



## CUESTIÓN DE ORIGEN

**Vicent Escamilla**

REDACTOR JEFE DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA  
www.sevi.net

# Cebreros: arriba la Garnacha y la Albillo Real

La de Cebreros, en Ávila, es la última denominación de origen en alcanzar este estatus en el territorio español. Viña vieja (de las 2.500 hectáreas de viñedo amparadas un 90% tiene más de cincuenta años y el 37% supera los ochenta) y gente joven que han hecho posible cristalizar una aspiración promovida por la asociación Vinos de Cebreros. Hablar de vinos de Cebreros es hacerlo de Garnacha Tinta y Albillo Real.

**L**a Denominación de Origen Cebreros es la que más recientemente ha alcanzado este estatus. Se presentó en sociedad como tal el pasado mes de julio (queda el trámite de que la Comisión Europea la inscriba en el registro comunitario) y, por tanto, serán los vinos de la añada

2017, nacidos en viñas mayoritariamente viejas de esta zona de Ávila, los primeros en lucir la tirilla de la marca de calidad. Viña vieja (nueve de cada diez viñas plantadas en la DO Cebreros tiene más de 50 años y el 37% supera los 80) y gente joven que han hecho posible cristalizar una aspiración promovida por la asociación Vinos de Cebreros.

La zona protegida por la DO Cebreros se extiende por el sureste Ávila y sus 2.500 hectáreas de vid salpican 35 municipios en las comarcas del Valle del Tiétar y del Alberche y es en la actualidad la única denominación de origen castellano-leonesa en la cuenca del río Tajo. Un área inmensamente rica paisajísticamente y en materia de biodiversidad, con enclaves como la Sierra de la Paramera y la Tierra de Pinares al norte, al oeste el Parque Nacional Sierra de Gredos y el barranco de las cinco villas, al sur el río Tiétar y la provincia de Toledo, y al este la Sierra de Guadarrama, la Comunidad de Madrid y la Tierra de Pinares.

Hablar de vinos de Cebreros es hacerlo de Garnacha Tinta, si empleamos el idioma de los tintos y rosados, y de Albillo Real en el caso de los blancos. La primera representa entre el 70 y el 75% de las 2.500 hectáreas de viñedos.

En la zona insisten en dejar bien a las claras que su Albillo Real, el propio del territorio, es diferente al Albillo Mayor, que sí que encontramos en otros territorios de Castilla y León. El Albillo Real, presente principalmente en Cebreros, El Tiemblo o Sotillo de la Adrada, es el único varietal autorizado para elaborar vinos blancos con el sello de la DO Cebreros.

Sea como fuere, lo cierto es que los blancos de Cebreros admiten a la perfección su paso por madera (también por tinaja) y suelen ofrecer aromas con carácter floral, con notas de hierbas aromáticas y capaces de transmitir la mineralidad del terreno, untuosos en boca y con capacidad para ganar complejidad en botella. La Albillo Real también es capaz de dulces fantásticos, armoniosos y equilibrados que vale la pena buscar y disfrutar.

Una de las características de la zona de producción de la DO Cebreros la representan sus suelos franco-arenosos con roca madre de granito, que aportan finura y elegancia al vino

(atención a los viñedos que cuentan con suelos pizarrosos en los municipios de Cebreros y El Tiemblo). Son suelos pobres en nutrientes, por lo que las vides deben esforzarse para «arañar» esa materia orgánica a un suelo duro y aunque eso lleva a los majuelos a arrojar producciones menudas, la uva gana en concentración y el vino en complejidad.

Las Garnachas Tintas son el emblema de esta DO y, como la Albillo, se beneficia de las condiciones climáticas en las que la vid cumple cada año su ciclo. La comarca vitivinícola de Cebreros posee un recio clima continental, con inviernos fríos y duros, pocas precipitaciones y bastantes horas de insolación. Ambiente muy seco en verano y precipitación media anual de 400-500 litros por metro cuadrado.

Como vemos, el clima aquí imprime tipicidad al vino casi sin querer. Frío y veranos y otoños secos son garantía de sanidad total en el momento de vendimia y las viñas viejas, perfectamente aclimatadas a él, maduran a la perfección. De hecho, el escoger el momento exacto de vendimia suele marcar la diferencia entre un gran vino y otro excelente.

Quien se asome a los viñedos de Cebreros no verá ni una sola viña conducida en espaldera. Aquí el viñedo todavía sigue el marco de plantación tradicional, en vaso y con las cepas guardando las distancias entre sí, dando como resultado una baja densidad de plantación.

Con esta estructura vitivinícola y de terroir, los tintos de la DO Cebreros no pueden escapar fácilmente de graduaciones alcohólicas elevadas, aunque si la mano del enólogo es hábil y la coyuntura de la añada propicia, quedan integradas perfectamente en forma de notas balsámicas y resultan sabrosos y frescos, con mucha fruta en notas de grosellas, moras y frambuesas y que soportan a la perfección la crianza en barrica y la guarda, gracias a su buena acidez, con evoluciones a zarzamora y reforzando su perfil especiado. Refrescantes son los rosados de Garnacha, especiados y de trago más largo.

Una DO que se sustenta en estas dos variedades principales aunque en el viñedo también encontremos parcelas de Syrah y Tempranillo.

Los productores de la zona comulgan con el barro en enología y son muchos los que continúan empleando tinajas de para vinificar. De hecho, la localidad del El Tiemblo cuenta con una remota tradición alfarera, que se remonta a la época de Carlos III. No en vano, de vinificaciones en tinajas nacerán algunos de los vinos que más renombre darán a esta joven DO.

## Bodegas Enguera presenta sus vinos en el XVIII Ciclo de Catas de Hipercor



**José Vicente Guillem.**  
LEVANTE-EMV

► EL CORTE INGLÉS ACOGIÓ LA PASADA SEMANA LA ENTREGA DE **DIPLOMAS DE LA XIX PROMOCIÓN 'TASTAVINS'**

**V. MORCILLO** VALENCIA

■ Bodegas Enguera será la protagonista del nuevo capítulo del XVIII Ciclo de Catas de Hipercor, una iniciativa promovida por el Centro Comercial Ademuz que cuenta con la colaboración de la Conselleria de Agricultura y las de-



**Foto de familia de la XIX promoción del máster 'Tastavins'.**  
LEVANTE-EMV

nominaciones de origen de la Comunitat Valenciana que tendrá lugar este sábado 21 de abril a las 11 horas en la Sala de Actividades.

Enguera, de la mano del enólogo Álvaro de Nieves Toledo, presentará en el ciclo tres de sus vinos más representativos: el Blanc de Enguera 2016, Megala 2012 y Verdil de Gel 2015. Para poder asistir a esta actividad, de carácter gratuito, es imprescindible formalizar la reserva de plaza en la consigna del Centro Comercial Ademuz.

**Máster 'Tastavins'**

Por otra parte, el restaurante de

El Corte Inglés de la Avenida de Francia acogió la pasada semana el acto de clausura y entrega de diplomas de la XIX promoción del curso superior de conocimiento vitivinícola 'Tastavins', dirigido por el enólogo y escritor valenciano Joan C. Martín. En el acto, que contó con la presencia de parte del profesorado y representantes de El Corte Inglés, participó el ingeniero agrónomo José Vicente Guillem, quien destacó la necesidad de seguir formándose con cursos especializados como el que dirige Joan C. Martín desde hace décadas.



**El equipo de 'Un día entre viñas' durante la presentación de la nueva temporada.**  
LEVANTE-EMV

## 'Un día entre Viñas' para disfrutar del enoturismo

**V. M. F. VALÈNCIA**

■ Un día entre viñas, marca de enoturismo de calidad de la Comunitat Valenciana, presentó la pasada semana su programación para la temporada 2018 con el propósito de convertirse en la alternativa al turismo de sol y playa en la provincia de Valencia con experiencias sensoriales en diferentes bodegas de prestigio.

Con la presencia de las bodegas colaboradoras y de Antonio Bernabé, director de la Fundación Turismo Valencia; y Evarist Caselles, responsable de Gestión Turística de la Diputación de Valencia; Globality, empresa organizadora de

'Un día entre viñas' presentó en el edificio El Cubo de la Marina de València un total de cuatro eventos gastronómicos que se celebrarán hasta finales del próximo verano y en el que participan Chozas Carrascal, Aranleón, Pago de Tharsys y Vegalfaro.

Además, en esta edición se celebrarán tres eventos especiales: 'Canalla Gastro Fest', el 23 de junio en Bodega Arráez; 'La Gran Velada del cava', en Dominio de la Vega el 7 de julio; y 'Full Moon & Wine Night', el 28 de julio en Vera de Estenas.

Más información y reservas en el teléfono 630 274 508.