



VARIETADES MINORITARIAS DE CASTILLA Y LEÓN

PRESENTACIÓN Y CATA BASQUE CULINARI

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), viene desarrollando un proyecto de identificación, selección, estudio y vinificación, de variedades minoritarias de vid, que se encuentran dispersas en las comarcas vitivinícolas de la comunidad autónoma.

Para la cata que se va a realizar, hemos seleccionado dos variedades de dos zonas diferentes y con perfiles enológicos totalmente contrapuestos. Esto nos da idea de la gran diferenciación que podemos encontrar con este tipo de variedades, que, a grandes rasgos, suelen ser variedades completamente adaptadas a su medio y con rasgos muy peculiares que hacen que sean totalmente atractivos.

- **Cenicenta 2018:**

Variedad tinta procedente de la zona de la DO Rueda, ciclo medio.

La cantidad de cepas que nos podemos encontrar de esta variedad es muy limitada, pero el interés en cuanto a su perfil enológico y adaptación a la zona es grande.

En este caso nos encontramos con un vino joven de la añada 2018, en la que se realizó una vendimia con maduración avanzada.

Encontramos un vino con una capa de color alta, unas características polifenólicas muy interesantes.

En nariz nos aparece un vino de intensidad media alta en el que predominan las notas de frutas negras, casi confitadas, mermeladas y sensación frutal potente.

En boca notamos un vino estructurado, con un tanino dulce, suave, sin astringencia y en el que a pesar de tener una graduación alcohólica alta, vemos una



compensación muy buena por un aporte de acidez y frescura que hacen que sea una variedad a tener en cuenta de cara al cambio climático.

- **Negro Saurí 2018: (Muestra de barrica para la cata)**

Variedad tinta procedente la la DO León, en la que se ha realizado una crianza de 12 meses en barrica usada de roble francés.

Nos encontramos una variedad sorprendente, contrapuesta a la variedad anterior.

Esta variedad podemos encontrarla en tres zonas de Castilla y León con tres nombres diferentes, Negro Saurí en DO León, Merenzao en DO Bierzo y Bastardilloo Chico en DO Arribes.

Es una variedad de ciclo corto, complicada tanto en viña como en bodega, en la que hay que estar muy atento a la maduración ya que pasa de verdor a pasificación en menos de 8 días.

Variedad con hollejo fino y perfil borgoñón.

El color del vino es un color muy suave, con muy poca capa, color delicado.

En nariz tiene una intensidad media alta, con un perfil entre vegetal, frutal y floral, muy fresco, compensado con unas notas muy suaves de aromas terciarios, especiados y sensaciones que recuerdan a pimentón procedentes de la crianza.

En boca también sorprende, por el color nos podríamos imaginar que es un vino sin estructura y con un paso por boca muy corto, pero en cuanto lo metemos en la boca vemos un vino suave, muy fresco, con buena acidez y con un posgusto muy prolongado.