



**T**al y como os anticipé en el último número de la revista, inicio una serie de artículos sobre las distintas denominaciones de origen vitivinícolas, con la denominación Rueda, primero, por estar muy cerca de mi pueblo y, por tanto, la conozco mejor y, segundo, porque ampara sobre todo vinos blancos y yo frente a los talibanes del tinto, que sostienen fanáticamente que el mejor blanco es un mal tinto, opino que los vinos blancos son tan dignos de respeto y aprecio como los tintos, eso sí, con su propia personalidad y carácter, quizá más sutil y delicado, pero evidente. Por lo demás, la ingesta moderada de vino os hará más llevadero el retorno a la jurisdicción tras las cortísimas vacaciones.

Aunque el cultivo de la vid se remonta en la zona de Rueda al siglo XI, la creación de la denominación de origen es muy reciente, de 1980, fruto fundamentalmente de una empresa "Vinos Blancos de Castilla S.A.", nombre social tras el que se encuentra la bodega Marqués de Riscal, de las más prestigiosas de Rioja, que decidió apostar por los vinos blancos y, ante la imposibilidad de elaborar en La Rioja un blanco de calidad, optó en 1972, por Rueda y por una variedad de uva casi extinguida en la zona, la "verdejo", ya que casi todo el viñedo estaba plantado de la uva palomino, sí, la misma uva de Jerez, enviándose desde Rueda casi toda la producción de vino a Andalucía, para la elaboración de finos, amontillados, etc.

En la regulación de la denominación, se permiten cuatro variedades de uva blanca: la "verdejo" como preferente, la francesa "sauvignon blanc", la "viura", y con carácter residual la "palomino", ya que se admiten las plantaciones anteriores a la denominación, pero no se permiten las plantadas después, recientemente se amparan también variedades de uva tinta como la "tempranillo", la "cabernet sauvignon", "merlot" y "garnacha". Y en cuanto a vinos se distinguen como variedades, Rueda verdejo, con al menos el 85% de esta variedad, Rueda sauvignon blanc con también el 85% de la varietal, Rueda con el 50% de verdejo y Rueda Dorado que es un vino añejo ajerezado del estilo de los anteriores a la creación de la denominación de origen y elaborado con la varietal palomino. El éxito de los vinos de Rueda a partir de 1980 ha sido exponencial, así como el incremento del viñedo y de las bodegas elaboradoras, lo que hace casi imposible conocerlas todas y catar todos sus vinos, por lo que para facilitaros el trabajo a continuación os expongo mi "top ten" de los vinos de Rueda, que constituye mi selección personal, discutible como todas las opciones, pero que considero representan estilos y zonas distintas dentro de la denominación.

**1º BELONDRADE Y LURTON.** Con este imposible nombre, que es el suyo, elabora un ciudadano francés, en la localidad vallisoletana de La Seca, un Rueda verdejo con crianza en barricas de roble francés y americano. La crianza en barrica es poco frecuente en la zona, por lo que se trata de un vino muy personal, que me recuerda los Chablis de la Borgoña natal de su viticultor y que al revés que el resto de los vinos de la denominación, no tiene que consumirse en el año, ya que mejora con el paso del tiempo, pudiendo guardarse hasta 4 ó 5 años, y su precio, más de 20 euros, supera con creces los parámetros del vino de Rueda, que están entre 5 y 10 euros.

**2º MARQUÉS DE RISCAL.** Esta bodega merece estar entre las mejores, no solo por su indiscutible calidad, sino también por su condición de pionera e impulsora de la Denominación, elabora entre otros, un Rueda "sauvignon blanc", verdaderamente excepcional, con todas las virtudes de la varietal y un marcado aroma a frutas tropicales, perfecto para acompañar la cocina japonesa, tan de moda en la actualidad.

**3º JOSÉ PARIENTE.** Bodega también instalada en La Seca, donde Victoria su propietaria ha creado un Rueda verdejo, muy femenino, fresco, intrigante y con un contenido glicérico sorprendente, fruto de un secreto

de elaboración, que no voy a desvelar, posiblemente el mejor verdejo de la zona.

**4º VILLA NARCISA.** Javier Sanz es el autor de este vino, que es muy fácil de beber y aparentemente simple, pero que en el retrogusto revela una complejidad poco frecuente, fruto de una elaboración cuidada y una selección de la uva verdaderamente ejemplar.

**5º NIEVA PIE FRANCO.** Se elabora en la zona segoviana de Rueda. Lo de pie franco quiere decir que no está injertada la varietal en pie americano, práctica generalizada en todo el mundo para combatir la filoxera, que es muy útil para evitar dicha plaga, pero que da al vino un tono agreste y montaraz, que los vinos pie franco no tienen.

**6º MARTIVILLI.** Ángel Lorenzo Cachazo mima este verdejo en el pueblo de Pozaldez, de color amarillo pajizo, con irisaciones verdosas, aromas francos y con el típico retrogusto amargo de los vinos de Rueda.

**7º ORO DE CASTILLA.** De la bodega Hermanos Villar de Rueda, viticultores comprometidos con la calidad, realizan la vendimia de noche, para que la uva llegue fresca a la bodega y mantenga todas sus características, maceración en frío y envejecimiento con sus lías, un vino honesto.

**8º MENADE.** Elaborado por Ricardo Sanz, lo recojo en el "top ten" por su condición de vino ecológico. La palabra no me gusta pero no encuentro otro término para describir un vino en el que no intervienen pesticidas, herbicidas, ni abonos inorgánicos.

**9º CIRCE.** De Avelino Vegas, del pueblo segoviano de Santiuste, tiene un diseño de botella muy original y elegante, mucha literatura en su presentación, pero desgraciadamente el contenido no me gusta; es un vino con un toque dulce impropio de la varietal, muy poca acidez y como consecuencia probablemente de añadir levaduras foráneas en la fermentación, tiene un perfume que no aroma exagerado, que recuerda el seno de una cortesana, pero para gustos los colores y a alguien le gustará.

**10º VERDERRUBÍ.** El último, porque acaba de salir, pero al nivel de los demás, lo elabora la familia Pita, a la que me une hace muchos años una profunda amistad, en el pueblo que tiene uno de los nombres más bonitos de España "Rubi de Bracamonte", su enólogo Emilio Pita, que estudió enología en Burdeos, California y Nueva Zelanda, realizó una cuidadosa selección de los clones de verdejo, un estudio profundo de la edafología del terreno a plantar, eligiendo un terreno de gravas y cascajo en superficie, con la capa arcillosa a 50 cm de profundidad, como los mejores terrenos de Les Graves en Burdeos y un cuidadoso cultivo de la vid, buscando no la cantidad sino la calidad del vino y huyendo de los métodos no naturales, con estos mimbres ha logrado un gran verdejo, clásico y moderno a la vez, que llegará muy lejos.

En cuanto a la temperatura de servicio del vino de Rueda, todo el mundo recomienda entre 6 y 8 grados, a mí sin embargo me gustan más fríos entre 2 y 4 grados, sobre todo en verano y si tenemos en cuenta que en la copa ganan siempre varios grados de temperatura. Eso sí, como dije antes, deben consumirse en el plazo máximo de 18 meses desde su elaboración, ya que transcurrido dicho plazo, tienden a oxidarse y adquieren un color amarillo intenso, así como un sabor añejo poco agradable.

Por último, los vinos de Rueda son magníficos para el aperitivo y van muy bien para acompañar todo tipo de pescados, mariscos, arroces marineros, e incluso carnes blancas y quesos no muy fuertes, disfrutadlos, pero con moderación. En el próximo número os hablaré de un plato muy madrileño, aunque también se cocine en otras regiones, "los callos".