la complejidad que, en mi opinión, debe tener un Verdejo de calidad superior". ■