
Dossier Técnico



D.O.P. Vino de Calidad de
Sierra de Salamanca

Noviembre de 2011

Historia

Los orígenes del viñedo en esta zona se remontan a la época romana. Tras la invasión islámica estas tierras sufren un retraimiento económico y sólo tras la consolidación de la reconquista se repueblan intensamente, con lo que, es a partir del siglo XI, cuando la viña comienza a resurgir, en el entorno de una economía fundamentada en los cereales, la ganadería y el aceite.

Desde los siglos XV y XVI pueden encontrarse citas históricas que permiten atestiguar que la zona era conocida por sus vinos con los nombres de Sierra de Salamanca o Sierra de Francia. Durante todo el siglo XIX el viñedo de estas tierras conoce una fuerte expansión, convirtiéndose en uno de los pilares económicos de la comarca, hasta llegar al máximo con las exportaciones a Francia por la crisis de la Filoxera¹. Esta plaga llega a la comarca procedente de Portugal, pero no afecta demasiado ya que la recuperación es rápida.

Durante los años cincuenta del siglo XX se crean las bodegas cooperativas de la zona, que tuvieron un destacado papel en la introducción de nuevas técnicas y en la conservación del viñedo, al tener garantizada la venta de sus graneles. A finales del siglo pasado el viñedo sufre un progresivo abandono, en gran parte provocado por la acuciante despoblación del medio rural, provocando el cierre paulatino de las bodegas cooperativas.

En la última década del S. XX se da un cambio de paradigma en la vitivinicultura serrana; se crean 4 modernas bodegas y se renueva la última cooperativa en funcionamiento con el fin de elaborar vinos de alta calidad y baja producción.

Estas 5 bodegas, junto con viticultores de la zona, crean en el 2007 la *Asociación de Viticultores y Elaboradores de Vino de la Sierra de Salamanca* para proteger la comarca vitícola, promocionar los vinos y obtener la Denominación de Origen para la zona.

La Asociación promueve el Estudio Justificativo que demuestra el potencial de la zona para convertirse en Denominación de Origen. Así mismo se redacta el Reglamento que fija las bases de producción de uva y elaboración de vino de alta calidad.

En Junio de 2010 se publica la Orden AYG/806/2010 que reconoce la ***Denominación de Origen Protegida Vino de Calidad de Sierra de Salamanca*** y otorga su gestión a la *Asociación de Viticultores y Elaboradores de Vino de la Sierra de Salamanca*.

1 Parásito de la Vid; provocó una grave crisis vitícola en Europa a partir de 1863. Se necesitaron más de 30 años para superar la plaga gracias a portainjertos de origen americano que eran naturalmente resistentes a la filoxera.

Aclaraciones sobre la mención

Respecto a D.O.P.

La legislación europea reconoce en la última OCM² las siguientes figuras de protección: I.G.P. (indicación geográfica protegida) y D.O.P. (Denominación de Origen Protegida).

A nivel nacional dentro de las D.O.P. hay dos subniveles: Vino de Calidad y Denominación de Origen.

A nuestra zona se le ha reconocido la figura de protección Vino de Calidad de Sierra de Salamanca, siendo por lo tanto una Denominación de Origen Protegida. En 2015³ cabrá la posibilidad de solicitar el cambio a *Denominación de Origen Sierra de Salamanca*

Respecto a Sierra de Salamanca

La zona de producción de la DOP tradicionalmente es conocida como Sierra de Francia. Debido a la posible confusión que pudiera producir en los consumidores o en los mercados a la hora de la comercialización la utilización del término Francia, así como por antecedentes históricos como indicación geográfica, se optó por el nombre elegido, que es el de Sierra de Salamanca.

Zona de producción:

El área geográfica de la *D.O.P. Vino de Calidad de Sierra de Salamanca* está ubicada al Sur de la provincia de Salamanca y tiene una superficie de 482,10 Km².

Esta delimitación se trazó en el Estudio Justificativo comprobando los factores climatológicos, geomorfológicos, edáficos, geográficos, culturales y socio-económicos del área tradicional de producción vitivinícola de la comarca, llegando a la demarcación de la zona idónea para la producción de vinos de alta calidad.

El territorio se caracteriza por una orografía tortuosa a la que se adaptan las parcelas de viñedo dispuestas en bancales en las laderas sobre el río Alagón y sus afluentes.

La zona de producción comprende 26 municipios, siendo estos:

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez

² Reglamento (CE) nº 479/2008 del consejo de 29 de abril de 2008

³ Deben pasar 5 años como Vino de Calidad antes de poder solicitar la Denominación de Origen

de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero y Villanueva del Conde.



Zona de Producción de la D.O.P.

Patrimonio Natural

Parte de la zona de producción entra dentro del *Parque Natural de Las Batuecas –Sierra de Francia* y toda forma parte de la *Reserva de la Biosfera a la comarca Sierras de Béjar – Francia*.

Este último título, otorgado por la UNESCO remarca la gran influencia que ha tenido el ser humano en el medio ambiente de esta zona, modelándolo sin romper el equilibrio de la naturaleza. Tradicionalmente el cultivo más importante en la Sierra de Francia ha sido y es el viñedo; la búsqueda de los mejores terruños ha llevado a los agricultores a aterrizar empinadas pendientes para poder plantar las cepas. Estas prácticas han ido configurando el paisaje cómo ahora lo conocemos, manteniendo una gran riqueza tanto cultural cómo ambiental. El capital a nivel de biodiversidad que aporta el viñedo es incalculable, aún más cuando gran parte de éste está conformado por variedades autóctonas. Hay que remarcar también la gran labor que realizan los cultivos vitícolas como freno en el avance de los incendios y erosión del suelo.

Suelo

Los suelos de la zona, a diferencia de la generalidad de las comarcas vitivinícolas de Castilla y León, tienen carácter ácido; esto, lejos de ser un factor limitante, confiere a los vinos una identidad particular.

La textura es mayoritariamente franco-arenosa, muy adecuada para el cultivo de la vid. Imprime a los vinos que se elaboran unas características organolépticas singulares y de calidad.

En la zona noroeste del estudio hay suelos con una textura franco-limosa, donde la orografía es más marcada, y en el sur, donde hay una menor pendiente, la textura es limosa.

Las formaciones rocosas de la zona son metamórficas, al oeste y plutónicas, al este. Entre las primeras destacan las pizarras arcillosas de ligero metamorfismo de color verde grisáceo que se atribuyen al Cámbrico.

La característica más remarcable del territorio es su gran diversidad a todos los niveles. El suelo no es una excepción. A lo largo del área de producción encontramos varios tipos de suelos distintos, más de lo que cabría esperar en una D.O.P. de tamaño pequeño como la nuestra.

Esta diversidad a nivel geológico y edáfico da lugar a vinos con diferentes peculiaridades; a rasgos generales podemos encontrar suelos franco-arenosos procedentes de roca granítica⁴, a suelos franco limosos y limosos procedentes de pizarras.

Clima

El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos relativamente cortos y no muy fríos y veranos largos, calurosos y secos. En otoño y primavera abundan las precipitaciones, con valores superiores a los 1.000 mm anuales, que compensan la baja capacidad de retención de agua de los suelos.

Este microclima es muy adecuado para el cultivo de la vid: los veranos secos con noches frías ayudan a la correcta maduración de la uva manteniendo una buena acidez y desarrollando los aromas característicos de las variedades de nuestra zona.

Dentro del microclima de la Sierra podemos encontrar variaciones muy importantes debido a la gran diferencia de altura entre viñedos. Encontramos cepas desde los 400 m hasta casi los 1000m confirmando esto una amplia gama de caracterización de los vinos.

⁴ suelen tener una capa profunda más arcillosa

Viñedos

Los viñedos de la Sierra de Salamanca se caracterizan por su disposición en bancales en las partes altas de las laderas orientadas al Sur. Durante siglos el ser humano ha ido ganando tierras cultivables a las empinadas pendientes que caracterizan a la Sierra de Salamanca.

Esta disposición aterrazada tiene numerosas ventajas cualitativas:

- Permite una mejor insolación de las cepas asegurando una correcta maduración
- Mejor aireación de los racimos, asegurando una buena sanidad de la vendimia
- Impide la erosión del suelo, manteniendo la riqueza orgánica y la estructura del suelo.
- Imposibilita la mecanización del cultivo, obligando a recolectar a mano y trabajar el viñedo de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente

Otra característica remarcable de los viñedos de nuestro territorio es la alta longevidad de las cepas: el 80% tiene más de 50 años y el 50% más de 80. Datos no muy fáciles de encontrar en otras zonas vitícolas. La edad de la viña se relaciona habitualmente con la constancia y calidad de la producción.

Variedades de uva:

La Sierra de Salamanca es un paraíso de diversidad a todos los niveles. En el viñedo encontramos un gran abanico de variedades diferentes, muchas de ellas autóctonas. Durante el estudio previo para la obtención de la DOP se catalogaron y estudiaron gran diversidad de cepas, encontrando entre ellas variedades desconocidas hasta el momento.

Rufete

Variedad autóctona y predominante en la zona. Se caracteriza por estar altamente adaptada a la zona, con un racimo de tamaño pequeño y apretado y con un grano de tamaño medio – grande y hollejo medio – fino. Es una variedad sutil, de compleja elaboración, que aporta aromas delicados con recuerdos a frutas rojas y especiados, con taninos dulces y suaves que aportan elegancia y complejidad a los vinos.

Otras variedades a destacar en el territorio son la Garnacha tinta y el Tempranillo conocidas en la zona cómo **Calabrés** y **Aragonés** respectivamente. Ambas son clones de la variedad principal, estando adaptadas a las peculiares

características de la Sierra debido a un proceso evolutivo y adaptativo de varios siglos. Esto les confiere pequeñas características diferenciadoras de la variedad en general.

En el reglamento se establece cuales son las variedades de uva aceptadas para la elaboración de Vino de Calidad de Sierra de Salamanca y su producción máxima. Se ha querido potenciar y proteger a variedades autóctonas o muy adaptadas a la zona, con demostrado potencial enológico.

Tintas: rendimiento máximas 7000 kg/Ha	Blancas: rendimiento máximo 9000 kg/Ha
Rufete	Viura
Garnacha Tinta	Moscatel de Grano Menudo
Tempranillo	Palomino

Verdejo Serrano – Rufete Blanco

En el Estudio Justificativo se hicieron análisis genéticos de las variedades del territorio. Esto permitió descubrir que las cepas que tradicionalmente se habían nombrado como verdejo eran una variedad completamente nueva y para nada relacionada con esta variedad. La teoría imperante hasta el momento suponía que era la variedad Verdejo adaptada al suelo y clima de la zona. Con este estudio se demostró que es una nueva variedad blanca autóctona de la Sierra de Salamanca, a la que el ITACyL ha denominado temporalmente Verdejo Serrano.

Las micro-vinificaciones experimentales de vino blanco elaboradas hasta el momento están dando unos resultados excelentes en cuanto a potencial enológico de la Verdejo Serrano; obteniendo vinos de sorprendente acidez, untuosidad y con aromas muy característicos.

Elaboración

El Reglamento de la DOP establece los sistemas de vinificación a seguir para la obtención de vinos de alta calidad. Partiendo de las variedades aceptadas se pueden elaborar vinos blancos, rosados y tintos; pudiendo envejecer en barrica estos últimos.

Crianza de los vinos:

- **Crianza:** vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24

meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrán permanecido al menos 6 meses en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros.

- **Reserva:** vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrán permanecido al menos 12 meses en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.
- **Gran reserva:** vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que habrán permanecido al menos 24 meses en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.
- **Envejecido en roble:** los vinos tintos que hayan permanecido en barrica de roble de capacidad máxima de 600 litros indicando, en meses o años, el tiempo de permanencia en dicha barrica.

Datos

Bodegas inscritas:	5
Viticultores inscritos:	57
Parcelas vitícolas inscritas:	345
Superficie inscrita:	48.5 Ha

Vendimia 2010

Inicio: 6 de Septiembre
Final: 2 de Octubre
Calidad sanitaria: excelente
Calificación añada: excelente

Vendimia 2011

Inicio: 29 de Agosto
Final: 25 de Septiembre
Calidad sanitaria: buena
Calificación añada: *pendiente*

141000 kg de uva vendimiada

- 86000 kg de Rufete
- 52000 kg de Tempranillo
- 3000 kg de Garnacha

162000 kg de uva vendimiada

- 65000 kg de Rufete
- 95000 kg de Tempranillo
- 2000 kg de Garnacha



Datos de las Bodegas de la DOP Vino de Calidad de Sierra de Salamanca

Asociación de Viticultores y Elaboradores de Vino de la Sierra de Salamanca Avda. Virgen del Robledo núm 11; Sequer

Actualización: 16 de Noviembre de 2011

Bodega	Viñas del Cámbrico, S.A	Bodegas Valdeáguila, S.L.	Bodegas Antonio Aparicio	Bodegas y Viñedos Rochal	Cooperativa San Esteban
Dirección	Bodega Cámbrico. Paraje el Guijarral, 37658	Avda. De la Paz, núm. 26	Ctra. Salamanca- Béjar núm. 15	c/Salas Pombo núm. 27	c/ Chorrito s/n
Localidad	Villanueva del Conde	Garcibuey	Sotoserrano	Santibáñez de la Sierra	San Esteban de la Sierra
Persona Contacto	Alberto Martín Enólogo	Juan Ramón Hernández Gerente	Antonio Aparicio Gerente	José Carlos Martín Elaborador y Viticultor	Raquel Martín Gerente
Teléfono	671 471 571	923 43 71 68	607 550 252	923 43 52 60	923 43 50 28
E-mail	info@cambrico.com	info@valdeaguila.com	mergevi@hotmail.com	info@bodegasrochal.com	bodegacooperativasanesteban@gmail.com
Web	www.cambrico.com	www.valdeaguila.com		www.bodegasrochal.com	
Año fundación	2000	2000	2003	2002	1959
Capacidad Elaboración Depósitos	25000 litros	500000 litros	79000 litros	81000 litros	600000 litros
Barricas	20 de 225 l Roble Francés 50 de 300 l Roble Francés 1 de 500 l Roble Francés	30 de 225 l de Roble Francés 59 de 225 l de Roble Americano	25 de 225 l de Roble Francés 19 de 225 l de Roble Americano	31 de 225 l de Roble Francés	30 de 225 l de Roble Francés
Viñedos propios Inscritos en la DOP	10 Ha		1,5 Ha	3 Ha	22 Ha
Marcas	Cámbrico Rufete Cámbrico Tempranillo 575 Uvas de Cámbrico Viñas del Cámbrico	Viña Salamanca BCO, RDO, TTO Alagón (VTCyL) La Zorra (embotellado para Agustín Maíllo)	Sierrahonda (VTCyL) Valdeherrerros (VTCyL)	Zamayón Joven Zamayón Osiris Calixto	Alma de Tiriñuelo (VTCyL) Tiriñuelo Rosado Tiriñuelo joven Media Verónica (VTCyL) Gran tiriñuelo Tiriñuelo Cumbre
Visita a bodega	Visita a bodega, viñedo y cata de vinos. Cita previa: 671 471 571	Venta y visitas a bodega: 9:00 a 13:30 y 15:00 a 18:30		Venta y visita a bodega Tfno: 635 976 670	Venta y visitas a bodega Tfno: 923 43 50 28