



VINOS DE ZAMORA

RUTAS





La provincia de Zamora puede presumir, pese a su mediano tamaño,

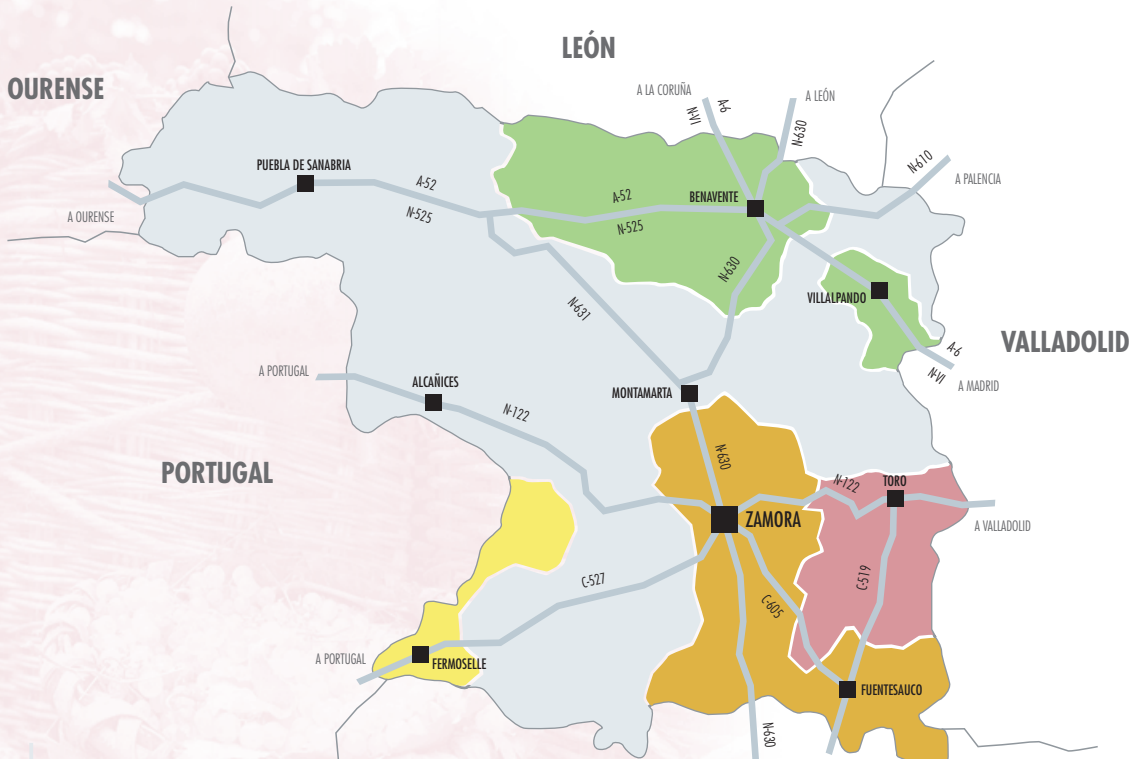
de poseer una riqueza extraordinaria en los más diversos ámbitos - natural, ecológico, paisajístico, histórico y artístico, - a los que hay que agregar el vitivinícola ya que posee tres Denominaciones de Origen: Toro, Arribes y Tierra del Vino de Zamora y la Denominación de Origen Protegida Valles de Benavente. Prueba de ello es que el cultivo de la vid está presente en la actualidad en 227 municipios con más de 17.000 has. (en 1888 llegó a contar 64.492 has.) lo que le proporciona un potencial vitícola de un enorme interés tanto por sus variedades como por sus extraordinarias calidades que bien merecen un recorrido por estas tierras.

Las rutas que proponemos se centran en distintos aspectos relacionados con el vino, dando cuenta de las zonas de viñedo, tipos de vino, bodegas (prácticamente todas se pueden visitar previa concertación), referencias gastronómicas y festivas y algunos en relación con la enorme riqueza monumental y artística de la provincia de Zamora.



OURENSE

LEÓN

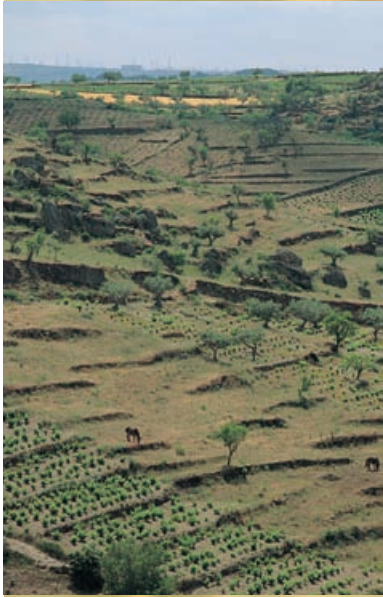


- Denominación de Origen "Toro"
- Denominación de Origen "Tierra del Vino de Zamora"
- Denominación de Origen "Arribes"
- Denominación de Origen Protegida "Valles de Benavente"
- Carretera

SALAMANCA

VALLADOLID





Bancales



Arribes del Duero

Denominación de Origen "Arribes"

C/ Almofea 95, Pereña de la Ribera (Salamanca) T. 923 573 413



La zona de los Arribes, declarada Parque Natural, presenta una originalidad geográfica extraordinaria, de paisajes y cultivos mediterráneos- el olivo, los frutales como el naranjo y el limonero, los almendros, etc.-, a caballo entre España y Portugal, montada sobre los farallones del encajado Duero y del Tormes que delimitan la frontera política. Cuenta con una extensión de unas 450 has. inscritas.

La comarca es una estrecha y alargada franja, repartida entre las provincias de Zamora y Salamanca. Los cultivos en terrazas, con fuertes pendientes, entre los 650 y 300 metros de altitud. Son abundantes los terrenos pobres, donde el laboreo es manual, siendo casi imposible la mecanización tanto por las pendientes, bancales, como por la fragmentación de las parcelas y los cultivos de "suelo y vuelo". Progresivamente están aumentando las explotaciones aptas para un cultivo más moderno.

Sin embargo, la comarca cuenta con un microclima apropiado para la vid: inviernos suaves, con pocos días de heladas, veranos cálidos, con pluviometría cercana a los 700 mm. y con buena insolación -2600 horas anuales-.

HISTORIA

La historia es bien conocida. En el S. XVI el vino de Famoselle tiene serias dificultades de comercialización en Zamora, al entrar en liza con el de la Tierra del Vino, por lo que su salida natural -tanto de vinos como aguardientes- será hacia el país vecino, Portugal, participando en la elaboración de los "oporto". Hacia 1950 el viñedo está en expansión para decaer poco después por las causas ya conocidas -especialmente la emigración- a las que hay que sumar la dificultad de laboreo.

VINOS

Las variedades tradicionales han sido numerosas, más de 40, debido a la bondad del clima. Las aceptadas son muchas menos: En tintas destaca la autóctona de Los Arribes, la Juan García, como variedad principal junto a la Rufete, de fruto abundante y de equilibrada producción, con hollejo fino, poco resistente a las enfermedades. Como secundarias: Tempranillo y Garnacha. En blancas predomina la Malvasía Blanca, como principal, Verdejo y Albillo, como complementarias.

Los vinos elaborados tradicionalmente, por la mezcla de variedades, restaban calidad a la personalidad de la Juan García. Los monovarietales de esta variedad son densos, con color, de alta graduación, con aromas propios y de estructura media. La Juan García, asimismo, proporciona aromas muy específicos a los rosados en los que también se mezcla Rufete, con graduación mínima de 11,5% vol. Los tintos se elaboran con un 60% mínimo de Tempranillo y/o Rufete y salen al mercado con un mínimo de 12,2% vol. en crianzas, reservas y gran reserva y de 11,5% en jóvenes. Los blancos se realizan con la variedad de Malvasía al menos un 60% y Verdejo, Albillo, con un mínimo de graduación de 11,5% vol.



Bancales

GASTRONOMÍA

Amplia y variada, destacando las carnes vacunas -"presas"- de Sayago, el cabrito y los quesos, elaborados con leche cruda de oveja. El "hornazo" es el rey en todas las salidas campestres, tiene su origen en "el pan preñado", siendo un pan relleno de embutido.



-  Museo
-  Restaurante
-  Viñedo
-  Iglesia
-  Hotel
-  Castillo
-  Bodega
-  Ruinas
-  Mirador
-  Venta
-  Carretera
-  Ruta





Vendimia

RUTA

El centro del recorrido en la parte zamorana es **Fermoselle**, declarado conjunto Histórico, ciudad de larga tradición, en la que se pueden observar los espléndidos bancales sobre el Duero desde los restos del viejo castillo. Es preciso visitar la BODEGA COOPERATIVA VIRGEN DE LA BANDERA (Avda. General Franco, 24. T. 980 613 023) que cuenta también con almazara, BODEGAS OCELLUM DURII (C/ San Juan 56-58, T. 983 390 606) y en los alrededores HACIENDA DURIUS VALLE DEL DUERO (Crta. De Zamora, Km. 56, T. 980 613 163), rodeada de modernas plantaciones en espaldera. Próximo a Fermoselle, en la localidad de Fornillos de Fermoselle se encuentra las bodegas LA SETERA (C/ Manzanal, s/n. T. 980 612 925) y ALMAROJA (C/ Las Fontanicas, 35 T. 980 613 403)

Parte fundamental en esta ruta, aunque ya en la provincia de Salamanca, es la visita al mirador de La Faya. En **Villarino de los Aires** se ubica la BODEGA VIÑA ROMANA (C/ Pereña, 11, T. 629 756 328); en **Pereña de la Ribera** se pueden visitar la LAS GAVIAS (Avda. de la Constitución, 2. T. 923 573 069) y la moderna BODEGA DE RIBERA DE PELAZAS (Crta. de la Ermita. T. 923 166 001), aprovechando para visitar asimismo el espléndido paisaje del Pozo de los Humos. En **Corporario** se encuentra la moderna ARRIBES DEL DUERO SOCIEDAD COOPERATIVA (Crta. Masueco s/n . T. 923 169 195). En **Aldeadávila** se hallan la BODEGA FRANCISCO TOROLLO (Camino del Rodero, s/n. T. 637 434 215). En **Ahigal de los Aceiteros** se ubica la BODEGA QUINTA LAS VELAS (C/ Humilladero, 44 T. 619 955 735) y en **Lumbrales** la BODEGA CASITA VIÑADOR (Ctra. la Estación, 79 T. 636 529 130). Tras visitar la espectacular presa hidroeléctrica de Aldeadávila, el recorrido puede finalizar con la vuelta a Fermoselle o siguiendo hasta Salamanca.