

Las bodegas de Ribera del Duero podrán elaborar vinos blancos de albillo mayor

El Consejo Regulador está pendiente de que se apruebe una nueva normativa europea

AGAPITO
OJOSNEGROS



PEÑAFIEL. Las bodegas de la Denominación de Origen Ribera del Duero podrán elaborar blancos monovarietales de albillo, eso sí, una vez que se apruebe el nuevo reglamento que, a todas luces, va a tener que esperar. «Tenemos que aplicar una nueva normativa que viene de Europa, por lo que de momento no podemos hacer nada», explica el presidente del Consejo Regulador de la Ribera del Duero, Enrique Pascual, respecto a la actualización del reglamento de la DO sobre la que están trabajando en el último año para realizar algunos cambios después de 28 años. Adelanta que «no va a haber grandes novedades, alguna sí, como lo de los vinos blancos (albillo) que habrá que incluir».

No obstante, habrá que esperar a aplicar la nueva norma europea del sector y entonces «será cuando podamos incorporar todo lo que consideremos oportuno. Estamos trabajando intensamente, pero no queremos mandar el pliego aprobado» antes de revisar y aplicar la nueva normativa porque quizá luego tendrían que rehacerlo. «Sería ridículo mandar un borrador que luego habría que cambiar». Así que de momento no puede adelantar nada. «Cuando se termine podremos hablar con más datos».

Lo último que se conoció de la reforma del reglamento, explicado por Pascual hace ya casi un año, es que, a pesar «de alguna discrepancia en algo», el acuerdo era mayoritario para su aprobación. En octubre los cambios de los que habló el presidente hacían referencia a la posible ampliación de variedades de uva, pero solo a aquellas que históricamente estuviesen vinculadas a este territorio, lo que requeriría un estudio profundo para conocer esas castas, algunas desaparecidas y otras con escasa presencia. «Al final es poner en valor nuestro patrimonio para que no se pierda», señaló.

405 hectáreas

La variedad albillo parece que va a tener un protagonismo especial, porque, incorporada como está entre las uvas de la DO, se contempla contraetiquetar como Ribera del Duero el primer vino blanco de la denominación elaborado con esta casta. Ahora esta uva, de la que se contabilizan 405 hectáreas en la DO, se emplea mayoritariamente para añadirla en un porcentaje del 5% a los tintos, o para elaborar rosados. En la actualidad se están elaborando blancos albillo pero sin el marcha-

PRODUCCIÓN DE UVAS POR VARIEDADES EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO (KILOS)



Un viticultor de Peñafiel se dispone a recolectar las uvas albillo durante la última vendimia. :: A. O.

	Tinta del País	Cabernet Sauvignon	Garnacha Tinta	Malbec	Merlot	Albillo	Otras	Total
1997	13.733.355	384.180	37.120	68.830	151.012	3.145.347	268.310	17.790.151
1998	27.720.766	437.552	841.468	7.340	165.558	169.100	4.399.062	33.742.844
1999	44.941.043	807.682	471.340	32.380	303.531	425.952	6.877.353	53.861.280
2000	54.617.105	837.372	638.860	79.471	278.393	639.122	6.079.394	63.171.717
2001	31.217.843	490.064	266.262	3.150	150.785	467.103	2.200.912	34.798.120
2002	43.898.298	488.323	438.811	1.020	170.324	634.942	2.943.824	48.577.544
2003	70.383.129	759.699	460.761	35.904	478.848	2.175.475	1.907.587	76.203.406
2004	70.986.966	917.250	328.219	9.376	556.926	1.807.752	793.600	75.402.093
2005	61.280.305	874.803	141.882	14.480	336.233	921.215	706.261	64.277.184
2006	92.755.767	1.239.287	149.385	7.750	646.802	2.083.134	306.926	97.191.057
2007	73.439.783	847.153	138.254	9.550	593.334	1.564.138	390.690	76.984.909
2008	67.830.871	803.574	95.153	4.144	509.113	956.464	103.059	70.304.386
2009	82.976.881	916.454	129.704	8.037	773.919	2.107.574	295.316	87.209.894
2010	68.154.967	980.957	82.669	2.263	621.048	945.041	357.780	71.146.735
2011	93.576.243	1.130.998	114.678	30.121	580.505	761.977	452.972	96.649.505
2012	83.002.368	1.021.845	91.736	23.164	639.703	1.027.163	357.997	86.165.988
2013	91.694.558	1.271.795	92.710	25.209	657.462	1.217.932	311.866	95.273.545
2014	118.468.304	1.461.640	79.013	26.473	969.006	994.158	326.079	122.326.687
2015	85.835.372	1.201.290	80.603	15.557	722.385	734.793	211.706	88.803.721
2016	128.837.082	1.426.998	83.454	49.268	963.367	1.630.267	121.702	133.114.154
2017	53.946.315	603.385	14.932	16.409	308.939	335.616	1.380	55.226.976

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

La zonificación «no está a la vista» de las intenciones del Consejo Regulador de la Ribera del Duero

mo Ribera. Estos vinos salen al mercado en la mayoría de los casos con la contraetiqueta de la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Castilla y León.

Otra de las novedades sería etiquetar vinos de pago, de autor, etcétera, que en el actual reglamento no tienen cabida al no ajustarse a los estándares de vino joven, roble, crianza, reserva y gran reserva, una calificación a la que muchas bode-

gas ya no quieren ajustarse. Sin duda una de las cuestiones de peso es la zonificación de la Ribera, puesto que la Denominación de Origen es muy amplia con claras diferencias dentro de la misma comarca por la incidencia de distintos factores. En octubre de 2017 la postura era no zonificar, y, diez meses después lo mismo, «la zonificación no está a la vista que se pueda hacer», reafirma ahora Enrique Pascual.

«La nuestra es la albillo mayor», específica Agustín Alonso, director técnico de la DO ribereña, quien explica que la Ribera del Duero es la «única zona del mundo que, prácticamente, fermenta esta variedad con lo cual le da un carácter diferencial». En cuanto a los vinos, estos «son frescos, fáciles de beber, afrutados y agradables. No muy potentes, con elaboraciones diferentes: desde fermentados



► en barrica o con cierto paso por ella, a albillos puros o criados sobre lías». Desde su punto de vista, su paso por barrica les aporta complejidad tanto en boca como en nariz. De esta forma «nos estamos encontrando diferentes expresiones de la misma variedad». «Su exclusividad –añade– es innegable y además hay muy poca cantidad, por lo que es un producto único. El mercado los está demandando a buen precio, contribuyendo a su buena prensa el hecho de que reconocidos prescriptores los están otorgando unas puntuaciones muy altas».

Las vides de albillo en Ribera se distribuyen principalmente entre el viñedo tinto, herencia de un cultivo antiguo cuando se mezclaban variedades. Esto no ha hecho fácil su cuantificación, pero esta se ha ido afinando en el histórico estadístico de la DO. Según este, en 1997 las hectáreas contabilizadas ascendían a 76, y en 2017 se contabilizan 405. La producción también baila en cifras, con 3,1 millones de kilos en 1997 descendiendo hasta 1,6 millones de kilos en 2016, cosecha récord en Ribera del Duero.

Si se consolida la varietal, al existir todavía de cepas viejas, la diversidad genética que se puede obtener a través de una buena selección de un clon «puede resultar interesante». «Ahí puede haber un buen filón para empezar a tirar del albillo mayor», sentencia Alonso.

Algunos vinos de albillo

El albillo que elabora Bodegas Valduero (Gumiel del Mercado, Burgos) lleva los apellidos familiares, García Viadero, y se trata de un blanco criado sobre lías, muy frutal, con aromas muy florales, de flores de hueso y con una acidez muy larga y muy marcada. «La untuosidad que tiene la boca la logramos gracias a esa crianza sobre lías. Es el albillo de referencia en España, de hecho, fue el primero que se hizo en la zona», explica Yolanda García Viadero, propietaria y directora de la bodega.

La producción media de sus 12 hectáreas plantadas en la finca Valdesantos y La Yunquera ronda los 50.000 kilos por vendimia sacando al mercado entre 40.000 y 50.000 botellas al año. Contemplan la posi-



Yolanda García Viadero.



Manuel A. Delgado.



Belén Sanz.



Félix Callejo.

bilidad de plantar alguna cepa más de esta variedad. «En Valduero nos gusta asumir retos y en la Ribera del Duero lo difícil no es hacer un tinto sino hacer un blanco», señala.

Familia Matarredonda es el albillo que elabora, en Peñaranda de Duero, la Cooperativa Santa Ana, que preside Manuel Andrés Delgado, un blanco de nariz elegante, delicado y muy limpio con una intensidad aromática muy potente, con cítricos y notas de fruta verde; en boca es carnoso y amplio, equilibrado y con larga persistencia. «¡Divertido!», sinte-

tizan. Su elaboración, de la que se sienten «muy orgullosos», responde a la centenaria cultura vitivinícola del municipio burgalés donde «no se concebía una familia sin viñedos. Era una forma de vida y cada uno elaboraba su vino en su propia bodega, que solía estar debajo de su casa, siendo el vino el aliciente para sobrellevar el duro trabajo en el campo. Antes se elaboraba el famoso clarete con la mezcla de blancas y tintas, más refrescante y menos alcohólico. Debido a esto, en Peñaranda existen muchas cepas de uva albillo,

recolectamos alrededor de 300.000 kilos de una uva de calidad exquisita», unas 200.000 botellas.

El blanco de la bodega familiar Dehesa de los Canónigos surge del «deseo personal de Iván Sanz y su hermana Belén como un proyecto de futuro», dedicando una pequeña parte de su viñedo albillo, de 80 años. Esas uvas evocan no solo la infancia de ambos, sino «tanta tradición en la Ribera para elaborar una albillo que represente en estado puro esta variedad», su autenticidad y singularidad. Con levaduras autóctonas,

su albillo fermenta al 50% en barrica francesa de un año y en depósito a una temperatura máxima de 14 grados, tras una maceración a diez grados. De ese proceso, que culmina con seis meses de crianza en madera francesa, surge un vino «con gran cuerpo en boca y con una nariz muy intensa, auténtica y fresca, que simboliza el estado puro de nuestra variedad albillo», con una producción limitada de 959 botellas. Para mantener y mejorar este proyecto «estamos haciendo una selección genética de nuestro albillo, que se injertará sobre patrón americano para aumentar nuestra producción en 3.000 plantas», explican desde la bodega de Pesquera de Duero (Valladolid).

Félix Callejo tiene su propio blanco 100% albillo, El Lebrero, fermentado en barrica de roble francés y envejecido 11 meses con sus lías, con una producción de 8.000 botellas. La elaboración del albillo de esta familia de larga tradición vitivinícola, es una alternativa a su oferta de vinos «y enriquece el conjunto en sí». «Es un vino blanco gastronómico», señalan desde la elaboradora de Sotillo de la Ribera (Burgos).

«El potencial de esta casta es inmensurable»

Jorge Monzón Bodega Dominio del Águila

■ A. OJOSNEGROS

PEÑAFIEL. Jorge Monzón es uno de los bodegueros que ha visto el potencial de la uva albillo mayor para producir un monovarietal en la Ribera del Duero. Elaboraba su vino de estilo borgoñón Dominio del Águila Albillo Viñas Viejas con entre 1.000 y 7.000 kilos de uva, dependiendo de añadas.

–¿Cuáles son las características de tu blanco albillo?

–Este vino es una puesta en valor de una de las familias varietales más tradicionales y más olvidadas de España. Dominio del Águila blanco es un vino ecológico que procede de cepas de albillo mayor de algu-

nas de las viñas más viejas de La Aguilera. La variedad predominante es el albillo mayor, que se encuentra en viñedos dispersos por todo el pueblo. Al tratarse de viñas muy viejas, coexisten con otras variedades blancas y tintas mezcladas. Todas estas viñas tienen más de 100 años, algunas son prefiloxéricas, y se han cultivado de forma ancestral. Su cultivo está certificado como ecológico con guiños a la biodinámica.

–¿Cómo lo elabora?

–Los racimos sin despallillar se pisan con los pies y el mosto resultante va a pocillos de hormigón para decantar. La fermentación se rea-



Jorge Monzón. ■ F. J.

liza sobre lías en cubillos y carralas de roble durante largos meses sin bastoneos ni trasiegos. El resultado es un vino con un notable equilibrio y persistencia, combinación de frutalidad y estructura, con aromas cítricos, a tierra y mineralidad, increíblemente fresco y de color amarillo brillante. No se clarifica

ni se filtra antes del embotellado que se realiza a mano. La crianza es de 28 meses en roble en su mayoría francés a muy baja temperatura en cuevas subterráneas.

–¿Por qué elabora un vino blanco en una zona de tintos?

–Porque esta zona es tradicionalmente tierra de claretes, mezcla de uva blanca y tinta, aunque ha quedado claro en los últimos años que se pueden hacer grandes tintos. ¿Por que no blanco entonces? Se ha demostrado que el desarrollo de la uva albillo está más que adaptado a este clima y a estos suelos y que tiene un gran potencial. A los hechos nos remitimos.

–¿Considera la posibilidad de plantar más cepas de esta variedad?

–A día de hoy tenemos suficiente con mantener el patrimonio de viñedo actual y convivir con la normativa vigente. Por supuesto que ese día llegará, más temprano que tarde.

–¿Qué potencial ve a estos vinos?

–¡Inmensurable!



UNIVERSIDAD PONTIFICIA DE SALAMANCA | Campus en Salamanca y Madrid

FORMACIÓN DE EXCELENCIA A TU MEDIDA



DESCARGATE LA APP DE LA UPSA

@upsa

@upsa.es

www.upsa.es