



**RIBERA DEL DUERO:
LA CONSOLIDACION DE
UNA COMARCA EN EL MAPA
MUNDIAL DEL VINO**

Fernando Molinero Hernando

Javier Pérez Andrés



Ilustración. Javier Gil.

INTRODUCCIÓN

No se puede entender el significado de *La Ribera del Duero* sin enmarcarla en el contexto comunitario, nacional y regional en que se inserta. En este sentido, los países de la Unión Europea dedican 4.274.000 ha a la producción de uva para vino, en cuyos mercados internacionales alcanza una clara hegemonía comercial Francia, seguida de Italia. Una de las causas de este hecho, al margen de la interpretación enológica sobre la elaboración y las conductas en el envejecimiento y crianza de sus vinos, reside sin duda en haber logrado una imagen de calidad que ha potenciado y favorecido a sus mercados al menos durante el último siglo.

España ocupa el primer lugar en el mundo en cuanto a superficie de viñedo dedicada a vinificación, con 1.446.000 ha, y es el tercer país exportador de vino de la Unión Europea, tras Francia e Italia, aunque esas exportaciones se deben a vinos consagrados ya hace decenios. Pero las denominaciones de origen en nuestro país no adquieren la fuerza explosiva que las caracteriza hasta la década de los 80, cuando logran modificar el mapa vitivinícola español, pues si algunas comarcas como Jerez, Rioja, Mancha, Jumilla, Ribeiro... mantenían desde años atrás una organización más o menos similar, a partir de estos años se procede en España a una reconversión de sus viñedos y

vinos, apareciendo los consejos reguladores, apoyados en criterios de calidad y en controles rigurosos, y tipificando los vinos con un amplio margen de garantía.

Castilla y León no puede quedarse al margen de un fenómeno agrario tan importante y apuesta definitivamente por un sector que, enraizado en conductas artesanales o granelísticas para la elaboración de vinos en el pasado, despegó avalado por un diseño nuevo del producto bajo el paraguas de los consejos reguladores de las denominaciones de origen. De este modo, hasta el año 1993, surgen cinco comarcas que logran organizar a sus viticultores, elaboradores y embotelladores dentro de un consejo regulador: Rueda, Toro, Bierzo, Cigales y Ribera del Duero.

La producción de vinos en Castilla y León representa alrededor del 4% del producto final agrícola, un porcentaje bajo, aunque en aumento progresivo durante la última década, y con gran trascendencia, por tratarse de una de las pocas actividades agrarias con un futuro más o menos despejado. De ahí que una adecuada planificación de la vitivinicultura puede constituir sin lugar a dudas la mejor manera de recuperar un cultivo tradicional, generador por otro lado de riqueza en el medio rural.

Como datos reveladores del crecimiento económico, baste decir que en los últimos cuatro años las inversiones en viñedo (nuevas plantaciones) en Castilla y León han superado los tres mil millones de pesetas, pasando de diez

mil millones las realizadas en construcción de nuevas bodegas o remodelación de las antiguas. Y en este punto la Ribera del Duero ha logrado atraer mayores inversiones que ninguna otra comarca de la región, al tiempo que ha conocido el mayor crecimiento en el número de bodegas nuevas. En consonancia con estos datos, también es *La Ribera* la comarca regional con más peso en las producciones -comercializa algo más de la mitad de los vinos regionales con denominación de origen- y también se está imponiendo como la mayor exportadora de este tipo de vinos, si bien está muy lejos de las grandes comarcas anteriormente citadas, a las que no puede acercarse, porque se basa en producciones escasas pero de gran calidad: en 1992 sacó al mercado nacional 11,6 millones de botellas y al internacional unas 800.000 (= 6.157 hl). Esta última cifra representa menos del 1 por mil de todas las exportaciones de vino español.

Estos meros apuntes reflejan el significado y valor de los vinos y viñedos de La Ribera en el contexto regional, nacional e internacional, pero es evidente que su importancia actual no responde a la casualidad, sino que hunde sus raíces en una lejana tradición, la cual ha tenido que superar difíciles coyunturas.

1. LAS COYUNTURAS DE LA RIBERA: UN VALLE ENTRE PÁRAMOS

Desde hace siglos los habitantes y pueblos de la Ribera del Duero han vivido en "lucha" con los de los páramos vecinos por mantener una cierta hegemonía y poder económico en el conjunto de las comarcas de las llanuras sedimentarias durienses. Y si las producciones vitícolas, atributo de los pagos ribereños, se consideraban tan necesarias como las cerealistas, propias de las tierras más altas y frescas de los páramos, la contienda favorecía tradicionalmente a éstos, por cuanto la producción de granos -especialmente de trigo- alcanzaba mayor valor que la de vinos, tanto más cuanto que los viñedos, de mejor o peor calidad, se hallaban omnipresentes e intercalados entre las tierras de pan llevar de los pequeños valles o arroyos parameros.

Pero como la historia da muchas vueltas, el valor de los caldos superaba a veces al de los granos, originando un auge económico ribereño envidiado por los habitantes del páramo. Tal sucedió, por ejemplo, durante el último tercio del siglo pasado, cuando la ruina de los viñedos franceses, a partir de 1870, causó una auténtica explosión de la economía de *La Ribera*, estimulada por la demanda francesa de vinos, aunque el cese de ésta y la invasión filoxérica de principios de siglo hundieron en la ruina a los pueblos vitícolas del Duero, que fueron superados por sus vecinos,

especializados en las producciones trigueras hasta que ya a principios del siglo actual, recuperados de las coyunturas anómalas, páramos y riberas se dedicaron a su propia economía interna, procurando vender unos excedentes más o menos valorados según las aleas del mercado, aunque favoreciendo a los agricultores trigueros durante los difíciles años de escasez de la posguerra civil, durante la cual los regadíos de las vegas del Duero se destinaron también a la producción de trigo, para participar en el lucrativo comercio del estraperlo.

La últimas "luchas" habidas han entregado sucesivamente la hegemonía económica agraria a los agricultores trigueros de los páramos y a los viticultores ribereños, quienes, además, han completado su economía vitícola con la derivada de un regadío consolidado, lo que ha permitido conseguir un auge e, incluso, fulgor económico desconocido hasta ahora en los pueblos de *La Ribera*.

El proceso arranca de 1959, cuando se pone en marcha el denominado *Plan de Estabilización Económica* de España, que supone el fin de la agricultura tradicional y el comienzo de una etapa cualitativamente distinta: la introducción de una agricultura capitalizada, tecnificada y moderna, que, apoyándose en una mecanización forzada, reduce al mínimo las necesidades de mano de obra, cuya abundancia anterior había constituido la clave tanto de la explotación triguera como de la vitivinícola. En ambas se necesitaban brazos para hacer frente a los numerosísimos trabajos distribuidos prácticamente a lo largo de todo el año, especialmente en el caso de la vid, que en pleno invierno recibía labores de poda.

Ahora bien, cuando en los años sesenta y setenta llegaron los tractores, cosechadoras y aperos mecánicos agrícolas, liberaron gran cantidad de jornaleros, cuyo concurso se hizo innecesario en la nueva explotación cerealista. Así, si en los años cuarenta o cincuenta una hectárea de trigo consumía unas 15 jornadas de trabajo, posteriormente pasó a necesitar menos de 1. De este modo, los agricultores cerealistas de las tierras altas parameras que bordean al Duero por el norte y por el sur se embarcaron en un proceso de modernización, con escaso concurso de mano de obra humana, que redujo la población a niveles muy bajos, pero que generó un tipo de nueva economía, con abundantes créditos para compra de insumos, de maquinaria y de la propia tierra, cuyo precio había descendido por mor del abandono generalizado.

Entretanto, *La Ribera*, con una economía más diversificada, que descansaba en el secano cerealista, en el regadío y en el viñedo, se vio presa de su propia riqueza: necesitaba una abundante mano de obra agraria para atender a las labores vitícolas y al regadío, pero su triple orientación económica no funcionaba bien en ninguna de sus tres

vertientes. La viticultura -la más importante tradicionalmente- continuaba exigiendo alrededor de 20 a 30 jornadas de trabajo por hectárea, de las que sólo la vendimia consumía entre 8 y 10 y la poda y sarmentado entre 4 y 6, además del azufrado y sulfatado, abonado, desvastigado, las diversas araduras, que debían ser hechas con mulos porque el tractor no cabía entre los líneas de las cepas, etc. Se trataba, pues, de una viticultura muy exigente y con unas producciones minusvaloradas, pues los precios del vino apenas compensaban, incluso después de construirse las bodegas cooperativas en los años cincuenta y sesenta. El regadío, por otro lado, exigía asimismo cuantiosas labores, principalmente en la remolacha, con más de 30 jornadas por hectárea, dado que la mecanización de este cultivo tardó mucho en llegar, y era, además, muy problemática tratándose de pequeñas explotaciones de 2, 4 ó 6 hectáreas. Finalmente, el cereal de secano era considerado como aprovechamiento secundario, potenciado por el hecho de que, al estar mezclado con el viñedo, no se realizaba, o se retrasaba, la concentración parcelaria. De este modo, *La Ribera* permanecía aferrada a la tradición, envidiando la economía agraria especializada y cómoda de los páramos mientras se arrancaban majuelos para destinarlos a cereal, mientras un regadío antiguo, de pequeñas parcelas y poco extenso, tampoco permitía alardes económicos y mientras un secano cerealista, reducido y sin concentrar, impedían la consecución de las mejores metas económicas y sociales.

No obstante, el proceso generalizado de arranque de los viñedos, que culminó hacia 1977 y que motivó el cierre o venta de algunas bodegas cooperativas, como la de Sotillo de La Ribera o Boada de Roa (Burgos), no fue capaz de desarraigar la tradición vitícola ribereña, pues en todos los pueblos quedaron agricultores que labraban algunas hectáreas para producir la uva necesaria para su consumo de vino o para vender algo; al mismo tiempo, el "saber hacer" vitícola y enológico desarrollado a lo largo de siglos de experiencia y tradición, tampoco se echó a perder, pues algunos viticultores continuaron aferrados a sus majuelos, lagares y bodegas, a pesar de que la mayoría de sus vecinos continuaba amontonando cepas cada otoño en las eras o en los corrales para quemarlas en las glorias durante el invierno.

Pero la historia, que unas veces juega a favor y otras en contra, volvió a mostrar su cara risueña a los esforzados habitantes ribereños que "osaron" permanecer fieles a su tradición. Así, mientras en los vecinos páramos la monoespecialización cerealista estaba conduciendo hacia una saturación del mercado y reducción de los precios de garantía, agravado todo ello tras el ingreso en la CEE en 1986 y, sobre todo, después de los cambios de la PAC de 1988, en *La Ribera* había acontecido un fenómeno nuevo:

en 1982 se concedía la *Denominación de Origen "Ribera del Duero"* a los vinos de estas tierras, promovido por algunos soñadores que todavía creían en las posibilidades de sus vinos, y a imitación de lo que habían hecho los viticultores de Rueda en Valladolid. Si muchos dudaron, otros pusieron toda su fe y entusiasmo en revalorar los caldos. Ciertamente, contaban con un nuevo y nada desdeñable factor: España, y Castilla y León, habían mejorado considerablemente su nivel de vida y, con él, se estaba incrementando la demanda de vinos embotellados y de calidad; su venta permitía obtener volúmenes de negocios desconocidos en los años sesenta y setenta, cuando las producciones de las bodegas cooperativas eran vendidas a granel a grandes firmas nacionales como vino de pasto (Savin, AGE, Vile...). Los años ochenta originaron, pues, una nueva coyuntura, con rasgos peculiares, que modificó totalmente las circunstancias socioeconómicas y el papel de *La Ribera* entre las comarcas agrarias del centro de la cuenca del Duero, porque la modernización del cultivo de la vid y de la crianza del vino y el gran éxito obtenido por sus caldos hicieron empalidecer el valor de los secanos cerealistas y hasta del regadío consolidado. *La Ribera del Duero* es ante todo una comarca vitícola de fama mundial, la cual sólo había sido conseguida por la bodega *Vega Sicilia*, en primer lugar y por la de *Alejandro Fernández (Tinto Pesquera)* más tarde, pero ahora su fama irradia sobre todo el conjunto. Mas ¿en qué se basa esta reciente fama de los caldos ribereños? ¿Cuenta realmente con unas condiciones naturales excepcionales para el viñedo?



2. LAS FAVORABLES CONDICIONES ECOLÓGICAS DE LA RIBERA DEL DUERO

Si comparamos los vinos y viñedos ribereños con los *bordeleses*, encontraremos diferencias sustanciales, pero, ante todo, mientras éstos corresponden a una gran región vitícola, masiva, de elevadas producciones absolutas y por unidad de superficie, en *La Ribera* nunca se han obtenido caldos con esos caracteres. Por el contrario, su relativa especialización tradicional permitió alcanzar hasta 27.000 ha de viñedo en los partidos de Aranda de Duero y Roa en 1889 (Huetz de Lempis, A., 1967) -casi el doble de lo que ocupa la actual denominación *Ribera del Duero*-, tras el auge de la demanda francesa debida a la invasión filoxérica y antes de la caída que siguió a la recuperación del vecino país. Esta densidad del viñedo, que parece representar un máximo histórico y que nunca más se volvió a conseguir después de que la filoxera se extendiera a principios de siglo por las tierras durienses, está siendo superada actualmente en algunos municipios, que han encontrado en la viticultura un nuevo *El Dorado*.

Evidentemente, la expansión actual se basa en la aceptación, nacional e internacional, de los vinos ribereños, los cuales, curiosamente, se hallan al límite de las condiciones ecológicas que permiten el cultivo de la vid. Es precisamente esta característica la que favorece unas condiciones muy peculiares para cantidades o rendimientos escasos, pero de gran calidad.

a) *Un clima riguroso y limitante, pero excepcional, en una comarca de tierras altas.*

La denominación de origen *Ribera del Duero* cuenta con 13.192 ha de viñedo (a finales de 1992), aunque sólo 11.653 se encontraban en producción en esa fecha, pero, como apunta Marciano Rivilla (anterior presidente del Consejo Regulador) es muy posible que esa cifra se duplique en un futuro no lejano. Se extienden a lo largo de una franja paralela al río Duero, que desde Inés y Atauta pasa, en dirección E-O, por San Esteban de Gormaz, en Soria, Aranda y Roa de Duero, en Burgos, Peñafiel, Pesquera y Quintanilla de Onésimo en Valladolid, a lo largo de unos 110 km y una anchura de 30, si bien alcanza su mayor amplitud y extensión superficial en la provincia de Burgos, que, con 58 municipios, acapara el 83 % de la producción de uva, seguida de las de Valladolid (19 municipios y 12 %), Soria (6 y 4 %) y Segovia (4 y 1 %). Aunque el Duero ha sido el río que ha labrado la mayor parte del valle ribereño, otros pequeños y medianos cursos de agua han contribuido a darle su perfil y relieve actual. Entre ellos, se encuentran los modestos Arandilla, Aranzuelo, Bañuelos y Gromejón por el norte, y los más importantes Riaza y Duratón por el sur.

En conjunto, han excavado una gran artesa axializada por el Duero, cuyo valle queda cerrado al septentrión y meridión por páramos calcáreos, parte de cuyos carbonatos cálcicos y arcillas impregnan los suelos ribereños. Todo el valle está ocupado por una franja central, estrecha y llana -la vega-, que tradicionalmente ha sido asiento de los cultivos regados, aunque hoy está recibiendo algunas plantaciones vitícolas. A la vega le siguen, hacia el norte y sur, sendas bandas de terreno ondulado, a menudo constituido por plataformas estructurales de areniscas o por terrazas del Duero, que dan al conjunto un aspecto de campiña de pequeñas dimensiones y cuyos suelos (arenosos, arcillosos o mixtos) constituyen el asiento principal de los pagos vitícolas. Las lomas y plataformas del valle acaban cerradas por las cuestas de los páramos, ya en el extremo más alejado del río, abriendo latas planicies, altas y desabrigadas, ocupadas por el monte o por campos de cereal.

Ahora bien, mientras los grandes viñedos mundiales suelen localizarse en comarcas de bajas altitudes para potenciar la integral térmica y acumular, de este modo, suficiente azúcar en la uva como para obtener mostos superiores a los 10° de contenido alcohólico, *La Ribera* se encuentra en altitudes elevadas, por encima de los 700 m sobre el nivel del mar, llegando hasta los 850 e incluso hasta los 900 m para algunos viñedos, por más que ciertos pagos alcancen incluso los 1.000 m, pero sin apenas aprovechamiento vitícola; hechos que reducen considerablemente el calor total recibido por las plantas durante la primavera, verano y otoño, lo que dificultaría la consecución del azúcar y el grado alcohólico suficiente.

Sin embargo, estos aspectos ejercen mayor incidencia en función de las irregularidades que introducen que por su comportamiento habitual, por cuanto el desarrollo normal de los elementos y factores del clima en *La Ribera* permite conseguir cosechas cortas en cantidad, pero de gran calidad, debidas sobre todo a la excelente maduración de las uvas bajo unas condiciones de **clima mediterráneo de altitud**, con pocas lluvias, temperaturas contrastadas y fuerte insolación estival. Queremos destacar precisamente este fenómeno, porque constituye la clave de estos viñedos, pues cuando se decía que el clima de la cuenca del Duero "sólo era apto para lagartijas", tan sólo se hacía hincapié en los aspectos negativos, como el prolongado invierno, las heladas tardías de primavera y tempranas de otoño, la escasez e irregularidad de las precipitaciones..., olvidando los aspectos positivos como la elevada insolación propia de un clima mediterráneo, con aridez estival.

A este respecto debe quedar bien claro que el clima de *La Ribera* se deriva de la latitud planetaria a la que se encuentra: en torno a los 42° N, es decir, un área típica de



latitudes subtropicales de tipo mediterráneo, donde la aridez estival y la elevada insolación constituyen dos factores determinantes. A ellos se suma una relativa escasez de precipitaciones, que, en contra de lo que a menudo se dice y escribe, no procede de su *pretendido carácter continental*, sino simplemente del hecho de encontrarse rodeada de montañas que dificultan la penetración de las masas de aire marino cargadas de humedad, y especialmente de las borrascas atlánticas: al N la Cordillera Cantábrica, al NO y O los Montes de León y el Macizo Galaico-Portugués, al S la Cordillera Central, y al E la Cordillera Ibérica. La Cuenca del Duero se encuentra, por tanto, enclaustrada entre montañas, y *La Ribera* se localiza en la posición centro-oriental de la misma, por lo que las principales lluvias, procedentes del O, llegan muy menguadas a estas tierras.

Como datos más significativos, baste comentar que las temperaturas medias anuales en la *Ribera Central* -en Aranda o Roa de Duero- oscilan en torno a los 11,5 °C, aumentando un poco en la *Ribera occidental*, hacia el O, en la provincia de Valladolid, por mor del descenso en altitud, y disminuyendo en la *Ribera Oriental*, hacia el E, en la provincia de Soria, por la razón contraria. Ahora bien, este fenómeno no es perceptible cuando sólo se toma el dato de la temperatura media anual, pues a veces hace más frío en las tierras vallisoletanas más bajas que en las sorianas más altas, debido sobre todo a la abundancia de nieblas de inversión, que endurecen el frío invernal, pero esta circunstancia no tiene valor alguno para el cultivo de la vid, en el que destaca ante todo el gradiente positivo que desde abril/mayo se produce desde el E hacia el O, en virtud de las circunstancias señaladas. El mes de mayo

ronda los 12 °C en la *Ribera Central*, se eleva a 17,5 ° en junio y llega a los 20,5 (o 21) en julio, para ir cayendo hasta octubre, donde se descende de nuevo a los 12 ° o algo más, en el momento en que se procede a la vendimia. Estos seis meses de temperaturas activas permiten conseguir unos 182 días de periodo de vegetación, con entre 2.300 y 2.800 horas de sol y unos 130 días libres de heladas al año.

Estos datos, aunque pueden parecer anodinos a primera vista, constituyen la clave de la singularidad ribereña, pues, de entrada y unidos al tipo de cepa, prestan al vino de *La Ribera* las mejores cualidades organolépticas. Así, la relativamente elevada acidez fija, conseguida a través de un clima duro, con fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche, permite acumular en el fruto los elementos necesarios para dar esa "chispa" propia de los vinos ribereños, imposible de conseguir en viñedos más cálidos. Evidentemente, este fenómeno se traduce en riesgos elevados para la cosecha, pues cualquier helada tardía (de finales de abril a mediados de mayo) puede quemar las yemas de los vástagos y acabar con gran parte de los racimos. A. Huetz calcula que el riesgo de heladas en todo el mes de mayo es de un 10%, o sea que en 10 de cada 100 años se producen heladas en mayo. No obstante, es raro que las heladas tardías echen a perder más del 50% de la cosecha, siendo más frecuente que, según su intensidad y duración, acaben con entre el 10 y el 25%, pues los viticultores se defienden haciendo podas con más yemas de las necesarias como medio de preservar de las heladas a algunas de ellas. En consecuencia, las heladas raramente pueden ser consideradas como factores determinantes en el desarrollo normal de los viñedos de

La Ribera. Tampoco las elevadas temperaturas máximas, que normalmente no superan los 36 o 37 °C durante algunos días de los meses de julio y agosto, representan ningún riesgo, sino todo lo contrario: un factor de aceleración de la maduración de la uva.

No obstante, cuando tras un invierno y primavera poco lluviosos, aprietan en exceso los calores estivales, pueden conducir hacia una importante reducción de la cosecha, porque la escasez de precipitaciones ha constituido casi siempre una nota consustancial de estas tierras. De ahí que los 430 a 550 litros por m² con que cuenta no puedan dar rendimientos superiores a los 8.000 a 10.000 kg de uva por hectárea, cantidades tampoco permitidas por el Consejo Regulador. Es precisamente esta armonización de las condiciones ecológicas y técnicas otro factor más de la calidad de los caldos ribereños. Por otro lado, las precipitaciones se distribuyen entre el otoño, invierno y primavera con un cierto equilibrio, que favorece el buen crecimiento y desarrollo de las cepas y fruto, puesto que el agua invernal, aparentemente inservible, constituye una reserva imprescindible y eficaz durante los meses de aridez (desde mediados-finales de mayo hasta mediados-finales de septiembre).

En suma, temperaturas, insolación y precipitaciones conforman una infraestructura ecológica propicia para producciones de calidad, aunque no de cantidad. Ésta fue la clave de la escasa valoración de los viñedos ribereños durante los años sesenta y setenta, merced a los bajos precios de la uva y el vino, que no garantizaban rentas suficientes para producciones escasas como las de estas tierras. No obstante, a esa base ecológica se suman otros elementos de importancia, como los suelos y la variedad de cepa-vinífera, que completan el diploma de calidad de los vinos ribereños, al margen de su proceso de elaboración y crianza, que, evidentemente, remata la faena.

b) El carácter favorable de los suelos y de los viñedos de "tempranillo"

Como decíamos precedentemente, la variedad de suelos se debe a la diversidad de estratos geológicos que configuran la cuenca sedimentaria castellano-leonesa, sobre los cuales se ha encajado el Duero y su red de afluentes, dejando al descubierto capas calcáreas, margosas, arcillosas, arenosas o mixtas correspondientes al *Vallesiense* (Mioceno superior), y sobre las que han depositado sus terrazas durante el Villafranquiense. En conjunto, se puede hablar de una clara tendencia de los viticultores a ocupar los suelos más arenosos o menos aptos para el cultivo del trigo, porque precisamente en una economía tradicional era éste el más valorado. Como en otras muchas comarcas de la región, los suelos del viñedo eran los marginales,

aquellos que, por su textura, permitían el crecimiento de plantas con un profundo sistema radicular, mediante el cual aprovechaban el agua y los nutrientes de las capas profundas, donde no llegaban las raíces de los cereales. No obstante, el viñedo ribereño se extendió siempre por los cuatro vientos de cualquier término municipal, aunque concentrado en el tipo de pagos mencionado. Por ello, también hubo viñas en tierras "fuertes" (arcillosas) y en la actualidad tiende a ocupar cualquier tipo de suelo con dimensiones adecuadas para la implantación de la espaldera y el laboreo mecanizado.

No nos parece oportuno dar aquí abrumadores datos técnicos de suelos, aunque tampoco resistimos la tentación de aportar los más significativos. De entrada, se debe hacer una distinción tajante entre las tierras fuertes y las franco-arenosas. Aquéllas suelen tener un pH básico (en torno a 8), en función de la abundancia de caliza procedente de las arcillas de decalcificación o de los lavados de carbonato de cal que vienen de las vecinas cuestas de los páramos o de estratos calcáreos intercalados. Por el contrario, en los suelos procedentes de plataformas areniscosas o de terrazas el pH tiende a ser más equilibrado o levemente ácido, si bien el cemento calcáreo puede aparecer incluso en las terrazas. En ambos tipos de tierras suele producirse una pobreza de materia orgánica (1,5 a 2 %), como es propio de suelos mediterráneos, muy explotados y, en consecuencia, también es baja la relación C/N. Por ello, siempre se ha cuidado el abonado con materia orgánica, y especialmente con palomina (cuando había muchos palomares, hoy reducidos al mínimo), por su contenido en fósforo, que actualmente oscila en proporciones de entre 4 y 8,5 ppm.

Pero los suelos, en conjunto, no han significado obstáculo alguno a la expansión del viñedo, dado que el viticultor ha buscado siempre la adaptación de las cepas a cada tipo. Dicho esto, no obsta para que se reconozca la importancia del tema, de tal manera que el propio Consejo Regulador está financiando un estudio edafológico, que verá la luz inminentemente y que pretende adecuar cada patrón vitícola a las especificidades edáficas. Este estudio representará un hito fundamental, por cuanto el viticultor contará, a partir de él, con una guía imprescindible para implantar en cada tipo de suelo el portainjertos correspondiente; algo que hoy se hace por puro conocimiento empírico y que ha provocado el fracaso de algunos majuelos.

Sobre estos suelos la variedad reina ha sido siempre el *tempranillo* o *tinta del país*, que hoy está adquiriendo más peso todavía. Tradicionalmente, esta vinífera se acompañaba de algunas uvas blancas para mesa, como la

albilla, tempranilla blanca..., de hollejo muy suave y exquisito paladar, que, junto con la Jaén blanca, se añadían al tempranillo en una proporción de un 10% para la obtención de los antiguos "claretes" o rosados, que hoy han dejado paso a los tintos. El tempranillo, después de la invasión filoxérica, se injertó sobre pie americano de *Rupestris* para los suelos de arenas o gravas, de *Riparia* para las tierras más fuertes y de *Aramón* para las intermedias, pero hoy se utilizan portainjertos híbridos, como el *110-Richter*, el *41-B...*, sobre los que se injerta la tinta del país, para evitar los ataques de la filoxera, y se desecha totalmente la Jaén, que se plantó como variedad de altos rendimientos, pero sin cualidades destacables para la vinificación.

El marco de plantación tradicional era de unos 7 pies en cuadro (1,75 x 1,75 m), lo que daba una densidad cercana a los 3.000 pies/ha, si bien en la actualidad se tiende hacia marcos de 2,25 o 2,50 y hasta 3 m en cuadro, reduciendo el número de cepas hasta las 1.600 por hectárea, lo que no favorece la calidad del producto, pues, al aumentar el rendimiento por cepa, compromete la maduración de la uva. De ahí que en los recientes sistemas de espaldera se busquen densidades mayores (entre 2,6 y 3,1 m entre calles y 1,3 a 1,8 m entre cada planta dentro del líneo), en torno a las 2.200 cepas/ha, que, bien atendidas y abonadas, pueden rendir entre 6.000 y 7.000 kg de uva/ha, con buenas cualidades organolépticas y un elevado grado alcohólico (12 a 14% del volumen). Y, aunque *La Ribera* conserva todavía bastantes cepas añosas, cultivadas con la tradicional copa de tres o cuatro brazos, no se puede dejar pasar la ocasión de advertir el peso excesivo que están adquiriendo las plantaciones jóvenes en relación con las maduras y viejas, porque los vinos más equilibrados se consiguen de cepas de diversas edades, con sistemas radiculares capaces de extraer nutrientes y minerales de distintas profundidades del suelo. No obstante, esta circunstancia se está consiguiendo merced a las plantaciones progresivas, si bien algunas bodegas nuevas no pueden cumplir este requisito, de ahí que intentan comprar uva a viticultores tradicionales.

En todo caso, el *tempranillo*, *tinto fino*, *tinto del país* o *tinto aragonés*, tal como se conoce a la exquisita variedad de uva de *La Ribera*, ocupa el 84% de la superficie vitícola, con tendencia al aumento. Sus racimos prietos, de hollejo fino y pulpa suave y dulce, maduran pronto, haciendo honor a su nombre, aunque en estas tierras altas, esa circunstancia se produce a mediados de octubre. Ya en este mes de vendimia, la temperatura ambiente suele ser baja, no llegando, por lo general, a los 20 °C de máxima diaria y bajando por la noche o al amanecer hasta 2 o 6 u 8 °C, lo que favorece el transporte de la uva al lagar sin oxidación

ni deterioro. Estos aspectos, a menudo imperceptibles para el observador, no dejan de representar un factor más de calidad, que contribuye en conjunto a conseguir unos vinos muy atractivos, de gran capacidad de añejamiento, como lo demuestra el prestigio de algunas grandes bodegas y de otras muchas que están siguiendo sus pasos.

3. LA EVOLUCIÓN RECIENTE DE LA RIBERA DEL DUERO

Los vinos ribereños de los años cuarenta y cincuenta, salvo honrosas excepciones, se elaboraban con técnicas tradicionales, por parte de los propios viticultores, muchos de los cuales llevaban la uva a los lagares comunales, mientras el resto lo hacía en lagares privados y cada uno lo cuidaba y envejecía en sus propias bodegas. Por ello, había tantos tipos de vinos como de viticultores, aspecto nada favorable para un comercio de gran alcance. Los años sesenta conocieron el triunfo de las bodegas cooperativas, las cuales sirvieron ante todo para homogeneizar los caldos y venderlos a granel a los grandes elaboradores. Esta etapa, que duró poco, debido a su baja rentabilidad, dio paso al gran éxito de los años ochenta y, sobre todo, de los noventa, en los que bodegas cooperativas y privadas pugnan por la obtención de vinos de calidad: jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas.

a) El origen del éxito

La raíz de la fama adquirida por los vinos de *La Ribera del Duero* está fielmente representada en sus elaboraciones de calidad, que han logrado alcanzar cotas de prestigio y mercado desde 1983, con la expansión de determinadas marcas comerciales. Éstas respondían entonces a un contraetiquetado de una comarca con denominación de origen enmarcada en las provincias de Valladolid, Soria, palmos de tierra de Segovia y una ancha franja de ribera en el Duero burgalés.

Pero la causa del éxito alcanzado está en el origen mismo de la modernización de los viticultores de los años cincuenta, precisamente, en la entonces comarca conocida como "*Ribera*", de la que Aranda de Duero y la villa de Roa ocupaban la capitalidad de la vitivinicultura. Paradójico podría parecer hoy, y hasta cierto punto increíble, que el éxito de los vinos de la *Ribera del Duero* alcanzado actualmente se deba en buena medida al movimiento cooperativo de los años cincuenta en esa comarca.

La primera cooperativa se levantó en Peñafiel (Valladolid) en 1927, pero fue al final de la Guerra Civil cuando la escasez de alimentos generó un fuerte aumento del cultivo de cereales, provocando el declive de la viticultu-

ra, como hemos señalado. No obstante, en la década de los cincuenta comienzan a alzarse en *La Ribera* burgalesa edificios muy peculiares: las cooperativas. Fueron entonces la tabla de salvación de los viticultores y con ellas despegó y se mantuvo la viticultura en estas áreas rurales. A los lagares tradicionales, que habían mantenido la economía familiar heredada de siglos de artesanía les llegó la hora de enmudecer. Supuso este fenómeno la introducción de nuevas maquinarias de elaboración que permitían conseguir unos vinos más homogéneos y la apertura de un mercado granelístico. En los años sesenta las cooperativas burgalesas conocieron sus años de esplendor. La provincia de Burgos, aún hoy, cuenta con la mayor concentración cooperativa de Castilla y León.

Pero a todo imperio, por pequeño que sea, le entra el bárbaro por la puerta de la muralla. En los veinte años siguientes se abandonan las plantaciones de viña, y la vid envejece. El perfil ampelográfico se dispersa con multitud de variedades no adecuadas, parcelas poco mecanizables y, por tanto, costos altos. Los buenos viñedos se venden a las bodegas privadas y la materia prima que llega a las tolvas de recepción de las cooperativas es de mediana calidad, mientras escasean los testimonios elaboradores.

Es obligado destacar un apunte histórico sobre la celebración de los 25 años de la fundación de la Cooperativa Santa Eulalia en La Horra, la primera en crearse en 1950 (en *La Ribera* burgalesa). Parece ser que fue durante esta celebración, en 1975, cuando se iniciaron las gestiones para alcanzar la Denominación de Origen, por iniciativa del movimiento cooperativo, que concentró en los actos a la totalidad de las bodegas cooperativas de la provincia.

Pero la nueva era, una vez conseguida esa denominación en 1982, obliga a cambios profundos, dado que los grandes edificios, repletos de gigantescos depósitos de cemento se adecuan mal a la nueva situación. Los criterios nuevos de la enología y el envejecimiento de los vinos exigen la modernización de las instalaciones, al tiempo que la configuración de un reglamento estructurado según unos parámetros de calidad y control cambia las conductas vitícolas y obliga a elaboraciones de calidad.

Sin embargo, los primeros años ochenta ya presentaban los síntomas de la enfermedad de su tiempo: despoblación de los pueblos y envejecimiento de viñas y viñadores. Las consecuencias no se hicieron esperar: de un total de 30 cooperativas, al final de esta década, tan sólo nueve embotellaban sus vinos (en pequeñas cantidades) y algunas de ellas envejecían en barricas de roble. Ocho continuaban elaborando vinos a granel y una quincena, ante la difícil situación del sector, se veía obligada al cierre, a la venta o al alquiler. Vendieron estas últimas su alma de mosto al diablillo de la inversión, que veloz acudió a la llamada de

un éxito que auguraba beneficios económicos.

Sobre la mesa de los consejos rectores se debatieron entonces los nuevos proyectos que habían de afrontarse en el futuro: nueva maquinaria y millones y millones de pesetas a invertir para entrar en la nueva era del vino de calidad, del vino con denominación de origen. Y lo cierto fue que, a pesar de la mentalidad anclada en otros tiempos, al menos una docena de cooperativas embotelladoras dieron el salto. Estos hombres, socios de las cooperativas, los cuales sobrepasan hoy los 4.000 en toda *La Ribera*, con una edad media superior a los 55 años, asumen en la medida de sus posibilidades el cambio. Claro está, lentamente. Y así van llegando las prensas, los equipos de frío, los depósitos de acero inoxidable, los enólogos... que comienzan a ser elementos de la nueva fórmula de cultivo de la vid y de la crianza del vino.

Pero hay algo que antes de entrar a analizar el gran momento de la Denominación de Origen es necesario precisar: ellos, los cooperativistas, son el original y último colectivo social de la viticultura, fuertemente representada en número y lugares geográficos: son hombres que han sido capaces de volver a invertir en ilusión y merecen, por tanto, el reconocimiento más amplio. Por otro lado, lejos de instigarlos con modos y maneras de ejecutivo, nos inclinamos por la conservación de las constantes rurales en su comportamiento. Sus vinos -nos referimos a esas cooperativas que han cambiado ostensiblemente- están a la altura de otros muchos y siguen representando a numerosas familias y municipios cuyo único orgullo fue siempre su vino.

b) La época dorada

La transformación sufrida en el paisaje vitícola de *La Ribera del Duero* durante los últimos cinco años constituye toda una revelación-revolución. Por un lado, revela el negativo de lo que podía dar de sí y, por otro, supone toda una revolución de inversiones, nuevas bodegas y proliferación de marcas comerciales.

Las nuevas plantaciones, así como los nuevos criterios en viticultura han permitido y permiten la selección de variedades y una posterior vendimia más adecuada. Los vinos de *La Ribera*, por otro lado, ya han salido definitivamente de la asociación que enmarcaba a esta comarca con los claretes en los años setenta.

A partir de los noventa se inicia una escalada de cambios de mentalidad y de prácticas culturales y enológicas. El paisaje de espaldera alfombra los pagos vitícolas, el inoxidable da brillo a las bodegas y el mercado se llena de botellas de Ribera de Duero. Nuevas barricas, fuertes inversiones en diferentes tipos de madera garantizan,

dependiendo del tiempo de crianza, tintos envejecidos a la altura de los mejores de Europa.

Al mismo tiempo pierden peso las cooperativas, que controlaban el 85% de la producción entre poco más de una veintena de bodegas y se renueva el perfil industrial, apareciendo nuevos diseños en las edificaciones de bodegas privadas, las cuales, por lo general, acompañan los proyectos con viñedos propios que garanticen el abastecimiento de materia prima en el futuro.

Un aspecto no menos destacable es la trascendencia adquirida por bodegas y viñedos familiares, surgidos al calor del éxito o, incluso, contribuyendo también a ese éxito, y que ha permitido a muchas familias de viticultores, tras fuertes inversiones (por lo general con ayudas de un 30% de las instituciones), ver satisfecho su sueño: la creación de un proyecto agrícola, seguido de una transformación de su propia materia prima, de modo que, en el mejor de los casos, la misma familia realiza todo el proceso de cultivo, elaboración, transformación y comercialización.

El revulsivo económico que ha supuesto el despertar de *La Ribera del Duero* ha atraído también a la inversión foránea: empresas procedentes de otras comarcas españolas e, incluso, grupos de inversores de otros países han apostado por esta denominación de origen. El poder económico de algunas empresas recién llegadas ha logrado que en tan sólo medio año, -hay varios ejemplos de ello- se haya construido un bonito edificio, con la última tecnología del mercado y con una buena imagen en su diseño exterior.

c) Las cualidades de los vinos ribereños

Tras una etapa de elaboración de vinos "claretes", *La Ribera* se ha orientado definitiva y preferentemente por los tintos, sin olvidarse de los rosados -aquí siempre conocidos como claretes-, pero como una producción complementaria y subsidiaria de aquéllos.

Los vinos de calidad se distinguen por su aspecto limpio, sus aromas limpios y por los sabores procedentes de la variedad de uva. En el caso de los tintos jóvenes de *La Ribera* "llaman poderosamente la atención por su magnífica vestimenta, con fondo de color granate oscuro, muy cubierto, con destellos azulados o violáceos en los más recientes, todos con una viveza fuera de lo común. A la nariz dejan apreciar generosos aromas primarios, que se caracterizan por su franqueza y finura. Aromas en los que predomina la gama de frutos silvestres rojos y negros en sazón (zarzamora, grosella, arándano, fresa, frambuesa...) En el paladar muestran toda la fuerza de su juventud y todo el potencial de la uva Tinta del País: amplios, llenos,

persistentes, untuosos en muchos casos, soberbiamente dotados de taninos y con acidez y alcohol en admirable equilibrio..." (Flores Téllez, J., 1994).

Continúa comentando Jesús Flores -Presidente de Honor de la Escuela Española de Sumilleres- que si los tintos jóvenes dan idea de la potencialidad de la comarca, son los que alcanzan su madurez, tras una *crianza* en madera de roble, los que mejor definen el presente de *La Ribera*, insistiendo en que el rasgo más característico de los tintos del Duero, es su capacidad para mantener, incluso tras largas crianzas, su intensidad cromática (granate oscuro, con levísimos ribetes ladrillo, impropios de un vino adulto), desplegando en la nariz una cierta cantidad de aromas primarios, junto a otros más complejos, como ciertos tonos de la serie especiada (pimienta, vainilla, clavo) y perfumes de la serie animal (cuero, pelo mojado, caza), además de otros propios de los grandes reservas (torrefacción, tinta china, minerales...) y todo ello de una manera absolutamente armoniosa. "Entran muy secos para abrirse lenta, ampulosamente, en el paladar, recrearse en el final de la boca y dejar un recuerdo persistente, pleno de matices aromáticos por vía retronasal. A su paso por la lengua han dado testimonio de la calidad y cantidad de sus taninos, de su perfecto equilibrio, de su riqueza en sensaciones gustativas... Vinos como los grandes tintos del mundo, magníficamente dotados para largas crianzas y lentas evoluciones mejorantes. Vinos de "ciclo largo", como alguien los ha llamado" (Flores, J., 1994).

Valgan estos someros apuntes de un catador para aproximarnos a las cualidades de unos vinos extraordinarios, que tanto por su color como por sus aromas y sabor han adquirido una estimación y fama mundiales. No obstante, para acabar estas notas ribereñas, queremos mencionar algunas reflexiones hechas por el que fue Presidente del Consejo Regulador de la D.O. *Ribera del Duero* durante 1988 y 1989 y es actual Director de la Estación Enológica de Castilla y León: Pascual Herrera. Como técnico y como conocedor de *La Ribera* merece la pena escuchar su opinión.

A MODO DE CONCLUSIÓN: LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

Pascual Herrera García reconoce que *La Ribera* que él presidió era mucho más modesta que la actual, tanto por el número de bodegas como por la cantidad de botellas vendidas. El movimiento cooperativo, que pudo constituir el germen del actual éxito, permitió mantener a los viticultores, pero "*La Ribera del Duero* -añade- ha crecido sola, no la ha empujado nadie, no ha habido marketing ni promoción, nació sola de la tierra y de sus uvas. El clima es inigualable para el cultivo de la vid. La Tinta del País

es única en el mundo, tiene unas posibilidades enológicas que todavía no se han explotado del todo. La fama de *La Ribera del Duero* es precisamente esta variedad.”

El prestigio de esta comarca tiene su explicación, según él, en la irrupción en el mercado internacional de vinos de crianza y reserva, que son los que han logrado poner en los primeros puestos a algunas marcas de la zona, pero alerta sobre los peligros del éxito, que podrían conducir a una sobrevaloración de algunos precios (“vender un *Ribera del Duero* reserva por encima de las 4.000 o 5.000 ptas es algo muy serio y son muy pocas, poquísimas las bodegas que pueden permitírselo”).

Pascual Herrera termina dando un consejo a los viticultores y elaboradores de la comarca: “que no olviden el techo de producción y que recuerden que la venta fácil de ahora puede traerles consecuencias negativas en calidad y comercialización, pues, cuando las producciones se disparan, baja, entre otras cosas, la calidad de los vinos. A los viticultores les pide que se dejen de fantasías, porque la base de los grandes vinos de *La Ribera del Duero* es la *Tinta del País*, refiriéndose al incremento de variedades foráneas.”

BIBLIOGRAFÍA

HUETZ DE LEMPS, A (1967): *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne, Burdeos, 2 tomos, 1.004 pp.*

CAJA ESPAÑA (1992): *La Ribera del Duero. Sus viñas y sus vinos, Valladolid, 227 pp., con excelentes artículos y colaboraciones de José Peñín, Vicente Sotes Ruiz, Vicente Gómez-Miguel, M^a Angeles Mendiola, Elena Pardo García, Carlos Jiménez Higuera, José M^a del Ser Catalina, Marciano Rivilla-Martín, Tomás Postigo Sastre, M^a Jesús Marcos Mínguez, Mariano García, Pascual Herrera García, Ramón Bocos, Lorenzo Ayuso, Luis Fernando Leza Campos, José Serrano Cuadrillo, José Carlos Capel, M^a José Martínez Martínez. Libro coordinado por José Manuel Ferrer Garcés.*

MOLINERO F. (1979): *La Tierra de Roa: la crisis de una comarca vitícola tradicional, Universidad de Valladolid, departamento de Geografía, 343 pp.*

MOLINERO, F. (1988): *Viñedos y vinos de Valladolid, Cuadernos vallisoletanos n^o 42, 30 pp.*

CASANOVA TODOLÍ, U. de (1993): *Comarcas vitícolas de Castilla y León, Junta de Castilla y León, Valladolid, 143 pp.*

FLORES, J. (1994): “Apuntes sensoriales de los tintos de la Ribera del Duero”, en *Ribera del Duero, Revista del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, n^o 1, enero de 1994, p. 21.*

GONZÁLEZ HUERTA, D. y SÁNCHEZ GONZÁLEZ, A.J. (1994): *Elaboraciones realizadas en la bodega experimental de Pedrosa de Duero (D.O. Ribera del Duero). Campaña 1993-1994, mecanografiado, 49 pp.*

ANEXO

BODEGAS PRIVADAS Y COOPERATIVAS ACOGIDAS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN *RIBERA DEL DUERO* (hasta junio de 1993)

VEGA SICILIA, S.A.

Valbuena de Duero (Valladolid)
Comercializa *Vega Sicilia y Valbuena*

COOPERATIVA VIRGEN DE LA VEGA

Roa de Duero (Burgos)
Comercializa *Rauda Viejo y Roa*

HH. PÉREZ PASCUAL

Pedrosa de Duero (Burgos)
Comercializa *Viña Pedrosa*

HH. PEÑALBA LÓPEZ

Aranda de Duero (Burgos)
Comercializa *Torremilanos*

ISMAEL ARROYO ARROYO

Sotillo de la Ribera (Burgos)
Comercializa *Mesoneros de Castilla y Valsotillo*

COOPERATIVA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN

La Horra (Burgos)
Comercializa *Viña Valera*

COOPERATIVA SANTA EULALIA

La Horra (Burgos)
Comercializa *Conde Siruela y Riberal*

COOPERATIVA VIRGEN DE LAS VIÑAS

Aranda de Duero (Burgos)
Comercializa *Tierra Aranda*

PROTOS, S.A.

Peñañiel (Valladolid)
Comercializa *Protos, Peñañiel y Ribera de Duero*

COOPERATIVA SAN JOSÉ OBRERO

San Esteban de Gormaz (Soria)
Comercializa *Vinos Gormaz*

**BODEGAS ALEJANDRO FERNÁNDEZ-TINTO
PESQUERA, S.L.**

Pesquera de Duero (Valladolid)
Comercializa *Tinto Pesquera*

HEREDEROS DE DOROTEO SAN JUAN

Berlangas de Roa (Burgos)
Comercializa *Blasón de Costaján*

BODEGAS GARCIA DE ARANDA, S.A.

Aranda de Duero (Burgos)
Comercializa *Señorío de los Baldíos*

GRANDES BODEGAS, S.A.

Roa de Duero (Burgos)
Comercializa *Marqués de Velilla, Cañal y Roero*

BODEGAS VALDUERO, S.A.

Gumiel de Mercado (Burgos)
Comercializa *Viña Valduero*

COOPERATIVA LA MILAGROSA

Milagros (Burgos)
Comercializa *Tres Escudos*

VIÑA BUENA, S.A.

Aranda de Duero (Burgos)
Comercializa *Mío Cid*

BODEGAS PASCUAL, S.A.

Fuentelcéspedes (Burgos)
Comercializa *Peñalosa*

FEDERICO FERNÁNDEZ

Pesquera de Duero (Valladolid)
Comercializa *Tinto Federico*

SEÑORÍO DE NAVA

Nava de Roa (Burgos)
Comercializa *Señorío de Nava, Vega Cubillas y Don Álvaro*

BODEGAS MONTEVANNOS, S.A.

Baños de Valdearados (Burgos)
Comercializa *Montevannos y Valdevannos*

BODEGAS RIBERALTA, S.A.

Gumiel de Hizán (Burgos)
Comercializa *Vega Izán*

COOPERATIVA VIRGEN DEL ROSARIO

Quintanamanvirgo (Burgos)
Comercializa *Torremorón*

S.A.T. LOS CURROS

Boada de Roa (Burgos)
Comercializa *Viña del Val y Boada*

BODEGAS FAMORO, C.B.

Pesquera de Duero (Valladolid)
Comercializa *Tinto Emilio Moro*

HIJOS DE ANTONIO BARCELÓ

Quintanilla de Onésino (Valladolid)
Comercializa *Viña Mayor*

LEOPOLDO SANTOS

Pesquera de Duero (Valladolid)
Comercializa *Leopoldo Santos*

BODEGA DEHESA DE LOS CANÓNICOS

Pesquera de Duero (Valladolid)
Comercializa *Tinto Dehesa de los Canónigos*

COOPERATIVA SAN ROQUE DE LA ENCINA

Castrillo de la Vega (Burgos)
Comercializa *Cerro Piñel y Monte Pinadillo*

COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA NAVA

Fuentelcéspedes (Burgos)
Comercializa *Viñota*

COOPERATIVA SANTO CRISTO DEL CONSUELO

Baños de Valdearados (Burgos)
Comercializa *Señorío de Osma*

BODEGAS FÉLIX CALLEJO, S.A.

Sotillo de la Ribera (Burgos)
Comercializa *Félix Callejo y Viña Pilar*

BODEGAS LICEO, S.A.

Peñañiel (Valladolid)
Comercializa *Gran Liceo y Liceo*

BODEGAS LAMBUENA

Roa de Duero (Burgos)
Comercializa *Lambuena*

BODEGAS Hnos. REVENGA REVENGA

Castrillo de la Vega (Burgos)

Comercializa *Villa Revenga*

BODEGAS RODERO, S.L.

Pedrosa de Duero (Burgos)
Comercializa *Rodeña*

COOPERATIVA VIRGEN DE FÁTIMA

Pedrosa de Duero (Burgos)
Comercializa *Viña Vilano*

COOPERATIVA SAN MAMÉS

Fuentecén (Burgos)
Comercializa *Viña el Guijarral*

COOPERATIVA LA ASUNCIÓN DE NUESTRA SEÑORA

Gumiel de Hizán (Burgos)
Comercializa *Morozán*

BODEGA VIZCARRA RAMOS

Mambrilla de Castrejón (Burgos)
Comercializa *Vizcarra*

BODEGAS BALBÁS, S.L.

LA Horra (Burgos)
Comercializa *Barbás y Ardal*

NUEVAS BODEGAS DADAS DE ALTA ENTRE JUNIO DE 1993 Y JUNIO DE 1994**COOPERATIVA SAN PEDRO REGALADO**

La Aguilera (Burgos)
Comercializa *Embocadero*

COOPERATIVA SANTA ANA

Peñaranda de Duero (Burgos)
Comercializa *Castillo de Peñaranda*

BODEGAS DURON, S.A.

Roa de Duero (Burgos)
Comercializa *Durón*

BODEGAS PAGO DE CARROVEJAS

Peñañiel (Valladolid)
Comercializa *Pago de Carrovejas*

BODEGAS HACIENDA EL MONASTERIO

Peñañiel (Valladolid)
Comercializa *Hacienda el Monasterio*

BODEGAS LA CEPALTA

Quintanilla de Onésimo (Valladolid)
Comercializa *La Veguilla*

BODEGAS SAN JORGE

Sotillo de la Ribera (Burgos)
Comercializa *Lorena*

BODEGAS DEL CAMPO, S.L.

Peñañiel (Valladolid)
Comercializa *Pagos de Quintana*

BODEGAS HH. SASTRE

LA Horra (Burgos)
Comercializa *Viña Sastre*

BODEGAS CASTILLO DE PEÑAÑIEL

Peñañiel (Valladolid)
Comercializa *Viejo Coso*

COOPERATIVA SANTISIMA TRINIDAD

Fuentespina (Burgos)
Comercializa *Viña Carpio y Fuentespina*

BODEGAS BRIEGO

Fonpedraza (Valladolid)

BODEGAS J. ALBERTO CALVO CASAJUS

Quintana del Pidío (Burgos)

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

BODEGAS VALLE DEL MONZON

Quintana del Pidío (Burgos)