

## La DOP Sierra de Salamanca entre las tres zonas vitivinícolas más valoradas de España

*Sus vinos, junto a los de DO “Jerez-Xérès-Sherry” y DOQ Priorat, son los que reciben una puntuación media más alta en la última Guía Peñín*

La Denominación de Origen Protegida Sierra de Salamanca se ha situado entre las tres zonas vitivinícolas más valoradas de España, tras hacerse públicas ayer las valoraciones de la última Guía Peñín. Los vinos de la DOP Sierra de Salamanca, es junto a los de la DO “Jerez-Xérès-Sherry” y la DOQ Priorat, los que recibe una puntuación media más alta en dicha Guía, que reúne a más de 11.200 referencias catadas en el último año.

Diez vinos, de los 14 referenciados en la Guía Peñín 2016 de la DOP Sierra de Salamanca, superan los 90 puntos. A nivel global, la joven Denominación salmantina obtiene una valoración media de 90,5 puntos, sólo superada por los 91,67 que alcanza la histórica DO andaluza, y situándose por encima de los 90,07, que obtiene la DOQ Priorat, considerada por los expertos internacionales como la última gran zona vitivinícola de España.

Las singularidades que ofrece la DOP Sierra de Salamanca, con viñas en terrenos de características muy dispares, cepas viejas cultivadas con métodos tradicionales por las dificultades de acceso que tienen muchos de los bancales donde se ubican, y la meticulosa selección a la que someten las bodegas a una uva única en el mundo, como es la Rufete, se pueden apreciar en cada botella certificada por la DOP más pequeña

de Castilla y León.

El resultado de todo ese esfuerzo son unos vinos elegantes, frescos, llenos de matices y sobre todo, con una importante capacidad de sorprender en boca a los más catadores más exigentes. Además, por las particularidades que tienen la Sierra de Salamanca, son producciones muy limitadas, lo que añade un valor extra a cada botella.

En la explosión de calidad que están teniendo los vinos de la DOP Sierra de Salamanca coinciden varios motivos. Por un lado, el buen trabajo que está realizándolos viticultores, que han apostado por hacer un vino de calidad, diferente, con la uva autóctona de Salamanca. En ese sentido, hay que destacar el empuje de un grupo de jóvenes que quieren recuperar la viticultura en esta comarca. Por otro, la llegada a la Sierra de un grupo de enólogos con prestigio en el panorama nacional, que atraídos por la calidad de la Rufete, han rejuvenecido la forma de trabajar en las bodegas, al mismo tiempo que han insuflado una nueva ilusión por recuperar el buen vino que siempre se hizo en la sierra salmantina.

Además, las valoraciones de la Guía Peñín sirven para derribar otro de los “mitos” creados alrededor de la uva autóctona de la Sierra de Salamanca, la Rufete. En las valoraciones emitidas por la Guía Peñín, triunfan tanto los vinos jóvenes, de añadas del 2013 y 2014, como aquellos que llevan varios años reposando en barrica o botella. En este apartado destacan los Cámbricos -Tempranillo y Rufete- del 2008, que obtienen 91 y 92 puntos respectivamente.

Entre los vinos de la DOP Sierra de Salamanca valorados en la Guía Peñín 2016, destacan los 93 puntos otorgados al Viñas del Cámbrico 2014 y a La Vieja Zorra 2013. Con 92 puntos se sitúa La Zorra 2013, mientras que 575 Uvas, Viñas del Cámbrico 2013, Tragaldabas 2013 y La Zorra Raro 2014, consiguen 91 puntos. Con 90 puntos, ha sido valorado el Corneana 2012.

Los otros vinos referenciados en la Guía Peñín 2016 de la DOP Sierra

de Salamanca son Zamayón 2014; el Zamayón Calixto Nieto 2011; Laderas del Alagón 2014; y el Cuarta Generación Selección Especial 2013.

Por otra parte, también hay que resaltar el buen resultado obtenido por el vino “8 Vírgenes” de la Compañía de Vinos La Zorra, un blanco fresco y muy elegante en boca elaborado con uvas Rufete blanca, variedad que aún está en proceso de ser reconocida y ser aprobada dentro de la DOP Sierra de Salamanca.

### **La DOP Sierra de Salamanca**

La DOP Sierra de Salamanca es una de las más pequeñas y jóvenes denominaciones de España. Ubicada en la sierra salmantina, con una extensión de 482,10 kilómetros cuadrados distribuidos entre 26 municipios. En junio de 2010 le fue concedida la Denominación de Origen Protegida y en la actualidad está formada por 7 bodegas, todas ellas ubicadas dentro de la Reserva de la Biosfera Sierras de Béjar - Francia.

La singularidad de los vinos de esta zona ya fue puesta de manifiesto en la época de los romanos. El hombre moldeó, a base de terrazas, la orografía de la Sierra para poder plantar en ellas las vides. Un sistema de cultivo tradicional, que impide el uso de maquinaria pesada, y que mantiene vivo un modelo de explotación donde la mano del hombre es fundamental.

Sin embargo, esa particularidad no ha impedido la apuesta por la calidad y singularidad de la uva Rufete que desde hace años mantienen estas bodegas, a base de un cultivo esmerado de la uva, una cuidada selección en mesa y apuestas arriesgadas en la elaboración, para ofrecer al cliente un vino diferente, de mucha calidad, que cada vez conquista más mercados.

## Los vinos DOP Sierra de Salamanca en la Guía Peñín 2016

Viñas del Cámbrico 2014	93
La Vieja Zorra 2013	93
Cámbrico Rufete 2008	92
La Zorra 2013	92
575 Uvas de Cámbrico 2013	91
Viñas del Cámbrico 2013	91
La Zorra Raro 2014	91
Tragaldabas 2013	91
Cámbrico Tempranillo 2008	91
Corneana 2012	90
Zamayón 2014	89
Zamayón Calixto Nieto 2011	88
Laderas del Alagón 2014	88
Cuarta Generación Selección especial 2014	87

Más información:

Miquel UdinaArgilaga

D.O.P. Sierra de Salamanca

923 43 75 04 / 626 65 63 51