



por Antonio Candelas

Sauvignon Blanc, la hija adoptiva de Rueda

Resulta que, allá por la década de los setenta del pasado siglo, en el renacer de la D.O.P. Rueda, al que nos hemos referido en más de una ocasión, la variedad Sauvignon Blanc tuvo un papel más discreto que la reina Verdejo; pero de gran importancia, sobre todo en la visibilización internacional de la región vitícola.

La historia de la variedad Sauvignon Blanc en la Denominación de Origen Rueda es un caso paradigmático en términos de innovación y de la incesante búsqueda de vías alternativas de desarrollo vitícola en el corazón de la meseta castellana. Esta variedad, originaria de Burdeos, fue plantada por primera vez en Rueda en 1974 por la bodega Marqués de Riscal, cuando desembarcó procedente de Rioja buscando una gran región de vinos blancos. Desde su introducción, la Sauvignon Blanc ha encontrado en la D.O.P. Rueda un hogar riguroso, pero agradecido, al que se ha sabido adaptar. La combinación del clima continental, con inviernos fríos y veranos calurosos, y los suelos pobres en materia orgánica pero bien drenados han permitido que esta uva desarrolle todo su potencial para producir vinos de una personalidad muy determinada.

Actualmente, según los últimos datos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda, correspondientes a 2023, existen algo más de 1.600 hectáreas de Sauvignon Blanc. Aunque es la segunda variedad en prevalencia después de la Verdejo, apenas representa un 10% con respecto a la gran dama blanca de Rueda. Un porcentaje aparentemente pequeño en cantidad, pero que permite diversificar la oferta vinícola de la zona en el prisma internacional, puesto que tradicionalmente ha sido conocida por sus verdejos.

Se trata de una variedad cuyos racimos son pequeños y compactos, de brotación y maduración tempranas, de manera que se vendimia antes que la uva Verdejo. Si bien es cierto que los ciclos cálidos y secos no son bienvenidos por esta uva, hay que apuntar que en años de estas cualidades, como el pasado 2023, hemos podido constatar que la planta —gracias a su paulatina adaptación al terreno— ha sabido hacer frente a estas

condiciones, en principio, tan poco favorables. Adaptación en parte, pero también hay que tener en cuenta que, cuando la viña recibe asfixiantes sucesivas olas de calor, entra en *modo pausa* y frena el proceso de maduración, de manera que cuando las condiciones se relajan vuelve a ponerse en marcha.

Sea como fuere, en esta cata de 36 vinos monovarietales, en su mayoría de la añada 2023, hemos podido apreciar los dos perfiles bien definidos que encontramos; por un lado, el que nos muestra el aspecto más herbáceo y silvestre de la variedad; y por otro, el frutal, el que nos recuerda a la fruta de hueso con un punto exótico. El elegido por cada elaborador dependerá del punto de maduración con el que se vendimie la uva y la interpretación que se le dé en bodega. Sin embargo, cuando hemos vislumbrado la enorme clase que los vinos de esta variedad pueden ofrecernos, es al elaborarse con crianzas en diferentes materiales o como vinos de guarda. Es aquí donde la excelencia de la variedad sale a relucir y he de decir que esa vía de expresión es tan solo la punta de un iceberg del potencial de esta uva en la D.O.P. Rueda.

La incorporación de la Sauvignon Blanc en la D.O.P. Rueda es un relato marcado por la innovación y la visión pionera de los primeros en apostar por la nueva era de esta región. Esta uva ha demostrado haberse adaptado perfectamente y ser capaz de producir vinos de una expresión bien definida. Ha participado en la consolidación de Rueda como una zona vinícola de referencia no solo por sus tradicionales verdejos, sino también por los vinos de una hija adoptiva que nos ha enseñado su cara más fresca y amable. Pero, atención, porque empieza a mostrarnos la faceta seria, noble y longeva. La de los grandes vinos de clase mundial.



CATA

HARMONÍA 2021



Bodega
Campo Eliseo
D.O.P. Rueda
www.campoeliseo.es
Sauvignon Blanc
Consumo: 12 °C | PVP: 175 €
🍷 Aves rellenas

Fino, elegante y expresivo. Con detalles herbáceos, florales y cremosos de la barrica. En boca es glicérico y goza de buen extracto en un contexto de equilibrio soberbio. La acidez sostiene toda la concentración de matices. Estamos ante un gran vino, pero el tiempo hará que se convierta en único.

BLANCO NIEVA SAUVIGNON 2023



Blanco
Nieva
D.O.P. Rueda
www.vinedosdenieva.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 9,50 €
🍷 Cigalas

Procedente de la zona segoviana a unos 850 metros de altura. Perfil fino y elegante con el toque mineral perfectamente integrado en un conjunto herbáceo e incluso floral. Boca delicada, sabrosa, con un punto goloso bien ajustado para dar fluidez. Con mucho carácter y amplitud.

NAIA SAUVIGNON BLANC 2022



Bodegas
Naia
D.O.P. Rueda
www.bodegasnaia.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 12 °C | PVP: 19,20 €
🍷 Sushi

En nariz es excelente por la complejidad que desarrolla. Las notas herbáceas están bien planteadas dentro de un conjunto de fruta madura, especias y algún ahumado. En boca tiene tensión y estructura, notas de crema y piel de limón. Largo, sabroso, con capacidad de evolución. Un gran vino.

ERESMA SAUVIGNON BLANC SOBRE LÍAS 2023



Bodega
Eresma
D.O.P. Rueda
www.bodegaeresma.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 12 °C | PVP: 9,30 €
🍷 Pasta al pesto

Perfil más austero, pero con una complejidad de matices excelente. Detalles ahumados deliciosos y finos. Notas de fruta de hueso (níspero), hojas secas, minerales. Boca fresca, sabrosa, elegante, con equilibrio y seriedad. El trabajo de lía le aporta la sensación envolvente y compleja.

ORO DE CASTILLA SAUVIGNON BLANC 2023



Bodega
Hermanos del Villar
D.O.P. Rueda
www.orodecastilla.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 7,50 €
🍷 Arroz a banda

La expresión está centrada en la elegancia y complejidad de matices sin excesos de intensidad. Notas de hierbabuena, fruta blanca y de hueso, y un toque de hinojo. Equilibrado en boca, fresco, con recuerdos de cítricos y ortiga. Postgusto persistente con una armonía elogiada. Mineral, sávido.

SAPIENTIA SAUVIGNON BLANC 2023



El Lagar
de Moha
D.O.P. Rueda
www.lagardemoha.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 9,95 €
🍷 Pulpo asado

Bonita expresión que basa su personalidad en el equilibrio entre las notas silvestres y herbáceas, y las frutales y florales. Hay profundidad y mucha honestidad en nariz. En boca transcurre con un gran equilibrio. Tiene buena sensación de acidez y extracto. Final con un toque amargo interesante.

TRES PILARES SAUVIGNON BLANC 2023



Bodega
Tres Pilares
D.O.P. Rueda
www.bodega3pilares.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 9,50 €
🍷 Sardinas asadas

Aparece en la etiqueta la mención Vino de La Seca. Destaca por sus matices de fruta de hueso (melocotón, níspero) y al fondo se vislumbra la parte más silvestre, que cobra mayor protagonismo en boca. Equilibrado, con detalles minerales. Postgusto persistente con un punto amargo muy delicado.

ALSOCAYO 2023



Vinos
García Duque
D.O.P. Rueda
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 10 €
🍷 Besugo al horno

Intensidad aromática con detalles de fruta con un punto exótico sugerente (maracuyá). Además de los recuerdos de melocotón, aparecen notas de hierbabuena y hierba fresca. Boca voluminosa, envolvente, golosa y a la vez fresco. Largo tras el paso con el juego frutal y silvestre y un fino amargor.

DE ALBERTO SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas
García de Alberto
D.O.P. Rueda
www.dealberto.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 7,30 €
🍷 Corvina al horno

Estilo muy bien elaborado en el que se muestra equilibrio en matices. Hay notas de fruta de hueso y tropical, pero sin descuidar el eco herbáceo y balsámico. Boca sabrosa, golosa, con un punto de estructura interesante que sostiene las sensaciones. Con volumen en el recorrido.

Esto es un ~~corcho~~ DIAM



Diam, la nueva tradición.

Nuestra tecnología única e inigualada revoluciona desde hace 20 años la crianza en botella y la guarda de los vinos tranquilos y espumosos.

Somos los primeros y seguimos siendo únicos, los auténticos guardianes de los aromas, orgullosos de forjar a diario con los viticultores esta nueva tradición.

Descubra cómo en: www.diam-cork.com



CATA

EXCELLENS SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas Marqués de Cáceres

D.O.P. Rueda
bodegasmarquesdecaceres.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 9,90 €

🍷 Marmitako

En aromas, marca un estilo herbáceo con los detalles de hierba recién cortada, flores silvestres y un toque de hinojo. En boca se desarrolla con un punto más frutal que participa en un recorrido goloso y a la vez fresco. Tras el posgusto, el punto amargo aparece con delicadeza.

HERMANOS LURTON SAUVIGNON BLANC 2023



Bodega Campo Eliseo

D.O.P. Rueda
www.campoeliseo.es
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 9 €

🍷 Merluza en salsa

Expresión herbácea de la variedad sin descuidar la parte frutal, que se presenta en un segundo plano aportando el punto más jugoso. En boca muestra volumen y una sensación golosa moderada del trabajo de lías. Los detalles cítricos se cuelan por el recorrido y termina con un toque floral.

JAVIER SANZ SAUVIGNON BLANC 2023



Javier Sanz Viticultor

D.O.P. Rueda
www.bodegajaviersanz.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 12 €

🍷 Wok de verduras

Presenta un perfil herbáceo muy bien definido. Hay notas de hierba recién cortada, ortigas y un punto de albahaca muy interesante. Los detalles anisados aparecen en un segundo plano. Boca vibrante, fresca, en la que predominan los detalles silvestres.

MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC 2023



Álvarez y Díez

D.O.P. Rueda
www.alvarezydiez.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 8,45 €

🍷 Verduras asadas

Elaboración muy completa en la que aromáticamente aparecen matices frutales matizados con el punto silvestre y floral, que lo convierte en un estilo atractivo y armónico. Envolvente en boca, sabroso, de perfil goloso y con una acidez bien integrada que no destaca.

VIÑA SANZO SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas Rodríguez y Sanzo

D.O.P. Rueda
www.rodriquezysanzo.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 6,50 €

🍷 Lubina a la sal

Perfil diferencial que se caracteriza por mostrar detalles nítidos de bolas de anís con toques florales y balsámicos y de fruta madura. Interesante porque cuenta muchas cosas con un toque de distinción. Boca opulenta, con una parte entre herbácea y cítrica que equilibra el recorrido.

ANALIVIA SAUVIGNON BLANC 2023



Pagos del Rey

D.O.P. Rueda
www.pagosdelrey.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 7,95 €

🍷 Carpaccio de salmón

Sorprende la nitidez aromática en virtud de matices de fruta (maracuyá, mango) y un punto silvestre joven y equilibrado. Nos gusta la buena acidez que desarrolla de la mano del carácter del vino en boca, donde predomina la parte más herbácea. Tiene estructura y un punto final amargo.

DIEZ SIGLOS ORGANIC SAUVIGNON 2023



Diez Siglos de Verdejo

D.O.P. Rueda
www.diezsiglos.es
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 7,50 €

🍷 Ensalada caprese

Perfil canónico en concepto joven con una carga frutal interesante en la que se detecta fruta de hueso (nectarina) y exótica (maracuyá). En boca también participan con predominancia los recuerdos frutales, además de una sensación herbácea en un segundo plano. Buena acidez y estructura moderada.

LA PODA SAUVIGNON BLANC 2023



Finca

Caserío de Dueñas

D.O.P. Rueda
entrecanalesdomecq.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 10,11 €

🍷 Quesos

Perfil herbáceo con notas de hierba recién cortada, hinojo y cítricos que se trasladan a la boca dando un punto de viveza extraordinario. Estilo fresco, con un punto de fruta exótica que se cuelan para realzarlo. Todo ese nervio concluye con un punto salino interesante.

MARQUÉS DE RISCAL ORGANIC SAUVIGNON 2023



Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal

D.O.P. Rueda
www.marquesderiscal.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 12,30 €

🍷 Berberechos al vapor

En nariz encontramos los matices silvestres perfectamente definidos y muy bien entrelazados con un toque frutal moderado. Al fondo, un punto balsámico interesante. Boca fresca, armónica, con intensidad de recuerdos sin que ninguno prevalezca (nectarina, níspero, maracuyá, hinojo). Largo.



VINOS
GARCÍA DUQUE

vinos@garciaduque.es

CATA

S-NAIA SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas Naia

D.O.P. Rueda
www.bodegasnaia.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 8,60 €

🍷 Canelones de atún

De un perfil accesible, es interesante porque, además de los detalles de fruta de hueso y exótica y el hinojo que da un punto de profundidad, aparece una flor de infusión que imprime carácter. Goloso en boca, envolvente y muy amable, siempre con el toque de melocotón de viña y el punto silvestre.

VALDECUEVAS SAUVIGNON BLANC 2023



Bodega Valdecuevas

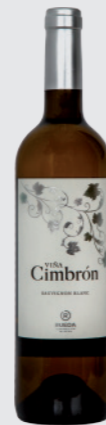
D.O.P. Rueda
www.valdecuevas.es
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 7,99 €

🍷 Ensalada griega

Hay detalles interesantes que se cuelan entre la trama frutal que nos recuerdan a la fruta de la pasión, la nectarina y el albaricoque. Nos referimos a detalles ahumados que en boca se hacen más evidentes. Paladar bien dotado de acidez y de una sapidez elogiable.

VIÑA CIMBRÓN SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas Félix Sanz

D.O.P. Rueda
www.bodegasfelixsanz.es
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 9,95 €

🍷 Ceviche

Interesante porque mantiene moderación aromática a cambio de una mayor complejidad y diversidad de aromas. Finas hierbas, hierbabuena, fruta de hueso (paraguaya) y exótica (maracuyá). Boca con extracto, sensación frutal con el punto goloso adecuado para que perdure tras el trago.

YLLERA SAUVIGNON BLANC VENDIMIA NOCTURNA 2023



Yllera Bodegas & Viñedos

D.O.P. Rueda
www.grupoyllera.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 6,50 €

🍷 Navajas

La intensidad aromática es comedia, pero juega en favor de una mayor finura de matices. El equilibrio entre los herbáceos y frutales incluso cítricos (piel de limón) es muy bueno. En boca se desarrolla con una gran sensación de frescura que se ajusta al trabajo de lías con una sensación de volumen.

CUATRO RAYAS 40 VENDIMIAS SAUVIGNON BLANC 2023



Bodega Cuatro Rayas

D.O.P. Rueda
www.cuatorrayas.es
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 8 €

🍷 Cazón en adobo

Nítido y con buena intensidad de matices, entre los que destacan los de fruta de hueso con un punto exótico. La parte más herbácea le da una expresión balsámica. En boca es amable porque se ha sabido captar la frescura varietal acompañada por un toque goloso comedido y certero.

MARTIVILLÍ 2023



Bodegas y Viñedos Ángel Lorenzo Cachazo

D.O.P. Rueda
www.martivilli.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 7,95 €

🍷 Lasaña

Los detalles herbáceos son los que aparecen en primer lugar con notas de ortiga y flores silvestres. En un segundo plano se aprecia la parte frutal con apuntes de nectarina. La sensación golosa que se adivina en boca facilita la amabilidad y el paso. Acidez ajustada y posgusto más frutal que herbáceo.

MOCÉN SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas Mocén

D.O.P. Rueda
www.mocen.es
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 10 €

🍷 Ensalada de pasta

Con buena intensidad aromática, destacan los aromas herbáceos. Es limpio, fresco, con un eco frutal comedido que complementa muy bien el perfil del vino. En boca resulta envolvente gracias a la sensación golosa bien integrada. El apunte herbáceo (ortiga) permanece. Al final, toques anisados.

PALACIO DE BORNOS SAUVIGNON BLANC 2023



Palacio de Bornos

D.O.P. Rueda
www.palaciodebornos.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 7,95 €

🍷 Caballa asada

Con buena intensidad aromática aparecen detalles de hinojo, hierbabuena y una fruta de hueso jugosa. Hay una profundidad que adelanta la opulencia en boca gracias a ese toque goloso que vira hacia la mayor presencia frutal. Tras el paso quedan los detalles de nectarina. Limpio, nítido.

PANDORA SAUVIGNON BLANC CRIADO SOBRE LÍAS 2023



Bodegas Pandora

D.O.P. Rueda
www.bodegaspandora.com
Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 14 €

🍷 Suquet de pescado

Expresión aromática definida con nitidez por detalles de níspero, flor (lirios) y un toque silvestre que le da viveza. Voluminoso en boca, con un punto glicérico importante bien compensado por la acidez y con un posgusto cremoso en el que se aprecia un grato recuerdo de melocotón.

SPIEGELAU

Redefinimos la ligereza



HI-LITE

SUPERIOR CRYSTAL
Functional · Superlight · Sustainable



www.spiegelau.es

CATA

SHAYA SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas Shaya

D.O.P. Rueda
www.gilfamily.es
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 7,80 €
📍 Bacalao al pil pil

Intenso con aromas anisados y de hinojo. Perfil joven, de matices limpios y varietal con el fondo herbáceo marcando lo que nos vamos a encontrar en el paladar (salvia, jara). Desarrollo más silvestre que frutal, fresco, con un punto de estructura y un posgusto herbáceo que perdura.

20 DE ABRIL ORGANIC SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas Verdeal

D.O.P. Rueda
www.bodegasverdeal.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 10 €
📍 Mejillones

Estamos ante un perfil varietal singular porque los detalles herbáceos están bien definidos, pero el eco floral que se aprecia en todo momento lo convierte en una interpretación diferencial. Boca golosa, de acidez comedida y una sensación frutal que hace que el vino se prolongue.

MANÍA SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas Félix Lorenzo Cachazo

D.O.P. Rueda
www.cachazo.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 7 €
📍 Tartar de atún

Se ha captado una versión divertida, fresca y juvenil de la variedad sin renunciar a su identidad. Predomina la cara silvestre, pero el toque anisado y de fruta fresca jugosa también se cuela en nariz. Boca golosa, sabrosa, amplia y fresca. Persistente y con un toque amargo al final.

CASTELO DE MEDINA VENDIMIA SELECCIONADA 2022



Bodegas Castelo de Medina

D.O.P. Rueda
www.castelodemedina.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 12 °C | PVP: 15,50 €
📍 Tacos de pescado

Perfil maduro con detalles de fruta (níspero), ahumados de su crianza de lías de nueve meses, hojas secas y balsámicos. Boca envolvente, sabrosa, de acidez comedida y posgusto con ese toque de fruta de hueso confitada. Al final quedan recuerdos de manzana asada y membrillo.

EMINA SAUVIGNON BLANC 2023



Bodega Emina

D.O.P. Rueda
www.emina.es
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 7,05 €
📍 Boquerones fritos

Perfil herbáceo (hinojo, césped recién cortado, hoja de higuera). En boca nos encontramos con una sensación más frutal ensalzada por los detalles golosos. Transcurre con estructura y en el posgusto existen detalles de fruta de hueso con un toque amargo.

JOSÉ GALO SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas Rueda Pérez

D.O.P. Rueda
www.bodegasruedaperez.es
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 6,99 €
📍 Tortilla de patatas

Personalidad jovial bien elaborada con detalles de hinojo, balsámicos y una fruta que da profundidad (albaricoque). Boca amable con su punto goloso bien ajustado y una acidez bien ensamblada. Opción sin complicaciones caracterizada por ser fácil de entender y disfrutar.

MONTESPINA SAUVIGNON BLANC 2023



Avelino Vegas

D.O.P. Rueda
www.avelinovegas.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 7 €
📍 Aperitivos

Resultado agradable y fácil de disfrutar donde la fruta predomina tanto en nariz como en boca. La sensación herbácea queda en un segundo plano, pero aporta viveza y frescura. En boca hay notas golosas que facilitan el disfrute. Al final aparecen detalles de bolas de anís.

DOMINIO DE LA GRANADILLA 2023



Bodegas La Granadilla

D.O.P. Rueda
www.bodegaslagranadilla.es
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 9,95 €
📍 Taboulé

Perfil de vino para que guste a todo el mundo. Notas de fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y un toque más silvestre que da ese aspecto fresco. Boca golosa que mantiene el aspecto frutal y resulta fácil de disfrutar. Final en el que se mantienen las sensaciones gracias a un toque amargo.

PATA NEGRA SAUVIGNON BLANC 2023



Bodegas y Viñedos Mayor de Castilla

D.O.P. Rueda
www.garciacarrion.com
Sauvignon Blanc
Consumo: 10 °C | PVP: 6 €
📍 Pollo al limón

Perfil anisado con mucha intensidad aromática y notas que van desde la fruta de hueso hasta los matices más exóticos. En boca aparecen detalles cítricos que se ven favorecidos por la acidez. Goloso en un recorrido y una sensación de estructura que le da consistencia.

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

WWW.LAMANCHAWINES.COM

@vinosdelamancha
@vinodelamancha
@vinodelamancha

El del Origen VINO

COMANDO EN JEFE UNIÓN EUROPEA
Castilla-La Mancha
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN