3RQHURVGHOD2EGGHL]GDGFKDQJHOHGUJ4$URSLHWDULRGHODRGHJDQJHOHGUJ4BGDOXVWDGRGLUHFWRUW«FQLFR\
HQQRJRGH0DUTXVGH6VFDOD3EORGHOD2OODUFRSURSLHWDULRGHODGHJDHUPDQRVGHOD2OODUADYLHUD6Q$URSLHWDULRHQQRJRGHODERGHJD
GHOPLVPRQRPEUH

VWR HV GHELGR D TH DO FRQWUDULR TH HQ
RWUDV]RQDVSUVSHUDVODVFDVDVFOZLFDVQR
VH KDQ YLVWR UHOHJDGDV SRU HVSHFWDGRUHV
UHFL«QOOHJDGRVD6OYRUDUDVHFHSFLRQHVORV
SLRQHURV MHJDQ DQ HQ SULPHUD OQHD
FXOLWDWLYDPHQWH KDEODQGR \SRU OR TH
UHVSHFWD D OD HODERUDFLQ GH YLQRV GH
9UGHMR \DXLJRQ EODQF 6Q HPEDUJR
HVWRQRVRORVHGHHDODDPSOLDH]SHULHQFLD
LQKHUHQWH D HVWDV ERGHJDV 6Q GXD OD
FDOLGDGGHVXYLHGRVWDPEL«QWLHQHPFKR
TH YHU V LQWLO GLVFXWLU VREUH TX«Q
PHUHFH UHDOPHQWH HO UHFRQRFLPLHQWR GH
KDEHU IHUPHQWDGR HO SULPHU 9UGHMR
PRGHUQR HV GHFLU FRQ FRQWURO GH
WHPSHUDWXDDR UHOHYDQWH HVPZELHQTH
Q SXGR GH ERGHJDV FDVL
VLPXWQHDPHQWH GLHURQ HO SLVWROHWDR
VDOLGDDXWLSRGHYLQRTHKDPDUFDGROD
LPDJHQGHORVYLQRVEODQFRVHVSDROHVFRPR
QLQJQRWUR1DWXDDOPHQWHHQODFUHDFLQGH
OD GHQRPLQDFLQ GHVHPSHDURQ X SDSHO
GHVWDFDGR0DUTXVGH6VFDOVXHJHQGDUR
HQQRJR DFR HWDGR SVXLVLQ GH X
FRQFHSWR PRGHUQR GH YLQR EODQFR SDUD
VSDD OH GHEHPRV HQ JUDQ PHGLGD OD
PDUFKDWULXIDO GHHVWDPDJQTLFDYDULHGDG
QDRSDVDGRVHSXRHOVHOORGHFDOLGDGGH
OD23DODIULROHUDGHFHUFDGHPLOORQHV
GHERWHOODVGHYLQREODQFRRTHFRQYLHUWH
XGDHQXDGHODVPDUFDVUHJLRQDOHVPZ
IHUWHVGHWRGRHOSDV

DIHUJDGHXWHUURLUHHWUHPR

D GHQRPLQDFLQ DPSDUD WDPEL«Q ORV
YLQRV WLQWRV TH GH SRU VOR WLHQHQ GLFLC
IUHQWH D OD DEUXDGRUD FRPSHWHQFLD GH
ODV GHQRPLQDFLRQHV YHFLQDV 7UR DO RHVWH
\5EHUD GHO HUR DO HVWH GRPLQDQ OD
RIHUWD FDVWHOODQD GH 7PSUDQLOOR.

VR QR VXRQH X SUREOHPD SDUD OD 23
XGD TH FRQ VXLQJXDU 9UGHMR HFOLSVD
DFDVLWRGDODFRPSHWHQFLDQDFLRQDOGHYLQRV
EODQFRVVWRHVGHELGRDTHHQORVZWLPRV
GLH] VLJORV OD YDULHGDG 9UGHMR VH KD
DGDSWDGR GH IRUPD SWLPD DO WHUUR
EULQGDQGR HFOXLYDPHQWH HQ OD]RQD GH OD
PHVHWD GH OD GHQRPLQDFLQ VXSHFXOLDU \
FRQFHQWUDGR FDUHWHU DIUXWDGR HVGH HO
SXWR GH YLVWD JHRJUHFR XGD HVW£
FODVLILFDGDFRPRXDGHODVGHQRPLQDFLRQHV
GHO HUR Q UR PDUFD HO OPLWH
GHHSWHQWULRQDO GH OD]RQD GH SURGXFLQ
GHWHUPLQDGDOLFDPHQWHKDPRGHODGR

WRSRJUHFDJHROLFDPHQWHODSDUWH
VXHULRUGHODGHQRPLQDFLQGHUULJHQ
QRWUDVHOFRUDDGHODGHQRPLQDFLQ
HVWHDUDFGRSRUODDUFLOODODFDOLDHO
DIVRHQHOHWUHPRRFFLGHQWDO
HQFRQWUDPRVQXHURVVPRQXHQWRV
DHYHVWLGRVDODPDQHUDWUDGLFLRQDOFRQ
HVHUZVGHSURGXFLQORFDOHHVXHVWH
GHELGRDODVHVWULEDFLRQHVGHODFRUGOOHUD
FHQWUDOHVSDRODSUHVHQWDHQSDUWHVXORV
WDQWLFRVUHVLGXOHVHQODVSUL[PLGGHV
GHODFWXOOHFKRGHOURXURHQFRQWUDPRV
UXPDFLRQHVFRPSXVWDVGHWRVFRVFDQWRV
URGGRVQWHUUXHQWUODFRUGOOHUD

»DFRQHQWUDFLQ VXSHUIXWH «

HVSHUJWDVSDD-HVVHFGH,VFDGLHFWRW«FQFRGHORQHMRHJXDGRGH
ODXGD

RQHVVDXVHGHEHHOFDEWHQFRXHFHODHGHMRHXGD"
(ODFWRGHFLVLRXHVVLQXDODFRQXLQHFOLPDVXORV(XGDODHGHMR
FHFHHQXORVPXREHVFRQXHQMHGHELGRDODVFDSDVGHFDQVRVEGDGRV
HLVWHQVHVDFDSDFLGGGHHWHEQLQHDJXHVOLPLWDGDSDDVREHYLODYGGHEH
GHVDEOODXLVWHPDDGLFXDSXXR

RHVHOFLFORXJHWDWLXHQDPHVHWDHQHHOODGROLGHJRYD"
RVLQXHVVRXVFRQDJRVHUGRVGHKHODGDVWDPEL«QXHFRVDYG
QLQFLDODEWDFLXDVWDDOHGHGRGHOGHDEUOODDDDFLXQRPLQKDFLDLQOHV
GHMXRODDVHGHFLVLDGHPDGXFLQHSEGXHGHPHGLDGRVGHDJRVWD
SUQLSLRVGHVHSWLHPEH(VWDVGXVFRQLFLRQVHQDPHVHWDOLPLWDQOSRWHQLDOGH
FHFLPLHQVRGHODXGHMR.

QTXPHGLGDHVHVRLPSRUWDQWHSDUDODFDOLGDG"
HPRVFRQVWDWDGRTHHQRQDVFRQVHORVI«UWLOHVXFOLPDPZVXYHODVXDVQR
GHVDUUROODQODHSUHVLYLGGHHOFDUEWHUHPHVWUDDTXLQQWHUURLUSURGXH
9UGHMRVWDQULFRVHQHVWUDFWRFRPRHOQHVWUXQXDODDJXQDODFRQFHQWUDFLQGH
QHVWURVXUGHMRVHVQHVWURJUDQSXWRIHUWH.

central y el río es variado y muy apropiado para una viticultura de calidad. Por muy tradicional que sea la denominación, las instalaciones de las bodegas son impecables en términos de elaboración. 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 han formado 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

La formación en vaso deja cada vez más sitio a la moderna formación en espaldera

de los habituales Verdejos. Marcados aromas primarios, un atractivo toque cítrico, una jugosidad fresca acompañada de una grata acidez no demasiado dominante, 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 del todo independientes y especialmente notorios que ha ampliado significativamente la gama 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 viñedo viejo y sin irrigación, situado en parcelas de cantos rodados y alto contenido en cal. "Naturalmente, también tenemos plantaciones modernas con viñedos más jóvenes, para las 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 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. De no ser por eso, los Verdejos serían fácilmente sustituibles con toda su atractivo frutosidad. "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 desempeñarían un papel fundamental, y en la medida de lo posible, se debería aprovechar la gran diversidad de condiciones geológicas. Los ácidos suelos yesíferos darían 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, debería tener un Verdejo de calidad superior"

Rueda Verdejo

D.O. Rueda en ProWein

Stand de Rueda en la zona ICEX-
Pabellón10 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".