vinetur

La excelencia de las variedades minoritarias de Arribes logran el reconocimiento del sector turístico y hostelero

Más de 400 profesionales del sector turístico y hostelero tuvieron la oportunidad de conocer de cerca el gran potencial que las diferentes variedades minoritarias de Arribes

jueves 21 de marzo de 2024

ESCRITO POR ANA BELÉN LÓPEZ TÁRRAGA



Un diamante en bruto que está por descubrir. Más de 400 profesionales del sector turístico y hostelero tuvieron la oportunidad de conocer de cerca el gran potencial que las diferentes variedades minoritarias de Arribes en el festival que se celebró durante la pasada tarde del lunes 18 de febrero en el Casino de Salamanca. Un evento sin precedentes que sirvió para transmitir a las y los profesionales del sector el potencial que todas estas variedades ofrecen al territorio para destacar en el mundo del vino a nivel internacional. El festival fue organizado desde la bodega Pascual Fernández y la Villa del Vino de Fermoselle, proyecto impulsado desde la AECT Duero-Douro; y contó con la colaboración de la D.O. Arribes, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) y el Ayuntamiento de Fermoselle. También estuvo presente el periodista y experto en gastronomía, Javier Pérez Andrés.

Creer es querer, y querer es poder. Y el ejemplo de ello se encuentra en Arribes con la bodega Pascual Fernández y la Villa del Vino de Fermoselle. Pues desde que comenzara su andadura, la bodega ha apostado por la elaboración de sus vinos con variedades minoritarias con el convencimiento de que esas cepas que antaño conservaron sus

antepasados, con las que elaboraban los vinos que destinaban a ocasiones especiales, eran únicas y genuinas. Y de esa creencia, el proyecto familiar apostó por continuar los pasos de sus abuelos y devolver al mundo la esencia del territorio: unos vinos excelentes. Acompañando a esa elaboración se encuentra trabajando la Villa del Vino de Fermoselle, investigando y recogiendo toda la información existente acerca de las variedades minoritarias, al mismo tiempo que está dando a conocer todo el patrimonio material que yace bajo el subsuelo de la villa: sus bodegas históricas.



Una conjunción de factores de los que ayer expertos del sector turístico y hosteleros pudieron comprobar el enorme potencial que tienen para la difusión y empoderamiento del territorio. Abriendo las variedades minoritarias una puerta en el panorama vitivinícola mundial para brillar y destacar.

Un mensaje muy claro, que así fue siendo argumentado a lo largo de las diferentes presentaciones por cada uno de los ponentes expuso. Primero, el gerente de bodegas Pascual Fernández, José Luis Pascual dio la bienvenida a las y los presentes. A

continuación, el alcalde de Fermoselle, José Manuel Pilo, explicó todo lo que su municipio ofrece a quienes lo visitan. Tomó el relevo José Luis Pascual para dar a conocer el proyecto de la Villa del Vino y el trabajo que se está realizando a través de la puesta en valor del patrimony cultural y la riqueza vitivinícola como eje del desarrollo. Como muestra de ello, la historiadora y guía de la Villa del Vino, Almudena Navarro, fue la encargada de realizar un recorrido virtual por las bodegas, transportando así a los presentes a Fermoselle.



Seguidamente, el director técnico de la D.O. Arribes, Carlos Capilla, habló de la importancia que para la denominación tienen estas variedades, para pasar el testigo a los técnicos del ITACYL, José Antonio Rubio y Alberto Martín, quienes explicaron las líneas de investigación que el instituto está trabajando en el ámbito de las variedades minoritarias.

Como broche final, todos los componentes de la bodega Pascual Fernández: José Luis Pascual, Sonia Fernández, Carla Pascual y Patricia Santos, enóloga de la bodega, subieron al escenario para explicar este proyecto familiar en el que se encuentran inmersos con pasión, mimo y sobre todo gran compromiso y respeto hacia la tierra que

los vio nacer. El encargado de poner la nota final fue a la presentación por el periodista y experto en gastronomía, Javier Pérez Andrés, quien felicitó a la bodega por su trabajo y la puesta en valor de este patrimonio vitivinícola. Un evento que lo calificó como "todo un acontecimiento en el mundo del vino".



Variedades minoritarias expresadas a través de 16 vinos

Tras la presentación llegó el momento de la degustación y cata de la mano de dieciséis vinos todos ellos elaborados con variedades minoritarias por bodegas Pascual Fernández:

- Vino Siete Peldaños Malvasía 2020, elaborado 100% con Malvasía Castellana
- Vino Siete Peldaños Malvasía Selección 2020, elaborado 100% con Malvasía Castellana
- Vino Siete Peldaños Doña Blanca 2020, elaborado 100% con Puesta en Cruz
- Vino Siete Peldaños Malvasía Variedades Olvidadas 2020, elaborado con Malvasía Castellana y otras variedades blancas autóctonas de Arribes y presentes en las viñas viejas.

- Vino Siete Peldaños Barrica 2020, elaborado 100% con Puesta en Cruz.
- Vino Siete Peldaños Verdejo Colorao 2023, elaborado 100% con Verdejo Colorao.
- Vino Siete Peldaños Mandón Rosé 2023, elaborado 100% con Mandón
- Vino Siete Peldaños Cascarrabias 2022, elaborado 100% con variedades seleccionadas de viñas viejas (Bruñal, Mandón, Juan García y Tinta Madrid).
- Vino Siete Peldaños Juan García 2021, elaborado 100% con Juan García.
- Vino Siete Peldaños Mandón 2021, elaborado 100% con Mandón.
- Vino Siete Peldaños Bruñal 2020, elaborado 100% con Bruñal.
- Vino Siete Peldaños 1857 2020, elaborado 100% con variedades seleccionadas de viñas viejas (Bruñal, Mandón, Juan García, Tinta Madrid, Mencía, Gajo Arroba y Bastardillo Chico).
- Vino Siete Peldaños Black Garnacha 2020, elaborado 100% con Garnacha.
- Vino Siete Peldaños Tempranillo 2020, elaborado 100% con Tempranillo.
- Vino Siete Peldaños Gajo Arroba, elaborado 100% con Gajo Arroba.
- Vino Siete Peldaños Mencía, elaborado 100% con Mencía.

Todo un elenco de grandes vinos, algunos de ellos exclusivos, pues todavía no se encuentran comercializados. Se trata de los vinos elaborados con Verdejo Colorao (único en la denominación de origen) Mandón Rosé, Gajo Arroba y Mencía.



Pero no solo vino pudieron degustar todos los presentes. El aceite elaborado por bodegas Pascual Fernández también pudo ser degustado. Un aceite de oliva virgen extra elaborado con Manzanilla y Zorzal de Arribes, variedades de la frontera, cosechado de forma temprana en verde y elaborado en frío.

El vino y el aceite se complementaron con el jamón ibérico de bellota de embutidos el Catedrático elaborados por embutidos Puente Robles de Fermoselle, al corte de Raúl Pérez de alcorte.net.

Un enorme patrimonio genético

Arribes del Duero es un territorio de un valor medioambiental reconocido a nivel internacional, declarado Parque Natural en 2002 y Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 2015, colocándose así al frente de los territorios de mayor valor natural de la Península Ibérica. Esta realidad es consecuencia de siglos de trabajo respetuoso en sus campos de los hombres y mujeres que resistieron una imparable despoblación, perdurando en sus tierras auténticas joyas agroalimentarias que ahora son uno de los mayores potenciales de futuro.

Desde hace más de una década, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) viene investigando y trabajando para la recuperación de las variedades autóctonas y minoritarias de uvas en Castilla y León. Esas uvas que fueron parte de la identidad propia de nuestra región y que la convirtieron en una referencia internacional en la elaboración de grandes vinos.



Castilla y León, es una de las regiones con mayor diversidad de variedades minoritarias en España, y dentro de Castilla y León, si hay una zona por encima de cualquier otra, esa es Arribes.

La D.O. Arribes cuenta con 8 variedades autóctonas y minoritarias autorizadas dentro de su Reglamento, convirtiéndose en la Denominación de Origen de nuestro país con el mayor número de variedades de este tipo autorizadas: Bruñal, Puesta en Cruz, Mandón, Gajo Arroba, Malvasía Castellana, Juan García, Bastardillo Chico y Tinto Jeromo.

Este enorme patrimonio genético existente en el mapa vitivinícola de Arribes del Duero, permite elaborar grandes vinos con aspectos totalmente diferenciadores de los grandes territorios vitícolas del país, al aportar una diversidad lejos del alcance de esas zonas

muy homogéneas que aglutinan miles de hectáreas de una misma uva. Arribes se ha convertido en el gran espectáculo de aromas y sabores de los vinos en el panorama nacional, al aportar una riqueza en matices inusual en el mercado actual del vino, que consigue descubrir a los amantes del vino nuevas sensaciones.

