



Representantes de las diferentes bodegas, proyectos y de la DOP posan juntos con algunos de sus vinos antes de empezar la gala. :: FOTOGRAFÍAS: MANUEL LAYA

# La DOP Sierra de Salamanca se viste de solidaridad en una concurrida gala

## Hosteleros, políticos y amantes del vino llenaron el Casino de la capital en la presentación anual

**SALAMANCA.** Podían contarse por cientos las copas que, en la noche de ayer, se repartieron en el Casino de Salamanca con motivo de la presentación anual de la DOP Sierra de Salamanca que, con un total de nueve proyectos (seis bodegas y tres proyectos más), se desplazó hasta la capital para presentar a la sociedad salmantina sus mejores caldos y sus últimas novedades.

Pero no solo de vino se llenaron las copas, sino también de solidaridad, puesto que los beneficios de este acto que, por primera vez, te-

nía un coste de cinco euros (que incluía la degustación de vinos y de productos donados por la Tahona, Soleae y embutidos Calama, además de la copa serigrafada), serán destinados a la Asociación de Enfermedades Raras de Castilla y León.

El acto, al que acudieron representantes de la hostelería de toda la provincia, políticos locales y provinciales y también amantes del vino en general, estuvo presentado por Miquel Udina, gerente de la DOP Sierra de Salamanca, quien aseguró que el 2016 ha sido «un año muy in-

**ELENA GÓMEZ**  
Word Comunicación



tenso y un punto de inflexión para nosotros», puesto que ha estado cargado de contactos nacionales e internacionales que han llegado acompañados de muy buenas críticas que colocan a esta DOP, de tan solo seis años de antigüedad, como una de las más valoradas del país, con muchos vinos con excelentes calificaciones en publicaciones especializadas.

«En el 2016 hemos estado inmersos en construir una DOP con los pies en nuestro terruño», señalaba Udina, resaltando el impulso de ini-

ciativas como la certificación de vinos de pueblo o la Ruta del Vino.

Y es que los vinos de la Sierra tienen unas características muy particulares que vienen dadas, precisamente, por la singularidad del terreno en el que se cultivan sus uvas, con viñedos cargados de historia, un terreno con muchas variedades y un clima característico y único que, este año, ha dejado caldos «menos alcohólicos y con mayor intensidad de color», logrando también un récord en cuanto a kilos cosechados, con 325.000, y supe-



El Casino de Salamanca se llenó de gente para conocer las novedades de la DOP.



Toda la sociedad salmantina estuvo representada en la presentación de los vinos.



▶ rando las 100 hectáreas de terreno asociado a la DOP, ya que «aunque el rendimiento del viñedo ha sido menor, contamos con más proyectos».

Un total de nueve por los que el presidente de la DOP, Agustín Maíllo, hizo un recorrido en su intervención, destacando las particularidades de cada uno y haciendo especial hincapié en el trabajo humano que hay detrás de cada botella. «Los nombres y caras de la DOP no acaban en los que veis aquí, detrás hay un gran colectivo, vital, ya que sin ellos los elaboradores lo tendríamos casi imposible», señalaba Maíllo, teniendo un afectuoso gesto hacia los más de 100 viticultores asociados a la denominación.

«Venimos a acercar el trabajo de este año a la capital, de un proyecto que crece, evoluciona y se asienta», señalaba Maíllo, agradeciendo a todos su presencia, especialmente teniendo en cuenta la causa solidaria de esta edición.

Una causa que, como había señalado Miquel Udina en su intervención, tiene algún punto en común con el vino. «El lema de la asociación es 'En mi mundo el raro eres tú'; nosotros somos una DOP rara, especial... y está claro que en el mundo del vino lo interesante son los vinos singulares».

En cuanto a la Asociación de Enfermedades Raras de Castilla y León, su presidenta, Cristina Díaz del Cerro, quiso compartir con todos los presentes su agradecimiento y explicó el duro trabajo que desarrollan desde este grupo, dando apoyo a familias que se enfrentan a enfermedades que no tienen respuesta y que afectan al 7% de la población mundial, especialmente a los niños que, en muchos casos, fallecen sin ni siquiera haberle podido poner nombre a su dolencia que, normalmente, es de origen genético.

Díaz hizo un llamamiento a la coordinación entre administraciones y profesionales, con el objetivo de avanzar en la investigación y dar una rápida respuesta a los enfermos y sus familias, a los que luchan por visibilizar.

Tras las tres intervenciones de inauguración de la gala, se dio paso a la cata de los vinos que se ofrecían desde los nueve proyectos que han asistido a la presentación anual, probando tanto las novedades como los clásicos y brindando por un futuro lleno de éxito para todos.

**Este año se presentaron un total de nueve proyectos diferentes en la gala**

**Los beneficios irán destinados a la Asociación de Enfermedades Raras**

## NUEVE PROYECTOS AL DETALLE

**Alberto Martín**  
Enólogo de Bodega Cámbrico

«Queremos hacer un vino delicado y elegante»



La seña de identidad de Cámbrico, con sede en Villanueva del Conde, «es hacer vinos de terruño, en los que se marque bien como son

las parcelas, como son las variedades y el proceso de elaboración, basado en mucha selección». Así lo destaca su enólogo, Alberto Martín, quien señala el «trabajo ecológico y con variedades autóctonas» para hacer un vino «delicado y elegante».

**Olga Martín**  
Socia Bodega Vinos La Zorra

«Hacemos caldos con poca madera, frescos y monovarietales»



El toque moderno de los caldos de la Sierra lo ponen desde La Zorra. Una de sus socias, Olga Martín, asegura que su apuesta de modernidad

pasa «por que tengan muy poca madera, que sean vinos frescos e intentamos hacer monovarietales, separando el rufete de granito del rufete de arena para que la gente conozca más en profundidad la uva». Un nombre que llama la atención también ayuda.

**Celestino García**  
Propietario Bodega Don Celestino

«Mis abuelos y mi padre ya trabajaban la viña»



Celestino García, propietario de Bodega Don Celestino, recién creada, ha formalizado en una bodega el trabajo de tres generaciones.

«Mis abuelos y mi padre ya trabajaban la viña y hemos plantado nosotros los viñedos, debajo de mi casa», explica García, quien ayer presentó un tinto envejecido en barrica, que se suma así a un tinto con mucho cuerpo y a un rosado que fue pionero en la DOP.

**Ambrosio Iglesias**  
Gerente de la Bodega Perahigos

«Es un vino joven, expresivo, alegre y con mucho color»



El proyecto de Perahigos aún está en desarrollo y, próximamente entrarán oficialmente en la DOP y tendrán su proyecto de turismo

enológico en Miranda del Castañar. Mientras tanto, trabajan en la Bodega San Esteban, logrando, tal y como explica su gerente, Ambrosio Iglesias, un «vino joven muy expresivo y alegre, con mucho color que le da la uva syrah», junto a la tempranillo.

## «San Esteban cuenta con vinos excepcionales»

**Ramón Sánchez Enólogo Bodega San Esteban**

■ E. G. / WORD

**SALAMANCA.** La Bodega de San Esteban de la Sierra volvió a estar en primera línea durante la presentación de los vinos de la DOP Sierra de Salamanca y lo hizo en pleno proceso de transformación, aunando los valores tradicionales de producción de alta calidad de la Cooperativa San Esteban con rigurosos planteamientos empresariales y técnicos aportados por la empresa privada.

Este cambio fue muy destacado por el enólogo de dicha bodega, Ramón Sánchez Alonso, quien asegura que, se está construyendo «una estructura de producción muy clara, con un equipo fijo en la bodega trabajando por y para el vino todo

el año y con la figura del manager general», explica el enólogo, quien asegura que, a partir de este momento, los retos de la bodega pasan por «intentar crecer en cuanto a oferta de diferentes vinos se refiere, produciendo nuevos caldos de características especiales; mejorar en la calidad y aumentar la producción».

Además se ha apostado por incidir en la producción de vino blanco, que hacía tiempo que no se elaboraba en esta bodega y que ahora se quiere recuperar.

Cambios a parte, Ramón Sánchez destaca que «la Bodega de San Esteban tiene una producción muy importante de vino joven, muy estructurado, con mucho cuerpo y mucha fruta», asegurando que «es un vino



Ramón Sánchez. ■ M. LAYA

que suele tener unas características muy particulares de la zona de la Sierra, como pueden ser el grado alcohólico y la acidez muy marcadas y equilibradas», particularidades potenciadas tanto por la tipología del suelo como por la de la uva, mezclando las variedades tempranillo y rufete.

«San Esteban cuenta con vinos excepcionales» y, además de su vino rosado «que es de los que mejor funcionan a nivel general en la Sierra». De hecho, sus vinos, que se comercializan bajo el nombre de Tirriñuelo, ofrecen un amplio abanico que van desde un excelente tinto joven a un crianza con rotación de producción limitada y excelente calidad, pasando por sus blancos y rosados de características con personalidad propia.

Y es que precisamente la localización de San Esteban de la Sierra, municipio donde se encuentra la bodega, hace que sus vinos sean especialmente buenos para la crianza. «La altura que tenemos y que hace que seamos uno de los viñedos más altos, conlleva que tengamos uno de los mejores vinos diseñado para la crianza, que pueden aguantar más tiempo», sentenciaba el enólogo de la Bodega de San Esteban que ayer, junto al resto del equipo –y al igual que hicieron los otros proyectos– defendía las delicias de su producto ante potenciales clientes.

**Esteban Sánchez Maíllo**  
Enólogo Corneana

«En nuestro caldo se aprecian las diferencias entre los años»



Corneana es un proyecto ligado a un solo viñedo, «una viña vieja en Garcibuey con rufete poco característico de suelo pizarroso». Así lo

explica su enólogo, Esteban Sánchez, quien señala que en su vino de corta producción «de entre 900 y 1.500 botellas al año», que se trabaja en Cámbrico, «se aprecian las diferencias que hay entre los años, al ser siempre de la misma parcela».

**Silvia Rocher**  
Socia de Mandrágora

«Nuestro vino es una representación de la Sierra»



El proyecto Mandrágora Vinos de Pueblo, y su vino Tragaldabas, «es una representación de la Sierra, con uva procedente de varios pue-

blos», explica Silvia Rocher, una de los socios de este proyecto que trabaja en la bodega de Cámbrico. «Es un vino que da la rufete, con poco color, elegante, goloso y muy fácil de beber. La intervención en bodega es casi mínima y el trabajo en viñedo ecológico».

**Inmaculada Martín Iglesias**  
Dueña Bodega Cuarta Generación

«La variedad y la mezcla de uvas puede sorprender»



Cuarta Generación es la historia de una bodega familiar que, con sede en Sotoserrano, hace «buenos vinos con rufete y tempranillo»,

tal y como señala Inmaculada Martín, su propietaria. «No nos gusta solo rufete, ya que la variedad y la mezcla puede sorprender muchas veces». Martín lo tiene claro: su vino «es simplemente vino, para disfrutarlo acompañado con productos de la tierra».

**José Carlos Martín Sánchez**  
Propietario de Bodegas Rochal

«Nuestros vinos son frescos y con un paso de boca muy suave»



Los vinos de Bodegas y Viñedos Rochal, de Santibáñez de la Sierra, «encajan perfectamente con lo que es la Sierra de Francia, por

su perfil de variedades», así lo explica su propietario, José Carlos Martín, quien destaca que todos sus vinos llevan rufete y que incluso hay uno que es «100% rufete». El resultado de su trabajo da vinos «muy frescos en boca, con un paso de boca muy suave».