



Asociación de Amigos de Alcubilla de Avellaneda

Soria

Boletín de la Asociación

nº 5

Marzo de 2005

Agradecimiento

Dice un refrán castellano que “*es de bien nacidos ser agradecidos*” y no quisiéramos nosotros pecar de lo contrario.

Hay personas que no son conscientes del trabajo que supone el montaje, la planificación y la intendencia de cualquier acto, por pequeño que sea, la dedicación y las dificultades con que se encuentra cualquiera que quiere organizarlos. Asisten a cualquiera de ellos y se muestran indiferentes, cuando no críticos, al esfuerzo altruista y desinteresado de otros socios y vecinos, que muchas veces ponen tiempo, trabajo e incluso dinero de su propio bolsillo.

Haciéndonos eco de un sentir mayoritario entre los socios de la asociación y entre los vecinos y habitantes del pueblo, en su nombre, quisiéramos agradecer de forma sincera todo el esfuerzo que dedican a la organización y puesta en marcha de cualquiera de los actos que desde la Asociación de Amigos de Alcubilla de Avellaneda se vienen celebrando en el pueblo, tras su constitución, hace alrededor de tres años.

Desde que surge la idea, hasta que se celebra la actividad, un conjunto de personas que se hacen responsables de ella se ponen a trabajar para llevarlas a buen fin. Y no es fácil ponerse de acuerdo personas que viven en lugares distantes, cada uno con su propia vida.



Para todos ellos. Para todos los que “*hacen algo por el pueblo*”. Para los que trabajan en las Jornadas del verano, desde la junta al último socio o vecino, desde los que montan el escenario, a los que pelan las patatas o a los que simplemente participan con su alegría. Para los que trabajan en la *resurrección* de tradiciones de la Semana Santa. Para los que trabajan en cualquier acto y que simplemente pretende traer un poco de entretenimiento, convivencia y armonía entre todos los que confluimos en este pueblo, que de una forma u otra nos atrae.

Y en especial para los que han conseguido con su empeño desarrollar actividades también cuando hay poca gente, cuando son pocos los que trabajan, para los que se han echado a sus espaldas actividades como las de la matanza, la machorra, etc.



Merece este año especial mención la matanza, por el gran trabajo que representa y por lo bien que ha salido. La verdad es que se vivieron unos días de fiesta en el pueblo impensables para esas fechas. Fue un éxito tanto de afluencia de gente como de organización.

Todos sabemos quienes son, no vamos a nombrar a ninguno, por si el olvido de alguna colaboración, que por pequeña que sea es inestimable, pudiera servir de ofensa y agravio.

Para todos ellos, nuestro reconocimiento será el único pago. Gracias amigos por hacernos la vida un poquito más feliz.

Elsa Romero Izquierdo

El mundo del vino

Como todos sabéis, Alcubilla está incluida en la Denominación de Origen Ribera del Duero (D.O. Ribera del Duero). Ello se debe a la calidad de sus viñedos, a las especiales condiciones de sus suelos y climatología. A esto hay que añadir la tradición histórica de cultivo de vides y de elaboración de vinos en nuestro pueblo.

Todo esto me parecen buenos motivos para hablar de esta apreciada bebida que es el VINO.

Solamente pretendo dar unas nociones sobre el vino en general, y sobre la Ribera del Duero en particular, para quien no está muy introducido en este mundo, y aclarar algunos conceptos a quien ya lo conoce. Y de paso, conseguir que alguno se deje seducir por este apasionante “ser vivo” y se anime a disfrutarlo.

Para empezar, sin aburrirlos, os daré algunas cifras del vino en el mundo:

- España es el país del mundo con mayor superficie de viñedo plantado (1,100.000 Has.), seguido de Italia y Francia.
- Nuestro país es el tercero del mundo en cantidad de litros de vino elaborados, por detrás de Francia e Italia, y seguido por USA.
- España es el cuarto país en número de litros de vino consumidos por sus ciudadanos al año, y el tercer país exportador del mundo, después de Italia y Francia.



Estas cifras nos pueden dar idea de la importancia económica que tiene este sector en nuestro país.

En cuanto al vino en nuestro país:

- En España existen alrededor de 60 Denominaciones de Origen (D.O.)
- La de mayor superficie de viñedo plantado es La Mancha, seguida de La Rioja y Utiel-Requena. Ribera del Duero es la número 11 del país.
- En nuestro país se produce un 59% de vino tinto, un 19% de blanco, un 11% de espumoso, un 7% de rosado y un 4% de licor.
- Rioja es la D.O. que más vino vende en España y también la que más exporta. Ribera del Duero es la tercera en consumo dentro del país, aunque exporta mucho menos que Rioja.
- Los países a los que más vino español se exporta son, en este orden: Alemania, Reino Unido, Suiza y USA, Dinamarca, Francia y Suecia.
- En Castilla y León existen cinco D.O.: Ribera del Duero, Toro (Zamora), Cigales y Rueda (ambas en Valladolid) y Bierzo (León).
El resto de vinos de calidad, no inscritos dentro de esas Denominaciones, son Vinos de la Tierra de Castilla y León.

En cuanto a la D.O. Ribera del Duero comprende cuatro provincias:

<i>Burgos:</i>	77,60% del total de la superficie de viñedo, con 60 poblaciones y 112 bodegas
<i>Valladolid:</i>	15,40% del total de la superficie de viñedo, con 19 poblaciones y 64 bodegas
<i>Soria:</i>	6,20% del total de la superficie de viñedo, con 19 poblaciones y 4 bodegas
<i>Segovia:</i>	0,76% del total de la superficie de viñedo, con 4 municipios y 0 bodegas
Total:	18.452 Has. de viñedo, 102 poblaciones y 180 bodegas.

TÉRMINOS RELACIONADOS CON LA UVA Y EL VINO

- Viticultor:* agricultor que cultiva y cuida las viñas y recoge la uva
- Bodeguero:* dueño de una bodega en la que se elabora vino, o también empleado encargado por el dueño del cuidado de la bodega. En todas las zonas vinícolas existen viticultores que construyen sus propias bodegas y son también, por tanto, bodegueros.
- Enólogo:* persona que elabora el vino, que por tanto, tiene conocimientos de química y biología.



LA VID

La vid tiene su origen en el Himalaya, aunque no era exactamente igual que la planta actual.

Actualmente existen en el mundo 10.000 variedades distintas de uvas, aunque no con todas se elaboran vinos.

El ciclo vegetativo anual de la vid es:

- INVIERNO:** Reposo de la vid. Entre Enero y Febrero se poda.
- PRIMAVERA:** Entre Marzo y Abril se producen los "lloros", por la subida de la temperatura ambiente, la planta empieza a mover la savia. En Abril brotan las hojas y los pámpanos (inicio de las ramas). En Junio se produce la floración y polinización.

VERANO: a finales de Junio se forman los granos, que van engordando hasta mediados de Agosto. Entonces se produce el “envero” o cambio de color hacia tonos azules en las variedades tintas. Los granos van madurando hasta el momento de la vendimia.

OTOÑO: Agostamiento de la cepa: Al mismo tiempo que las uvas siguen madurando, las ramas de las plantas se vuelven “sarmientos”, es decir, se vuelven leñosos, y en ellos la cepa va acumulando sus reservas para el final del otoño y el invierno. Este es un proceso muy importante, pues cuando caigan las hojas de la cepa, ésta no podrá realizar la fotosíntesis y no podrá elaborar su “alimento”, con lo cual, se servirá de las reservas acumuladas hasta la caída de las hojas. Y tendrá que sobrevivir con esas reservas hasta la siguiente primavera, en que brotarán las hojas.



VENDIMIA

Su fecha varía de unas zonas a otras. Por ejemplo, en Castilla-León se vendimia entre Octubre y principios de Noviembre.

El momento de la vendimia se determina según la maduración óptima de la uva, es decir el contenido de azúcar, que luego será alcohol, y actualmente también se atiende a la maduración fenólica (maduración de los taninos, componentes naturales de la uva, causantes del color y sabor de los vinos).

Después de la vendimia, las hojas se secan, cambiando del color verde del verano a marrones-rojizos en las cepas de variedades tintas y a amarillos en las cepas de variedades blancas, dando la sensación de que los viñedos están ardiendo, y formando unos bellos paisajes otoñales en las áreas vinícolas como la nuestra.

TINTOS, ROSADOS Y BLANCOS

Los vinos serán de uno u otro tipo según las variedades de uva con las que se elaboran:

Tintos: elaborados totalmente con uvas negras, como Tempranillo (en Ribera del Duero a esta

variedad se le llama Tinta Fina o Tinta del País), Garnacha tinta, Garnacha Tintorera, Syrah, Cariñena, Mencía, Monastrell, Albillo, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bobal y muchas más.

Blancos: elaborados totalmente con uvas blancas, como Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Xarello, Parellada, Albariño, etc.

Rosados: elaborados totalmente con uvas tintas, separándose rápidamente los hollejos del mosto, para que el vino no coja mucho color.

Un subtipo de rosados son los *claretes*, que se elaboran con mezcla de variedades tintas y blancas. Los Consejos de algunas Denominaciones (como la de Ribera del Duero) no lo admiten.

El Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero sólo admite la elaboración de vinos tintos y rosados, elaborados con las siguientes variedades:

- Tempranillo o Tinta Fina o Tinta del País, en una proporción de al menos un 75% (gran parte de las bodegas emplean Tempranillo al 100%).
- El 25% restante puede ser de estas variedades (solas o mezcladas): Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Garnacha Tinta y Albillo.

ELABORACIÓN DEL VINO

Una vez recogida la uva y descargada en la bodega, puede seguir distintos procesos de elaboración que variarán según el tipo de vino que se vaya a elaborar: tintos, blancos o rosados. Sin embargo, la mayoría de los procesos son similares para todos los vinos.

DESPALILLADO: la uva pasa por la despalladora, tolva con un cilindro perforado, que al girar separa los granos de uva de los raspones (rama del racimo).

ESTRUJADO: unos rodillos aprietan los granos de uva, rompiéndose los hollejos (piel del grano de la uva) y formándose una pasta semilíquida con la mezcla entre los hollejos y el mosto.

BOMBEO: mediante bombas y tuberías se traslada la pasta anterior a depósitos de acero inoxidable para iniciar la fermentación.

MACERACIÓN: Los hollejos permanecen junto al mosto entre diez y quince días, para extraer de ellos el aroma, color y sabor del vino.

Los hollejos pesan menos que el mosto y tienden a flotar en la parte alta del depósito formando un “sombbrero”. De esa forma solo el mosto de la parte superior del depósito está en contacto con los hollejos, y no se consigue una extracción óptima de los componentes del vino. Para solucionar este tema, se “remonta” el mosto, bombeándolo de la parte inferior a la superior (hay otros sistemas, pero éste es el más utilizado en nuestra zona).

La maceración se produce a la vez que la primera fermentación.

PRIMERA FERMENTACIÓN O FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: consiste en la transformación de los azúcares de las uvas en alcohol, mediante la ayuda de las levaduras presentes en las uvas.

Para que se inicie la fermentación, el mosto debe estar al menos a 15° C.

Una vez que se está produciendo, la temperatura tiende a subir. Para una buena fermentación no debe pasar de 28- 30° C, lo que se consigue recubriendo los depósitos de conductos que transportan agua fría, que baja la temperatura del depósito.

Se van tomando muestras del mosto, y una vez que se considera que la cantidad de azúcar residual es la adecuada, se separan los hollejos del líquido.

El líquido se lleva a otros depósitos, donde se producirá la segunda fermentación.

Los hollejos se llevan a la **PRENSA**, donde se presan para extraer el líquido restante, que se une al obtenido anteriormente.

SEGUNDA FERMENTACIÓN O FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Se trata de un proceso desconocido hasta los años 60, que consiste en la transformación del ácido málico y del ácido cítrico (más fuertes) presentes en el vino, en ácido láctico (más suave y agradable). Las responsables de esta fermentación son las bacterias lácticas presentes de forma natural en el mosto. Así obtenemos vinos más agradables y suaves para el paladar.

CLARIFICACIÓN: El vino ya acabado de fermentar se traslada a otro depósito donde se le deja reposar y luego se le aplican claras de huevo o más modernamente “huevo líquido” para arrastrar las partículas en suspensión (restos de bacterias, levaduras y algún componente natural del vino que haya precipitado) y así conseguir un vino limpio.

Hasta hace pocos años, a los vinos se les aplicaban procesos duros de filtrado, con los que se conseguía eliminar todas las partículas en suspensión pero también muchas sustancias imprescindibles en el vino (se le quitaba lo malo pero también una parte de lo bueno) y se obtenían vinos limpiísimos pero poco naturales.

Actualmente esta tendencia ha cambiado, y especialmente en los vinos de Crianza y Reserva, no se les filtra tanto, con lo cual, cuando el vino sufre un cambio brusco de temperatura, sus sustancias naturales (sales de sodio y potasio) precipitan, formándose como un polvillo que son sales cristalizadas. Para que esas sales no vayan a la copa, conviene decantar estos vinos, es decir, vaciar la botella en un decantador (similar a una jarra de cristal, con fondo ancho y boca estrecha), con lo cual las sales quedarán en la botella, o no apurar la botella del todo y servir el vino con cuidado para que las sales queden en la botella. Quiero incidir en el tema de que estas sales no son “malas” en el vino, sino que reflejan que el vino es muy natural, se ha filtrado poco para conservar todas sus sustancias naturales.

CRianza: Si el vino va a destinarse a Crianza, Reserva o Gran Reserva, deberá ser “criado”, es decir, envejecido en barricas de madera.

Si va a ser un joven, directamente se embotellaría y ya podría venderse.

La crianza consiste en el reposo del vino en barricas de madera de roble (siempre se utiliza esta madera porque es poco porosa). En este proceso, a través de los poros de la barrica entra oxígeno en pequeñas cantidades, que hace evolucionar al vino, y el vino gana aromas y sabores por los componentes que extrae de la madera.

A la hora de elegir una barrica es fundamental atender a su nivel de tostado. El tostado consiste en que las barricas se colocan encima de un fuego para que se tuesten por dentro, pudiéndose utilizar diferentes tipos de madera para hacer el fuego, y pudiéndose tostar durante más o menos tiempo (tostado ligero, medio o fuerte). El tostado de la barrica aportará al vino aromas secundarios, de los que hablaremos en la cata.

En España, la mayoría de las Denominaciones han regulado los tiempos de crianza en barrica y reposo en botella. Hay pequeñas diferencias entre unas y otras denominaciones.



A modo de ejemplo, los tipos de vino establecidos por el Consejo Regulador, atendiendo al tiempo en barrica y en botella son:

Vinos Jóvenes, de la Cosecha, o Cosecheros: vino no envejecido en barrica. Dentro de los jóvenes, ahora se venden mucho *los Robles o Semi-Crianza*: envejecidos en barrica menos de un año. En estos vinos, el Consejo comprueba que efectivamente se han envejecido en barrica y permite poner la palabra “Roble” en la etiqueta delantera de la botella, pero no aparece como tal Roble en las tirillas numeradas de Ribera que se colocan en la parte de atrás de la botella, es decir, a nivel oficial el Roble no existe, está dentro de los jóvenes.

Vinos Crianza: al menos un año en barrica y un año en botella (estos plazos se pueden alargar si la bodega considera que el vino aún no está listo).

Vinos Reserva: al menos un año en bodega y dos años en botella.

Vinos Gran Reserva: al menos dos años en bodega y tres años en botella.

EMBOTELLADO: Después de ser llenado y tapado con corcho el vino joven está listo para su venta y consumo, y el de Crianza o Reserva tendrá que descansar en el botellero de la bodega el tiempo necesario.

Es fundamental la calidad del corcho, pues a través de un mal corcho se pueden filtrar humedades, malos olores, mohos o bacterias o exceso de oxígeno que oxidaría el vino.

Tras el reposo necesario en botella, las botellas se etiquetan y están listas para su venta.

En cuanto al etiquetado, quiero explicar el tema de las TIRILLAS del CONSEJO REGULADOR de la D.O. RIBERA DEL DUERO, pues se comenta mucho entre los que desconocen el tema, que todo se puede falsear, y que se puede vender un vino procedente de una zona como si fuera de otra, y que se lleva vino de unas denominaciones a otras, etc.,

Se trata de unas pequeñas etiquetas que se colocan en la parte trasera inferior de la botella.

Estas tirillas están numeradas, llevan el logotipo de Ribera y son documentos de seguridad (llevan sistemas para que no se puedan falsificar) y el Consejo las distribuye a cada bodega en relación al número de botellas que pueden producir al año. De esta forma, cuando el consumidor compra una botella con la tirilla de Ribera, puede estar seguro de que realmente es un vino de Ribera.

Para distribuir las tirillas entre las bodegas y por tipo de vino, se efectúa un complicado pero eficaz sistema de control e inspección por el Consejo Regulador que consiste en:

1º Los viticultores de poblaciones pertenecientes a la Ribera del Duero, deben declarar al Consejo el número de hectáreas de viñedo que poseen. El Consejo establece una producción máxima de 7.000 Kg. de uva por hectárea (cuanta menos producción, más calidad) y calcula así el número máximo de kilos anuales que puede producir cada viticultor.

2º Entregan a cada viticultor una tarjeta similar a una tarjeta de crédito, que al principio de la vendimia marca el número máximo de kilos que puede producir.

3º Durante la vendimia el Consejo coloca a un vigilante (les llaman "veedores", de ver) en cada bodega de la Denominación.

4º Durante la vendimia, el viticultor lleva la uva a una bodega o a la suya propia si la tiene, y cada vez que descarga un remolque o camión, se pesa para saber los kilos que descarga y el veedor del Consejo le descuenta de la tarjeta el número de kilos descargados. Y así cada vez que descarga. Cuando llega al máximo de kilos que tiene permitido producir, ya no puede descargar más kilos en ninguna bodega de Ribera.

5º Al acabar la recogida de uva en cada bodega, el veedor del Consejo envía un informe con el total de kilos de uva recibidos en esa bodega, con lo que el

Consejo ya sabe el número total de litros recibidos en esa bodega (se calcula que se necesita un kilo de uva para hacer un litro de vino) y así las botellas que puede vender esa bodega, y por tanto, el número total de tirillas que le pueden entregar a esa bodega.

6º A lo largo de todo el año, el Consejo efectúa numerosas inspecciones en todas las bodegas para comprobar que todo se hace de acuerdo a las normas.

La conclusión es que es muy difícil vender un vino de otra zona y calidad como un Ribera.



LA GUARDA

Consiste en que el consumidor mantenga y conserve en su casa los vinos que ha adquirido.

Contrariamente al tópico que se cree de que todos los vinos mejoran con el tiempo, **no todos los vinos son recomendables para guardarlos durante años.**

Los vinos blancos y los rosados deben consumirse dentro del año siguiente a la cosecha, ya que después no sólo no mejorará su calidad, sino que disminuirá.

Los vinos tintos jóvenes (sin crianza en bodega), pueden mejorar en los dos primeros años, y especialmente los tintos Roble (varios meses en bodega, sin llegar a un año).

Los vinos de guarda como tal son los Crianzas, Reservas y Grandes Reservas. Debido a su paso por la bodega están destinados a seguir mejorando en el tiempo.

Pero para que mejoren sus cualidades las condiciones de guarda han de ser las más parecidas a las de una bodega, es decir, **ausencia de luz, temperaturas entre 14 y 16° C** y una humedad entre el 70 y el 80%, con **renovación de aire para impedir la formación de mohos.**

Si no se pueden conseguir estas condiciones en casa, es mejor comprar el vino y consumirlo pronto.

Es muy importante **recordar que las botellas deben guardarse tumbadas o en vertical boca abajo, para que el vino siempre esté mojando el corcho.** Si las guardamos hacia arriba, el corcho se secará, se contraerá, y no ajustará bien en la boca de la botella, con lo que entrará oxígeno en ella y se oxidará el vino.

EL SERVICIO

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Es un factor **fundamental** para que el vino muestre al **máximo sus distintas características de aromas y sabores:**

- Vinos blancos: entre 8 y 12° C
- Cavas y espumosos: entre 5 y 8° C
- Vinos Rosados: entre 8 y 10° C
- Vinos tintos jóvenes: entre 11 y 14° C
- Vinos tintos crianzas: entre 14 y 18° C
- Vinos tintos reservas y grandes reservas: entre 18 y 22° C

Los vinos **blancos, rosados y cavas conviene abrirlos justo en el momento en que se van a consumir.**

Sin embargo, **los vinos tintos**, sobre todo los crianzas, reservas y grandes reservas, **conviene abrirlos con antelación (entre media hora y una hora) para que se vayan oxigenando** y después **muestren toda su plenitud de aroma y sabor.** Para ello es muy útil el decantador del que hablábamos anteriormente o simplemente dejar la botella abierta quitándole el corcho.

DESCORCHE:

Cuando abramos la botella, **debemos oler el tapón**, el característico “olor y sabor a corcho en el vino”, pues éste nos puede indicar posibles fallos en el vino.



LA CATA

En la cata **intervienen tres sentidos: vista, olfato y gusto.**

LA VISTA: Con ella determinamos la apariencia del vino. Las sensaciones visuales son la **limpidez** (que no esté enturbiado, sino limpio), la **brillantez y el color** (su matiz e intensidad).

En los vinos blancos los colores oscilan del amarillo verdoso hasta el amarillo oro. Si observamos matices amarillentos, el vino empezaría a estar oxidado.

En los rosados, oscilan de los rosas frambuesa a los rosas salmón. Si se inclina a los rosa pálidos estaría oxidado.

En los tintos varían de los rojos violáceos a los rojos teja. Si se inclina a los marrones estaría demasiado evolucionado (a no ser que se trate de un Gran Reserva, en que debido a la edad del vino, sería lógico)

EL OLFATO: El olfato es 10.000 veces más sensible que el gusto, pero la sensibilidad olfativa varía mucho de unas personas a otras, y la **facultad de distinguir un olor de otro en un vino, reconocerlo y nombrarlo**

es un proceso complejo que requiere mucho entrenamiento.

Los aromas en el vino, según su origen se pueden clasificar en:

- **Aromas primarios** como flores, plantas silvestres, frutas, mermeladas, minerales, tierra mojada y otros similares, **proviene** de la planta en sí (**de la variedad de uva**) y **del suelo** en que está plantada y **el ambiente que la rodea**, que la uva capta.
- **Aromas secundarios** se desarrollan **durante la fermentación y los procesos de elaboración** del vino. Son algo más complejos de describir, como a leche y productos lácteos, mantequilla, caramelo, etc...
- **Aromas terciarios, aportados por la madera de la barrica y por sus diferentes tostados** son aromas a ahumados, especias (vainilla, canela, etc), cafés o torrefactos, tabaco, chocolate y muchos otros.

También se clasifican los olores por series (tipos de olores): serie floral, frutal, vegetal, especiada, etc...

EL GUSTO: La **boca detecta solamente cuatro sabores: dulce, salado, ácido y amargo.**

El resto de “sabores” (cuando decimos que esto me sabe a vainilla, a chocolate, etc..) no son sabores sino olores.

En un vino, se aprecian:

- **Dulce:** son sensaciones de agrado, volumen, suavidad y frescor en la boca. Procede de los azúcares de la uva y del alcohol del vino.
- **Ácido:** sensaciones de frescor intenso, agudo y persistente. Procede de los ácidos de la uva y de la fermentación.
- **Amargo:** sensación áspera, de ardor. Proviene de los hollejos, pepitas y raspón de las uvas.

La **boca detecta también otras sensaciones térmicas** (temperatura), **táctiles** (astringencia) y **químicas** (picor):

- **Astringencia:** sensación de **sequedad, aspereza, rugosidad** (como de lija), y desagradado en las encías. En los vinos tintos, cuando se aprecia mucha astringencia se debe a que cuando se vendimió, los taninos (componentes que le dan olor y sabor) de la uva no estaban bien maduros, o a que quizás el vino necesita estar más tiempo en botella antes de beberse (“no está acabado”). Se habla de que el vino tiene los “taninos verdes”.
- **Picor:** producido por el gas carbónico empleado en la fermentación de algunos vinos, o **en los cavas.**

En un buen vino se debe buscar el **EQUILIBRIO DE SABORES** (que todas las sensaciones estén conjuntadas, sin que ninguna destaque demasiado)

sobre las demás y las tape, y que entre todas ellas nos den una impresión positiva, agradable).

Los **equilibrios ideales** son distintos para los blancos, rosados y tintos:

- Blancos y rosados: equilibrio entre dulzor y acidez (que no haya exceso de dulzor ni de acidez)
- Tintos: equilibrio entre dulzor por una parte y acidez y astringencia por otra.

MARIDAJE:

Este término significa la buena combinación entre los vinos y las comidas a las que acompañan:

- PESCADOS Y MARISCOS: en general, blancos y cavas.
Si son guisos de pescado azul, rosados.
- SOPAS, CREMAS, LEGUMBRES Y ENSALADAS: blancos, cavas o rosados
- HORTALIZAS Y VERDURAS: rosados y algún tinto joven.
- ARROCES: rosados
- EMBUTIDOS: tintos jóvenes
- CARNES: Tintos
Carnes blancas y aves de corral a la plancha: Tintos Crianza
Aves guisadas y carnes rojas: Tintos Crianza o Reserva.
- CAZA: Tintos
Caza menor: Crianzas
Caza mayor: Reservas o Grandes Reservas
- QUESOS:
Muy curados, fermentados o picantes: vinos dulces
Semicurados, cremosos y suaves: Tintos jóvenes y crianzas.
- PATÉS: vinos dulces
- POSTRES: vinos dulces y rancios
- Todos los platos o guisos con mucho vinagre o vinagretas, las alcachofas y los espárragos son muy difíciles de combinar con cualquier vino.



LOS VINOS DE RIBERA DEL DUERO

Las **especiales condiciones climatológicas** que caracterizan el cultivo de la vid en Ribera del Duero

(lluvias moderadas, inviernos largos y rigurosos, veranos muy calurosos y gran diferencia de temperaturas entre las estaciones y entre el día y la noche), desempeñan un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva, obteniéndose **uvas con gran concentración de azúcar, y vinos con gran intensidad de color, aroma y sabor.**

La variedad Tempranillo en esta zona da lugar a vinos jóvenes con **colores rojos violáceos muy intensos**, casi opacos, y **aromas a frutas como moras y cerezas y flores**, y en los crianzas y reservas a **especias y tostados**, y sensación de que nos llenan toda la boca. Ricos en alcohol y baja acidez.

Son vinos **perfectos para acompañar** al plato típico de la zona: el **lechazo asado**, pero también perfectos para **embutidos, quesos y carnes** de todo tipo, pero especialmente las rojas a la plancha o asadas.

Para finalizar, solo me queda animaros a conocer y disfrutar alguno de los muchos vinos que se elaboran en este país de vinos, y especialmente, ya que son de la zona, alguno de la Ribera del Duero. Y **¡buen provecho!**

Silvia Pascual



No olvides lo que es tuyo

Empecé a escribir esto en aquellos días después de las fiestas de septiembre. Me alegré y me sentí tan feliz al ver tanta gente, lo bien que lo pasaban, disfrutando de todo, chicos y grandes; no sé si todo salió bien y a gusto de todos, a mí me pareció estupendo (aunque el tiempo también acompañó). Días antes se oía comentar “estas fiestas no habrá nadie”, “caen en malos días”, “ya se ha ido todo el mundo”, etc. La verdad es que los días anteriores a la fiesta éramos pocos en el pueblo, parecía otro. Unos días antes, en agosto, con tanta gente y tanto bullicio...y ahora como si nos hubiésemos quedado dormidos.

Luego llegaron las fiestas y otra vez el pueblo se transformó. Había niños, jóvenes, mayores; como si hubiesen tocado la “campanilla”, nunca mejor dicho, del Santo Cristo del Campillo y todos acudimos. ¡Me emocionó tanto ver a tanta gente en la procesión! Habíamos acudido de las distintas zonas, pueblos o

ciudades donde vivimos y trabajamos para ver a nuestro Santo Cristo del Campillo. A todo el mundo no le va bien según las fechas o el trabajo, pero a veces, si quieres, se pueden dejar o pedir días de vacaciones, aunque no siempre esto es posible.

“No te olvides de lo que es tuyo”. Yo me siento muy orgullosa de mi pueblo y, por supuesto, del Santo Cristo del Campillo y todo lo demás, y pienso que todos vosotros también. Entre todos tenemos que cuidarlo, quererlo y mimarlo; no es cosa de tres o cuatro personas. Nunca lo menospreciamos por pequeño que sea, aquí tenemos nuestras raíces y nuestras tradiciones. Ayudémonos en lo que sepamos o podamos; no todos tenemos la misma capacidad, pero todos somos importantes.

Adelina Pascual



“Al Escudo de mi pueblo”

Leones, lobos y corderos
hay un escudo en Castilla.
Del que presumen y ondean
en el pueblo de Alcubilla.

Este escudo también tiene
avellanas y un Castillo.
Tenemos cerca la ermita
del Santo Cristo del Campillo.

“Patria y Cristo”, son un lema
y mi lema es bien sencillo.
Mi patria esta en esta tierra,
y mi Cristo el del Campillo.

Viva el Cristo del Campillo
Y que viva “La Magdalena”
Viva todo el pueblo unido
de Alcubilla de Avellaneda.

Heliodoro Flores Jiménez

Berlanga de Duero

Como veis, me han “adjudicado” una sección en la revista de la asociación dedicada a conocer nuestra comarca a través de pequeñas visitas a lugares cercanos a Alcubilla.

Espero poder atender esta sección lo mejor posible, y me encantaría que además de entreteneros sirviera para que al menos alguno de vosotros se decidiera a visitar alguno de los lugares que os propongo. Os aseguro que nuestra zona está llena de maravillas por descubrir.

Esta vez os propongo una visita a Berlanga de Duero, precioso pueblo soriano, repleto de solemnes monumentos y antiguos barrios, situado a 20 Km. de El Burgo de Osma, tomando la carretera C116 en dirección a Almazán.



UN POCO DE HISTORIA

La antigüedad de Berlanga se remonta a los tiempos de los romanos, en el que se la llamaba Augusta Valeránica, en memoria del emperador Valerio, que la hizo colonia romana.

Sin embargo, las primeras noticias ciertas de Berlanga datan de los últimos años del siglo X, durante las guerras árabes. En esta época era muy importante su castillo por su excelente posición estratégica, en la orilla del Duero, que era la línea fronteriza entre los reinos moros y cristianos durante toda la Edad Media.

En aquella época, tras ser conquistada por Almanzor, Berlanga estuvo controlada por los musulmanes, hasta su reconquista en el año 1060 por Fernando I de Castilla y León. En 1087 Alfonso VI la donó al Cid, que fue el primer señor de la villa.

Tras las luchas entre musulmanes y cristianos por las tierras sorianas, las luchas siguieron entre castellanos y aragoneses. Finalmente Berlanga pasa a la corona de Aragón al ser repoblada por Alfonso I de Aragón.

La villa tuvo varios señores, pero su auge definitivo lo alcanza con la unión por matrimonio de la familia Tovar con el Duque de Frías, a los que se les concedió en 1529 el título de Marqueses de Berlanga. Bajo su mecenazgo se construyeron los edificios más emblemáticos e importantes de la villa, como:

- La Colegiata
- El Palacio renacentista, situado junto al castillo, con sus espléndidos jardines, dotados

de un sistema de riego, que eran la admiración de cuantos los visitaban.

- El Convento de las Religiosas Concepcionistas
- Un hospital
- Un rollo jurisdiccional

En 1487 nació aquí Fray Tomás de Berlanga, dominico que llegó a ser obispo de Panamá, descubridor de las Islas Galápagos y defensor de los derechos de los indígenas en las Américas recién descubiertas.

En 1541, vuelve a su villa natal, trayéndose consigo el famoso “ardacho”, que es un caimán cuyos restos se pueden apreciar en la Colegiata.

Fray Tomás de Berlanga murió en 1551, siendo enterrado en la Colegiata.

A partir del siglo XVII la importancia de Berlanga fue decayendo. El proceso de abandono culminó con la guerra de la Independencia, con la destrucción del palacio y los jardines renacentistas por parte de las tropas francesas.

RECORRIDO POR LA VILLA

Según los investigadores, en la Edad Media existían en Berlanga dos murallas:

- La primera, seguramente del siglo XII, se sitúa alrededor del castillo (existe actualmente) y cuenta con torreones cúbicos.
- La segunda, quizás del siglo XIV, rodearía la villa tal como era hasta hace pocos años. De ella solo quedan dos puertas: la de Aguilera y la del Mercado.

La **puerta de Aguilera** era la puerta principal de la villa, y es por la que entraremos al pueblo, viniendo desde El Burgo. El arco de entrada es gótico, pero el resto es renacentista.

Cerca de ella se encuentran, extramuros, la puerta del antiguo hospital de enfermos y albergue de peregrinos, la ermita de Nuestra Señora de las Torres y el rollo gótico.



Cruzando esta puerta se desciende por una calle con soportales hasta la **Plaza Mayor**, buen ejemplo de arquitectura castellana. Toda la plaza esta porticada con pilares de madera que se apoyan en una base de piedra. Las vigas, también de madera oscura, los balcones y el color rojizo de las paredes, le confieren una belleza especial, igual que varias de las calles que

parten de ella, con varios tramos de soportales y algunas casas blasonadas. Una estrecha calle a la izquierda nos dirige hasta la **Colegiata**, joya del siglo XVI, de estilo renacentista en su interior, pero gótica en el exterior. Se construyó con las **pedras de siete iglesias** románicas anteriores, imposibles de mantener. En aquella época, por su altura y belleza se la consideró **“digna de la capital de un reino”**.

Las riquezas de su interior son un original altar mayor, con un gran retablo barroco con la imagen de la Virgen del Mercado y varias hermosas capillas, con retablos góticos y tumbas de nobles en alabastro.

Tras la visita a la Colegiata, merece la pena tomarse el tiempo necesario para pasear por las calles de esta villa.

Así, en las cercanías de la Colegiata, detrás de ella, llegaremos al **Convento de clausura de las Concepcionistas**, fundado en el siglo XVI por Doña Juana Enríquez, primera Marquesa de Berlanga.

Se encuentra dentro del **barrio de la Judería**, de arquitectura tradicional y típico trazado de calles estrechas, recuerdo de la época posterior a la reconquista, cuando Berlanga llegó a tener una población judía en torno a las 100 familias.

Al final de la misma calle del Convento, se encuentra la **casa donde nació Fray Tomás de Berlanga**.

Junto a la Colegiata podemos ver un indicador hacia el **Castillo**. Justo a sus pies encontramos los restos del Palacio Renacentista, en el que los Marqueses recibieron a reyes y príncipes, y el Acueducto que servía para elevar el agua desde el río Escalote. A la izquierda del palacio esta la Puerta del Mercado, construida en el siglo XVI, y por ella se accede a la loma sobre la que se asienta el castillo.

El castillo, que pertenece al municipio desde comienzos del siglo XIX, también es de estilo renacentista, y fue construido en 1527 por el Maestre Benedicto, quizás milanés, el mismo que construyó los castillos de Gibraltar y Melilla, contratado por D. Juan de Tovar. Su construcción sustituyó al primitivo castillo cristiano del siglo XII, aprovechando los muros de la alcazaba árabe anterior, del siglo X.

El castillo moderno es de planta cuadrada, con sólidos y grandes cubos en los cuatro ángulos, con parapetos para los cañones.

Al sur del castillo se conserva un largo frente de murallas y cubos almenados (la primera muralla que mencionaba al principio, del siglo XII).

Aunque suponga un pequeño esfuerzo, no dejéis de subir al castillo, pues podréis contemplar una hermosa vista de los llanos campos sorianos de cereal a un lado, y el cortado del río Escalote al otro.

La **Oficina de Turismo de Berlanga** se encuentra en el Ayuntamiento, en la Plaza Mayor. Teléfono: **975 34 30 11**

A 7 Km. de Berlanga, en el pueblo de Casillas, en un paraje de singular belleza, en el que parece que el tiempo se ha detenido, se encuentra la **ERMITA DE SAN BAUDELIO**.

Lo más original de ella es su cubierta, soportada por una sola pilastra, que se abre como una palmera, cuyos nervios sujetan todo el techo del edificio.

Desde el siglo XII, toda la ermita estuvo cubierta de pinturas de gran calidad, por las que algunos historiadores la han considerado *“la Capilla Sixtina de la pintura mozárabe”*.

En 1922, los vecinos de Casillas vendieron las pinturas a un anticuario judío y acabaron en el Museo Metropolitano de Nueva York, y finalmente en 1957 el gobierno español canjeó algunas de estas pinturas por la iglesia románica de Fuentidueña en Segovia (esta iglesia se encuentra hoy en ese Museo). Las pinturas recuperadas se guardan en el Museo del Prado.



En la ermita solo quedaron las pinturas no desprendidas y la huella de los frescos arrancados. Finalmente, en 1949 la ermita fue comprada por una fundación a los vecinos de Casillas y donada al Estado. Recientemente **se han restaurado algunos trozos de los frescos que recuperó el Estado y se han vuelto a incorporar a la ermita.**

Horarios de visita de la Ermita de San Baudelio:

Del 1 de Noviembre al 31 de Marzo: 10 a 14 y de 15:30 a 18:00 horas
 Del 1 de Abril al 31 de Mayo: 10 a 14 y de 16 a 19 horas
 Del 1 de Junio al 31 de Agosto: 10 a 14 y de 17 a 21 horas
 Del 1 de Septiembre al 31 de Octubre: 10 a 14 y de 16 a 19 horas
 Domingos y festivos: 10 a 14 horas
 Lunes y martes cerrado.

Para acabar, solo me queda **animaros a que visitéis el bello pueblo de Berlanga**, que fue el **primero de la provincia de Soria** en ganarse el título de **Conjunto Histórico-Artístico**. Seguro que os sorprenderá y os transportará a la época medieval.

Silvia Pascual

ÚLTIMAS NOTICIAS

Internet para Alcubilla

La Junta de Castilla y León ha instalado terminales con acceso de Internet en las escuelas para que todos los vecinos del pueblo las utilicen.

De esta forma se cumple el objetivo de que los pueblos no se queden atrás en la carrera de las nuevas tecnologías.

Se han establecido unos horarios y unas normas para su utilización.

Concesión del teleclub

El Ayuntamiento de Alcubilla de Avellaneda ha concedido la concesión del teleclub a Emilio y María Luisa.

Ambos proceden del mundo de la hostelería, ya que tenían un restaurante en Barcelona, por lo que poseen mucha experiencia en este tipo de negocios.

Vienen al pueblo con mucha ilusión y con ganas de que todo les vaya bien.

Refranes de castellano viejo

Abrimos una nueva sección de refranes y “dichos” de castellano viejos, para que los más mayores expliquen la sabiduría popular que en ellos se encierra a los que ya no los hemos oído ni vivido. Muchos de ellos son relativos al campo y sus quehaceres, pero otros son como la vida misma y tienen total vigencia. Cualquiera se puede aplicar el “cuento”.

Cuando en marzo mayea, en mayo marzea.

Sabe más el diablo por viejo que por diablo.

Tirar uno piedras sobre su propio tejado.

Ser más listo que el hambre

A Dios rogando y con el mazo dando

