

**Traducción del artículo sobre RIBERA DEL DUERO publicado por la revista francesa “LE POINT” en el Nº 2243 de 2 de Septiembre Páginas 208 a 2012**

**Ribera del Duero  
Vino tinto**

**Varietades:** tres cuartas partes de tempranillo y otras variedades.

**Añadas**

**2014:** añada muy buena, buenos taninos, mucho color, algo calurosa, con acidez y volumen.

**2013:** añada pésima, podredumbre en el momento de la vendimia, sin vinos de guarda.

**2012:** añada muy calurosa.

**2011:** mejor que 2012, menos calor, maduración más lenta, ideal para el tempranillo.

**2010:** gran añada, vinos de guarda, taninos más frescos, sin sobremaduración, bastante austera.

**2009:** añada de evolución bastante rápida, opulenta en su juventud pero sin duda con menos guarda que la de 2010.

**2007:** difícil. Los vinos que resistieron son buenos vinos... Mes de septiembre frío, el día 17 incluso heló.

Mapa de viñedos página 213

**Pedro Ruiz Pago de Carraovejas**

Pago de Carraovejas, S.A.

"Cada vez se trabaja más en la vid y menos en la enología y la técnica."

"Mi padre quería cambiar el concepto de 'vino de la casa' de su restaurante, situado en Segovia, y convertirlo en un vino de calidad. Empezó en 1987, con 9 hectáreas y un pequeño edificio, y poco a poco se hizo con 160 hectáreas. Actualmente, es el vino el que hace publicidad del restaurante. Yo llevo aquí 8 años. Dicen que soy el que dirige, pero yo no estoy tan seguro de ello... Antes ejercí como psicólogo durante 3 años. Solía acompañar a mi padre a la finca, pero ya había 3 enólogos y 60 empleados, así que no veía la necesidad de venir. Un día mi padre me preguntó si quería trabajar aquí. Le dije que me lo tenía que pensar. Me costó tomar la decisión una semana. Hemos cambiado hacia vinos con menos sobremaduración y menos extractos. Cada vez trabajamos más en la vid y menos en la enología y la técnica. En cuanto a técnica, buscamos más detalles sobre los tapones, los análisis... pero el mayor progreso tiene relación con la vid. Para nosotros, lo más importante es el trabajo del suelo. Buscamos combinar uva procedente de suelos calcáreos para obtener finura, arcillosos para obtener potencia y arenosos para conseguir aromas. Contamos con 58 unidades de suelo diferentes. "

**Pedro Ruiz Pago de Carraovejas** (a la derecha) y su padre.

## Ribera del Duero, regreso a lo natural

Tras la locura de los años 2000 y la moda de los vinos con muchos extractos y notas de madera, la denominación se vuelve a centrar en tintos menos sofisticados y más terrosos.

### POR JACQUES DUPONT

Resulta bastante paradójico ver la gran notoriedad mundial de esta denominación, que en realidad está dando sus primeros pasos. Pero puede hacerlo mucho mejor... Y lo va a hacer mucho mejor. Ribera del Duero abandona lentamente su tumultuosa adolescencia para entrar en la edad de la razón. Ribera alberga un mito: Vega Sicilia, una finca y vino de excepción que sin duda tiene que ver con la veneración y prestigio de la denominación.

La historia es reciente. A finales del siglo XIX, en 1864, Don Eloy Lecanda y Chaves heredó varias parcelas. Los viñedos se encontraban a orillas del río Duero ("de oro"), a una altitud bastante elevada (700 metros), por lo que sus uvas conservaban el frescor. Inspirándose en los grandes caldos de la región de Médoc, decidió plantar, además de tempranillo —la excelente variedad española—, cabernet-sauvignon, carménère, merlot y malbec. Su vino se consumía exclusivamente en círculos reducidos, peculiaridad que hizo aumentar la curiosidad, deseo y renombre. Pero no sería hasta un siglo después, tras la compra en 1982 por parte de la familia de empresarios Álvarez, cuando Vega Sicilia se convertiría en el vino español más prestigioso y caro. Entre tanto, se crearon otras bodegas, añadiendo cierto brillo a los viñedos. Fue el caso de Pesquera, creada en los años 70 por Alejandro Fernández, que rápidamente logró gran reputación en España. Desde entonces, Ribera del Duero ha seguido despertando la vocación.

La familia Arzuaga hizo fortuna en los sectores inmobiliario y de la hostelería en Ibiza antes de comprar aquí una propiedad por placer y comenzar a plantar viñedos en 1987. En la actualidad, posee una bodega de 154 hectáreas, cuya sede se encuentra junto a un hotel de 5 estrellas y un spa de 1.000 m<sup>2</sup>... "Mañana inauguramos un nuevo hotel, más moderno y sencillo, y el año que viene reformaremos la bodega, queremos trabajar al 100% por gravedad", comenta Ignacio Arzuaga. Su hermana, la diseñadora de moda Amaya Arzuaga, se encarga del diseño de las cajas de cartón para las botellas y participa en la decoración de la bodega y los hoteles.

**Vinos de concurso.** En 1982, se aprobó oficialmente la denominación de origen de la región. Ribera del Duero lleva el nombre del río (Douro en Portugal) que baña el valle, en el corazón de Castilla, sobre la Meseta Central española. Un antiguo zócalo modelado por los vientos, los periodos marítimos y el río: "Tenemos 32 tipos de suelo, todo un *patchwork*. Se trata de un valle amplio y ondulado en el que la erosión ha jugado un papel muy importante. Encontramos terreno arcilloso calcáreo, silíceo puro, arenas mezcladas con arcillas... Es divertido. Cuando llueve vemos como el suelo cambia de color.", nos comenta Agustín Alonso González, director técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, organismo que dirige la denominación. Cerca de Valladolid, los viñedos se encuentran a 750 metros de altitud, con el suelo más arenoso y ligero, pero "con complejidad de aromas". En Burgos, a mayor altura (entre 800 y 900 metros), el suelo es arcilloso calcáreo, y es donde se producen los vinos con mayor fuerza. Hacia Soria, a una altitud de entre 900 y 1.000 metros, los tintos se muestran más frescos. "Tanto en Segovia como en Burgos, el terreno está lleno de pequeñas piedras asentadas sobre una base de arcilla, principalmente en las mesetas..." En determinados lugares se ha recurrido al riego, pero no es lo más habitual en esta zona de viñedos: "El riego se debe dominar muy bien. Se utiliza sobre todo en los suelos arenosos. "

**Ricardo Rodero Calderari**  
Rodero Calderari Juan Pablo y Ricardo, S.C.  
"Aceptamos el reto."

"Tenemos 23 hectáreas de viñedos, pero sólo utilizamos 1,5 hectáreas para hacer este vino. El resto se lleva a la cooperativa del pueblo. Tenemos varios contratos con la cooperativa y por el momento no podemos rescindirlos. Nuestro abuelo fue uno de los fundadores de la cooperativa, nosotros somos la tercera generación de viticultores. Somos la excepción, queremos salir de la cooperativa cuando lo normal es que los viticultores quieran entrar en ella. Se trata de productores que vendían la uva a las bodegas y que con la cooperativa tienen mayor seguridad. Además, esta cooperativa es algo diferente al resto, que venden la uva. Ésta elabora su propio vino. Pero a mí lo que me interesa es la vinificación, aunque soy autodidacta en la materia. Empezamos a hacer vino por una apuesta. Un día, una tía de Barcelona nos dijo que en Ribera no éramos capaces de hacer un vino de licor, como el Oporto. Aceptamos el reto para demostrar que sí podíamos hacer uno similar, y así empezó todo. Después pasamos del vino de licor al vino normal, aunque seguimos fabricándolo. Ahora, nuestra tía es la que comercializa el vino en Barcelona."

**Ricardo Rodero Calderari** (en el camión) y su hermano, Juan Pablo.

El tempranillo predomina ampliamente, combinado, sobre todo antaño, con otras variedades. Aún se sigue haciendo, pero las cosechas de tempranillo puro son cada vez más frecuentes. "En las plantaciones encontramos una media del 86% de tempranillo. En ocasiones se añade cabernet-sauvignon, garnacha o malbec, pero el tempranillo es cada vez más predominante. Se le llama también 'tinto fino' o 'tinto del país', porque no se trata exactamente del mismo tempranillo que en La Rioja.", añade Agustín. Pero el verdadero gran cambio de la denominación lo observamos principalmente en la mentalidad. Venerados en los años 90 y 2000 por la crítica internacional, y en especial por el estadounidense Robert Parker y sus representantes locales, los vinos competían en densidad, en sus imponentes notas de madera y su dulzor. Se trataba de vinos de concurso, más que de vinos gastronómicos, aquellos que pueden acompañar una comida sin cansar el paladar ni aburrir al consumidor.

**Simplicidad.** Parece que en la actualidad asistimos a una pequeña revolución de los gustos y las prácticas, cosa que preconiza con paciencia pero obstinación Agustín González: "Tenemos unas tierras maravillosas, hay que dejarlas expresarse. Durante mucho tiempo hemos hecho vinos adaptados a los gustos internacionales, con uva muy madura, extracciones muy fuertes y notas de madera que acababan con los sabores. Hay que volver a lo sencillo, dejar que el tempranillo, nuestra fantástica variedad, y nuestras tierras se expresen sin necesidad de enmascararlos. No tenemos ningún interés en hacer vinos que no digan nada, de estilo internacional y que puedan producirse en cualquier parte del mundo. La simplicidad está en reinventar..." En determinadas bodegas como Pago de Carraovejas o líderes como Pingus —muy de moda pero hasta ahora marcada por la madera y la concentración—, están llevando a cabo la vuelta a lo "razonable". "Hay que apoyarse en una viticultura excelente y dejar que la uva se exprese, eliminando todos los excesos...", añade Agustín.

Aquí, al igual que en otros lugares de España (como La Rioja), las clasificaciones se realizan en función del tiempo de envejecimiento. Así, el Crianza debe envejecer un mínimo de doce meses en barrica de roble, el Reserva treinta y seis meses entre barrica y botella —permaneciendo al menos doce meses en barrica—, y el Gran Reserva debe estar en la bodega al menos sesenta meses —al menos veinticuatro en barrica. Pero también se pueden comercializar como "vino joven" tintos que no hayan reposado tanto tiempo.

### **Ribera del Duero, los maridajes**

Densos y especiados, estos vinos maridan con lomos de atún con chorizo, brochetas de asadura a la brasa, costillas de cerdo agridulces o guiso de ternera con anchoas. Con buena capacidad de guarda, ganan finura con el tiempo y se pueden maridar con un guiso de corzo al vino tinto, con queso Tomme de vaca u Ossau-Iraty, queso de pasta dura de los Pirineos a base de leche de oveja, tradicionalmente acompañado con mermelada de cereza negra.