

RESTAURANTES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA. SORIA CURSO SOBRE EL VINO: Universidad Santa Catalina. Burgo de Osma. Ponencias 2018

SORIA es una provincia que puede presumir de ser la única Comunidad Emblemática de la Dieta Mediterránea (DM) reconocida por la UNESCO en España, desde 2010. Gracias al Profesorado de Primaria y Secundaria y a la educación transversal en Alimentación, así como a *l@s am@s de Casa* y la *Prensa Soriana*, nuestros escolares son los de menor sobrepeso y obesidad a nivel nacional. Ejemplo de futuro. Golmayo-Camaretas con su Ciudad de la D.M. y su Parque Comestible, es también otro ejemplo de lo que un Municipio puede hacer por el Bienestar y la salud de sus ciudadanos.

Sin embargo, en España el Consumo de Productos de la Dieta mediterránea ha sufrido variaciones negativas desde el año 2001. (Ver pp. 331-336 del Diccionario de la Dieta Mediterránea / Dr. Ruiz Liso). Sorprende que desde 1964 el consumo de Pan haya caído un 75% (180 gr. a 86 gr. x p. x día). Únicamente el consumo de VERDURAS FRESCAS, PASTA y FRUTOS SECOS ha aumentado. Nos preocupa el descenso del consumo de PESCADO y de LÁCTEOS, así como el de PAN en España. Incluso baja el consumo de carne de POLLO. Especialmente por las nuevas generaciones. Queremos preservar -al menos- las de Soria.

En este número de Soria Salud, 24 Restaurantes de Soria promueven sus Menús de la D.M. como contribución de sus cocinas a la promoción de la salud gastronómica y el bienestar alimenticio de sorianos y visitantes de sus establecimientos. Es otra contribución del empresariado restaurador de Soria en la Promoción de Soria como Comunidad Emblemática de la Dieta Mediterránea.

Nuestra Fundación y Caja Rural de Soria, con este monográfico queremos contribuir a presumir de la gastronomía soriana y a que sea reconocida internacionalmente, ahora que coordinamos las Comunidades Emblemáticas de la D.M. de la UNESCO.

Hemos considerado de gran interés incluir el RESUMEN de algunas ponencias del Curso del VINO que hemos desarrollado este verano en los Cursos Universitarios de la Universidad de Santa Catalina del Burgo de Osma, siempre con la consideración de que el VINO es alcohol y por tanto un elemento que ha de tomarse en dosis muy pequeñas, al igual que por ejemplo solo tomamos una aspirina infantil al día para prevenir problemas circulatorios.

Espero lean sus páginas con el mismo cariño con que han elaborado los cocineros estos menús de la DM de Soria. Buen provecho.

El Director.





PRIMER PLATO: CROQUETA DE BACALAO SKRE /
GAZPACHO DE CEREZA NEGRA PICOTA

Ingredientes: Huevo líquido, espuma de piquillo y
salsa japonesa

SEGUNDO PLATO: CONEJO DE MONTE EN ESCABECHE
LIGERO CON SUS VERDURITAS

POSTRE: FRESAS MARINADAS CON ESPUMA DE
NARANJA

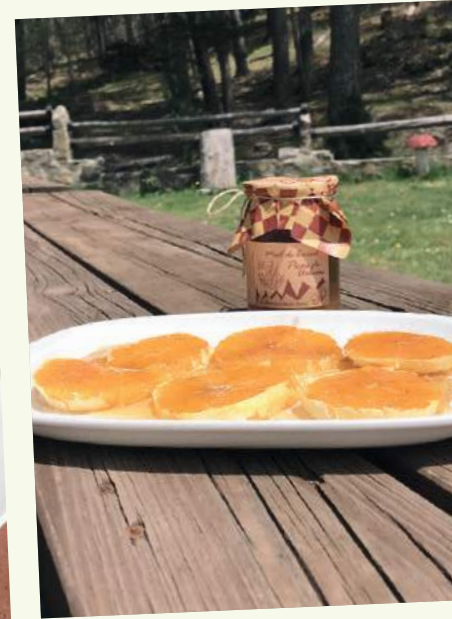
TAPA: RISOTTO DE COCOCHAS Y LANGOSTINOS

VINO: ATALAYAS DE GOLBAN



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Rincón de Bécquer
- Parque Dehesa de Cervantes
- Ruinas medievales



COMER CAMINAR CONVIVIR

- Laguna Negra de Urbión
- Vinuesa
- Pantano Cuerda del Pozo



PRIMER PLATO: ENSALADA DE PRIMAVERA

Ingredientes: Queso de oveja, lechugas variadas, escabeche de codorniz y arándanos

SEGUNDO PLATO: ALBÓNDIGAS CON MIEL Y TRUFA

Ingredientes: Carne de cerdo y ternera, ajo, leche, miga de hogaza, huevo, setas variadas, cebolla, miel con trufa y ajo negro

POSTRE: NARANJA CON MIEL

Ingredientes: Naranja, canela y miel caliente

TAPA: CARPACCIO DE BOLETUS

Ingredientes: Boletus, aceite virgen extra, sal, cebolla, pimienta y vinagre de módena

VINO: VINO GRAN RESERVA SEÑOR DE LESMOS 2005 RIOJA





PRIMER PLATO: ESPÁRRAGOS DE TUDELA
CON MAHONESA DE PERRECHICO

SEGUNDO PLATO: HUEVO, PARMIENTIER
DE PATATA VERDE Y HONGOS

POSTRE: FRESAS, CREMA DE LECHE
DE SORIA, HELADO TÉ HIBISCUS Y
LYOFRAMBUESA

TAPA: INFUSIÓN DE HONGOS DE
TEMPORADA

VINO: ANTÍDOTO. RIBERA DEL DUERO
2016. SORIA



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Iglesia de San Juan de Rabanera
- "Olmo Seco" de Antonio Machado
- Calle Caballeros



PRIMER PLATO: ENSALADA DE CARDO ROJO CON ALIÑO DE ACEITE DE OLIVA NEGRA

Ingredientes: Cardo Rojo Crudo Rizado, Aceite de Oliva Virgen de Aceituna Arbequina y Sal

SEGUNDO PLATO: TACOS DE BACALAO A 30° CON REFrito DE VERDURAS TIERNAS

Ingredientes: Lomos de Bacalao, Aceite de Oliva Virgen de Aceituna Arbequina y Verduras Tiernas

POSTRE: CREMOSO DE CUAJADA CON NUECES Y TROMPETILLAS DE LOS MUERTOS

Ingredientes: Nata, Setas (Trompetillas de los Muertos), Nueces, Bizcocho y Flores comestibles

TAPA: MIGAS DE RABO DE TORO ESTOFADO CON TRUFA NEGRA DE SORIA

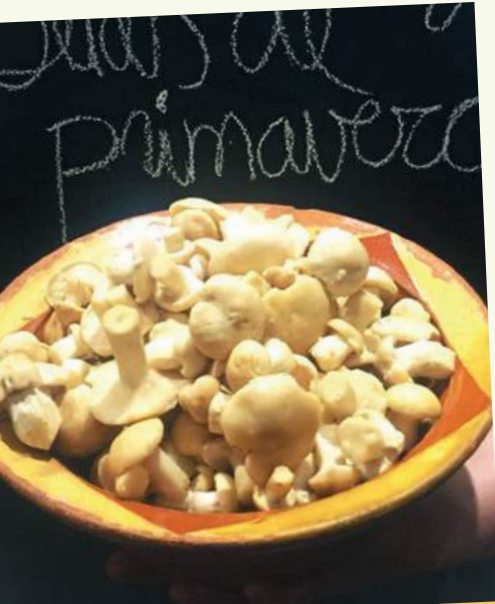
Ingredientes: Rabo de Vaca Negra Serrana, Trufa Negra de Soria, Cebolla, Pimiento Verde, Puerro, Zanahoria, Vino Tinto y Sal

VINO: Rudeles 23 Crianza, D.O. Ribera del Duero



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Villa de Las Tres Culturas
- Conjunto Histórico
- Iglesia de Los Milagros



COMER CAMINAR CONVIVIR

- Conjunto Histórico
- Soria Centro



PRIMER PLATO: POCHAS VERDES CON HORTALIZAS DE TEMPORADA

Ingredientes: Pochas verdes, ajo, cebolla, puerro, zanahoria, calabacín, pimiento rojo, pimiento verde, calabaza, tomate y pimentón.

SEGUNDO PLATO: SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA CON SALTEADO DE SETAS DE PRIMAVERA (SENDERILLOS Y PERRECHICOS)

Ingredientes: Solomillo, perrechicos, senderillas, ajo, cebolla y vino tinto

POSTRE: CALOSTROS EN FLAN

Ingredientes: Calostros del 2º ordeño, leche de vaca, huevos, azúcar

TAPA: MINICHUPITO DE CREMA FRÍA DE HONGOS Y TUBÉRCULOS CON ESPUMA DE QUESO DE ONCALA

Ingredientes: Boletus, boniato, nabo, patata, zanahorias, cebolla, ajo, queso de Oncale, leche y trufa

VINO: La Quinta Vendimia. Castillejo de Robledo. Soria



PRIMER PLATO: ESPINACAS A LA CREMA

SEGUNDO PLATO: CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA

POSTRE: PERAS COCIDAS AL VINO DE LA RIBERA DEL DUERO

TAPA: JAMÓN CON CHORRERAS

VINO: VINO SILENTIUM CRIANZA 2010



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Plaza Mayor
- Ayuntamiento
- Iglesia de Ntra. Sra. de La Mayor

Calle de Medinaceli, 8. Soria. Teléfono: 975 21 38 45



COMER CAMINAR CONVIVIR

- Árbol de la música en Alameda de Cervantes
- Rincón de Bécquer

PRIMER PLATO: ENSALADA DE QUESO CREMOSO, RÚCULA, CANÓNIGOS, TOMATE, PIÑONES, NUEZ, ORÉGANO, MIEL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, VINAGRE

SEGUNDO PLATO: BONITO EN ESCABECHE, CON ESCALIVADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y PEREJIL

HUEVOS ROTOS CON TRUFA. PATATAS, HUEVOS, TRUFA NEGRA RALLADA

POSTRE: TARTA DE CUAJADA

Ingredientes: Huevo, queso, cuajo, azúcar y leche

TAPA: BOQUERÓN CON PURE DE ACEITUNA NEGRA CAVIAR DE TRUCHA HELADO DE GUINDILLA Y RUCULA

VINO: VINO RUDELES. DE PEÑALBA DE SAN ESTEBAN





PRIMER PLATO: CREMA DE CALABAZA CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y TRUFA NEGRA

SEGUNDO PLATO: SOLOMILLO DE AVESTRUZ CON SALSA DE QUESO FILETE DE GALLOSAN PEDRO CON PARMENTIER DE ESPINACAS.

POSTRE: CÚPULA DE CHOCOLATE BLANCO QUESO Y MANGO CON CACAO EN POLVO Y TRUFA

TAPA: POLLEZNO DE LAS TRES CULTURAS: CRISTIANA JUDÍA Y MORA
PSEUDO HIGO RELLENO

VINO: SILENTIUM CRIANZA



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Antigua Iglesia de Santa Clara
- Cuartel de Santa Clara



PRIMER PLATO: GUISANTE LAGRIMA CON CARPACCIO DE ESPARRAGO Y CREMA DE JABUGO. ENSALADA DE BURRATA CON CREMA DE CALABAZA ASADA Y HELADO DE MOSTAZA

SEGUNDO PLATO: CORDERO LECHAL ASADO

POSTRE: VALENCIANO CON FRUTAS DE TEMPORADA

TAPA: BAKALAO A BAJA TEMPERATURA CON ALI OLI DE ALGAS

VINO: SILENTIUM CRIANZA



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Museo Numantino
- Iglesia de El Salvador



PRIMER PLATO: ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO

SEGUNDO PLATO: LOMO DE CIERVO CON PURE DE PATATA, MANZANA Y VINO TINTO

POSTRE: HELADO DE PEDRO XIMENEZ

TAPA: CARPACCIO DE BACALAO CON ACEITE DE TOMATE Y TRUFA.

VINO: SILENTIUM CRIANZA



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Plaza de Herradores
- Calle de El Collado



COMER CAMINAR CONVIVIR

- Plaza del Olivo
- Jardín de las semillas de la Dieta Mediterránea
- Monolitos decálogo de la D.M.

PRIMER PLATO: MILHOJA DE BERENJENA, BACALAO Y BOLETUS SOBRE CREMA DE CALABAZA.

Ingredientes: Berenjena, bacalao, boletus, pimiento rojo, nata, calabaza, cebolla y sal.

SEGUNDO PLATO: ALBONDIGAS DE CALAMAR SOBRE MOUSSE DE ALMENDRAS.

Ingredientes: Calamar, cebolla, miga de pan, pan rallado, sal, perejil, nata, huevos y almendras.

POSTRE: MANZANA ASADA CON NATILLAS.

Ingredientes: Manzana variedad golden, huevos, leche, canela y azucar

TAPA: BACALAO MACERADO CON PIMIENTOS ASADOS

Ingredientes: Bacalao, aceite de oliva, ajo, hierbabuena, pan, pimiento morrón, cebolla y piparra

VINO: TINTO SILENTIUM JOVEN, DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO



COMER CAMINAR CONVIVIR

- Parque Natural de El Río Lobos
- Uceró



PRIMER PLATO: CARDO ROJO EN SALSA DE ALMENDRAS, CREMAS DULCES DE ALMENDRA Y LAVANDA, TRUFA NEGRA Y CUS-CUS DE COLIFLOR Y BRÓCOLI.

SEGUNDO PLATO: POR LA MAR CORREN LAS LIEBRES™ (RAVIOLIS DE LIEBRE EN INFUSIÓN DE MAR CON CHANTARELLUS LUTESCENS).

POSTRE: HOMENAJE AL CASERÍO: CUAJADA DE OVEJA, YOGUR, MIEL TRUFADA, BIZCOCHO DE CALABAZA Y CASTAÑAS ASADAS

TAPA: CÉVICHE DE BOLETUS CON PIÑA DE PINO

VINO: LE ROSÉ DE ANTÍDOTO





COMER CAMINAR CONVIVIR

- Puerta de Herreros
- Iglesia aula de San Vicente



PRIMER PLATO: ENSALADA DE GARBANZOS CON BACALAO

Ingredientes: Garbanzos, patata, tomate, cebolleta, pimiento rojo, bacalao, ajetes tiernos, aceite de oliva virgen extra y vinagre de jerez.

SEGUNDO PLATO: TALLARINES DE POLLO CON CREMA DE BOLETUS Y PARRILLADA DE VERDURA

Ingredientes: Pechuga de pollo, boletus, ajo, nata, calabacín, berenjena y espárragos trigueros.

POSTRE: MANZANA ASADA CON CANELA Y LICUADO DE UVAS NEGRAS

Ingredientes: Manzana reineta, canela y uvas negras.

TAPA: Gazpacho con melón y jamón ibérico"

Ingredientes: Tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, pan, agua, melón, jamón ibérico, aceite de oliva virgen, vinagre de jerez y sal.

VINO: DOCE LINAJES CRIANZA





PRIMER PLATO: ALCACHOFAS FOIE

SEGUNDO PLATO: POLLO DE CORRAL GUISADO CON TRUFA NEGRA

POSTRE: MOSTILLO CON FRUTOS SECOS

TAPA: TOSTA DE ESCABECHE CON GUACAMOLE Y CHUCRUT DE COL

VINO: VINO LA LOBA



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Palacio de los Hurtado de Mendoza
- Plaza Mayor



COMER CAMINAR CONVIVIR

- Castillo de Soria. Ruinas
- San Saturio
- Vista panorámica. Curva de ballesta



PRIMER PLATO: TORTA CRUJIENTE DE CENTENO CON BERROS, FRAMBUESAS, QUESO DE CABRA Y MIEL

Ingredientes: Berros, queso de cabra, frambuesa, miel, harina de centeno, aceite de oliva y levadura

SOPA DE SETAS, LENTEJAS Y HUEVOS DE GALLINA.

Ingredientes: Lentejas, seta de temporada, salchichón de jabalí, huevo fresco salsa de soja, jamón serrano y consomé de hongos

SEGUNDO PLATO: COSTILLAR DE CORZO "A LA HOGUERA NUMANTINA"

Ingredientes: Costillar de corzo, frutos rojos y azúcar

POSTRE: BIZCOCHO DE BELLOTAS Y NUECES, PERAS AL VINO Y HELADO DE LÁCTEOS DE LOS NEVEROS

Ingredientes: Nuez pelada, azúcar, mantequilla, naranja de zumo, huevo fresco, harina de bellota, levadura, leche, manzana, pera, vino tinto, queso de oveja, nata, miel y yema.

TAPA: "TRUCHA DE PERROS DE AGUA" ESCABECHADA CON GACHAS DE BELLOTA Y TRIGO

Ingredientes: Trucha, cebolla, zanahoria, ajos, laurel, vinagre de manzana, vinagre de vino blanco, fumet, harina de bellota, caldo blanco y pimentón

VINO: VINO MARQUÉS DE SORIA ROBLE



Medalla de Plata
en el X Concurso
Internacional
BACCHUS 2012



PRIMER PLATO: ALCACHOFAS RELLENAS DE BACALAO Y COLMENILLAS

Ingredientes: Alcachofas, colmenillas, aceite de oliva, leche, harina, bacalao, pimienta roja, pimienta verde, cebolla, ajo, sal y pimienta.

SEGUNDO PLATO: CODORNICES ESCABECHADAS CON NISCALOS

Ingredientes: Codornices, niscalos, aceite de oliva, vinagre, sal, pimienta, zanahoria, puerro, apio, ajo, cebolla y laurel.

POSTRE: HELADO DE SORBETE DE TOMILLO

Ingredientes: Tomillo, agua, limón, nata y azúcar.

TAPA: TOSTADA MAGNA MATER

Ingredientes: : Hojaldre, setas de cardo, mango, queso de untar, anchoa, mermelada de fresa y coco rallado

VINO: TERRAESTEBAN ROBLE



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Sabinar de Calatañazor
- Reserva natural
- Pueblo medieval de Calatañazor
- La Fuentona



PRIMER PLATO: ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA

Ingredientes: Escarola, tomate, cebolla, perdiz, sal, aceite de oliva, vinagre

SEGUNDO PLATO: SOMARRILLO DE CERDO IBÉRICO CON VINO TINTO Y FRUTOS ROJOS

Ingredientes: Solomillo de cerdo ibérico, patatas, aceite de oliva, sal, pimienta, azúcar, limón, canela, vinagre, frutos rojos y vino tinto

POSTRE: REQUESÓN CON MIEL Y FRUTA DEL TIEMPO

Ingredientes: Requesón, nata, miel, sal, azúcar y fruta del tiempo

TAPA: TOSTA DE HONGOS CON PURÉ DE MANZANA

Ingredientes: Tostada de pan de pueblo, hongos, queso y puré de manzana

VINO: VINO SILENTIUM CRIANZA



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Diputación Provincial, personajes históricos de Soria
- Iglesia de San Juan de Rabanera



PRIMER PLATO: ESPARRAGO MICOLÓGICO CON BOLETUS Y ALMENDRAS.
ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS.

SEGUNDO PLATO: LOMO DE BACALAO CONFITADO CON CRUJIENTE DE PUERRO Y ACEITE DE FINAS HIERBAS.
BOUQUET DE LECHUGAS DE COLORES CON JAMÓN IBÉRICO Y FRUTOS SECOS.
NÍSCALOS AL HORNO.

POSTRE: COSTRADA DE NATA SORIANA

TAPA: CANGREJOS DE RIO FRITOS.

VINO: VINO RUDELES CRIANZA O RESERVA.



- Iglesia de Santo Domingo
- Antigo Convento de Jesuítas
- Instituto y Aula de D. Antonio Machado



PRIMER PLATO: ENSALADA DE QUINOA CON VERDURITAS Y MANGO

Ingredientes: Quinoa blanca, quinoa negra, cebolla, ajo, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, salsa de soja, sal, mango, primeros brotes

SEGUNDO PLATO: BACALAO AL PIL PIL

Ingredientes: Lomo de bacalao, aceite de oliva, ajo, laurel, cortezas crujientes de bacalao, cebollino

POSTRE: SORBETE DE MANDARINA CON SOPA DE YOGUR

Ingredientes: mandarina y yogur

TAPA: MOSAICO DE FRUTAS FRESCAS CON GALLETA DE ALMENDRAS Y SORBETE DE MANDARINA

Ingredientes: Melón, piña, fresa, mango, kiwi, mora, frambuesa, sorbete de mandarina, almendra tostada, harina de almendra, azúcar moreno

VINO: TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO PRADOREY ROBLE



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Hospital de San Agustín
- Universidad de Santa Catalina



PRIMER PLATO: CREMA DE HONGOS CON HUECO POCHÉ TRUFADO

Ingredientes: Champiñones, Boletus, cebolla, leche, huevo poché, trufa y aceite de oliva.

SEGUNDO PLATO: MAGRET DE PATO CON SETITAS

Ingredientes: Magret de pato con setitas

POSTRE: OBLEAS CON NATA MONTADA Y SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes: mandarina y yogur

TAPA: CARPACCIO DE TERNERA SORIANA CON QUESO DE ONCALA

Ingredientes: carne de ternera, queso de Oncala y sal rosa.

VINO: SILENTIUM CRIANZA



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Huertos urbanos de la calle Dieta Mediterránea
- Ciudad de Dieta Mediterránea
- Parque comestible del Dr. Ruiz Liso






COMER CAMINAR CONVIVIR

- Conjunto histórico
- Castillo de Berlanga
- Colegiata
- Tumba de Fray Tomás



PRIMER PLATO: ESPÁRRAGOS DE TUDELA CON MAHONESA DE PERRECHICO

Ingredientes: Espárrago blanco, aceite de oliva, huevo, perrechico, pistacho verde y brotes de micromezclun

SEGUNDO PLATO: SALMON CON VERDURAS CON SALSA DE PIMIENTOS

Ingredientes: Salmón, caviar cítrico (limón), zanahoria, calabacín y caldo de pimientos asados

POSTRE: SORBETE DE MANDARINA CON SOPA DE YOGUR

Ingredientes: mandarina y yogur

PINCHO: BOQUERÓN CON PURE DE ACEITUNA NEGRA CAVIAR DE TRUCHA HELADO DE GUINDILLA Y RUCULA

VINO: SILENTIUM CRIANZA



PRIMER PLATO: Parrillada de verduras fresca

Ingredientes: alcachofas, espárragos, ajos frescos, cebolletas y tomate

SEGUNDO PLATO: CABRITO LECHAL

POSTRE: DULCE BETTY

Ingredientes: Leche, nata, queso y azúcar

TAPA: VENTRESCA DE ATÚN

Ingredientes: Atún, tomate y trufa

VINO: SILENTIUM CRIANZA



**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Puerta de La Villa
- Puerta del Mercado





PRIMER PLATO: LENTEJAS CON CHOCOLATE Y CALAMARES

SEGUNDO PLATO: CARDO CON ALMEJAS / CONEJO CON FRUTOS SECOS

POSTRE: ARROZ CON LECHE Y PANAKOTA CON FRUTOS ROJOS

TAPA: CROQUETA LÍQUIDA DE BACALAO

VINO: VIORE



COMER CAMINAR CONVIVIR

- Ruta de los Dinosaurios
- Icnitas
- Bretún y Villar del Río
- Yangüas





PRIMER PLATO: TRONCO DE PUERRO, SALSAS DE PIMIENTOS Y BACALAO.

SEGUNDO PLATO: PECHUGA A BAJA TEMPERATURA CON SALTEADO DE VERDURAS Y SETAS.

POSTRE: ENSALADA NARANJA

TAPA: TARTAR DE BONITO

VINO: VINO TINTO AGORIS D.O. RIBERA DEL DUERO



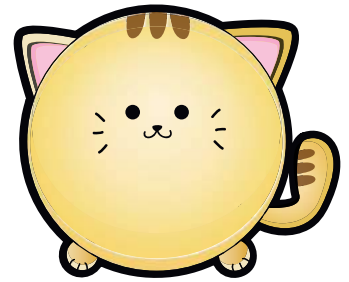
**COMER
CAMINAR
CONVIVIR**

- Plaza Mayor
- Ucero
- Cañón del Río Lobos
- Ermita de San Bartolomé

CURSO MONOGRÁFICO II

Fundación Científica Caja Rural de Soria. Del 30 de julio al 3 de agosto

“EL VINO”: Director: Dr. D. Juan Manuel Ruiz Liso

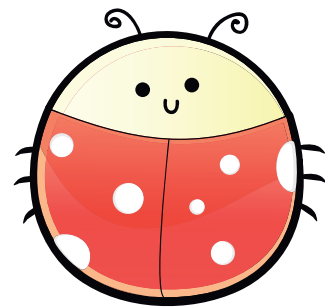


- **“El aroma de los vinos. ¿Por qué los vinos huelen a plátano...?”**
Prof^a. Dra. Da. María Purificación Hernández Orte, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza
- **“La química del vino y la salud. Desarrollo de alimentos funcionales a partir de subproductos vitivinícolas”**
Prof^a. Dra. Da. Almudena Marrufó Curtido. Facultad de Ciencias, Universidad de Zaragoza
- **“Patrimonio genético del viñedo soriano”**
D. Bertrand Sourdais. Enólogo. Copropietario de Bodegas Antídoto
www.bertrandsourdais.com -vídeo- y www.bertrand-sourdais.com/bodegas-antídoto
- **“Estructura y funciones de la D. O. Ribera del Duero”**
D. Alberto Tobes Velasco. Técnico de Experimentación y Ensayo de la D. O. Ribera del Duero
www.riberadelduero.es
- **“Calificación y características de los vinos de Ribera”**
D. Alberto Tobes Velasco. Técnico de Experimentación y Ensayo de la D. O. Ribera del Duero
- **“Cata ciega comentada de vinos tipo Ribera de Duero”**
D. Jerónimo Contreras. Director Gerente Bodegas Castillejo
D. Alberto Tobes Velasco. Técnico de Experimentación y Ensayo de la D. O. Ribera del Duero
- **“Viticultura tradicional en la ribera soriana. Su evolución para obtener viabilidad económica “El modelo Castillejo”**
D. Jerónimo Contreras. Director Gerente Bodegas Castillejo. www.bodegascastillejo.com
- **“Como trabajar el terruño para potenciar la Denominación de Origen”**
D. Jesús Lázaro. Enólogo. Propietario de Bodegas “Kirios de Adrada”
www.kiriosdeadrada.com
- **“El vino en Soria: En busca del tiempo perdido”**
D. Nacho León. Enólogo. Propietario de Bodegas “Demencia Wine”



LA QUÍMICA DEL VINO Y LA SALUD.

Desarrollo de productos y alimentos funcionales a partir de subproductos vitivinícolas.



Autora y Conferenciante: Almudena Marrufo Curtido

Universidad de Santa Catalina, Burgo de Osma 30 de Julio de 2018.

El vino es una de las matrices más complejas que conocemos. Está conformado por más de 1000 componentes: hidratos de carbono, ácidos, alcoholes, enzimas, vitaminas, sustancias péptidas y nitrogenadas, minerales y metales, aromas y polifenoles. Éstos últimos son los responsables de que podamos relacionar vino y salud.

Los polifenoles se forman en la vid como producto secundario del metabolismo de los azúcares a lo largo del ciclo vegetativo. Son los responsables del color y sabor del vino. En función del tipo de vino (blanco o tinto) la carga polifenólica es distinta; para los tintos podemos llegar hasta 1.7 g/L frente a los vinos blancos que únicamente presentan unos 300 mg/L. Los polifenoles se pueden clasificar como Pigmentos (Flavonoides) y compuestos incoloros (No Flavonoides).

Dentro de los Flavonoides tenemos los **antocianos**: presentes en el hollejo de la uva, son los

que aportan color al vino. La relación de diferentes antocianos en los vinos varía con la variedad de la uva, con el año de la cosecha y otros factores como temperatura y condiciones climáticas. Los **Flavanoles y flavonoles** son de color amarillo, aportan amargor, astringencia, estructura, cuerpo y estabilidad todos ellos atributos muy importantes a la hora de catar los vinos en boca. Los taninos son sustancias que pueden combinarse con otros (con otro tanino, antocianos, proteínas...). Principalmente confieren al vino propiedades gustativas.

Dentro de los incoloros (**No Flavonoides**) están los **ácidos benzoicos** como el ácido gálico. **Ácidos cinámicos y los estilbenos**. El estilbeno más estudiado es el resveratrol, puesto que es a éste al que se le atribuye gran parte de la capacidad antioxidante y preventiva que posee el vino.



Mecanismo de acción de los polifenoles:

El poder antioxidante de los polifenoles se basa en la capacidad que tienen de captación de radicales libres. Éstos se generan en nuestro cuerpo y son necesarios ya que en concentraciones bajas regulan por ejemplo los niveles de insulina y el sistema de defensa. Los problemas comienzan cuando el nivel de radicales libres y de antioxidantes no están equilibrados. Ya que cuando la concentración de radicales es muy alta, los daños a las células y al ADN (estrés oxidativo) puede desencadenar enfermedades como Alzheimer, Parkinson, artritis y arterioesclerosis, problemas de crecimiento del feto, fallos cardiacos y cáncer entre otros.

Desde el punto de vista composicional, la carga polifenólica constituye sólo un 0.1 % de toda la matriz. A este 0.1% es al cual se le atribuyen todas las propiedades saludables. Las principales ventajas saludables que tradicionalmente se le han atribuido al consumo moderado de vino son: antiinflamatorio, anticancerígeno, regulador de los niveles de azúcar en sangre y del colesterol, cardioprotector y reductor del riesgo de enfermedades (Alzheimer, Parkinson, artritis y arterioesclerosis). Sin embargo, estudios más recientes inciden en la importancia de tener en cuenta el contenido alcohólico del vino (12-16%) y no sólo centrarse en las propiedades antioxidantes del resveratrol, como tradicionalmente se había venido haciendo. Por ello, organizaciones como la OMS (Organización mundial de la Salud) y World Cancer Research Fund International, publican artículos de investigación donde inciden que "teniendo en cuenta los riesgos cardiovasculares y para la salud asociados con el alcohol, no se puede generalizar la recomendación de consumirlo".

Desarrollo de productos y alimentos funcionales a partir de subproductos vitivinícolas.

En los últimos años se ha desarrollado una industria paralela a las líneas de vinificación. Se trata de aprovechar al máximo todos los subproductos que proceden del proceso completo de elaboración y crianza de los vinos.

Como ya hemos visto, la uva y el vino contienen compuestos activos muy interesantes, como el **resveratrol**. El objetivo por tanto es extraer estos compuestos tan interesantes de todos los subproductos.

Subproductos y métodos de extracción

Los subproductos más usados son los raspones (resultado de la despalilladora), hollejos y pepitas (que proceden del fin de la fermentación) y de la madera de poda (que completa el ciclo vegetativo de la vid). Para elaboraciones especiales como el vino de Jerez las empresas se sirven del velo de flor, orujos, lías y tartratos. Se ha comprobado que todos estos subproductos son ricos en estilbenos. Los métodos de extracción son MAE (extracción asistida por microondas) y UAE (extracción asistida por ultrasonidos).

Productos comerciales

Los cosméticos Skinwine (subproductos del Jerez) se encuentran en todas las farmacias y para farmacias. Las empresas chilenas como Carozzi y Epullen están incluyendo estos extractos en desayunos, pastas y galletas. La marca Colabella tiene en el mercado harina de vino a partir de hollejos y pepitas. Este tipo de productos son muy interesantes ya que facilitan el consumo de ciertos alimentos a personas con intolerancias (gluten). Vinesenti (empresa española) comercializa los extractos elaborados a partir de extractos polifenólicos de uvas. Es un producto diseñado para potenciar y enriquecer recetas de cocina, aportando color, aroma y sabor a las comidas.



Nuevas líneas de investigación

El aprovechamiento de los subproductos de la vinificación, también es objeto de estudio. Las nuevas líneas de investigación trabajan en temas tan interesantes como:

- Estilbenos a partir de madera de poda para elaborar vinos sin SULFITOS. Vineatrol, un extracto rico en estilbenos elaborado a partir de madera de poda de viña. El extracto utilizado en este estudio es una patente de la empresa francesa Actichem, que lo comercializa.
- Flavanoles del hollejo de uvas blancas y pepitas para mejorar el color por copigmentación.
- Aplicación foliar a la vid de extractos de sarmiento y efecto en la calidad del vino.



EL AROMA DE LOS VINOS.

¿Por qué los vinos huelen a plátano..?

Purificación Hernández-Orte.

Laboratorio para el análisis del Aroma y Enología.

Departamento de Química Analítica Universidad de Zaragoza. Zaragoza. España.

Para elaborar buenos vinos es necesario partir de las mejores uvas que se puedan obtener. Los granos de uva comienzan a formarse en julio y para principios de agosto cambian de color es decir, enveran. A partir de este momento comienza el proceso de maduración, que consiste fundamentalmente en una acumulación de azúcar y una

pérdida de acidez en el grano de uva. Las uvas se tienen que vendimiar cuando las concentraciones de sus componentes son óptimas. Para elaborar vinos blancos varietales se dejan macerar las uvas despalilladas y estrujadas durante unas cuantas horas (de 6 a 24 horas) a una temperatura entre 15 y 20 grados para extraer los aro-



mas de la piel, se prensan y el mosto obtenido se lleva a los depósitos para eliminar las partículas en suspensión (desfangado), de este modo los vinos resultantes tienen aromas más limpios y son más suaves y frescos. Si las uvas son de variedades tintas se obtienen los vinos rosados, si son de blancas los vinos blancos. También se puede realizar el prensado directo de los racimos para obtener vinos blancos tecnológicos

Los mostos desfangados se llevan a los depósitos para que realicen la fermentación alcohólica. Los microorganismos que realizan esta operación son levaduras del género *Sacharomyces Cerevisiae*. La temperatura se mantiene entre 15 y 20°C. Cuando las levaduras han metabolizado todos los azúcares el vino está seco y se prepara para el embotellado. Se debe clarificar eliminando partículas en suspensión, estabilizar microbiológicamente eliminando las levaduras y bacterias que

podieran quedar vivas y someter el vino a bajas temperaturas para favorecer la precipitación de las sales insolubles del ácido tartárico.

Para elaborar tintos las uvas se despalillan y se estrujan. La pasta estrujada se introduce en los depósitos de fermentación para conseguir una maceración de los hollejos de tal forma que los componentes que se encuentran principalmente en estos, como los polifenoles y aromas, pasen al vino.

Dependiendo del tiempo de maduración los vinos se clasifican en nuevos, jóvenes y añejos. Si se destina a vino joven después de un corto reposo se clarifica, se estabiliza y se embotella. Si no, se introduce en barricas de roble nuevas, de menos de 5 años. Durante el tiempo que el vino permanece en la bodega el color se estabiliza y se extraen aromas de tostado, vainilla y especias como el clavo.

Aroma del vino

El aroma del vino es un factor muy importante que determina su carácter y calidad. La formación de este aroma es un proceso muy complejo donde participan un elevado número de reacciones químicas y enzimáticas. ¿De dónde vienen los aromas?, ¿dónde se producen?

Los compuestos que finalmente ejercen algún efecto sobre el aroma del vino se producen en momentos y mediante rutas de formación diferentes, existiendo muchos factores que influyen en su nivel y sobre los que se puede actuar de manera directa o indirecta. El factor que ejerce un efecto más obvio sobre el aroma es la variedad de la uva. Además intervienen los compuestos formados durante el proceso fermentativo y los extraídos de la bodega.

Compuestos derivados de la uva

Los compuestos derivados de la uva juegan un papel decisivo en el aroma del vino. El aroma varietal está formado por compuestos en forma libre, que huelen y por precursores inodoros entre los que se encuentran los precursores cisteínicos y del glutatión y los precursores glicosídicos.

Los precursores glicosídicos son moléculas aromáticas unidas a azúcares y constituyen una reserva potencial de aromas del vino. Los precursores se sintetizan durante la maduración de la uva. Durante la vinificación y el envejecimiento del vino se liberan los aromas de estos precursores inodoros por hidrólisis ácida o enzimática. Estos aromas huelen a frutas, flores, especias, ciruela pasa...

Los precursores cisteínicos y de glutatión están unidos a moléculas de cisteína o glutatión. Son compuestos no volátiles que se encuentran en uvas y mostos. De estos precursores se liberan 2 potentes odorantes varietales que producen notas a pomelo, boj y fruta de la pasión. Los umbrales de olfacción de estos compuestos son muy pequeños del orden de nanogramos /litro

Compuestos derivados de la fermentación

Los compuestos derivados de la fermentación forman la base del aroma, están presentes en todos los vinos a concentraciones superiores a su umbral de olfacción (alcoholes de fusel y sus acetatos, ácidos grasos y sus ésteres etílicos, isoácidos y sus ésteres etílicos, además del



acetaldehído, acetoina y diacetilo). Estos compuestos no se perciben separadamente debido a que su nota individual está fuertemente integrada en el aroma total del vino. El que estos aromas estén presentes en todos los vinos en concentraciones importantes no quiere decir que no haya diferencias muy sustanciales de contenido absoluto o relativo en función del vino de que se trate. En los blancos es fácil encontrarse notas de manzana y de plátano. Las notas de plátano son debidas al acetato de isoamilo, éster que forman las levaduras durante su metabolismo, al igual que sintetizan otros ésteres que dan notas a frutas rojas, manzana, piña etc.

Defectos

Finalmente, los defectos son aquellas moléculas cuya presencia en el vino conduce a un decrecimiento general de la calidad. Su origen puede ser debido a microorganismos (picado del vino, olor a cuero, corcho..), a la oxidación (col, miel), la reducción (ajo, agua sucia) o a compuestos endógenos como las pirazinas que dan notas a pimienta verde. Hay compuestos que son defectos siempre, mientras hay otros compuestos que son defectos si están presentes en concentraciones elevadas.

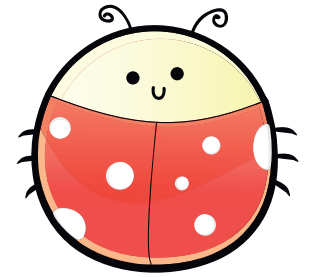
De los más de 800 compuestos volátiles que hay en el vino, tan solo unos 60 pueden llegar a ser realmente activos en el mismo. Uno de los principales desafíos de los químicos del aroma es conocer cuáles son estas moléculas y comprender cuál es el papel que juegan en la percepción final. En los últimos 10 - 15 años gracias sobre todo al desarrollo de técnicas de Cromatografía Gaseosa-Olfatometría se han podido determinar cuáles son los compuestos que tienen capacidad para impactar el aroma de un vino dado

Vamos a ver rápidamente los pasos que se han seguido para elucidar la importancia de las distintas moléculas volátiles. En primer lugar se ha determinado el número de odorantes presentes en un vino empleando un conjunto de técnicas que acoplan la cromatografía gas con un portal de olfacción y potentes detectores químicos. Una vez conocidos, se han desarrollado métodos de análisis para cuantificarlos y verificar, uno por uno, si están en el vino en concentración suficiente para ser activos sensorialmente o no.

El darle nombre al compuesto permite conocer sus posibles vías de formación y actuar para favorecer su síntesis o para minimizarla



EL VINO EN SORIA: EN BUSCA DEL TIEMPO PERDIDO



Antecedentes. El Vino Español y su Viñedo. Presencia de Viñedos Viejos en España y especiales zonas de Interés (Ribera Soriana)

Tan solo pretendemos en estos apuntes realizar un viaje nostálgico y sentimental que sirva de acercamiento al maravilloso mundo de la viticultura, sin tratar en ningún caso de ser rigurosos ni profundizar en aspectos técnicos y farragosos para los que sería necesario un espacio más amplio.

La sensibilidad nos lleva a promover una agricultura sostenible con el medioambiente que esté íntimamente asociada con la cultura de la permanencia y la integración del ser humano en la Naturaleza, formando parte de ella.

1. Antecedentes Históricos.

El origen de la vid se remonta a la zona de Mesopotamia, es por tanto un cultivo mediterráneo, y su extensión y desarrollo se ha localizado en los países cercanos a este mar.

Si nos centramos en España, y aunque la vid esté en el mundo desde hace mucho tiempo antes, tenemos que hablar de la introducción de su cultivo por los fenicios. Fueron ellos los que introdujeron el vino en las costas mediterráneas y sur de España, desde la desembocadura del Guadiana hasta el Júcar, desde el Puerto de Santa María hasta Denia.

La ciudad de Gadir -Cádiz- fue fundada por los fenicios sobre el año 1.100 a.C. Y allí se encuen-

tra uno de los lagares más antiguos en la colonia del Castillo de Doña Blanca. Estuvo en funcionamiento hasta el siglo 8 a.C. De hecho, en la colina Testaccio en Roma hay pruebas de ello, de las millones de ánforas, la gran mayoría lleva insignias de vinos gaditanos. Así empezaron la fama de los vinos de la península ibérica.

Luego llegaron los **griegos**, quienes llevaron la vid y el vino a costas catalanas (Emporion/Ampurias) y levantinas (Saguntum), y los **romanos** con su gran expansión a través de las buenas comunicaciones de la vía Augusta que comunicaba Roma con Cádiz y otros puertos: Coruña, Málaga, Cartagena, Tarragona. Los proveedores más importantes de vino a Roma eran: zona sur y al norte Levante y Tarragona.

En el tiempo de los romanos, la península ibérica era empleada para nutrir las bodegas del Imperio Romano, su climatología, su particular orografía, y la presencia de sol hacían de los vinos procedentes de esta provincia, uno de los más preciados en la poderosa Roma.

Pasamos luego a una nueva era: el **cristianismo**. Destierran a Dionisios y Baco por el valor simbólico del vino como *sangre de Cristo*. Siglos más tarde, la conquista árabe en 711 paralizó el desarrollo de la producción de vino. Pero su actitud frente al vino era un poco ambigua. Por una parte las leyes coránicas lo rechazaban (consumo, venta y embriaguez) pero tenían otras prácticas más





permitidas o toleradas. El Califato de Córdoba no llegó a prohibirlo pero sí reclamaba discreción respecto al vino. Y así fue como plantar vides se convirtió en un acto de rebeldía y la viticultura se expandió por otras zonas de España.

Hacia el año 1000 de nuestra era, ya quedaban pocos vestigios del antiguo Imperio Romano. Las ciudades habían sido destruidas y la vida se había vuelto mayoritariamente rural. Sin embargo, las tradiciones cotidianas romanas subsistían, en especial la presencia del vino en la vida de la gente.

Es que en aquellos tiempos no existía agua corriente en las viviendas, mucho menos sistema de drenaje; el transporte era mediante tracción animal y no existían depósitos urbanos de basura. Las condiciones sanitarias eran totalmente insalubres. Basura en las esquinas, animales caminando por las estrechas calles, deposiciones siendo arrojadas a través de una ventana, orina y mezclas de excremento animal y humano llenando la vía pública.

El vino, era la bebida natural. Debido al alcohol, servía para curar heridas o para aliviar el dolor de garganta. De hecho, el comercio del vino fue uno de las principales fuentes de ingreso económico de los mercaderes medievales.

El vino en la Edad Media, se consumía “joven” con un bajo contenido de alcohol. No se trataba de caldos envejecidos, mucho menos criados, era tan sólo el producto de la vinificación de la vendimia de ese año, destinado a su consumo temprano y con precios accesibles a la empobrecida población. El vino era tinto o clarete. También se elaboraba un condimento llamado verjus conseguido a base de fermentar uva silvestre.

Durante la Edad Media, fueron los monasterios los encargados de preservar el conocimiento relativo a la elaboración de vinos, y su cultivo y extensión fueron ampliándose a lo largo de todo el territorio peninsular, desarrollando su cultivo distintas variedades.

Y así hasta la Reconquista. Durante estos siglos existen dos aspectos que merece la pena destacar. La importancia del Camino de Santiago, por donde se introdujeron variedades de Europa y las abadías del Cister y otras órdenes, fundamentales para mantener los viñedos y la explotación directa de la tierra alrededor de la abadía.

Las comunicaciones entre los países europeos fueron modernizándose y el flujo de cultura dejó de circunscribirse al ámbito monacal. La elaboración de vino alcanzó al pueblo y éste, se integró como parte integrante de la dieta española.





El Cultivo se popularizó y, en una España mayoritariamente rural, la población contaba con pequeños majuelos entre los cultivos que conformaban la explotación familiar. Se establece una Agricultura de autoabastecimiento asociada a un territorio, a una familia y a un modo de vida.

Siempre ha sido el vino un alimento que ha unido los distintos estratos sociales, y por su fácil conservación y transporte (dados los medios de la época), objeto de comercio y especulación desde tiempo inmemoriales.

Todos sabemos lo que ocurrió en 1492. La posibilidad de exportar vino español vio la luz con la conquista de territorios lejanos. Los misioneros y conquistadores españoles llevaron vides europeas a las nuevas tierras y Andalucía recupera su expansión. A la vez que el mercado inglés reconoce tanto en precio como en calidad a los vinos españoles.

En América existían variedades de *Vitis silvestres* (no vinífera). Esas variedades convivieron un cierto tiempo con la *Vitis Vinífera* traída por los conquistadores europeos. Incluso algunos afirman que se injertaron con esa variedad.

La riqueza de los suelos americanos facilitó el trasplante de cultivos de origen europeo. Los españoles introdujeron durante el siglo XVI el trigo, el olivo, la viña y todo tipo de hortalizas. El banano, introducido en las Antillas, se difundió rápidamente por el Caribe. Las avanzadas de los conquistadores españoles y portugueses llevaban consigo semillas y animales que arraigaron rápidamente en las féculas tierras del Nuevo Mundo.

El transporte de mercancías alcanzaba longitudes que hoy por hoy nos pueden parecer irrealizables, así aprovechamos para mencionar un párrafo de la novela francesa *Madame Bovary* (Gustave Flaubert, 1856), en la que en una fiesta organizada en el castillo del marqués de Anderwilliers, como símbolo de opulencia y distinción, el narrador nos constata la valoración que ya entonces se tenía de los vinos de España:

“..Después de la cena, en la que se prodigaron los vinos de España y del Rin, las sopas de cangrejos y leche de almendras, los puddings de Trafalgar y toda clase de fiambres con sus rodetes de gelatina que tembleteaba en las fuentes...”



Aún así, reconocemos que difícilmente viajaba el vino más que a la comarca en que se elaboraba o en el mejor de los casos a comarcas limítrofes. Todo esto ha conferido al vino una diversidad y diferenciación que lo hacen tremendamente interesante como un producto asociado a la cultura, al folclore y al paisaje de una región.

A mediados del siglo XIX se establecen en España los primeros precursores de la **viticultura y vinicultura moderna**: los ingleses en Jerez y Málaga, y los precursores de los vinos finos riojanos, fueron puntas de lanza en la transformación del viñedo en España.

Como consecuencia de años y años de cultivo de la vid, España se convierte en uno de los países con mayor cantidad de zonas de producción de todo el Mundo, con la mayor superficie de cultivo de uva de vinificación, y con una gran diversidad de variedades que se han convertido en autóctonas, y que están aclimatadas y acondicionadas a la climatología, orografía, suelo y paisajes de la región en la que están asentadas.

No hay ninguna duda de que el caso más temprano que encontramos en España de elaboración de vinos de calidad es el de Jerez. La exportación tradicional de estos caldos desde antes del siglo XVIII al mercado británico, aunque en cantidades reducidas, llevó a los criadores a intentar

pasar de la elaboración de mostos jóvenes a la obtención de productos homogéneos de diversos tipos, cuyas calidades no dependieran de la cosecha anual.

La producción de vinos de calidad tendría, a finales del siglo XIX, sus dos epicentros más innovadores en La Rioja y el Penedès. El gran boom exportador no incentivó el desarrollo de la producción de vinos de calidad en España.

Aun así, este sector despegaría de forma modesta desde finales del siglo XIX con base en algunos casos en bodegas fundadas desde la década de los sesenta que comenzaron a imitar métodos de elaboración franceses. Este fue el caso en la zona riojana de la bodega del Marqués de Riscal, fundada en 1858, Marqués de Murrieta en 1872 o la Compañía Vinícola del Norte de España en 1879, que se especializarían en la producción de tintos de estilo bordelés. Mientras en Sant Sadurní, Can Codorníu experimentaba ya en los ochenta con la producción de espumoso tipo *champagne*.

Luego vino la *phylosera*, plaga que asoló todo el viñedo en Europa y de la que los intrépidos viticultores y bodegueros se sobrepusieron con extraordinario brío y solvencia.

En el siglo XX se pretendió en un primer momento conseguir una mejor identificación, tipificación





y puesta en valor de las zonas productivas de mayor valor de acuerdo a valores técnico-comerciales. Se adoptó el modelo de las **Denominaciones de Origen** que, inspirando el modelo francés, definían una zonas de producción (origen: suelo y clima), variedades autorizadas (planta), y técnicas de vitivinificación (hombre), que determinaban un estilo de vino que pudiese albergar una marca de cara a los mercados modernos.

En el primer tercio del siglo XX el cambio técnico se concentró especialmente en las tareas de reconstitución del viñedo, que exigían además de una notable inversión de capital, más cuidados en el cultivo. Por el contrario, las técnicas de vinificación no se alteraron sustancialmente, con las notables excepciones de los casos antes citados de surgimiento de bodegas que habían adoptado las modernas técnicas de vinificación francesas y habían adaptado su producto a los gustos predominantes en el segmento de consumidores de caldos de más altas calidades.

En los años 30 surgen las primeras denominaciones de origen (Jerez, Málaga y Montilla), luego Rioja y Tarragona en los 40. En esa época nacen las cooperativas y empiezan las ventas con nombres genéricos como *chablis* español, *cognac*...y el redescubrimiento de Jerez. Mucho vino a granel.

Tras la guerra civil y hasta los años ochenta, el consumo de vino en España siguió centrado en

vinos de baja calidad comercializados a granel en comercios tradicionales. La mayoría de los vinos demandados eran de bajo precio y graduación alcohólica alta y se adquirían a granel. Esto contrasta con los cambios en la demanda que se habían iniciado desde 1950 en otros países, especialmente en Francia, motivados por el aumento de la renta per cápita y las innovaciones introducidas en la comercialización, que implicaron la venta de vinos en botellas y el desarrollo de las marcas.

En los países tradicionalmente vitícolas, esta «revolución del consumo» se caracterizó también por un descenso en el volumen medio consumido por persona y la preferencia por vinos de mayor calidad, en general vinos más ligeros en cuerpo y color.

En los años 70-80 empieza la modernización del sector que culmina con la entrada de España en la UE (1986) y las ayudas al sector para vinos de calidad.

La entrada en la UE trajo consigo una importante inyección de fondos económicos que unidos a la explosión de las Denominaciones de Origen, y la implementación de nuevas técnicas agronómicas, derivaron en la modernización del antiguo viñedo suplantándolo por otro nuevo, e incidiendo en la moda de plantar variedades foráneas, la conducción en espaldera, y el empleo de clones de alta producción.



2. El Vino Español y su Viñedo.

El Vino Español: La Pirámide de Calidad del Vino Español.

2.1. Vinos de Pago.

Son los originarios de un pago, entendiendo por tal el paraje o sitio rural con características propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente. Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años.

2.2. Vinos con Denominación de Origen.

Es el nombre de un lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes características: haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos, disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen, su calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos. Además, han de haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica.

2.3. Vino con Indicación Geográfica Protegida.

Es el producido y elaborado en un lugar determinado con uvas procedentes del mismo, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.

2.4. Vino de la Tierra.

Estos deben cumplir una serie de requisitos como son: estar vinculados a una indicación geográfica, ser elaborados a partir de variedades autorizadas y responder a unos grados alcohólicos y características que vienen señaladas en sus reglamentos.

2.5. Vino de Mesa.

Esta es la clasificación más sencilla de todas y por eso la menos exigente en cuanto a legislaciones y autorizaciones. El Vino de Mesa es justamente un tipo de vino que no posee aún una calificación de las uvas y viñedos donde se produce, en parte por tratarse de mezclas de diversas regiones clasificadas y porque la etiqueta que debería reflejar su categoría no indica en realidad su cosecha. Pero esto no justifica una baja calidad.

La Unión Europea estipulaba dos categorías: vino de mesa o vino de calidad. El vino de mesa, además de no poder indicar su región de producción (debiendo incluso usar códigos postales para evitar el nombre de una denominación de origen en la etiqueta), tampoco podía indicar el año de cosecha ni la variedad de uva. El Reglamento del 2008 permite su indicación siempre que se constate por una entidad certificadora.

De todas maneras, los vinos de mesa no tienen por qué ser vinos de baja calidad. Con carácter excepcional pueden ser calificados como vinos de mesa vinos bastante ambiciosos, si están hechos con variedades vitíferas no tradicionales o con procesos para elaborar vino no convencionales. El ejemplo más conocido es lo que se llaman "supertoscanos".



2.6. Algunas consideraciones sobre el modelo.

En general el consumo y comercialización de vinos con Denominación de Origen sigue aumentando en detrimento de los vinos de mesa y de la Tierra. El año 2016 fue el primer año después de tres largas décadas en el que el consumo de vino aumentó respecto al año anterior.

El Modelo de las Denominaciones de Origen está orientado hacia la identificación del vino por una comarca o conjunto de comarcas que tradicionalmente han tenido importancia vitivinícola, marcado por realidades pasadas, normalmente se encuentra delimitado por circunscripciones político administrativas.

Nos centramos ahora en el caso histórico de **Ribera del Duero** en relación de su expansión exportadora y la tipificación de sus vinos.

A partir de 1975 se comenzó a hablar del potencial de los vinos de la zona. El siguiente paso fue el reconocimiento provisional (1979) de la Denominación de Origen Ribera del Duero, que se constituiría definitivamente en 1982. El nombre original de "Ribera del Duero" es propiedad de Bodegas Protos y era el nombre de dicha bodega desde su fundación en 1927. Cuando se forma el consejo regulador, Bodegas Ribera del Duero cambia su nombre a Bodegas Protos, por entonces el nombre de su marca de vino principal, y cede el derecho de su utilización al consejo regulador.

Se acogen viñedos localizados en Castilla y León (España), dentro una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Soria (19 municipios), Burgos (60), Segovia (4) y Valladolid (19). Comienza aproximadamente por el este en San Esteban de Gormaz y se extiende hasta Quintanilla de Onésimo en el oeste. Podríamos así pues hablar de una zona tan extensa que comprendería tres subzonas: Soria, Burgos y Valladolid.





Una vez más, se intentó aplicar el modelo clásico francés en el que ya se inspiraron las viejas bodegas riojanas, y más adelante a algunas otras de otras zonas de España. Se eligió la bodega de referencia en la zona para elegir una superficie adscrita tan amplia y diferenciada como la establecida.

No se tuvieron en cuenta diferenciaciones de suelo, microclima y viticultura. Aunque esto es algo que ya pasaba en otras zonas del mundo con el fin de conseguir una marca global más potente (por ejemplo: Burdeos), aunque en estas zonas se ha incluido una clasificación por **subzonas** con características vitivinícolas más homogéneas (ejemplo Burdeos: Médoc, Saint Emilion, Pomerol...), algo que no se hizo en Ribera del Duero.

Con la constitución de esta denominación de origen, la comercialización de sus vinos sufrió un salto importante, y ya en los años 90 ya se incrementó notablemente las bodegas adscritas, y se comienza una creciente actividad exportadora, adaptando las características de la zona a los gustos demandados por el mercado exterior, olvidando las propiedades tradicionales de los vinos de la zona.

De especial importancia fue la influencia del mercado americano que en general demandaba:

- Vinos de alta capa y extracción.
- Crianza en barrica muy potente y con mucha presencia aromática.
- Notas golosas en el paladar.

Los bodegueros siguieron sus pautas y de esta manera se generó un estilo ribereño muy característico y comercial que está muy alejado de los vinos tradicionales de la zona. La aplicación de modernas técnicas enológicas culminó el proceso consiguiéndose vinos muy internacionales, pero con una importante pérdida de identidad.

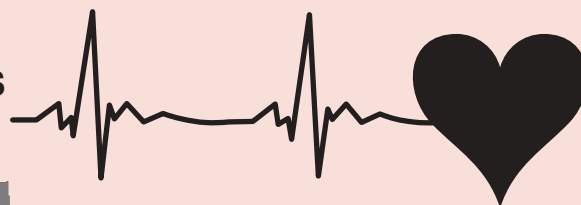
Resumiendo, un vino *tecnológico* ribereño es difícilmente diferenciable de otros vinos del mismo perfil de otras zonas del mundo.

Así pues, parece que el modelo actual de las denominaciones de origen se encuentra anclado en valores obsoletos y carentes de renovación por los intereses creados y por la lentitud del sistema establecido.



SORIA CARDIOPROTEGIDA

LOCALIZACIÓN DE DESFIBRILADORES CAJEROS AUTOMÁTICOS y DESAs en CAJA RURAL



24 HORAS

OFICINAS DE Caja rural de Soria

- Diputación, 1
- Avda. Mariano Vicén 35
- Camaretas
- Francisco de Agreda, 2
- Avda. Valladolid, 17
- Plaza de Mariano Granados nº 2.

POLICÍA LOCAL. Obispo Agustín, 1

POLICIA NACIONAL
Comisaría Nicolás Rabal 9

CUARTEL DE LA GUARDIA CIVIL
Eduardo Saavedra 2

PALACIO CONDES DE GÓMARA
AUDIENCIA PROVINCIAL



- Centro de Salud **Soria Norte**
- Centro de Salud Soria Sur. **La Milagrosa**
- Hospital de La **Virgen del Mirón:**
Entrada al hall
- Hospital de **Santa Bárbara.**
Urgencias y Pasillo Rx. Planta baja

CENTROS MÉDICOS

- **PAMA.** Ronda Eloy Sanz Villa 2
- **ASISA.** Pasaje Mariano Vicén
- **MC Mutual.** Venerable Palafox, 2 bajo
- **Mutua Universal.** Avda Duques De Soria 1

JORNADA LABORAL SIN FESTIVOS

- **Delegación Territorial**
Junta de Castilla y León. Linajes 1
- **Centro radiológico Saiz-Santana**
Manuel Blasco 6 Bajo

DESAs en:

1.- Todos los Centros de Salud

2.- Consultorios:

Duruelo de la Sierra
Golmayo (Las Camaretas)
Hontoria del P
Langa De Due
Medinaceli
Navaleno
Osma
Tardelcuende
Vinuesa



El resto de los 105 DESAs de Soria se pueden localizar en Soria corazón

- Ayuntamiento de **Soria (4):**
Policía Local (2: Comisaría Local y Móvil en Coche Patrulla)
Bomberos (En Camión Anti-Incendios) y Polideportivo de La Juventud
- Ayuntamiento de **Duruelo de la Sierra.**
- Ayuntamiento de **Covalada**
- Ayuntamiento de **Ágreda**
- Ayuntamiento de **Cueva de Agreda**
- Ayuntamiento de **Valdemaluque**
- Ayuntamiento de **Alconaba**
- Ayuntamiento de **Fuentecantos**
- Ayuntamiento de **Almazán**
- Ayuntamiento **San Leonardo de Yagüe.**
- Ayuntamiento de **Fuentearmegil**
- Ayuntamiento de **Retortillo**
- Ayuntamiento de **Arcos de Jalón**
- Ayuntamiento de **Almarza**
- Ayuntamiento de **Narros**
- Ayuntamiento de **Medinaceli**
- Ayuntamiento **Montejo de Tiermes**
- Ayuntamiento de **Abejar**
- Ayuntamiento de **Pedrajas**
- Próximamente **BOROBIA**

EDITA: Fundación Científica Caja Rural de Soria. Ejemplar gratuito. D.L. SO-1/2012.

Puede consultar esta y otras publicaciones de la FCCR en la web: www.fundacioncajarural.net

