



Sierra de **Salamanca**

Denominación de Origen Protegida

Dossier Técnico

enero de 2020

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.

¹Parásito 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.

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*.

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.

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

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

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:

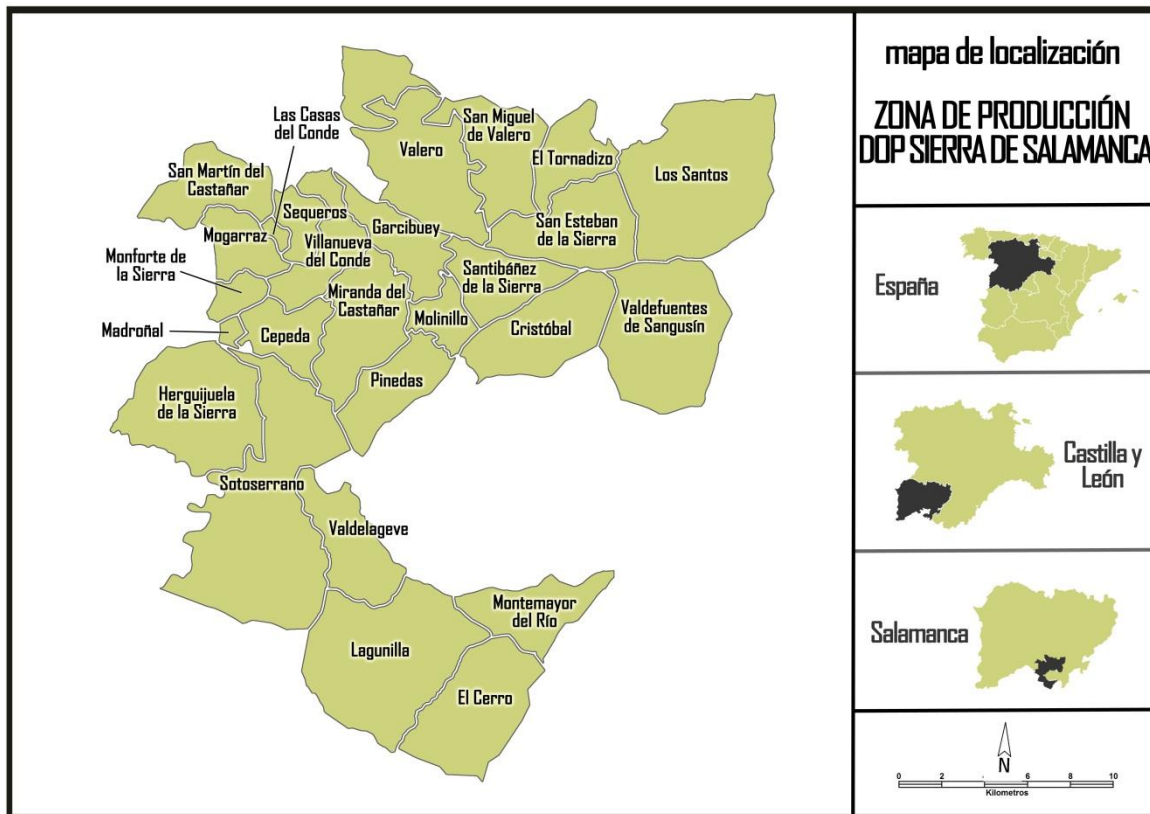
El área geográfica de la *D.O.P. Sierra de Salamanca* está ubicada al Sur de la provincia de Salamanca y tiene una superficie de 482,10 Km².

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



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

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.

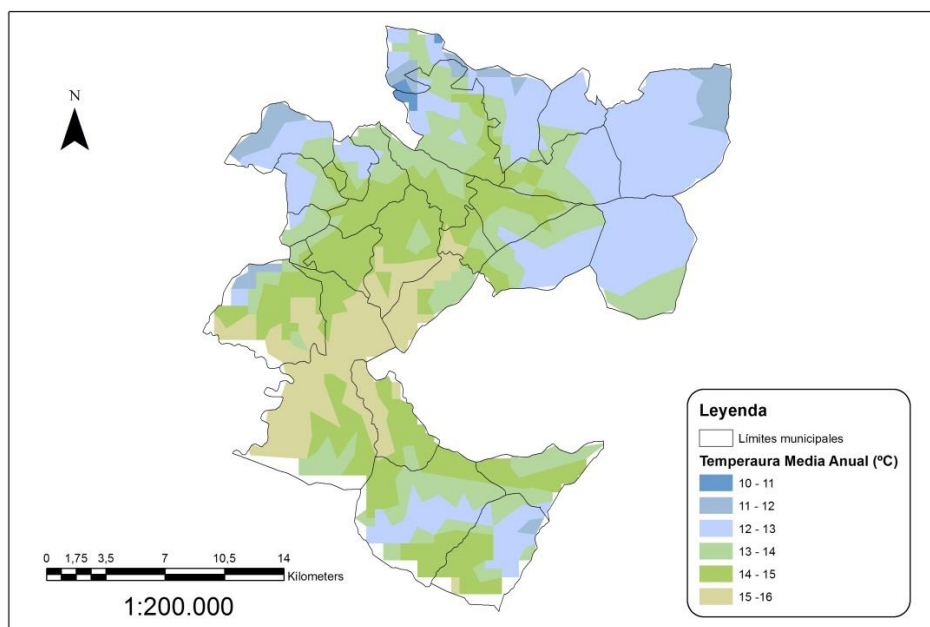
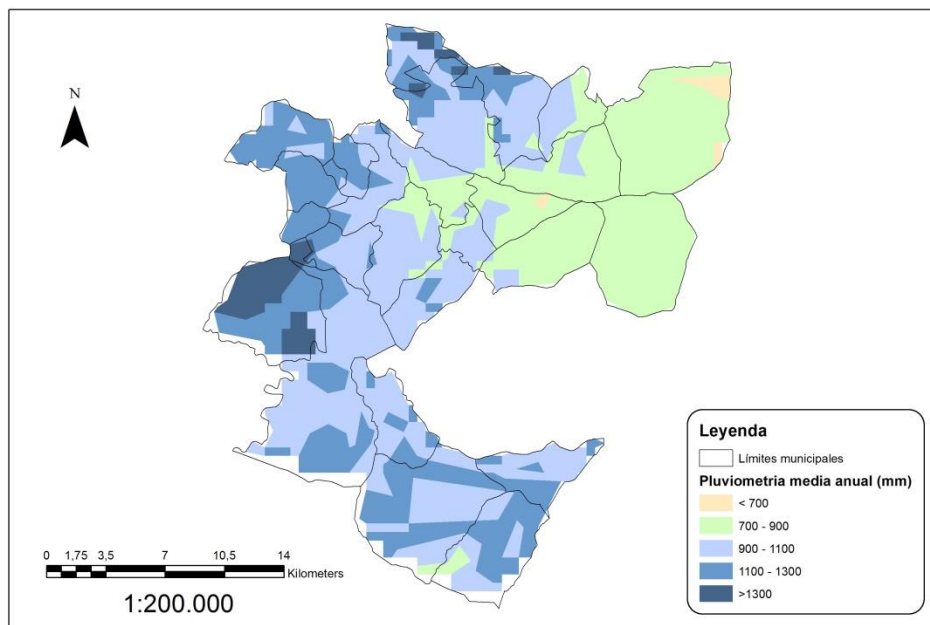
Esta diversidad a nivel geológico y edáfico da lugar a vinos con diferentes peculiaridades; a rasgos generales podemos encontrar suelos franco-arenosos procedentes de roca granítica, a suelos franco limosos y limosos procedentes de pizarras.

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 1000 m confiriendo esto una amplia gama de caracterización de los vinos.



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, frescura y complejidad a los vinos.

Otras variedades a destacar en el territorio son la Garnacha tinta y el Tempranillo conocidas en la zona como **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 cuáles 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 máximo 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 bodega 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 bodega de roble de capacidad máxima de 600 litros indicando, en meses o años, el tiempo de permanencia en dicha bodega.

Datos	Bodegas inscritas:	9
	Viticultores inscritos:	92
	Parcelas vitícolas inscritas:	537
	Superficie inscrita:	118.14 Ha

Añada	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Inicio de vendimia	06/9/10	29/08/11	11/09/12	12/09/13	29/08/14	26/08/15	05/09/16	18/08/17	12/09/18	24/08/19
Fin de vendimia	02/10/10	25/09/11	25/10/12	19/10/13	06/10/14	28/09/15	09/10/16	26/09/17	10/10/18	04/10/19
Vendimia (kg)	141 000	162 000	255 000	278 533	199 599	209 426	325 401	347 448	288 396	269820
Rufete (kg)	86000	65000	130000	128152	125124	92796	148417	167536	155642	146367
Tempranillo (kg)	52000	95000	115000	139295	69453	111476	172033	173298	125892	117494
Garnacha (kg)	3000	2000	6000	4255	5022	5155	4951	6614	6925	5959
Blancas (kg)	--	--	4000	7211	--	--	--	--	--	--

La prensa opina

eRobertParker, la publicación más prestigiosa del mundo ha puntuado 9 vinos de la DOP Sierra de Salamanca con más de 90 puntos. No hay ninguna región similar en tamaño y producción con puntuaciones parecidas:

La Rufete seduce a Robert Parker (Artículo de Octubre de 2015)

Sierra de Salamanca is perhaps one of the smaller and younger appellations that seems more active. The delicate Rufete grape is able to produce bright ruby-colored wines with floral aromas and fresh palate that very much fit the mold of what many consumers are looking for: drinkability and personality.³

En la Guía Peñín 2015, los vinos de la D.O.P. Sierra de Salamanca obtuvieron 90.5 puntos de media, situándose por encima de Denominaciones de Origen tan prestigiosas como Priorat, Rioja o Ribera del Duero.

Sirvan además ejemplos recientes de la repercusión mediática de los vinos de la DOP:

“Vinos de Altura en la Sierra de Salamanca” (Portada de La Posada, El Mundo de Castilla y León, Diciembre de 2013)

“...los vinos más individuales de la comunidad...” (David Schwarzwaider, La Vanguardia, Septiembre de 2014)

“La hora de los vinos serranos: Un grupo de viticultores revoluciona la Sierra de Salamanca con vinos que expresan terruño y singularidad varietal” (El Norte de Castilla, Septiembre de 2014)

³ Sierra de Salamanca es, quizás, una de las Denominaciones más pequeñas y jóvenes que parece más activa. La delicada uva Rufete produce vinos con color rubí brillante, aromas florales y fresco paladar que se adapta perfectamente a lo que buscan muchos consumidores: “facilidad de beber” y personalidad.



Datos de las Bodegas / Winery information DOP Sierra de Salamanca

info@dosierredesalamanca.es
www.dosierredesalamanca.es

DOP Sierra de Salamanca
Calle del Pozo Barrero 7
Mogarraz 37610 (Salamanca)
626 65 63 51

Updated: 23 de enero de 2020

WINERY	Cámbrico	Bodegas y Viñedos Rochal	San Esteban	Vinos La Zorra	Bodegas Cuarta Generación	Bodega Don Celestino	Wine & Spirits Trade	Viñas Sierra de Francia	El Robledo	
Mail address	Paraje el Guijarral, 37658	c/Bienvenido Nieto núm. 27	c/ Chorrito s/n	C/ San Pedro s/n	C/ Castillo 7	C/ Salas Pombo 24	C/Alhóndiga 25	Avda de la Paz 22	C/Iglesia 22	
Village	Villanueva del Conde	Santibáñez de la Sierra	San Esteban de la Sierra	Mogarraz	Sotoserrano	San Esteban de la Sierra	San Esteban de la Sierra	Garcibuey	Sequeros	
Contact	Fernando Maíllo Propietario	José Carlos Martín Elaborador y Viticultor	Rubén Blanco Gerente El Alboroque	Agustín Maíllo Gerente	Antonio Aparicio Elaborador y Viticultor	Celestino García Jiménez Elaborador y Viticultor	Agustín Labrador Gerente	Mercedes Casado Gerente	Óscar Sánchez	
Phone (+34)	923 21 74 73	923 43 52 60	638954706	609 392 591	618 741 461	625 751 201	630 030 348	647 999 920	660 048 001	
E-mail	info@cambrico.com	info@bodegasrochal.com	ventaalboroque@gmail.com	estanverdes@vinoslazorra.es	cuartageneracion14@gmail.com	bodegadoncelestino@gmail.com	info@bodegalabrador.com	bodega@elperahigo.es	oscarzonac@hotmail.com	
Web	www.cambrico.com	www.bodegasrochal.com		www.vinoslazorra.es	https://bodegascuartageneracion.com			http://www.elperahigo.es/		
Brands	Cámbrico Rufete Cámbrico Tempranillo Cámbrico Calabrés 575 Uvas de Cámbrico Viñas del Cámbrico Villanueva Viñas del Cámbrico Miranda	Calixto Joven Calixto Bolosea Calixto Osiris Calixto Nieto	Tiriñuelo Tiriñuelo Rosado Gran tiriñuelo Pedro Rosingana Don Pedro Rosingana	La Zorra La Zorra RARO La Vieja Zorra La Moza Rufete La Moza Calabrés La ZorraCalabrés La Zorra Rufete Ituero	De Pura Cepa Rufete Cuarta Generación V. Sierrahonda Cuarta Generación V. Valdeherrereros Cuarta Gen. V. Valdeherrereros Rufete Cuarta Generación Seis Décadas	Don Celestino Rosado Don Celestino Envejecido	Dominio de la Sierra Momentum Dominium	Rosa de Perahigos Soto de Perahigos Garcibuey de Perahigos	--	
Winery visits	Elabora para: Cornejo	Visita a bodega, viñedo y cata Tfno: 923 21 74 73	Visita a bodega, viñedo y cata Tfno: 635 976 670	Visita a bodega, viñedo y cata Tfno: 638954706	Venta y visitas a bodega Tfno: 609 392 591	Venta y visitas a bodegas Tfno: 618 741 461	Venta y visitas a bodegas Tfno: 625 751 201	Contacto: 630 030 348	Contacto: 647 999 920	Contacto: