Denominaciones de orígenes españolas: Toro

23/03/2017



Esta D.O. la podemos encontrar en el sureste de la provincia de Zamora, con doce municipios, y extendiéndose también a la provincia de Valladolid, con otros cuatro municipios, regada por el río Duero en total son 51 bodegas las que la forma, encontrándonos una gran parte de sus viñedos en el llamado "Alfoz de Toro" (1*).

La superficie de esta D.O. dedicada al viñedo es de unas 8000 Hectáreas, de las cuales 5800 se encuentran registradas en su Consejo Regulador.

Esta D.O. es reciente en su creación, año 1987, pero su tradición vinícola es muy antigua, remontándose hasta la Edad Media. Pese a los pocos años con que cuenta como denominación ya en el Estatuto del vino de 1933 aparecía incluida entre las primeras D.O. reconocidas.

Los orígenes del cultivo de la vid en esta zona data de la época prerromana, porque se ha podido constatar que pueblos del norte se aprovisionaban de vinos procedentes de estas tierras.

Esta zona de nuestro país posee una capacidad especial para la elaboración del vino, con unas condiciones naturales y de elaboración tradicional, logrando producir vinos tintos con una intensa coloración, muy robustos, bien dotados y con una gran riqueza alcohólica, logrando que sean apreciados por cualquier amante del buen vino.

El relieve que encontramos en esta zona vinícola es bastante ondulado, salteados con pequeñas elevaciones y pendientes. El cultivo lo podemos encontrar a una altitud entre unos 600 a 750 metros aproximadamente, con unos veranos que suelen ser bastante cálidos y unos inviernos muy fríos.

Su pluviometría es bastante escasa, la cual suele acentuarse durante el periodo de la maduración de la uva con lo que favorece la calidad de la vendimia.

Las variedades de uva de esta D.O. son:

Tinta de Toro. Variedad de uva autóctona y que es utilizada para la elaboración de tintos y rosados.

Garnacha tinta. Su utilidad sirve también para elaborar vinos tintos y rosados.

Verdejo. Con esta variedad se elaboran los vinos blancos.

Malvasía Castellana (doña blanca). Esta variedad es utilizada para elaborar los vinos blancos.

Los vinos de l**a D.O. Toro** siempre han aparecido citados entre los mejores vinos de nuestro país, podemos encontrar textos que le hacen mención y que van desde el Arcipreste de Hita, pasando por Góngora o Quevedo, donde citan y elogian el excelente vino que se lograba en estas tierras.

Es a partir de la aprobación de **Toro** como **Denominación de Origen,** cuando la reglamentación de la zona acota los tipos de vinos y que van desde los blancos con una graduación que oscila entre los 11 a 13º, rosados de 11 a 14º y los tintos de 12,5 a 15º.

En la actualidad y gracias al trabajo, la constancia y la adopción de tecnología, se ha logrado mantener los aspectos más positivos en estos vinos, como su intenso aroma a frutas, una excelente coloración y una amplitud en boca, todos sin excesos y consiguiendo una comercialización y un gran reconocimiento dentro y fuera de nuestro país por la gran calidad que les atesora.

(1*): Alfoz de Toro es una comarca natural de la provincia de Zamora.