

Vino, bebió y vivió
LA EXPERIENCIA
DE LOS SENTIDOS

VIVIR EL VINO EN TIERRA DE BARROS
Y SIERRA GRANDE



Vino, bebió y vivió
LA EXPERIENCIA
DE LOS SENTIDOS



Vino, bebió y vivió
**LA EXPERIENCIA
DE LOS SENTIDOS**

VIVIR EL VINO EN TIERRA DE BARROS
Y SIERRA GRANDE

Depósito legal
BA-000146-2014

Cofinanciado por:

- Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
Gobierno de España.
- Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía. Gobierno de Extremadura.
- Programa ENFOQUE LEADER.
- Federación para el Desarrollo de Sierra Grande-Tierra de Barros.
- Asociación de Empresas Vinícolas de Extremadura.

Ejecuta:

- Asociación de Empresas Vinícolas de Extremadura.

Asistencia técnica:

- SI Consultoría.

Redacción de contenidos:

- Sánchez Barroso, Begoña.
- Pérez Galán, Beatriz.

Traducción:

- Sánchez Barroso, Begoña.

ÍNDICE

Presentación	9
Asevex. Antecedentes, Objetivos Y Actividades Realizadas	13
Mapa de Áreas de Cultivo de Tierra de Barros y Sierra Grande	19
Bodegas.	49
Rutas Vitivinícolas y Enoturísticas	87
La Cata	113

PRESENTACIÓN

Vivir y sentir el vino ha sido la actividad a la que he dedicado de forma profesional y personal gran parte de mi vida. Y en ello sigo, sorprendiéndome cada nuevo día con todo lo que esta tierra, nuestra tierra, ofrece al que la sabe trabajar, al que le sabe sacar el producto de calidad que brinda -si se la mimas un poco-, al que sabe destilar esa calidad y convertirla en sorbos de sensaciones y en economía y trabajo para sus habitantes.

El vino es imposible vivirlo sin compartirlo y por ello nació ASEVEX. Nació por la necesidad de crear un sector fuerte, un sector que regulara y unificara esfuerzos en pro de la mejora de productos que habíamos estado trabajando de forma tradicional, pero que requería de una modernización que nos hiciera más competitivos en calidad, precio y en la captación de nuevos consumidores y posicionamiento de nuestros productos a nivel nacional e internacional. En esa batalla seguimos y seguiremos de forma incansable.

Ahora toca “democratizar” el vino, es decir, hacer ver a la gente que se puede acercar al vino desde el desconocimiento más absoluto, si está dispuesta y abierta a apreciar lo que cualquiera de nuestros caldos les puede brindar. Y es aquí donde deberíamos abandonar la palabra vino, para empezar a utilizar la de vinos. Ningún vino es igual, cada uva, cada bodega, cada enólogo y enóloga, cada bodeguero y bodeguera están apostando por crear su producto con identidad propia. En este sentido, en Extremadura, y más concretamente en Tierra de Barros, tenemos una variedad tan abundante de buenos y cuidados caldos que a muchos sorprenderá, tanto ciudadanos extremeños como de otras localidades del territorio nacional.

El propósito de la presente guía lleva tras de sí dicha filosofía: hablar de todo eso que nos trasmite el vino: hablar de la tierra en la que nace, en la que crece y en la que madura -y se convierte en elixir de los mortales- y nos habla también de todos esos elementos que rodean el mundo del vino: la historia, la tradición, las fiestas, los entornos naturales, las bodegas, etc.

Esta guía, y las catas populares llevadas a cabo en distintas localidades de Tierra de Barros y Sierra Grande, ha sido posible gracias a la financiación obtenida para desarrollar el proyecto denominado “Cultura del Vino en Tierra de Barros y Sierra Grande” a través de la Federación para el Desarrollo de Tierra de Barros y Sierra Grande, con fondos LEADER, Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, Fondos de Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente del Gobierno de España y de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medioambiente y Energía del Gobierno de Extremadura, a los cuales agradecemos sus esfuerzos por ayudarnos en nuestro empeño de aumentar la cultura del consumo moderado del vino.

Antonio Medina.
Presidente de ASEVEX.
Almendralejo, Febrero 2014.



1



ASEVEX. ANTECEDENTES, OBJETIVOS Y ACTIVIDADES REALIZADAS.

ASEVEX se constituyó en el año 1977, a la vez que en España se constituían las primeras agrupaciones y asociaciones de carácter democrático. En un primer momento agrupó a las bodegas embotelladoras de vino de la provincia de Badajoz, denominándose APAEBA durante los siete años de su existencia como tal.

En el año 1984 amplió su ámbito, transformándose en una Asociación de carácter regional, mediante la inclusión de los embotelladores de la provincia de Cáceres, pasando a llamarse APAEVEX, nombre por el se conoció hasta el año 2002 en que su Asamblea General acordó por unanimidad proceder a la modificación de sus Estatutos, de forma que permitiera la inclusión en ella de todas aquellas empresas relacionadas con la elaboración y embotellado de vinos y de cualquier otro derivado de la uva, siempre que estuvieran asentadas en Extremadura. Desde entonces hasta hoy viene funcionando con el nombre de ASEVEX.



ASEVEX was established in 1977, when the first democratic associations started to appear in Spain. At first it grouped bottlers, wineries and cellars in the province of Badajoz. In 1984 it expanded its scope including bottlers in the province of Cáceres. From 2002 it allows the inclusion of all the companies related to the production and bottling of wines and other grape derivative in Extremadura.

La Asociación de Empresas Vinícolas de Extremadura, persigue los siguientes objetivos:

- Ser el aglutinante de todas las empresas vinícolas de Extremadura, de forma que recoja sus inquietudes y sea un verdadero foro de debate interno en el que se exponga la problemática del sector, y entre todos se busquen soluciones que contribuyan a la mejora de la situación de las empresas que lo componen.
- Mantener permanentemente informados a sus asociados sobre todas las normas de carácter comunitario, nacional y autonómico que continuamente aparecen para regular el sector vinícola. Igualmente se suministra toda aquella información sobre la situación del sector y de los diferentes mercados vinícolas que puede ayudar a las empresas a desarrollar su labor productora y comercial.
- Representar a los asociados ante la Administración Pública, exponiéndoles la problemática que más les preocupa en cada momento y gracias a su actividad y representatividad se ha convertido en el principal interlocutor que existe en Extremadura para consensuar con la Administración los cambios que continuamente se producen en la normativa que afecta al sector.
- Organizar actividades de promoción del vino para mejorar su difusión entre los ciudadanos, con vistas a aumentar el consumo responsable de vino a través de su mayor conocimiento en todas las fases del proceso de elaboración.



Its main objective is to be the binder of all wineries from Extremadura, creating a debate forum in which the problems of the sector are exposed, looking together for solutions to improve the situation of the constituent companies, helping them develop their production and commercial work, as well as representing the members before the Public Administration and organizing promotional activities to increase the knowledge and consumption of wine from Extremadura.



Según sus estatutos, los fines de ASEVEX se pueden resumir en:

- Representar, defender y promocionar los intereses de sus afiliados, especialmente ante las Administraciones Públicas.
- Fomentar la solidaridad de los empresarios afiliados, por medio de reuniones periódicas en las que los asociados intercambien opiniones y problemática de interés general.
- Programar las acciones necesarias para conseguir la mejora de sus asociados, a través de la organización de actividades formativas y cualquier otro proyecto que suponga su promoción cultural.
- En definitiva, representar, defender, gestionar y administrar todos los intereses de la Asociación y cualquier otro que se considere de interés para su buen funcionamiento.

ASEVEX ha desarrollado en los últimos años un importante esfuerzo para poner a disposición de sus asociados acciones formativas en su beneficio. Entre los cursos impartidos se pueden citar: Uso de aplicaciones informáticas, internet, inglés comercial, prevención de riesgos laborales, análisis de peligros y puntos críticos, técnicas de envasado, gestión de pymes, gestión de la calidad en la industria, higiene y manipulación de la industria alimentaria, carretillero, dietética, nutrición y cata, conocimiento del sector vinícola, trazabilidad en la industria vinícola, etc.

ASEVEX, además tiene representaciones en otros organismos y/o instituciones enumerados a continuación:

- Asociación de Bodegas de Vinos de España (AVIMES).
- Confederación de Empresarios de la provincia de Badajoz (COEBA).
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana: desde las elecciones mayo de 2006 –ganadas por mayoría-, ASEVEX tiene a 6 representantes en el Consejo.
- Comité Organizador del Salón del Vino y la Aceituna de Almendralejo: ASEVEX tiene un representante en el comité.
- Lonja Agropecuaria de Extremadura, en la que ostenta la presidencia de la “Mesa de Precios del vino”, formando también parte de su Junta Directiva.



In recent years ASEVEX has developed a major effort to train its members with a wide range of courses that include, among others, the use of computer applications, Internet, business English, prevention of occupational hazards, packaging techniques, quality management in industry, food industry handling, dietetics, nutrition, wine knowledge, industry traceability in the wine industry, etc.



Además de lo anterior, ha colaborado y sigue colaborando con diversas entidades en la realización de proyectos relacionados con el sector vitivinícola extremeño, como los enumerados a continuación:

- Jornadas anuales de Viticultura y Enología, organizadas en el mes de mayo por el Centro Universitario Santa Ana de Almendralejo con la colaboración de ASEVEX y otras instituciones y entidades.
- Colabora con FUNDECYT en la organización de seminarios para la Transferencia de Tecnología y Tendencias Tecnológicas en Viticultura y Enología y en proyecto Crea Net 2.0 para buscar nuevas formas de comercialización en el sector vinícola.
- Guía del Vino de Extremadura, editada por la Dirección General de Comercio de la Junta de Extremadura con la colaboración de ASEVEX.



2



MAPA DE ÁREAS DE CULTIVO DE TIERRA DE BARROS Y SIERRA GRANDE

2.1 Mapa de Tierra de Barros y Sierra Grande. Características generales de la zona.



Tierra de Barros-Sierra Grande se encuentra situada en la zona central de la provincia de Badajoz.

Se trata de una comarca natural cuyo contraste principal viene marcado por la convivencia entre la sierra y el llano. Las zonas de mayor altitud se encuentran en cotas entre los 500 y 900 metros, destacando las situadas en las cercanías de Torremejía, Alange y Oliva de Mérida en la parte norte, y la Sierra Grande de Hornachos en la más oriental, sin olvidar las existentes junto a Santa Marta en la zona meridional.

Esta sierra rodea una llanura muy uniforme, de suaves ondulaciones, quedando abierta en la parte occidental, que limita con las Vegas Bajas del Guadiana. Sus tierras, ricas en arcilla, presentan una extraordinaria fertilidad y una gran capacidad para retener la humedad que compensa la escasez de precipitaciones en gran parte del año y las elevadas temperaturas en la época estival.

La hidrografía oriental de la comarca está marcada por la presencia del río Matachel, afluente de la margen izquierda del Guadiana y el más caudaloso. Junto con las aguas de Valdemedel, Palomillas, San Juan y Retín surten el embalse de Alange (852 Hm³).

La zona occidental está regada por corrientes de agua de menor importancia. El principal es el Guadajira. Otros ríos, de menor importancia, son La Garandina, Entrín Verde o Los Limonetes.



Tierra de Barros -Sierra Grande is located in the central part of the province of Badajoz. It is a natural region marked by the contrast between the mountains and the plain. Its highest elevations are found at altitudes between 500 and 900 meters, surrounded by plains which border Vegas Bajas del Guadiana in the west. Their lands, rich in clay, are very fertile due to their ability to retain moisture, which compensates the shortage of rainfall much of the year and the high temperatures in summer time.

The hydrography of the eastern region is formed by tributary rivers such as Matachel, Valdemedel, Palomillas, San Juan and Retín, along with the reservoirs of Alange (852 hm³), Los Molinos (34 hm³), Heron (4 hm³) and Campoameno (1 hm³).

The western area is watered by minor streams, such as Guadajira, Garandina, Entrín Verde or Limonetes.



Además del embalse de Alange ya citado, existen otras pequeñas presas que garantizan el suministro de agua a diversas poblaciones de la comarca, como son: Los Molinos (34 Hm³), La Garza (4 Hm³) y Campoameno (1 Hm³). Todos en la parte oriental.

Su clima es una mezcla del tipo mediterráneo y del continental, puesto que sus inviernos son cortos y suaves y sus veranos secos y calurosos. La precipitación que se produce está entre los 350-400 mm/año en las zonas más llanas y los 450-600 en las más elevadas.

La comarca ocupa una superficie de 192.290 has. es decir unos 1.923 Km², intensamente cultivados en la llanura y con un marcado aprovechamiento ganadero y de monte conforme nos acercamos a las sierras.

Los cultivos principales son los leñosos, que ocupan más de 77.000 has. (el 40,24% de la superficie total de la comarca), seguidos de los herbáceos, con casi 50.000 has. En tercer lugar la superficie más importante es la ocupada por el monte en sus diversas manifestaciones, con casi 34.000 has. Por último citar que el cuarto aprovechamiento del suelo lo constituyen los pastizales, con más de 23.000 has (el 12% de la superficie comarcal).

Esta distribución del suelo marca la vocación productiva de la comarca de Sierra Grande-Tierra de Barros, claramente enfocada a la elaboración de productos agroalimentarios. Entre ellos destacan sobremanera el vino, la aceituna y el aceite, consecuencia de un contexto productivo donde la vid y el olivo son los máximos protagonistas, con más de 70.000 has. ocupadas, lo que supone más del 34% de la superficie comarcal total.



Its climate is a mixture of Mediterranean and Continental, with mild short and dry winters, and hot summers. It only rains between 350-400 mm / year in the plains and 450-600 in the highest areas.

The region covers an area of 1,923 km², intensively cultivated in the plain and live-stock and forest in the mountains .

The main agricultural productions are vines and olives, which occupy more than 34% of the total county area. Thus an important food industry has developed, mainly warehouses, oil mills, seasoned olive factories and meat industries.

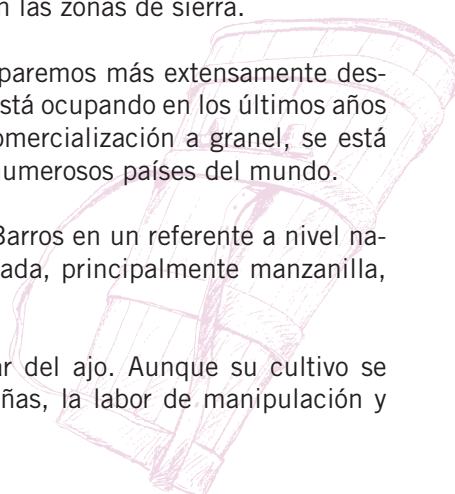


Junto a estos cultivos se ha desarrollado una importante industria agroalimentaria de transformación de estas producciones agrícolas, abundando las bodegas, industrias de aderezo de aceitunas y molinos de aceite, y las industrias cárnicas, especialmente importantes en las zonas de sierra.

Dejando a un lado el vino, del que nos ocuparemos más extensamente después, hay que citar el importante lugar que está ocupando en los últimos años la aceituna de mesa, que además de su comercialización a granel, se está abriendo mercados con marcas propias en numerosos países del mundo.

Esta importancia ha convertido a Tierra de Barros en un referente a nivel nacional en la producción de aceituna aderezada, principalmente manzanilla, elaborada en salmuera.

No podemos dejar de citar el caso singular del ajo. Aunque su cultivo se extiende por toda la comarca y otras aledañas, la labor de manipulación y





comercialización se realiza íntegramente en la localidad de Aceuchal, convirtiéndose en una de las tareas principales y gran fuente de riqueza para sus habitantes, haciendo que esta población se considere una de las capitales del producto en el ámbito nacional.



Another quite spread crop is garlic, whose handling and marketing is centred in the town of Aceuchal, one of the capitals of this product in Spain.

2.2 El viñedo y el vino en Tierra de Barros y Sierra Grande.

Centrándonos en los datos del viñedo, la comarca Tierra de Barros-Sierra Grande es la comarca vitivinícola más importante de Extremadura, puesto que concentra el 50% de la superficie regional total, concretamente 42.451 has. de viñedo.



El cultivo en regadío va aumentando poco a poco, siempre aprovechando las aguas subterráneas por medio de pozos particulares. Es de esperar que esta cifra aumente de forma considerable en los próximos años gracias al proyecto de puesta en regadío de 15.000 has. en la comarca que está empezando a abordarse.

Por municipios destacan Almendralejo, Villafranca de los Barros, Santa Marta de los Barros y Ribera del Fresno, puesto que juntos suponen el 58% de la superficie de viñedo comarcal.



Tierra de Barros - Sierra Grande is the most important wine region of Extremadura.

Almendralejo, Villafranca de los Barros, Santa Marta de los Barros and Ribera del Fresno stand out with 58 % of the local vineyard of the area.



Otras comarcas limítrofes de gran importancia vitícola son Zafra-Matanegra al Sur, con municipios como Fuente del Maestre, Los Santos de Maimona, Puebla de Sancho Pérez y Usagre; y Ribera Baja y Alta al norte y este, con Badajoz, Mérida y Lobón a la cabeza.

Si hablamos de producción, Extremadura ha producido alrededor de 3.500.000 hectolitros de vinos y mostos, como valor medio de la última década. Esto la sitúa como la 2ª Comunidad Autónoma productora de España.

Es destacable el importante aumento que ha experimentado recientemente la producción de vinos tintos, puesto que ha pasado de ser meramente testimonial al final de los años 90 a un porcentaje del 40% del total del vino producido, fruto de los planes de reestructuración y reconversión del viñedo ejecutados en los últimos años, con el objetivo de adaptar la producción de vino a la demanda de los mercados.

En cuanto a las categorías de vinos producidos, el 3% se elabora bajo la Denominación de Origen “Ribera del Guadiana”, el 6% son “vinos varietales”, el 8% corresponde a “vinos con indicación geográfica protegida” o “vinos de la tierra de Extremadura” y el 73% no tiene ninguna mención especial.



As for wine production, Extremadura is the 2nd region in Spain, with an average 3,500,000 hectolitres a year, 40% of which is red wine, highly increasing its production since the late 90's.

2.3 Variedades de uva cultivadas en la comarca

Del análisis de las variedades de uva existentes en la comarca se deduce que siguen predominando mayoritariamente las variedades autóctonas y las blancas. Pero eso no es óbice para destacar que en la última década se ha producido un importante aumento de las variedades tintas, llegando a suponer actualmente alrededor del 30% del total.

También hay que señalar que han empezado a plantarse otras variedades foráneas, desconocidas en Extremadura hasta hace pocos años y que aunque presentan una escasa superficie, al menos de momento, están abriéndose un hueco en el mercado vinícola de la región, especialmente en los vinos embotellados.

Las variedades blancas más importantes son Pardina, Cayetana Blanca, Montúa, Macabeo y Alarije. Las tintas con mayor superficie son Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha.



Traditionally the predominating grapes in the region have been native varieties and white. There has been however a significant increase in red varieties, about 30% of the total wine production now.

The most important white varieties are Pardina, Cayetana Blanca, Montua, Macabeo and Alarije. The main red ones are Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Grenache .



Pardina:

[También denominada Jaén Blanco] Variedad autóctona, vigorosa y muy fértil desde las primeras yemas de los sarmientos, por lo que se adapta a podas cortas. Sus racimos son de tamaño medio tirando a grande, compactos y con uvas medias de forma esférica y una piel fina de color amarillo pálido. Es una variedad muy productiva y aunque tradicionalmente se ha utilizado para mezclar con otras variedades y para producciones de granel, en la actualidad se está descubriendo su potencial para elaborar vinos con aromas a hierbas de monte y frutas maduras. De ella se obtienen vinos francos de gusto, afrutado y de color pálido.

Native variety, and a very productive one. Traditionally it has been used for blending with other varieties or for bulk productions. Nowadays it is being discovered as great producer of fruity and pale wines with aromas of aromatic wild herbs and ripe fruit.



Cayetana Blanca:

Variedad autóctona. En 1889 se la cita como variedad cultivada en el término de Almendralejo en el Avance Estadístico sobre cultivo y producción. Nicolás García de los Salmones en 1914, sitúa el cultivo de esta variedad en las provincias de Badajoz y Cáceres. Tiene una hoja pequeña de forma pentagonal con cinco lóbulos. El racimo es de tamaño mediano y compacto. La baya es mediana, esférica de color verde-amarillo, con una pulpa no coloreada y presencia de pepitas. La brotación es media y la maduración tardía. Los vinos que produce son amarillo pálido con tonos verdosos, y con aromas intensos y complejos, que recuerdan a frutas

maduras (plátanos y manzanas). En boca son francos y frescos con sensaciones frutales que aportan un retrogusto completo.

The wines it produces are pale yellow with greenish tones, and with intense and complex aromas which recall ripe fruits (bananas and apples). The taste is fresh with fruity sensations.

Montúa:

[También se conoce como Chelva] Variedad autóctona, de gran producción, vigorosa y de porte rastrero. De racimo grande, algo compacto y grano grande, con alto contenido de azúcares. Es muy sensible a las bajas temperaturas y a la humedad en el momento de la floración, provocando fuertes variaciones en el fruto, lo que le hace ser una variedad de oscilaciones en la producción de unos años a otros, siempre en función de las condiciones climatológicas.

Native variety, with a high rate of sugar. It is very sensitive to low temperatures and humidity when flowering, causing strong variations in the fruit, and its production from year to year depending on the weather.

Macabeo:

Variedad foránea, cada vez más presente al ser básica para la obtención de cavas y vinos blancos de calidad. El vino es pálido y ligero, con recuerdos de frutos verdes, sobre todo si procede de elevados rendimientos. Es una cepa vigorosa, de porte erguido, de racimo grande y compacto, grano redondo, mediano y de piel fina. Brotación y maduración media a tardía, y en consecuencia se defiende, bien de las heladas tardías. Es muy sensible al mildiu,



al óidio y, sobre todo, a la botritis. Produce vinos de color amarillo pajizo, ricos en alcohol, con una acidez elevada de aroma afrutado y ligeramente astringente, y con un buen equilibrio entre la acidez y el alcohol.

Foreign variety, increasingly present in obtaining sparkling and white quality, with hints of green fruit.

It defends well of late frosts due to its late budding and maturation. However it is very sensitive to mildew, powdery mildew and botrytis especially.

Alarije:

Variedad autóctona, con un sarmiento largo, fuerte y ramificado. Tiene un racimo medio a grande, algo apretado. Baya media, irregular y color amarillo-verdoso. Muy buena para usarse como variedad de mezcla para mejorar la acidez de otras variedades de forma natural. Los vinos jóvenes son frescos, de color amarillo paja y despliegan aromas de intensidad media de frutas verdes (manzana y pera).

Native variety, very good for mixture to enhance the acidity of other varieties. Young wines are fresh, straw yellow colour, with aromas of green fruits (apple and pear).





Tempranillo:

[También conocida como Cencibel y Tinto fino] Brotación entre media y tardía. Madurez medio-temprana, su nombre hace referencia a su temprana maduración (antes que la mayoría de las tintas españolas). Sus racimos son de tamaño grande, forma esférica y compacta, con uvas de color negro púrpura, forma esférica, tamaño mediano, piel gruesa y particulares sabores a frutas y compota. Es una variedad versátil y su calidad varía según factores como la edad del viñedo, la limitación o no de la producción, etc. Por norma general presenta buena carga polifenólica (lo que la hace perfecta para largas crianzas en bodega), acidez baja (para remediarlo, se suele mezclar con variedades más ácidas, como la Graciano, la Garnacha, la Mazuelo, la Merlot o la Cabernet Sauvignon), y alta concentración de taninos (que permite largas crianzas en roble y en botella y es uno de los secretos de su longevidad). Los vinos suelen tener intensos colores rojos rubíes, aromas de frutas rojas y bayas, tabacos, vainillas y cueros. Se elabora en forma de monovarietal, generalmente, cuando se trata de Reservas o Grandes Reservas.

Its name refers to its early maturity. It is a versatile variety whose quality varies depending on factors such as age of the vineyard, whether the production is limited or not, etc. It is perfect for long aging in barrel. Due to its low acidity it is usually mixed with more acid varieties such as Graciano, Garnacha, Carignan, Merlot or Cabernet Sauvignon. Its high concentration of tannins allows long aging in oak barrels and in bottles, being one of the secrets of its longevity. The wines tend to have intense ruby red colour, aromas of red fruits and berries, tobacco, vanilla and leather.



Cabernet Sauvignon:

Varietal francesa, con uvas de pequeño tamaño y esféricas, de color casi negro y un particular sabor astringente. Sus taninos son densos. Desprende complejos aromas frutales (arándanos, frambuesas, moras), florales (violeta, rosa) y vegetales (pimiento verde, café natural) y da vinos de elegante estructura que soportan muy bien la crianza. Es una variedad que aporta gran intensidad de color y buena capa. Los vinos jóvenes tienen carácter tánico, pero cuando pasan por barrica, los aromas se vuelven más complejos, enriqueciéndose con notas de humo, cedro, incienso y regaliz. El vino obtenido es de un intenso color rojo con matices violetas, cuerpo alcohólico y aromático, que la crianza dota de finura. Suele utilizarse vinificada con otras variedades, lo que mejora sustancialmente el conjunto.

French origin, often used with other varieties. Its tannins are dense. Complex fruit flavours (blueberries, raspberries, blackberries), floral (violet, pink) and vegetables (green pepper, natural coffee). When young wines pass through oak, aromas become more complex, enriched with a touch of smoke, cedar, incense and liquorice. The resulting wine is deep red with purple hues; alcoholic and aromatic body.



Garnacha tinta:

Sus racimos son medianos y compactos, con bayas medianas y esféricas, de color rojo violáceo y piel fina. Es una cepa muy vigorosa, resistente a la sequía, sensible al mildiu y la botritis y de brotación y maduración tardía. Con ella se obtienen vinos de buena graduación alcohólica, y de color rojo dorado y acidez moderada. Aporta un intenso color bermellón,

una potencia aromática de confituras y especias y buena acidez, lo que permite una crianza en barricas de roble que aportarán a los vinos un fondo balsámico, tostado y mineral. Excepto cuando se trata de viñedos muy viejos, los vinos que produce son equilibrados, carnosos y con moderada carga tánica.

It is very vigorous, drought resistant, sensitive to mildew and botrytis; late bud break and maturing. Its acidity allows aging in oak barrels. Except in the case of very old vines, it produces wines that are balanced and moderately tannic.





3



Características del vino producido en Tierra de Barros y Sierra Grande.

Como se ha dicho anteriormente, el sur de Extremadura se compone de grandes extensiones de tierra dedicadas al cultivo de la vid y el olivar y a la explotación de la dehesa, que contrastan a su vez con zonas de serranía de alcornoques y encinares. Dentro de esa extensa zona, Tierra de Barros supone el gran pilar de la producción de vinos en Extremadura y forma parte de una de las 5 subzonas vitivinícolas de la DO Ribera del Guadiana en las que está dividida la extensión del territorio extremeño. De entre las cinco, Tierra de Barros es la que concentra mayor número de bodegas, de terrenos dedicados a la vid y el mayor nivel de producción de caldos.



Tierra de Barros is one of the five wine producing territories from Designation Origin Ribera del Guadiana in Extremadura, and the one with the highest concentration of grapevines and wineries.

Dentro de la producción vinícola extremeña las variedades de mesa tienen una fuerte presencia y, si hablamos de uvas de vinificación, las más abundantes son, entre las blancas, Alarije, Borba, Cayetana y Pardina y entre las tintas destacan sobre todo Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon, éstas últimas en menor cantidad. También encontramos cierto nivel de producción de Montúa y Macabeo.



Tierra de Barros y Sierra Grande

Habría que aclarar en este punto que la demarcación vitivinícola Tierra de Barros es más amplia y abarca un mayor territorio, que la demarcación Administrativa Tierra de Barros y Sierra Grande, por lo que en algún momento se pueden generar confusiones. Nosotros nos referimos siempre a la primera, que cuenta con 32 localidades, frente a las sólo 19 de la segunda.

La comarca de Tierra de Barros es de relieve prácticamente llano, con suelos fértiles, ricos en nutrientes y con notable capacidad para la retención de agua. Tiene una altitud media de 521 metros sobre el nivel del mar.

El clima es bastante seco, con elevadas temperaturas en verano, acentuadas por la acción del viento solano. Las precipitaciones oscilan entre 350 y 450 mm. al año.

Tierra de Barros y Sierra Grande está situada en el centro de la provincia de Badajoz y la conforman los siguientes municipios: Aceuchal, Ahillones, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llerena, Maguilla (margen izquierda del río Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros y Villalba de los Barros. La mayores extensiones dedicadas al cultivo del viñedo se concentran entre Almendralejo, Fuente del Maestre, Feria, Valencia de las Torres, Hornachos, Santa Marta, Aceuchal y Puebla. La mayor concentración de bodegas se sitúa entre Almendralejo y Villafranca.



Located in the center of the province of Badajoz, Tierra de Barros is mostly a fertile plain 521 meters above sea level, rich in nutrients and with remarkable capacity for water retention.

The weather is quite dry (350 to 450 mm. rainfall a year), with high temperatures and east wind in summer.

The highest concentration of wineries is between Almendralejo and Villafranca de los Barros.



Matanegra

Es la segunda zona por importancia en cuanto a producción de vino y a extensión de terreno dedicado a la vid. Es la zona de producción vitivinícola situada más al sur de la provincia de Badajoz. Las viñas se encuentran a una media de 638 m de altitud sobre el nivel del mar. Zona caracterizada por un clima templado, la vendimia comienza algo más tarde que en la comarca de Tierra de Barros.

Las variedades de uva más abundantes en blancas son la Eva o Beba de los Santos, y la Montúa seguidas de Pardina, Cayetana Blanca y Macabeo, y en tintas por orden de superficie de viñedo, Tempranillo, Garnacha Tinta y Cabernet Sauvignon.

Esta subzona engloba los términos municipales de Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre y Zafra.



It is the southernmost wine production area in the province of Badajoz and the second in importance. The vines are an average of 638 meters above the sea level, with a mild climate. Its harvest period begins somewhat later than in the region of Tierra de Barros.

The most abundant varieties of grape are white ones such as Eva or Beba de los Santos, Montúa, Pardina, Cayetana Blanca and Macabeo, and the red ones Tempranillo, Garnacha Tinta and Cabernet Sauvignon.



Las 6 subzonas vitivinícolas en las que se divide la DO Ribera del Guadiana.

3.1 Tipos y variedades de vinos producidos

En Tierra de Barros, y por ende en Extremadura, conviven en armonía tanto los modernos vinos que entran dentro de la D.O. Ribera del Guadiana y los excelentes vinos de la Tierra de Extremadura así como los que no se adscriben a ninguna de estas denominaciones. Mención aparte requieren los tradicionales vinos de pitarra de tanta raigambre ancestral en nuestras bodegas. Estos están siendo trabajados por ciertas bodegas con gran cuidado, sin perder por ello la naturalidad y frescura que aportan estos vinos con poca elaboración.

Pero si por algo destacan la amplia variedad y tipicidad de vinos producidos en nuestras tierras es por la progresión cualitativa dada en pocos años, ya que se ha pasado de vender el vino a granel a hacerlo vinificado, y a alcanzar altas cuotas de calidad y excelencia. El desafío de las bodegas extremeñas ha sido asumir lo mejor de su pasado y dar un salto hacia el futuro buscando la creación de vinos que pudieran competir, sin complejos, con otras zonas productoras más reconocidas a nivel nacional e internacional.

En esta comarca lo que más se producen son tintos, aunque bien es verdad que se están elaborando blancos que empiezan a abandonar la categoría de vinos de segunda para ocupar puestos cercanos a los tintos. Los vinos tintos son sorprendentes en color, sabor y vivacidad, todo ello aportado por las características de las uvas Tempranillo y la Garnacha, entre otras variedades que están poblando Tierra de Barros, como pueden ser la Merlot o la Cabernet Sauvignon.

Las principales características de los tintos nos hablan de sol, y resultan contundentes y llenos de expresión en paladar; en cuanto a color, los cerezas son los predominantes, desde los brillantes e intensos hasta los rubies con tonalidades que van desde cereza a los clásicos matices granate-teja. En nariz los tintos de Tierra de Barros suelen ser afrutados y frescos aunque su marcada presencia de características relacionadas con las frutas del bosque hace que algunos de estos caldos huelan a mora y otras frutas rojas. Finalmente, en el paladar resultan unos vinos estructurados, que suelen tener un postgusto largo y profundo.

En Tierra de Barros los blancos sabrosos y de moderada acidez, tienen un color amarillo pálido con reflejos verdosos o limpios y brillantes. En nariz suelen ser intensos y frescos con toques de delicadas notas florales en algunos casos y aromas de sotobosque. Tienen un paladar amplio, de gran finura, sabroso y persistente. En la D.O. se elaboran vinos blancos jóvenes, frescos y afrutados, con las variedades autóctonas Cayetana, Pardina y Eva o Beba de los Santos, a las que se une también la Macabeo y la Chardonnay.

Por su parte, los rosados están empezando a encontrar un lugar basándose fundamentalmente en la elaboración de caldos moderados, ligeros, frescos y muy aromáticos. Además, y salvo excepciones, tienen una nada desdeñable graduación alcohólica.



The majority of the wines produced in Extremadura are red, although the white ones are quickly catching up in quality. The red wines are amazing in color, flavor and vivacity, due to the characteristics of the grape.

The white ones are tasty and moderate in acidity; pale yellow with green and bright reflections.

On the other hand, rosé wines are beginning to improve and stand out. They are light, fresh and very aromatic wines, with quite a high level of alcohol.

Sería difícil dar un listado de los mejores vinos de esta zona, ya que la mayoría de las bodegas están produciendo cada día unos vinos de mayor calidad y con mayores características de identidad propia según la bodega.

El papel de las cooperativas de productores, de las bodegas familiares, de nuevas bodegas y los pasos dados por jóvenes, y no tan jóvenes, innovadores y asociaciones vinícolas como ASEVEX ha sido fundamental en el crecimiento del sector tanto a nivel de aumento de volumen de producciones como en la mejora de calidad de los caldos.



3.2 Cava en Tierra de Barros y Extremadura



En Tierra de Barros se produce cava desde 1983. Y se hace fundamentalmente gracias al empeño del prestigioso enólogo almedralejense Aniceto Mesías Iglesias, que emprendió la aventura extremeña en el mundo de los cavas. El cava extremeño nació de la mano de este enólogo bajo la marca **Vía de la Plata**, homónimo de la bodega que lo vio nacer: **Bodegas Vía de la Plata** de Almendralejo, y tras ella varias bodegas más apostaron por desarrollar este producto y por inscribirse en la D.O Cava. Aunque sólo la ciudad de Almendralejo puede producir este vino espumoso bajo esta denominación gracias a su inclusión en el Consejo Regulador del Cava en 1983, algunas otras bodegas de Extremadura dentro y fuera de Almendralejo han apostado por este producto.



Sparkling wine has been produced here since 1983, mainly thanks to the efforts of renowned winemaker Aniceto Mesías Iglesias from Almendralejo. Even if this town is the only one allowed to produce sparkling wine under the name D.O Cava, after being included in the Cava Regulatory Board in 1983, some other wineries and cellars outside Almendralejo have developed this product. The main producers are Bodegas Viña Romale in Almendralejo and Bodegas Lopez Morenas in Fuente del Maestre, although their wine cellar is located in the area Almendralejo.

Out of Tierra de Barros there are others, namely, Bodegas Torres Ruiz, in Cañamero (Sierra de Guadalupe) or Bodegas Romero in El Raposo. But none of them can use the name “cava” to refer to their wines, because they are not produced in Almendralejo.

Las bodegas que producen cava dentro de la zona de Tierra de Barros son: en Almendralejo **Bodegas Romale** bajo la marca Viña Romale –si bien su bodega de cava se encuentra en la zona de Almendralejo-: **Bodegas López Morenas** bajo las marcas Cava Bonaval y Lar de Plata. Fuera de Tierra de Barros varias bodegas más han elaborado estos caldos que comercializan bien como cavas –si utilizan mostos de Almendralejo- bien como vinos espumosos, a saber; **Bodegas Ruiz Torres** en Cañamero con sus productos: Sierra de Guadalupe (con mostos procedentes de Almendralejo) y el espumoso Ex de Guadalupe; **Bodegas Medina** en Zafra con Marqués de Badajoz; o el espumoso ecológico Burbujas de Eva-Beba de **Bodegas Romero** en el Raposo

La producción anual ronda el millón de botellas y sigue aumentando de año en año.

Este caldo se caracteriza por su color blanco pálido y brillante con finísima y persistente burbuja junto a un excelente conjunto de aromas. Es un vino que en paladar resulta muy elegante.

Las principales uvas utilizadas para la producción de estos caldos son por este orden: Macabeo, Chardonnay, Xarello, Perrellada y en menor medida Garnacha, Pinot Noir y Eva, o Beba de los Santos.



Cava from Almendralejo, with a growing annual production around one million bottles, is characterized by its pale, bright colour with fine and persistent bubbles and an excellent set of aromas.

The main grapes used for its production are Macabeo, Chardonnay, Xarello, Perrellada and to a lesser extent Garnacha, Pinot Noir and Eva, or Beba de los Santos.



Innovación en vinos

Extremadura ha tardado en introducir nuevas técnicas de producción de vino de calidad, y el paso de la producción de vinos de elaboración “rudimentaria” o de vinos a granel a vinos que buscan la excelencia ha sido tardío, si lo comparamos con otras zonas españolas; pero, a pesar de la tardanza, ha resultado asombrosamente ágil. En pocos años las bodegas extremeñas en general y las de Tierra de Barros en particular, con Almendralejo a la cabeza, han dado lugar a cambios a nivel cualitativo de una forma espectacular. Todo ello ha sido posible gracias a la larga tradición vinícola de esta tierra, a las nuevas generaciones de bodegueros y bodegueras que han cogido el testigo de las bodegas familiares para adaptarlas a los nuevos requisitos del mercado, a una mayor formación en enología, viticultura y agricultura, pero sobre todo y fundamentalmente a un mayor cuidado de viñedos, a una selección de patrones y de variedades de uva que se adaptan mejor a las extremas condiciones de esta



Compared to other Spanish regions Extremadura has been slow in the introduction of new techniques for producing quality wine. Despite the delay wineries and cellars in Extremadura in general and from Tierra de Barros in particular, with Almendralejo as the natural leader, have led to qualitative changes in a spectacular way. All this has been possible thanks to several reasons, namely: to the long winemaking tradition of this region; to the new generations of winemakers, better trained in enology, viticulture and agriculture; to their efforts to adapt their family wineries and cellars to the new requirements of the market; and to a more careful selection of vineyard and grape varieties, better adapted to the extreme conditions of this land; and to the support of the public authorities and associations such as ASEVEX, by creating the DO Ribera del Guadiana and Designation of Extremadura Quality Wines.

tierra y a la modernización de las instalaciones con grandes inversiones tecnológicas de la gran mayoría de las bodegas existentes en la región. Todo ello impulsado además por el empuje de asociaciones como ASEVEX, por la creación de las DO Ribera del Guadiana y por la Denominación de Calidad Vinos de Tierra de Extremadura, por el incesante esfuerzo comercializador dentro y fuera de nuestras fronteras desarrollado tanto a nivel individual por las bodegas y cooperativas de productores como con el apoyo de las Administraciones públicas. Unido a una puesta de largo en diseño y estética con una cuidada elaboración de etiquetas, marcas y nombres, botellas, corchos y otros componentes. Todo es parte del conjunto: el contenido y el continente engalanado con rasgos minimalistas, atrevidos, novedosos, rompiendo con las estéticas tradicionales o embelleciéndolas.

Se ha pasado de simplemente elaborar un buen vino en bodega a concebirlo desde su inicio en el campo, ya que el proceso de la creación del vino nace en la viña y desde allí se desarrolla para terminarlo en bodega. Esta nueva tendencia a trabajar el vino desde la vid ha llevado a recuperar uvas autóctonas –como la Eva o Beba de los Santos– y a experimentar con uvas distintas a la siempre presente Tempranillo. Pero también ha dado lugar a un espectacular nacimiento de caldos diversos y ricos en matices locales y zonales y con claras señas de identidad propia.

Se trata en definitiva de vinos más “técnicos” y complejos pero también más “llenos” de las zonas donde se producen, más vivos en sus matices, más ricos en sensaciones.



Pero la innovación ha supuesto mucho más que la modernización de instalaciones, la mejora en los caldos producidos, la inversión en capacitación y comercialización y diseño, así como la selección de tierras y uvas. La gran variedad y heterogeneidad de vinos producidos en Tierra de Barros está buscando otras formas de innovar y aportar valores añadidos a los caldos extremeños. Es por ello que cada vez se están dedicando un mayor número de hectáreas a la producción de uva ecológica o biodinámica, cuya demanda aumenta cada día sobre todo en mercados internacionales concretos, como es el caso de Alemania. Podríamos destacar la apuesta de algunas bodegas por introducirse en estos productos ecológicos como Bodegas Castelar en Hornachos con Pago de las Monjas o la Bodegas CAVE San José con su Viña Canchal Ecológico, o la marca Deguste, que agrupa varias cooperativas de producción y que tienen una línea ecológica amparada bajo la bandera de productos de Extremadura, con su tinto Ecológico. Los vinos de pitarra a su vez están buscando un hueco en este sector también, al ser vinos muy naturales en su elaboración.



But innovation has meant much more than the modernization of facilities, the investment in training, marketing and design, and the selection of soil and grapes. The variety of wines produced in Tierra de Barros is looking for other ways to innovate and provide added values to Extremadura wines. That is why an increasing number of hectares are being dedicated to the production of organic or biodynamic grapes, whose demand is increasing especially in specific international markets, such as Germany. Some wineries working on organic products include Bodegas Castelar in Hornachos, or, outside Tierra de Barros, Bodegas Toribio in Puebla de Sancho Pérez, Bodegas Romero in El Raposo, or Viña Placentina in Plasencia, to mention but a few.



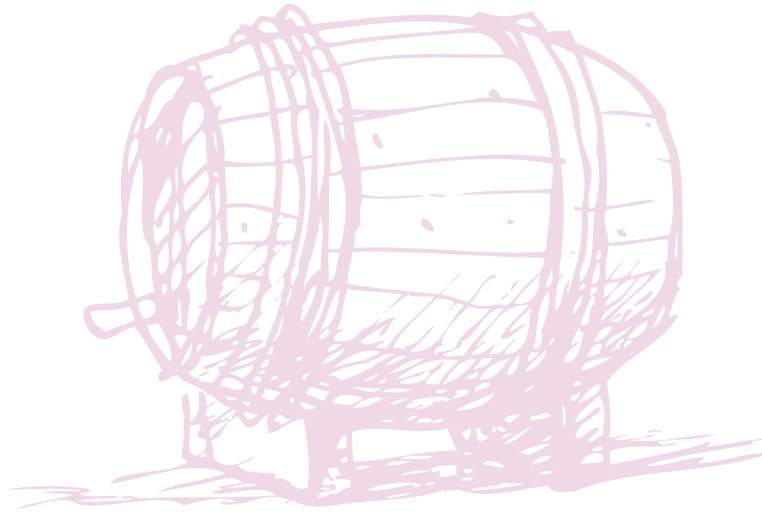
Otras zonas no incluidas en Tierra de Barros también han abierto sus bodegas a esta producción. En la Zona de Matanegra tenemos a Bodegas Toribio en Puebla de Sancho Pérez o la anteriormente mencionada Bodegas Romero en el Raposo, en Plasencia a Viña Placentina.

De igual forma se está apostando por la creación de vinos de diseño, buscando productos que puedan dar respuesta a nichos de mercado muy concretos y en la mayoría de los casos muy exigentes y a paladares cada vez más entendidos. También y en un esfuerzo por llegar a mercados nuevos, se están elaborando vinos adaptados a las preferencias de mercados crecientes concretos como pueden ser el chino.

La otra transformación se está produciendo en el consumidor, tema que trataremos más adelante en el apartado de la cata.



4



Bodegas

A continuación, les ofrecemos un listado de las bodegas localizadas en Tierra de Barros y Sierra Grande.

Los servicios extraordinarios, prestados al público en general en las diferentes bodegas, vienen especificados con los siguientes iconos:



Enoturismo



Actividades
Enoturísticas



Venta
en Bodega



Venta
On-Line



Visitas con
Cita Previa



Visitas a
la Bodega



Visitas
al Viñedo



Museo



Celebración
de Eventos



Cursos
de Cata



Degustaciones



Bodega Situada
Fuera de la
Comarca



AGAPITA RUBIO BRAVO

BODEGA FAMILIAR

Dirección: José Manuel Pelоче, s/n.
10136 - Cañamero (Cáceres)
Tfno.: 927 369 192
Fax: 927 369 437
E-mail: vino@bodegasagapita.com
www.bodegasagapita.com



Fundada en 1946 por Juan Rubio Cuenca. En la actualidad y desde 1982, la empresa está dirigida por su hija Agapita Rubio Bravo.

Está ubicada en Cañamero, una de las zonas vitivinícolas más importantes de Extremadura y ofrece caldos de calidad que la han permitido incorporarse a la Denominación de Origen Ribera del Guadiana.



ÁNGEL ORTIZ FERNÁNDEZ

BODEGA CON ENCANTO

Dirección: Cortijo los Maestrinos,
El Raposo - 06392 Usagre
Tfno.: 625 546 700
E-mail: info@bodegasangelortiz.com
www.bodegasangelortiz.com



Las Bodegas Ángel Ortiz están ubicadas en el paraje conocido como “Cabezo la Mota” en la comarca vitivinícola de Matanegra.

Fue fundada en el año 1940 por la familia Ortiz - Fernández que disponía ya de una amplia tradición familiar en la elaboración de vinos. La tradición data de finales del siglo XIX y fue heredada de padres a hijos.

Los caldos que se obtienen en esta bodega se elaboran con la perfecta combinación entre los métodos tradicionales y las nuevas tecnologías.





BODEGAS BONIFACIO FDEZ. BODEGAS LA PELINA BODEGA FAMILIAR

C/ Morena, 23
06310 - P. Sancho Pérez (Badajoz)
Tfno.: 924 149 004
E-mail: bodegaslapelina@gmail.com
www.bodegasagapita.com



Situada en Puebla de Sancho Pérez, una zona privilegiada de elaboración de vinos en Extremadura: la zona de Matanegra.

Fue fundada en el año 1881.

Realiza elaboración de vino, seleccionando en el propio viñedo. Sus marcas principales son VIÑA LA PELINA y CHACONA.





BODEGAS CAÑALVA, C.B.

BODEGA FAMILIAR

Dirección: C/ del Coto, 54
10136 - Cañamero (Cáceres)
Tfno. y Fax: 927 369 405
E-mail: info@bodegascanalva.com
www.bodegascanalva.com



Situada en Cañamero es una bodega con más de medio siglo de antigüedad y que lleva elaborando vino desde hace tres generaciones.

Desde sus orígenes elabora caldos de gran calidad, utilizando en las épocas pasadas procedimientos y maquinaria artesanales y habiendo incorporado en la actualidad innovaciones existentes.





BODEGAS CARLOS PLAZA, S.L.U.

BODEGA TRADICIONAL-FAMILIAR

Dirección: C/ Sol, s/n.
06196 - Cortegana (Badajoz)
Tfno.: 924 687 932
Fax: 924 667 569
E-mail: export@bodegascarlosplaza.com
www.bodegascarlosplaza.com

Situada en las afueras de Cortegana, pequeña aldea de Badajoz, en el centro de Almendralejo, Badajoz y Mérida.

Bodega de arquitectura tradicional, equipada con la última tecnología al servicio de la elaboración y embotellado de vinos.





BODEGAS CASTELAR

BODEGA FAMILIAR

Dirección: Avda. Extremadura, 1
06228 - Hornachos (Badajoz)
Tfno.: 924 533 073
Fax: 924 533 493
E-mail: bodega@bodegacastelar.com
www.bodegacastelar.com

Bodega familiar fundada en 1963 por la familia Cáceres Márquez, aporta experiencia, constancia e ilusión, compaginando las antiguas tradiciones vitivinícolas y las nuevas tecnologías.

La bodega está situada en un lugar único, arropada por la Sierra Grande de Hornachos.





BODEGAS CASTILLO

BODEGA FAMILIAR

Dirección: Pza. de Colón, 6.
06920 - Azuaga (Badajoz)
Tfno. y Fax: 924 890 543
E-mail: bodegacastillo@hotmail.com



Fundada en 1948 por D. Antonio Gómez Manchón y situada en Azuaga.

Se trata de una bodega heredada de padres a hijos, encontrándose en la actualidad en su 2ª generación.



PRODUCTOS Y MARCAS

- Castillo de Azuaga Tinto (1 L)
- Castillo de Azuaga Blanco (1 L)
- Viñazuaga Tinto (75 Cl, 5 L)
- Viñazuaga Blanco (75 Cl, 5 L)
- Viñazuaga Rosado (75 Cl, 5 L)
- Pitarra Viñazuaga (2L)



BODEGAS CATALINA ARROYO

BODEGA FAMILIAR CON ENCANTO

Dirección: Ctra. Don Benito-Miajadas
Km.1,900 - 06400 Don Benito (Badajoz)
Tfno.: 924 147 192
Fax: 924 841852
E-mail: bodegascatalinaarroyo@gmail.com



Fundada en 1940.

Bodega emblemática extremeña por ser pionera en elaborar Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir. Sus viñedos calificados en la D.O. Ribera del Guadiana, están ubicados al paso del río que da nombre a la denominación. Producción de cosecha propia.

Enclave único a las afueras de Don Benito, desde el viñedo se divisa el Castillo de Medellín así como el Castillo de Magacela.

PRODUCTOS Y MARCA:

1. MISINO
2. CATALINA ARROYO CABERNET SAUVIGNON





BODEGAS COLOMA

BODEGA FAMILIAR CON ENCANTO

Dirección: Salida Autovía Extremadura nº382;
Dirección La Albuera. Ctra. EX363,
Talavera la Real-La Albuera, km. 5,6
Finca "Torre Bermeja del Colmenar", s/n
Tfno.: 924 440 028
Fax: 924 440 409
E-mail: coloma@bodegascoloma.com

www.bodegascoloma.com



Fundada en 1966 por Félix Coloma Navarro.

Tecnología punta y un diseño acorde con el entorno, muestran la inquietud de sus propietarios por integrarse en la naturaleza.

Coloma cambia y evoluciona frente a una demanda creciente de vinos de calidad en mercados internacionales. En 1998 Coloma renovó su bodega, implementando la más moderna tecnología para la elaboración, guarda y embotellado de vinos.

Posee viñedos propios de 10 variedades de vides tintas y blancas en producción que rodean la bodega.

Tiene una amplia gama de vinos: tintos, blancos y rosados, tanto varietales como jóvenes y con envejecimiento en barricas de roble.



COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN ISIDRO COOPERATIVA

Dirección: Ctra. la Fuente, 12
06220 - Vca. de los Barros (Badajoz)
Tfno.: 924 524 136
Fax: 924 524 020
E-mail: info@cooperativasanisidro.com
www.cooperativasanisidro.com

La bodega se fundó en 1980. Desde entonces se han ido produciendo cambios profundos, estructurales y de organización, dotando a la bodega de la tecnología enológica más avanzada.

La tradición más profunda en el envejecimiento y crianza de los vinos, unida a la modernidad de las instalaciones (acero inoxidable y control de temperatura), permite producir vinos con altos niveles de calidad.

Además de distribuir sus vinos a nivel nacional, también lo hace a nivel internacional en países como Reino Unido, Francia, Alemania, China o EEUU.





SOCIEDAD COOPERATIVA SAN MARCOS COOPETARIVA

Dirección: Ctra. Aceuchal, s/n.
06200 - Almendralejo (Badajoz)
Tfno.: 924 670 410
Fax: 924 665 505
E-mail: info@bodegasanmarcos.com
www.bodegasanmarcos.com



Constituida en 1980 por viticultores de la zona de Tierra de Barros.
Actualmente cuenta con 217 socios.

Su mercado potencial a nivel nacional se encuentra en todo el territorio, siendo Extremadura y la Comunidad de Madrid sus mayores exponentes.

A nivel internacional, destacan Suecia, Inglaterra, Alemania, Canadá, EEUU, China o Japón.





COSECHA EXTREMEÑA, S.L.

BODEGA FAMILIAR

Dirección: Ctra. De Villafranca, 23
06360 - Fuente del Maestre (Badajoz)
Tfno.: 659 447 947
E-mail: josecarlos208@hotmail.com



Bodega familiar, marcada desde los inicios por unos valores muy arraigados a la tierra. La tradición y buen hacer en el viñedo ha creado una cultura empresarial que ha tenido continuidad por parte de los hermanos Moreno Suarez para fundar Cosecha Extremeña en 2010.

Esta bodega es perfecta para los viajeros de la Ruta del Vino Ribera del Guadiana, ya que les permitirá conocer de una forma muy cercana la experiencia del bodeguero, viendo la transformación de la materia prima cultivada con esmero y dedicación en el campo, en vinos con personalidad y carácter extremeño.





BODEGAS MEDINA HERMOSO

BODEGA FAMILIAR CON ENCANTO

Dirección: C/ Valencia, s/n.
06320 - Medina de las Torres (Badajoz)
Tfno.: 924 560 360
Fax: 924 560 415
E-mail: info@medina.cc
www.envidia.es



En el año 2002 Antonio y Eva, como representantes del buen hacer, y gracias a su experiencia y tradición en el sector, crean “Bodegas Medina Hermoso” para dar a conocer sus vinos desde Medina de las Torres.

Su filosofía es la de elaborar vinos de alta calidad a partir de los mejores medios naturales, tecnológicos y humanos, desde el viñedo hasta la salida del vino al mercado persiguiendo el objetivo de obtener vinos únicos.





BODEGAS EL MAESTRINO

BODEGA FAMILIAR

Dirección: San Antonio, 2
06310 - Puebla de Sancho Pérez (Badajoz)
Tfno.y Fax: 924 551 359
E-mail: info@bodegaselmaestrino.com
www.bodegaselmaestrino.com



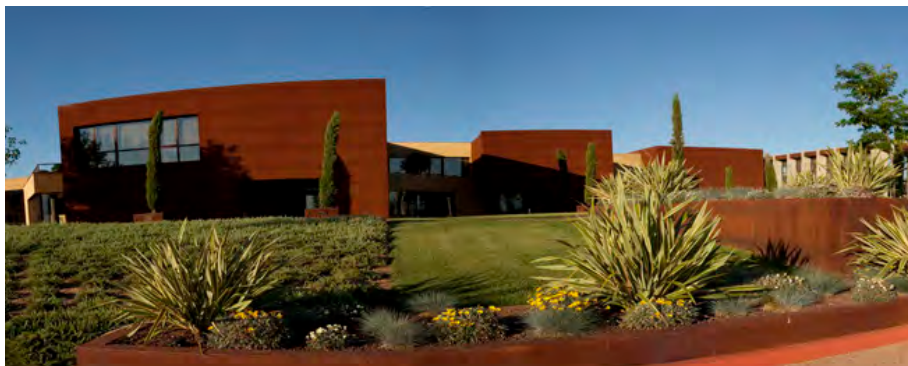
Bodega familiar en la que convive la elaboración tradicional con la más moderna tecnología.

Dedicada exclusivamente a elaborar vinos de alta calidad, vinos que tienen su sello de distinción, equilibrio y elegancia, como son “Vinos de Pitarra” ofrecidos en Bag-In-Box de 5 litros y 15 litros, Vinos Jóvenes y de Crianza.

PRODUCTOS Y MARCAS

“El Maestrino” y “Gran Avezado”





BODEGAS EL CUMBRÓN, S.L.

FINCA EL CARABAL

BODEGA FAMILIAR INNOVADORA

Dirección: Ctra. Alía-Castilblanco, km.9,3

Alía (Cáceres)

Tfno.: 917 344 062

Fax: 917 353 117

E-mail: jfmejias@carabal.com

www.carabal.es



El proyecto de la bodega se basa en la producción de un vino extremeño de alta calidad en la propia finca, desde la cepa hasta la botella. Y nace con la misma vocación que el resto de las actividades desarrolladas en la finca, bajo un punto de vista de viabilidad técnica, económica, ecológica, y el permanente uso del “sentido común”.





EXAGRAVÍN, C.B. BODEGA FAMILIAR

Dirección: Ctra. Olivenza, Km. 8,4
06002 - Badajoz
Tfno.: 924 248 135
Fax: 924 261 820
E-mail: exagravin@hotmail.com



Bodega familiar con más de 40 años de experiencia. Cuenta con 480 hectáreas de viñedos propios y bodegas de elaboración de vino a granel, embotellado y crianzas en la provincia de Badajoz.





BODEGAS MEDINA

“EL CONVENTO” Y “LAS MONEDAS”

BODEGA FAMILIAR CON ENCANTO

Dirección “El Convento”:
C/ Cestería, 4 - 06300 - Zafra (Badajoz)
Tfno.: 924 550 341 · Fax: 924 575 076

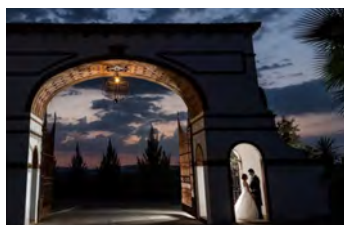
Dirección “Las Monedas”:
Ctra. Nal. 432, Km. 76
06310 - Puebla de Sancho Pérez (Badajoz)
Tfno.: 924 575 060 · Fax: 924 575 076

E-mail: info@bodegasmedina.net
www.bodegasmedina.net



Bodega de crianza fundada en el año 1931 y sita en un edificio del Siglo XVI.

Cuenta con sala de exposiciones, museo etnográfico y enológico y una pequeña placita de toros única en el mundo.





COOPERATIVA SANTA MARTA VIRGEN COOPERATIVA

Dirección: Francisco Neila, 21
06150 Santa Marta de los Barros
(Badajoz)

Tfno.: 924 690 218

Fax: 924 690 083

E-mail: info@bodegasantamarta.com

www.bodegasantamarta.com



Cooperativa fundada a principios del año 1963 en la localidad de Santa Marta, dentro de la zona de Tierra de Barros.

Se encuentra inscrita en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana. Integra sus directrices en todos sus procesos, a la vez que añade su experiencia y toque personal.





BODEGAS TORIBIO

BODEGA FAMILIAR

Dirección: Luis Chamizo, 12 y 21
06310 - Puebla de Sancho Pérez (Badajoz)
Tfno.y Fax: 924 551 449
E-mail: info@bodegastoribio.com
www.bodegastoribio.com



Bodega familiar situada en la zona de Matanegra, una de las zonas vitivinícolas más importantes de Extremadura.





HIJOS DE FRANCISCO ESCASO, C.B. BODEGA FAMILIAR

Dirección: Ctra. De Villafranca, 15
06360 - Fuente del Maestre
Tfno.: 924 530 012
Fax: 924 531 703
E-mail: bodegasescaso@infonegocio.com



Situada en el corazón de la comarca de Tierra de Barros, fue fundada en 1942, dedicándose a la venta a granel únicamente.

La comercialización de vino en botella comenzó en 1980, con la instalación de una planta de embotellado.

Posee completas y modernas instalaciones que permiten elaborar vinos de crianza con Denominación de Origen Ribera del Guadiana.





BODEGAS JOSÉ OTERO VAQUERA. - VINOS BUREO BODEGA FAMILIAR

Dirección: Ctra. Azuaga-Maguilla.
Km. 11,5. 06900 - Azuaga (Badajoz)
Tfno.: 924 144 078
Fax: 924 144 079
E-mail: info@vinosbureo.com
www.vinosbureo.com



Bodega fundada en 2001 por José Otero Vaquera y María Otero en pleno corazón de la Campiña Sur Extremeña.

Tras una trayectoria de más de 35 años como empresario agrícola, y apoyado por su hija, su fundador lleva a cabo este proyecto vitivinícola, que incluye un área de viticultura, ya que cuenta con viñedos propios, y otra de elaboración en bodega.



S.A.T. VINÍCOLA LAS MINITAS COOPERATIVA

Dirección: Camino del Molino, s/n
06200 - Almendralejo (Badajoz)
Tfno. y Fax: 924 671 540
E-mail: bodega@lasminitas.es
www.lasminitas.es

Fundada en 1987 en Almendralejo y compuesta por 45 viticultores, los cuales son dueños de la sociedad y aportan sus propias cosechas para la elaboración de los vinos.

Se dedica, principalmente, a la elaboración de blancos y tintos.





BODEGAS LÓPEZ MORENAS

BODEGA FAMILIAR

Dirección: Melilla, 5.
06360 - Fuente del Maestre (Badajoz)
Tfno.: 924 530 016
Fax: 924 530 305
E-mail: info@bodegaslopezmorenas.com
www.bodegaslopezmorenas.com



Nace en Fuente del Maestre en 1943 como una bodega tradicional de pequeño tamaño. Algunos años más tarde empiezan a distribuir por la localidad y resto de la comarca, así como por provincias andaluzas limítrofes con Badajoz.

En 1990 se constituye como S.L. a la vez que se reforman y modernizan las instalaciones y la maquinaria, adquiriendo las dimensiones y dotaciones actuales.

Actualmente comercializa vinos en los cinco continentes, en países como Portugal, Alemania, Nepal, Argelia, Marruecos, Cuba, México o Polinesia.





SOCIEDAD COOPERATIVA OLIVAREROS Y VITICULTORES COOPERATIVA

Dirección: Avda. Extremadura, 62
06225 - Ribera del Fresno (Badajoz)

Tfno.: 924 537 001

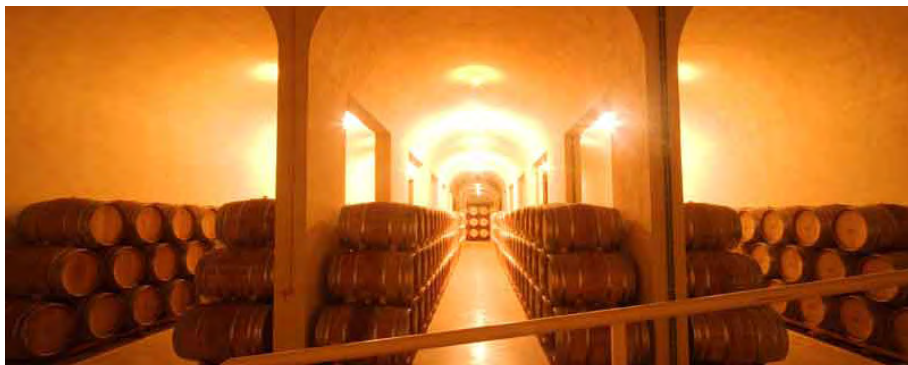
Fax: 924 536 285

E-mail: administracion@olivareros.com

www.olivareros.com

Fundada en el año 1953 y situada en Ribera del Fresno. Olivareros y Viticultores agrupa como Sociedad Cooperativa a más de cuatrocientos socios agricultores del viñedo y el olivar. Para el desarrollo de sus actividades productivas dispone de una bodega de vinos, una almazara de aceite y una fábrica de aderezo de aceitunas





BODEGAS PALACIO QUEMADO. VIÑAS DE ALANGE

BODEGA FAMILIAR CON ENCANTO

Dirección: Ctra. Almendralejo-
Palomas, Km.6,9 - 06840 - Alange
(Badajoz)

Tfno.: 924 120 082

Fax: 924 120 028

E-mail: palacioquemado@alvear.es

www.palacioquemado.com



Ubicada en la finca Palacio Quemado.

BODEGAS PALACIO QUEMADO es el proyecto creado por BODEGAS ALVEAR y la familia Losada Serra en 1999 en Extremadura. Siguiendo la línea de trabajo y experiencia centenaria de BODEGAS ALVEAR (fundada en 1729)

Con más de 10 años de experiencia, donde han ido evolucionando con mejores técnicas enológicas, un estricto cuidado sobre el viñedo y una gran expansión a nivel comercial, tanto nacional e internacional, hasta posicionarse como una bodega referente de los vinos de calidad de la D.O.Ribera del Guadiana.





BODEGAS ROMALE, S.L.

BODEGA MODERNA INNOVADORA

Dirección: C/ Gonzalo Hernández, 8
Polígono Industrial, parcela 6 manzana D
06200 - Almendralejo (Badajoz)

Tfno.: 924 667 255

Fax: 924 665 877

E-mail: romale@romale.com

www.romale.com

Bodega fundada en 1989 y situada en Almendralejo, capital de Tierra de Barros y centro neurálgico de la Denominación de Origen.

Se caracteriza por la elaboración de vinos de la más alta gama, combinando técnicas tradicionales con innovadoras instalaciones.

En la actualidad, y tras haber obtenido la Denominación de Origen Cava, posee en el mercado gran cantidad de cavas blancos y rosados, así como vinos jóvenes blancos, tintos y rosados, crianzas y reservas.





S.A.T. SAN ANTONIO COOPERATIVA

Dirección: Ctra. Badajoz, 64
06200 - Almendralejo (Badajoz)
Tfno. y Fax: 924 660 987
E-mail: info@sanantoniobodegas.com
www.sanantoniobodegas.com



Fundada en 1982 por un grupo de 12 viticultores que se unieron para elaborar vinos de modo tradicional y, a la vez, empleando las técnicas más novedosas.

En el año 1998 se inauguraron las instalaciones actuales y se produjo un aumento cualitativo en la producción.





SOCIEDAD COOPERATIVA VIRGEN DE LA ESTRELLA COOPERATIVA

Dirección: C/ Mérida, 1
06230 - Los Santos de Maimona (Badajoz)
Tfno.: 924 544 094
Fax: 924 572 490
E-mail: gerente@maimona.com
www.maimona.com



Situada en la principal zona vinícola de Extremadura (Comarcas de Tierra de Barros y Matanegra) y adscritos a la D.O. Ribera del Guadiana.

Así ha recuperado para sus Vinos Blancos la variedad Eva/Beba de los Santos, mientras que sus Tintos Jovenes y de Crianza son elaborados con la variedad Tempranillo.

La mezcla de suelos entre las dos comarcas en que se sitúa la Cooperativa, una elevada altitud media (por encima de los 600 metros) y una no muy alta pluviosidad hacen que sus vinos tengan un marcado carácter personal.





BODEGAS VÍA DE LA PLATA

BODEGA TRADICIONAL
EL PRIMER CAVA DE EXTREMADURA

Dirección: Zugasti, 9
06200 - Almendralejo (Badajoz)
Tfno. y Fax: 924 661 155
E-mail: cava@bodegasviadelaplata.com
www.bodegasviadelaplata.com



Es una de las bodegas de más tradición y más reconocidas de la localidad de Almendralejo.

Está considerada la principal empresa productora de Cava en Extremadura. Desde el año 1985 y de manera tradicional y artesanal, produce un cava de gran calidad reconocido a nivel nacional.





VINIFICACIONES EXTREMEÑAS, S.A.

BODEGA FAMILIAR

Dirección: Camino de las Huertas, 9
06498 - Lobón (Badajoz)
Tfno.: 924 447 492
Fax: 924 447 492
E-mail: info@viniexsa.com
www.viniexsa.com



Ubicada en la zona denominada Ribera Baja del Guadiana, concretamente en Lobón.

Desde los comienzos apostaron por vinos monovarietales para dar mayor pureza a los sabores y aromas. Actualmente se centran en la producción de dos líneas de vinos.

Vinos bajo el sello de calidad de la D.O. Ribera del Guadiana y Vinos de la Tierra de Extremadura de gran calidad, tanto jóvenes como envejecidos en barrica de roble americano.





VIÑA EXTREMEÑA

BODEGA FAMILIAR CON ENCANTO

Dirección: Ctra. Alange, s/n.
06200 - Almendralejo (Badajoz)
Tfno.: 924 670 158
Fax: 924 670 159
E-mail: manuel@vinexsa.com
www.vinexsa.com



Constituida en 1984.

A finales del siglo XIX nacía D. Alfonso Iglesias Infante, fundador del Grupo Familiar ALCOHOLES IGLESIAS, en el que está integrada la Bodega de Crianza VIÑA EXTREMEÑA.

Hoy en día cuenta con una gran superficie de viñedos y tres bodegas de elaboración de vino situadas en distintos pueblos de la zona.





VIÑAOLIVA, S.C. COOPERATIVA

Dirección: Pol. Ind. Par. 4-17 - Apto. 149
06200 - Almendralejo (Badajoz)

Tfno.: 924 677321

Fax: 924 660989

E-mail: info@vinaoliva.com

www.vinaoliva.com

www.zaleo.es

El grupo cooperativo Viñaoliva nace en Almendralejo en 1998, agrupando a 25 cooperativas base, elaborando y comercializando el producto resultante del trabajo de 8300 familias de agricultores.

Unas modernas instalaciones y los últimos avances tecnológicos permiten a Viñaoliva ofrecer sus productos envasados y a granel, exportándolos y comercializándolos como marcas blancas para grandes superficies.

Además dispone de una bodega experimental inaugurada en 2008, amparada por la norma de calidad BRC. Allí elabora sus vinos de la marca Zaleo.





RUÍZ TORRES, S.A.

BODEGA FAMILIAR

Dirección: Ctra. EX116, Km. 33
10136 - Cañamero (Cáceres)

Tfno.: 927 369 027

Fax: 927 369 302

E-mail: info@ruiztorres.com

www.ruiztorres.com



Bodega ubicada en Cañamero que hace de esta localidad un referente del vino. Nace en el año 1870 y actualmente está dirigida por la tercera generación familiar.

Ofrece caldos de gran calidad, con un estricto proceso de seguimiento y control en su elaboración. Es una bodega con proyección internacional, afianzada en Europa, EE.UU y en proceso de consolidación en el mercado asiático.





OTRAS BODEGAS



INDUSTRIAS CALEYA, S.L.

Dirección: Castillejos, 26.
06360 - Fuente del Maestre
(Badajoz)
Tfno.: 924 530 171
Fax: 924 530 476
E-mail: indcaleya@terra.es



VITILOSA, S.L.

Dirección: Gadiana, 26.
06230 - Los Santos de Maimona
(Badajoz)
Tfno.: 924 544 288
Fax: 924 571 536
E-mail: vitilosa@vitilosa.e.telefonica.net



FRANCISCO GÓMEZ JIMÉNEZ

Dirección: Cervantes, 21.
06860 - Esparragalejo (Badajoz)
Tfno.: 924322410



HERMANOS ORTÍZ GRANERO, C.B.

Dirección: Pza. de España, 21.
06300 - Zafra (Badajoz)
Tfno.: 924 125 027
Fax.: 924 125 028
E-mail: bodegas_ortiz@hotmail.com



BODEGAS J. SILVA

Dirección: Avda. de Mérida, 9 y 10
06810 - Calamonte (Badajoz)
Tfno.y Fax: 924 324 005
E-mail: bodegas_jsilva@hotmail.com



BODEGAS MATAMOROS

Dirección: C/ San Isidro, 23
06310 Puebla de Sancho Pérez
Tfno. y Fax: 924 551 431
E-mail: info@bodegasmatamoros.com
www.bodegasmatamoros.com



SOCIEDAD COOPERATIVA NAVA REDONDA

Dirección: Méndez Núñez, 7
06220 - Villafranca de los Barros
(Badajoz)
Tfno y Fax.: 924 524 366
E-mail: fergurod@yahoo.es



BODEGAS REVIRIEGO

Dirección: Ctra. Badajoz, 92
06200 Almendralejo (Badajoz)
Tfno. y Fax: 924 660 033
E-mail: bodegasreviriego@hotmail.com



RIBERA VINOS Y ACEITES

Dirección: Avda. Extremadura, 6
06225 - Ribera del Fresno (Badajoz)
Tfno.: 924 536 607
E-mail: rivasa@rivasa.e.telefonica.net



BODEGAS MARTÍNEZ PAYVA

C/ Santiago, 72
06200 - Almendralejo (Badajoz)
Tfno.: 924 671 130
Fax: 924 663 056
E-mail: bodega@depayva.net
www.depayva.net

BODEGAS PEÑA DEL VALLE

C/ Zacarías de las Heras, s/n. Edif.
Compostela, 2ºE

06200 - Almendralejo (Badajoz)

Tfno.: 924 677 531

Fax: 924 660 792

E-mail: info@penadelvalle.es

www.penadelvalle.es

BODEGAS SANI

C/ Zarza, s/n

06200 - Almendralejo (Badajoz)

Tfno.: 924 677 917

Fax: 924 670 421

E-mail: sani@bodegassani.com

www.bodegassani.com

BODEGAS VALDEORITE

Ctra. Badajoz-Sevilla, Km. 11,700

06170 - La Albuera (Badajoz)

E-mail: info@bodegasvaldeorite.com

www.bodegasvaldeorite.com

CAVE SAN JOSÉ

Ctra. De Palomas, Km. 1,800

06220 - Villafranca de los Barros

(Badajoz)

Tfno.: 924 524 417

Fax: 924 526 045

E-mail: cavesanjose@ceme.es

www.bodegascave.com

S.A.T. VIÑARROBA

Camino Calerizo, s/n

06200 - Almendralejo (Badajoz)

Tfno.: 924 677 200

E-mail: nicog64@hotmail.com

SOC. COOP. NUESTRA SEÑORA DE LA SOLEDAD

C/ Santa Marta s/n

06207 - Aceuchal (Badajoz)

Tfno.: 924 680 228

Fax: 924 687 088

E-mail: nsoledad@terra.es

VADE MECUM BODEGAS

Ctra. De Badajoz, 64

06200 - Almendralejo (Badajoz)

Tfno.: 924 665 000

Fax: 924 664 449

E-mail: info@vademecumbodegas.com

www.vademecumbodegas.com

HERMANOS ARROYO ZAPATA, S.L.

Paraje de la Nava, s/n

06230 - Los S. de Maimona (Badajoz)

Tfno.: 924 544 170

Fax: 924 572 206

E-mail: inagrogasat@telefonica.net

ALCOHOLES IGLESIAS, S.A.

Carretera de Badajoz, 64

06200 - Almendralejo (Badajoz)

Tfno.: 924 670 312

Fax: 924 665 502

E-mail: info@alcoholesiglesias.com

www.alcoholesiglesias.com

BODEGA LAS GRANADAS CORONADAS

Ctra. Trujillo Guadalupe, Km. 89,3

10230 - Herguiejuela-Trujillo

Tfno.: 927 312 048

Fax: 927 312 135

E-mail: info@bodegaslasgranadas.com





5

Rutas vitivinícolas y enoturísticas.

El sol inicia su descenso sobre el horizonte inundando el paisaje de múltiples tonos cálidos; un mar de vides, verde sobre tierra roja, se extiende ante nosotros, para transformarse sutilmente en un mosaico de vid y olivo.

Podríamos decir que visitar Extremadura es dejarse llevar por los sentidos. Extremadura, muchas veces olvidada, y otras muchas injustamente tratada, en toda su extensión y variedad ofrece al visitante multitud de experiencias, colores, olores y sabores que saciaran las expectativas de cualquiera que se acerque a esta tierra con los sentidos abiertos, el espíritu aventurero y el ánimo inclinado a dejarse sorprender.



Extremadura offers visitors a multitude of experiences, colours, smells and tastes. Many areas are worth paying a visit, such as El Jerte Valley, with its cherry trees and natural pools; La Vera with its paprika and its rich cultural and traditional heritage; Trujillo with its monuments and its natural park Monfragüe; Guadalupe with the richness and uniqueness given by its Geopark; Mérida and its Roman ruins and sites; or the monumental city of Cáceres.

Algunos de esos rincones de Extremadura ya están en el imaginario colectivo como lugar a visitar; tal es el caso del Valle del Jerte con su cereza y sus piscinas naturales; o el de la Vera con su pimentón y su riquísimo patrimonio cultural y tradicional; Trujillo con sus monumentos y su parque natural de Monfragüe; Guadalupe con su tradición devota y la riqueza y singularidad que le aporta su Geoparque; Mérida y sus restos romanos y su teatro; Cáceres y su ciudad monumental... Pero hay otra Extremadura que está despertando como foco turístico al calor de la experiencia del vino. El centro neurálgico de esa Extremadura está en Tierra de Barros, donde se está empezando a gestionar su riqueza vitivinícola como elemento turístico, apoyándola además en los recursos naturales, culturales, históricos, tradicionales y gastronómicos de la zona.

El impulso de las administraciones regionales, provinciales y locales y la D.O. Ribera del Guadiana, junto con el esfuerzo de asociaciones como ASEVEX, bodegas, restaurantes, comercios especializados, hoteles y establecimientos de distinto tipo con su espíritu innovador, intentan poner en valor la riqueza de las zonas vitivinícolas por excelencia en Extremadura. Dichas zonas recorren la provincia de Badajoz en su conjunto, pero muy especialmente, la localidad de Almendralejo –capital vitivinícola extremeña– así como la zona de influencia de la D. O. Ribera del Guadiana, principalmente las comarcas de Tierra de Barros y Zafra-Río Bodión. Estas suponen el epicentro del desarrollo de la industria vinícola y la locomotora del nacimiento de la denominada “Ruta del Vino Ribera del Guadiana”.



Besides all that, another part of Extremadura is becoming a new focus of attraction for tourism: wine, and its production is the centre of this experience. Its heart is Tierra de Barros, which is strengthening its natural, cultural, historical, traditional and gastronomic resources.

The driving forces of these development are the regional, provincial and local governments and DO Ribera del Guadiana, along with the efforts of associations like ASEVEX, wineries, wine cellars, restaurants, specialise shops, hotels, stores of various kinds with its innovative spirit, wich are highlighting the richness of the wine areas in Extremadura. These areas belong mainly to the province of Badajoz, but Almendralejo is the centre of wine production and of the area of influence of the D.O. Ribera del Guadiana. Almendralejo represents the epicentre of the development of the wine industry zone and the so-called “Wine Route Ribera del Guadiana”.



Aunque son 127 los municipios que conforman la Denominación de Origen, distribuidos en seis comarcas vitivinícolas, las de Tierra de Barros y Zafra Río-Bodión son las que, como hemos indicado anteriormente, están liderando el producto enoturístico “Ruta del Vino Ribera del Guadiana”. 17 municipios pertenecientes a esas dos zonas están participando activamente, en su primera etapa, en la construcción de esta propuesta innovadora que intenta dar a conocer su territorio desde distintos puntos de vista y utilizando el vino como nexo de unión y conductor. Esta iniciativa tiene la intención de ir aglutinando al resto de las subcomarcas de la DO Ribera del Guadiana con el fin de ofrecer una oferta común.

De entre los establecimientos que se van adhiriendo a la Ruta del Vino están las bodegas, que abren sus puertas para enseñar al visitante sus instalaciones e invitan a conocer sus vinos mediante catas o sencillas degustaciones. Además, algunas de ellas, ofrecen exposiciones y espacios que encierran auténticos museos del proceso de la elaboración del vino y de la historia de la bodega. Otros establecimientos que están apostando por este producto son restaurantes con oferta de platos que, sin perder la esencia tradicional, nos sorprenden y nos ayudan a degustar los vinos de la región con los que los bañan; hoteles, y otros alojamientos rurales con paquetes atractivos para todos los públicos; además de comercios especializados donde se pueden adquirir

los vinos de Ribera del Guadiana y otros productos gourmet; empresas de actividades de todo tipo que ofertan cursos de cata, paseos, rutas en burro o ciclo turismo entre viñedos; circuitos termales en balneario, que, entre otros productos, ofrecen tratamientos de vinoterapia. Todas esas personas y profesionales han entendido que hay muchas formas distintas de disfrutar el vino y sus uvas.

Las propias bodegas conforman un recorrido enoturístico por sí solas. La gran mayoría no sólo se han modernizado a nivel técnico sino que se han esforzado en añadir servicios de alto valor añadido para el turista o visitante. Por localidades, en Almendralejo podríamos destacar las bodegas San Marcos, Sani, Viña Extremeña, Martínez Paiva, Viñas de Alange / Palacio Quemado. Podemos encontrar otras bodegas de gran interés en Villafranca de los Barros: Pago de las Encomiendas y Cave San Jose; Toribio / Viña Puebla y Medina en Puebla de Sancho Pérez y Zafra respectivamente; Bodegas Medina Hermoso en Medina de las Torres; Castelar en Hornachos; Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de la Soledad en Aceuchal; Coloma en Alvarado; Puente Ajuda en Olivenza, y Viña Santa Marina en las cercanías de Mérida. Muchas de estas bodegas son bodegas familiares que a su patrimonio del buen hacer, unen bodegas cuidadas, modernizadas y atractivas.



Between the establishments that are joining the Wine Route there are wineries that open their doors to show their facilities, wines, and cellars to visitors. Some even offer exhibitions, museums and specific spaces to hold wine tasting experiences. Other establishments where you can have contact with this product are restaurants, which offer traditional dishes or new cuisine matching them with regional wines; hotels, and other lodgings with attractive packages for all ages; specialized stores; companies of all kinds of activities that offer tasting courses, walks, cycle routes or donkey tourism between vineyards, wine treatments spas, etc.

The very wineries and cellars constitute a perfect wine tourism route themselves, in localities such as Almendralejo (Bodegas San Marcos, Sani, Viña Extremadura, Martínez Paiva, Viñas de Alange / Palacio Quemado); Villafranca de los Barros (Pago de las Encomiendas, Cave San Jose); Puebla de Sancho Pérez (Toribio / Viña Puebla); Zafra (Bodegas Medina) Medina de las Torres (Bodegas Medina Hermoso); Hornachos (Bodegas Castellar); Aceuchal (Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de la Soledad); Alvarado (Bodegas Coloma) Olivenza (Bodegas Puente Ajuda); and Mérida (Bodegas Santa Marina)



Pero mucho más encontraremos en nuestro camino: arte rupestre, menhires y dólmenes, villas romanas, arquitectura mudéjar, vestigios del paso de las órdenes militares de Santiago y el Temple, y del poder del Ducado de Feria, además de una gran riqueza natural, cultural y etnográfica. Son incuestionables pues los tres patrimonios de Extremadura que jalonan gran parte de las poblaciones de la zona:



- **Patrimonio histórico y cultural:** donde se cruzan caminos llenos de cultura. La Vía de la Plata que atraviesa el trazado de parte de Tierra de Barros y Zafra Río-Bodión pasando por Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Zafra, Los Santos de Maimona, Villafranca de los Barros, Almendralejo y Torremejía; o el Camino de Guadalupe desde el sur, que se está intentando recuperar (Pyto. Itinere). O el centro de interpretación de Cultura Morisca de Hornachos, que nos habla del camino de la huida, de periodos en los que la convivencia daba paso a la incompreensión primero y a la expulsión después.



But there is much more to find on our way: rock art, menhirs and dolmens, Roman villas, Moorish architecture, traces of the passage of the military Orders of Santiago and of the Temple, and a great natural, cultural and ethnographic heritage.

- **Historical and cultural heritage:** mainly due to the two historic and cultural routes that cross the region: The Silver Route, which crosses from south to north Tierra de Barros and Zafra - Río Bodión through Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Zafra, Maimona, Villafranca de los Barros, Almendralejo and Torremejía; and the Guadalupe Way. Besides, in Hornachos there is an interpretation centre of the Moorish culture during the periods of coexistence first and the expulsion that followed.
- **Natural heritage:** This area represents a natural corridor with rich land in vines and olive trees, as well as mountains rich in flora and natural spaces (Sierra de Hornachos). It is a perfect area for bird watching, hiking, climbing, horse riding, hunting, fishing, canoeing, cycling, etc.



- **Patrimonio natural:** ZEPAS con gran riqueza de aves diversas y excelentes puestos de avistación; árboles singulares, sierras ricas en fauna y espacios que permiten la práctica de senderismo, escalada, rutas ecuestres, caza, pesca, piragüismo, cicloturismo, etc. Esta zona representa además un pasillo natural que alberga una tierra rica y productiva en vid y olivo principalmente, delimitado por el norte por la Sierra de Hornachos y Sierra Grande.
- **Patrimonio monumental, etnográfico y arqueológico** que convierten a Extremadura en un museo abierto y extenso.
 - ◆ Yacimiento y poblado prehistórico: El de San Marcos y Las Pijotillas.
 - ◆ Yacimiento arqueológico: Huerta de Montero o el Disco de Teodosio – imponente joya de plata del Imperio Romano de Occidente.
 - ◆ Arquitectura popular y gran variedad y profusión de castillos, palacios, conventos e iglesias

- ◆ Construcciones defensivas y otros edificios asociados a las Órdenes Militares, la de Santiago y el Temple, que dejaron por ejemplo las Casa de la Encomienda de Calzadilla de los Barros, Los Santos de Maimona, Medina de las Torres y Puebla de Sancho Pérez, Casas fuerte, castillos o cárceles como las de Valencia del Ventoso, Real de Burguilo y Feria.
- ◆ Patrimonio histórico monumental que aporta el Ducado de Feria.
- ◆ Tradición artesana: bordados, bolillos, vidrieras, orfebrería, talla de piedra y mármol y alfarería, estos últimos muy afamados en Salvatierra de los Barros.

Pero sin duda alguna el centro neurálgico, el corazón que impulsa y bombea el vino de la Ruta del Vino Ribera del Guadiana es Almendralejo, donde espacios como el Museo del Vino, la sede de la D.O. Ribera del Guadiana, la Estación Enológica, el Salón del Vino y la Aceituna, el Museo Etnográfico y sus más de 20 bodegas singularizan y homenajean el mundo del vino. Almendralejo, junto con Zafra y Villafranca de los Barros, constituyen los centros urbanos más importantes de toda esta zona, que es eminentemente agrícola y ganadera.



- **Monumental, ethnographic and archaeological heritage:** *It makes Extremadura an open museum.*
 - ◆ *Site and prehistoric settlement: San Marcos and Las Pijotillas.*
 - ◆ *Archaeological Site: Huerta Montero and The Disco de Teodosio, stunning silver jewel from the Western Roman Empire.*
 - ◆ *Popular architecture and great variety of castles, palaces, convents and churches.*
 - ◆ *Defensive constructions and other buildings associated with the Military Orders of the Temple and Santiago, in places such as Calzadilla de los Barros, los Santos de Maimona, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Valencia del Ventoso, Real de Burguilo and Feria.*
 - ◆ *Monumental historical heritage provided by the Duchy of Feria.*
 - ◆ *Traditional craft: pottery, from Salvatierra de los Barros; embroidery, bobbin lace, stained glass, metalwork, marble and stone carving etc.*





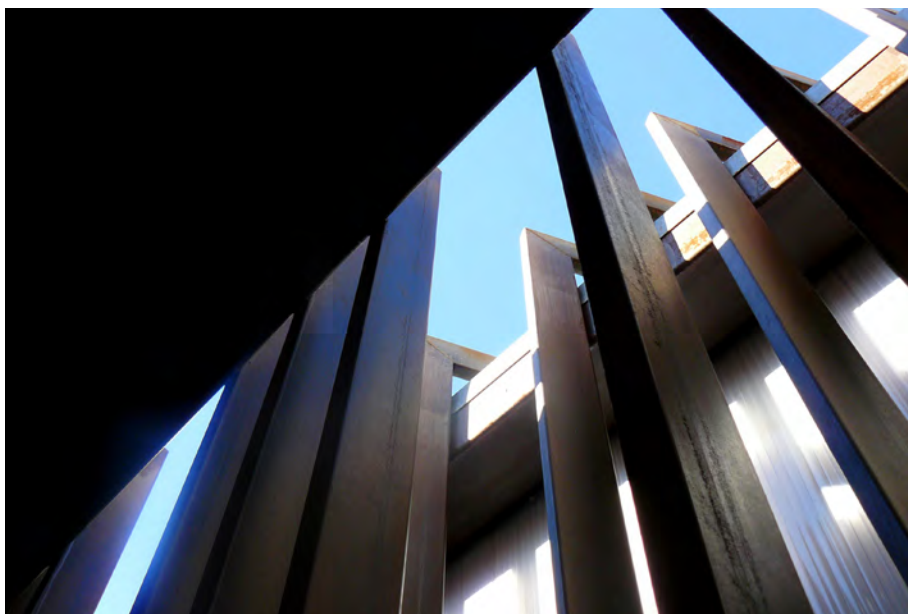
Museo de las Ciencias del Vino
Museu das Ciências do Vinho
Musée des Sciences du Vin
Museum of the Sciences of the Wine

Almendralejo

El Museo del Vino

Integra historia, tradición y tecnología y representa un espacio concebido con fines y criterios didácticos, de modo que el visitante que traspasa sus puertas entra en un mundo plétórico de sensaciones, aromas, colores, sabores y olores.

Se inició la construcción del museo en el año 2005, dentro de un programa auspiciado por la administración autonómica denominado “Museos de Identidad.” Nace con dos objetivos claros: educativo-promocional y el de poner en valor el patrimonio etnográfico e industrial del mundo vitivinícola de Tierra de Barros.



Las obras se finalizaron en el año 2009, y fue inaugurado en abril de ese mismo año. El museo conforma un proyecto integral, construido partiendo de la estructura de la antigua “Alcoholera Extremeña” y manteniendo su particular arquitectura industrial. Se procedió a la rehabilitación y ampliación del inmueble, respetando su estructura inicial. En el lugar que ocupa el espacio expositivo nos encontramos con los antiguos depósitos de vino y alcohol y las cerchas originales, que han sido abiertos en su parte frontal, lo que da al visitante la sensación de estar adentrándose en una bodega al acceder a esta área.

La zona administrativa y los aseos han sido ubicados en la antigua torre de destilación de la fábrica.

Este espacio ha sabido encontrar un equilibrio entre la funcionalidad y la sobriedad. Ofrece espacios de exposiciones tanto temporales como permanentes y espacios donde poder desarrollar actos, jornadas, cursos, catas o eventos en torno al vino y al mundo vitivinícola. Igualmente cuenta con un espacio dedicado a los más pequeños, donde de forma lúdica entran en contacto con el rico mundo de la elaboración del vino.

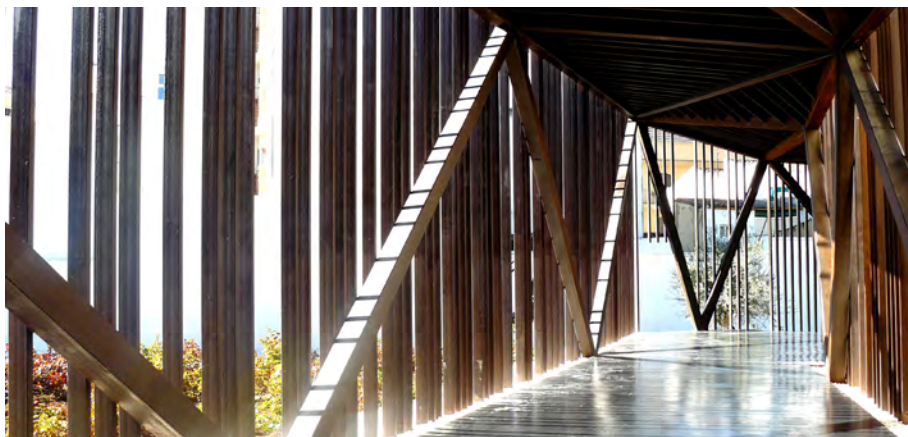


It blends history, tradition and technology. It is a space designed with educational purposes, so that the visitor enters a world of sensations, aromas, colours, tastes and smells.

It was built between 2005 and 2009, keeping the particular industrial architecture from the old "Alcoholera Extremadura." We find the ancient deposits of wine, which gives the visitor the feeling of being deep into a winery. The administrative area and toilets are located in the old distillation tower factory.

It houses both permanent and temporary exhibitions, and has a space for children to have a playful contact with the world of winemaking.

tercera sección nos hacen un recorrido etnológico de los procesos viticultores del “Campo” y los vinícolas de la “Bodega”; la cuarta zona, bajo la nomenclatura de “Ciencias del Vino”, nos informa sobre la influencia que las distintas ramas científicas han tenido en el desarrollo de la vid y el vino; y finalmente en la sección “Alcoholera” podemos apreciar parte de las instalaciones originales de la antigua fábrica, así como conocer aspectos de su periodo de actividad industrial. A todo esto se añade material audiovisual amplio que nos ayuda en el proceso de la comprensión de todos los procesos relacionados con la elaboración del vino y el cultivo de la vid.



Posee también una vinoteca con amplia representación de caldos extremeños. Además embotella con sus propias etiquetas los vinos que cada año premia por su excelencia, dentro de la producción de las distintas bodegas de Extremadura. Completa la oferta museística una biblioteca cuya dotación bibliográfica, que crece cada año, permite profundizar en la cultura del vino y una sala de cata. Además posee unos cálidos jardines donde podemos encontrar ejemplares de distintos tipos y principales variedades de vid de la zona de Tierra de Barros.



The permanent exhibition of the museum is composed of five rooms that house a historical tour of wine in Extremadura.

It also has a wine cellar with wide representation of Extremadura wines, including the ones that are awarded each year for their excellence.

The museum is completed with a library, a tasting room and gardens where we can find examples of different types of the main grapevine varieties of Tierra de Barros.

ESTACION ENOLOGICA



La estación enológica

En octubre de 1915 fue inaugurada en Almendralejo la Estación Enológica. La creación de esta estación respondía a unas políticas iniciadas en 1892 que fueron dotando al territorio español de espacios de Viticultura y Enología cuyo principal objetivo inicial era el asesoramiento a bodegueros y viticultores, el análisis de vinos y derivados, así como la formación profesional de aprendices y capataces para proporcionar mano de obra cualificada a las bodegas.

El edificio sufrió graves daños estructurales durante la Guerra Civil Española, lo que supuso que entre 1945 y 1958 tuviera que reconstruirse casi en su totalidad. Fue reinaugurado de nuevo en el 58.

Desde entonces, y tras asumir la Comunidad de Extremadura su gestión directa a partir de 1982, las instalaciones de esta Estación Enológica han ido creciendo y modernizándose en dotaciones y funciones. Su labor diaria se centra en cuatro ejes bien diferenciados, pero relacionados claramente con una vocación de calidad y excelencia. Esos cuatro ejes son:

- El eje primigenio para el cual fue concebida la estación: análisis físicos, químicos, microbiológicos y dictámenes sobre vinos y sus derivados.
- El eje de investigación, centrado en el estudio, experimentación y divulgación de las técnicas más adecuadas para la elaboración de vino.
- El eje de mejora continua, contribuyendo en el incremento de calidad de los vinos extremeños con su control de calidad, no sólo de los vinos acogidos a la D.O. Ribera del Guadiana, sino de cualquier bodega que lo solicite.
- El eje de formación de Técnicos y Enólogos y asesoramiento al sector.



It was inaugurated in Almendralejo in October 1915. The building suffered severe structural damage during the Spanish Civil and had to be rebuilt almost completely, reopening again in 1958.

Since then its facilities and functions have constantly grown and modernized in many ways. Its main areas of work are: physical, chemical and microbiological analysis of wines and their derivatives; permanent research focused on the study, experimentation and cast of the most suitable wine making techniques; continuous quality improvement; and teaching and consultancy.



Palacio del Vino y la Aceituna

Este espacio alberga a lo largo del año diversos eventos y ferias locales, comarcales y regionales, destacando entre todas ellas la feria que anualmente se organiza en torno al vino, el aceite y la aceituna: El Salón del Vino y la Aceituna. Esta feria supone ya todo un evento en la agenda regional todos los años y se ha asentado como el gran escaparate de los vinos extremeños. Hasta el momento se venía desarrollando en la primavera, pero desde 2013 su celebración se ha trasladado al mes de noviembre, con el fin de propiciar el que sea la primera región a nivel nacional que presenta las nuevas añadas de vino. Es además un centro impulsor y dinamizador de la D.O. Ribera del Guadiana, la Ruta del Vino, la marca “Almendralejo Ciudad del Cava,” así como de los distintos caldos que se generan en la región.

Este salón propicia el encuentro de todos los sectores y agentes relacionados con el vino, el aceite y la aceituna: agricultores, profesionales, empresas privadas, instituciones públicas, compradores tanto nacionales como internacionales, consumidores, restauradores, etc.



This space houses events such as local, county and regional fairs throughout the year. The main event that takes place there is the fair on wine, olive, and olive oil: El Salón del Vino y la Aceituna (The Salon of Wine and Olive). Traditionally it was held in the spring, but in 2013 it was moved to November, in order to promote the region so that it is the first region to present the new vintages of wine of the year. This annual event is a landmark for all sectors and agents related to wine, olives and olive oil: farmers, professionals, private companies, public institutions, national and international buyers, consumers, restaurateurs, etc.

Pueblos y su riqueza arquitectónica.



Aceuchal

Casa de la Encomienda y casas solariegas tales como la de los Solís, la de los Gutierrez o la de los Rangel.

Alange

Balneario que, aunque renovado, es de origen romano y ruinas del castillo que utilizó la Orden Militar de Santiago. Zona especial de protección de aves.



Towns and their architectural heritage.

Aceuchal

“Casa de la Encomienda” and manor houses such as Solís, Gutierrez or the Rangel.

Alange

Spa of Roman origin, ruins of the castle used by the Military Order of Santiago and a special bird protection area.

Almendralejo

No sólo es la ciudad del Vino, sino también la del Romanticismo dado que allí nacieron José de Espronceda y Carolina Coronado. Almendralejo, se equivoca la gente si piensa que no tiene patrimonio cultural, a pesar de ser una ciudad moderna e industrial, El recorrido monumental tiene el punto de partida en el Santuario de Ntra. Sra. De la Piedad que data del Siglo XVI, la plaza de toros, que posee una bodega bajo sus gradas y en la actualidad está siendo restaurada para albergar un futuro Museo Taurino, Convento de San Antonio, convento de frailes franciscanos construido en S. XVII, hoy casa de la cultura tras una laboriosa restauración, también tiene una antigua bodega en sus sótanos digna de ser visitada y una colección de piezas arqueológicas. Casas señoriales como el Palacio de Monsalud, sede de Ayuntamiento o la Iglesia de la Purificación.

Corte de Peleas

Iglesia parroquial de Santa María Egipciana y el Pozo de la Negra.

Entrín Bajo

Destaca su iglesia dedicada a Nuestra Señora del Amparo y a nivel naturaleza su laguna Grande que concentra una gran población de garzas.



Almendralejo

Apart from being the capital of wine, it is also the town of Romanticism, as the Romantic writers José de Espronceda and Carolina Coronado were born here. Almendralejo is mainly a modern industrial town but it also counts with a rich cultural heritage. Some of the facilities that can be seen in the Monumental route: Santuario de Ntra. Sra. de la Piedad (Our Lady of Mercy's Church), from the 16th century; the bullring, which has a cellar under their stands and is currently being restored to be a bullfighting Museum; Convento de San Antonio, former Franciscan convent from the 17th century, which houses a collection of archaeological pieces and an old wine cellar in their basements worth a visit; manor houses as Monsalud Palace, home to City Hall or the Iglesia de la Purificación (Church of the Purification).

Corte de Peleas

Parish Church of Santa María Egipciana and Pozo de la Negra (Negra's well)

Entrín Bajo

Iglesia de Nuestra Señora del Amparo (Our Lady of Amparo' Church) and laguna Grande (Large Lagoon), which concentrates a large population of herons.



THEATRO

CAROLINA

CORONADO

000

000

PLAZA DE LA CATEDRAL

Hinojosa del Valle

Iglesia parroquial de Nuestra Señora de los Ángeles con torre y portada mudéjar del siglo XVI y el crucero.

Hornachos

Pinturas rupestres esquemáticas en su sierra, construcciones moriscas que encuentran su mejor reflejo en la parroquia de la Purísima Concepción y su expresión actual en el Centro de Interpretación de la Cultura Morisca. Destaca también su Castillo en lo alto de la montaña que también fue convertido en Encomienda por la Orden Militar de Santiago.

La Albuera

Su memoria histórica nos cuenta la victoria de tropas españolas e inglesas frente a las francesas y esta memoria se representa anualmente en una fiesta declarada de Interés Turística. También da fe de dicha victoria su centro de interpretación.

La Zarza

Destacan sus calles empinadas que se orientan hacia la Sierra del Calvario. Además de la parroquia de San Martín y de la Ermita de las Nieves, sobresale su cuidado caserío blanco y sus casas solariegas.



Hinojosa del Valle

Parish Church with Mudejar tower, cover and cruise from the 16th century.

Hornachos

Moorish buildings such as the Iglesia de la Purísima Concepción (Immaculate Conception's Church) and the Interpretation Centre of the Moorish Culture. Ruins of the old Castle of the Military Order of Santiago and rock paintings in the mountains.

La Albuera

Interpretation centre on the historic Spanish and British victory against the French troops in the 19th century. It holds a representation of this event annually at a festival declared of Tourist Interest.

La Zarza

Steep streets oriented towards the Sierra del Calvario (Calvary Mountain Range). Parish of San Martín and Ermita de las Nieves; typical white houses and manor houses.

Oliva de Mérida

A destacar la Casa Palacio de los Condes de Oliva y su iglesia de la Purísima Concepción y la ermita del Espíritu Santo y el Rollo. Grandes posibilidades para la actividad de la pesca y la caza en sus embalses y en su Sierra de la Oliva.

Palomas

Junto a su puente mudéjar y su iglesia de Nuestra Señora de la Gracia, del mismo estilo con un bellissimo retablo barroco y el cortijo palacio de las Poyatas conforman un entorno agradable de visitar.

Puebla de la Reina

Forma parte de las localidades que integran la ruta del mudéjar dentro de la zona (Alange, Palomas, Hornachos e Hinojosa del Valle) y tiene varios ejemplos de cuidada arquitectura de este estilo en la ermitas de los Santos Mártires San Fabián y San Sebastián. Merece igualmente visitar la iglesia de Santa Olalla.

Puebla del Prior

Destacan su iglesia de San Estaban Protomártir, el palacio de la encomienda de los Priors y la ermita de la Virgen de Botós.



Oliva de Mérida

Casa Palacio de los Condes de Oliva; Iglesia de la Purísima Concepción (Immaculate Conception's Church), and Capilla del Espíuritu Santo (Chapel of the Holy Spirit). Fishing and hunting in its reservoirs and its Sierra de la Oliva.

Palomas

Moorish bridge and iglesia de Nuestra Señora de la Gracia (church of Our Lady of Grace) with a beautiful Baroque altarpiece; farmhouse palace of las Poyatas.

Puebla de la Reina

It forms part of the towns that make up the Moorish route (Alange, Palomas, Hornachos and Hinojosa del Valle) Chapels of the Holy Martyrs San Fabian and San Sebastian, and church of Santa Olalla.

Prior Puebla

Iglesia de San Estaban Protomártir (St. Stephen Protomartyr's Church); palace of Priors; and ermita de la Virgen de Botós (Chapel of the Virgin of Botos).

Ribera del Fresno

Dentro de su casco urbano destacan varias casas solariegas urbanas así como la iglesia de Nuestra Señora de Gracia con sus majestuosas torres gemelas, y las ermitas de la Aurora y la Virgen del Valle y la del Cristo.

Santa Marta de los Barros

Antigua aldea medieval, que ha dado paso a una población donde destacan su iglesia parroquial de Santa Marta, la ermita de la virgen de la gracia, la casa palacio conocida como Villa Sofía y unas ruinas romanas en la denominada Huerta del Gallego.

Solana de los Barros

Población fundada por los templarios, representa el fin de la denominada Ruta por Tierra de Barros. Destaca el Cristo que corona su iglesia del famoso escultor Juan de Ávalos y un museo particular que aglutina objetos prehistóricos.

Torremejía

Enclave cercano a Mérida y en plena Vía de la Plata, cuenta con el palacio de los Mexia como monumento de interés.



Ribera del Fresno

Manor houses; church of Nuestra Señora de Gracia with its majestic twin towers and the chapels of the Aurora, Virgen del Valle and the Christ.

Santa Marta de los Barros

Ancient medieval village. Parish Church of Santa Marta; chapel of the Virgin of Grace; the mansion known as Villa Sofía; Roman ruins in the Huerta del Gallego.

Solana de los Barros

Founded by the Templars it is the end of the Route of Tierra de Barros. A famous sculpture of Christ, by the famous sculptor Juan de Avalos, tops the church of the village; museum of prehistoric objects.

Torremejía

Near Merida on the very Vía de la Plata. Mexia palace.



Villafranca de los Barros

Destacan cuatro edificios de distinta factura y estilo: la iglesia del Nuestra Señora del Valle con su magnífica puerta del Perdón de estilo hispano flamenco, Nuestra Señora de la Corona barroca y el colegio de los Jesuitas neogótico. También destaca la antigua fábrica de Harinas recuperada como Casa de la Cultura.

Villalva de los Barros

Los más significativo dentro de esta población son su iglesia gótica de la Purificación, la ermita de Nuestra Señora de Montevirgen y el castillo que habitaron los Sres. de Feria hasta su traslado a Zafra en el siglo XV. Dicho castillo se asienta en uno antiguo árabe.



Villafranca de los Barros

Iglesia del Nuestra Señora del Valle (Our Lady of the Valley's Church) with its magnificent Puerta del perdón (Forgiveness Door); Nuestra Señora de la Corona (Our Lady of Corona); Jesuits' School; old flour mill recovered as Cultural Centre.

Villalva de los Barros

Gothic Church of the Purification; Chapel of Our Lady of Montevirgen; castle of Arab foundations, inhabited by the Feria family until they moved to Zafra in the 15th century.





10. Fiestas

Es difícil concebir una fiesta o una celebración que no estén acompañadas del vino. Extremadura está llena de esas fiestas, que junto a la celebración de tradiciones y las devociones, festejan la llegada de una nueva cosecha y el tiempo de la vendimia. Cada pueblo, cada ciudad encuentra su espacio y su tiempo a finales del verano o en el principio otoñal para, revestido de celebración religiosa o pagana, agradecer los nuevos frutos que nos aporta la tierra. Además muchas de esas fiestas han sabido revestir la tradición de modernidad, buscando la proyección comercial de su entorno y de sus productos.

De entre las fiestas que jalonan la Comarca de Tierra de Barros y Sierra Grande relacionadas directamente con el vino destacan la fiesta de la Piedad y de la Vendimia en Almendralejo el 15 de agosto, la fiesta de la “Vela” de la Virgen de la Coronada y la Vendimia Tradicional en Villafranca de los Barros a principios de septiembre



It is difficult to conceive of a festivity or a celebration not accompanied wine. Extremadura is full of those festivities. Many villages not only celebrate their religious tradition, but also the arrival of the new crops and harvest time.

Among the festivities that stand out in the the region of Tierra de Barros Sierra and directly related to the wine we may mention the Piedad and Wine Harvest festivity in Almendralejo on August 15; the festivity of la “Vela” in honor of the Crowned Virgin and the Wine Harvest in Villafranca de los Barros in early September.

Están también todas las fiestas gastronómicas, las ferias de la tapa, los eventos culinarios, en los que no puede faltar el vino, así como los mejores manjares que cada zona tiene que ofrecer: en ese sentido destacan ferias como el Miajón, la Primavera Enoturística, y los esfuerzos que hacen tanto el sector hostelero como el bodeguero para reinventar y animar el consumo de los productos autóctonos.

*¿En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
conjunción de los astros, en qué secreto día
que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
y singular idea de inventar la alegría?*

.....

*Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.*

Jose Luis Borges



There are all kind of gastronomic festivals, fairs, culinary events, where wine is always present together with the finest delicacies that each area has to offer. Some of these events are: el Miajón, the enoturistic festival call Enoturistic Spring Wine and the efforts made by both the catating industry and the winemakers to reinvent and encourage the consumption of local products.

6



La Cata.

Tiene algo de mágico, de fascinante, observar cómo nos sirven una copa de vino, y seguir el ritual, color, nariz, boca... tratar de identificar los matices que lo hacen único.

Para apreciar el vino, para amarlo, para vivirlo hay que beberlo.

Los vinos sólo alcanzan su razón de ser cuando son consumidos. Ese consumo ha sufrido y sigue sufriendo los vaivenes de los tiempos, las modas, las distintas legislaciones y los consumos que se impulsan desde los sectores productores de bebidas de distinto tipo que mueven los mercados y las tendencias en los consumos preferentes. Pero no cabe duda que el consumidor forma parte importante del devenir del vino en el presente y, más importante, en el futuro.

El vino es un producto presente en nuestras vidas y mesas y sin el cual no se concibe una celebración, el acompañamiento a una comida sencilla o a los manjares más exquisitos, o un rato de ocio con nuestras amistades. Alrededor del vino revivimos los olores y sabores de nuestras tierras, de esos aromas que guardamos en nuestra memoria inconsciente ancestral.



Hoy en día la variedad y abundancia de vinos de distintas calidades y precios a la que tiene acceso el consumidor es impresionantemente amplia y diversa. Se han desmitificado dos conceptos fundamentales a la hora de abrir la conciencia y el paladar del consumidor: calidad no siempre equivale a precio y Rioja y Ribera del Duero no tienen la exclusividad de vinos en el territorio español. Además, se ha democratizado el consumo y el conocimiento del vino no industrial. Hoy en día muchos particulares mantienen sus pequeñas bodegas caseras personales y las alimentan con todo tipo de vinos provenientes de las más diversas regiones.



Wine tasting is more than just drink wine. It is the sensory examination and evaluation of wine. While the practice of wine tasting is as ancient as its production, the consumption of this precious liquid has gone through a lot of fashions and tendencies. Nowadays wine, due to the work of producers, oenologist, professional wines tasters and general population with a higher concern about what they eat and drink is becoming more and popular in all kind of celebrations. We don't just want to drink wine, we want to know about it and little by little we are starting to use a more formal terminology to describe the range of perceived flavors, aromas and general characteristics of a wine.

Todos estos elementos han hecho que igualmente surjan catas en todos los rincones del país. Hemos pasado de ir aprendiendo sobre vino en bares, mesones y restaurantes a hacerlo en catas iniciales o de perfeccionamiento. El vino ha dejado de ser un elemento de consumo para pasar a ser un placer, y, por ello, el consumo de vino de mesa industrializado está disminuyendo, en favor de un aumento del consumo de vinos de “calidad”.

Empezamos a entender y discernir entre el vino realmente bueno, el correcto y el normal. Igualmente comenzamos a integrar en nuestro vocabulario vocablos y conceptos tales como despalillado total o con raspón, maceración, levadura, madera, retrogusto, bouquet, frutas frescas, colores pajizos...

La forma de beber y catar está cambiando y ya no nos quedamos simplemente en los elementos más básicos visibles del vino. Buscamos los matices que lo hacen diferente, incluso las imperfecciones que nos hablan de las realidades diversas que representan donde han surgido esos vinos; en muchas ocasiones esas imperfecciones se suplen con nuevas sensaciones y variables que aporta cada zona y que definen a cada vino con una personalidad concreta. Nos alejamos cada vez más de la pureza que se buscaba en los vinos hasta no hace mucho, perseguimos nuevas sensaciones, nuevas experiencias y sabores y olores distintos.

Como catadores o consumidores hemos de tener humildad al acercarnos a un vino y debemos estar abiertos a probar caldos nuevos y a encontrar nuevas sensaciones en ellos, huyendo de preconcepciones, aceptando los defectos o imperfecciones provenientes de la huida de la uniformidad por parte de bodegas y viticultores y reconociendo que el vino es un producto vivo y en evolución constante.

Viajar por Extremadura, por Tierra de Barros, probar sus vinos y maridarlos con sus productos naturales y culinarios es el mejor consejo que podemos dar para conocerlos y apreciarlos. Pero para apreciarlos mejor demos unas nociones básicas sobre la cata y sus fases.



Other aspects that are influencing in the growing interest that people have towards wine is that good and quality wine is easier and cheaper to acquire, every region is producing different and interesting wines.

Wine is alive and it can transmit not just flavours but also the character of the land where it has been born and of its producer.

Small cellars are recreating the concept of wine, experimenting with original nuances in their small productions.

And the way people is drinking wine is also changing. We are more demanding because our palates are more discerning.



6.1. Consejos para la cata de vinos.

1. Separe los vinos por variedades.
2. Si puede, pruebe vinos por grupos para mejor apreciar sus diferencias.
3. Deje descansar y reposar el vino en lugar oscuro y sin muchas variedades de temperatura y luz antes de proceder a hacer una cata con él.
4. Esconda las etiquetas de las botellas para no saber ni nombre ni marca y que esto le pueda influir en su degustación.
5. Entre la cata de un vino y otro tome sólo pan y/o agua.
6. Los vinos se prueban y paladean, no se suelen consumir, pues su ingestión podría interferir en la cata de los últimos vinos, si fuera a catar unos cuantos.
7. Evite perfumes, tabaco y otros elementos o factores que puedan afectar la cata.
8. Hay alimentos que pueden alterar el proceso de la cata, por ejemplo el chocolate o alimentos que contengan huevo, por lo que habría que evitar consumirlos antes de una cata. También se recomienda no haber tomado ningún alimento al menos una hora antes de la cata.
9. La persona que cata debería encontrarse en condiciones óptimas, un simple resfriado puede mermar la capacidad sensitiva del catador.
10. Vaya dispuesto a aprender y déjese sorprender por el vino, sin acudir a ideas preconcebidas o a expectativas concretas.



The best pieces of advice that can be given to the consumers of wine are: be ready to give it a try to all kind of different wines, be aware that wines are alive and because of that they evolve constantly, and finally consume local food, products and wines. In that way we will be able to know more about the land that we visit. Tierra de Barros and Sierra Grande offers us an excellent opportunity to fulfill these recommendations.

Learning how to taste wines is a straightforward adventure that will deepen our appreciation for both wines and winemakers. Look, smell, taste - starting with your basic senses and expanding from there you will learn how to taste wines. Keep in mind that you can smell thousands of unique scents, but your taste perception is limited to salty, sweet, sour and bitter. It is the combination of smell and taste that allows you to discern flavor.

6.2. Factores que influyen en la cata de vino.

1. Cualquier persona puede aprender a catar vino. Simplemente tenemos que desarrollar nuestros sentidos y educarlos para captar olores, sabores, colores... Además de esto simplemente tendremos que aprender unas técnicas básicas.
2. Los factores ambientales para una cata son importantes: habitación ventilada y con iluminación natural a ser posible.
3. Los vinos han de tomarse a la temperatura adecuada según tipo y variedad: Blancos jóvenes: entre 8°-10° C.; Blancos Crianza: entre 10°- 12° C.; Tintos jóvenes: entre 14° -16° C.; Tintos Crianza: entre 16-18° C.
4. Consumir alimentos neutros entre cata y cata: el pan es la mejor elección.
5. El catavinos ha de ser transparente, liso y de cristal fino, y ha de sostenerse siempre por el extremo para evitar calentar el vino.
6. La botella ha de abrirse sin moverse. Se mueven la mano y el sacacorchos. Y una vez abierta conviene limpiar el borde para evitar cualquier residuo del corcho.
7. El color del vino debe mirarse sobre un fondo blanco, por lo que las mesas de cata deberán estar construidas en color blanco o bien deberemos colocar sobre ellas un papel o mantel de este color.

Ahora ya estamos listos para iniciar la cata.



The circumstances surrounding your wine tasting experience may affect your impressions of the wine: A noisy or crowded room makes concentration difficult. Bad illuminated rooms, strong smells or perfume can destroy your ability to get a clear sense of a wine's aromas. A glass that is too small, the wrong shape, or smells of detergent or dust, can also affect the wine's flavor.

The temperature of the wine will also have an impact on your impressions, and any residual flavors from whatever else you have been eating or drinking. You want to neutralize the tasting conditions as much as possible, so the wine has a fair chance to stand on its own.

6.3. Cata. Fases

La cata lleva pareja ciertas dificultades iniciales debido a ciertos aspectos que indicamos a continuación:

1. La cata es un arte y una ciencia que puede resultar inicialmente difícil de abordar para cualquier persona que no esté entrenada, de ahí la importancia de repetir y probar vinos siempre que nos sea posible. No obstante, la falta de conocimientos no debe privarnos del placer de ir conociendo poco a poco los vinos y los elementos que hacen de ellos un producto único y valoraciones personales.
2. Existe dificultad para valorar o medir numéricamente un aroma o sabor. Sólo se pueden comparar sensaciones percibidas a través del olfato, el gusto y la vista, y siempre lo comparamos con otros sabores que conocemos o recordamos.
3. La influencia de las condiciones de la cata, en lo que respecta al lugar, luminosidad, ambiente, hora, temperatura, estado de la persona que cata, todo ello puede condicionar el resultado final de la experiencia.
4. La dificultad de codificar el lenguaje usado en la cata, y sobre todo que lo entienda el que no es catador.
5. La gran variedad y diversidad de vinos existentes en el mundo.



Wine tasting can be bewildering but it is as simple as: opening the bottle of wine, looking at the wine, smelling, sipping the wine and savoring the flavor, and of course, learn to enjoy it.

Nevertheless, some aspects such as the constantly evolving formal terminology, the difficulty to define or quantify aromas and flavor, the large variety of wines around the world, the conditions in which wines are tasted, the subjectivity of our senses... make it necessary for the consumer to become familiar with different aspects of the wine tasting.

Sentidos utilizados en la cata.

La cata es la interpretación de las sensaciones que perciben nuestros sentidos. Estas sensaciones afectan sobre todo a nuestros sentidos visual, olfativo y gustativo. Cataar consiste en distinguir las cualidades y defectos de un vino antes de beberlo. Y ello es importante porque el vino es fruto de mucho trabajo, de ciencia, de paciencia y de cuidados por parte del viticultor, el bodeguero, el enólogo y el elaborador.

A la hora de cataar vinos pasamos por tres fases que se centran fundamentalmente en tres sentidos ya mencionados: la vista, que centra su atención el color y limpieza del vino; el olfato, que atiende a los olores y matices; y el gusto, que aprecia el sabor y las sensaciones que éste nos aporta. A modo de resumen podemos ver lo que aporta cada sentido en el siguiente cuadro:

ÓRGANO	Sentidos y Sensaciones	Elementos o Características Percibidas		
OJOS	Visión	Color, Intensidad, Fluidez, Efervescencia, Transparencia, Limpieza	Aspecto	
	Sensaciones Visuales			
NARIZ	Olfato: Vía Nasal Directa	Aroma y Bouquet	Olor	Impresión Sensorial
	Sensaciones Olfativas			
BOCA	Olfato/Boca: Sensaciones Olfativas (Vía Retronasal)	Aroma de Boca Bouquet Interno.	Olor y Gusto	
	Gusto: Sensaciones Gustativas	Sabor o Gusto propiamente dicho, Persistencia, Equilibrio	Gusto y Sabor	
	Tacto: Sensibilidad Química	Causticidad		
	Tacto: Reacción en Mucosas	Astringencia, Aspereza, Picor, Burbujeo.		
	Tacto: Sensaciones Táctiles Propiamente Dichas	Consistencia, Untuosidad, Fluidez, Cuerpo	Cuerpo	
Tacto: Sensaciones Térmicas	Temperatura			



Pictográficamente estas serían las fases de la cata:



1. Ojos:

Incline la copa mientras la aleja, hasta que esté casi horizontal. Esto le permitirá examinar el color, así como la limpieza y los matices del color.



2. Ojos - Nariz:

Sostenga la copa por el fuste o por el pie, entre el pulgar y el índice, a fin de ver claramente el vino. Haga una primera tentativa de olerlo antes de hacerlo girar.



3. Ojos:

Haga girar el vino en la copa. Para imprimir un movimiento de rotación, la mayor parte de los expertos giran suavemente la copa en el sentido inverso a las agujas del reloj.



4. Nariz:

Aspire el vino alternando inhalaciones cortas y profundas, suaves e insistentes. Concentre su atención en los olores y en lo que le evocan.



5. Boca:

Pruebe el vino reteniendo en la boca un sorbo razonable; “mastíquelo” durante algunos segundos y, después, entreabra los labios y aspire levemente para “airear” el vino.

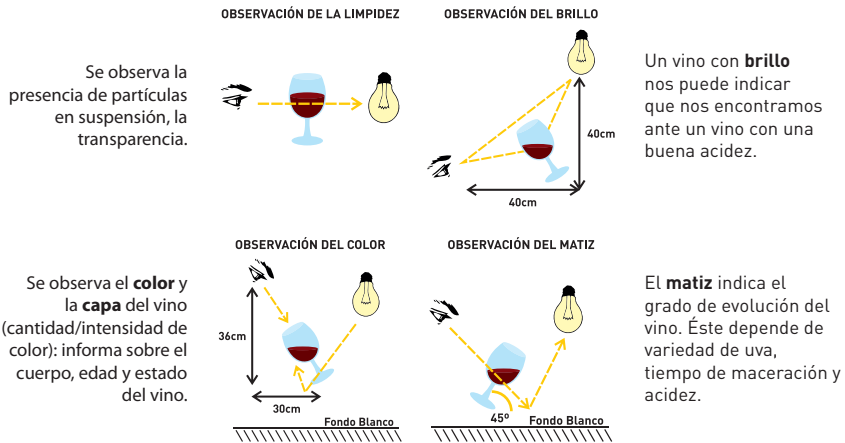
Las fases una a una.

FASE VISUAL

La vista es el primer sentido implicado en la cata; las sensaciones visuales se refieren fundamentalmente a la limpidez o transparencia (enturbiamiento o brillo) y al color (intensidad, matiz) del caldo.

La apariencia externa del vino facilita además otro tipo de información sobre la fluidez, la movilidad, el desprendimiento de gas carbónico así como fenómenos importantes de capilaridad sobre las paredes de la copa, que nos hablarán del contenido de alcohol o glicerina del vino.

Aquí tenemos un cuadro que nos indica cómo observar visualmente el vino y qué y cómo buscar los distintos aspectos que queremos analizar en esta fase.



VISUAL PHASE

The glass should be about one-third full and you should loosely follow the following steps to completely evaluate the wine visually.

Straight Angle View:

First, look straight down into the glass, then hold the glass to the light, and finally, give it a tilt, so the wine rolls toward its edges. This will allow you to see the wine's complete color range, not just the dark center.

Looking down, you get a sense of the depth of color, which gives a clue to the density and saturation of the wine

Side View:

Viewing the wine through the side of the glass held in light shows you how clear it is. A wine that looks clear and brilliant and shows some sparkle, is always a good sign.



La limpidez o transparencia nos indica la cualidad de un medio homogéneo a ser atravesado por la luz de manera completa y uniforme. Los vinos deberán poseer una adecuada limpidez. Su carencia nos indica un defecto organoléptico, pero también puede revelar alteraciones de otra naturaleza, como precipitaciones o bien enfermedades de origen microbiano. Además las partículas que causen turbidez pueden afectar directamente el sentido gustativo, al hacerlo más áspero y menos armónico.

La intensidad de color del vino nos habla del tipo de capa que tiene. Podemos hablar de vinos de capa alta, media o baja en función de si somos capaces de leer mirando a través de él o no. Este aspecto es más difícil de apreciar en los vinos blancos que en los tintos.

Definida la intensidad o capa colorante del caldo, pasamos a fijarnos y a definir el color. El color se debe observar con el vino en absoluto reposo y colocando el catavinos delante de una superficie de color blanco, estando bien iluminada y con una luz lo más natural posible. Seguidamente se inclina el catavino hacia delante y dirigimos nuestra mirada hacia el borde del vino, de manera que podamos comparar la superficie de fondo blanco con el color del vino en un espesor relativamente reducido. De esta forma podremos matizar exactamente el color que presenta el vino.

Los vinos presentan coloraciones muy variadas, pero estas alusiones a colores son simplemente orientativas. El vocabulario más extendido para hablar del color del vino alude a elementos de nuestro entorno con los que los podemos comparar: rojo-cereza, rojo-rubi, oro-viejo...



Tilted View:

Tilting the glass so the wine thins out toward the rim will provide clues to the wine's age and weight.

If the color looks quite pale and watery near its edge, it suggests a rather thin, possibly insipid wine. If the color looks tawny or brown (for a white wine) or orange or rusty brick (for a red wine) it is either an older wine or a wine that has been oxidized and may be past its prime.

Swirl:

Finally, give the glass a good swirl. You can swirl it most easily by keeping it firmly on a flat surface; open air "freestyle" swirling is not recommended for beginners.

Notice if the wine forms "legs" or "tears" that run down the sides of the glass. Wines that have good legs are wines with more alcohol and glycerin content, which generally indicates that they are bigger, riper, more mouth-filling and dense than those that do not.

COLORES DE LOS VINOS		
VINOS BLANCOS	Amarillo verdoso	Pajizo acerado Pajizo verdoso Paja verdoso Dorado verdoso Oro viejo verdoso
	Amarillos	Pajizo Paja Dorado Oro viejo
	Pardos	Gris acerado Pardo Caoba
VINOS ROSADOS	Rosa frambuesa Rosa fresca Rosa grosella Rosa salmón Salmón Piel de cebolla	
VINOS TINTOS	Rojo violáceo Rojo púrpura Rojo granate Rojo granate Rojo cereza Rojo rubí Rojo teja Rojo castaño Marrón	



Los Colores de los Vinos



LOS PRINCIPALES COLORES

ALBELO	AMARILLO ALBELO	AMARILLO PÁLIDO
AMARILLO VERDOSO	AMARILLO	AMARILLO
VIEJO	AMARILLO ESCURO	ROJO
COBRE	NARANJA OSCURO	NARANJA
BERMEJILLO	ROJO RUBÍ	ROJO PÚRPURA
ROJO CAJOTE	ROJO FUSCO	ROJO DE BARDETE
ESMERALDA	VIOLETA	ROJO PÚRPURA
FRAMBUESA	ROJO RUBÍ	ROJO
ROJA FRAMBUESA	ROJO RUBÍ	SALMÓN
ROJA GRANATE	ROJO RUBÍ	ROJO PÁLIDO
ROJA GRANATE	ROJO RUBÍ	ROJO PÁLIDO

Hay que distinguir entre los conceptos de variación y evolución.

La variación se refiere a cambios de tono en los matices del color. Así por ejemplo, si inclinada la copa podemos, o no, apreciar si existen diferencias de tonos entre la capa fina y la capa gruesa - pongamos por caso que en la capa gruesa el color es rojo cereza y que sin embargo en la capa fina se aprecian notas violáceas-, en este caso podremos hablar de un vino en el que hay variación en el tono y sin embargo no hay evolución. La evolución por el contrario es la aparición de tonos que reflejen el paso del tiempo y que nos hablan bien de una maduración, bien de una oxidación o cambio paulatino de color del vino o bien de un deterioro progresivo de las condiciones óptimas del caldo.

Estaremos hablando entonces del matiz del color, que como hemos mencionado, nos indica el grado de evolución del vino y su edad. Cuanto más joven es un vino tinto, más intenso debe ser su color, tendiendo a un color rojo púrpura o rubí; cuando envejece esos colores pasan a la gama de tonos teja o ladrillo o a la gama de anaranjados y pardos. El vino blanco joven tiene, a menudo, reflejos amarillo pálido o verdosos que van evolucionando hacia los tonos dorados y ambarinos.

Grado de Evolución	Vino Joven	Vino Maduro	Vino Viejo	Vino Decrépito
Vinos Blancos	Amarillo pajizo o pálido con reflejos verdosos	Reflejos pajizos	Reflejos y tonos dorados	Dorados con reflejos ambarinos
Vinos Rosados	Rosa vivo con matices fram-buesa	Matices fresa	Matices piel de cebolla	Matices anaranjados.
Vinos Tintos	Reflejos violáceos	Matices cereza	Rubí con matices teja o ladrillo	Ocres/marrones con matices ambarinos



EVOLUTION	YOUNG WINE	MATURE WINE	OLD WINE	DECREPIT WINE
White Wines	Straw yellow, pale yellowish with green reflections	Straw reflections	Golden nuances	Golden and brownish shades. No bright colour
Rose Wines	Deep pink with raspberry nuances	Strawberry nuances	Onion skin colours	Oranges shades.
Red Wine	Violet and purple nuances	Cherry nuances	Ruby with tile and brick shades	Ocher colour; brownish and amber nuances



FASE OLFATIVA

El vino posee numerosas sustancias volátiles capaces de evaporarse, abandonar su superficie en la copa y provocar sensaciones olfativas diversas.

Los términos perfume, olor, pero sobre todo aroma (conjunto de elementos aromáticos de los vinos jóvenes) y bouquet (olor adquirido por la crianza, la conservación y el envejecimiento que se manifiestan con el tiempo), designan el olor agradable, más o menos intenso y más o menos complejo, que se desprende de un vino. El olor va a depender de la variedad de la uva, del origen, de su edad, de su elaboración y de su estado de conservación, entre otras cosas.

Podríamos catalogar más de 500 componentes aromáticos, pero para clasificarlos y facilitar la labor de la cata lo más sencillo es agrupar los aromas atendiendo a si se trata de aromas primarios, secundarios y terciarios.

Podríamos catalogar más de 500 componentes aromáticos, pero para clasificarlos y facilitar la labor de la cata lo más sencillo es agrupar los aromas atendiendo a si se trata de aromas primarios, secundarios y terciarios.

Los aromas primarios: Son aquellos que se encuentran en la materia prima, es decir, son los propios y naturales de la uva o uvas con las que se ha elaborado el vino. El proceso de vinificación realza el aroma del fruto, que resulta mucho más aromático que en su estado original.



OLFATORY PHASE :

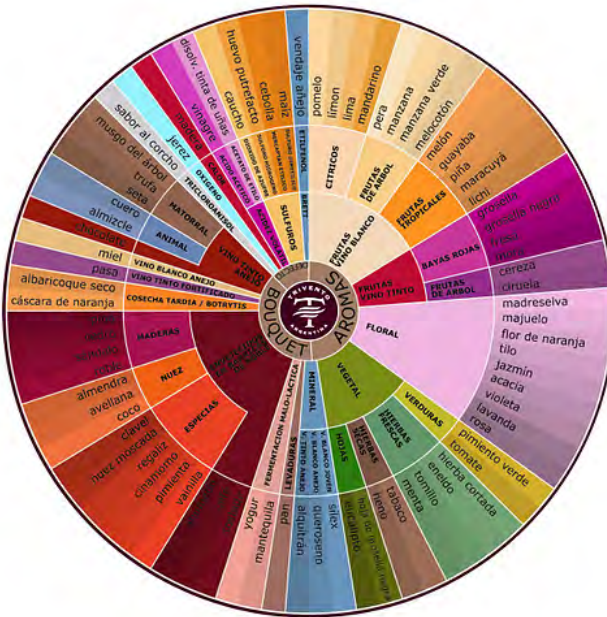
This is the most important part of wine tasting. You can only perceive four tastes - sweet, sour, bitter, and salt - but the average person can smell over 2,000 different scents, and wine has over 500 of its own.

As with color, a wine's aroma offers many tell tale clues as to its origin, history and character.

Los aromas secundarios: Son aquellos desarrollados en el transcurso de la fermentación y probablemente son los más numerosos. Hay que tener en cuenta que muchos de estos aromas recuerdan a aromas de frutas, pero no por ello han de confundirse con los primarios. La variedad de uva, de las levaduras y de la elaboración nos darán resultados diferentes en cada tipo de vino.

Los terciarios: Son aquellos desarrollados tras el envejecimiento de los vinos, ya sea en madera, botella o ambos. Es una evolución del aroma hacia matices más complejos.

La rueda de aromas elaborada por Ann Noble nos puede dar una idea de la cantidad de aromas y matices que podemos encontrar en los vinos.



El llegar a describir los aromas que contiene un vino es muy difícil ya que generalmente, y como ya hemos indicado con anterioridad, es complejo explicar



Once you've taken a few quick, short sniffs of the wine, try to look for the following aromas, which will help you better understand the wine's characteristics. The aromas can be primary, secondary or tertiary depending if they refer to the aromas that came from the grape, the process of fermentation or the ones acquired during the aging process.

sensaciones mediante palabras. Para salvar este inconveniente se suele recurrir a la comparación con otros aromas ajenos al vino que nos pueden resultar más familiares y a su vez nos pueden ayudar a recordar sensaciones percibidas. En este punto nos encontramos también con que en muchas ocasiones nuestra memoria olfativa es corta y requiere que se reeduce, aprendiendo a oler todo aquello con lo que entramos en contacto, siempre con los ojos cerrados, para facilitar el que vayamos reconociendo las cosas por su olor.

Esta es una tabla que puede darnos una noción de los tipos de olores que podemos percibir en los vinos.

FRUTALES			FLORES	CONFITURA Y COMPOTAS	ESPECIAS	FRUTOS SECOS
Cereza Fresa Arándano Casis Grosella Mora Granada Ciruela	Melocotón Albaricoque Membrillo Pera Manzana Higo Melón	Naranja Limón Mandarina Pomelo Coco Lichi Mango Piña Plátano verde Plátano maduro	Acacia Camomila Clave Flor de azahar Geranio Jazmín Lilias Lirio Madreselva Magnolias Melisa Nardo Reseda Rosa Sauco Violeta	De higo Fresa Ciruela Frambuesa Arándanos Membrillo Miel Melaza Castañas	Anís Cacao Canela Clavo Laurel Nuez moscada Pimiento rojo Pimienta negra Regaliz Vainilla	Almendras Almendras amargas Avellana Ciruelas pasas Higo seco Nuez Uva pasa Arrope
VEGETALES	BALSÁMICOS	CRIANZA EN BARRICA	EMPIREUMÁTICOS	OTROS		
Aceituna Alcachofa Cebolla Champiñón Espárrago Heno Hoja de casis Hoja de nogal Infusiones Judía verde Menta verde Menta pimentosa Pimiento verde Pino Tabaco Té	Abeto Alcanfor Cedro Cilantro Enebros Espilego Eucalipto Menta Pino Retama Romero Tilo Tomillo	Arrope Incienso Lácticas Levadura Mantequilla Mirra Roble (vainilla) Tofe Trufa	Alquitrán Azúcar quemado Hidrocarburo Humo Pan tostado Petróleo	Azufre Lías Cera de abejas Corcho Levadura limpia Goma quemada Moho o humedad Huevo podrido		



We have a need to describe the wine aromas, and for describing the sensations it provides us, we try to define it by using references that we have in our memories. We talk about smelling fruits, leaves, herbs, flowers, spices, vegetables and so on.

Depending on the type of grape used we may expect flowery or grassy scents, earthy aromas. The secondary aromas are obtain from the type of yeast used during the process of fermentation. Wine barren aromas smell like toast, smoke, vanilla, roasted nut. even caramel.



Esta fase de la cata tiene dos etapas. Una primera, a copa parada, es decir, sin mover la copa. En este momento acercaremos la nariz a la boca de la copa y nos fijaremos en las primeras impresiones olfativas que nos aporta. Centramos nuestra atención fundamentalmente en la intensidad del aroma en este momento.

La intensidad de aroma es una condición necesaria, pero no suficiente para hablar de calidad en el vino. Un vino de escasa intensidad aromática ya demuestra un defecto, a pesar de que pueda ser bueno en el paladar. Además de intensidad en el olor, un vino requiere de finura y de complejidad en su aroma, lo que nos lleva a la segunda etapa de la fase olfativa.

Tras oler a copa parada, procederemos a agitar la copa antes de volver a oler. Habremos de fijarnos en si aparece alguna nueva nota aromática o si se trata de los mismos aromas, pero de mayor intensidad. Se puede dar el caso de que antes de agitar el vino huela, por ejemplo, a fruta y que solo después de agitarlo aparezcan notas de madera; podremos decir por tanto que en el vino hay variación de aromas.

Si los aromas son los mismos antes y después de haber agitado la copa, diremos que en el vino no hay variación. Si hay variación podremos hablar de complejidad aromática pero puede haber complejidad sin que haya variación, en el caso de que aparezcan de forma simultánea diversidad de aromas.

Para que un vino alcance el máximo estadio de calidad debe tener una complejidad aromática. El siguiente paso sería el bouquet. Para poder hablar de bouquet en un vino, no solo tendremos que tener la complejidad de notas aromática, sino que además éstas deberán estar bien integradas; ninguna podrá dominar sobre las demás, y todas ellas habrán ser identificadas de forma armoniosa. FASE



When smelling a wine, we are not only looking for intensity in smell, but also; and after swirling it, we are checking also if the wine posses a complex blend of aromas.

Wines owe their bouquet to the post-fermentation and the maturing process.

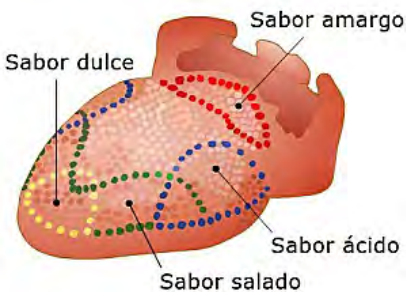
A good, mature wine will have a complex bouquet. This is a combination of aromas bundled together to form new aromas. A quality wine have to have a well balanced blend of aromas.

GUSTATIVA

El sabor no sólo es una sensación gustativa, sino que también es una percepción combinada de los sentidos del gusto y del olfato, de ahí que en esa fase debamos dividir el proceso en dos etapas: la retronasal y la puramente gustativa.

Nuestra boca no solo va a percibir sensaciones relacionadas con el gusto, podemos resumir las tres sensaciones que percibiremos en:

- **Sensaciones táctiles:** que nos indicaran la suavidad, o la astringencia o aspereza del vino.
- **Sensaciones térmicas:** temperatura del vino. Este aspecto es importante ya que a menor temperatura se exalta más el dulzor del vino y sin embargo a mayor temperatura lo que destaca es la acidez.
- **Sensaciones gustativas:** percepción de sabores.



Las sensaciones del gusto se perciben principalmente en la mucosa de la lengua, donde tan sólo se distinguen los cuatro sabores fundamentales: dulce, salado, ácido y amargo. Cada uno de estos sabores se percibe en un lugar concreto de nuestra lengua.

Habremos de hacer una evaluación de cuál es el gusto o sensación táctil dominante o bien si existe equilibrio gustativo. Hemos

de tener en cuenta que el equilibrio es lo que aporta fundamentalmente la calidad a un vino.



TASTING PHASE

Finally, take a taste. Start with a small sip and let it roll around your mouth. There are three stages of taste: the Attack phase, the Evolution phase and the Finish.

The Attack Phase, is the initial impression that the wine makes on your palate. The Attack is comprised of four pieces of the wine puzzle: alcohol content, tannin levels, acidity and residual sugar. These four puzzle pieces display initial sensations on the palate. Ideally these components will be well-balanced. These four pieces will inform us about intensity and complexity.

Para apreciar mejor las características gustativas de los vinos es importante seguir una serie de pasos en esta fase.

1. **Ataque:** el ataque es la primera impresión que nos llega a la boca tras el primer contacto con el vino. Para obtener una impresión gustativa completa y correcta es importante tomar un pequeño sorbo de vino realizando al mismo tiempo una suave aspiración de aire y así percibir los aromas en la boca. Durante 2 ó 3 segundos habrá un dominio de los sabores dulces.
2. **Evolución:** el vino degustado debe extenderse por toda la superficie de la boca con el propósito de que todas las papilas gustativas se estimulen. Veremos que hay una disminución progresiva de los sabores dulces, mientras que aumentan gradualmente los sabores ácidos y luego los amargos.
3. **Impresión final o postgusto:** Tras tragar o escupir el vino, deberemos valorar cuánto tiempo dura su recuerdo: tanto el aromático (a lo que nos ha oído el vino) como el gustativo. Tendremos que evaluar cuál es la nota gustativa dominante: amargo, ácido, salado o dulce. También deberemos valorar la sensación dominante.

En un vino de calidad ambas sensaciones, la aromática y gustativa deberían tener un final simultáneo con una intensidad alta y larga.

Para finalizar hemos de indicar que la cata es un proceso de relacionarse con el vino de una forma íntima, utilizando exclusivamente nuestros sentidos y dominando las sensaciones que estos nos producen en contacto con él.

Después de haber valorado de forma separada cada una de las partes que forman la cata, tendremos que hacer un juicio conjunto del vino para ver si de forma general nos parece un vino muy bueno, simplemente agradable, simplemente correcto u ordinario.



The Evolution Phase is next, also called the mid-palate or middle range phase, this is the wine's actual taste on the palate. In this phase you are looking to discern the flavor profile of the wine. If it's a red wine you may start noting fruit – berry, plum, prune or fig; perhaps some spice – pepper, clove, cinnamon, or maybe a woody flavor like oak, cedar, or a detectable smokiness. If you are in the Evolution Phase of a white wine you may taste apple, pear, tropical or citrus fruits, or the taste may be more floral in nature or consist of honey, butter, herbs or a bit of earthiness.

6.5. Ficha de cata

Para que los catadores puedan reflejar sus juicios sobre el vino, compararlos y conservarlos, debe existir un procedimiento de expresión de resultados común para todos. Para ello es habitual la utilización la ficha de cata.

Aunque existen diferentes modelos, en función del tipo de degustación que se realice, todas las fichas han de reunir las condiciones de sencillez de uso, rigurosidad de apreciación y además de un conocimiento básico por las personas que vayan a utilizarlas.

Independientemente de otros elementos que se incluyan en ellas, los aspectos básicos que deben contener son:

- Descripción del vino.
- Características analíticas.
- Estímulos pre-gustativos, separando visuales de olfativos.
- Estímulos gustativos.
- Sensación de persistencia olfato-gustativa.
- Impresión general del vino.



Again, you'll encounter a wide range of fruit, flower, herb, mineral, barrel and other flavors, and if you've done your sniffing homework, most will follow right along where the aromas left off. Aside from simply identifying flavors, you are also using your taste buds to determine if the wine is balanced, harmonious, complex, evolved, and complete.

A balanced wine should have its basic flavor components in good proportion. Our taste buds detect sweet, sour, salty, and bitter.

A harmonious wine has all of its flavors seamlessly integrated. It's quite possible, especially in young wines, for all the components to be present in the wine in good proportion, but they stick out. They can be easily identified, but you can feel all the edges; they have not blended together. It's a sign of very good winemaking when a young wine has already come together and presents its flavors harmoniously.

Complexity can mean many things. Your ability to detect and appreciate complexity in wine will become a good gauge of your overall progress in learning how to taste wine. The length of a wine, whether old or young, is one good indication of complexity.

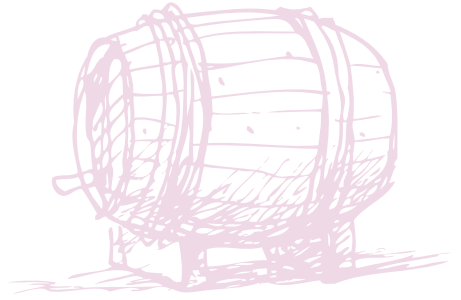
A complete wine is balanced, harmonious, complex and evolved, with a lingering, satisfying finish.

Un ejemplo de ficha básica sería la siguiente.

Nombre del Vino											
Bodega											
Región											
Añada											
%Alcohol		Temperatura Recomendada						Temperatura Servida			
		0. Excelente	1. Muy bien	3. Bien	4. Aceptable	5. Defectuoso	Total parciales	Observaciones			
FASE VISUAL											
FASE OLFATIVA	INTENSIDAD										
	CALIDAD										
FASE GUSTATIVA	INTENSIDAD										
	CALIDAD										
ARMONÍA											
TOTAL Puntuación											







PÁGINAS WEB DE CONSULTA Y REFERENCIA



www.riberadelguadiana.eu

www.rutadelvinoriberadelguadiana.com

<http://www.viajarporextremadura.com/cubic/ap/cubic.php/doc/Gastronomia--buen-vino-y-cordialidad-en-Tierra-de-Barros-18.htm>

http://www.apoloybaco.com/vinos/index.php?option=com_content&view=article&id=266&Itemid=281

www.fedesiba.com

<https://www.facebook.com/pages/Asevex-Asociaci%C3%B3n-Empresas-Vin%C3%ADcolas-de-Extremadura/130512783768442>

www.almendralejo.es

www.museodelvinoalmendralejo.es

www.turismoextremadura.com

www.revistaenologos.es

www.almendralejoempresarial.com

www.redextremadura.com

www.dip-badajoz.es

www.viajarporextremadura.com

www.turiex.com

www.cetex-extremadura.es



GOBIERNO DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura,
Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía

