

1.- HISTORIA:

La tradición vitivinícola de la Comarca de Toro se remonta a antes de la dominación romana, pues existía la costumbre de vender vinos fuera de sus límites durante los siglos XII y XIII. Esto se puso de manifiesto en la concesión *de privilegios* reales a dichos los vinos de Toro, hasta el punto de que el Rey leonés Alfonso IX cedió tierras de Toro a la capital compostelana para la producción de los preciados vinos. Es tal su calidad que, durante el siglo XIV y por orden del Rey, se prohibió en Sevilla la entrada de cualquier vino foráneo a excepción de los de Toro. Son vinos que participaron en el descubrimiento de América, ya que era conocida su capacidad para conservar su alta graduación a lo largo de la primera travesía. Durante el siglo XIX se exportó gran cantidad de vino de Toro a Francia, afectada por la plaga de filoxera.

Durante el siglo XX son muchas las comarcas vitivinícolas que compran uva de Toro para la elaboración de vinos de óptima calidad.

La Denominación de Origen de vinos Toro es reciente, arrancó a mitad de los años 70, cuando se trabajó en la Denominación Específica, previa a la consecución de 1a Denominación de Origen definitiva el 29 de Mayo de 1987.



2.- CARACTERISTICAS FISICAS DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TORO

2.1.-SITUACIÓN:

La provincia de Zamora está situada en el extremo occidental de la Región de Castilla y León. La zona de producción de la Denominación de Origen Toro se encuentra situada al sudeste de la provincia de Zamora y comprende parte de las Comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos.

Los 15 términos municipales que forman parte de la Denominación son: En la provincia de Zamora: Argujillo, Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefínjas, Venialbo y Villabuena del Puente.

En la provincia de Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca de Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo del término de Pedrosa del Rey.

Cuatro ríos moldean el relieve de la zona, originando un terreno suavemente ondulado con pendientes muy ligeras, con una altitud de entre 650 y 735 m. y sin problemas de orientación en las altiplanicies donde se asientan las plantaciones. Estos ríos son:

El río Duero, el más importante, fluye por la zona de este a oeste por los términos municipales de Villafranca de Duero, San Román de Hornija, Toro y Peleagonzalo.

El río Guareña, afluente del anterior, cruza de sur a norte los términos municipales de Bóveda de Toro, Villabuena del Puente y Toro.

El Talada, que discurre casi paralelo al anterior, pasa por Argujillo, San Miguel de la Ribera, El Piñero, Venialbo y Sanzoles.

El río Hornija, por el noroeste, desemboca también en el Duero, atravesando por Villaester y San Román de Hornija.

La zona de producción de la D.O. Toro está, prácticamente, dentro de la Comarca Agraria denominada "Bajo Duero".

2.2.-SUELOS:

El suelo está formado por elementos provenientes de la descomposición y disgregación de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que han originado suelos pardos calizos sobre material no consolidado.

Los suelos donde se asientan la mayoría de los viñedos pertenecen a la Era Terciaria, Época Paleógena (Eoceno-Oligoceno), siendo del Eoceno en la parte derecha del río Duero.

Son suelos de textura arenosa, ligeros, con contenido de elementos finos en profundidad. La cantidad de elementos gruesos, gravas, es variable y se distribuye irregularmente por zonas. Se pueden considerar suelos fáciles de trabajar, calientes y que originan un adelanto de la maduración.

La estructura de estos suelos permite fácilmente la penetración en profundidad de las raíces, lo que palió, en cierta medida, las situaciones de falta de agua para la planta debidas a la escasa capacidad de retención de agua de dichos suelos.

La fertilidad es bastante baja y, si bien es cierto que los mejores vinos son producidos en suelos pobres en elementos asimilables, hay que cuidar que ningún factor productivo llegue a una condición extrema que no permita la producción de vinos equilibrados.

El pH, próximo a la neutralidad no ocasiona inconvenientes en cuanto a disponibilidad de nutrientes y favorece la actividad de la flora microbiana.

No se observan carencias fuertes de oligoelementos, aunque el contenido en hierro, más bien alto, puede influir en la menor asimilación de manganeso, ya escaso. También los bajos niveles de materia orgánica pueden agudizar la carencia de manganeso, junto con la de cobre y cinc. La escasez de calcio podría provocar mala asimilación de magnesio y boro.

En cualquier caso, no existen valores muy extremados de todas las variables analizadas, cambiando de unas zonas a otras y tampoco existen problemas en cuanto a salinidad del suelo ni por la caliza activa. Hay que destacar, que debido a las características de los suelos de la Comarca de Toro, no hay problemas de Filoxera.



2.3.-CLIMATOLOGÍA:

Examinados los valores medios de las variables meteorológicas para la catalogación del clima, tomando la relación entre Precipitación Media Anual en L/m³ y Temperatura Media Anual en °C, según la clasificación de Lang, resulta 27, que al ser inferior a 40 indica que el clima es árido.

Es un clima extremado y continental, con influencias Atlánticas. Las precipitaciones oscilan entre los 350-400 mm, siendo máximas en los meses de mayo - junio y diciembre - enero y mínimas en los meses de julio - agosto (déficit hídrico). La temperatura media anual oscila entre 12 y 13 °C, con valores extremos de 37 °C a finales de Julio y de -11 °C en los meses de diciembre a marzo; la media de las temperaturas para el verano es de 23 °C, con una oscilación de la temperatura media de verano a invierno de 18 °C.

Las horas de sol efectivas son unas 2.600, pudiendo llegar a las 3.000 horas, con un promedio de 85 días cubiertos y 95 despejados. Las heladas son seguras de octubre a mayo, oscilando sobre los 85 días de helada, siendo estas heladas en los meses menos dañinos.

De acuerdo con estas características el ciclo vegetativo de la vid es de unos 230 días, dando mayor cantidad de alcohol y de color en el fruto, pero menos acidez fija. La escasa lluvia y la aridez evitan una gran producción y una mayor graduación de los caldos.

Por otro lado, el índice heliométrico está en torno a 4,3, teniendo una influencia favorable sobre el viñedo.

Todas estas condiciones climáticas, extremado frío en invierno, gran número de horas de sol, carencia de humedad ambiental, etc., dan una calidad excepcional a la uva, lo que es primordial para la elaboración de buenos vinos. "En Toro el frío se va antes".

3.- EL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Toro cuenta con un Consejo Regulador que vela por las normas establecidas en el Reglamento que garantiza la calidad del producto (Orden 29 de Mayo de 1987 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, reconocimiento de la Denominación de Origen y aprobación del Reglamento y su Consejo Regulador), fijándose, entre otras, las siguientes obligaciones:

3.1.-CULTIVOS:

La elaboración de vinos protegidos se realizará, exclusivamente, con uvas de las siguientes variedades:

TINTAS: Tinta de Toro (autóctona) y Garnacha Tinta.

BLANCAS: Malvasía y Verdejo.

El Consejo regulador fomenta la plantación de la variedad principal, la Tinta de Toro., pudiendo fijar límites de superficie de nuevas plantaciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades.

La vendimia se debe realizar con el mayor esmero, dedicando sólo la uva sana a la elaboración de vinos protegidos, con el grado de madurez necesario y cumpliendo con las normas de vendimia que el Consejo regulador notificará en cada campaña.



2.-PRODUCCIÓN:

La producción máxima admitida por Ha. será de 60 Qm. de la variedad Tinta de Toro. El resto de las variedades autorizadas deberán de cumplir los siguientes máximos rendimientos:

VARIEDADES	Rendimiento
TINTA DE TORO	6.000 kg / ha
GARNACHA TINTA	9.000 kg / ha
MALVASIA	9.000 kg / ha
VERDEJO	6.900 kg / ha

Todos los productores cumplen sobradamente con este requerimiento, por lo que se obtienen uvas de gran calidad.

3.3.-LA ELABORACIÓN DE LOS VINOS:

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de fermentación y el proceso de conservación, tenderán a obtener productos de 1a máxima calidad, manteniendo el carácter de los vinos amparados por la Denominación de origen.

Se prohíbe, para la producción de vinos de Denominación, la utilización de prensas continuas y de técnicas de termo vinificación.

En la producción de mosto se seguirán las técnicas tradicionales, con Tecnología moderna para mejorar la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 Litros de mosto o de vino por cada 100 HI de Vendimia, no destinándose para la elaboración de vinos protegidos, las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones inadecuadas.

La elaboración de los vinos de Toro ha de realizarse en las bodegas enclavadas dentro de la zona de producción. Los Crianzas, Reservas y Grandes Reservas se someterán a una primera calificación previa al envejecimiento en envase de roble, se realizará un seguimiento en estas partidas de vino y una calificación definitiva previa a su comercialización como vinos V.C.P.R.D. Dos periodos de envejecimiento deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El envase de madera de roble nunca será superior a 300 litros de capacidad.
- Con la utilización de la contra etiqueta con mención "CRIANZA", el vino deberá tener un mínimo de dos años naturales, de los cuales durante un período de seis meses como mínimo habrá permanecido en envase de roble.
- Con la utilización de la contra etiqueta con mención "RESERVA", el vino deberá tener un mínimo de tres años naturales, donde se someterá a un proceso de envejecimiento mixto en envase de roble y botella, con un periodo mínimo de doce meses en envase de roble.
- Con la utilización de la contra etiqueta con mención "GRAN RESERVA", el vino deberá tener un mínimo de cinco años naturales, donde se someterá a un proceso de envejecimiento mixto en envase de roble y botella, con un periodo máximo de 24 meses en envase de roble.

En cualquiera de ellos, se admite en su comercialización como V. C. P. R. D. el adelanto de un mes en la fecha detallada, el 1 de Diciembre en vez del 1 de Enero del año que corresponda, atendiendo a las necesidades comerciales de esas fechas y cumpliendo con la edad natural del Vino y con la norma vigente.

3.4.- CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS:

1. TINTO JOVEN

VISTA: Guinda cubierto con intensidad de vivo brillo, en capa fina, cárdenos amarotados.

OLFATO: Primarios: frutos rojos, moras, grosellas y endrinas, también lácticos

BOCA: Carnosidad, taninos dulces, pastosidad en el paladar y largo de recorrido

2. TINTO ROBLE

VISTA: Rojo bermellón, intenso. Capa fina de tintes violáceos.

OLFATO: Compota de frutos rojos confitados, con especias dulces y fondo tostado.

BOCA: Densidad en el conjunto de la sensación rápida, con una retronasal fresco, frutas y fragante.

3. TINTO CRIANZA

VISTA: Guinda medio, brillante y en capa fina granates.

OLFATO: Terciarios: Vainillas, tostados, regaliz, toffe y uva sobremadura.

BOCA: Bien estructurado, taninos resinosos sin pulir y retronasal especiado.

4. TINTO RESERVA

VISTA: Corazón de vino rojo rubí, en capa fina rojos - yodados.

OLFATO: Terciarios: maderas curtidas, cueros, hojarasca, cortezas de cítricos secos.

BOCA: Taninos pulidos, cremosidad y retronasal medicinal.

5. TINTO GRAN RESERVA

VISTA: Cereza teja muy brillante, en capa fina.

OLFATO: Terciarios, aceites balsámicos, medicinal, grasas reducidas, cacao y regaliz.

BOCA: Tacto terso, volumen compacto de largo recorrido y final fragante especiado.

6. ROSADO

VISTA: Fresa medio, brillante y luminoso, reflejos lila en capa fina.

OLFATO: Aromas primarios: vegetales, fresa, cereza aplastada.

BOCA: Carnosidad y volumen cremoso, frutal y acidez fresca.

7. BLANCO

VISTA: Amarillo pajizo, con irisaciones verdosas en capa fina.

OLFATO: Aromas primarios: flor de almendro, frutas verdes, manzana, piña, miel.

BOCA: Delicado, glicérico, fresco y con característico final amargo.

3.4.- EL PRESIDENTE DE LA D.O. TORO:

D. Felipe Nalda Álvarez es, desde el 28 de septiembre de 2016, presidente de la Denominación de Origen.

D. Felipe Nalda Álvarez, oriundo de Logroño pero residente en Toro desde hace 17 años, es la tercera generación de una familia elaboradora de vino en la rioja.

Desde hace 16 años es miembro del comité de cata del Consejo Regulador, también durante una década ha sido miembro del comité de calificación y desde su llegada a la ciudad toresana dirige y elabora los vinos en sus instalaciones Bodegas Torreduero, una filial de Bodegas Riojanas.

