DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARLANZA

DOSSIER

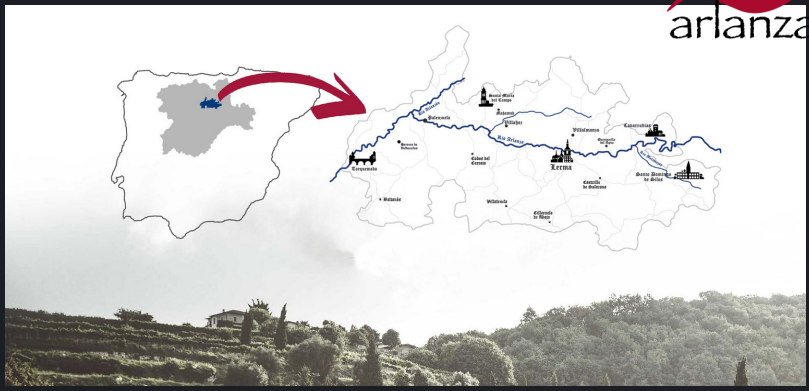
SITUACIÓN GEOGRÁFICA

La Denominación de Origen Arlanza se compone de la zona centro de la provincia de Burgos y la parte sur oriental de Palencia. En concreto, se encuentra a unos 40 kilómetros al sur de la capital burgalesa. Situada en el valle medio y bajo del río Arlanza y de sus afluentes, la comarca se ubica entre la Sierra de Covarrubias al este, hasta los Páramos del Cerrato al oeste. Los límites norte y sur están fijados en la vertiente del río Arlanza.

La demarcación territorial está compuesta por 67 municipios, de los que 54 pertenecen a la provincia de Burgos y 13 a la de Palencia. En cuanto a las vías de comunicación, la comarca está cruzada de norte a sur por la A-1 (Madrid – Irún) y de este a oeste por la N-622 siguiendo el curso del río Arlanza.

Dentro de la zona existen lugares de gran interés cultural y turístico como pueden ser: Lerma y su conjunto histórico; la abadía benedictina de Santo Domingo de Silos; Covarrubias como uno de los mejores exponentes de la arquitectura popular castellana; Santa María del Campo, donde se pueden contemplar sus arcos y la iglesia de la Asunción; así como Mahamud y su plaza mayor. También existen zonas de gran belleza paisajística como la Sierra de Covarrubias, inicio de las estribaciones de la Sierra de la Demanda, el desfiladero de la Yecla, impresionante tajo en la roca de singular belleza, las riberas del río Arlanza y las llanuras de los páramos del Cerrato.

arlanza



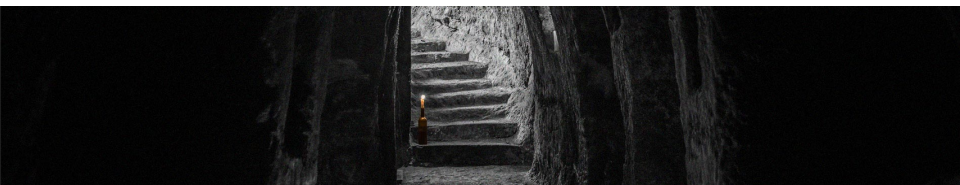
ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La tradición vitícola en la comarca de la Ribera del Arlanza se remonta al siglo VII, de la que se conservan reseñas históricas. Existen datos de la existencia de viñedos en manos de los monasterios. De hecho, en el año 981 se dona a uno de ellos situado en Santibáñez del Val (Silos) viñedos situados en Carazo. En el siglo XII el Monasterio de Santa María de Bujedo de Juarros adquiere viñedos en la Ribera del Arlanza y del Duero para su abastecimiento completándolos con viñedos en Quintanilla del Agua.

Según Fray Valentín: "todas las poblaciones comprendidas entre el Arlanzón y el Arlanza destinaron alguno de sus pagos a viñas... La familia condal gozaba de viñas y los monjes del Arlanza las mimaban en la zona de Lerma, especialmente en el priorato de Santa Inés. Covarrubias alaba sus propios vinos y la abadesa reclama a cada vecino de su fuero un pozal de vino".
A principios del siglo XX surge la filoxera, lo que obliga a arrancar la totalidad del viñedo existente y a su replantación. En el año 1920 la reestructuración se había completado.

Hasta la mitad del siglo XX el viñedo fue parte importante de todas explotaciones existentes en la comarca. A partir de entonces se produjo un fuerte éxodo rural en la comarca del Arlanza (al igual que en otras zonas) debido a la gran expansión industrial que demandaba abundante mano de obra.

Esta falta de mano de obra, unida a la estructura de los viñedos que, en su mayoría, estaba formada por parcelas muy pequeñas, marcos de plantación que imposibilitaban la utilización de maquinaria, variedades dispares y poco adaptadas... obligó al abandono paulatino de los mismos, a la vez que hizo que los agricultores se pasaran al cultivo del cereal, mucho más protegido en aquella época, por lo que se quedó reducido notablemente el cultivo del viñedo en la comarca.



EL RENACIMIENTO DE LA RIBERA DEL ARLANZA

En vista del estado del viñedo existente en la zona y de las posibilidades de resurgimiento, no solo del cultivo de la vid, sino de continuar con una tradición ancestral, un grupo de viticultores y bodegueros comenzó a realizar los trámites para el reconocimiento de un sello de calidad que defendiese los vinos de esta zona. En 1995 se forma la Comisión Gestora de la Ribera del Arlanza con el fin de llevar a cabo las labores oportunas para la obtención de la Denominación de Origen para los vinos elaborados en la Ribera del Arlanza.

Tiene premiado su esfuerzo mediante la concesión por parte de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León (Orden de 23 de febrero de 1998, B.O.C. y L. 27 de febrero de 1998) del reconocimiento del derecho al uso de la mención 'Vino de la Tierra' para los vinos de mesa originarios de la comarca vitivinícola de la Ribera del Arlanza. En 2004 la Administración Regional reconoce el v.c.p.r.d. 'Vino de Calidad del Arlanza' mediante la orden AYG/1611/2004, de 21 de octubre. Y por fin, después de una adaptación a la Legislación Vitivinícola nacional y autonómica, el 27 de abril de 2007 la Consejería de Agricultura y Ganadería reconoce la DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARLANZA.

Desde los inicios de este proyecto, en 1998, se han venido realizando una serie de acciones encaminadas a ofrecer al consumidor un producto singular, de calidad y plenamente identificado con la zona.



EL RENACIMIENTO DE LA RIBERA DEL ARLANZA



En materia de promoción, el Consejo Regulador está llevando a cabo diversas actuaciones:

-Asistencia a numerosos certámenes feriales especializados en el sector.
-Campañas publicitarias en los diferentes medios de comunicación.
-Presentaciones y promociones directas del producto.

Respecto al control, desde el órgano de control de la Denominación de Origen se está supervisando los viñedos y los vinos amparados, basado en:

-Registro de viñedos y bodegas elaboradoras y embotelladoras de la zona.
-Seguimiento periódico de los viñedos y los vinos.
-Control de la vendimia mediante el seguimiento de la maduración en las diferentes zonas y recogida de muestras para su posterior análisis.
-Control de entradas de uva en bodega, por parte de inspectores de vendimia.
-Calificación de las diferentes partidas de vino, mediante examen analítico y sensorial.
-Entrega de la correspondiente contraetiqueta a los vinos que superen satisfactoriamente el control antes descrito.
Seguimiento de las partidas contraetiquetadas para controlar su evolución.

arlanza

CLIMA



El clima está condicionado por la altitud media sobre el nivel del mar, que es superior a los 800 metros, y por el aislamiento que ofrecen las montañas, que privan de la influencia marítima. En consecuencia, se caracteriza por tener rigurosos y largos inviernos, veranos relativamente suaves, escasas precipitaciones y marcada aridez estival. Por otro lado, la continentalidad da lugar a grandes oscilaciones térmicas, tanto diarias como estacionales, con temperaturas mínimas bajas en cualquier época del año, en especial en el invierno; además, el enfriamiento nocturno dificulta el ascenso de las temperaturas máximas, sobre todo en verano.

El clima de la zona está muy ligado a la altitud, sobre todo en la zona este de la demarcación. En ésta, la altitud supera los 1.000 metros. A medida que se va hacia el oeste, la altitud disminuye hasta los 700 metros y las condiciones climáticas varían alejándose de las temperaturas extremas y suavizándose.

Por un lado, la altitud donde se encuentran los viñedos y por otro las condiciones extremas sobre las que se desarrolla y madura la uva con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, hacen que la variedad Tempranillo o Tinta del País, que se cultiva en muchas comarcas vitivinícolas de nuestra geografía, adquiera unas características particulares que diferencian a los vinos de Arlanza.

arlanza

SUELO

Las características de los suelos de la zona son:

- Suelos en general profundos, con subsuelo formado por rocas blandas (margas calizas o calizas disgregadas penetrables por la raíz).

- El relieve es muy variado en ondulaciones y laderas, en las que se cultiva tradicionalmente el viñedo, en terrenos saneados de ladera o cerro, por lo que no existen problemas de exceso de humedad.

- Hay abundancia de terrenos arenosos, silíceos, graníticos y los formados por margas calizas. En general existen suelos donde los elementos gruesos son abundantes. Estos pueden ser bien de los carbonatos, rocas calizas, o bien, aluviales, guijarros y gravas.

- No hay suelos limitantes por exceso de sales sódicas o cloruros, solo en la cuenca baja del Arlanza pueden existir afloramientos de yeso (sulfato de cal) en pequeñas dimensiones a nivel de parcela que se detecta fácilmente con un análisis químico de los horizontes superiores en la fase de elección de la parcela.

- La falta de materia orgánica es una característica endémica de los suelos de esta zona, muy favorable para la calidad de la viña.

- Los suelos de tipo silíceo, en general aluviales, tienen pH bajos (6-7), pero sin problemas de liberación de aluminio. Los suelos calizos tienen pH elevados (7,5-8), actuando la caliza como un factor de calidad, aunque hay que realizar una muy cuidada elección del portainjerto al realizar la plantación de la parcela.

arlanza



LAS VARIEDADES

Después de un estudio detallado de las variedades existentes en la zona y de la adaptación y representación de cada una de ellas respecto al total de la comarca, se han definido como las más representativas y adaptadas las siguientes:

Entre las variedades *tintas autóctonas* se encuentran:

Tinta del país: también llamada tempranillo o tinto fino. Es la variedad principal. Representa el 95 por ciento del total plantado. Debido a las condiciones climatológicas y de altitud de los viñedos, esta variedad ofrece unas cualidades particulares, fruto de la adaptación a las condiciones extremas donde vegeta.

Garnacha: variedad considerada como complementaria. Es la segunda variedad en importancia. Representa un 3,2 por ciento de la superficie registrada en la actualidad. En esta zona tiene algún problema de maduración debido a la altitud y el clima. En su mayoría se utiliza para la elaboración de vinos rosados aprovechando su expresividad.

Mencía: es otra de las variedades complementarias. Actualmente hay poca superficie registrada, ya que solo representa el 0,6 por ciento del total.

En cuanto a las *variedades blancas*:

Albillo: representa un 0,9 por ciento del total registrado. Se utiliza para la elaboración de rosados y blancos.

Viura: Se utiliza para la elaboración de vinos rosados y blancos

arlanza





LOS VINOS

Los vinos que se elaboran son principalmente tintos, de los que gran parte se destina al envejecimiento en barricas de roble para salir al mercado con las mismas condiciones de envejecimiento que los “Crianzas” y “Reservas” de las Denominaciones de Origen. También se elaboran rosados a partir de las variedades tintas y blancas.



VINOS BLANCOS

Se elaboran con las variedades blancas autorizadas por el Reglamento de la Denominación de Origen, es decir albillo y Viura.

Perfil sensorial

Color amarillo pajizo, limpios y brillantes. En nariz se caracterizan por sus aromas frutales; son vinos francos y limpios. En boca son sabrosos y equilibrados.

VINOS ROSADOS

Elaborados con un mínimo del 50 por ciento de la variedad tinta del país, que se puede completar con variedades complementarias tintas y blancas.

Perfil sensorial

Los vinos rosados presentan un color rosa fresa, limpios y brillantes. Con intensos aromas frutales y recuerdos de frambuesa, mora y grosella. Tienen una estructura media y resultan sabrosos, vivos y plenos de sabores.





arlanza

VINOS TINTOS

JÓVENES

Vinos elaborados fundamentalmente con la variedad tinto fino. Presentan un color rojo picota, intenso y con importantes ribetes violáceos. Cuenta con un importante potencial aromático de frutos silvestres. De boca amplia, equilibrado en acidez, sabroso y ligeramente tánico.

CRIANZAS

Envejecimiento en barrica por un periodo no inferior a dos años naturales, contados a partir del 15 de noviembre del año de la vendimia, de los que seis meses como mínimo lo serán en barricas de roble. Vinos de color rojo guinda y aromas de fruta y madera de su crianza en barricas de roble. Equilibrada acidez en boca.

RESERVAS

Estos tintos deben permanecer en barrica de roble y en botella durante un mínimo de tres años naturales con una duración mínima de permanencia en madera de 12 meses. De color rojo guinda, aunque también puede presentar matices rubí y, en ocasiones, ladrillo y teja. Tienen aromas complejos producto de su envejecimiento en barrica y en botella, diversos y, en general, más curados y maduros. En boca manifiestan su afinamiento y equilibrio, consecuencia de su edad y estructura.



LAS BODEGAS

1. Bodega Covarrubias – Ameotur, S.L. (Covarrubias)
2. Monte Amán, S.L. (Castrillo de Solarana)
3. Bodegas Sierra, S.L. (Villalmanzo)
4. Palacio de Lerma, S.L. (Villalmanzo)
5. Copaboca Arlanza, S.L. (Villalmanzo)
6. Bodegas Lerma, S.A. (Villalmanzo)
7. Arlese Negocios, S.L. (Villalmanzo)
8. Buezo Vendimias Seleccionadas y Vinos de Guarda, S.L. (Mahamud)
9. Señorío de Valdesneros, S.L. (Torquemada)
10. Araus Ballesteros (Villahoz)
11. Bodega Esteban – Araujo, S.L. (Torquemada)
12. Atancaba de Inversiones, S.L. (Ruyales del Agua)
13. Pagos de Negredo, S.L. (Palenzuela)
14. Bodegas Carrillo de Albornoz, S.L. (Avellanosa de Muñó)
15. Bodegas Gotas del Rocío (Quintanilla – Tordueles)
16. Alma Silense (Santo Domingo de Silos)
17. Bodegas Septien (Santo Domingo de Silos)
18. Viñedos de Altura, S.L. (Lerma)
19. Sabinares y Viñas, C.B. (Lerma)
20. Basilio Varas Verano (Herreras Valdecañas)
21. Agrobauto Sdad. Cooperativa (Quintanilla Tordueles)
22. Viña y Tía, S.L. (Cilleruelo de Abajo)
23. Alonso Angulo, S.C. (Castrillo Solarana)
24. Vinos Sinceros (Covarrubias)
25. Ortegaz (Covarrubias)
26. Melequín (Villalmanzo)
27. Bodegas Decorus (Santa Inés)



arlanza