

Pablo del Villar, en el exterior de la nueva bodega situada en Rueda.



JAVIER PÉREZ ANDRÉS

El nieto de Pablo del Villar Escudero, que en los años 50 adquirió parte del legado de los Pimentel, acaba de abrir un nuevo frente para el Oro de Castilla que su padre, Félix del Villar, crease en los 90. Pablo está orgulloso, como hijo y nieto de labradores, de que por la puerta de su bodega crucen los rebaños del cordel de las merinas. La nueva bodega reúne todos los parámetros del momento enológico y económico de la DO Rueda. El hijo de la farmacéutica de Rueda, muy apreciada en la comarca, ha realizado la apuesta más sostenible de la familia. La nueva

bodega se garantiza energía propia a través de un sistema fotovoltaico y de las calderas de biomasa. Grandes espacios en una superficie de 4.000 metros cuadrados sobre un diseño de Álvaro Núñez y David Muriel, arquitecto e ingeniero respectivamente. La distribución de las naves de fermentación, crianza, envasado y parte social destinada a los visitantes y profesionales, se caracteriza por sus grandes volúmenes desahogados y con mucha luz. Pablo dice que es para que el oro brille más. Abundan

los dorados en la decoración exterior e interior, respondiendo a la marca ya consolidada Oro de Castilla, con más de un cuarto de siglo de existencia en el mercado. La bodega, por el momento, comercializa una media de 1.200.000 botellas de vino, el 95% dentro de la Denominación de Origen Rueda en todas sus categorías salvo en los dorados por el momento. Varietales de verdejo, sauvignon, blancos envejecidos en distintos envases de roble, tinajas y barricas y, en breve, la salida al mercado de un vino que Pablo del Villar anunció hace tiempo. Se trata de un espumoso de Rueda. Pero los tintos siguen formando parte minoritaria del paraguas de la marca Oro de Castilla y en este caso es la enóloga Teresa Peñalba quien responde al tinto Oro de Castilla con DO Ribera de Duero, elaborado con tempranillo de Hoyales, Castrillo y Aranda. Cinco años llevan en el mercado en partidas de no más de 50.000 botellas. Pablo sigue fiel a la producción propia de la viña familiar. Sus vinos se elaboran con las uvas blancas de verdejo, en su mayor parte, y sauvignon blanc de los pagos de Valdelapinta, Los Hornos, (un viñedo plantado en el año 39) y el resto de las plantaciones repartidas en el entorno en pagos como La Morejona, Montico o Santa María. Pablo es licenciado en Químicas y siempre tuvo clara su vocación enológica y su herencia vitícola. El enólogo palentino, Alberto Martínez, sigue al frente de la dirección técnica. La nue-

va bodega Oro de Castilla se garantiza un futuro prometedor sobre la base de sus 130 hectáreas de viñedo propio. Exporta un 45% de su producción y ya ha logrado consolidar en los mercados sus vinos siempre respondiendo a los perfiles sensoriales de la Denominación de Origen Rueda. Pablo del Villar se ha caracterizado por una búsqueda permanente de diferenciación en sus elaboraciones. En materia de blancos de verdejo envejecidos en roble se ha alejado de las tipologías de fermentados en barrica, apostando por tiempos y envases de distintos tamaños. Asimismo, su proyecto de elaborar vinos jóvenes con chispa y refrescantes que se pareciesen a los frizzantes tan emergentes en el consumo actual, ha optado por producir vino espumoso con el aval de la DO. Oro de Castilla ha dado un salto en pleno siglo XXI pasando de las bodegas situadas en el casco urbano con un origen documentado del siglo XVII, a las afueras de Rueda frente a la autovía y en la linde del viejo cordel de las merinas por las que todavía cruzan los últimos rebaños. Oro de Castilla se alza en estos momentos como una nueva propuesta al emergente enoturismo en el ámbito de la Denominación de Origen Rueda.

ORO DE CASTILLA

ORO EN EL
CORDEL DE
LAS MERINAS

DIRECCIÓN: C/ Zarzillo s/n. Rueda.

TELÉFONO: 983 868 904