

Vitis, Venci, Vinum



YO, RUFETE



Me llaman rústica, pero a la vez, *la perla de la Sierra de Salamanca*.

De piel fina, elegante, de mucha calidad. Y todo esto, ¡a mi edad!,
que llevo en este rincón de la provincia salmantina desde años inmemoriales.

Por eso estoy perfectamente adaptada a la zona
y porque los productores me tratan con la delicadeza
que requiere a la que consideran un tesoro, su tesoro.

Por PINTAN COPAS COMUNICACIÓN

FOTOS © Pintan Copas Comunicación © David G. Coca



Sierra de
Salamanca
Denominación de Origen Protegida





¡Uy! Aún no me he presentado, disculpe. Soy la uva *rufete*, la tinta. Porque en 2020, y tras muchos años de investigación, lograron certificar a mi "hermana": la *rufete serrano blanco*. Llevamos juntas desde el principio, pero en su caso, no conseguían autenticar su "linaje". Y miren que algo nos parecemos: nuestro racimo es pequeño, apretado y de grano de tamaño medio. Las hojas también son similares, pero la *rufete serrano blanco* tiene la piel más gruesa. Y, sobre todo, las dos podemos presumir de ser autóctonas, de la Sierra de Salamanca, donde solo nos rodea exuberante vegetación y pueblos de grandiosa belleza. Pero ya sabe que en todas las familias existe una '*rara avis*'. En la nuestra, es ella, y es muy especial.

He visto cómo los viticultores han luchado por recuperarnos, por sacar lo mejor de nosotras; he sentido el sudor de construir piedra a piedra los bancales que tanto caracterizan a nuestros viñedos; cómo trabajan día a día y *¡a mano!*, porque a nadie se le ocurre meter una máquina en estos terrenos.

Aún se conservan lagares de piedra, donde, en la antigüedad, se iniciaba el proceso de vinificación ante la dificultad de acceso. La mayoría se encuentran en **Santibáñez de la Sierra**. Y en su empeño por mantener las tradiciones, muchos viticultores siguen empleando los aperos de labranza de toda la vida, como el *corvillo*. Es una especie de hoz pequeñita que les aseguro que nos trata con mucho mimo. Así que sí, soy rústica de principio a fin: desde el campo a su copa, pero también delicada.



(Mi HÁBITAT)

*N*azco cada año en cepas de más de 60 y 80 años. El 98% de los viñedos están plantados en vaso y producen pocos racimos, pero de una gran calidad. Este sistema de plantación tiene muchas ventajas (permite una mayor insolación y salubridad de las cepas, y por tanto, correcta maduración); no tanto para el agricultor, porque le supone un gran esfuerzo físico, como para las propias viñas y nosotras, las bayas. Los racimos se airean mejor y, como ya saben, la vendimia es a mano y se trabaja de manera más sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Y esto no acaba aquí, porque también favorece el mantenimiento de la riqueza orgánica y la estructura del suelo.

¿He dicho suelo? Es otro factor que aporta a nuestros vinos cierta particularidad. Son suelos ácidos de gran variedad: desde suelos franco-arenosos procedentes de roca granítica hasta suelos franco-limosos y limosos procedentes de pizarras.

Un vino también es producto del terroir y del *clima*, del que aún no le he comentado nada. Es *mediterráneo húmedo*. Mis cepas han pasado inviernos relativamente cortos y no muy fríos, pero los veranos... ¡*Qué calor!* Además suelen ser largos y secos, así que menos mal que por la noche refresca, porque esto nos ayuda a las uvas a madurar correctamente. Aunque confieso que esas temperaturas no son tan altas como en el resto de la meseta. Además, como muchas grandes zona vitivinícolas, en la **DOP Sierra de Salamanca** los *ríos* adquieren una gran importancia. Estamos regados por tres: el río *Francia*, el *Alagón* y el *Cuerpo de Hombre*. Esto, unido a la extensa vegetación, hace que ese calor sea más moderado y llevadero.

Este microclima nos permite mantener la acidez y conseguir los aromas tan característicos que tenemos la *rufete* y *rufete serrano blanco*. Pero no crean que nos libramos de la lluvia: en el otoño y primavera abundan las precipitaciones y se superan los 1.000 mm al año; lo que es de agradecer, porque estos suelos no tienen gran capacidad de retención de agua, al ser poco profundos.

Hablando de *sierra* y de *bancales*, se habrá hecho ya la idea que no todos los viñedos están a la misma altura: es una *comarca montañosa*, donde las parcelas se encuentran entre los 400 y 1.000 metros. También esto permite a nuestros productores la opción de conseguir una amplia gama de vinos, aunque todos apuestan por incluir creaciones monovarietales entre sus referencias.

Tenga en cuenta otra peculiaridad: los viñedos están muy repartidos por la *Sierra de Salamanca* y las *parcelas* tienen un tamaño medio de 0,2 hectáreas. Ahora entenderá mejor lo que explicaba de las cepas viejas y sus bajos rendimientos, donde la garantía de calidad es indiscutible, pero gracias siempre al sumo cuidado que recibimos durante el ciclo vegetativo y reproductivo, donde se busca aprovechar al máximo nuestra potencialidad.





(Sutil y COMPLEJA)

Les he hablado ya de mi racimo, pero no de cómo me comporto en la *fase visual, olfativa y en boca*. Adquiero un color azulado oscuro y maduro pronto, antes incluso que la tempranillo; porque tengo ganas de aportar a nuestros ligeros vinos aromas florales y recuerdos a frutas rojas y silvestres, con taninos dulces y algún toque herbáceo. Soy una variedad sutil, pero de compleja elaboración. Poco a poco me van entendiendo y cada vez estoy consiguiendo embaucar a más amantes del vino. Y ya lo ha asegurado la dirección técnicas de la DOP, que los vinos elaborados con *rufete* son de un perfil que busca la gente dentro y fuera de España: "*vinos fluidos, con buena acidez y mucha fruta en nariz, que se bebe muy bien*". Así soy yo.

No obstante, no estamos solas. Existen más variedades que tienen la fortuna de "vivir" en la Sierra de Salamanca: en las variedades tintas, me codeo con *tempranillo* o *tinto aragonés* y *calabrés*, que es como llamamos por aquí a la *garnacha tinta*. Y en las variedades blancas, a *rufete serrano blanco* se suman *viura*, *palomino* y *moscatel de grano menudo*. Pero en todos los casos, se cultivan en inferior proporción y la familia *rufete* es la que mejor se adapta a las condiciones de clima y suelo.

Dicen que tenemos *futuro* y yo también lo creo. Me rodeo de un entorno inigualable, con unas condiciones climáticas y del suelo muy a mi favor y con el trabajo de un total ya de 14 productores y más de cien viticultores que nos tratan como si fuéramos sus hijos. Hijos, por cierto, los de carne y hueso, que no están dudando en coger el relevo generacional, así que mucho se tiene que torcer la cosa para que no podamos decir "*larga vida a la rufete, rufete serrano blanco y a la DOP Sierra de Salamanca*".



Rufete serrano blanco (IDENTIDAD) PROPIA

¡Ejem! Yo tendré algo que decir también. Soy *rufete serrano blanco* y ante todo, quiero agradecer a nuestros productores su empeño para que se reconociese mi identidad propia. Yo, que llevo en la Sierra de Francia desde el paso de los romanos por la zona y de los franceses que la repoblaron allá por la Edad Media.

Soy la más *desconocida* y, *sí, rara*: tengo la piel gruesa, pero soy muy sensible. Crezco en aún menor número de cepas que *rufete* y no pueden elaborar mucho vino con mi variedad, aunque los viticultores locales me aprecian, apuestan cada día por darme a conocer y engrandecerme.

Adquiero un color dorado en mi maduración. Desprendo sutiles aromas florales, pero en boca... Consigo que los vinos sean untuosos y con muy buena acidez. Y le cuento un secreto: en la mayoría de las elaboraciones paso por barrica y si me deja evolucionar en botella, gano aún más con el paso del tiempo. Es más que probable que no haya catado nada igual y que, sin duda, se sorprenderá.

Dicho esto, creo que ya no queda más que invitarle a conocer la historia, la tradición, la cultura, el paisaje... donde cada día avanza con paso firme la **DOP Sierra Salamanca**.

