



# Las Denominaciones de Origen del vino español

MADRID

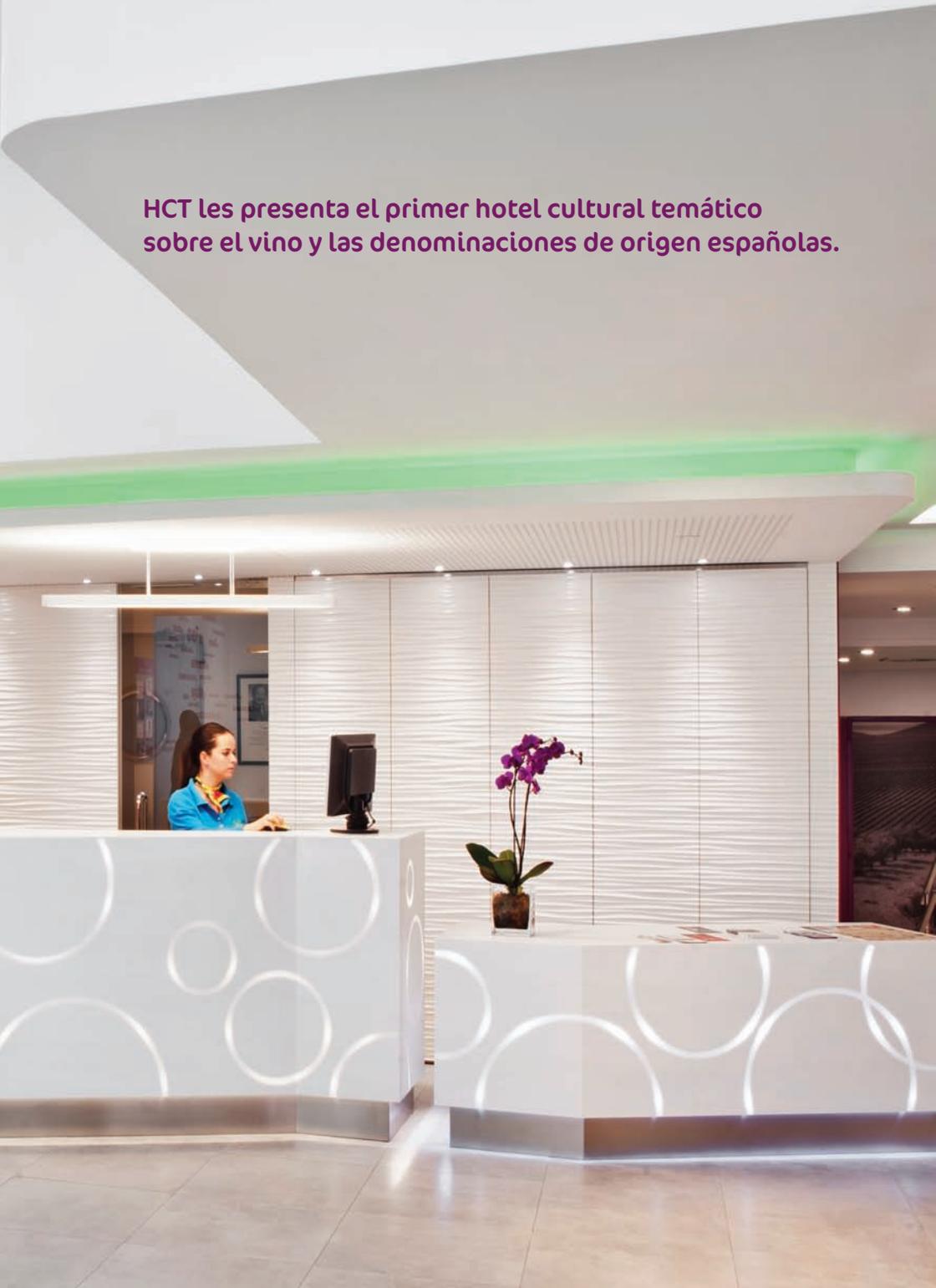
## Hotel El Prado



HCT

Hoteles Culturales Temáticos

**HCT les presenta el primer hotel cultural temático sobre el vino y las denominaciones de origen españolas.**





# Hotel ibis Styles Madrid Prado



HCT

Hoteles Culturales Temáticos

DO Ribera del Guadiana

DO Malaga

DO Costers del Segura

DO Tierra del Vino de Zamora

DO La Mancha

DO Binissalem-Mallorca

DO Mondéjar

DO Chacolí de Vizcaya

DO Conca de Barberá

DO Tierra A

DO Pla Llevant

DO Calatay

DO Campo de Borja

DO Manzanilla Sanlúcar de B

DO Condado de Huelva

**Estimado cliente y lector,**

**Bienvenido al Hotel, el primer hotel temático en el mundo acerca del vino, un alimento inherente a nuestra cultura mediterránea y base de un amplio entramado socio-económico de nuestro país, además de una bebida que nos hará disfrutar de las satisfacciones de los sentidos y nos acercará al conocimiento de los pueblos y las gentes que lo elaboran.**

**El hotel, situado en un lugar privilegiado de la capital de España, cerca de museos y en plena zona de bares de vinos y tapas, en lo que se conoce como el barrio de las letras por ser lugar donde vivieron algunos de los más insignes escritores españoles del siglo de oro y que tantas veces tuvieron al vino como inspiración y protagonismo de sus escritos. En él hemos personalizado las diferentes habitaciones identificándolas con las Denominaciones de Origen españolas, ofreciendo así un recorrido por las características vitivinícolas de los vinos españoles.**

**Nuestro principal objetivo es hacer su estancia en la capital lo más grata posible, personalizada y que no le sea indiferente sino que se sienta como en su propia casa.**

**Reiterándole nuestra más sincera bienvenida y agradeciéndole su confianza, con la que esperamos seguir contando en el futuro, le deseamos una feliz estancia.**

**Hoteles Culturales Temáticos**





Comunidad Autónoma / D.O.	pág / habitación
<b>Andalucía;</b>	6
D.O. CONDADO DE HUELVA	7
D.O. JEREZ Y MANZANILLA	8 <b>103</b>
D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA	9 <b>101</b>
D.O. MONTILLA-MORILES	10 <b>102</b>
<b>Aragón;</b>	12
D.O. CALATAYUD	13 <b>506</b>
D.O. CAMPO DE BORJA	14 <b>507</b>
D.O. CARIÑENA	15 <b>508</b>
D.O. SOMONTANO	16 <b>509</b>
<b>Cantabria;</b>	18
V.T COSTA DE CANTABRIA	19
<b>Castilla y León;</b>	20
D.O. ARLANZA	21
D.O. ARRIBES	22
D.O. BIERZO	23 <b>601</b>
D.O. CIGALES	24 <b>602</b>
D.O. RIBERA DEL DUERO	25 <b>603</b>
D.O. RUEDA	26 <b>604</b>
D.O. TIERRA DE LEON	27
D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA	28
D.O. TORO	29 <b>605</b>
<b>Castilla-La Mancha;</b>	30
D.O. ALMANSA	31 <b>206</b>
D.O. LA MANCHA	32 <b>207</b>
D.O. MANCHUELA	33 <b>208</b>
D.O. MENTRIDA	34
D.O. MONDEJAR	35
D.O. RIBERA DEL JUCAR	36
D.O. UCLÉS	37
D.O. VALDEPEÑAS	38 <b>209</b>
<b>Cataluña;</b>	40
D.O. ALELLA	41 <b>401</b>
D.O. CATALUÑA	42
D.O. CONCA DE BARBERA	43 <b>402</b>
D.O. COSTERS DEL SEGRE	44 <b>403</b>
D.O. EMPORDA-COSTA BRAVA	45

<b>Comunidad Autónoma / D.O.</b>	<b>pág / habitación</b>
D.O. MONTSANT	46 <b>404</b>
D.O. PENEDES	47 <b>405</b>
D.O. PLA DE BAGES	48 <b>406</b>
D.O. PRIORATO	49 <b>407</b>
D.O. TARRAGONA	50 <b>408</b>
D.O. TERRA ALTA	51 <b>409</b>
<b>Comunidad Valenciana;</b>	52
D.O. ALICANTE	53 <b>201</b>
D.O. UTIEL REQUENA	54 <b>203</b>
D.O. VALENCIA	55 <b>204</b>
<b>Extremadura;</b>	56
D.O. RIBERA DEL GUADIANA	57
<b>Galicia;</b>	58
D.O. MONTERREI	59 <b>501</b>
D.O. RIAS BAIXAS	60 <b>502</b>
D.O. RIBEIRA SACRA	61 <b>503</b>
D.O. RIBEIRO	62 <b>504</b>
D.O. VALDEORRAS	63 <b>505</b>
<b>Islas Baleares;</b>	64
D.O. BINISSALEM-MALLORCA	65 <b>308</b>
D.O. PLA I LEVANT	66 <b>309</b>
<b>Islas Canarias;</b>	68
D.O. ABONA	69 <b>301</b>
D.O. EL HIERRO	70 <b>302</b>
D.O. GRAN CANARIA	71
D.O. LA PALMA	72 <b>304</b>
D.O. LANZAROTE	73 <b>303</b>
D.O. TACORONTE-ACENTEJO	74 <b>305</b>
D.O. VALLE DE GUIMAR	75 <b>306</b>
D.O. VALLE DE LA OROTAVA	76
D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA	77 <b>307</b>
<b>La Rioja;</b>	78
D.O.C. RIOJA	79
<b>Madrid;</b>	80
D.O. VIÑOS DE MADRID	81 <b>701</b>
<b>Navarra;</b>	82
D.O. NAVARRA	83 <b>606</b>
<b>País Vasco;</b>	84
D.O. CHACOLI DE ÁLAVA	85
D.O. CHACOLI DE BIZKAIA	86 <b>607</b>
D.O. CHACOLI DE GUETARIA	87
<b>Principado de Asturias;</b>	88
VINO DE LA TIERRA DE CANGAS	89
<b>Región de Murcia.</b>	90
D.O. BULLAS	91
D.O. JUMILLA	92 <b>202</b>
D.O. YECLA	93 <b>205</b>
<b>D.O. CAVA</b>	95 <b>702</b>



## ANDALUCÍA

El vino andaluz ocupa la página más noble de la viticultura española. Surgido en tiempos casi mitológicos, bajo el dominio de tartesos, fenicios, griegos y romanos, su gran aportación nacería de la instauración del sistema de crianza en criaderas y solera, que daría lugar a toda una gama de vinos generosos única en el mundo. Pero no todo son vinos generosos: Existe también una prometedora industria de vinos tranquilos que ha dado lugar a distintas indicaciones de Vino de la Tierra en Málaga, Cádiz, Córdoba, Granada...

## Denominación de Origen

**CONDADO DE HUELVA**

**UBICACIÓN:** Comprende 18 municipios ubicados en la llanura del bajo Guadalquivir. Limita en el norte con la comarca de El Andévalo, en el sur con el océano, en el este con las provincias de Cádiz y Sevilla y en el oeste con la ciudad de Huelva.

**HISTORIA:** La historia vinícola del Condado de Huelva tiene su origen documentado en el siglo XIV, aunque se sospecha que ya los tartesos, griegos y romanos comerciaban con sus vinos. La expansión del viñedo cultivado fue una constante desde la Reconquista hasta el siglo XVIII. Aquí se elaboraban manzanillas que viajaban después al Norte de Europa y vinos tranquilos que lo hacían a las colonias americanas a través de la Casa de Contratación de Sevilla. Cuando esta cedió su papel a Cádiz, en la segunda mitad del siglo, los vinos de Huelva se desplazaron también a la provincia gaditana para salir al mar desde sus puertos. Así comienza una decadencia que se extendería, con altibajos puntuales, hasta la llegada de la plaga de la filoxera a finales del siglo XIX. La recuperación se inicia en 1963, cuando se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen, que recibiría un nuevo y definitivo impulso en 2002.

**CLIMA Y SUELOS:** La región disfruta de un clima mediterráneo matizado por la proximidad del océano Atlántico, con temperaturas medias anuales de 18° y precipitaciones de 650 mm. Sus suelos son neutros, moderadamente fértiles.

**VARIETADES:** La superficie de viñedo abarca 4.500 hectáreas. La variedad principal es la blanca Zalema, que ocupa el 86% de la producción. Otras blancas autorizadas son Garrido fino, Listán de Huelva, Moscatel de Alejandría, Palomino fino y Pedro Ximénez. Las tintas son todas experimentales.



DENOMINACIONES DE ORIGEN  
**CONDADO DE HUELVA**  
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Plaza Ildefonso Pinto  
s/n. 21710 Bollullos Par del Condado  
(Huelva)

**TELÉFONO:** 959 410 322

**FAX:** 959 413 859

**e-mail:** [cr@condadodehuelva.es](mailto:cr@condadodehuelva.es)

**WEB:** [www.condadodehuelva.es](http://www.condadodehuelva.es)

**Denominación de Origen****JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA DE SANLÚCAR**

**UBICACIÓN:** La zona de producción abarca los nueve municipios que conforman el llamado Marco de Jerez, al oeste de la provincia de Cádiz.

**HISTORIA:** El origen de los vinos elaborados en el Marco de Jerez se remonta a tiempos de los fenicios, aunque fueron los romanos los primeros en reconocer su calidad. Promovidos como vinos de misa para las colonias americanas en tiempos de la conquista, fueron los piratas ingleses los encargados de popularizarlos en Europa. Su venta en Londres de los cargamentos que capturaban en el mar a las flotas españolas explica la demanda creada y la llegada de comerciantes y capitales internacionales a Jerez a partir del siglo XVI para fundar bodegas. Es en el XIX cuando se produce el gran salto de calidad al establecerse como norma el embotellado en origen. En 1933, la de Jerez será la primera denominación de origen española. Los diferentes tipos de vino de Jerez se distinguen por el modo en que son criados: Los finos y manzanillas atraviesan una crianza biológica bajo el llamado “velo de flor”. Los olorosos, palos cortados y dulces, una crianza físico química; los amontillados combinan ambas técnicas. Aunque todo vino de Jerez envejece un mínimo de tres años, existen dos tipologías especiales: VOS (Very Old Sherry) de veinte años, y los VORS (Very Old Rare Sherry), de 30.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo con fuerte influencia atlántica, con una pluviometría de 620 mm, una humedad del 70% y una insolación de más de 3.000 horas al año.

**VARIETADES:** Predomina el viñedo de Palomino fino, con porcentajes menores de moscatel y pedro ximénez destinados a vinos dulces.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Avda. Álvaro Domecq 2  
11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)

**TELÉFONO:** 956 332 050

**FAX:** 956 338 908

**e-mail:** [vinjerez@sherry.org](mailto:vinjerez@sherry.org)

**WEB:** [www.sherry.org](http://www.sherry.org)

## Denominación de Origen

**MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA**

**UBICACIÓN:** Existen seis zonas de producción: Norte, en la altiplanicie que rodea al municipio de Antequera; Montes, en la cadena de montañas que bordea Málaga; la Axarquía, al este de la capital; la Serranía, en el entorno de Ronda, donde se ubica Serranía de Ronda, dedicada a vinos tranquilos; y Costa Occidental, en la frontera con Cádiz.

**HISTORIA:** El inicio de la elaboración de vinos en la actual provincia de Málaga se lo debemos a los griegos. Ellos fueron los primeros en comercializar unos vinos históricamente dulces que con la llegada de Roma alcanzaron un prestigio que los haría mundialmente conocidos. Altamente valorados en toda Europa hasta el siglo XIX, los vinos de esta denominación de origen dividida en cinco subzonas comenzaron su decadencia con la llegada de la filoxera, siendo sus viñedos los primeros donde se localizó la plaga en España. En los últimos años, la zona ha experimentado una renovación total, que ha pasado por la reinvenición de aquellos vinos dulces naturales de Moscatel y Pedro Ximénez que la hicieron célebre y por la creación de una segunda denominación de origen, la de Sierras de Málaga, que se integra en la antigua acogiendo a los vinos tranquilos de la Serranía de Ronda. Estos vinos, tintos, rosados y blancos modernos, experimentan a su vez un notable proceso de consolidación.

**CLIMA Y SUELOS:** Terrenos calizos y más de 600 metros de altitud en la zona Norte; clima muy lluvioso y suelos de pizarra en Montes; clima mediterráneo y suelo también pizarroso en la Axarquía; suelos arenosos y alta pluviometría en la Serranía y suelos de albariza en la Costa Occidental.

**VARIETADES:** Moscatel de Alejandría, Moscatel morisco, Pedro ximénez, Chardonnay, Macabeo, Sauvignon blanc, Doradilla y Lairén, en blancas; Cabernet sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah, Garnacha, Cabernet franc y Pinot noir, en tintas.



MÁLAGA SIERRAS PASAS  
MÁLAGA MÁLAGA  
Consejo Regulador Denominaciones de Origen

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Plaza de los Viñeros 1.  
29008 Málaga.

**TELÉFONO:** 952 227 990

**FAX:** 952 227 990

**e-mail:** info@vinomalaga.com

**WEB:** www.vinomalaga.com

## Denominación de Origen

**MONTILLA MORILES**

**UBICACIÓN:** La zona de producción se extiende al sur de la provincia de Córdoba y abarca cerca de 1.000 hectáreas en un total de dieciocho localidades.

**HISTORIA:** La tradición vitivinícola en Montilla Moriles se remonta al siglo VIII a.C, aunque sería Roma la encargada de poner en valor sus vinos. El periodo de dominación islámica pasó por esta zona sin alterar en exceso su ecosistema, dada la afición musulmana por las pasas de la región. Con la Reconquista y durante el reinado de los Austria se extendió la fama de los vinos de la región por toda España. En el siglo XVIII, se implanta el sistema tradicional de criaderas y solera. El reglamento del Consejo Regulador se aprueba en 1945 y se ratifica cuatro décadas después, en 1985. Desde entonces, Montilla Moriles ha continuado su tradición elaboradora de vinos finos y generosos, aunque con ciertas particularidades con respecto a Jerez, como su especialización en los dulces de la variedad Pedro Ximénez -los que más fama le aportan actualmente- y la elaboración de vinos blancos sencillos, neutros, con una crianza mínima de un año, para abastecer la demanda de su mercado local.

**CLIMA Y SUELOS:** Su relieve es suave y ondulado. Va de los 300 a los 600 metros y se distinguen dos zonas principales: las más altas, con suelos de albariza y margas, donde se localiza el viñedo de mayor calidad; y las más bajas, con suelos de marga y arena recubiertos de arcilla, los más generalizados. El clima es continental, muy seco y caluroso en verano, muy frío en su corto invierno, con una insolación de 2.800 horas al año y una media de 550 mm.

**VARIETADES:** La variedad Pedro Ximénez ocupa un 90% del viñedo y se emplea tanto para la elaboración de vinos secos como dulces. Otras son: Layrén, Torrontés, Baladí y Moscatel.



MONTILLA-MORILES

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** C/ Rita Pérez, s/n.  
14550 Montilla (Córdoba)

**TELÉFONO:** 957 652 110

**FAX:** 957 652 407

**e-mail:** consejo.montillamoriles@juntadeandalucia.es

**WEB:** www.montilla-moriles.org





## ARAGÓN

Aragón ha visto renacer en las últimas décadas su prestigio como zona elaboradora de vinos de calidad gracias a las abundantes inversiones recibidas en nuevas bodegas y a la acertada visión de sus denominaciones de origen, que han sabido orientarse hacia los mercados internacionales ofreciendo diferentes perfiles: desde los vinos de variedades internacionales perfectamente adaptadas a sus terrenos a la puesta en valor de variedades autóctonas como la garnacha, que encuentran en Aragón algunos de sus mejores terruños en el conjunto de la península ibérica.

## Denominación de Origen

**CALATAYUD**

**UBICACIÓN:** Situada al suroeste de la provincia de Zaragoza, la zona es atravesada por los macizos montañosos que descienden del Moncayo hacia el Ebro, río al que afluyen en tierras de Calatayud el Jalón y el Jiloca, entre otros.

**HISTORIA:** Radicada en los dominios de la antigua Bilbilis romana, la historia del vino de Calatayud se remonta al siglo II a.C. La dominación musulmana supondría un largo paréntesis a aquella etapa fundacional latina y no sería hasta el siglo XII, con la llegada de los monjes cistercienses, cuando volviesen a plantarse viñedos en la región. El esplendor llegó a la zona cuando la plaga de la filoxera arrasó el viñedo francés. En aquella etapa, gracias a sus buenas comunicaciones por tren con la frontera, la región llegó a tener plantadas 44.000 hectáreas de viñedo, que poco después la propia filoxera destruiría. A mediados del siglo XX, sus viticultores se unirán en cooperativas que revitalizarán la industria del vino local. Su trabajo supondrá el primer paso en una evolución que culminaría con el reconocimiento de la denominación de origen en 1990. Es entonces cuando llega realmente la modernidad al vino de Calatayud, una modernidad que acentuaría la búsqueda de calidad con la nueva normativa de la D.O. aprobada en 2009.

**CLIMA Y SUELOS:** Los viñedos se encuentran sobre suelos pedregosos de pizarra y caliza muy pobres y permeables. El clima es continental, con grandes diferencias entre el día y la noche y precipitaciones muy escasas, de 336 l/mm.

**VARIETADES:** En blancas, Macabeo, Malvasía, Chardonnay, Garnacha blanca, Gewürztraminer y Sauvignon blanc; en tintas, la gran estrella de la zona son sus garnachas, con edades medias muchas veces superiores a los cincuenta años, aunque también hay Tempranillo, Mazuelo, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Monastrell y Bobal.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Ctra. De Valencia, 8  
50300 Calatayud (Zaragoza)

**TELÉFONO:** 976 884 260

**FAX:** 976 885 912

**e-mail:**

administracion@docalatayud.com

**WEB:** www.docalatayud.com

**Denominación de Origen****CAMPO DE BORJA**

**UBICACIÓN:** Campo de Borja se encuentra en el extremo occidental de la provincia de Zaragoza, en el punto de transición del Sistema Ibérico y el valle del Ebro, a la sombra del majestuoso Moncayo que vigila desde su altura las 16 localidades amparadas por la Denominación de origen.

**HISTORIA:** La tradición vinícola de Campo de Borja nace con los romanos, responsables de las primeras plantaciones de viñedo en unas tierras que muchos siglos después cultivarían los monjes del Monasterio de Veruela. La elaboración de vinos que ellos iniciaron en la Edad Media se mantuvo después como una constante histórica generalmente vinculada al abastecimiento y el consumo familiar, por lo que aún hoy es posible contemplar las bodegas artesanales que permanecen en pie en muchos pueblos, testigos de un tiempo que empezaría a cambiar en 1980. A ese año se remonta la aprobación del reglamento de la Denominación de Origen que permitió a Campo de Borja dar el salto a la modernidad. Desde entonces, gracias fundamentalmente a esas maravillosas garnachas que se cultivan en las zonas más altas y áridas de la denominación, ha venido transformándose en una región tan dinámica y bien orientada hacia los mercados como paradójicamente “joven” tras tantos siglos de andadura vitivinícola.

**CLIMA Y SUELOS:** El paisaje lo forma una cadena de altiplanicies de suelos pardo-calizos, sueltos y poco fértiles, que se transforman en arcillo-ferrosos y pedregosos en las praderas próximas al Moncayo. El clima es continental, con influencia atlántica en invierno y mediterránea en verano. La pluviometría anual es de 350 mm.

**VARIETADES:** Del mismo modo que el paisaje lo domina el Moncayo, la garnacha reina en tres cuartas partes del viñedo. Otras variedades tintas cultivadas son: Cabernet sauvignon, Tempranillo y Cariñena. En cuanto a las blancas, encontramos Macabeo y Moscatel.



**CAMPO DE BORJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** C/ Subida de San Andrés, 6. 50570 Ainzón. (Zaragoza)

**TELÉFONO:** 976 852 122

**FAX:** 976 868 806

**e-mail:** vinos@docampodeborja.com

**WEB:** www.docampodeborja.com

## Denominación de Origen

**CARIÑENA**

**UBICACIÓN:** Ubicada al sudeste de la provincia de Zaragoza, abarca 15.000 hectáreas de viñedo en 14 municipios situados entre los ríos Huerva y Jalón, en el valle del Ebro.

**HISTORIA:** Las primeras referencias vnicas en la historia de Cariñena proceden de la fundación, por parte de los romanos, de la ciudad de Carae, en el mismo lugar donde los celtiberos habían iniciado la plantación de sus primeras vides de la mano de los fenicios. Su antiguo prestigio quedó documentado en textos relativos al reinado de Fernando I de Aragón y Felipe II. Tanta era su fama que Cariñena vio aprobado en 1696 su primer Estatuto de la vid. En el siglo XIX, cuando la filoxera arrasó el viñedo francés, muchos elaboradores galos viajaron a Cariñena para comprar vinos con los que abastecer su mercado. Aquello supuso un regalo envenenado. El vino de calidad dejó paso a los graneles. Tras el éxito comercial momentáneo se inició la decadencia, pese a que en los primeros años del siglo XX la región fue una de las primeras en España en contar con una estación enológica propia. Habría que esperar hasta 1960 para que se constituyese el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, pero no sería hasta después de los cambios en el reglamento introducidos en 2000 cuando Cariñena comenzase a mirar frente a frente a su futuro.

**CLIMA Y SUELOS:** Clima continental con veranos calurosos e inviernos fríos, con una pluviometría de 350 mm, 2.800 horas de insolación anuales y gran influencia del viento del Cierzo. El suelo, entre los 400 y los 800 metros de altitud, es ondulado, pardo-calizo, pedregoso y pobre.

**VARIETADES:** Entre las variedades tintas predomina la Garnacha, aunque encontramos también Monastrell, Tempranillo, Cabernet sauvignon y otras internacionales; en blancas: Macabeo, Parellada y Garnacha blanca dominan el panorama.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Camino de La Platera, 7.

50400 Cariñena (Zaragoza)

**TELÉFONO:** 976 793 031**FAX:** 976 621 107**e-mail:**

consejoregulador@docarinena.com

**WEB:** www.docarinena.com

## Denominación de Origen

**SOMONTANO**

**UBICACIÓN:** Situada en el centro de la provincia de Huesca, el área de producción comprende 43 municipios ubicados en el Somontano de Barbastro, a los pies de los Pirineos, entre los 350 y los 650 metros de altitud.

**HISTORIA:** La del Somontano ha sido una zona de producción vinícola prestigiosa desde el comienzo de su historia, en tiempos anteriores a la llegada de los romanos. Los monjes medievales asentarían la cultura vitivinícola en la región para el futuro. Dueña de una privilegiada situación geográfica, la zona vivió su primer gran momento de expansión, como tantas otras, a finales del siglo XIX, con la llegada de los negociantes franceses que buscaban paliar su carencia de vinos provocada por la filoxera. El movimiento cooperativista, iniciado a mediados del siglo XX, supondría el germen de una denominación de origen que se constituyó en 1984. A partir de entonces, y sobre todo en la última década del siglo XX, el crecimiento del Somontano como zona elaboradora de vinos de calidad ha sido imparable. Grandes inversiones, enólogos prestigiosos, una visión acertada de la evolución de los mercados... Todo ha favorecido a una comarca que pese a ello tiene pendiente todavía dar algunos pasos más para consolidarse como la gran zona de prestigio que merece ser.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental, aunque la protección de los Pirineos suaviza sus extremos. Ello no evita que las diferencias entre el invierno y el verano, con grandes saltos en otoño y primavera, ofrezca veranos muy calurosos e inviernos muy fríos. Las precipitaciones rondan los 500 mm, más escasas al sur y al este.

**VARIETADES:** Dispone de un amplísimo catálogo varietal autóctono y foráneo. En tintas destacan Moristel, Garnacha, Tempranillo, Parraleta y la práctica totalidad de las internacionales francesas; en blancas, Macabeo, Garnacha blanca, Alcañón, Chardonnay y Gewürztraminer.

consejo regulador de la denominación de origen  
**SOMONTANO**


**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Avda. de la Merced, 64.

22300 Barbastro (Huesca)

**TELÉFONO:** 974 313 031**FAX:** 974 315 132**e-mail:**

somontano@dosomontano.com

**WEB:** www.dosomontano.com





## CANTABRIA

Cantabria ha redescubierto una condición de tierra elaboradora de vinos que, aunque con raíces históricas, había desaparecido prácticamente de nuestro imaginario vinícola. Sus vinos se enmarcan en dos indicaciones geográficas: Vino de la Tierra de Liébana y Vino de la Tierra de Costa de Cantabria. En ambas se cultiva una cantidad creciente de variedades de uva que encuentran su mercado entre los consumidores locales, aunque su proyección y calidad aumentan gracias al empeño de las bodegas implicadas en este resurgimiento y también, posiblemente, al cambio climático.

## Vinos de la Tierra

**LIÉBANA y COSTA DE CANTABRIA**

**UBICACIÓN:** El área de producción de los V.T. Costa de Cantabria está constituida por los terrenos comprendidos entre la costa y las montañas hasta la cota de 600 metros, con excepción de los municipios que comprenden el área geográfica del V.T. de Liébana. Esta, a su vez, está delimitada por los términos municipales de: Potes, Pesagüero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana y Vega de Liébana, entre los Picos de Europa, la Sierra de Peña Labra y la Sierra de Peña Sagra.

**HISTORIA:** Las dos indicaciones geográficas cántabras nacen en el siglo XXI. En el caso de la lebaniega, su origen se remonta al año 2.000, cuando cinco socios decidieron iniciar la plantación de cepas que con el tiempo ha dado lugar a los viñedos de la Compañía Lebaniega de Vinos y Licores, primera de las dos bodegas existentes en la actualidad. Para ello contaron con la ayuda de la Consejería de Agricultura, interesada en recuperar una tradición vitivinícola nacida en el siglo XVIII y prácticamente extinguida en el XIX. En el caso de los Vinos de la Tierra Costa de Cantabria el reconocimiento es posterior, se remonta a 2005, aunque son ya siete las bodegas que elaboran sus vinos en sus terrenos, comprendidos entre la costa y los valles interiores.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es atlántico, moderado por la protección de las montañas, que generan un microclima que en el caso de Liébana llega a considerarse mediterráneo. Las lluvias son abundantes, las temperaturas medias templadas.

**VARIETADES:** Las variedades autorizadas en los V.T. Costa de Cantabria son las blancas Albariño, Chardonnay, Godello, Hondarribi zuri, Riesling y Gewürtztraminer, así como la tinta Hondarribi belza. En los V.T. de Liébana, las blancas empleadas son: Palomino, Godello, Chardonnay y Gewürtztraminer, mientras que entre las tintas predomina la mencía.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Calle de los Héroes del Dos de Mayo, 27. 39600. Muriedas

**TELÉFONO:** 942 269 855

**FAX:** 942 26 98 56

**e-mail:** odeca@odeca.com

**WEB:** www.alimentosdecantabria.com



## CASTILLA Y LEÓN

Las zonas vinícolas castellanoleonesas siguen el curso del Duero y sus afluentes desde la meseta hasta la frontera con Portugal. El río deja a su paso muchas de las regiones más prestigiosas del vino español. Esta es una tierra rica y generosa, dura y austera, adjetivos que parecen oponerse, pero que cobran sentido en los vinos de sus nueve denominaciones de origen y en los inscritos en otras indicaciones geográficas de calidad como Valles de Benavente, Sierra de Salamanca, o Vino de la Tierra de Castilla y León.

## Denominación de Origen

**ARLANZA**

**UBICACIÓN:** La denominación de origen cuenta con cerca de 500 hectáreas de viñedo inscritas. Estas se reparten entre 54 localidades de la provincia de Burgos y 13 palentinas, todas ellas encuadradas en los valles medio y bajo del Arlanza y sus ríos tributarios.

**HISTORIA:** Situada entre la zona central de la provincia de Burgos y el sudeste de la vecina Palencia, la de Arlanza es una denominación de origen joven, aunque con una dilatada historia de elaboración de vinos cuyas raíces se anclan en el siglo VII. En aquella época fueron los monjes los encargados de cultivar viñedos en localidades como Carazo o Quintanilla de Agua. Los siglos posteriores, sin embargo, no tratarían demasiado bien a la viticultura de la zona. La llegada de la filoxera, en los albores del siglo XX, arrasó la viña local, que no terminaría de replantarse hasta la tercera década del siglo. Para entonces, las masivas migraciones de población a las ciudades habían vaciado los campos de manos con las que trabajar unas viñas escasas, dispersas y mal adaptadas a las condiciones climáticas de la región. Habría que esperar hasta las últimas décadas del siglo XX para que renaciese la vitivinicultura en la zona de la mano de cooperativistas y bodegas locales. Su empeño en lograr el reconocimiento como Denominación de Origen se vio recompensado en 2008.

**CLIMA Y SUELOS:** Enclavada entre la Sierra de Covarrubias al este y los páramos del Cerrato al oeste, la orografía ondulada de la región, sometida a un clima mediterráneo muy influido por las variaciones de altitud, se extiende en laderas de suelos arenosos, graníticos y silicios, con subsuelos calizos.

**VARIETADES:** Las blancas autorizadas son Albillo y Viura, la tinta más extendida es la Tinta del país (tempranillo), aunque se cultivan también Garnacha, Mencía, Cabernet sauvignon, Merlot y Petit verdot.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Ronda de la Cárcel, 4.  
09340 Lerma (Burgos)

**TELÉFONO:** 947 171 046

**FAX:** 947 171 046

**e-mail:** info@arlanza.org

**WEB:** www.arlanza.org

## Denominación de Origen

**ARRIBES**

**UBICACIÓN:** La denominación de origen cuenta con cerca de 700 hectáreas de viñedo inscrito. Se distribuyen a lo largo de 47 municipios en la frontera hispano portuguesa, entre el sur de Zamora y el norte de Salamanca. Sigue la línea irregular que dibuja el Duero al discurrir en torrente hacia el país vecino, con desniveles de hasta 500 metros y valles ideales para el cultivo de la vid.

**HISTORIA:** La de los Arribes es probablemente una de las geografías del vino más bellas de la península ibérica. Ubicada en la estrecha franja que bordea el Duero en la frontera con Portugal, en una zona apenas alterada por el hombre a lo largo de la historia, se trata de una denominación de origen joven, cuyo pasado resulta incierto para los estudiosos. Hay quien afirma que fueron los fenicios los primeros en implantar el viñedo en la zona. Otros atribuyen el mérito a los romanos, pero lo cierto es que no sería hasta 1998 cuando comenzase a plantearse su reconocimiento como zona de producción de vinos de calidad. La llegada a sus tierras de algunos importantes grupos bodegueros supondría un impulso necesario para su obtención de la denominación de origen en 2008. Hoy la zona fía su prometedor futuro tanto a la elaboración de tintos de calidad como a la importante oferta enoturística que ofrecen sus espectaculares paisajes, cortados por cañones y barrancos.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental, con cierta influencia atlántica, precipitaciones de unos 550 mm. y 2.600 horas de insolación anual. Los suelos son muy pobres, con abundancia de granito, pizarras y cuarzo.

**VARIETADES:** La variedad blanca predominante es la Malvasía, con Verdejo y Albillo autorizadas. En tintas, esta es la tierra de la Juan García y la Rufete; también se autorizan Tempranillo, Garnacha y Mencía.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Arribes de Duero, 1.  
37175 Pereña de la Ribera (Salamanca)

**TELÉFONO:** 923 573 413

**FAX:** 923 573 413

**e-mail:** info@doarribes.es

**WEB:** www.doarribes.es

## Denominación de Origen

**BIERZO**

**UBICACIÓN:** La zona de acogida se extiende a 22 municipios del noroeste de la provincia de León, sobre una superficie de 3.980 hectáreas de viñedo inscrito.

**HISTORIA:** Hace ya tiempo que el Bierzo es una zona reconocida internacionalmente, cuyo creciente prestigio se sostiene sobre el pilar de la variedad tinta Mencía plantada en laderas de pizarra. Esa es la fórmula esencial de un buen puñado de vinos excepcionales elaborados por algunos de los enólogos más prestigiosos y con mayor proyección internacional de nuestro país. Es el caso de profesionales como Álvaro Palacios y Ricardo Pérez Palacios o Raúl Pérez, que han llevado a los vinos bercianos a lo más alto del panorama actual. En cualquier caso, los vinos del Bierzo tienen una historia antigua. Ya Plinio el Viejo y Estrabón hablaron de ellos. Durante la Edad Media, serían los monjes cluniacenses sus principales impulsores y los peregrinos de la ruta jacobea sus más asiduos consumidores. Como en tantos otros casos, la destrucción que supuso la filoxera solo comenzó a recuperarse, aunque fuese por la vía de la producción de graneles, a través del movimiento cooperativo de los años sesenta. En 1989 se aprueba el reglamento de la denominación de origen. Poco después se iniciaría el despertar.

**CLIMA Y SUELOS:** El Bierzo es zona de transición entre la meseta continental y el océano Atlántico, con abundantes lluvias que alcanzan los 800 mm. Los suelos varían desde las laderas pizarrosas, donde se encuentran los viñedos de mayor calidad, a la zona del valle, de terrenos aluviales más fértiles, con diferencias de altitud de hasta 500 metros.

**VARIETADES:** Las variedades reinas de la zona son la Mencía en tinto y la Godello en blanco, aunque encontramos también otras blancas como Dona blanca y Malvasía y otras tintas foráneas que se está introduciendo de modo experimental.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Mencía, 1.Campo de San Bartolo.  
24540 Cacabelos (León)**TELÉFONO:** 987 549 408**FAX:** 987 547 077**e-mail:** comunicacion@crdobierzo.es**WEB:** www.crdobierzo.es

## Denominación de Origen

**CIGALES**

**UBICACIÓN:** La zona de acogida abarca 11 municipios del norte de la provincia de Valladolid y uno del sur de Palencia, Dueñas. Hay 2.250 hectáreas de viñedo inscrito en una denominación que acompaña en su curso al río Pisuerga a lo largo de la depresión del Duero.

**HISTORIA:** La historia documentada del vino de Cigales se inicia en el siglo X, etapa en la que la elaboración de vinos en la zona estaba vinculada a los monasterios y al consumo doméstico. Su primer momento de gloria llegaría en tiempos de los Austrias, cuando la proximidad de la Corte propiciase la expansión comercial de sus vinos. En el siglo XVIII serían sus claretes los que adquirieran una enorme fama, que desafortunadamente se mantuvo demasiado tiempo. Esos vinos, mezcla de variedades blancas y tintas, acabarían siendo prohibidos por las normativas modernas. En cualquier caso, la historia continúa en el siglo XIX, centuria en que Cigales exporta sus vinos a Burdeos, como tantas otras regiones castellanoleonesas. Después del hundimiento provocado por la filoxera, la región alcanzaría la modernidad convertida en una zona popularmente conocida por la calidad de sus rosados, un prestigio al que poco a poco se van sumando en los últimos tiempos los tintos elaborados por las bodegas más avanzadas de la denominación de origen.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental, árido, con escasas precipitaciones y fuertes heladas en invierno. Los suelos son calizos, muy pobres, aluviales y se encuentran a una altitud media de unos 750 metros.

**VARIEDADES:** Más de dos tercios del viñedo de Cigales está plantado con Tempranillo, variedad a la que sigue en importancia la Garnacha, aunque de lejos. También hay algunas variedades blancas, como Verdejo, Albillo y Viura.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Corro Vaca, 5.

47270 Cigales (Valladolid)

**TELÉFONO:** 983 580 074**FAX:** 983 586 590**e-mail:** consejo@do-cigales.es**WEB:** www.do-cigales.es

## Denominación de Origen

**RIBERA DEL DUERO**

**UBICACIÓN:** La Ribera del Duero se asienta en el corazón de Castilla y León. Comprende 60 términos municipales burgaleses, 19 vallisoletanos, 4 segovianos y 6 de Soria, con 20.711 hectáreas de viñedo inscrito y 244 bodegas en activo.

**HISTORIA:** Una de las referencias indudables de la enología española, su historia vitivinícola comienza bajo el dominio latino, adquiere vigor con la llegada de las órdenes religiosas medievales y se consolida con los Austrias. Aranda se transformaría en un gran núcleo elaborador de vino al inicio de la Edad Moderna, al centralizar buena parte de la producción destinada a la Corte. Con la crisis de la filoxera en Francia la producción de vino se multiplica para abastecer al país vecino. Poco después, Cosme Palacio, un elaborador riojano, compra una bodega en la zona que con el tiempo se convertiría en Vega Sicilia, el mito más vivo del vino español y núcleo simbólico de la denominación de origen en sus primeros momentos. Su Consejo Regulador se puso en marcha en 1982. De aquellos años cabe destacar a su vez la figura de Alejandro Fernández, quien hizo de su Tinto Pesquera un fenómeno internacional que ayudó a vertebrar la internacionalización del nombre de la Ribera del Duero. Hoy son muchos otros los vinos que sostienen su prestigio como una de las zonas vinícolas consagradas de nuestro país.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental, especialmente duro por las heladas de primavera y la frecuencia de lluvias en otoño. Los suelos son mayoritariamente calcáreos, aluviales, y suelen ubicarse en las laderas orientadas al Duero. La altitud oscila entre los 700 y los 1.000 metros.

**VARIETADES:** La variedad principal es la Tinto fino o del país, nombre local de la Tempranillo. Otras son Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec y Garnacha, además de la blanca Albillo.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Hospital, 6.  
09300 Roa (Burgos)

**TELÉFONO:** 947 541 221

**FAX:** 947 541 116

**e-mail:** [info@riberadelduero.es](mailto:info@riberadelduero.es)

**WEB:** [www.riberadelduero.es](http://www.riberadelduero.es)

## Denominación de Origen

**RUEDA**

**UBICACIÓN:** Rueda acoge 72 municipios, 53 al sur de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 2 en el norte de Ávila, en el curso medio del Duero.

**HISTORIA:** Rueda nace como región vinícola en tiempos de Roma. Después serían los monjes, en la Edad Media, quienes recuperasen la actividad vitivinícola con la particularidad, realmente excepcional en Castilla y León, de mantenerse fieles a la elaboración de vinos blancos. Se da la circunstancia de que durante el siglo XVIII se encontraba en esta tierra una extensión de plantaciones de la autóctona Verdejo superior incluso a la que hay hoy. En ese tiempo nacieron los generosos Dorados de Rueda. Tras la filoxera, sin embargo, el tesoro de la Verdejo se sustituye por uva Palomino, muy inferior en calidad, para abastecer a las alcoholeras. Ello estuvo a punto de acabar con lo mejor del patrimonio vitícola local, pero se reaccionó a tiempo. A partir de 1972, aquella tendencia suicida se revertiría. En 1980, se aprueba el reglamento de la denominación de origen, la primera de Castilla y León. Desde entonces, la recuperación de la variedad local ha sido una constante, aunque acompañada, eso sí, por la cada vez más frecuente expansión paralela de la foránea Sauvignon blanc.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental, con inviernos muy fríos, veranos muy cálidos y una media 500 mm de lluvia anuales. El terreno en que se encuentra el viñedo ocupa suelos muy pobres, pedregosos, sueltos, que descienden suavemente entre los 700 y los 500 metros de altitud.

**VARIETADES:** La variedad emblemática es la Verdejo, aunque en los últimos años ha aumentado la presencia de la Sauvignon blanc. Se encuentran también Viura y Palomino entre las blancas, y tintas como Tempranillo o Cabernet sauvignon, aunque sus vinos son irrelevantes.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Roa, 8.

47490 Rueda (Valladolid)

**TELÉFONO:** 983 868 248**FAX:** 983 868 235**e-mail:** crdo.rueda@dorueta.com**WEB:** www.dorueta.com

## Denominación de Origen

**TIERRA DE LEÓN**

**UBICACIÓN:** La zona de producción abarca 1.465 hectáreas de viñedo y se encuentra ubicada al sur de la provincia de León, en torno a las riberas del Esla y el Cea. Integra parte de la provincia de Valladolid y limita con las provincias de Zamora y Palencia.

**HISTORIA:** Al igual que la gran mayoría de las regiones vinícolas castellanoleonesas, las etapas fundamentales en la historia de los vinos de Tierra de León vienen determinadas por sus orígenes romanos, la trascendental aportación de las órdenes monásticas medievales -especialmente en una zona como esta, enclavada en la intersección de la Ruta de la Plata y el Camino de Santiago- y la demanda de vinos provocada por la cercanía de la corte en tiempos de la monarquía de los Austria. En el XIX llegaría la filoxera y tras ella la práctica extinción del cultivo de la vid. En la segunda mitad del siglo XX comienzan a devolver una cierta actividad a los viñedos de esta amplia zona las cooperativas locales, pero su evolución es lenta. No será hasta 1985 cuando comience el proceso de constitución de su Denominación de Origen. Será en 2007 cuando las bodegas interesadas se constituyan definitivamente como Vino de la Tierra de León, lo que les ha dado derecho, transcurridos cinco años, a obtener la preciada indicación geográfica.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental, con diferentes influencias, atlánticas o mediterráneas dependiendo de la zona concreta. En cualquier caso, en general el invierno es riguroso, la primavera y el verano irregulares y el otoño templado y lluvioso. Las precipitaciones medias anuales son de 500 mm.

**VARIEDADES:** Las blancas principales son Verdejo, Albarín y Godello, con Malvasía y Palomino autorizadas; en tintas, la reina es la Prieto picudo, que comparte trono con la Mencía. Otras autorizadas son Tempranillo y Garnacha.



Denominación de Origen  
**Tierra de León**

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Alonso Castrillo, 29.  
24200 Valencia de Don Juan (León)

**TELÉFONO:** 987 751 089

**FAX:** 983 868 235

**e-mail:** [vinotierradeleon@yahoo.es](mailto:vinotierradeleon@yahoo.es)

**WEB:** [www.dotierradeleon.es](http://www.dotierradeleon.es)

## Denominación de Origen

**TIERRA DEL VINO DE ZAMORA**

**UBICACIÓN:** La Comarca de Tierra del Vino se encuentra situada al sudeste de la provincia de Zamora. Comprende ambas márgenes del río Duero y está recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata. Engloba 56 municipios, de los cuales 46 pertenecen a Zamora y 10 a Salamanca.

**HISTORIA:** La tradición vitivinícola local queda patente en el topónimo de esta denominación de origen joven, que acoge apenas a nueve bodegas en la actualidad. Existen referencias medievales al cultivo de la vid en la Tierra del Vino de Zamora, un cultivo que se mantuvo de forma constante vinculado a la economía local durante siglos, hasta el punto de llegar a considerarse monocultivo en determinadas fechas de la historia. Todo eso cambiaría, sin embargo, en el siglo XX. Tras haber atravesado los siglos sin cambios apreciables en la fisonomía del paisaje vitícola, fue la modernidad la que trajo los arranques de cepas de los viñedos con el fin de incrementar la rentabilidad de los campos. Aquella tendencia se detuvo, afortunadamente, en 1997, cuando un grupo de elaboradores de la zona decidió comenzar a dar los primeros pasos para recuperar la identidad vitivinícola de la zona a través de la consecución de la denominación de origen. Esta llegará en 2007.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental extremo y árido, con precipitaciones anuales inferiores a los 400 mm. y una altitud media de 750 metros. Los suelos son aluviales, arenosos en superficie, arcillosos en el fondo, pobres en materia orgánica en una tierra donde abundan los cauces fluviales.

**VARIEDADES:** La variedad tinta principal es Tempranillo, con Garnacha y Cabernet sauvignon como complementarias. En blancas, las principales son Malvasía, Moscatel de grano peludo y Verdejo, complementadas por Albillo, Palomino y Godello.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Pl. Mayor, 1  
49708 Villanueva de Campeán  
(Zamora)

**TELÉFONO:** 980 560 055

**FAX:** 980 560 055

**e-mail:** info@tierradelvino.net

**WEB:** www.tierradelvino.net

## Denominación de Origen

## TORO

**UBICACIÓN:** Ubicada al sudeste de la ciudad de Zamora, abarca doce localidades de la provincia zamorana y 3 de Valladolid en una extensión de 5.700 hectáreas.

**HISTORIA:** Los orígenes del vino de Toro se remontan al tiempo en que griegos y celtíberos intercambiaban bienes y saberes, entre ellos el de cómo hacer vino. Su importancia ha sido una constante histórica sostenida en todos los tiempos: con Roma, con las órdenes monacales y en los siglos que van desde el XVI al XIX, cuando la proximidad a Salamanca y su Universidad fue su mejor herramienta comercial. Con la filoxera en Francia, además de vender sus vinos, otras regiones castellanas se aprovisionaron de sus cepas de Tinta de Toro para tratar de reproducir sus vinos. Después, la llegada de la plaga a sus propios viñedos supuso un importante retroceso del que la región no se recuperaría hasta bien superada la segunda mitad del siglo XX. Para entonces ya había calado en la población aquello de la rusticidad de los vinos de Toro, un tópico muy cierto hasta hace un par de décadas, pero ya no tanto hoy. La concesión de la Denominación de Origen supuso el inicio de un tiempo nuevo en el que los vinos de Toro han conseguido sobreponerse a los lastres que había depositado sobre ellos el largo tránsito granelista del siglo XX. Hoy se encuentran entre los grandes vinos tintos españoles.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima de la zona es continental extremado, con influencias atlánticas. Las precipitaciones rondan los 350 mm anuales, con 3.000 horas de insolación y una media de temperatura de 12,5° C.

**VARIETADES:** La variedad dominante es la Tinta de Toro, versión local de la Tempranillo, a la que acompaña como variedad autorizada la Garnacha. Las blancas autorizadas son Malvasía y Verdejo.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** De la Concepción, 3  
49800 Toro (Zamora)

**TELÉFONO:** 980 690 335

**FAX:** 980 693 201

**e-mail:** consejo@dotoro.es

**WEB:** www.dotoro.es



## CASTILLA LA MANCHA

Hablar de Castilla La Mancha, de su historia, su paisaje y su cultura es en buena medida hablar de vino. Aquí se cultivan 600.000 hectáreas de viña, la mitad de la que encontramos en toda España, un 7,5% del viñedo mundial. Ello hace de las transformaciones experimentadas por sus zonas vinícolas en las últimas décadas una referencia imprescindible para explicar los cambios acaecidos en el vino español contemporáneo: Variedades, plantaciones, elaboración y crianza, Vinos de la Tierra y pagos como Dominio de Valdepusa, Guijoso, Finca Élez, Pago Florentino...

## Denominación de Origen

**ALMANSA**

**UBICACIÓN:** La denominación de origen se extiende al este de la provincia de Albacete, comprende ocho términos municipales y 7.600 hectáreas de viñedo.

**HISTORIA:** La historia de Almansa como región elaboradora de vinos carece de los fundamentos tradicionales que encontramos en otras zonas de España. Aquí los primeros vinos documentados se elaboraron en el siglo XVI y han quedado pocos rastros de su evolución, más allá de la condición de la zona como origen de vinos a granel con el deseado color y grado que suele pedirse a este tipo de elaboraciones. Los últimos años, no obstante, esta denominación fundada en 1966 ha comenzado a transformar esa realidad tan poco espectacular. Ubicada en el cruce de caminos entre Murcia, Alicante y Madrid, Almansa cuenta hoy con doce bodegas embotelladoras que están redescubriendo el potencial de la zona. Sus esfuerzos se centran fundamentalmente en tres variedades: la Garnacha tintorera autóctona –origen del color y grado de aquellos graneles que mencionábamos-, la Monastrell, compartida con las vecinas Murcia y Alicante, y la foránea Syrah, bien adaptada al entorno. Además de eso, han aparecido en los últimos años elaboraciones novedosas de rosados, blancos y dulces.

**CLIMA Y SUELOS:** Los terrenos son calizos y poco productivos. Se alternan los gujarros con suelos más francos y profundos. La media de altitud es de 750 m. El clima es continental y las precipitaciones están por debajo de los 350 mm. anuales.

**VARIETADES:** Se cultivan las blancas Chardonnay, Verdejo, Sauvignon blanc y Moscatel de grano menudo, además de las tintas Monastrell, Garnacha tintorera, Syrah, Cencibel (variante castellanomanchega de la Tempranillo) y otras internacionales.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Méndez Núñez, 5.

02640 Almansa (Albacete)

**TELÉFONO:** 967 340 258**FAX:** 967 310 842**e-mail:** info@vinosdealmansa.com**WEB:** www.vinosdealmansa.com

## Denominación de Origen

## LA MANCHA

**UBICACIÓN:** La D.O. La Mancha contabiliza 300 bodegas inscritas, repartidas por 182 términos municipales de cuatro provincias: Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. La extensión de su viñedo es de 184.509 hectáreas.

**HISTORIA:** Los primeros vestigios del cultivo del viñedo y la elaboración de vinos en La Mancha se remontan a la dominación romana. A partir de entonces, la progresión de la vid en la región sería lenta pero constante. La orden de Calatrava la impulsaría en el medioevo y los primeros siglos de la Edad Moderna, pero no sería hasta la llegada de la filoxera a otras regiones españolas cuando La Mancha descubriese su auténtico potencial. A partir de entonces, su proximidad y buenas comunicaciones con Madrid y con las alcoholeras del sur actuarían como estímulo constante en una progresión que ha llevado a esta denominación de origen a convertirse en la más grande del mundo. Su reglamento fue aprobado en 1976 y actualizado en 1991 y 1993. Su establecimiento fue realmente trascendental para el vino castellano no solo por aquellos elaboradores que se acogieron a la nueva D.O., sino por el movimiento que generó en todos aquellos que, por evitar quedar enmarcados en una zona tan vasta y asociada a una imagen de poca calidad, decidieron impulsar otras indicaciones de calidad.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental seco, muy caluroso en verano, muy frío en invierno. Se trata de una inmensa meseta con pocos accidentes geográficos en la que predominan los suelos calizos, arcillosos y ferrosos, con una altitud media de 700 m.

**VARIETADES:** Las variedades reinas tradicionales son la Airén blanca, todavía mayoritaria, más apta para la elaboración de destilados que de grandes vinos, y la tinta Cencibel (Tempranillo), que en los últimos años ha contemplado crecer a su alrededor las plantaciones de otras tintas foráneas.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Av. Criptana, 73.  
13600 Alcázar de San Juan  
(Ciudad Real)

**TELÉFONO:** 926 541 523/592

**FAX:** 926 588 040

**e-mail:** consejo@lamanchado.es

**WEB:** www.lamanchado.es

## Denominación de Origen

**MANCHUELA**

**UBICACIÓN:** La Manchuela ocupa los pagos situados entre el Júcar y el Cabriel, al sudeste de la provincia de Cuenca y al nordeste de la de Albacete, con una extensión de viñedo inscrito de 4.139 hectáreas.

**HISTORIA:** La tradición elaboradora de La Manchuela se remonta siglos atrás en el tiempo. Testigo de ello son los restos de cuevas particulares y lagares de siglos pasados que todavía hoy conviven en algunas localidades con las modernas bodegas construidas en los últimos años. En la división oficial de Denominaciones de Origen de Vinos de España de 1966 ya figuraba Manchuela como un entorno diferenciado de sus vecinos manchegos por su situación peculiar en el punto de encuentro entre la meseta y el Levante. Pero hicieron falta casi cuarenta años para que esa evidencia, de sobra conocida por los viticultores locales, se trasladara del papel a la realidad. En 1997, un grupo de bodegueros de la comarca decidió poner fin a esa anómala situación previa iniciando una serie de importantes inversiones para la mejora tecnológica y enológica de los vinos de la región. Aquella renovación sería la base para la creación de la Asociación Pro-Vinos Denominación de Origen Manchuela. Gracias a la colaboración institucional y al empeño de aquellos empresarios, la Denominación de Origen se hizo realidad en el año 2000.

**CLIMA Y SUELOS:** Los suelos son arcillosos con base calcárea y se ubican entre los 600 y los 1.000 metros. El clima es continental seco, con cierta influencia mediterránea y unas precipitaciones de 600 mm.

**VARIETADES:** Entre las variedades blancas encontramos la tradicional Macabeo junto a otras como Chardonnay, Sauvignon blanc, Albillo o Verdejo; entre las tintas predominan la Cencibel y la Bobal junto a Garnacha, Monastrell, Syrah, Cabernet sauvignon y otras internacionales.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Matadero, 5.  
02260 Fuentebilla (Albacete)

**TELÉFONO:** 967 477 535

**FAX:** 967 477 505

**e-mail:** domanchuela@lamanchuela.es

**WEB:** www.do-manchuela.com

## Denominación de Origen

**MÉNTRIDA**

**UBICACIÓN:** Los viñedos de la Denominación de Origen Méntrida se encuentran al norte de la provincia de Toledo, limitando con Ávila y Madrid. Se extienden al pie de la Sierra de Gredos en su parte oriental. La denominación de origen cuenta en la actualidad con 10.211 hectáreas de viñedo inscrito.

**HISTORIA:** La comarca que hoy ampara los vinos de la Denominación de Origen Méntrida inició su particular historia vitivinícola durante el medioevo, cuando los recién concedidos señoríos y cartas pueblas de la Corona a los repobladores obligaban a estos a plantar viñedo y olivo allá donde se asentasen. De esa etapa son las primeras referencias documentales del vino de Méntrida, fechadas en el siglo XII. El cultivo del vino prosperó hasta alcanzar su esplendor con el asentamiento de la Corte en el Madrid de los Austrias, etapa en la que estos vinos fueron muy apreciados. La denominación de origen tal y como la conocemos actualmente nace en 1976, aunque sería en 2000, con la aprobación de su nuevo reglamento, cuando Méntrida diese el paso definitivo hacia la modernidad. Desde entonces, a los muchos agricultores y cooperativas que operan en la zona se han sumado progresivamente nuevas inversiones privadas que buscan ofrecer al consumidor un perfil moderno, sofisticado y consistente de los vinos de la zona.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo continental, con fuertes contrastes térmicos, precipitaciones de entre 350 y 500 mm y 2.800 horas de insolación anual.

**VARIETADES:** Entre las variedades blancas, predomina la Macabeo, aunque están autorizadas también Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo y Albillo. Las tintas más abundantes son Tempranillo y Garnacha, si bien en los viñedos plantados más recientemente se ha generalizado el cultivo de Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot y Syrah, entre otras.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Avda. Cristo del Amparo,  
16 - 1º 2º. 45510 Fuensalida (Toledo)

**TELÉFONO:** 925 785 185

**FAX:** 925 784 154

**e-mail:** [administracion@domentrida.es](mailto:administracion@domentrida.es)

**WEB:** [www.domentrida.es](http://www.domentrida.es)

## Denominación de Origen

**MONDEJAR**

**UBICACIÓN:** La zona de acogida de esta denominación de origen abarca una veintena de municipios al suroeste de la provincia de Guadalajara, entre los ríos Tajo y Tajuña. Los términos municipales donde se concentra el grueso de su producción son Mondéjar, Sacedón, Almoguera y Yebra.

**HISTORIA:** Carecemos de documentación que nos hable de la viticultura como uno de los cultivos de la zona de Mondéjar antes del siglo XVI, aunque dadas las abundantes referencias que comienzan a aparecer a partir de entonces no resulta aventurado pensar que ya desde antiguo se cultivaba la vid en la región. Hasta la crisis de la filoxera, a finales del siglo XIX, los vinos de la zona surtieron a la Corte y alcanzaron algo de prestigio, pero la plaga americana causaría un terrible destrozo en los cultivos de la zona y, lo que es peor, se repetiría poco antes del inicio de la Guerra Civil, devastando por completo el tejido agrícola vinculado al vino. Será a mediados del siglo XX cuando un grupo de agricultores locales impulse de nuevo el cultivo del viñedo, que en los años sesenta habrá alcanzado ya un notable desarrollo. La denominación de origen se constituye en 1997 y desde entonces la zona se ha esforzado por definir el perfil y la personalidad diferenciada de sus vinos.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo templado, con una altitud media de 800 m. entre la vertiente meridional de La Alcarria y la Mesa de Ocaña. El paisaje es ondulado, con suaves pendientes y suelos rojizos profundos y ricos en minerales.

**VARIETADES:** Las uvas blancas preferentes son Malvar, Macabeo y Torrontés, aunque también están autorizadas Sauvignon blanc, Verdejo y Moscatel. En el caso de las tintas, las preferentes son Tempranillo y Cabernet sauvignon y las autorizadas Merlot y Syrah.



DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
**MONDEJAR**

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Pl. Mayor, 10.

19110 Mondéjar (Guadalajara)

**TELÉFONO:** 949 385 284

**FAX:** 949 385 284

**e-mail:** crdom@crdomondejar.com

**WEB:** www.crdomondejar.com

## Denominación de Origen

**RIBERA DEL JÚCAR**

**UBICACIÓN:** El terreno amparado se sitúa al sur de la provincia de Cuenca y abarca siete términos municipales ubicados en la llanura que bordea al Júcar en su transcurso plácido por un paisaje apenas accidentado.

**HISTORIA:** Los primeros documentos que se refieren a la presencia de viñedo en la actual Denominación de Origen Ribera del Júcar se remontan a la primera década del siglo XVII. En ellos queda reflejada la cesión de una amplia extensión de viñedo, propiedad de una acaudalada familia local, a la Compañía de Jesús. Desde entonces, son varias las fuentes que nos anuncian la persistencia de la viña y la elaboración de vino en esta pequeña región vinícola conquense, pero no sería hasta las postrimerías del siglo XX cuando se pusiera en marcha un impulso colectivo definitivo que daría lugar al reconocimiento de la comarca como una denominación de origen con entidad y personalidad propias. Un grupo de bodegueros particulares y cooperativas dieron en ese momento el paso, por medio de un importante esfuerzo inversor, destinado a mejorar sus viñedos y las instalaciones donde se elaboraban sus vinos, con el fin de alcanzar la denominación de origen. El fruto deseado se obtuvo en 2003, con la aprobación del reglamento de la D.O.

**CLIMA Y SUELOS:** El terreno de la comarca es arcilloso-calcáreo y se encuentra cubierto por cantos rodados. Se asienta sobre una altiplanicie mesetaria con una altitud media de 750 metros en la que el clima es mediterráneo templado, con una pluviometría anual de entre 450 y 550 mm.

**VARIETADES:** Las variedades mejor adaptadas a la zona son la tinta Bobal y la blanca Moscatel de grano menudo, aunque el abanico varietal se extiende a otras como Sauvignon blanc entre las blancas y Cencibel, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah o Petit verdot entre las tintas.


**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Pl. del Ayuntamiento s/n  
16708 Pozoamargo (Cuenca)

**TELÉFONO:** 969 387 182

**FAX:** 969 387 208

**e-mail:** do@vinosriberadeljucar.com

**WEB:** www.vinosriberadeljucar.com

## Denominación de Origen

**UCLÉS**

**UBICACIÓN:** Uclés cuenta con 1.700 hectáreas de viñedo inscrito, que se distribuyen por 25 municipios de la provincia de Cuenca y tres toledanos repartidos por tres zonas geológicas diferenciadas: la Sierra de Altomira, muy accidentada; la zona occidental, de suaves relieves llanos y fondos de valle y la depresión intermedia.

**HISTORIA:** El proyecto de creación de una denominación de origen surge en esta zona en el 2003, como fruto de la iniciativa de ocho bodegas castellanomanchegas que a lo largo de su historia y trayectorias particulares habían evidenciado el potencial de la viticultura de la zona y su enorme capacidad para crear vinos de elevada calidad. Así, con todo el futuro por delante y sin mirar hacia atrás, los bodegueros implicados en el proyecto impulsaron el proceso destinado a obtener su segregación de la denominación de origen Mancha y obtuvieron, ya en 2005, el reglamento que especificaba las condiciones exigidas para la elaboración de los vinos adscritos a su nueva denominación de origen. Actualmente, aquellas ocho bodegas originales continúan siendo las responsables de los vinos elaborados en la Denominación de Origen Uclés.

**CLIMA Y SUELOS:** Cada una de las tres zonas posee peculiaridades propias en sus suelos, de caliza en la Sierra, sedimentos en la zona occidental y depósitos del terciario en la oriental. En general, todos ellos son arenosos o franco arenosos. El clima es continental, con variaciones que responden a las peculiaridades del relieve de cada zona. Las precipitaciones rondan los 500 mm. Anuales.

**VARIETADES:** Las únicas variedades de uva autorizadas en Uclés son las destinadas a la elaboración de tintos. No hay blancos en esta denominación de origen. Así, las tintas autorizadas son: Cencibel, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Av. Miguel de Cervantes,

94. 16400 Tarancón (Cuenca)

**TELÉFONO:** 969 135 056**FAX:** 969 135 421**e-mail:** info@vinosdeuclés.com**WEB:** www.vinosdeuclés.com

## Denominación de Origen

**VALDEPEÑAS**

**UBICACIÓN:** La D.O. Valdepeñas la conforman diez términos municipales de Ciudad Real, los cuales reúnen una extensión de viñedo adscrito de 25.878 hectáreas.

**HISTORIA:** La dilatada historia de los vinos de Valdepeñas tiene su origen en tiempo de los iberos, responsables de la plantación de las primeras viñas en estos terrenos. Desde entonces, siempre ha habido vino en Valdepeñas. Con los romanos, que lo recogieron en sus escritos; bajo la dominación árabe, puesto que los viticultores de Valdepeñas consiguieron un permiso del Califato para continuar produciéndolo; con las órdenes religiosas medievales, que lo promovieron; durante el reinado de los Austrias, momento histórico en el que Felipe II decide dejar de favorecer a los vinos del Duero para convertir a Valdepeñas en el máximo proveedor de la nueva corte madrileña y en tiempos de la filoxera, cuando los campos de la región fueron replantados con la blanca Albillo. Ello generó la proliferación de unos claretes que convertirían a Valdepeñas en una potencia vendedora de ingentes cantidades de vino, aunque la alejarían durante muchas décadas de cualquier posibilidad de aproximarse al grupo de las zonas elaboradas de prestigio en España. El reglamento de su Consejo Regulador fue publicado en 1932, aunque no sería aprobado hasta 1968.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental seco, con precipitaciones que apenas alcanzan en ocasiones los 300 mm, veranos tórridos e inviernos muy fríos. Las horas de insolación anuales rondan las 2.800.

**VARIETADES:** La variedad dominante por cantidad es la Airén, aunque la más tradicional de las tintas cultivadas es la Cencibel. Aparte de estas dos, están autorizadas en blanco otras como Verdejo, Moscatel de grano menudo, Sauvignon blanc y Chardonnay y en tinto Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Petit verdot y Garnacha.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Constitución, 23.  
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)

**TELÉFONO:** 926 322 788

**FAX:** 926 321 054

**e-mail:**

c.r.d.o.valdepenas@telefonica.net

**WEB:** www.dovaldepenas.es





## CATALUÑA

Cataluña ofrece al consumidor los vinos de doce denominaciones de origen diferenciadas que recorren su geografía de norte a sur y de este a oeste, superando incluso sus límites territoriales con el Cava. Pionera en su día en la incorporación de variedades foráneas, hoy realiza un notable esfuerzo por identificar y recuperar en cada zona la tipicidad de sus uvas autóctonas con mayor proyección de futuro, al tiempo que ha creado una indicación geográfica “paraguas” que ampara cualquier vino que sea elaborado en su territorio, la D.O. Catalunya

## Denominación de Origen

**ALELLA**

**UBICACIÓN:** Las siete bodegas acogidas a la denominación de origen disponen de un total de 314 hectáreas de viñedo plantadas en los 18 municipios amparados por el consejo regulador, todos ellos situados al norte de Barcelona, en el Maresme, sobre las pendientes que vuelcan la cordillera prelitoral hacia el Mediterráneo.

**HISTORIA:** La zona comprendida por la actual denominación de origen adquirió fama cuando fenicios y griegos se asentaron en la costa catalana. Llegado el imperio romano, Plinio y Marcial se harían eco de estos vinos layetanos que partirían hacia la metrópoli a través de la Via Tarraconensis. Durante la Edad Media, su presencia en la corte aragonesa se convirtió en una constante. En siglos posteriores, la actividad vitivinícola de la zona continuó hasta la invasión de la plaga filoxérica. Esta cambió el paisaje del vino, sustituyendo las antiguas variedades tintas por otras blancas que modificarían el perfil vinícola de la región. Entonces comenzaron a elaborarse vinos abocados de calidad que le dieron a la zona una nueva etapa de reconocimiento. En tiempos más recientes, la presión inmobiliaria ejercida sobre su territorio, situado muy cerca de Barcelona, ha ido en contra de sus vinos. Aún así, se está realizando un meritorio esfuerzo por definir el estilo de unas elaboraciones que tienen sus principales argumentos en la Pansá blanca (versión local de la Xarel.lo) y la Chardonnay.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo, fuertemente influido por la contención de la humedad marina que realiza la cordillera. El terreno es granítico arenoso. Posee un nombre propio: sauló. Es extraordinariamente permeable, lo que facilita el drenado de los 750 mm de precipitaciones que recibe la zona anualmente.

**VARIETADES:** Aunque la modernidad ha traído a estas tierras una enorme variedad de uvas blancas y tintas, el futuro del vino local se apoya en la Pansá blanca (Xarel.lo) y la Chardonnay.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Masía Museo Municipal  
Can Magarola. Av. Sant Mateu, 2.  
08328 Alella (Barcelona)

**TELÉFONO:** 935 559 153

**FAX:** 935 559 153

**e-mail:** doalella@doalella.com

**WEB:** www.doalella.com

## Denominación de Origen

**CATALUNYA**

**UBICACIÓN:** La D.O. Catalunya abarca el conjunto de la comunidad autónoma catalana.

**HISTORIA:** Si bien la historia del vino de Cataluña es tan dilatada que deberíamos remontarnos hasta los tiempos de los fenicios para buscar su origen, lo cierto es que la de la denominación de origen que toma su nombre es mucho más reciente. Corría el año 2.000 cuando, no sin polémica, se puso en marcha esta indicación geográfica bajo cuyas alas cabe cualquier vino de cualquier categoría y cualquier variedad que se elabore en el conjunto de Cataluña.

¿Tiene esto sentido? Para una gran bodega a la que importa más el hecho de encontrar la uva adecuada para su vino –por precio, calidad, características...- que la zona concreta de donde proceda esa uva, por supuesto. De hecho, aunque se preveía toda una sucesión de efectos perversos sobre el vino catalán a partir de la creación de esta denominación de origen, lo cierto es que está teniendo una repercusión positiva en casos como el de Penedés: al ser Catalunya la menos exigente de las denominaciones de origen y la que absorbe a los vinos cuyas producciones se cuentan por centenares de miles de botellas, la del Penedés, que los acogía antes, ha tenido que someterse prácticamente a una refundación para seguir teniendo sentido. La marcha de los gigantes a la D.O. Catalunya ha provocado, de rebote, un aumento de la exigencia en las denominaciones de origen más pequeñas, cuya razón de ser pasa por encontrar aquello que las hace diferentes y únicas.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo, con los matices y modificaciones que imponen en cada zona geográfica concreta sus particulares accidentes geográficos.

**VARIEDADES:** El listado de variedades autorizadas en la D.O. Catalunya abarca todas aquellas que se cultivan en la autonomía catalana.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Edifici de l'Estació Enològica. Passeig Sunyer, 4-6, 1º. 43202, Reus (Tarragona)

**TELÉFONO:** 977 328 103

**FAX:** 977 321 357

**e-mail:** info@do-catalunya.com

**WEB:** www.do-catalunya.com

## Denominación de Origen

**CONCA DE BARBERÀ**

**UBICACIÓN:** Valle fluvial, entre Tarragona y Lleida, que alberga los valles de los ríos Francolí y Anguera en una zona rodeada de cadenas montañosas por sus flancos. Cuenta con 5.865 hectáreas de viñedo cultivado.

**HISTORIA:** Existe la certeza de que los romanos cultivaron viñedos en estos terrenos, pero es muy posible que ya los griegos lo hicieran siglos antes. En cualquier caso, tras la caída de Roma habría que esperar hasta la Reconquista para que los repobladores aragoneses retomasen el cultivo de la vid como forma de vida bajo la protección de las órdenes religiosas. Desde entonces, se ha mantenido el cultivo como una parte esencial de la economía rural de la zona, con altibajos y periodos de esplendor. El momento álgido de la vitivinicultura local se produjo entre finales del siglo XVIII y mediados del XIX, cuando se generalizaron sus exportaciones a través del puerto de Tarragona. Aquella etapa de grandes producciones modificó el paisaje de la región: los campesinos, en busca de más terreno cultivable, crearon las terrazas y bancales que aún hoy existen. La vid se convirtió en monocultivo. La línea de ferrocarril Reus–Montblanc transportaba los vinos a la costa en periodos de tiempo mínimos... Pero en la segunda mitad del XIX llegó la filoxera. Nada volvería a ser lo mismo, aunque hay que destacar que los viticultores de la zona fueron pioneros en su agrupación en cooperativas a mediados del siglo pasado.

**CLIMA Y SUELOS:** Mediterráneo, de transición entre las zonas costeras y el clima continental de Lleida. Los suelos son mayoritariamente calizos, con alguna mancha arcillosa y de licorella (pizarra) en Prades.

**VARIETADES:** El catálogo varietal incluye blancas como: Macabeo, Parellada, Chardonnay, Sauvignon blanc y Chenin. Entre las tintas, encontramos Trepát, Ull de llebre (Tempranillo), Garnacha, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah y Monastrell.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Palau Alneyà.

Sant Josep, 18.

43400 Montblanc (Tarragona)

**TELÉFONO:** 977 861 232**FAX:** 977 862 424**e-mail:** [cr@doconcadebarbera.com](mailto:cr@doconcadebarbera.com)**WEB:** [www.doconcadebarbera.com](http://www.doconcadebarbera.com)

## Denominación de Origen

**COSTERS DEL SEGRE**

**UBICACIÓN:** Ubicada en la provincia de Lleida, en el valle del río Ebro, la zona abarca 5.000 hectáreas distribuidas en siete subzonas: Artesa de Segre, Urgell, Garrigas, Pallars Jussà, Raimat, Sagrià y Valls de Riu Corb.

**HISTORIA:** La historia de Costers del Segre como denominación de origen es la de una zona que carece de historia en la comercialización de vino hasta fechas bastante recientes. Ubicada en la provincia de Lleida, se ha mantenido al margen de los ejes comerciales más transitados y muy distante de las principales zonas elaboradoras de vino de Cataluña, todas ellas cercanas a los puertos. El hecho más determinante en la constitución de la denominación de origen está relacionado con que en estas tierras se encuentre la Finca Raimat, propiedad del Grupo Codorníu, uno de los enclaves más vanguardistas y avanzados del vino español desde los años ochenta. Será de la comunión de intereses entre esta gran firma y los viticultores de las comarcas vecinas, que encontraron en la denominación de origen una forma de conseguir por fin la visibilidad de la que sus vinos carecían, que nacerá Costers del Segre. Hoy su ámbito geográfico comprende siete subzonas bien diferenciadas, dos más de las que tuvo originariamente. De hecho, aunque constituida en 1986, la denominación de origen ha visto sus reglamentos modificados en diversas ocasiones antes de alcanzar su articulado definitivo en 2007.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental seco, con una media de precipitaciones próxima a los 400 mm. Los terrenos son llanos, algo más accidentados hacia el sur por contacto con la cordillera prelitoral. Los suelos son pardo calizos y muy pobres.

**VARIETADES:** El espectro varietal es prácticamente inabarcable, aunque cabe destacar el trabajo que se realiza con la blanca Macabeo y con tintas como Tempranillo, Cabernet sauvignon, Pinot noir y Syrah.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Complex de la Caparella, 97, 1º 4º 25192. Lleida.

**TELÉFONO:** 973 264 583

**FAX:** 973 264 283

**e-mail:** [secretari@costersdelsegre.es](mailto:secretari@costersdelsegre.es)

**WEB:** [www.costersdelsegre.es](http://www.costersdelsegre.es)

## Denominación de Origen

**EMPORDÀ**

**UBICACIÓN:** La zona de producción de la D.O. Empordà abarca 55 términos municipales englobados en las comarcas del Alto y Bajo Empordà, en el extremo nororiental de la península ibérica.

**HISTORIA:** Empordà puede vanagloriarse de contar en sus tierras con los restos arqueológicos de la primera ciudad catalana donde se produjo vino, la griega Empurie. Con la llegada de Roma, el enclave pasaría a llamarse Emporiae y siglos después terminaría por darle nombre a toda la comarca. Tras el esplendor vivido en tiempos del imperio romano, habría que esperar hasta la Edad Media para volver a tener noticia de los vinos ampurdaneses. En 1130 los monjes del Monasterio de Sant Pere de Roda redactarán el primer tratado sobre el vino de la región, ese que ellos mismos elaboraban en los bancales labrados sobre las laderas de la montaña de Rodes. Desde entonces, siempre habrá una floreciente industria del vino en la zona, hasta que en 1879 se declara el primer brote de filoxera y todo desaparece. El primer reglamento de la denominación de origen se redacta en 1975. Desde entonces hasta 2011 ha sufrido varias modificaciones, que persiguen recuperar aquella personalidad, aquel empuje que tuvieron un día los vinos de la zona. Una misión realmente difícil.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo templado, pero destaca la influencia del viento de la Tramontana, que llega a soplar con velocidades superiores a los 100 km/h y favorece la sanidad de los viñedos. Los suelos son en general arenosos, aluviales en la meseta, de pizarra y granito en las faldas de las montañas que ascienden desde el nivel del mar hasta los 260 metros de altitud.

**VARIETADES:** Las variedades de uva que participan actualmente en los vinos del Empordà superan la veintena. Cabe destacar, por su autenticidad y raigambre histórica, la garnacha local, que ofrece un perfil único a sus vinos dulces.



**EMPORDÀ**  
CONSELL REGULADOR DE LA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Av. Marignane, 2  
17600 Figueres (Girona)

**TELÉFONO:** 972 507 513

**FAX:** 972 510 058

**e-mail:** info@doemporda.com

**WEB:** www.doemporda.com

## Denominación de Origen

**MONTSANT**

**UBICACIÓN:** El Montsant lo integran 17 municipios ubicados alrededor del Priorat. Lo cierran al norte las Sierras del Montsant y de la Llena; al oeste, las de la Figuera y El Tormo; al este, la Serralada de Prades; en el sur las tierras descienden hacia la ribera del Ebro. La D.O. cuenta con 2.007 hectáreas de viñedo inscrito.

**HISTORIA:** Montsant forma parte de la comarca del Priorat, en Tarragona. Como el propio Priorat, surtió de vino a Roma y ambas zonas quedaron unidas a la viticultura tras la llegada de los monjes cartujos, quienes se establecieron en Scala Dei en el siglo XII. Los religiosos gobernaron sus tierras y viñas hasta la desamortización de Mendizábal, en 1835. El hueco que dejaron tardó en cubrirse tanto como la filoxera en devastar el viñedo francés en la segunda mitad del siglo XIX. Entonces, la exportación propició la primera edad dorada en la región, una etapa de esplendor que se prolongaría hasta que la plaga cruzase los Pirineos. Tras su paso, únicamente quedaron viñedos devastados. Las cooperativas mantuvieron la viticultura de la zona durante el siglo XX. En 1954, el Estatuto del Vino integró a Montsant como subzona en la D.O. Tarragona. Hoy se cumple poco más de una década desde que la actual denominación de origen se independizó.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo, aunque influenciado por la abundancia de montañas que conforman su orografía. Los suelos son predominantemente calizos, con capas arcillosas, graníticas y arenosas en un mapa que asciende desde los 100 hasta los 700 metros.

**VARIEDADES:** Abundan las variedades blancas y tintas autorizadas, pero su renacimiento en el mundo del vino catalán se apoya fundamentalmente en la Garnacha y la Cariñena autóctonas en los tintos; en la Garnacha blanca y la Macabeo en los blancos.

montsant  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Pl. de la Quartera, 6.

43730 Falset (Tarragona)

**TELÉFONO:** 977 831 742

**FAX:** 977 830 676

**e-mail:** info@domontsant.com

**WEB:** www.domontsant.com

## Denominación de Origen

**PENEDÉS**

**UBICACIÓN:** Repartida entre el sur de la provincia de Barcelona y el norte de Tarragona, se divide en tres zonas –alto, medio y bajo Penedés- que descienden desde la cordillera prelitoral al nivel del mar abarcando 27.000 hectáreas de viñedo.

**HISTORIA:** El Penedés ha protagonizado buena parte de las aventuras más brillantes de la historia del vino catalán. En sus tierras comenzó a elaborarse vino allá por el siglo V a.C, continuaron produciéndolo los romanos y fue objeto de intercambios comerciales en la Edad Media y la Edad Moderna. Lo sorprendente es que toda esa historia estuvo marcada por la elaboración de vinos tintos, algo que cambiaría radicalmente con la crisis de la filoxera. Tras la devastación causada por la plaga, las variedades preferentes empleadas para plantar fueron las blancas, fundamentalmente debido al apogeo del comercio del Cava, que necesitaba surtirse de la llamada “tríada del cava”: Macabeo, Xarel.lo y Parellada. Aquella propensión a los blancos continuaría en la modernidad: El Penedés destacó a partir de la segunda mitad del siglo pasado por sus blancos modernos y afrutados, elaborados a partir de variedades internacionales, aunque hace ya tiempo que esa exitosa etapa quedó atrás. Tras la creación de la D.O. Catalunya, la zona ha comenzado a experimentar un cambio de mentalidad: Ha entendido que su única forma de sobrevivir en el mercado del vino actual es buscar la identidad que aportan la variedad y el terreno a sus vinos.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo, con diferentes microclimas que varían en función de la altitud.

**VARIEDADES:** En Penedés están autorizadas 16 variedades de uva blanca y 8 de tinta, aunque buena parte de su futuro más prometedor parece orientarse hacia los vinos que toman como base la autóctona Xarel.lo.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Pl. Àgora s/n. Pol. Ind.

Domenys II

08720 Vilafranca del Penedés

(Barcelona)

**TELÉFONO:** 938 904 811**FAX:** 938 904 754**e-mail:** [dopenedes@dopenedes.es](mailto:dopenedes@dopenedes.es)**WEB:** [www.dopenedes.es](http://www.dopenedes.es)

## Denominación de Origen

**PLA DE BAGES**

**UBICACIÓN:** La extensión de viñedo acogido a la denominación de origen Pla de Bages alcanza las 550 hectáreas y se reparte por 21 localidades situadas en el extremo de la Depresión Central Catalana, con las primeras estribaciones pirenaicas al norte y la cordillera prelitoral al sur.

**HISTORIA:** Ubicada al noroeste de la provincia de Barcelona, la historia del vino de Pla de Bages se remonta a la dominación romana y a la fundación de la urbe llamada Bacassis, nombre que para muchos estudiosos deriva de su consagración a Baco. En la etapa medieval, el viñedo pasa a ser cosa de los monjes benedictinos de Sant Benet del Bages. Ellos serían los responsables de recuperar la cultura vitivinícola en una región cuya capital actual, Manresa, posee un pasado de elaboraciones artesanales familiares apreciable aún en el trazado de la ciudad. La costumbre ancestral de almacenar los vinos de la región en botas en las casas perduró hasta la llegada de la filoxera, que puso punto y seguido a las tradiciones elaboradoras de vino de la región por espacio de un siglo. Habría que esperar hasta finales del siglo XX para que comenzasen a surgir nuevas iniciativas vinícolas en esta región que ha conseguido desde entonces encontrar su propio espacio en el panorama del vino catalán. La zona obtuvo la denominación de origen en 1997.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo, con los matices y diferencias térmicas que aporta su condición de tierra de interior. Las lluvias alcanzan una media de 500 mm. Los terrenos son ondulados, los suelos francos, arcillosos y arenosos, con algunas zonas calcáreas.

**VARIEDADES:** La variedad más interesante es la autóctona blanca Picapoll, aunque están autorizadas también Macabeo, Parellada y Chardonnay. En tintas, las variedades autorizadas son Ull de llebre (tempranillo), Merlot, Sumoll, garnacha y Cabernet sauvignon.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Casa de la Culla s/n.  
08243 Manresa (Barcelona)

**TELÉFONO:** 938 748 236

**FAX:** 938 748 094

**e-mail:** info@dopladebages.com

**WEB:** www.dopladebages.com

## Denominación de Origen

**PRIORAT**

**UBICACIÓN:** El Priorato ocupa una pequeña extensión, apenas 1.400 hectáreas pertenecientes a nueve municipios, encerrados entre montañas, a los pies del Montsant, en la provincia de Tarragona.

**HISTORIA:** El origen del cultivo de la vid en el Priorat se remonta a Roma, pero sería con la llegada de los monjes cartujos a Scala Dei, allá por el siglo XII, cuando comenzase a perfilarse la particular personalidad vitivinícola de esta tierra. La producción vinícola reportaría importantes beneficios a sus habitantes hasta la desamortización de Mendizábal, en 1835, cuando se expropiaron los terrenos de los monjes y se hundió la economía de la región. La del Priorat fue, hasta finales del siglo XX, una de las regiones más pobres de Cataluña. Pero en los años noventa, un grupo de cinco elaboradores (René Barbier, Álvaro Palacios, José Luis Pérez, Daphne Glorian y Carles Pastrana) inició una etapa de redescubrimiento que la ha transformado en las últimas décadas en un enclave de enorme relevancia dentro de la geografía del vino mundial. Reconocida como denominación de origen en 1954, obtiene en 2009 la condición de Denominación de Origen Calificada, lo que supone la mayor de las garantías de exigencia de calidad en sus vinos que una región vinícola puede ofrecer.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo templado, con un índice pluviométrico cercano a los 400 mm y acusadas variaciones térmicas entre el día y la noche. El terreno es agreste, plantado en terrazas y costers. Los suelos más típicos de la zona son los de licorella (pizarra). La altitud desciende desde los 1.000 hasta los 200 metros.

**VARIEDADES:** Pese a que son muchas las variedades admitidas por el consejo regulador, la fama de sus grandes vinos se sustenta en dos uvas autóctonas, la Garnacha y la Cariñena, que en ocasiones se apoyan en variedades foráneas como Merlot, Cabernet sauvignon o Syrah.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Major, 2.  
43737 Torroja del Priorat (Tarragona)

**TELÉFONO:** 977 839 495

**FAX:** 977 839 472

**e-mail:** info@doqpriorat.org

**WEB:** www.doqpriorat.org

## Denominación de Origen

**TARRAGONA**

**UBICACIÓN:** Tarragona cuenta con cerca de 7.500 hectáreas de viñedo inscrito distribuidas en 72 municipios. Estos, a su vez, corresponden a dos comarcas diferenciadas, el Camp de Tarragona y la Ribera del Ebro.

**HISTORIA:** Hubo un tiempo en que los de Tarragona –la antigua Tarraco- se contaron entre los vinos dulces más afamados del imperio romano. Aquella tradición iniciada con vides heredadas muy probablemente de los griegos, se perdería en los siglos de la dominación árabe hasta que los repobladores medievales comenzasen a trabajar los campos al dictado de las órdenes religiosas. Tarragona ha sido siempre vinícola, aunque su período de mayor apogeo –en lo que a cantidad de vino vendido se refiere, no a la calidad del mismo- nos remite a los siglos XVIII y XIX, cuando desde su puerto salían miles de litros de granel hacia el mundo. Aquí, como en tantos otros lugares, la filoxera arruinaría los campos en la segunda mitad del siglo XIX, aunque con la particularidad de que a principios del siglo XX la mitad del territorio de la denominación estaba ya nuevamente sembrado de vides. La denominación de origen Tarragona fue constituida en 1947, si bien ha sufrido importantes modificaciones posteriores. Entre ellas, el desprendimiento en 2001 de la subzona de Montsant.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo en ambas comarcas, aunque más templado y con más precipitaciones en el Camp de Tarragona y con mayores variaciones térmicas y menos lluvia en la ribera del Ebro. Los suelos son mayoritariamente calcáreos en ambos casos, más pedregosos en la Ribera.

**VARIEDADES:** Por lo que se refiere a las blancas, junto a Macabeo, Xarel.lo y Parellada encontramos Chardonnay, Moscatel de grano peludo y Garnacha blanca. En tintas destacan las autóctonas Samsó, Sumoll, Garnacha, Ull de llebre (tempranillo) y foráneas como Cabernet sauvignon.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Av. Catalunya, 50.  
43002 Tarragona

**TELÉFONO:** 977 839 495

**FAX:** 977 839 472

**e-mail:** info@doqpriorat.org

**WEB:** www.doqpriorat.org

## Denominación de Origen

**TERRA ALTA**

**UBICACIÓN:** El viñedo ocupa 12 municipios, con una extensión de 6.500 hectáreas. Hay tres tipos de cultivos principales: los de las planas o llanos de meseta, los de los costers, cultivados en terraza y los de los fondos, más protegidos del intenso calor.

**HISTORIA:** Se trata de la más meridional de las zonas vinícolas catalanas. Sus terrenos de interior fueron destinados al cultivo de la vid desde tiempos muy antiguos, como han demostrado los vestigios arqueológicos anteriores a la dominación romana hallados en sus tierras. Con Roma primero y con los templarios tras la Reconquista, continuó habiendo una cultura vinícola local a lo largo de siglos, aunque los monjes guerreros decidirían transformar sus viñedos en olivares por la dificultad de comercializar unos vinos producidos en una región que quedaba lejos de todos los grandes mercados de su tiempo. No sería hasta el siglo XVIII cuando se estableciese un flujo constante de vino hacia la ciudad de Reus. Tras la filoxera, la Terra Alta se especializó en vinos blancos y en generosos rancios y mistelas. Solo en años recientes se ha retornado a la elaboración de vinos de calidad por medio de la incorporación de nuevas técnicas de cultivo a variedades especialmente bien adaptadas al terreno.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo seco con muy escasas lluvias, en torno a 400 mm. Hay dos vientos dominantes que se dejan notar en el viñedo, el Cierzo y la Garbinada.

**VARIETADES:** En los últimos años, las bodegas más interesantes de la zona han dado un paso adelante en la calidad de sus vinos a través de una mejor comprensión de variedades como la Garnacha blanca, la Macabeo y la Viognier, en blancos; o la Garnacha peluda, la Cariñena y algunas internacionales en los tintos.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Ctra. Vilalba, 31.

43780 Gandesa (Tarragona)

**TELÉFONO:** 977 421 278**FAX:** 977 421 623**e-mail:** info@doterraalta.com**WEB:** www.doterraalta.com



## COMUNIDAD VALENCIANA

Gracias a las bondades de su clima y a su inmejorable situación geográfica, la Comunidad Valenciana ha ocupado un lugar relevante en el comercio de vinos a granel durante siglos. Esa etapa, no obstante, ha quedado superada en los últimos años por las denominaciones de origen y bodegas más modernas de la región, claramente enfocadas a la producción de vinos de calidad basados muchas veces en variedades autóctonas como Bobal, Monastrell o Moscatel, que permiten a los elaboradores levantinos de profundizar día a día en su singularidad.

## Denominación de Origen

**ALICANTE**

**UBICACIÓN:** Comprende cerca de 15.000 hectáreas de viñedo repartidas en dos grandes zonas, la de la Marina Alta, situada al norte, en la costa, y la de la Subzona Alicante, que se extiende más al sur desde la costa hasta la frontera con Murcia.

**HISTORIA:** En esta tierra de asentamiento de iberos, fenicios, griegos y romanos hubo siempre vino, aunque la documentación escrita no comienza a abundar hasta el siglo XV. Fernando el Católico legislará a favor de los vinos alicantinos en 1510, fecha en la cual ya llegaban a los mercados del norte de Europa. El más famoso de los vinos alicantinos es el histórico fondillón, obtenido por medio del asoleado de las uvas tras las vendimia. La vitivinicultura de la región florecería en el siglo XVIII y especialmente en el XIX, gracias a los envíos de vino a granel a Francia durante la crisis de la filoxera, pero el cierre de la frontera gala en 1892 pondría fin a aquel esplendor circunstancial. Reconocida en 1932 como denominación de origen, Alicante no vería constituido su Consejo Regulador, ya con reglamento propio, hasta 1957. Su renacimiento al vino de calidad es un fenómeno relativamente reciente, que se apoya especialmente en una variedad, la Monastrell, y en la buena adaptación de otras internacionales.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo en ambas subzonas, con matices continentales en el interior de la de Alicante. Los terrenos son más abruptos en las proximidades de la costa y de llanura en el interior. Los suelos son pardo calizos en ambas zonas.

**VARIEDADES:** Junto a la Moscatel, que produce magníficos dulces modernos en la costa, y la Monastrell, origen de sus mejores tintos en el interior, se autorizan otras blancas como Merseguera, Macabeo y Chardonnay y otras tintas, como garnacha, Bobal, Syrah y Cabernet sauvignon.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Orense, 3. Entrío dcha.  
03003 Alicante.

**TELÉFONO:** 965 984 478

**FAX:** 965 229 295

**e-mail:**

crdo.alicante@crdo-alicante.org

**WEB:** www.crdo-alicante.org

## Denominación de Origen

**UTIEL – REQUENA**

**UBICACIÓN:** Utiel-Requena se encuentra en el interior de la provincia de Valencia, a setenta kilómetros de la costa, en una altiplanicie que asciende desde los 700 a los 900 metros de altitud, entre los ríos Turia y Cabriel. Cuenta con 40.000 hectáreas de viñedo.

**HISTORIA:** Los orígenes del cultivo de la vid en la zona de Utiel Requena se remontan a tiempos de los iberos, en el siglo VII a.C., tal como lo demuestran los restos arqueológicos hallados en Los Villares, la antigua Kelin. Después, Roma, los pobladores hispanos durante los siglos de dominio musulmán y los repobladores llegados tras la Reconquista seguirían produciendo vino. En los siglos XVII y XVIII proliferan los cultivos destinados a la elaboración de aguardientes y gracias a la llegada del ferrocarril, en 1887, surgen barrios de bodegas en varias ciudades y pueblos. Una particularidad de Utiel-Requena es que su viñedo no se vio afectado por la filoxera, por lo que creció espectacularmente gracias a la llegada de compradores de otras zonas que sí se vieron muy afectadas, como Cataluña. En el siglo XX, las cooperativas impulsarán el viñedo, pero será en los años noventa cuando renazca realmente Utiel-Requena como zona de referencia de vinos de calidad valencianos gracias a las nuevas técnicas vitícolas y enológicas aplicadas al trabajo con su variedad más emblemática, la tinta Bobal, que ocupa un 80% del viñedo en la actualidad.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo con influencia continental. Con unas precipitaciones de 400 mm. Los suelos son diversos: Areniscas, arcillas, margas y calizas dependiendo de las zonas.

**VARIETADES:** Aunque abundan las variedades autorizadas tanto en blanco como en tinto, el protagonismo absoluto en los vinos de la región le corresponde a la tinta autóctona Bobal.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Sevilla, 12.  
46300 Utiel (Valencia)

**TELÉFONO:** 962 171 062

**FAX:** 962 172 185

**e-mail:** info@utielrequena.org

**WEB:** www.utielrequena.org

## Denominación de Origen

**VALENCIA**

**UBICACIÓN:** La zona de acogida abarca 15.023 hectáreas que recorren Valencia de norte a sur y se dividen en cuatro subzonas: Alto Turia, al noroeste (7 poblaciones); Valentino, norte y centro (24 poblaciones); Clariano, al sur (39 localidades) y subzona Moscatel: (9 poblaciones superpuestas a Valentino parcialmente)

**HISTORIA:** El cultivo de la vid en tierras de Valencia se remonta hasta los tiempos de los iberos. Posteriormente, los griegos y sobre todo los romanos, darían fama a sus elaboraciones. Juvenal y Marcial se harán eco de la calidad de los vinos que viajaban a Roma desde el puerto de Sagunto. El periodo medieval, tras el paréntesis de la dominación musulmana, devolverá a los vinos valencianos su protagonismo, llegando a establecerse una primera clasificación de los mismos por su calidad ya en el siglo XVII en las cortes aragonesas. El periodo de máximo esplendor del vino valenciano llegará, sin embargo, durante el siglo XIX, con las exportaciones generalizadas a Francia. Su consejo Regulador, presentado en 1924 y establecido en 1933, no asumirá sus plenas competencias hasta 1957. En el año 2000, tras varias modificaciones previas, se establece el reglamento vigente en la actualidad. En nuestros días, destaca la creación en la subzona de Els Aforins de una Asociación de 14 bodegas especializadas en la producción de tintos con una notable proyección de futuro.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo, con lluvias de 500 mm y grandes diferencias de altitud, desde el entorno de los 100 hasta los 1.000 metros. Los suelos son pardo calizos, bastante pobres.

**VARIEDADES:** Destacan entre las blancas la autóctona Merseguera, la Macabeo, la Malvasía y el Moscatel romano. Entre las tintas, las más frecuentes son Bobal, Monastrell, Garnacha tintorera, Tempranillo y la autóctona Forcayat.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Quart, 22.  
46001 Valencia

**TELÉFONO:** 963 910 096

**FAX:** 963 910 029

**e-mail:** [info@vinovalencia.org](mailto:info@vinovalencia.org)

**WEB:** [www.vinovalencia.org](http://www.vinovalencia.org)



## EXTREMADURA

Los vinos extremeños han experimentado una profunda transformación debido al asentamiento de nuevas bodegas, a la plantación de variedades internacionales y a las nuevas técnicas de cultivo y elaboración incorporadas. Lejos de aquellos “vinos de pitarra”, groseros y astringentes, que dominaba el pasado, hoy se elaboran vinos de calidad en el contexto de la D.O. Ribera del Guadiana y dentro de Vinos de la Tierra de Extremadura, además de haber aumentado considerablemente la producción de espumosos tradicionales inscritos en la D.O. Cava.

## Denominación de Origen

**RIBERA DEL GUADIANA**

**UBICACIÓN:** La denominación acoge los vinos producidos en las seis subzonas que la integran, cuatro de ellas ubicadas en Badajoz (Tierra de Barros, Matanegra, Ribera alta del Guadiana y Ribera baja del Guadiana), dos en Cáceres (Cañamero y Montánchez). En total, 27, 201 hectáreas de cultivo.

**HISTORIA:** Pese a que los hallazgos arqueológicos demuestran que ya en tiempos de Roma se elaboraban vinos en Extremadura, lo cierto es que la historia del vino de esta autonomía no empieza a cobrar relieve hasta el siglo XIX, cuando se generaliza la producción de vinos destinados a otras regiones. Tras ese breve paréntesis, vuelve a caer la zona en un prolongado silencio en el que solo se producen los populares “vinos de pitarra”, de una calidad muy mediocre. A mediados del siglo pasado, son las cooperativas las encargadas de elaborar esos vinos, pero en los años ochenta se iniciará una serie de profundos cambios. Las bodegas incorporan nuevas tecnologías y se modifican las formas de trabajar en el viñedo. Se persigue una calidad que poco a poco iría llegando a cada una de las comarcas elaboradoras. Así lo refleja, de hecho, la consecución de la denominación de origen en 1999. Desde entonces han sido muchas las iniciativas privadas puestas en marcha en la región.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental con influencia mediterránea. Las variaciones son notables por ejemplo en las precipitaciones que reciben: desde los 350 mm de Tierra de Barros hasta los 800 mm de Cañamero. Algo similar ocurre con los suelos, que descienden desde los 850 metros en Cañamero a los 200 en la Ribera baja, distinguiéndose arenosos, arcillosos, pizarrosos.

**VARIETADES:** Las blancas preferentes son Pardina, Macabeo y Cayetana blanca, aunque abundan otras; entre las tintas predomina la Tempranillo, pero el catálogo varietal es muy amplio.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Ctra. Gijón-Sevilla  
Km. 114.

06200 Almendralejo (Badajoz)

**TELÉFONO:** 924 671 302

**FAX:** 924 664 703

**e-mail:** info@riberadelguadiana.eu

**WEB:** www.riberadelguadiana.eu



## GALICIA

La más prestigiosa de las regiones elaboradoras de vinos blancos en España, Galicia conjuga las particularidades de su clima fuertemente influenciado por el océano con un repertorio de variedades autóctonas que deslumbran por su personalidad y ofrecen año tras año nuevas sorpresas y posibilidades. La Treixadura en Ribeiro, la Godello en Valdeorras, la Albariño en Rías Baixas o la tinta Mencía en la Ribeira Sacra son solo la punta de lanza de una Comunidad Autónoma que atraviesa el mejor momento de su historia vitivinícola.

## Denominación de Origen

**MONTERREI**

**UBICACIÓN:** Monterrei se encuentra en el valle del mismo nombre, en el extremo oriental de la provincia de Ourense, en la frontera con Portugal, diferenciándose dos subzonas: Val de Monterrei y Ladeira de Monterrei.

**HISTORIA:** Los orígenes de la vid en la zona de Monterrei se remontan más allá incluso del inicio de su cultivo. Existen evidencias de que ya alrededor de los castros celtas había vides silvestres, aunque el cultivo, como tal, llegaría con la invasión romana. En los siglos IX y X se documentan las primeras plantaciones. A partir de ahí, durante toda la Edad Media se seguiría produciendo vino bajo el impulso de las órdenes religiosas. La filoxera llega a Monterrei desde Portugal, poniendo fin a una etapa de expansión del viñedo en la centuria anterior que ha tardado mucho en recuperarse. Esta zona vinícola ha sido, con diferencia, la que más ha tardado en despertar a la modernidad de toda Galicia. Será en 1996 cuando el Ministerio de Agricultura le conceda la denominación de origen, en un momento en el que apenas contaba con tres bodegas embotelladoras. Hoy, con 700 hectáreas de viñedo, continúa siendo una denominación de origen pequeña dentro del contexto del vino gallego y del español en general.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima de la región es mediterráneo con apuntes continentales y atlánticos. Las precipitaciones rondan los 800 mm anuales y los suelos son graníticos, arenosos y pizarrosos.

**VARIEDADES:** Las blancas preferentes son Doña blanca, la que mayor personalidad local aporta a sus vinos, Godello y Treixadura. Las tintas preferentes son Mencía y Bastardo, aunque en ambos casos se aceptan otras variedades, las comunes al resto de Galicia.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Mercado Comarcal, 1.  
32600 Verín (Ourense)

**TELÉFONO:** 988 590 007

**FAX:** 988 590 007

**e-mail:** info@domonterrei.com

**WEB:** www.domonterrei.com

## Denominación de Origen

**RÍAS BAIXAS**

**UBICACIÓN:** Rías Baixas cuenta con cinco subzonas diferenciadas en la provincia de Pontevedra, una de las cuales, Ribeira de Ulla, cruza hasta el sur de La Coruña. Las otras cuatro son Condado de Tea, O Rosal, Val do Salnés y Soutomaior. La superficie de viñedo cultivado abarca 3.650 hectáreas.

**HISTORIA:** La tradición elaboradora de vinos en las Rías Baixas comienza a adquirir un perfil mínimamente parecido al que conocemos hoy a partir de la llegada en el siglo XIII de los monjes del Císter. Ellos fueron los responsables, según apuntan las teorías más solventes, de hacer llegar la variedad Albariño estas a tierras gallegas desde el lejano Rin. Lo que los frailes no habrían podido imaginar es que aquellas uvas se adaptarían tan bien a los terrenos lluviosos de Galicia que llegarían a protagonizar los vinos blancos españoles de mayor proyección mundial de nuestros días. Pese a lo dicho, lo cierto es que los modernos Rías Baixas que hoy se exportan a los cinco continentes solo comenzaron a cobrar el prestigio del que gozan actualmente hace unas décadas. Fue con la aprobación del reglamento de la denominación de origen, en 1980, que se puso en marcha un movimiento dinamizador de la zona y de sus vinos que llegaría a situar a estos en la cúspide del vino actual. El secreto: elaboraciones cada vez más cuidadas, una progresiva selección del viñedo y la uva y la incorporación de las más modernas técnicas enológicas.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es atlántico, templado y muy húmedo en todas las subzonas excepto en Val do Salnés, donde puede llegar a ser muy cálido en verano. Las precipitaciones alcanzan los 1.600 mm. Los suelos son graníticos en su mayor parte.

**VARIETADES:** La variedad absolutamente mayoritaria es Albariño; la acompañan Loureira, Caiño blanco, Treixadura y Godello.

*Rías Baixas***Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Pazo de Mugártegui.

Pl. da Pedreira s/n.

36002 Pontevedra

**TELÉFONO:** 986 854 850**FAX:** 986 864 546**e-mail:** consejo@dorriasbaixas.com**WEB:** www.dorriasbaixas.com

## Denominación de Origen

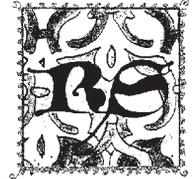
**RIBEIRA SACRA**

**UBICACIÓN:** La Ribeira Sacra es una denominación pequeña, abarca 1.255 hectáreas de viñedo inscrito que se reparten entre 19 términos municipales al sur de Lugo y al norte de Ourense en cinco subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Riberas do Miño y Riberas do Sil.

**HISTORIA:** La de la Ribeira Sacra es una historia vitivinícola llena de dificultades por la particular orografía de su entorno. En cualquier caso, ya los romanos producían en estas tierras un vino que tomaba el nombre de Amandi, una de las subzonas de la D.O. actual. Los monjes medievales recuperarían siglos después la viticultura. La Ribeira Sacra, de hecho, se llama así por la abundancia de Monasterios que se instalaron en sus tierras, dentro de los valles y desfiladeros formados por los ríos Miño y Sil. Las actuales plantaciones son todavía, en buena medida, herederas de aquellas viñas medievales, ya que el viñedo en esta zona se mantuvo durante centenares de años vinculado a los usos y técnicas artesanales familiares. Resultado de todo ello son unos vinos y un paisaje que constituyen uno de los tesoros vitivinícolas de Galicia. La denominación de origen le fue concedida a la Ribeira Sacra en 1996. Desde entonces, es la única indicación geográfica gallega que ha conseguido alcanzar cierto relieve por sus tintos, protagonizados por la autóctona Mencía.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es atlántico con matices mediterráneos en la ribera del Miño –con unas precipitaciones de 700 mm- y más extremo en la ribera del Sil -con precipitaciones de 900 mm anuales.

**VARIETADES:** Destaca la personalidad de sus tintas autóctonas, Mencía, Merenzao, Brancellao, Sousón y Caíño tinto; las blancas son las comunes al resto de Galicia.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Rúa do Comercio, 6-8.  
27400 Monforte de Lemos (Lugo)

**TELÉFONO:** 982 410 968

**FAX:** 982 411 265

**e-mail:** [info@ribeirasacra.org](mailto:info@ribeirasacra.org)

**WEB:** [www.ribeirasacra.org](http://www.ribeirasacra.org)

## Denominación de Origen

**RIBEIRO**

**UBICACIÓN:** El Ribeiro abarca unas 3.000 hectáreas de viñedo al oeste de Ourense y comprende trece municipios.

**HISTORIA:** El historiador romano Estrabón dejó constancia de que en el siglo II a.C. ya se cultivaba la vid en estas tierras. Desde entonces, la historia del Ribeiro ha atravesado innumerables etapas, algunas de éxito, otras de desolación. Las órdenes religiosas impulsaron a su llegada los cultivos de las variedades autóctonas gallegas y con ello florecieron los vinos de calidad, que desde entonces fueron exportados a toda Europa y cobraron gran fama en torno a los siglos XV y XVI. En el siglo XIX, tras varios siglos de consolidación de su comercio en el mundo a través de los puertos atlánticos, el viñedo de Ribeiro sufrirá un inmenso retroceso con la llegada de las plagas americanas. Aquello supondrá un duro golpe, porque las repoblaciones se hacen con vides ajenas a la tierra, buscando una mayor productividad por encima de la calidad. Ello dio lugar a muchos años de vinos groseros, carentes de personalidad. Ha sido en la última década cuando ha comenzado a ganar relieve una nueva generación de vinos que retoman las variedades ancestrales, las cultivan en laderas y no en los excesivamente fértiles valles de la región, y cuidan en extremo su elaboración. Aunque los Ribeiro son vinos tradicionalmente de cupage, la reina de la zona es la elegante y delicada Treixadura.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es atlántico moderado, con una media de 800 mm de precipitaciones anuales. Los suelos son graníticos y las plantaciones se encuentran en las laderas de los montes.

**VARIETADES:** La variedad más importante y con mayor personalidad en esta zona es la Treixadura, que suele formar parte de cupages con otras gallegas en los vinos de mayor calidad.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Salgado Moscoso, 11.

32400 Ribadavia (Ourense)

**TELÉFONO:** 988 477 200

**FAX:** 988 477 201

**e-mail:** info@ribeiro.es

**WEB:** www.ribeiro.es

## Denominación de Origen

**VALDEORRAS**

**UBICACIÓN:** Valdeorras se sitúa al noroeste de la provincia de Ourense, abarcando ocho términos municipales.

**HISTORIA:** La historia de Valdeorras posee algunas singularidades históricas. Se trata de la única denominación de origen gallega en la que conocemos el nombre del primer viticultor que plantó viñas en tiempos de Roma. Fue un pretoriano llamado Lucio Pompeyo. Los romanos habían llegado a la zona para buscar oro (de ahí procede el topónimo) e hicieron pasar por aquí su Vía Nova. Después de Roma, habría que esperar hasta la Edad Media para volver a contar con referencias vitícolas en la región. La filoxera arruinaría en el siglo XIX el viñedo local llevándolo a su práctica extinción. No sería hasta 1975 cuando comenzasen a recuperarse los viejos viñedos autóctonos merced a un plan llamado REVIVAL, que consiguió el milagro de devolverle a la zona la personalidad inconfundible de unos blancos que protagoniza indiscutiblemente desde entonces la variedad Godello. La evolución que ha experimentado Valdeorras en las últimas décadas, con la llegada de prestigiosos enólogos y bodegas a su territorio, es realmente espectacular. De ahí que haya conseguido situar sus vinos entre los blancos más interesantes de todo el panorama vitivinícola hispano en un espacio de tiempo relativamente breve.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo continental, con influencia atlántica. Los viñedos se encuentran en el fondo del valle abierto por el río Sil, sembrados en bancales que descienden por las laderas de los montes. Los suelos varían, de franco arenosos y arcillosos a pizarrosos y graníticos.

**VARIETADES:** La protagonista incuestionable de los vinos de Valdeorras es la blanca Godello. Para la elaboración de tintos se suele emplear la autóctona Mencía.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Ctra. N-120, Km. 463.  
32340 Vilamartín de Valdeorras  
(Ourense)

**TELÉFONO:** 988 300 295

**FAX:** 988 300 455

**e-mail:** consello@dovaldeorras.com

**WEB:** www.dovaldeorras.com



## ISLAS BALEARES

Los vinos de Baleares tuvieron su producción orientada al consumo local durante muchos años, siendo su ventana hacia la exportación el turismo. En las últimas décadas, no obstante, gracias a la llegada de una nueva generación de enólogos y bodegas, hemos descubierto el inmenso potencial de los vinos de un archipiélago en el que a las denominaciones de origen más conocidas, Binissalem-Mallorca y Pla i Llevant, se suman actualmente los Vinos de la Tierra de Illes Balears, Mallorca, Eivissa, Formentera, Isla de Menorca y Serra de Tramuntana-Costa Nord.

## Denominación de Origen

**BINISSALEM-MALLORCA**

**UBICACIÓN:** Se encuentra ubicada en la zona central de la isla, en una extensa llanura cuyas altitudes oscilan entre los 70 y los 200 metros. Comprende 5 términos municipales.

**HISTORIA:** Binissalem ha sido desde muy antiguo la gran zona de referencia del vino mallorquín. Ubicada en el centro de la isla, a poca distancia de Palma de Mallorca, esta región productora ha experimentado en sus viñedos todos los avatares de la historia del vino de las Islas. Fue mencionada por los cronistas romanos y sus vinos se equipararon entonces a los mejores de la península itálica. Mantuvo el tipo en la Edad Media y la Edad Moderna, con extensiones significativas de cultivo, y llegó a tener pueblos en los que la vid era monocultivo en tiempos previos a la filoxera, debido a la demanda procedente de Francia. Tras la plaga, que arrasó la viña de la isla en 1891, gran parte de sus tierras vinícolas se dedicaron a otros cultivos, una tendencia que continuó durante buena parte del siglo XX. En los últimos años, cuando la creación de nuevas indicaciones geográficas en la isla ha modificado la nómina de las bodegas más representativas de la zona, se advierte en los elaboradores locales una tendencia marcada a la proyección de sus variedades de uva más características.

**CLIMA Y SUELOS:** Su clima es mediterráneo suave. La Sierra de la Tramuntana, al noroeste, protege la zona de los vientos del norte. Las lluvias rondan los 450 mm. anuales y los suelos son predominantemente calizos.

**VARIETADES:** El mapa varietal lo dominan la Manto negro en tintos, la Prensal en blancos y la Moscatel en dulces. Todas ellas deben ocupar un porcentaje mínimo obligatorio en sus respectivos tipos de vino (50% Manto negro en tintos, 70% Prensal en blancos, 70 % Moscatel en dulces).

*Binissalem Mallorca*  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Celler del Rei, 9 Pto 1º.  
07350 Binissalem (Mallorca)

**TELÉFONO:** 971 512 191

**FAX:** 971 512 191

**e-mail:** info@binissalem.do.com

**WEB:** www.binissalem.do.com

## Denominación de Origen

**PLA I LLEVANT**

**UBICACIÓN:** La zona de producción abarca la llanura central y oriental de la isla e incluye dieciocho municipios, con cerca de 250 hectáreas de terreno cultivado.

**HISTORIA:** La denominación de origen Pla i Llevant, que en mallorquín significa “Llanura y costa del Este”, abarca la extensión de terreno que fue conocida tradicionalmente como zona de Felanitx. Aunque existen referencias latinas acerca de la elaboración de vinos en estas tierras, lo cierto es que estos llegaron a la modernidad como vinos de mesa, sin gozar de un aprecio excesivo entre los consumidores. Se los consideraba vinos producidos con la vista puesta en el consumo de los turistas, sin más ambiciones que la de surtir de grandes cantidades de botellas baratas cada año a la industria hostelera local. Esta situación comenzaría a cambiar a partir del reconocimiento de la denominación de origen en 2001 y su posterior modificación en 2005. Desde entonces, se aprecia un movimiento más o menos generalizado hacia la calidad que está mejorando ostensiblemente la percepción que se tiene de sus vinos en el mercado.

**CLIMA Y SUELOS:** Los viñedos se extienden por el llano alcanzando apenas los cien metros de altitud. Los suelos predominantes son calizos, con zonas de capas arcillosas, margas y dolomitas. El clima es mediterráneo estricto, con un índice pluviométrico de unos 450 mm. anuales.

**VARIETADES:** Seis variedades blancas y nueve tintas se encuentran autorizadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Entre ellas se cuentan autóctonas como Prensal y Moscatel en blancas y Manto negro o Callet en tintas, acompañadas por otras variedades internacionales. Son las tintas las que ocupan una mayor extensión de viñedo, cubriendo tras cuartas partes del total.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Molí de n'Amengual,

Carrer de Duzay, 3

07260 Porreres (Mallorca)

**TELÉFONO:** 971 168 569**FAX:** 971 168 569**e-mail:** info@plaillevantmallorca.es**WEB:** www.plaillevantmallorca.es





## ISLAS CANARIAS

Las Islas Canarias poseen uno de los patrimonios vitivinícolas más ricos y sorprendentes del mundo, consecuencia de la evolución de las distintas variedades plantadas a lo largo de los siglos en las tierras de un archipiélago que acoge todo un mosaico de particularidades geoclimáticas excepcionales. Todo en Canarias invita al consumidor a adentrarse en el conocimiento de sus vinos; todo menos el secular aislamiento que hace que sus productores miren más hacia el mercado turístico y local que hacia el exterior.

## Denominación de Origen

**ABONA**

**UBICACIÓN:** El viñedo de Abona se extiende por una superficie de 1.200 hectáreas, lo que hace de esta una de las mayores denominaciones de origen canarias por extensión. Los viñedos ocupan 7 términos municipales y se sitúan en terrazas, barrancos y pequeños llanos o medianías, descendiendo siempre hacia el mar.

**HISTORIA:** Es la más meridional de las denominaciones de origen de la isla de Tenerife. Su Consejo Regulador comenzó a funcionar en 1996 y se redefinió en 2003. La de Abona es una región marcada por una particularidad que la hace única, el hecho de que sus viñedos descendan toda la distancia que media entre las viñas más elevadas de España, en el municipio de Vilaflor, en el macizo del Teide, hasta la raya costera que se vuelca hacia el Atlántico. Entre sus principales atractivos vinícolas están los diferentes matices que la altitud imprime a la variedad más generalizada en la zona, la Listán blanco, que se ha transformado en bandera de la denominación de origen y proyecta sus vinos más valorados hacia el mercado.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo seco en la costa. Más frío, por influencia de los vientos Alisios, en el interior. Los mejores suelos, a partir de los 600 metros, son arcillosos. Los de las medianías son arenosos y calcáreos. El terreno suele recubrirse de una arena volcánica llamada "jable" para retener la humedad.

**VARIETADES:** La variedad blanca más abundante, y la protagonista de los vinos que obtienen un mayor reconocimiento, es la Listán blanco, aunque hay otras blancas que complementan el paisaje: Malvasía, Gual, Verdello, Sabro y Bermejuelo, entre ellas. El viñedo tinto es muy minoritario y esta representado en la mayoría de su extensión por la Listán negro.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Martín Rodríguez, 9.  
38580 El Porís de Abona-Arico  
(Tenerife)

**TELÉFONO:** 922 164 241

**FAX:** 922 164 135

**e-mail:** crdoabona@terra.es

**WEB:** www.gobcan.es/  
agricultura/icca/abona.htm

## Denominación de Origen

**EL HIERRO**

**UBICACIÓN:** El Hierro es la más pequeña y la más occidental de las Islas Canarias. Su Denominación de Origen abarca la totalidad de la isla. La extensión total del viñedo cubre 194 hectáreas.

**HISTORIA:** El Hierro es la más occidental de las Islas Canarias, lo que hasta cierto punto ha determinado la evolución histórica de su viñedo por la idoneidad de su localización para comerciar con América. Los primeros viñedos documentados en la isla nos llevan hasta las primeras décadas del siglo XVI, en concreto a 1526, aunque sería en el XVII cuando se extendiesen las viñas de forma más significativa. Esta expansión del viñedo tiene como impulsor principal a John Hill, un británico que decidió plantar viñas e instalar en la isla alambiques que le permitiesen establecer un floreciente comercio de aguardientes con las colonias españolas. En el siglo XIX, el comercio de aguardientes con Cuba y Venezuela era una realidad que aportaba jugosos dividendos a El Hierro. Pero habría que esperar muchos años para que de aquellas primeras viñas llegasen a producirse vinos de calidad. En 1995 se aprueba la reglamentación del Consejo Regulador de El Hierro. Sería entonces cuando el mundo comenzase a descubrir la riqueza varietal con que cuenta la vitivinicultura herrerera.

**CLIMA Y SUELOS:** El terreno es abrupto. La viña se encuentra en bancales que se sujetan con muretes de piedra. El suelo es volcánico, muy pobre. El clima, por su parte, es árido en las zonas bajas y más húmedo a medida que ascendemos por las laderas, con muy pocas lluvias, pero sometido a la influencia de los Alisios, que aportan humedad a la viña.

**VARIETADES:** Entre las uvas blancas encontramos: Vijariego, Listán blanco, Bermejuelo, Pedro Ximénez y Baboso blanco. Entre las tintas: Listán negro, Baboso negro, Vijariego negro, Tintilla y Negramoll.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Oficina de Agricultura.

El Matorral, s/n

38911 Frontera. Isla de El Hierro.

**TELÉFONO:** 922 556 064**FAX:** 922 559 691**e-mail:** info@elhierro.tv**WEB:** www.elhierro.tv/crdo

## Denominación de Origen

**GRAN CANARIA**

**UBICACIÓN:** El viñedo amparado por la denominación de origen abarca la totalidad de la isla, con 231 hectáreas de viñedo inscrito.

**HISTORIA:** Gran Canaria fue la primera isla conquistada y colonizada por Castilla, en 1483. Tras la llegada de los conquistadores, se produjo el primer repartimiento de tierras, lo que ocasionó la plantación de los primitivos viñedos en las tierras bajas de Las Palmas, Telde, Agüimes, Arucas, Guía y Gáldar, para seguidamente extenderse hacia las medianías. En el siglo XVI ya se exportaban vinos de la isla al norte de Europa y esa situación se mantuvo como una floreciente forma de comercio hasta que en el siglo XVIII el gusto de los consumidores ingleses se decantó por los vinos portugueses y jerezanos. Entonces la viticultura grancanaria entró en una profunda crisis. Solo remontaría mínimamente en el siglo XIX, cuando las desamortizaciones de las propiedades eclesiásticas ofreciesen la posibilidad a algunos nuevos ricos burgueses de plantar viñedos junto a sus casonas e instalar lagares para producir sus vinos. La actual denominación de origen se formó en 2005 unificando los vinos de toda la isla, que hasta entonces distinguían la tradicional zona de Monte Lentiscal y los del resto de Gran Canaria.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es tropical oceánico, con fuerte influencia de los vientos Alisios. Las precipitaciones son escasas e irregulares, aunque ello no afecta a la viña, que cuenta con humedad suficiente todo el año. Sus viñedos se encuentran en parcelas pequeñas de suelo agrícola, sobre todo de las medianías y cumbres de la isla, compartiendo espacio en muchos casos con otros cultivos.

**VARIEDADES:** La variedad más utilizada es la Listán negro, mayoritaria en toda la comarca, seguida por la Tintilla, Vijariego negra, Negramoll y Castellana. Entre las variedades blancas, destaca la Moscatel de Alejandría.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Calvo Sotelo, 26.  
35300 Santa Brígida. Las Palmas.  
**TELÉFONO:** 928 640 462  
**FAX:** 928 640 982  
**e-mail:** crdogc@yahoo.es  
**WEB:** www.vinosdegrancanaria.es

## Denominación de Origen

## LA PALMA

**UBICACIÓN:** Abarca toda la isla, aunque en ella se distinguen tres subzonas: Hoyo de Mazo, Fuencaliente y Norte, con una superficie censada de alrededor de 800 hectáreas.

**HISTORIA:** La isla de La Palma se vio beneficiada históricamente por encontrarse en el paso de los buques mercantes que viajaban desde Europa a las colonias españolas de América. De hecho, fue esa estratégica situación geográfica, en el extremo noroeste del archipiélago, la que motivó que su cabildo obtuviese el permiso para avituallar a los barcos que se dirigían al Nuevo Mundo. Esto la convirtió, de hecho, en el último punto de Europa antes de la gran travesía oceánica. Es de suponer que alguno de aquellos barcos dejó en la isla las primeras cepas, puesto que ya a principios del siglo XVI encontramos documentación relativa a vinos de la isla y no mucho después William Shakespeare se referiría al Canarian Sacks, malvasía tradicional elaborada en la zona de Fuencaliente, como un vino excepcional.

**CLIMA Y SUELOS:** Hay una gran variedad de suelos, aunque todos ellos de origen volcánico. Los microclimas varían de acuerdo a su proximidad al mar, donde refresca la tierra la brisa del Atlántico. En Fuencaliente se cultiva en laderas abruptas; en Hoyo de Mazo sobre empedrados; en Norte de La Palma, también en laderas volcánicas.

**VARIETADES:** Destacan, en blancas: Albillo, Sabro, Bermejuela, Vijariego, Forastera blanca, Gual, Listán blanco, Moscatel, Pedro Ximénez, y Verdello. En cuanto a las tintas, se encuentran: Listán Negro, Negramoll, Tintilla, Listán prieto y Castellana. Una de las elaboraciones especialmente características es el Malvasía Dulce de la subzona de Fuencaliente. Otra, peculiar pero de inferior calidad, son los vinos de Tea, envejecidos en contacto con madera de pino canario.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** C/ Doctor Acosta Gómez, 7. 38740. Fuencaliente. La Palma

**TELÉFONO:** 922 444 432

**FAX:** 922 444 404

**e-mail:** [cr.vinoslapalma@terra.es](mailto:cr.vinoslapalma@terra.es)

**WEB:** [www.vinoslapalma.com](http://www.vinoslapalma.com)

## Denominación de Origen

**LANZAROTE**

**UBICACIÓN:** La denominación de origen abarca toda la superficie de la isla, en la que se encuentran 1.995 hectáreas de viñedo repartidas en siete municipios.

**HISTORIA:** El origen de la historia de los vinos de Lanzarote tal como los conocemos hoy nos traslada hasta la erupción del Timanfaya, en 1870. Durante seis años estuvo brotando lava del volcán a partir de aquella fecha. Cuando la erupción cesó, los habitantes de la isla descubrieron que aquella ceniza de lava negra que cubría el suelo no solo era apta para el cultivo del viñedo, sino que era beneficiosa para la vid porque retenía la humedad. De aquella época procede el peculiar sistema de plantaciones en picón que distingue la viticultura de esta isla como un fenómeno único en el mundo: el viticultor excava en la ceniza hasta encontrar el suelo vegetal. Así, cada cepa queda plantada en un agujero individual, el llamado picón, que la protege de los vientos de Levante y le aporta una reserva constante de humedad imprescindible para sobrevivir en un clima tan árido. Este sistema de cultivo adquiere su máximo exponente en la impresionante zona de La Geria, un espectáculo único donde cobran merecida fama las uvas de la variedad Malvasía que darán lugar a unos dulces realmente mágicos. El Consejo Regulador de la D.O. Lanzarote se puso en marcha en 1993.

**CLIMA Y SUELOS:** Clima subtropical muy seco, con unas precipitaciones aproximadas de 100 mm. anuales. Los suelos están formados por materiales volcánicos.

**VARIEDADES:** Junto a la estelar Malvasía de La Geria, encontramos otras blancas como: Diego, Burra blanca, Breval, Listán blanco, Pedro Ximénez y Moscatel, esta última protagonista también de dulces excepcionales.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Arrecife, 9  
35550 San Bartolomé. Lanzarote

**TELÉFONO:** 928 521 048

**FAX:** 928 521 049

**e-mail:** info@dolanzarote.com

**WEB:** www.dolanzarote.com

## Denominación de Origen

**TACORONTE-ACENTEJO**

**UBICACIÓN:** La denominación se encuentra en la llamada Península de Anaga, que ocupa el noreste de la isla. Abarca las producciones de nueve municipios que disponen de 1.546 hectáreas de viñedo plantado.

**HISTORIA:** La primera en ser reconocida y la mayor de las denominaciones de origen canarias, Tacoronte-Acentejo se encuentra en el noreste de la isla de Tenerife. El reglamento por el que se rige su consejo regulador fue aprobado en 1992 y supuso el inicio de una etapa nueva en el vino de las Islas Afortunadas. Nueva porque la denominación que nacía iba a dedicar la mayor parte de sus esfuerzos a elaborar y promover los vinos de variedades tintas, algo poco frecuente hasta entonces en el archipiélago, y nueva porque comenzaría a atraer un creciente flujo de inversiones destinadas a modernizar las instalaciones elaboradoras y los viñedos, lo que con el tiempo ha transformado a esta zona en la referencia indiscutible dentro del vino canario en lo que se refiere al cuidado técnico de sus elaboraciones. Por otro lado, si en un principio su empuje se hizo manifiesto a partir de los vinos jóvenes de maceración carbónica, que resultaron toda una refrescante novedad en el panorama del vino español, hoy la industria del vino de la zona asume con naturalidad unas crianzas que son parte necesaria de la madurez de una región vinícola.

**CLIMA Y SUELOS:** Se encuentra en la zona más lluviosa de la isla, sometida a la influencia constante del Atlántico y con unas temperaturas templadas en general. Los suelos abundan en minerales como fósforo, potasio y nitrógeno, son rojizos, de origen volcánico, muy permeables.

**VARIETADES:** El viñedo de Tacoronte es predominantemente tinto, con Listán negro y Negramoll como sus uvas más representativas, aunque hay otras 10 variedades tintas autorizadas y 17 blancas.



**TACORONTE  
ACENTEJO**

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Ctra. General del Norte,  
97. 38350 Tacoronte (Tenerife)

**TELÉFONO:** 922 560 107

**FAX:** 922 561 155

**e-mail:** consejo@tacovin.com

**WEB:** www.tacovin.com

## Denominación de Origen

**VALLE DE GÜÍMAR**

**UBICACIÓN:** Se sitúa en el centro sudeste de la isla de Tenerife, ocupando un rectángulo casi regular de 18 km de longitud por 8 km. de ancho, en el cual las viñas descienden desde los 2.000 metros hasta el nivel del mar. La mayoría de los viñedos se encuentran en las medianías, entre los 600 y los 800 metros.

**HISTORIA:** La Denominación de Origen Valle de Güímar se pone en marcha en 1996. Para entonces, un grupo de bodegueros de la zona había decidido relanzar los vinos de una región cuya cultura vitivinícola se remonta al siglo XVI y que cuenta con particularidades tan sorprendentes como la de tener las viñas situadas en las costas de mayor altitud de Europa (Las Dehesas, a 1.200 m. sobre el nivel del mar, y Los Pelados, a 1.500 m.). El Valle de Güímar, pese a su nombre, no es un valle, sino una fosa tectónica creada por un desplazamiento de tierras hacia el mar. En sus tierras se ha generalizado históricamente la tradición de cubrir los terrenos de viña con jable, arenas volcánicas transportadas hasta los viñedos para ayudar a retener la humedad de los suelos, aunque este sistema de cultivo va quedando poco a poco en desuso. La modernidad ha llegado a la zona en forma de nuevas plantaciones en espaldera que garantizan una insolación menos romántica pero más regular de las cepas.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo, aunque con fuertes influencias del Atlántico y de los vientos Alisios. Los suelos son de distintos tipos. Volcánicos y de ceniza en la altura, arcillosos en la zona baja.

**VARIEDADES:** La variedad predominante es la Listán blanco, a la que acompañan otras blancas como: Gual, Torrontés, Vijariego, Malvasía, etc. Entre las tintas, predominan Listán negro, Negramoll y Tintilla.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Tafetana, 14.  
38500 Güímar (Tenerife)

**TELÉFONO:** 922 514 709

**FAX:** 922 514 485

**e-mail:**

consejo@vinosvalleguimar.com

**WEB:** www.vinosvalleguimar.com

## Denominación de Origen

**VALLE DE LA OROTAVA**

**UBICACIÓN:** Se extiende a los pies del Teide, al norte de Tenerife.

Comprende 1.000 hectáreas de viñedo con diferentes altitudes, aunque la mayoría se encuentra entre los 400 y los 800 metros.

**HISTORIA:** El Valle de la Orotava, ubicado al norte de Tenerife, a los pies del Teide, constituye una referencia imprescindible para entender la historia del vino canario. Aquí, en el término municipal de Los Realejos, plantaron los conquistadores castellanos las primeras vides tras la conquista. Aquí se inició el comercio a gran escala de vinos canarios, siendo el Puerto de la Cruz el principal de los puertos comerciales canarios por sus cifras de exportación, que llegaron a alcanzar las 30.000 pipas de vino anuales en el siglo XVII. En esa misma ciudad y centuria operaba por entonces la Compañía de Canarias, una empresa de capital inglés que monopolizó el comercio del vino de las islas con el Imperio Británico. Pero las guerras entre España e Inglaterra en el siglo siguiente darían al traste con dicho comercio y orientarían las preferencias del consumidor inglés hacia otros vinos, entre ellos los portugueses. Desde entonces, la producción de vino cae en una etapa decadente en la que las producciones se destinan a la exportación de aguardientes. La zona no remontaría el golpe hasta que en 1995 se pone en marcha la denominación de origen, que desde entonces trata de prestar apoyo e impulso a los vinos locales en su búsqueda de la calidad.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es atlántico suave, con 450 mm de precipitaciones anuales y la humedad que aportan los Alisios. Los suelos son ricos en minerales, fértiles y permeables.

**VARIETADES:** Hay 11 variedades blancas entre preferentes y autorizadas, además de ocho variedades tintas entre las cuales la más importante es la Listán negro.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Parque Recreativo El Bosquito, 1. Urb. La Marzagana II. La Perdoma.

38315 La Orotava (Tenerife)

**TELÉFONO:** 922 309 922

**FAX:** 922 309 924

**e-mail:** cinfo@dovalleorotava.com

**WEB:** www.dovalleorotava.com

## Denominación de Origen

**YCODEN-DAUTE-ISORA**

**UBICACIÓN:** Abarca los vinos producidos en nueve municipios situados en el cuadrante noroeste de la isla de Tenerife. La superficie de viñedo inscrito es de 350 hectáreas.

**HISTORIA:** La de los vinos de Ycoden-Daute-Isora fue un día la historia de una de las zonas productoras de vino más prósperas de Tenerife y del conjunto de las Islas Canarias. Allá por los siglos XVI y XVII la importancia de su puerto, el de Garachico, era tal que dio nombre a un tipo de vinos que competía en boca de los consumidores con el Canary Sacks, tan popular entre los ingleses. Pero toda la fortuna que trajo aquel periodo, en el que la vid llegó a convertirse en monocultivo en esta hermosa región del noroeste tinerfeño, pasaría con el tiempo. La ruina se extendió por los viñedos de la comarca en el siglo XVIII. La depresión se prolongó varios siglos, tantos como tardó en llegar la puesta en marcha de la denominación de origen, que insufló un nuevo impulso a la industria del vino local a finales del siglo XX. Entre las curiosidades de la región está su propio nombre: Ycoden y Daute son nombres de menceyatos (pequeños reinos) de los antiguos pobladores guanches, Isora fue la princesa de estos dominios.

**CLIMA Y SUELOS:** Los viñedos se extienden desde el nivel del mar hasta los 1.400 metros en la falda del Teide. Son suelos de roca y ceniza en las tierras más altas y de arcilla en las más bajas. El clima es mediterráneo, con influencia de los Alisios y del Atlántico y una media de precipitaciones de 400 mm. anuales.

**VARIETADES:** Las variedades admitidas por el Consejo Regulador se cuentan por decenas, pero la mayor parte de la uva blanca es Listán blanco. En tintas, predomina la Listan negra.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** La Palmita, 10.  
38440 La Guancha (Tenerife)

**TELÉFONO:** 922 130 246

**FAX:** 922 828 159

**e-mail:** ycoden@ycoden.com

**WEB:** www.ycoden.com



## LA RIOJA

Situada en el curso alto del Ebro y bendecida por unas condiciones geoclimáticas excepcionales para el cultivo de la vid, La Rioja encontró su destino vinícola en dos momentos históricos determinantes: el del asentamiento de las congregaciones religiosas que instalaron sus monasterios a la vera del Camino de Santiago en la Edad Media, y en la crisis de la filoxera que arrasó el viñedo francés en la segunda mitad del siglo XIX. Fue en esa etapa cuando Rioja asumió el liderazgo en las elaboraciones de vino de calidad en España. Desde entonces lo mantiene.

## Denominación de Origen Calificada

## RIOJA

**UBICACIÓN:** Abarca viñedos situados a ambas orillas del Ebro a su paso por La Rioja, Álava y Navarra, incorporando tierras de cada una de estas regiones. Limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la Sierra de la Demanda.

**HISTORIA:** La Rioja nació al vino en tiempos de los romanos, pero será el Camino de Santiago el responsable de su primera etapa de esplendor. Monasterios como San Millán de la Cogolla, Santo Domingo de la Calzada o Santa María La Real, ubicados en la ruta jacobea, fueron los responsables de convertir al vino en parte fundamental de la economía riojana. Todo aquel vino, sin embargo, era de producción artesanal, incapaz de envejecer más de un año, sometido a los caprichos de la naturaleza. Serían los negociantes franceses, al instalar sus bodegas en La Rioja para enviar vinos a la Francia filoxerada, quienes mostrasen a La Rioja el camino del vino de calidad y la forma de incrementar el valor del producto por medio de la crianza. Tras la llegada de la filoxera a España, la región sufrió una tremenda crisis de la que pudo sobreponerse gracias a lo aprendido del ejemplo francés y a un esfuerzo titánico por replantar la vid. En 1926 se puso en marcha su Consejo Regulador. Desde entonces, y muy especialmente en las últimas décadas, el vino de Rioja se ha convertido en referente fundamental y buque insignia de la viticultura española.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental atlántico en la Rioja Alta y Alavesa, continental mediterráneo en la Rioja Baja. Los suelos son aluviales, variados en sus componentes calcáreos, arcillosos o ferrosos.

**VARIETADES:** La estrella de la zona es la Tempranillo, que ha contado siempre en sus cupages tradicionales con Garnacha, Graciano y Mazuelo. Entre las blancas predomina la Viura.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Estambarrera, 52.  
26006 Logroño.

**TELÉFONO:** 941 500 400

**FAX:** 941 500 664

**e-mail:** [info@riojawine.com](mailto:info@riojawine.com)

**WEB:** [www.riojawine.com](http://www.riojawine.com)



## MADRID

La capital de España puede vanagloriarse de dar nombre a una denominación de origen cuya historia se remonta siglos atrás, al tiempo en que los vinos de Arganda, Navalcarnero y la zona del Alberche surtían las tabernas de la Corte. Esa relación de la ciudad con el vino se ha mantenido siempre. Hoy, Madrid es el principal mercado consumidor para los vinos del resto de España y el núcleo de una zona productora heterogénea que evoluciona hacia su consolidación como referente de vinos de calidad.

## Denominación de Origen

## VINOS DE MADRID

**UBICACIÓN:** Vinos de Madrid abarca tres subzonas al sur de la capital: San Martín de Valdeiglesias y Navalcarnero al oeste. Arganda al este. En total, 63 municipios y 8.000 hectáreas de viñedo inscrito.

**HISTORIA:** Será a partir de la elección de Madrid como capital del estado cuando florezcan sus vinos, aunque existen testimonios que nos permiten pensar que ya en tiempos de Roma se elaboraban. En los siglos XVI y XVII cobran fama los de pueblos como Fuencarral, Pinto o Barajas que hoy se han convertido en ciudades dormitorio, pero junto a ellos empiezan a destacar también otros como los de Arganda y San Martín de Valdeiglesias. Estas últimas subzonas perviven todavía hoy, constituyendo, junto a Navalcarnero, la denominación de origen actual. La filoxera llega a Madrid en 1914 y lo arrasa todo. Las replantaciones se hacen con Garnacha en San Martín y en Navalcarnero, con Malvar y Airén en Arganda. Algunas décadas después, llegan las cooperativas y el vino de Madrid se transforma en un mar de graneles, hasta que los elaboradores cobran conciencia de la necesidad de evolucionar allá por los años 80. De esa conciencia nace la Denominación de Origen en 1990. Desde entonces, los vinos de Madrid experimentan un cambio profundo en busca de la calidad.

**CLIMA Y SUELOS:** En la subzona de Arganda encontramos suelos pardos graníticos; en Navalcarnero, arenosos y arcillosos; en San Martín de Valdeiglesias, pardos asentados sobre granito. El clima es continental, con diferencias pluviométricas que van desde los 460 mm de Arganda a los 650 mm de San Martín de Valdeiglesias.

**VARIETADES:** Las variedades recomendadas en cada una de las zonas son: Malvar y Tempranillo, en Arganda; Malvar y Garnacha, en Navalcarnero y Albillo y Garnacha, en San Martín de Valdeiglesias, a las que se suman internacionales como Syrah o Cabernet Sauvignon.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Bravo Murillo, 101-3º.  
28020 Madrid.

**TELÉFONO:** 915 538 511/347

**FAX:** 915 538 574

**e-mail:**

administracion@vinosdemadrid.es

**WEB:** www.vinosdemadrid.es



## NAVARRA

Navarra ha sido y es una tierra volcada al vino. En sus tierras, actualmente, encontramos vinos acogidos a las denominaciones de origen de Rioja, la propia D.O. Navarra y Cava, además de los pagos Prado de Irache, de Arínzano y de Otazu y los Vinos de la Tierra Ribera del Queiles. Históricamente famosa por sus vinos rosados, la región ha sabido darle una vuelta de tuerca a su imagen y ganar paulatina fama y prestigio por sus blancos y tintos, sin olvidar sus maravillosos vinos dulces de Moscatel.

## Denominación de Origen

## NAVARRA

**UBICACIÓN:** La D.O. alberga 15.530 hectáreas de viñedo inscrito repartidas en cinco subzonas: Baja Montaña, Ribera alta, Ribera baja, Tierra de Estella y Valdizarbe.

**HISTORIA:** La historia del vino navarro nace con Roma, pero adquiere especial relieve en la Edad Media. La proliferación de monasterios y el hecho de constituir Navarra un paso obligado para los peregrinos del Camino de Santiago generalizaron los cultivos de viñedo, la elaboración y el consumo de vinos. El Reino de Navarra será famoso por esos vinos y esa fama se proyectará al extranjero en los siglos XVI y XVII. En el siglo XIX, debido a la enorme demanda del mercado francés, llegan a contabilizarse casi 50.000 hectáreas de viñedo navarro, aunque el mildiu primero y la filoxera después acabarán con él. La replantación finaliza en la segunda década del siglo XX. En ese momento surgen en Navarra algunas de las primeras cooperativas vinícolas de España, que se dedicarán a vender el vino a granel. Habrá que esperar hasta los años ochenta del siglo pasado para que renazca con fuerza el interés por elaborar vinos de elevada calidad y prestigio. En ese camino, del que se han recorrido ya muchas etapas, continúa el vino navarro, consolidándose año tras año con la mirada puesta en el consumidor actual.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental, con influencia atlántica al norte y mediterránea en la ribera del Ebro. Los suelos son, por lo general, pardo calizos, aunque varían mucho de una zona a otra.

**VARIETADES:** Entre las uvas tintas destacan Tempranillo y Garnacha, aunque muchas de las nuevas bodegas han incorporado un amplio catálogo de variedades de otras regiones de España y Francia. Entre las blancas, destacan por su prestigio los Chardonnay navarros y los dulces elaborados con Moscatel de grano menudo.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Rúa romana, s/n.  
31390 Olite (Navarra)

**TELÉFONO:** 948 741 812

**FAX:** 948 741 776

**e-mail:** info@vinonavarra.com

**WEB:** www.navarrawine.com



## PAÍS VASCO

La historia del vino vasco ha quedado históricamente empañada por el hecho de que, correspondiendo a Álava una buena parte de la responsabilidad de la grandeza del vino de la DOCa. Rioja, este haya sido asociado siempre a la propia Rioja. Dicho esto, cuando hablamos de vinos vascos solemos referirnos a txakolí. Hay tres denominaciones de origen de txakolí en la actualidad: La de Getaria, la de Vizcaya y la de Álava. En todas ellas se está produciendo un sorprendente despertar gracias al cual sus vinos cobran un particular interés.

**Denominación de Origen****ARABAKO TXAKOLINA-TXAKOLÍ DE ÁLAVA**

**UBICACIÓN:** La zona de acogida se limita a cinco municipios situados en la zona más septentrional de la provincia de Álava: Amurrio, Llodio, Artziniega, Okondo y Aiara. Las hectáreas inscritas actualmente son 100.

**HISTORIA:** La historia del txakolí en la provincia de Álava tiene profundas raíces locales. De hecho su nombre, txakolí, se traduce más o menos como: “el vino del caserío”. Existe documentación que habla de viñedos plantados ya en el siglo IX en las localidades de Amurrio, Llodio y Ayala, todas ellas dentro del Valle de Ayala. Aquellos viñedos serían el origen de una tradición elaboradora que se mantuvo durante muchos siglos, floreciendo especialmente en la Edad Media gracias a las medidas proteccionistas autorizadas por los fueros locales, que garantizaban la fidelidad del consumidor local. En 1877 se contabilizaban en la zona correspondiente a la denominación de origen actual 550 hectáreas de viñedo plantado fundamentalmente con la variedad emblemática del txakolí, Hondarribi zuri. Todo aquello desapareció poco después por varios motivos: Cambiaron los gustos del público, que se aficionó a los claretes que procedían de la Rioja; se abandonaron los campos, en una etapa de fuerte industrialización, y las plantaciones que quedaron fueron destruidas por las plagas. A finales de los años 80 del siglo pasado, un grupo de emprendedores decide revitalizar la tradición del txakolí local cuando ya apenas quedaban cepas de las variedades autóctonas. Lo han conseguido. Desde 2002 disponen de una denominación de origen.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es atlántico, con precipitaciones de 900 mm. anuales. Los suelos son fundamentalmente arcillosos.

**VARIETADES:** La variedad autóctona es Hondarribi zuri, aunque también están autorizadas Gross Manseng, Petit Manseng y Petit Courbu.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Dionisio Aldama, 7 1º D.

01470 Amurrio (Álava)

**TELÉFONO:** 656 789 372**FAX:** 945 393 786**e-mail:** merino@txakolidealava.com**WEB:** www.txakolidealava.com

**Denominación de Origen****BIZKAIKO TXAKOLINA-TXAKOLÍ DE VIZCAYA**

**UBICACIÓN:** Abarca 82 municipios de la provincia de Vizcaya. En total, cerca de 400 hectáreas de viñedo que se concentran fundamentalmente en Baquio, al norte, y Balmaseda, al oeste.

**HISTORIA:** La historia del vino vizcaíno es casi heroica, porque solo gracias al tesón y el esfuerzo de mucha gente ha podido mantenerse. El txakolí de estas tierras se remonta a tiempos medievales y todavía en el siglo XIV existe abundante documentación que nos habla de cómo el viñedo se extendía por los valles y laderas de la región. En esa etapa, el núcleo de la producción será Lekeitio, cuyas ordenanzas eximían de impuestos al vino local para protegerlo de la competencia del de los territorios productores vecinos. Esta localidad concentrará de hecho tal cantidad de viñedo que a mediados del siglo XIX se contabilizan en sus tierras más hectáreas de viña que en toda Vizcaya y Guetaria juntas. Sin embargo, será en ese mismo siglo cuando comience la decadencia: El cambio del gusto de los consumidores, la industrialización masiva de los alrededores de Bilbao, que supuso la práctica expulsión de los cultivos de sus tierras, y las plagas acabaron prácticamente con un viñedo que solo comenzó a recuperarse más de un siglo después gracias al trabajo de los técnicos de la Estación enológica y al impulso de los elaboradores locales.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es atlántico templado, con precipitaciones de 1.100 mm anuales. Los suelos son, en general, arcillosos y con alto contenido en materia orgánica.

**VARIETADES:** La variedad preferente es Hondarribi zuri. Otras autorizadas son: Petit Courbu, Folle Blanche y Gross Manseng.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** Bº Mendible, 42.

48940 Leioa (Vizcaya)

**TELÉFONO:** 946 076 071**FAX:** 946 076 072**e-mail:**

info@bizkaikotxakolina.com

**WEB:** www.bizkaikotxakolina.org

**Denominación de Origen****GETARIAKO TXAKOLINA-TXAKOLI DE GETARIA**

**UBICACIÓN:** El núcleo geográfico dedicado a su elaboración se encuentra en los alrededores de Getaria, comprendiendo los municipios de Zarautz y Aia, al oeste de San Sebastián.

**HISTORIA:** Fruto del esfuerzo de recuperación llevado a cabo conjuntamente por los cosecheros locales y la administración vasca, en 1989 el Txakoli de Getaria fue reconocido como Denominación de Origen. En 2007, la Denominación Getariako Txakolina se amplió a todo el territorio histórico de Gipúzcoa. Los viñedos con los que se elaboran estos vino son cultivados en las laderas emparradas de Getaria, Aia y Zarautz, principalmente. La zona ha recuperado así una tradición elaboradora histórica que había estado a punto de desaparecer. Solo sobrevivió, de hecho, gracias a los esfuerzos de aquellos que guardaban en la memoria las ancestrales técnicas de elaboración de este vino de baja graduación, chispeante y fuertemente identificado con la cultura gastronómica vasca, que hoy ofrece un perfil moderno y cada vez más vinculado a la calidad. Gracias a las fuertes inversiones realizadas en la replantación de las variedades históricas, la creación de modernas bodegas y la incorporación de enólogos muy cualificados a los departamentos técnicos de esas bodegas, el txakolí de Getaria no solo ha retornado de su pasado, sino que es una pujante realidad.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es atlántico, moderado por la protección de las colinas costeras, con una pluviometría abundante, de unos 1.600 mm anuales. Los viñedos se encuentran en las laderas de los montes que reciben mayor insolación, tradicionalmente plantados en emparrados, aunque los cultivos más modernos están en espaldera. Los suelos, tierras pardas calizas, se caracterizan por su buen drenaje.

**VARIETADES:** Se cultivan dos variedades: Hondarribi Zuri, que supone el 95% del viñedo, y la Hondarribi Beltza, el 5% restante.

*Getariako Txakolina*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Parque Aldamar, 4 bajo.

20808 Getaria (Gipúzcoa)

**TELÉFONO:** 943 140 383

**FAX:** 943 896 030

**e-mail:**

info@getariakotxakolina.com

**WEB:** www.getariakotxakolina.com



## PRINCIPADO DE ASTURIAS

Pese a que solemos considerar a Asturias como una región netamente consumidora de vinos, existe en sus tierras una zona elaboradora que cuenta con su propia indicación geográfica de calidad y, lo que es más, con una historia propia que se remonta muchos siglos atrás. Los vinos asturianos no figuran hoy entre los más prestigiosos de España, eso es evidente, pero el intento de recuperarlos merece un reconocimiento especial por el esfuerzo titánico que requiere de sus impulsores.

## Vino de la Tierra de CANGAS

**UBICACIÓN:** La zona de elaboración se encuentra al sudoeste del Principado y abarca los términos municipales de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y varias parroquias pertenecientes al municipio de Tieno.

**HISTORIA:** La historia vitivinícola de Asturias se remonta al siglo IX. Desde aquel tiempo se tiene constancia de la existencia de vides cultivadas en los terrenos de la actual Tierra de Cangas, que debe esa tradición al Monasterio de San Juan Bautista de Corias. Fueron sus frailes quienes iniciaron la expansión del cultivo en esta región. También existe documentación que acredita que en aquellos años Cangas de Narcea contaba con una producción suficiente para abastecer no solo sus concejos, sino incluso para enviar vinos a otros mercados. Las plagas del siglo XIX estuvieron a un paso de acabar con el viñedo asturiano, pero la ayuda de técnicos procedentes de Francia permitió replantar las viñas y fomentó la incorporación de variedades de uva foráneas que mejoraron el panorama vitícola anterior. Ello hizo posible que, en las primeras décadas del siglo XX, el vino de Cangas se alzase con premios y reconocimientos fuera del ámbito territorial estricto en el que había estado encerrado hasta entonces. No obstante, poco después, la presión ejercida en la zona por la industria de la minería y el desdoblamiento de las parroquias y concejos llevó a la región a olvidar sus vinos.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es atlántico, muy influido por las montañas, con un marcado contraste estacional y con una pluviometría de unos 800 mm anuales. Los suelos son silíceos y pizarrosos.

**VARIETADES:** Las variedades autorizadas en el viñedo asturiano son las blancas Albillo, Godello, Gewürztraminer, Moscatel y Blanca extra; mientras que en el apartado de tintos encontramos: Mencía, Garnacha, Syrah y Pinot noir.



### Consejo Regulador

**DIRECCIÓN:** Asociación Vino de la Tierra de Cangas.

Oficina 9. Centro de Empresas.

Pol. Ind. de Obanca.

33800 Cangas de Narcea (Asturias)

**TELÉFONO:** 985 811 177

**FAX:** 985 811 177

**e-mail:** [info@vinierracangas.com](mailto:info@vinierracangas.com)

**WEB:**

[www.vinierracangas.wordpress.com](http://www.vinierracangas.wordpress.com)



## REGIÓN DE MURCIA

Identificada a lo largo de su historia como tierra de graneles, Murcia ha mantenido oculto hasta finales del siglo XX el inmenso potencial de grandeza que le otorgaba a sus regiones vinícolas una variedad como la Monastrell, bandera de las elaboraciones locales actualmente. Las tres denominaciones de origen murcianas se encuentran en pleno proceso de consolidación, siendo Jumilla la más avanzada y Bullas la que tiene todavía más cosas por definir.

## Denominación de Origen

**BULLAS**

**UBICACIÓN:** Se encuentra en el noroeste de la Región de Murcia, en las estribaciones de la Sierra de Espuña. Abarca terrenos ubicados en nueve términos municipales de la zona, con altitudes que ascienden desde los 400 hasta los 900 metros.

**HISTORIA:** La de Bullas es la más joven de las zonas vinícolas murcianas, pese a que su historia se remonta a los tiempos de los romanos. De aquella etapa se encuentran restos arqueológicos en la región entre los que destaca la escultura del Niño de las Uvas, encontrada en el yacimiento latino de Los Cantos. Sea como fuere, la tradición del cultivo de la vid en esta zona de producción no encontró el camino hacia la denominación de origen hasta las postrimerías del siglo XX, concretamente en 1994, fecha que puede considerarse el punto de inicio de su historia moderna. Bullas posee algunas características que la hacen singular. Entre ellas, su paisaje, que adquiere gran belleza en las zonas altas de la denominación, y la personalidad que ese paisaje aporta a la variedad más extendida en la zona, la Monastrell, y a otras foráneas que se han sumado a ella en los viñedos de las bodegas más modernas. Su principal handicap se encuentra en el desconocimiento casi absoluto que tiene el mercado respecto a sus vinos, algo que no ayuda a superar la escasa continuidad mostrada hasta el momento por los mejores proyectos instalados en la región.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es mediterráneo matizado por las diferencias de altitud, que asciende de sur a norte y llega a sus máximas elevaciones en la zona noroccidental. Los suelos son sueltos, cascajosos, calizos.

**VARIETADES:** La Monastrell ocupa el 90% del viñedo cultivado, aunque en los últimos años se ha incorporado todo el catálogo de tintas nacional e internacional.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** De la Balsa, 26.

30180 Bullas (Murcia)

**TELÉFONO:** 968 652 601**FAX:** 968 652 601**e-mail:**

consejoregulador@vinosdebullas.es

**WEB:** www.vinosdebullas.es

## Denominación de Origen

**JUMILLA**

**UBICACIÓN:** Jumilla cuenta con 42.000 hectáreas de viñedo repartidas entre el término municipal de Jumilla, al norte de Murcia, y seis municipios del oeste de la provincia de Albacete, en altitudes que van de los 400 a los 800 metros.

**HISTORIA:** Los hallazgos arqueológicos datan las primeras elaboraciones de vino en tierras de Jumilla ya en tiempos de iberos y romanos. Aquellas plantaciones iniciales tendrían continuidad bajo la dominación árabe, la Edad media y los inicios de la Edad Moderna, cuando los diezmos se pagaban en vino en estas tierras. Cuando la filoxera destruye las vides francesas, a finales del siglo XIX, Jumilla vive un momento de expansión que se mantendrá hasta que llegue a sus viñedos esa misma plaga. Es entonces cuando se funda la Estación Enológica, para tratar de paliar el desastre, y se procede a realizar grandes replantaciones. Con el siglo XX llega la decadencia. Jumilla se transforma en tierra de graneles con alto color y grado que viajan en buques cisterna a zonas vitícolas de todo el mundo, lo que no le reporta a la zona más que mala fama. Su denominación de origen data de 1966, pero es a partir de los primeros noventa cuando sus vinos adquieren la relevancia y prestigio con que cuentan hoy sus mejores marcas, gracias a la modernización de sus elaboraciones y al cuidado que las bodegas más avanzadas le prestan al cultivo de la variedad emblemática de la zona, la Monastrell.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental extremo, más fresco en las zonas de altiplanicie. El suelo es calizo, pedregoso y muy pobre.

**VARIETADES:** La gran variedad local es la Monastrell, que ocupa un 90% del viñedo. El resto, corresponde a otras tintas como Garnacha tintorera, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Syrah, además de algunas blancas irrelevantes.

**Consejo Regulador****DIRECCIÓN:** San Roque, 15.

30520 Jumilla (Murcia)

**TELÉFONO:** 968 781 761**FAX:** 968 781 900**e-mail:** [info@vinosdejumilla.org](mailto:info@vinosdejumilla.org)**WEB:** [www.vinosdejumilla.org](http://www.vinosdejumilla.org)

## Denominación de Origen

**YECLA**

**UBICACIÓN:** Yecla ocupa el término municipal del mismo nombre, en el noreste de la Comunidad Autónoma de Murcia. Se distinguen dos zonas elaboradoras: Campo Arriba y Campo Abajo.

**HISTORIA:** La de Yecla es la única denominación de origen española cuyo ámbito se restringe a un solo municipio, el mismo que le da nombre. Su historia comienza en tiempos de los fenicios, que comerciaban ya con sus vinos, aunque empieza a adquirir relieve con Roma. Recientemente se ha descubierto en el paraje de Fuente del Pinar una bodega que data del siglo I y que según todos los indicios estuvo produciendo vino hasta la Edad Media. En tiempos de Felipe II, se reconoce en varios documentos la condición vitivinícola de Yecla, pero será en el siglo XIX, con la llegada de los franceses, cuando se expanda el viñedo hasta límites similares a los actuales. La etapa granelista de principios del siglo XX lastrará la fama de sus elaboraciones, aunque obtendrá la denominación de origen en 1975. Desde entonces, la incorporación de bodegas a la nómina de la zona ha sido una constante que en los últimas décadas ha tomado la senda decidida de los embotellados de calidad; con la variedad Monastrell como referente indiscutible de sus vinos y una mentalidad abierta a la incorporación de otras cepas que permiten combinar el carácter de la tierra con un perfil decididamente moderno en sus elaboraciones.

**CLIMA Y SUELOS:** El clima es continental extremado, más fresco en verano en la zona de Campo Arriba, con grandes variaciones térmicas estacionales y unas precipitaciones que no superan los 300 mm anuales.

**VARIETADES:** La variedad reina es la Monastrell, que ocupa el 90% del terreno y la práctica totalidad de la zona de Campo Arriba. Se cultivan también algunas blancas y otras tintas como Garnacha, Garnacha tintorera y diversas internacionales de reciente implantación.

**Consejo Regulador**

**DIRECCIÓN:** Poeta Francisco Antonio Jiménez, s/n; Polígono Industrial Urbayecla II. 30510 Yecla (Murcia)  
**TELÉFONO:** 968 435 412  
**FAX:** 968 792 352  
**e-mail:** info@yeclavino.com  
**WEB:** www.yeclavino.com/



## CAVA

Este vino de marcado carácter popular y festivo, está actualmente racionalizando su consumo a lo largo de todo el año y afortunadamente no solo como vino de postre. De origen catalán, aunque nacido a semejanza del champagne, el carácter de sus varietales y las peculiaridades de sus suelos y climas, dotan al cava de una identidad propia.

## Denominación de Origen

# CAVA

**UBICACIÓN:** La zona de acogida se extiende por 160 municipios de seis comunidades autónomas españolas. Es una denominación de origen peculiar, puesto que presta más atención al método de elaboración -que ha de ser el tradicional, con la segunda fermentación del vino en botella- que a la localización geográfica de las bodegas.

**HISTORIA:** La historia del Cava se vincula necesariamente a la gran popularidad que adquirió el Champagne en Francia en el siglo XVIII. Aquellos vinos espumosos naturales, que se asociaron al lujo y la sofisticación prácticamente desde su nacimiento, traspasarían los Pirineos de la mano de Josep Raventós Fatjó, fundador de Codorníu. Raventós consiguió elaborar en 1872 sus primeras 3.000 botellas de vino espumoso y el éxito que obtuvo fue inmediato. Poco después le siguieron otros elaboradores del Penedés, configurando así el núcleo geográfico de la producción de este tipo de vinos en nuestro país. Nadie habría podido imaginar entonces que en el siglo XX el Cava superaría en número de botellas vendidas en el mundo al mismísimo Champagne. Constituido el Consejo Regulador de la denominación de origen en 1993, el Cava ha mantenido una evolución constante en busca de su identidad que da lugar en la actualidad a dos grupos de espumosos, los de gran consumo y los que buscan la calidad a través de la selección y la singularidad.

**CLIMA Y SUELOS:** Los climas y suelos donde se cultivan las uvas son tan variados como las zonas en las que se ubican: Cataluña, Extremadura, Rioja, Navarra, Aragón, Valencia y Extremadura.

**VARIETADES:** Los orígenes del cava y sus elaboraciones más clásicas se remiten a la llamada "Tríada del Cava", formada por Macabeo, Xarel.lo y Parellada. No obstante, se autorizan también Malvasía riojana y Chardonnay entre las blancas y Garnacha tinta, Trepat, Monastrell y Pinot noir entre las tintas.



### Consejo Regulador

**DIRECCIÓN:** Av. Tarragona, 24. 08720

Vilafranca del Penedés (Barcelona)

**TELÉFONO:** 938 903 104

**FAX:** 938 901 567

**e-mail:** consejo@crcava.es

**WEB:** www.crcava.es

# Hotel ibis Styles Madrid Prado



Un hotel en constante renovación, perfectamente equipado para cualquier necesidad en el corazón de Madrid.

**48 habitaciones con Desayuno Buffet y Wifi incluidos**

**Centros de interés próximos al Hotel:**

**El Hotel se ubica en el centro de Madrid  
Cerca de la Estacion de Atocha Renfe-AVE**

**A pocos pasos de los Museos del Prado,  
Thyssen-Bornemisza, Reina Sofía,  
Caixaforum**

**La Puerta del Sol, Plaza Mayor y Gran Vía**

**HCT**

Hoteles Culturales Temáticos



Diseño y maquetación: Idea & Vino  
Textos: Miguel Angel Rincón  
Fotografía: Natalia Apezetxea



# Hotel ibis Styles Madrid Prado

Calle del prado nº 11  
28014 - Madrid - España  
Tél.: +34 91369 02 34  
Fax: +34 91 429 28 29  
e-mail: [hotelprado@pradohotel.com](mailto:hotelprado@pradohotel.com)

[www.pradohotel.com](http://www.pradohotel.com)



HCT

Hoteles Culturales Temáticos