



Un viticultor de Peñafiel vendimia uvas de la variedad albillo. :: AGAPITO OJOSNEGROS

Luz verde a los vinos blancos de uva albillo en la Ribera del Duero

El BOE publica la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DO

:: NIEVES CABALLERO

VALLADOLID. Los primeros blancos de albillo mayor (también cono-

cida en la zona como blanca del país o albillo, a secas) con contraetiqueta de la Denominación de Origen Ribera del Duero serán de la añada 2019, mientras que hasta ahora las bodegas se veían obligadas a identificarlos como Vino de Mesa o con las tirillas de Vino de la Tierra de Castilla y León, dado que el pliego de condiciones del Consejo Regulador con sede en Roa (Burgos) no admitía esta casta como variedad principal, con el mismo rango que la tin-

ta tempranillo (tinto fino o tinta del país).

El Boletín Oficial del Estado publicaba ayer la resolución de la Dirección General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) por la que se da continuidad al procedimiento de modificación del pliego de condiciones solicitada por el Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero. Si en el plazo de dos meses no se presenta declaración de oposición, la uva albillo se incluirá como variedad principal, lo que permitirá elaborar y comercializar vinos con presencia como mínimo de un 75% de esta casta, junto a otras blancas presentes en la zona, y monovarietales (100% de albillo). Así lo ha confirmado el presidente de la Denominación de Origen Ribera del Duero, Enrique Pascual.

Esta ha sido una reivindicación de años de productores y elaboradores. De hecho, grandes bodegas y enólogos de la Ribera del Duero ya tienen en el mercado vinos blancos elaborados con uva albillo que no podían comercializar con contraetiquetas de Consejo Regulador. La DO ha basado su petición en el hecho de que, históricamente, la variedad albillo siempre ha formado parte de las elaboraciones vínicas



Copa de vino blanco elaborado con albillo ribereño. :: A. O.

de la zona, bien en mínimas proporciones para aportar frescor a los tintos como en la elaboración de rosados o claretes, junto a otras castas tintas y blancas.

La experiencia en la producción de vinos blancos en la zona, en especial a lo largo de los últimos 20 años, con la variedad autóctona albillo mayor ha alcanzado a juicio del Consejo Regulador la madurez suficiente para transformar estas elaboraciones en producto amparado por la DO Ribera del Duero.

Enrique Pascual calcula que, en la actualidad, hay una treintena de

Este tipo de uva será variedad principal, al igual que la casta tinta tempranillo

bodegas que elaboran blancos con el varietal albillo, vinos que por cierto han encontrado una gran aceptación en el mercado, aunque de momento son pequeñas producciones y su precio no es bajo. El presidente del Consejo Regulador también subraya la importancia de la inclusión de la uva albillo como variedad principal ya que permitirá «salvar una variedad que no deja de ser patrimonio vitícola autóctono, que ha estado a punto de desaparecer».

Frescos y aromáticos

Al mismo tiempo, recalcó que es «una variedad muy versátil». Un hecho que se demostró en la cata dirigida por el sumiller segoviano Rubén Arranz en el mes de marzo en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid Fernando Pérez. Una cata en la que se pudieron degustar una docena de blancos de albillo elaborados por las bodegas de renombre de Ribera del Duero. Se trataba de vinos muy aromáticos con marcados tonos frutales y/o vegetales, con un buen paso en boca y una equilibrada acidez. Referencias muy diferentes. Lo cierto es que los enólogos más jóvenes experimentan ahora con una casta casi olvidada para elaborar blancos, que sobre todo se incluía para aportar frescor a los

tintos y producir rosados junto a otros tipos de uvas tintas y blancas que conviven en los majuelos más viejos de la Ribera del Duero.

El pliego de condiciones establece que «la elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades tempranillo (y sus sinonimias admitidas tinto fino o tinta del país), cabernet sauvignon, garnacha tinta, malbec, merlot y albillo Mayor». De estas castas, sólo son consideradas como principales la tempranillo para la elaboración de vinos tintos y la albillo mayor para los blancos. Por un lado, la participación de la uva tempranillo en estos vinos no podrá ser inferior al 75%, la misma proporción

mínima que se exigirá en el caso de los blancos de albillo. Al margen de ello, se admitirá el uso, en pequeñas proporciones, de otras castas autóctonas que se encuentran en los viñedos de más edad.

Rosados o claretes

Además, el Consejo Regulador de Ribera del Duero ha incluido la sinonimia «clarete» (la denominación tradicional de la zona) para la definición de los vinos rosados, con el objetivo de mejorar las expectativas comerciales. Ya estaba autorizado su uso, pero no se reflejaba en el pliego de condiciones. Las bodegas ya pueden optar por poner rosado o clarete en sus etiquetas.

29 DE JULIO
10ª ENTREGA
RELOJ+FASCÍCULO

11,95€
+CUPÓN

WORLD TIME INTERNATIONAL
RELOJES
II GUERRA MUNDIAL
1939-1945
LOS RELOJES QUE HICIERON HISTORIA

Nº 10
KAMIKAZE
PILOTS

El Norte de Castilla
cerca de ti