vinetur

“Guía de Bodegas Visitables” de la Ruta del Vino Cigales

Visitar las bodegas te llevarán a conocer de primera mano la evolución de la elaboración de vino en la Ruta del Vino Cigales con un rico patrimonio que se esconde en cada una de las bodegas que abren las puertas al visitante para conocer su historia

miércoles 5 de febrero de 2020



La Ruta del Vino Cigales coordina el enoturismo de la Denominación de Origen Cigales cuyo territorio tiene siglos de historia y constantes referencias al vino, su cultura y su elaboración en todos los municipios. La calidad del vino se fundamenta en el ser humano, la variedad de cepas, el suelo y el clima.

Las primeras referencias documentales datan de primeros del siglo X en el que se hace referencia de bodega en la documentación del actual Monasterio de San Isidro de Dueñas y de viñedos en Corcos y Cubillas de Santa Marta. Es muy probable que la elaboración de vino sea anterior debido a la implantación del pueblo prerromano de los Vacceos, pero no se han investigado arqueológicamente los lugares de asentamiento

por lo que es una suposición bastante aproximada.

Posteriormente con la implantación de los cistercienses en el Monasterio de Santa María de Palazuelos se aplicaron métodos renovados de elaboración de vino procedentes de Francia. La llegada de la corte a Valladolid supuso que los vinos de la zona de Cigales se suministraran de forma preferente en la ciudad de Valladolid, como se demuestra le exención de impuestos de los vinos de Fuensaldaña, Mucientes, Cigales o Cabezón de Pisuerga. Asi pues, el río Pisuerga es zona histórica de los grandes vinos de la Denominación de Origen Cigales.

En el siglo XIX el Canal de Castilla sirvió como medio de transporte para subir el vino hacia el norte, tal como refleja la documentación existente, por lo que actualmente la DO Cigales es "el vino del Canal de Castilla". A finales del siglo XIX con la llegada a Francia de la filoxera, las bodegas de Dueñas suministraron de vino gracias al ferrocarril al pais vecino hasta que se recuperó a principio del siglo XX. Posteriormente el ferrocarril también sirvió para que los vinos de Cigales fueron reconocidos en el norte de España gracias fundamentalmente al transporte desde la estación de ferrocarril de Cabezón de Pisuerga. Con la mejora de las carreteras, el ferrocarril dio paso a las camionetas y furgonetas para transportar de forma más rápida y económica el vino a diversos puntos de la geografía española. El siglo XXI ha servido para dar el salto a la exportación asentándose, especialmente los tintos, en los mercados internacionales.

Los viticultores y bodegueros de la D.O. Cigales siempre han elaborado vinos rosados de gran calidad que han dado fama a esta zona vitivinícola, popularmente conocida por el clarete. Actualmente se está trabajando en la elaboración del vino con unas proporciones idóneas de variedades blancas (albillo, verdejo, sauvignon blanc) y variedades tintas (tempranillo, garnacha, merlot, syrah), obteniendo el típico vino de Cigales pero cumpliendo las expectativas de color, aroma y sabor que actualmente exige el mercado. La presencia de cepas viejas es alta otorgando un sabor diferenciado y propio a nuestros vinos. Las bodegas existentes y las nuevas que se han ido instalando en la zona han incorporado a sus elaboraciones excelentes vinos tintos que han demostrado su potencial premiándose tanto a nivel nacional como internacional, aumentando significativamente las exportaciones. Desde 2011 se ha sumado la elaboración de blancos, dulces y espumosos, tras numerosas experiencias contrastadas

que avalan un gran potencial en la comarca cigaleña.

Desde el punto de vista geomorfológico, el territorio corresponde al Mioceno. El suelo está formado por sedimentos terciarios y cuaternarios (arenas, calizas y gredas yesíferas), que reposan sobre arcillas y margas. Tiene una estructura granular débil, de fina a media, con escasa pedregosidad, carente de materia orgánica (0,7 a 1,6%) y a veces con arenas y gravas. En general contiene suficiente potasio pero es pobre en fósforo. Su ph se halla en torno al 8,1.

Los viñedos de la D.O. Cigales de donde salen los fantásticos vinos se ubican en el Valle del Pisuerga, cuyo río da personalidad propia a los vinos que se elaboran. En diversos casos, también el Canal de Castilla está vinculado a las bodegas y sus viñedos, siendo la D.O. Cigales "el vino del Canal".

Existen bonitos paisajes con los viñedos especialmente los cercanos al Pico Muedra así como a los Pagos de Sallana o Miraflores. Los viñedos en vaso son característicos de este territorio aportando una calidad al vino que lo hace único y diferente.