

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

275
JUNIO
2022

MIVINION

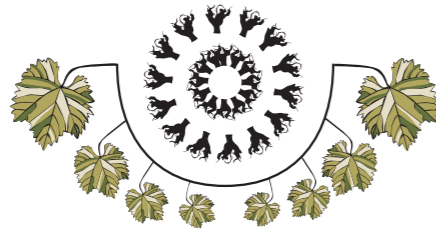


**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodegas y Viñedos Tamaral

CATA
*¿Qué es un
Viñedo Singular?*

VIAJE
*Es el turno de la
Conca de Barberà*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Altos de Torona Caíño 2021



por Antonio Candelas

Caminando hacia la pureza

Sin inconformismo no hay posibilidad de avanzar en el camino de la vida. En Bodegas y Viñedos Tamaral saben lo que es consolidar en 25 años un proyecto que alza la vista para ampliar horizontes teniendo como referencia el terruño de Ribera del Duero.

Pocas bodegas llevan grabado en su nombre un relato que conecta con verdadero afecto el lugar de origen de su creador y el territorio en el que hizo realidad su sueño vitícola. Y es que un Tamaral es un soto cercano a la vega de un río sombreado por multitud de fresnos. Este nombre fue el que Ricardo De Santiago y su esposa Carmen Torío eligieron para bautizar su preciado proyecto bodeguero en pleno corazón de la Ribera del Duero en 1997, hace ahora 25 años. Un nombre con el que Ricardo, natural de Benavente (Zamora), mantiene un especial apego, puesto que entre los tamarales de la vega del río Órbigo, antes de fundirse con el río Esla, pasó sus años de juventud. Las aguas de los ríos, como la propia vida, llevan su curso, y al igual que estos entregan su refrescante caudal al solemne Duero, este matrimonio decidió depositar la semilla del anhelo más personal en su Ribera.

Desde que saliera al mercado el primer crianza de aquella añada inicial, el crecimiento del proyecto ha sido sostenido y robusto basándose en la elaboración de crianzas y reservas de calidad. Mientras, se ha adquirido la madurez indispensable para afrontar nuevos retos con los que seguir mostrando la riqueza de esta zona y afianzar el desarrollo rural de la comarca. Retos que miran a viñedos que por las cualidades que les concede su ubicación son capaces de expresar una singularidad sin precedentes.

Inversión en conocimiento

El afán por alcanzar la máxima representatividad del terruño en los vinos lleva consigo un compromiso inquebrantable con el conocimiento. Es en 2015 cuando empieza a esbozarse la idea de interpretar parcelas procedentes de parajes particulares, con la Tempranillo como única embajadora del origen. La viña se reparte en cuatro ubicaciones: la finca aledaña a la propia bodega y en los municipios de Padilla de Duero, Castrillo de Duero y Pesquera. En total, unas 65 hectáreas en propiedad con una edad media de 35 años. Además, controlan otras 50 hectáreas de viña vieja de viticul-

tores de la zona. Con esta masa de viñedo es necesario hacer una generosa inversión en trabajo de campo, instalaciones bodegueras y mucho conocimiento para optimizar recursos y trazar una línea de trabajo que dé los resultados deseados. Así, se está trabajando para convertir el viñedo en ecológico y, por otro lado, las plantaciones nuevas se están formando en vaso priorizando la calidad de la uva y no la mecanización de las labores. Mientras, en bodega se ha hecho una fuerte inversión de cuatro millones de euros para ampliar instalaciones y en un futuro inmediato hay otra inversión preparada para dotar a la sala de elaboración de los vinos de finca de los elementos que mejor transmitan los matices del terruño a los vinos (tinós y huecos de hormigón, tinós de madera...).

Culto al origen

Todo el esfuerzo es poco para conseguir avanzar en lo que ha pasado de ser un sueño a una realidad. Además del Blanco y el Rosado, los Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva definen la gama de vinos de estilo que tanta fama han dado a la Ribera del Duero. Sin embargo, Finca La Mira y Finca Velia son los vinos de finca que, junto con alguno más que irá definiéndose con el tiempo, nos harán paladear el aspecto más cualitativo de aquellas parcelas que se lo hayan ganado: suelos calcáreos, viñas ubicadas en páramos o semipáramos a más de 800 metros de altitud y con diferentes orientaciones. Terrenos con cepas de entre 80 y 90 años que saben bien lo que es formar racimos únicos e irrepetibles cada año, siempre y cuando las condiciones lo permitan. Porque cuando hablamos de dar culto al terruño a través del vino, corremos el riesgo de que el tiempo no sea benévolo con la viña y no siempre sea posible elaborarlos.

Sabemos que el reto no es fácil, pero cuando la pureza del territorio es la prioridad y se trabaja en consecuencia, hay mucho camino andado. No en vano, estos 25 años de vida han servido para poner los cimientos de lo que sin duda será un referente de esa singularidad de la Ribera del Duero.



Bodegas y Viñedos Tamaral

www.tamaral.com

CTRA. NACIONAL 122, KM. 310,6.
47314 PADILLA DE DUERO (VALLADOLID)

983 878 017

@BodegasTamaral

@bodegastamaral

@BodegasTamaral