

La vendimia de la DOP Sierra de Salamanca sigue a buen ritmo

Las bodegas de la DOP Sierra de Salamanca han reprendido la vendimia después de las lluvias de la última semana, acumulando hasta la fecha más de 100.000 kg de uva recolectada.

La vendimia se inició el 12 de Septiembre en Villanueva del Conde, cosechando 75.000 kilogramos de uva hasta el 27 de Septiembre. Durante esos días se vendimió mayoritariamente la Rufete de las zonas tempranas de la Sierra en Villanueva del Conde, Sotoserrano, Sequeros, Miranda del Castañar, Garcibuey y Mogarraz.

Durante la semana pasada hubo fuertes precipitaciones que obligaron a detener la campaña

El lunes de esta semana la actividad se reinició en Santibáñez de la Sierra, entrando en bodega la Rufete y Tempranillo de los viñedos más tardíos de la Denominación. Las precipitaciones acumuladas han afectado a algunos viñedos que no se vendimiarán con el objetivo de preservar la calidad de los vinos destinados a certificarse bajo el sello de garantía.

. La mayor parte de la uva recogida hasta el momento es Rufete, la variedad autóctona de la Sierra de Salamanca, complementándose con Tempranillo y Garnacha. Estas tres variedades, cultivadas en bancales con viñedos extraordinariamente viejos dan lugar a vinos de alta calidad y fuerte tipismo.

Todo preparado para la 1ª Fiesta de la Vendimia de la DOP Sierra de Salamanca

En San Martín del Castañar siguen los preparativos para que este fin de semana se celebre la que será la primera Fiesta de la Vendimia de la Denominación de Origen Protegida Sierra de Salamanca.

Durante los días 12 y 13 de Octubre la Sierra se vestirá de gala para dar a conocer los vinos y bodegas que componen la figura de calidad. Las actividades, organizadas por la DOP y financiadas por la Diputación de Salamanca y el grupo de acción local ADRISS tendrán lugar en la plaza mayor del municipio y el Castillo de la Biosfera.

El sábado día 12 de Octubre se celebrarán catas guiadas en las que

los participantes podrán degustar los vinos de la DOP, elaborados mayoritariamente con Rufete, variedad estrella de la Sierra. Durante todo el día en los establecimientos hosteleros se ofrecerán exclusivamente los vinos seleccionados conjuntamente con recetas típicas de la gastronomía serrana. Para cerrar la jornada habrá una actuación musical en el Castillo de la Biosfera donde se podrá disfrutar de música tradicional de la vendimia.

La jornada del domingo 13 de Octubre se iniciará con una ruta guiada por los alrededores de San Martín del Castañar. A las 11 de la mañana, en el Castillo de la Biosfera, se presentará el proyecto de la DOP Sierra de Salamanca, en el que habrá distintas charlas en las que se hará un recorrido desde el pasado histórico de la zona hasta los proyectos de futuro de la figura de calidad. Posteriormente las bodegas que componen la DOP presentarán sus vinos y explicarán las características diferenciadoras de los mismos. Para cerrar la presentación se firmará un manifiesto de apoyo al sector vitícola de la Sierra.

A partir de la una del mediodía se realizará una pisada de uva tradicional, amenizada con bailes folclóricos. Durante todo el día se podrá disfrutar de los vinos calificados por la DOP en los establecimientos hosteleros de San Martín del Castañar, un mercado de artesanos de la zona y de la visita guiada al Castillo de la Biosfera.

Con este conjunto de actividades la DOP Sierra de Salamanca quiere potenciar y valorizar sus vinos, un producto de altísima calidad y larga tradición.