

LA COMARCA VITIVINÍCOLA DE CIGALES: VIÑEDOS, BODEGAS Y VINOS

25 AÑOS DE LA D.O. CIGALES



Edita: Cosejo Regulador de la D.O. Cigales.

Coordinador de la obra: Julio Fernández Portela.

© De los textos, sus autores.

© Fotografías: Autores, ayuntamientos y bodegas.

© Imagen de portada: J.M. Arévalo Riera.

© Imágenes portadillas: J.M. Castilviejo, Jesús Chico.

Déposito Legal: DL.VA 847-2016

I.S.B.N.: 978-84-617-6503-4

Imprime: Cargraf Impresores

Índice

PRESENTACIÓN

Presidente de la Junta de Castilla y León	
Juan Vicente Herrera.....	5
Consejera de Agricultura de la Junta de Castilla y León	
Milagros Marcos Ortega.....	7
Presidente Diputación de Valladolid	
Jesús Julio Carnero García.....	9
Presidente Diputación de Palencia	
Ángeles Armisén Pedrejón.....	11
Presidente Consejo Regulador D.O. Cigales	
Pascual Herrera García.....	13
Coordinador de la obra	
Julio Fernández Portela.....	15

I. Constitución y evolución de la D.O. Cigales

Cigales: sin perder el paso. <i>Félix Lezcano Lacalle</i>	19
Del castillo al zarcillo. <i>Alicia Clavero Bocos</i>	31
Bodegas: pasado y presente de la D.O. Cigales. <i>Miguel Ángel García Velasco</i>	43
La reestructuración del viñedo y las nuevas bodegas en la comarca de la D.O. Cigales: permanencias y transformaciones en el paisaje de la vid y el vino (1988 - 2016). <i>Julio Fernández Portela</i>	71

II. La comarca vitivinícola de Cigales a lo largo de la historia

El viñedo en las tierras de Cigales. Un paseo por la historia: de los Vacceos a la D.O. <i>Amada Salas Ortega</i>	97
El monasterio de Santa María de Palazuelos y el origen del vino en la comarca de Cigales. <i>Arturo Balado Pachón y Ana B. Martínez García</i>	107
El papel del monacato en la repoblación y el cultivo del viñedo en la comarca de Cigales: el ejemplo del monasterio benedictino de San Isidoro de Dueñas. <i>Álvaro Pajares González y Julio Fernández Portela</i>	117



Campos regados de púrpura. La importancia histórica del vino en la región de Cigales entre los siglos XIV y XVI. <i>Diana Pelaz Flores</i>	139
La importancia del vino en las últimas voluntades: el caso de la villa de Dueñas durante el siglo XVIII. <i>Abel Lobato Fernández</i>	155
III. Arte, patrimonio y herencia vitivinícola	
Vestigios Vitivinícolas de la D.O Cigales: Bodegas, Cuevas y Lagares. Patrimonio Cultural de sus Gentes. <i>O. Martín Caballero, V. Rincón Blas, R. Frías Palenzuela, A. Salas Ortega</i>	169
Las bodegas tradicionales: localización, construcción y uso. <i>Gloria Martín Martín</i>	189
Hablando con el vino. Un paseo a través del tiempo con las gentes de la Denominación de Origen Cigales. <i>Mercedes Cano Herrera</i>	201
Ego sum vitis vera: vides, vino y cultura del vino en el arte del territorio de la Denominación de Origen Cigales hasta la caída del Antiguo Régimen. <i>Fernando Gutiérrez Baños</i>	225
La influencia del vino en el arte de la comarca de la D.O. Cigales. <i>Jesús Pilar Sobejano</i>	249
IV. El vino de la D.O. Cigales: elaboración y comercialización	
El proceso de vinificación en la Denominación Específica Cigales. <i>Águeda del Val Ubierna</i>	267
La vie en rose. <i>Ruth Sierra de la Gala</i>	285
Los viñedos viejos y su papel en la elaboración de los vinos tintos. <i>Tomás Jurío Sanz</i>	295
Apertura a nuevos mercados. <i>Raúl Escudero Fernández</i>	309
V. Desarrollo local: el papel del enoturismo y las nuevas tecnologías	
El papel de los programas de desarrollo rural en la D.O. Cigales. <i>David Larrión Gil</i>	321
Enoturismo: un factor creciente en la D.O. Cigales. <i>Miguel Ángel García Velasco</i>	333
La cadena de valor en la elaboración, comercialización y consumo del vino. <i>Pablo Santamaría Gómez</i>	355
D.O. Cigales, su impacto y proyección a través de las nuevas tecnologías, Cultura y desarrollo social. <i>Eduardo García Zamora</i>	365
Directorio de bodegas. <i>Alicia Calvero Bocos</i>	375
Galería Fotográfica	391

El mundo del vino forma parte indiscutible de la cultura de Castilla y León, una Comunidad que destaca no sólo por su importante producción vitivinícola, sino también por la calidad de la misma. Por ello supone para mí una satisfacción poder prologar este libro sobre la DO Cigales al cumplir su 25 aniversario convirtiéndose, si no lo era ya, en una de las DO históricas de nuestra Comunidad.

Castilla y León cuenta con 12 Denominaciones de Origen Protegidas y una Indicación Geográfica Protegida en el sector del vino. Todas estas figuras de calidad abarcan aproximadamente el 86% de la superficie de viñedo de la Comunidad en la que, alrededor de 16.000 viticultores, suministran la materia prima necesaria con la que se abastecen las 650 bodegas acogidas que generan alrededor de 3.300 puestos de trabajo directos. Estos datos nos dan un imagen fiel de la importancia que este sector posee para Castilla y León, no solo desde el punto de vista de las cifras y datos económicos, sino también por su fuerte vinculación al territorio, constituyendo un verdadero motor de la actividad económica en los núcleos rurales y un factor fundamental para fijar la población en los mismos.

El enorme potencial de Castilla y León en la producción de vinos de calidad nos ha posicionado en un destacado lugar dentro del panorama vitivinícola nacional e internacional. Una posición basada en la calidad y en una política comercial y promocional apoyada por la Junta de Castilla y León, de cuyos positivos resultados, sin duda, tiene mucho que ver la DO Cigales.

Si por algo ha sido reconocida esta DO se lo debe a sus afamados “claretes”, vinos amables, frescos, aromáticos y fáciles de beber. En estos tiempos, en los que vuelve a ponerse de moda el consumo de rosados o “rose” elaborados en otras latitudes, no viene mal que alguien nos recuerde la historia, los usos y costumbres, la tradición y el futuro de una comarca que da nombre a un vino: Cigales.

La evolución experimentada por esta DO, desde su reconocimiento oficial, hace ya 25 años, supone un modelo de adaptación a la demanda de los mercados que ha sabido reorientar su producción, sin olvidar sus orígenes y siempre bajo la premisa de la calidad, de manera que hoy en día también tienen cabida, amparados por la DO Cigales vinos blancos, tintos, dulces y espumosos.

PRESENTACIÓN

Ante la importancia de esta denominación, toda actuación que contribuya a potenciarla y promueva su divulgación, como es el caso de este libro, se hace merecedora de un amplio y decidido apoyo por parte del gobierno regional que represento.

No me queda más que agradecer al Consejo Regular la invitación para prologar este documento y desear a los lectores que disfruten con su lectura.

Juan Vicente Herrera
Presidente de la Junta de Castilla y León

Han transcurrido ya 25 años desde que, el 12 de marzo de 1991, se reconoció la Denominación de Origen Cigales, se aprobó su Reglamento y el de su Consejo Regulador, pero bien podían haber sido muchos más puesto que el cultivo de la vid en esta comarca ha estado vinculado desde tiempos pretéritos. Prueba de ello es que ya en el siglo X, aparecen documentados propietarios de viñedos en Covellas (Cubillas), Conforcos (Corcos), así como en el resto de las localidades de la comarca, ligados como no podía ser de otra manera a los monasterios, que los requerían para celebrar con sus vinos el Santo Oficio.

La situación geográfica privilegiada de la Denominación de Origen Cigales, ubicada en el punto intermedio de la cuenca del Duero, río del vino ibérico por excelencia, hace que la interacción entre el suelo y el clima favorezca la producción de unas uvas con una acidez y una proporción de azúcares equilibradas para la elaboración de unos vinos con la tipicidad que caracteriza los caldos de la DO Cigales.

Vinos blancos, rosados, tintos, dulces y espumosos, una amplia y variada oferta vinícola de la máxima calidad que se sustenta en el esfuerzo y trabajo diario de viticultores y bodegueros cuya constancia, tesón e iniciativa han convertido al vino de Cigales en motor de desarrollo y generador de riqueza y empleo en la comarca.

La Consejería de Agricultura y Ganadería quiere estar al lado del sector vitivinícola regional, clave en la industria agroalimentaria de Castilla y León por su enorme potencial, su apuesta por la calidad y su contribución a la fijación de población en el medio rural y prueba de ello es la estrategia que hemos definido a través de la "Plataforma para la competitividad productiva del sector vitivinícola de Castilla y León", con el objetivo de incrementar la competitividad de las explotaciones de viñedo y las bodegas, promoviendo la comercialización nacional e internacional a la vez que potenciando la imagen de calidad de los vinos de Castilla y León.

El presente libro, fruto de la colaboración desinteresada de un equipo multidisciplinar de investigadores, profesores y profesionales del sector, todos ellos ligados de una u otra forma con la DO Cigales pretende dar una visión histórica y a la vez actual de la Denominación de Origen, abordando variados e interesantes

PRESENTACIÓN

puntos de vista: histórico, artístico, turístico, económico, arqueológico, paisajístico, agronómico, enológico etnográfico, etc.

Agradeciendo de antemano al Consejo Regulador de la DO Cigales la posibilidad que me ha brindado de prologar este libro, solamente espero y deseo que el lector encuentre ameno e interesante su contenido a la vez que, disfrute de su lectura, acompañado de una copa de vino de Cigales.

Milagros Marcos Ortega
Consejera de Agricultura de la Junta de Castilla y León

Hace ahora 25 años se daba oficialidad a algo que los amantes del vino de la provincia de Valladolid sabíamos desde hacía mucho tiempo: que los vinos de Cigales tenían una identidad propia y una calidad diferenciada. Así, hace un cuarto de siglo nacía oficialmente la Denominación de Origen Cigales, aunque sus viñedos y la fama de sus vinos se remontan hasta la Edad Media.

Los vinos de Cigales tienen, pues, un extraordinario pasado, pero sobre todo disfrutan de un excelente presente y auguran un futuro esplendoroso. De todo ello se habla en esta publicación, coordinada con acierto por Julio Fernández Portela y editada con motivo del vigésimo quinto aniversario de la constitución de la Denominación de Origen.

Un libro que, como los buenos vinos, debemos paladear con mimo, deleitándonos con cada trago, descubriendo cada uno de sus matices, disfrutando íntimamente cada una de las sensaciones que va a producir en nuestro espíritu. Porque de lo que no cabe ninguna duda es de que, desde su concepción, este ejemplar que el lector tiene en sus manos se ha convertido en una obra imprescindible para profundizar en el conocimiento del mundo del vino y de la influencia que ha ejercido a lo largo de la historia, pasada y reciente, en todos los ámbitos de una zona muy determinada de las provincias de Valladolid y Palencia.

Un trabajo que se nos presenta como un racimo de obras de muy diversos autores, pero en el que todos aportan su experiencia y profesionalidad hasta completar un brillante producto final. Por ello sólo queda felicitar a los autores por aportarnos su conocimientos; al coordinador, por su atinada labor de selección; y al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales, con su presidente Pascual Herrera a la cabeza, por haber puesto en marcha esta iniciativa que sirve de broche de oro a los actos conmemorativos del 25 aniversario de la Denominación. ¡Celébralo con Cigales!

Jesús Julio Carnero García
Presidente de la Diputación de Valladolid

Tierra de vinos desde hace más de diez siglos, sus campos y patrimonio han sido testigos privilegiados de destacados capítulos de la historia. El territorio que conforma la Denominación de Origen Cigales rezuma tradición y cultura en una perfecta combinación que todavía hoy se mantiene viva para seguir ofreciéndonos lo mejor de la tierra y de sus gentes.

El buen hacer de sus paisanos ha marcado impronta durante siglos, un sello que hace ahora 25 años los productores de vino consiguieron materializar en la figura del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales.

Los afrutados y aromáticos vinos siempre han formado parte de la vida de las personas de nuestros pueblos, están integrados en nuestras tradiciones más arraigadas y en nuestra cultura siendo indispensables en nuestras mesas tanto del día a día como en las más importantes celebraciones.

Hoy, además, son un importante potencial del turismo gastronómico, tan en boga en estos tiempos, y una destacada fuente de desarrollo en el medio rural.

La provincia de Palencia reúne ocho bodegas pertenecientes a dos denominaciones de origen como son la Denominación de Origen Cigales y la Denominación de Origen Arlanza, y una Indicación Geográfica Protegida de Vinos de la Tierra de Castilla y León que surge a raíz del impulso de grandes bodegueros tradicionales.

Las D.O. tienen su razón de ser en amparar a vinos, bodegueros y bodegas de calidad del territorio castellanoleonés.

La Denominación de Origen Cigales es una de las más tradicionales de nuestro país. Este año es un año especial, no quiero dejar pasar la oportunidad que me brinda este libro, nunca mejor dicho, para felicitar a todas las bodegas pertenecientes a la D.O. y a su presidente, Pascual Herrera, por estos 25 años haciendo lo que mejor saben, un vino de calidad.

Desde la Diputación de Palencia se trabaja desde el área de Promoción Económica en la difusión de los vinos amparados bajo el sello de calidad y control de procedencia de esta amplia zona vitivinícola, que ha obtenido el reconocimiento oficial por parte de la Junta de Castilla y León, en el que figura el municipio palentino de Dueñas.



PRESENTACIÓN

Para la Institución Provincial siempre ha sido una prioridad defender los intereses provinciales en sus diversos órdenes, adoptando las medidas pertinentes para la promoción económica de todo su ámbito, dentro de las políticas de impulso de la riqueza y de asentamiento poblacional, entre las que por su puesto está la promoción del vino.

*María de los Ángeles Armisén Pedrejón
Presidenta de la Diputación de Palencia*

Indudablemente, en algunas culturas de occidente, la historia del vino es la historia de la vida, nada más cierto y nada más rotundo.

El vino siempre estuvo presente, de una forma u otra en el devenir de los pueblos que llamábamos civilizados, principalmente en las civilizaciones de la vieja Europa y en los pueblos mediterráneos.

España y la vieja Castilla, como no, no podían estar ausentes en este consorcio historia-vino.

En la zona de producción de la D.O. Cigales, viene hablándose de vinos desde el tiempo de los Vacceos (unos 2.500 años antes de Cristo), pero posiblemente hubiese sido la orden cisterciense del Monasterio de Santa María de Palazuelos la que se encargó de difundir y propiciar el cultivo del viñedo en nuestra zona.

Este libro, ameno y fruto del trabajo de diversos autores, pretende dar un testimonio polifacético de la evolución del vino y del cultivo de la vid, en la actual Denominación de Origen de Cigales, desde tiempos pretéritos al momento actual.

Amplio y diverso nos habla de elaboraciones, viñedos y bodegas desde distintos puntos de vista y situaciones. Repasa aspectos de la geografía y la historia de la viña y el vino y se recrea en las maravillosas muestras del arte enológico. Presta una especial atención a nuestro viñedo viejo que en algunos momentos emociona al saberlo la base de nuestra actual calidad y de la moderna viticultura con la que hoy se trabaja.

Viñedo y labores de entonces pasean de la mano de la calidad de hoy, como un patrimonio que obligatoriamente debe conservarse.

Las fotografías de tiempos pasados, nos transportan con júbilo a momentos, que sino mejores, estaban cargados de otro tipo de romanticismo diferente al que hoy vivimos.

También nos presenta una visión de la situación actual, de nuestra evolución en el tiempo, comercialización, tendencias del mercado y exportación.



PRESENTACIÓN

Representa para mí una gran satisfacción, después del honor de presidir durante diez años este consejo regulador, que quiero expresarla como reconocimiento agradecido a todas aquellas personas que con su dedicación, ilusión y trabajo hicieron posible que hoy nos encontremos en este punto del camino.

Pascual Herrera García
Presidente del Consejo Regulador D.O. Cigales

Los que nos hemos criado en alguno de los doce municipios que componen la D.O. Cigales hemos podido comprobar cómo el vino ha sido y sigue siendo, uno de los elementos clave que permite articular este territorio. La cultura, la sociedad, la economía, la historia o el paisaje solo pueden entenderse en estos pueblos teniendo presente el papel jugado en su historia por el sector vitivinícola, pues es una pieza fundamental de este gran puzzle que conforma la realidad de estos espacios productores de uva y elaboradores de vino del medio rural castellanoleonés.

Hemos visto cómo, con el paso de los años, este espacio se ha ido transformando y adaptando al tiempo actual. Los nuevos viñedos se levantan en espaldera guiados por cables como si de una fila india se tratase, se construyen grandes bodegas capaces de elaborar y almacenar los millones de litros de vino que se producen, y la vendimia, poco a poco, se va mecanizando en detrimento de la tradicional en la que mujeres y hombres agachaban los riñones y cargaban grandes cestos de uva, en definitiva, va cambiando el paisaje y la economía que gira en torno al mundo de la vid y el vino, pero, a pesar de todo, sigue manteniendo la esencia tradicional existente desde siglos anteriores.

Año tras año, las calles y los viñedos de los municipios que componen esta comarca vitivinícola se siguen llenando de gentes que vienen a vendimiar, el rugir de los tractores reina en el campo y en los pueblos, y se despoja a las cepas del fruto que con tanto tesón han protegido durante meses. En este periodo de vendimia, los pueblos se transforman, se llenan de aromas derivados del fruto de las vides y del mosto, las cepas van cambiando de tonalidades, pasando de los verdes intensos a los amarillos y finalmente a los rojos hasta que caen, dejando a la planta desnuda ante el próximo invierno, y comienzan a aflorar los vinos de una nueva añada. En definitiva, una tierra llena de aromas, olores, colores y sabores, que hacen de los municipios que componen la D.O. Cigales un espacio ameno y atractivo para vivir y visitar.

Estos y otros aspectos se han recogido en el libro que el lector tiene entre sus manos. Una publicación que recoge los elementos más característicos de esta actividad económica, relacionándolos siempre con el resto de componentes del medio. Como coordinador de esta obra, quiero agradecer al Consejo Regulador de



PRESENTACIÓN

la D.O. Cigales la confianza depositada en mí para llevar a cabo esta publicación y, en especial, a los más de veinte autores que han contribuido con su esfuerzo y su trabajo a reconstruir parte de la historia de esta comarca vitivinícola, investigando y plasmando en sus escritos datos y curiosidades que permitirán a todos aquellos interesados en conocer un pedacito más de nuestro terruño, de nuestra gente, de nuestro arte, de nuestra cultura, de nuestras raíces, y como no, de nuestros vinos. ¡Felices bodas de plata!

Julio Fernández Portela
Coordinador de la publicación



I.

Constitución y evolución de la D.O. Cigales

Cigales: Sin perder el paso

*Félix Lezcano Lacalle**

info@lezcano-lacalle.com

LOS INICIOS

Corrían los años ochenta... Cigales era entonces una comarca vitivinícola con siglos de tradición, algunas bodegas, y unos centenares de familias dedicadas al cultivo de la vid y a la producción de aquellos legendarios e inolvidables vinos rosados (Figura 1).

Entonces no había alternativa. Diversidad de variedades de uva convivían en el mismo viñedo, sin dar más opción que la de elaborar en rosado. Una mixtura de colores, de tamaños, de sabores y procedencias. Presumiblemente todas aquellas variedades llegaron en manos de inquietos viajeros y peregrinos. Y llegaron por la imperiosa necesidad de producir vino y así poder saciar las más básicas necesidades, que un agua de pozo de los de entonces, no podía ofrecer por desconfianza.

Un bonito e interesante desorden en la naturaleza, que daba vida a uno de los vinos más atractivos y particulares. El vino de Cigales.

La inquietud, el peso de la cultura del vino y la necesidad del embotellado, despertaron a la Comarca para organizarse y establecerse como una zona vitivinícola reconocida y certificada.

Viticultores y bodegueros empezaron a perfilar sistemas de producción de uva, podas, rendimientos y labores culturales. A definir técnicas de elaboración de vino, controles de calidad, prácticas de producción. A detallar sus parámetros de cata y buscar la tipicidad de los vinos. Y así surgió en el año 1.986, la Denominación Específica de Cigales, paso previo antes de la consolidación en D.O.

Si... corrían los años ochenta. Empezaron las primeras reuniones, se acumulaban horas de trabajo y toma de decisiones. Organización. Inicialmente, José Luís Villar como presidente y José Félix Lezcano León (mi padre) secretario. Recuerdo que entonces yo era estudiante. Vivíamos en Valladolid. No puedo olvidar todas

* Gerente de Bodegas Lezcano Lacalle. Carretera Valoria S/N. 47282 Trigueros del Valle (Valladolid).



aquellas noches cuando mi padre llegaba a casa, después de aquellas eternas sesiones en Cigales. Ni puedo olvidar la satisfacción con que nos contaba los progresos de las primeras reuniones. Ni olvidar puedo el tamaño de aquellos inmensos libros de registro, y como sus páginas se iban llenando con nombres de apasionados viticultores y registros de parcelas, con apuntes de las variedades de uva cultivadas y los nombres de sus Pagos.

Primordial fue la identificación de las variedades "autéctonas". El hacer inventario en el campo. Hermosa tarea la de José Félix Lezcano León que llegó a identificar 28 variedades distintas en nuestra campiña: Cabernet Sauvignon con más de 100 años de edad (pre filoxérico), Chasselass Dore oriunda del Valle de Valais en Suiza, cinco garnachas diferentes contando la garnacha peluda. Teta de Vaca, Verdegudillo, Mencias y Tempranillos. Todo un tratado de ampelografía sin mover los pies de Cigales...

Y surgió el Primer Reglamento que regularía la producción y elaboración. La delimitación geográfica y el ámbito de protección con los doce municipios que nos constituyen. Las variedades de uva autorizadas y los registros de viñedo. Todo un documento lleno de empeño y tesón, de historia, de experiencias, de buen hacer y de mucha ilusión. Haciendo eco de las palabras del actual Presidente de la D.O., Pascual Herrera, "el reglamento que representa la filosofía legal de nuestro territorio y de los productos amparados".

Aquellos héroes dieron forma a todos los sueños de Cigales. Solo restaba una última batalla; la burocrática. Ahora no solo había que serlo, sino demostrarlo. Y no fue fácil. Infinidad de reuniones con el INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) y la asistencia a las primeras ferias promocionales (Figura 2).



Aquello se alargaba... pero tenía que llegar el día.

Figura 2. Feria de Torrelavega. Edición de 1.991. Fuente: Consejo Regulador D.O. Cigales.



Figura 1. Bodega tradicional en Cubillas de Santa Marta. Fuente: Fotografía propia.

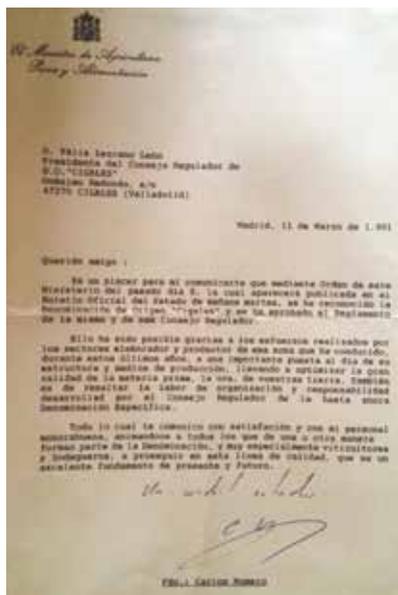


Figura 3. Comunicación del reconocimiento de la Denominación de Origen, firmado por el entonces Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, D. Carlos Romero. Fuente: Fotografía propia.



Figura 4. Acto oficial de Presentación de la D.O. Cigales (primavera 1.991). D. José Félix Lezcano, Primer Presidente del CRDO Cigales hablando con D. Carlos Romero, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación. Fuente: Consejo Regulador D.O. Cigales.

UN DÍA PARA RECORDAR

Jamás podré olvidar aquella tarde de primavera del año 1.991. Hacía mucho calor en Madrid, y todos los que estábamos estudiando enología en la *Escuela de la Vid*, preparábamos exámenes. Una tarde tranquila hasta que sonó el timbre de casa. Dos inmensas sonrisas iluminaron el pasillo. Mi padre y su inseparable amigo en asuntos vitícolas, Juanito “El Veterinario”.

Llegaban del Ministerio de Agricultura con la D.O. bajo el brazo, y con una alegría casi sobrehumana, que provocó que ambos emisarios de tan buenas noticias, me plantaran un par de besos en cada mejilla (Figura 3 y 4).

Atrás quedaban todas esas interminables reuniones. Todos los problemas e incertidumbres. Cigales ya tenía Denominación de Origen. Ahora ya se podía certificar el entusiasmo de los viticultores y el ahínco de los productores.

Con casi 700 viticultores, 38 bodegas inscritas, 3.500 hectáreas de viñedo registrado, del cual un 60 % era ya de la variedad Tempranillo, una producción aproximada de 35.000 hl de vino, destinado a un mercado situado principalmente en Valladolid y norte de España, y un Reglamento que contemplaba todos aquellos aspectos relacionados con la protección de identidad de los vinos producidos, que



Figura 5. D. José María Aznar, entonces Presidente de la Junta de Castilla y León, con D. José Félix Lezcano, Presidente de CRDO Cigales y D. Vicente Garrido, Presidente de la Cámara De Comercio de Valladolid. Fuente: Consejo Regulador D.O. Cigales

además dejaba la puerta abierta a la producción y envejecimiento de vinos tintos, y sobre todo con un enorme futuro por delante.

Fueron muchas las felicitaciones que expresó la Administración. Por la trayectoria recorrida hasta el momento de los productores y de las bodegas ofreciendo la máxima calidad. Y muchas las muestras de satisfacción de la Dirección General de Producción e Industrias Agroalimentarias, que desde la Estación Enológica colaboró en la creación y definición de la tipicidad de los “cigales” (Figura 5).

HACIENDO CIGALES

Comenzaban entonces a certificarse las primeras botellas con D.O. Todos transformaron sus bodegas. Surgían nuevas iniciativas. En el campo los viñedos se apoyaban en espalderas... y el salto generacional imprimía fuerza a la comarca (Figura 6).

Y llegaron las primeras elecciones al Consejo. Viticultores y bodegas se pusieron de acuerdo y el 14 de julio 1992, Federico Sáez de Vera es nombrado Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales. Con él y su equipo comenzaba una nueva etapa en la Comarca (Figura 7).

El objetivo primordial entonces, fue la construcción de una sede definitiva que reuniera las necesidades del Consejo: era preciso disponer de un lugar emblemá-



Figura 6. Inauguración de la nueva bodega Hijos de Félix Salas en Corcos del Valle (1.992). Fuente: Fotografía propia

tico, donde poder hacer presentaciones y ruedas de prensa. Un lugar donde reunir a bodegas y viticultores. Era preciso disponer de sala de catas para la calificación de los vinos. Un espacio equipado para la gestión y el control, y que a la vez fuera un poco la casa de todos.

Federico y su equipo no dudo en ponerse manos a la obra: buscar financiación, estudiar las alternativas de la ubicación, contratar anteproyectos, establecer estrategias y consolidar ideas... finalmente la casa de Corro Vaca fue el lugar elegido. Una casa blasonada, noble, con capacidad y un montón de posibilidades.



Figura 7. Federico Sáez de Vera, segundo Presidente de CRDO Cigales. Fuente: El Norte de Castilla

Después de infinitas gestiones burocráticas y una pila de trámites, se puso en pie la casa. Casi dos años duraron las obras, pero ya había un sitio desde donde empezar a crecer.

Nacían bodegas y las nuevas marcas de vino se sucedían. La reconversión del viñedo y las transformaciones en espaldera daban una nueva visión a la viticultura. Y la idea de envejecer vinos tintos, incrementaba los parques de barrica. Cigales olía a madera nueva.

Y así surgieron los primeros grandes vinos tintos de envejecimiento más allá de la crianza. En noviembre de 1.994 aparece en el mercado el primer vino tinto de Reserva, LEZCANO-LACALLE Reserva 1991, y poco después CALDERONA Reserva 1996, de Frutos Villar. La Historia de Cigales se empezaba a escribir con "tinto".

Conscientes de que el potencial de los viñedos de la comarca era sobradamente apto para la elaboración de grandes vinos, la tendencia se definió claramente. Las nuevas plantaciones se llevaban a cabo de forma ordenada. Parcelas enteras de Tempranillo, o de Verdejo... La elección selectiva de variedades permitía más rigor en las elaboraciones.

Los vinos rosados abandonaban, en su mayoría, el formato de botella Rhin, y se cubrían de hermosos tonos fresa y perfumaban su nariz con hermosa intensidad. Nuevas tendencias de elaboración y tecnología hacían de los rosados, vinos únicos, modernos y muy atractivos.

Y los tintos aumentaban su producción. Vinos que empezaban a sorprender. Elegantes, personales, distintos, con el *terruar* a flor de piel...

Ahora Cigales hablaba más alto. Con estos magníficos ingredientes se abría un abanico de posibilidades. Ya se podía llegar a mercados internacionales que se rasgaban por las nuevas tendencias. Cigales tenía un magnético y seductor atractivo que también cautivó a productores de otras zonas, que finalmente decidieron

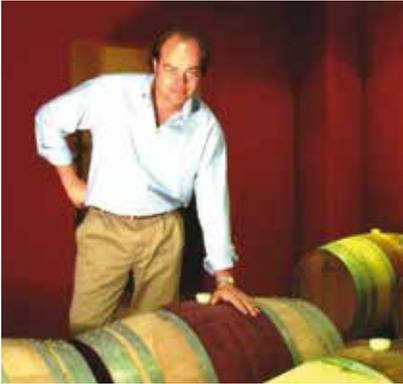


Figura 8. Félix Lezcano, tercer Presidente del Consejo. Fuente: Fotografía propia.

echar raíces en la campiña cigaleña... Y de Rioja llegó MUSEUM y de Ribera de Duero desembarcó VALDELOSFRAYLES.

Ya corría el mes de febrero de 1999, cuando Federico por incompatibilidad con su cargo en el Ministerio de Agricultura, se vio obligado a dejar la presidencia del Consejo. El 3 de marzo de aquel año, fui propuesto y nombrado como sucesor a la Presidencia del Consejo, y pocas semanas después esta decisión sería ratificada por la Consejería de Agricultura (Figura 8 y 9).

Entonces la mesa del Consejo Regular la formaban una docena de hombres, entre viticultores y bodegueros, con inmensas ganas de seguir el camino sin perder el paso, y con un cometido claro: contar al mundo todo lo que se “cocía” en Cigales.

Había que hacer eco de los grandes progresos que las bodegas estaban alcanzado, de las nuevas iniciativas que se impulsaban en la comarca con elaboraciones de vino inéditas, de las brillantes añadas que se sucedían, y de los avances conseguidos en nuevos mercados internacionales que no paraban de sorprenderse de la personalidad de unos vinos casi desconocidos en aquellos lejanos lugares.

Ya se habían replantado 1.200 has. de las 2.700 has. inscritas en el registro del Consejo. Ya había reconocidas 17 bodegas que embotellaban, otras 17 en camino y 15 más que mantenían producciones artesanales. Los vinos rosados habían tomado ya un rumbo hacia el éxito y se les consideraba un modelo de vino rosado moderno. La producción de vino había despertado la curiosidad de nuevos mercados y entraban en los paneles de cata de prestigiosos concursos internacionales. Los grandes gurús y críticos especializados querían saber. Sin lugar a duda, había llegado la hora de contar... (Figura 10).



Figura 9. Félix Lezcano, tercer Presidente del Consejo con D. Juan Vicente Herrera (Presidente de la Junta de Castilla y León), Charo Caballero entonces alcaldesa de Cigales y secretaria del Consejo, D. Pascual Herrera (Director de la Estación Enológica), y los periodistas D. Jesús Flores y D. Bartolomé Sánchez. Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales.



Figura 10. Los periodistas especializados D. Jaime Bermúdez, D. Enrique Calduch, D. José Luis Casado, D. Andrés Proensa y D. Javier Pérez Andrés, con D. Carlos Villar de Bodegas Frutos Villar. Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

En vísperas de la vendimia del 2.000 el Consejo Regulador cumple uno de los objetivos, sacando el primer número de su Revista Oficial bajo el título “Cigales avanza firme”. Fue como abrir una ventana al mundo, y que cualquiera pudiera asomarse y ver cómo crecían los viñedos, maduraban las uvas y se envejecían los vinos en lo más profundo de las bodegas de Cigales.

Después de calificar la cosecha 1999 como MUY BUENA, se esperaba que con la cosecha del año 2000 ya se elaborase más del 40% de vino tinto. Y casi fue así. Importadores japoneses visitaron la comarca, La Cofradía de los Vinos y las Viandas de Castilla y León cató los nuevos vinos, Cigales estuvo presente en Alimentaría (Barcelona) y Gourmet (Madrid). Sin perder el paso (Figura 11).

CONCEJO sacó al mercado su primer Crianza del 98, VALDELOSFRAILES se consolida en la Comarca, FELIX SALAS amplía su nave de barricas, GONZALEZ LARA embotella rosado en formato magnum...

Y el cielo como escenario de la celebración de la también MUY BUENA Añada 2000, desde el globo aerostático que sobrevolaba habitualmente por encima de los sorprendidos vallisoletanos...



Figura 11. Volando con el piloto D. Diego Criado del Rey y D. Javier Pérez Andrés, y grabación del programa de televisión, tras la calificación de la añada 2.000.

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

Y en Fuensaldaña se celebra la Primera Edición de los Premios Pámpano, donde Teodoro Malfaz es reconocido por sus mejores lances en viticultura y el vino rosado CATAJARROS se impone con su frescura.

Y cumplimos 10 años con el mejor regalo: Cigales duplica la producción de vino protegido y el número de bodegas embotelladoras, llegando al 40% de vino tinto. Además, siete Zarcillos para Cigales en la X Cata de los Premios Zarcillo. Y las exportaciones aumentan más de un 55%.

Ante estos abrumadores datos, el Consejo se plantea una revisión del Reglamento, con la clara intención de ordenar un mayor número de variedades de uva, y mostrando una mente más abierta y enfocada a elaboraciones más comprometidas con la calidad.

Cigales era ya un gran escenario vitivinícola, donde se acercaban misiones comerciales, organizaciones de profesionales, periodistas y curiosos que querían saber (Figura 12).

Imposible olvidar aquella añada del 2002. La Calificación Oficial de MUY BUENA para los tintos fue un triunfo. Vinieron las mejores narices de este país; miembros de la Estación Enológica, periodistas especializados de diversos medios de comunicación y los prescriptores más elocuentes y entusiastas del complejo y mágico mundo del vino. Todo un acontecimiento que sin duda lanzó a Cigales al ruedo de los más novedosos vinos.

Nadie quiso perderse aquel magnífico acontecimiento. Ni el Consejero de Agricultura y Ganadería de entonces, D. José Valín, ni el mismísimo Presidente de la Junta de Castilla y León, D. Juan Vicente Herrera, que conversó con catadores y bodegueros, para interesarse por el resultado de las catas (Figura 13).



Figura 12. Panel de cata de lujo: Arriba, D. Pascual Herrera, D. Bartolomé Sánchez, D. Andrés Proensa y D. José Peñín. Abajo, D. Jaime Bermúdez, D. Jesús Flores y D. José Luis Casado. Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

Figura 13. D. Félix Lezcano y D. José Valín (Consejero de Agricultura de la JCYL) entrevistados por los medios de comunicación, durante la celebración de la Calificación de la añada 2002 en Dueñas. Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales.



Tan solo un año después llego el éxito rotundo de tanta ilusión y esfuerzo: once periodistas nacionales y cinco internacionales, junto con miembros de la Estación Enológica de Castilla y León y técnicos de la Asociación de Enólogos, dictaban la Calificación Oficial de EXCELENTE para la cosecha 2003.

Los tintos de Cigales habían llegado.

Para conmemorar aquel brillante resultado, el Ayuntamiento de Cigales, nombró embajadores del vino a todos los miembros que participaron en aquella inolvidable y decisoria cata, que marcó un antes y un después en la historia de los vinos tintos de Cigales.

Como consecuencia, la salida al mercado de vinos de Crianza con D.O. subió más de un 60%, siendo la subida más espectacular la de los Reservas con D.O. Cigales.

Y en aquel año 2004, 7 Bacchus se quedaron en Cigales tras la celebración de la Sexta Edición del Concurso Internacional “Bacchus 2004” en Madrid, organizada por La Unión Española de Catadores (UEC). Y merecido Oro el conseguido por el vino tinto LA LEGUA CAPRICHIO de Bodegas Emeterio Fernández.

Tras los éxitos de la última temporada, Cigales se enfocaba hacia el exterior. La exportación sería el siguiente caballo de batalla.

La mayor parte del presupuesto de promoción, se destinaba a la internacionalización. El apoyo de la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid, a través de un convenio con el Consejo Regulador, fue determinante para comenzar a estar presentes en ferias internacionales dentro del marco europeo. Primero en Prowein, en la ciudad alemana de Düsseldorf, después en la Brussels Wine Expo en Bruselas, y la presentación en Viena, en el Viena-Palais Schwarzenberg, y finalmente la London Wine en Londres.

Y seguían viniendo. Importadores de Polonia y de la Republica Checa. Y seguíamos cosechando premios y reconocimientos:

VALDELOSFRAILES seleccionado por Wine Spectator. 94 puntos Parker para CÉSAR PRÍNCIPE. Medalla de Oro en Vinalies para MUSEUM. DOCETAÑI-

DOS mejor rosado del año en el Salón Internacional Gourmets en Madrid. Y SANTA RUFINA saca el primer Gran Reserva con D.O.

Cigales no perdía el paso.

Llegando a noviembre del 2004, tomo el relevo nuevo equipo y nuevo presidente; Virgilio Gutiérrez, viticultor de Corcos del Valle que formó parte del Consejo Regulador como vocal en la última legislatura (Figura 14).

Entró con la intención de seguir apostando por la internacionalización, y con el propósito de exaltar el viñedo centenario que aún Cigales conserva. Un viñedo único que, en opinión de muchos, debería ser patrimonio de la humanidad...

Que mejor bienvenida para Virgilio y su equipo, que la calificación del 2004... EXCELENTE.

Las siguientes actuaciones desde el 2005 en adelante, también fueron encaminadas a la salida de las fronteras europeas con destinos como Miami, México, Suiza y la consolidación en Centro Europa. A Cigales llegaron profesionales desde Estonia, Letonia, Israel, Dubái...

Se mantuvo el ritmo.

Con las puertas abiertas al mundo y el ímpetu de seguir dando lo mejor de esta tierra. Aquellos años Cigales navegaba a velocidad de crucero, sin perder el paso... Y Cigales y su Consejo se convirtieron entonces en anfitrionas de La Conferencia de Consejos Reguladores Vitivinícolas de España. Todo un acontecimiento que marcó su huella en las posteriores modificaciones de la Ley del Vino. Incluso varios representantes de Italia y el Presidente de las vecinas Denominaciones de Origen de Francia, quisieron ser testigos de semejante acontecimiento... Cigales lo había logrado.

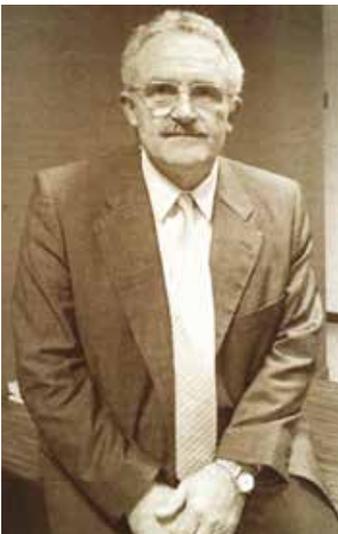


Figura 14. D. Virgilio Gutiérrez, cuarto Presidente del Consejo.
Fuente: El Norte de Castilla.

SOLTANDO AMARRAS

Y el tiempo dio la razón al empeño y a la firmeza, y se alió con las viñas y con el roble y con los hombres.

Y el viento del mes de enero de 2007 trajo a Pascual Herrera. Eterno amigo de Cigales, que desde los principios, siguió sus pasos desde cerca. Desde la Estación Enológica en Rueda y desde lo más alto del Castillo de Peñafiel, Museo Provincial del Vino. Velando siempre como ángel de la guarda protector.

Aquellas nuevas elecciones al Consejo llegaron con la buena nueva de que Pascual se quedaba definitivamente. Nuevo Presidente de Cigales y viejo amigo del vino (Figura 15).



Figura 15. D. Pascual Herrera, quinto Presidente del Consejo. Fuente: ABC.

Con su mano certera, retomó la idea de un nuevo Reglamento más abierto a otras técnicas de elaboración, más moderno y actual. Ahora ya había suficientes pruebas y experiencia como para saber con absoluta certeza, cuál era el potencial de la Comarca.

Y finalmente, después de una nueva inmersión en trabajos técnicos y burocráticos, en septiembre de 2011 se aprueba el nuevo Reglamento de la Denominación de Origen Cigales y de su Consejo Regulador. El día 29 de aquel mes se pudo leer la publicación en el Boletín

Oficial de Castilla y León (BOCYL).

Desde entonces, en Cigales se respiran aires más frescos y atrevidos.

Todos daban la bienvenida a las nuevas variedades de uva autorizadas como el Sauvignon Blanc, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon, que adornarían las elaboraciones de los futuros vinos. Modernas prácticas culturales en viticultura, que se ajustaban a los nuevos tiempos, sin olvidar los sistemas de cultivo más tradicionales. Elaboraciones más amplias, incluyendo vinos blancos (por fin la uva Verdejo cigaleña tendría la oportunidad de hablar por sí sola, después de tantos siglos cultivada en esta campiña), espumosos y vinos dulces (... todos pensábamos que con esto, ya se acercaba el día en que el añorado “tostadillo” regresara del pasado).

Cigales y su Consejo, ya tenían otro un gran reto por delante.

Después de tan esperado logro, era de suponer que en las Elecciones a Consejos Reguladores, convocadas por la Junta de Castilla y León en julio de 2013, Pascual Herrera saliera reelegido por unanimidad.

“Seguir avanzando en la modernidad de los rosados” era la máxima que él imprimía. A pesar de tener ahora un amplísimo abanico de posibilidades, Pascual no quería que se olvidara la esencia de Cigales. Sus vinos rosados.

Y como si de una premonición se tratará, el gusto del mundo occidental empezó a mirar hacia los vinos rosados, poniéndolos de moda, con tendencia, buscando juventud, frescura, fruta, sutileza... exactamente lo que Cigales regala a los paladares de la modernidad.

Una última etapa que ha colocado a Cigales con 25 años de D.O. Una última etapa que ha acercado hasta aquí a un público interesado en la historia, en la cultura y en Cigales.

Cientos de visitas deambulan por las bodegas, catando sus encantos. Gentes que desde todas las partes del mundo, quieren compartir su tiempo perdiéndose entre los fantásticos viñedos, entre las piedras de los castillos, y el románico de las



Figura 16. Castillo de Trigueros del Valle (S.XV). Imagen del “Asalto al castillo”, fiesta medieval celebrada anualmente durante el mes de julio. Atractivo turístico de la Comarca. Fuente: tamtampress.es.

iglesias. Entre los rumores de las calles de estos pueblos y entre los saludos de sus gentes (Figura 16).

“Vosotros sois el vino de esta tierra” citaba Pascual Herrera en el pregón de las fiestas patronales 2015 de Fuensaldaña. Con estas palabras se resume el esfuerzo, la voluntad y el sentimiento de los viticultores y bodegueros de Cigales, que partiendo de un sueño cargado de historia, han creado una idea llena de sabor y han hecho de esta Comarca un lugar inolvidable.

La D.O. Cigales son 25 años de apuesta por el reconocimiento y la calidad, y más de diez siglos de tradición y viticultura.

Del castillo al Zarcillo

*Alicia Clavero Bocos**

aclavero@do-cigales.es

INTRODUCCIÓN

La marca e imagen de la Denominación de Origen Cigales comenzó a gestarse desde el Consejo Regulador Provisional en sus primeras reuniones cuando se estaban iniciando los trámites para obtener la Denominación de Origen. Y hablamos de marca porque desde el primer momento se buscó generar una imagen que identificara los vinos acogidos a la Denominación de Origen Cigales. La búsqueda de un logotipo fue uno de las primeras decisiones que tomó el Consejo Regulador, incluso antes de constituirse como Denominación Específica.

En el acta nº 7 de la sesión celebrada el día 17 de diciembre de 1985, que presidía José Luis Villar Rodríguez, aparece escrito que “D. Eduardo Lambás y D. José Antonio Lobato, en nombre de la Caja de Ahorros Provincial de Valladolid, ofrecieron al consejo, su colaboración para organizar un concurso para adoptar el logotipo de la denominación, así como de la promoción del vino de Cigales mediante la impresión de folletos, vallas en carreteras etc. Se concretó que los trabajos se presentasen a tamaño folio o cuartilla y a reducción de 1,2 x1,2 como figurará en la contraetiqueta. El fallo del concurso, será inapelable y se fijó para el día primero de marzo”.

Siguiendo el libro de actas, en el acta número 9 de la sesión celebrada el 4 de febrero de 1986, José Luis Villar como presidente propuso “nombrar el jurado que el día primero de marzo fallara el concurso, promovido por la Caja de Ahorros Provisional, de adopción del logotipo para el Consejo. Se determinó que el citado jurado estuviera integrado por el Consejo, un representante de la Caja de Ahorros y un publicista de relevancia”.

La siguiente referencia al logotipo está en el acta nº11 de la sesión celebrada el día 6 de mayo de 1986 donde se tomó el acuerdo de “enviar el logotipo, adoptado

* Departamento Comunicación, Consejo Regulador de la Denominación Origen Cigales. Corro Vaca, 5. 47270 Cigales (Valladolid)

ya por el Consejo Regulador y con la aceptación por el INDO¹, para su inscripción el Registro de Patentes y Marcas”.

Los protagonistas de esta decisión no tenían muy claro quién fue el autor de este primer logotipo ya que en las actas no figura esta realidad. El secretario del Consejo Regulador Provincial, José Félix Lezcano, señaló que se presentaron multitud de propuestas y que tenía la idea de que su autor fue el que fuera presidente de la Cooperativa de Cigales, Pablo Bravo Lara, circunstancia que nos ha confirmado la esposa Rosa Padró. La empresa con la que presentó dos propuestas fue PB Comunicación.

Buceando por el libro de actas sí que se puede comprobar qué agencia de publicidad se encargó de realizar las primeras acciones publicitarias. En el acta de la sesión nº 13 celebrada el 15 de julio de 1986 “D^a Blanca Alcalde y D. Fernando Miranda, acudieron a la sesión como representantes de la Agencia de Publicidad SM2, a fin de perfilar tanto el díptico a imprimir (encargado ya por la Dirección General de Industrias Agrarias), como de las acciones encaminada a la promoción de los vinos de Cigales, acogiéndose a la subvención a solicitar de la Junta de Castilla y León. Estas se concretaron en cuatro inserciones en El País Semanal, a base de media página en color, en dos inserciones en el ABC dominical, a base también de media página en color, de 4 vallas a insertar en carreteras nacionales, un díptico y finalmente en las ferias de muestras de Valladolid, de Madrid y de Asturias.

EL PRIMER LOGOTIPO



Figura 1. Primer logotipo de la D.O.Cigales Fuente: CRDO Cigales.

El logotipo seleccionado corresponde al clásico medallón circular con un castillo en el centro rodeado por un círculo y la palabra Cigales en el centro, con dos racimos en los laterales. Esta imagen estuvo presente desde marzo de 1986 hasta 1999 (Figura 1).

La publicidad inicial pretendía comunicar que el vino de Cigales ya es un “vino con Denominación” (Figura 2) y desde siempre intentando resaltar que en esta Denominación de Origen no solo se elaboran vinos rosados sino que también se elaboran tintos de calidad. El primer reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales incluía ambas elaboraciones y, previamente, se justificaron con experiencias acreditadas por profesionales. Con lo cual, uno de los principales objetivos de la marca Cigales

¹ Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.



Figura 2. Las primeras vallas publicitarias que se colocaron.
Fuente: Fotografía de Miguel Ángel Sanz Rodríguez.

era informar que tenían vinos con denominación, y que también elaboraban tintos de calidad.

Otra de las frases publicitarias utilizadas durante esta primera etapa fue “Un consejo, Un Cigales”. Aquí también se buscaba enfatizar en el hecho de ser un vino acogido a la Denominación de Origen y jugaba con el doble significado de la palabra, dando al consumidor una sugerencia de tomar un vino de Cigales. En el anuncio, que a continuación se observa (Figura 3), también se ofrece la posibilidad de tomar un rosado o un tinto, como aparece en las dos botellas de la fotografía.

Las principales acciones promocionales durante los primeros años de andadura, tanto como Denominación de Origen Específica, así como Denominación de Origen Cigales, fue la asistencia a las numerosas ferias nacionales que existían a finales de los años ochenta y primeros de los noventa. Entre ellas destacan, la Feria del Vino y el Queso de Zamora; la Feria de Muestras de Valladolid; la Feria Alimentaria de Bilbao; la Feria de Torrelavega; la Feria de Gijón; el Salón de Gourmets de Madrid; la Feria Alimentaria de Barcelona; y la Feria Alimentaria de Castilla y León en Valladolid (Figura 4).



Figura 3. Anuncio de publicidad “Un consejo, Un Cigales”.
Fuente: Galera Publicidad.



Figura 4. Stand en la Feria Alimentaria de Castilla y León.
Fuente: Fotografía de Miguel Ángel Sanz Rodríguez.

El impulso de promoción para fomentar el conocimiento y consumo de los tintos de Cigales ha sido una constante desde los inicios. Una idea, que aún podemos observar en algún bar de Valladolid, fue la creación de unos cuadros de madera para colocar la prensa, donde aparecía una fotografía de una botella de tinto genérico y un cordón granate donde poder colocar los periódicos. El eslogan de esta iniciativa fue “A diario, tinto de Cigales” (Figura 5).

Tanto José Félix Lezcano León como Federico Sáez Vera han sido los presidentes que han impulsado la promoción de la D.O. Cigales durante esta primera etapa. Lezcano lo fue desde 1988, en la Denominación Específica, y durante 1991 y parte del 92 en la Denominación de Origen. Le siguió Sáez, que presidió el Consejo Regulador desde 1991 hasta marzo de 1999.



Figura 5. “A Diario, Tinto de Cigales”, promoción para bares.
Fuente: Fotografía propia.

PRIMER CAMBIO DE LOGOTIPO

La Denominación de Origen Cigales cambió su tradicional logotipo por otro más moderno que identificara a Cigales, no sólo por la calidad de los vinos rosados que elaboraba, sino también por la importancia que ya estaban adquiriendo sus tintos. El nuevo símbolo oficial de Cigales quiso marcar el comienzo de esta nueva etapa en la que, sin olvidar los rosados, se impulsaran unos caldos tintos dentro de una zona que dispone del clima, suelo y variedades idóneas para atender las exigencias del mercado al consumo de tintos. Posee además suficiente materia prima para realizar las buenas vinificaciones que requiere el producto.

El Consejo Regulador presidido por Félix Lezcano Lacalle promovió la modificación del sello con la intención de modernizar y actualizar una nueva etapa. Lezcano Lacalle tomó posesión de su cargo el 3 de marzo de 1999. En la siguiente reunión de Consejo, el 26 de abril de 1999, Lezcano Lacalle propuso dos temas relacionados con la comunicación, la necesidad de dar un cambio de imagen a la Denominación de Origen, y la creación de un gabinete de prensa.

En las siguientes reuniones se trataron estos temas para impulsar, tanto la creación del Gabinete de prensa, como el cambio de la nueva imagen. En la reunión de 16 de junio, ya se comentó que “para la presentación de la nueva imagen del Consejo Regulador, se ha hablado con el Casino de Castilla y León, y no tienen ningún inconveniente en prestarnos las instalaciones”.

En esta ocasión, se solicitaron varias propuestas a diferentes agencias de publicidad. Se presentaron cinco empresas con propuestas para el cambio de logotipo y las contraetiquetas. Finalmente, el Estudio Cero Cinco fue la agencia que resultó elegida para esta nueva etapa con una imagen renovada. Este hecho se constata en la reunión de Consejo del 2 de septiembre de 1999.

El nuevo logotipo mantenía la silueta del castillo, realizada a trazos blancos, y rodeado por un círculo irregular de color granate que pretende identificar del mismo modo los vinos tintos y rosados de Cigales, dándole ese toque de originalidad y frescura que la denominación de origen tiene como característica en la elaboración de sus vinos, acorde con las tendencias del mercado (Figura 6).



Figura 6. Nuevo logotipo de la D.O. Cigales de 1999. Fuente: CRDO Cigales.

En esa línea se diseñó un nuevo anuncio de publicidad que estuvo vigente durante varias temporadas (Figura 7). En él, aparecían siguiendo la tendencia de los años anteriores de dos botellas de vino rosado y tinto, eso sí, con las nuevas etiquetas diseñadas y con la nueva imagen donde el logotipo tenía gran protagonismo. El eslogan propuesto en esta ocasión fue “Pocos vinos con tanta historia, ninguno con su espíritu”.

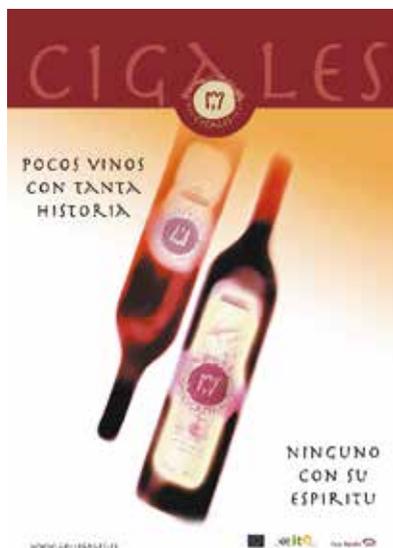


Figura 7. Primer anuncio con la nueva imagen de 1999. Fuente: Original facilitado por Galera Publicidad.

En esta nueva etapa nacieron los Premios Pámpano como iniciativa del Consistorio de Fuensaldaña y la colaboración de la Denominación de Origen Cigales. La primera edición tuvo lugar en marzo de 2001. En los inicios, la cata la realizaban sólo catadoras, un hecho inusual que suscitó curiosidad, pues en un principio se asociaba el vino rosado como una bebida propia de las mujeres, hecho que se demostró que no era real, pues el vino clarete, muy similar al rosado, y que se producía en estas tierras desde hace siglos, era un vino consumido mayoritariamente por hombres. En estos premios, se otorgaba un galardón al mejor rosado de la denominación, así como un premio al mejor viticultor de la comarca vitivinícola. Más adelante se organizaron “precatas” que se iban realizando en diferentes municipios de la denominación donde participaban catadores de ambos sexos, y también se incorporaron las categorías de tintos. En la cata final se seguía manteniendo el protagonismo de las mujeres, las cuales eran las que determinaban, entre los diez finalistas, los tres vinos ganadores: un rosado, un tinto joven y un tinto con crianza.

Estos premios dejaron de celebrarse en 2010 pero el Consejo Regulador consideró que debía continuar con esta forma de valorar y premiar tanto a los viticultores como a los bodegueros acogidos a la Denominación de Origen y, tras conversaciones con el Ayuntamiento de Cigales, se empezaron a organizar los Premios Calidad Cigales. Este certamen supone tanto una valoración como una auditoría interna para conocer cómo está siendo la evolución de los vinos de Cigales. Estos galardones a día de hoy siguen siendo un incentivo para nuestros asociados e implica una superación que va en beneficio de la calidad de la Denominación de Origen Cigales.

El empeño por mejorar la imagen de las bodegas y apostar por el enoturismo siempre estuvo presente en la zona vitivinícola pero comenzó a tomar fuerza a principios de la década del 2.000. Una de las iniciativas realizadas en este sentido fue la producción de unas placas identificativas de la Denominación de Origen Cigales (Figura 8). Son unas placas de latón grabado y esmaltado en grana sobre una base de piedra, con el objeto de unificar la imagen e identificar a las bodegas acogidas a la D.O. Cigales. Esta iniciativa fue acompañada de un proyecto de señalización de las bodegas en las carreteras y accesos a los municipios donde se ubican, con la principal misión de presentar las bodegas como recurso turístico.



Figura 8. Placa identificativa de la D.O. Cigales. Fuente. Fotografía propia.



Figura 9. Placa en el CRDO Cigales Fuente. Fotografía propia.

La entonces empresa de Promoción de Turismo de la Junta de Castilla y León, Sotur, y el Consejo Regulador de Cigales, llegaron a un acuerdo para la señalización de las bodegas acogidas a la Denominación de Origen en las carreteras autonómicas o, en terreno clasificado urbanísticamente como suelo urbano, si se tratara de una carretera nacional. Este proyecto de la señalización de las bodegas se completó con la iniciativa del Consejo Regulador que colocó un nuevo distintivo identificador en la fachada de su sede, se trata de una gran placa de piedra y metal envejecido, donde aparece el logotipo de la D.O. Cigales (Figura 9).

La apuesta definida por el enoturismo cumplió su gran objetivo con la certificación de la Ruta del Vino de Cigales el 19 de marzo de 2015 que ya, con entidad propia, sigue proyectando la promoción del turismo enológico en la zona vitivinícola de Cigales con fuerza.

La asistencia a ferias o presentaciones también fue continua durante este periodo incluyendo un convenio de colaboración con la Cámara de Comercio de Valladolid para incentivar las ventas en el comercio exterior. La cercanía con la prensa especializada fue otra apuesta de la Denominación de Origen Cigales en esta etapa. Durante varios años se realizó la cata de calificación de la añada con prescriptores de prestigio, lo que supuso el conocimiento de los vinos de la D.O. Cigales y su difusión, así como la posibilidad de cercanía entre las bodegas y los escritores vitivinícolas más relevantes en ese periodo de tiempo.

Tras unos años empleando el diseño de la primera publicidad, se fueron modificando las comunicaciones con un nuevo concepto. Se mantuvo la imagen de las botellas más nítida y se incluyeron fotografías de viñedos en diferentes épocas del año, jugando con los colores y dando protagonismo a la viña y al suelo tan especial de la zona vitivinícola de Cigales. Es decir, se pretendía resaltar el suelo de cascajo que le da una peculiaridad especial a los vinos de la denominación. Así se quiso comunicar con la nueva promoción (Figura 10).

Durante el 20 aniversario, se daba la opción de escoger: ¡Tú eliges.... Tinto o rosado Cigales! Una información que siempre ha estado presente y se ha ido



Figura 10. Juego de colores con las imágenes del viñedo en diferentes épocas del año, dando protagonismo a los vinos. Fuente: Imagen de Galera Publicidad.



Figura 11. Publicidad con el logotipo diseñado por Galera Publicidad por el 20 aniversario y buscando promocionar los tintos y rosados con D.O. Cigales. Fuente: Imagen Galera Publicidad.

recordando en los anuncios publicitarios (Figura 11). La Denominación de Origen de Cigales es zona elaboradora de vinos tintos y rosados.

Del 29 de noviembre de 2004 a enero de 2006 presidió el Consejo Regulador, Virgilio Gutiérrez Mucientes continuando con las acciones realizadas en los años anteriores. Pascual Herrera García fue elegido en esa fecha y sigue como presidente en este 25 aniversario de la Denominación de Origen Cigales, liderando a su vez, las novedades que se enumeran a continuación.

ROMPIENDO CON EL ANTERIOR LOGOTIPO

La Denominación de Origen Cigales se marcó en 2014 otro nuevo objetivo, romper con el eslogan anterior y buscar otro que supusiera un revulsivo para continuar el crecimiento en conocimiento y, en consecuencia, en ventas de los

vinos. Así, se determinó buscar nuevas ideas que rompieran con lo anterior y buscar un nuevo cambio acercándonos ya al 25 aniversario.

El primer cambio de logotipo supuso una modernización del primero. Esta nueva propuesta pretendía ser novedosa y más directa y acorde con las nuevas tendencias comunicativas. La característica principal del nuevo emblema es su sencillez, destacando la marca Cigales, con los colores de sus principales vinos y el zarcillo que evoca la letra “l”. Simplicidad y conexión con la identidad de esta comarca vitivinícola (Figura 12).



Figura 12. Logotipo de Cigales en 2014.
Fuente: CRDO Cigales.

El 20 de marzo de 2014 fue el día en el que la Denominación de Origen Cigales dio a conocer su nueva imagen de marca en el Auditorio del Museo de la Ciencia de Valladolid, a orillas del Pisuerga en su camino hacia el Duero, y cuya ribera tanto influye en las características principales de los vinos de Cigales. Un nuevo logotipo que rompe completamente con el anterior, la elaboración de un video, la actualización de la web y un nuevo eslogan surgen de la necesidad de un nuevo cambio.

Se realizó una encuesta entre profesionales del sector para conocer el estado actual de la marca y cuáles son sus fortalezas y debilidades. El desarrollo de esta nueva marca se realizó con la idea de reforzarla y salir fortalecidos con el cambio. Esta idea iba acompañada de una serie de imágenes corporativas y eslóganes más directos y frescos que buscan reforzar y ampliar la presencia en mercados locales, nacionales e internacionales.

La encuesta dio como resultado la idea de Cigales como denominación relevante con vinos de calidad. Vinos que pueden ser disfrutados en aspectos diversos, pero éstos no suelen ser utilizados para fiestas, acontecimientos públicos o eventos. Por todo esto se centró el cambio en este aspecto. Surge la idea de ‘Celébralo con Cigales’.

También se buscó dar un aspecto renovado, más joven y dinámico. El video promocional que se creó fue un ejemplo de ello. La base fue intentar romper con lo establecido y mostrar que se están haciendo cosas nuevas y diferentes. Se empleó la técnica del marketing emocional. Se trata de una historia que trata de entretener y divertir, al igual que hacen los vinos de la D.O. Cigales.

¿Qué se le ha perdido a una novia en una bodega el día de su boda? Esta fue la incógnita a la que respondía la campaña publicitaria de la Denominación de Origen Cigales. El rodaje de su video promocional tuvo lugar en viñedos de la denominación y en diversas bodegas de la comarca cigaleña durante varias épocas del año. Los equipos de la productora audiovisual Teseo, creadora de la imagen corporativa, elaboraron la filmación, por supuesto, con la presencia de la novia,



Figura 13. Imágenes del video promocional tras el cambio de imagen.
Fuente: CRDO Cigales.

cuyo papel está encarnado por María Marín, actriz de Castilla y León, con amplia experiencia en el mundo de la moda profesional (Figura 13).

El nuevo diseño nos llevó a realizar una publicidad en la que los vinos, está vez en la copa, sugirieran la celebración de un evento importante, y qué mejor que compartirlo y celebrarlo con Cigales. Durante estos dos últimos años también se ha luchado por la defensa del consumo moderado de vino acogido a la Denominación de Origen Cigales para evitar la confusión e incluso fraude de algunos casos hacia el consumidor final, cuando se ofrece vinos que sin ser de Cigales se vende como tal.

Una fuerte campaña en este sentido nos hizo recalcar en nuestros anuncios con la imagen de la contraetiqueta que certifica el origen y la calidad con “Pide el auténtico Cigales con su sello de calidad” (Figura 14).



La web se enfocó a una visión internacional donde poder acceder a toda la información de la denominación: bodegas, vinos, entre muchas otras cosas y enlazado a redes sociales. La web se diseñó de forma adaptativa de tal forma que funcionase perfectamente en teléfonos y dispositivos móviles.

Figura 14. Mezcla de mensajes sobre la celebración con Cigales y pedir un auténtico Cigales. Fuente: Galera Publicidad.

En torno a este nuevo concepto, en 2015 se planificó la idea de buscar un momento ideal para consumir un rosado de Cigales y ese momento sería después del trabajo. En este sentido, se organizaron cuatro presentaciones, una en Valladolid y tres en Madrid. El enfoque era ofrecer una copa de vino rosado muy frío a los clientes de los establecimientos seleccionados con una imagen atractiva y fresca. Esta primera ronda de acciones de promoción surgió para ofertar una alternativa atractiva al consumo responsable de otras bebidas consumidas en ese periodo de tiempo.

La primera copa de la tarde y el ‘afterwork’ corrían a cuenta de la D.O. Cigales, quien ofrecía la posibilidad de degustar un vino rosado en una copa completamente congelada, disfrutando enormemente del color, sabor y olor del vino de la manera más fresca, perfecta para ésta época del año.

Durante todas las promociones siempre ha estado presente llegar al consumidor con los tintos, por ese motivo, el Consejo Regulador organizó en noviembre y diciembre de 2014 una promoción en Valladolid y su hostelería destinada en su totalidad a los tintos de Cigales.

El lema elegido es “El tinto de Cigales nos une” y su objetivo llevar al consumidor al tiempo de ocio con amigos o familia acompañado de un Cigales tinto. El momento de “tapeo” o comida nos lleva al momento de unión de un grupo de gente, y qué mejor opción que disfrutarlo en la mejor compañía y con un tinto de Cigales. Y así continuábamos con ¡Celébralo con Cigales!

Veinte establecimientos hosteleros del centro de la ciudad participaron en esta promoción durante cuatro semanas consecutivas haciendo hincapié los fines de semana en horarios de máximo consumo. Por cada consumición de una copa o botella de tinto el participante recibía una o varias tarjetas rascas, en la que podrá obtener los siguientes obsequios: tarjetas regalo para canjearlas por vuelos, hoteles, cruceros, trenes, tablets, etc. y, como mínimo, un escanciador de vino antigoteo.

A mediados de este último año se pensó en otro concepto de anuncio, siguiendo las directrices de movilizar al público joven y con el interés de mostrar un atractivo mundo por descubrir. La imagen más seria del brindis con una copa de rosado y tinto entre una pareja muy bien vestida encajaba a la perfección con el nuevo eslogan promocional “Celébralo con Cigales” y fue utilizado, como hemos ido viendo en todas las acciones publicitarias entre los años 2014 y 2015.

Para este nuevo concepto, se empleó el mismo eslogan pero la imagen cambiaba con diferentes propuestas de diversión que, por supuesto, se recomendaba celebrarlo mejor con Cigales.

- ¿Confeti? Mejor celébralo con Cigales.
- ¿Matasuegras? Mejor celébralo con Cigales.
- ¿Globos? Mejor celébralo con Cigales
- ¿Bengalas? Mejor celébralo con Cigales.





Figura 15. Último anuncio de publicidad donde la juventud y diversión es protagonista. Fuente: Galera Publicidad.

Estas frases venían acompañadas de unos videos cortos que se han distribuido en las redes sociales intentando comunicar frescura y diversión entorno al concepto de disfrutar de un buen vino de la Denominación de Origen Cigales (Figura 15). Esta campaña se encuentra en vigor durante el 25 aniversario y es la que la acompaña a las acciones promocionales de 2016 que, como no podía ser de otra forma, giran alrededor de este emblemático cumpleaños. La redacción de este libro es un ejemplo de ello. Un homenaje a los orígenes, trayectoria y evolución de una comarca vitivinícola con gran tradición y pasión por un oficio que ha colocado a la Denominación de Origen Cigales en un lugar de reconocimiento y prestigio que no solo no ha finalizado sino que está en proyección.

La Denominación de Origen Cigales ha tenido muy en cuenta la importancia de la comunicación y la publicidad para ampliar el conocimiento de las características y virtudes de esta comarca vitivinícola desde sus orígenes hasta la actualidad, intentando optimizar los recursos económicos del Consejo Regulador destinados para este fin. Por ese motivo, tan relevantes han sido los anuncios publicitarios como la comunicación, es decir, acercar al público todas las noticias relacionadas con la Denominación de Origen Cigales y sus vinos.

Las novedades, premios, avances y un sinfín de noticias que una comarca vitivinícola como la de Cigales genera y la forma de transmitirlo son fundamentales para difundir un origen, una calidad, una tradición y un futuro que ha ido forjando la especificidad de la D.O. Cigales.

La redacción de notas de prensa, la creación de una revista (Septiembre 2000 a Noviembre 2011) y ahora el impulso en las redes sociales suponen un refuerzo y recuerdo constante de que la Denominación de Origen Cigales tiene un pasado, un presente y un porvenir prometedor gracias al trabajo de su gentes y de la calidad de sus vinos. Con todas estas acciones promocionales el Consejo Regulador busca generar y promover la notoriedad de la imagen de la Denominación de Origen Cigales y que repercuta en la de sus bodegas y sus vinos.

Bodegas: Pasado y Presente de la D.O. Cigales

*Miguel Ángel García Velasco**

gerencia@rutadelvinocigales.com

DE VITICULTORES A BODEGUEROS

Históricamente, los bodegueros de la actual Denominación de Origen Cigales empezaron en la bodega subterránea de su propiedad, heredada por sus antepasados, elaborando en la prensa horizontal. Eran viticultores a la par que bodegueros, y empezaban a comercializar vino en los entornos más cercanos, aparte del autoconsumo.

A lo largo de las décadas pasadas, las bodegas han sufrido una gran transformación en cuanto a modernización de equipos, instalaciones, diseño e imagen. Muchas de ellas no han perdido el carácter familiar y ofrecen su pequeña historia con mucho orgullo y honestidad. Espacios modernos pero sencillos con los ojos puestos en futuras inversiones que mejoren las instalaciones para las visitas como ya se están produciendo.

La crisis de la filoxera y la competencia de vinos manchegos desanimó a diversos viticultores a reponer viñedos en su totalidad hasta la década de los sesenta. Se realizó un gran esfuerzo por parte de particulares y sociedades cooperativas, pero durante los años cincuenta-sesenta algunos viticultores abandonan las viñas. Precisamente en este momento aparecieron las primeras bodegas industriales y cooperativas que no renunciaron y empezaron a mejorar la calidad. Sin embargo el éxodo rural y los cambios socioeconómicos produjeron un retroceso en el viñedo viviendo momentos complicados.

Durante la década de los años sesenta, pocas empresas vitícolas de gran envergadura existían en Castilla y León. La mayoría de los viticultores eran pequeños propietarios, que elaboraban sus vinos individualmente en bodegas subterráneas, dentro o fuera de los pueblos. Otros abandonaron la vinificación individual y vendían su cosecha a cooperativas o bodegas industriales, dependiendo en exceso de la añada.

* Gerente de la Ruta del Vino de Cigales. Plaza Santo Cristo s/n 47280 Corcos del Valle (Valladolid).



En el viñedo del Bajo Pisuerga, toda una serie de bodegas industriales se instalaron, especialmente, en Cigales, Mucientes y Fuensaldaña para elaborar un vino rosado apreciado en Valladolid, como cliente principal para el vino a granel y embotellado en la década de los sesenta.

Durante las décadas de los sesenta y setenta se produce un declive del que cuesta recuperarse, debido fundamentalmente a la pérdida de viñedos, abandonos de actividad y poca posibilidad de invertir en instalaciones más actualizadas para dar equilibrio a los vinos. Es por ello, que aún seguía muy vigente la tradición de vender el vino a granel como forma de negocio bodeguero. Las bodegas tradicionales apenas eran cotizadas, por lo que muchas de ellas dejaron su uso elaborador, convirtiéndose muchas, tras una reforma, en merenderos. Actualmente es un bien codiciado pero sin su función primitiva, incluso muchas han perdido su fisonomía tradicional interna resultando difícil descubrir lo que fueron hasta hace unas décadas.

Durante los años ochenta se produce un cambio radical con el desarrollo de bodegas nuevas con personal más cualificado. Compran material moderno y adecuado, produciendo mejores vinos y comercializándolo más en botellas. Muchas de estas bodegas son antiguas empresas locales que se amplían y modernizan.

La década de los ochenta y noventa marca un giro radical en el rumbo del vino de la zona, recuperando el viñedo, apareciendo nuevas bodegas y saliendo al mercado nuevos vinos etiquetados. Nuevos tiempos que han dado lugar a nuevas edificaciones, fundamentalmente en los espacios extramuros tradicionales vinarios. Este hecho ha significado que han proliferado en todas las localidades de la comarca las impersonales y seriadas bodegas con naves de arquitectura tipo industrial buscando la practicidad por encima de la estética en el diseño del edificio o posicionamiento de la marca. El panorama vitícola que era poco halagüeño hacia 1980, resurge con los trabajos para la creación de la Denominación de Origen y la década de los ochenta se convierte en unos años de recuperación y auge.

En Castilla y León, el mundo del vino se ha construido con un cimiento familiar y rural. La mayor parte de las bodegas, con más de veinte años de singladura, hunden sus raíces en pequeñas poblaciones que hace tan solo tres décadas eran meros nombres en el mapa físico sin vinculación a los vinos de calidad. Algunas de ellas dieron dar el salto que el mercado y los tiempos exigían, entrando de lleno en la revolución tecnológica que supuso, en los noventa, el nacimiento de las denominaciones de origen, y con ellas, los vinos con mayores controles de calidad. Nada de esto hubiese ocurrido si los pequeños viticultores, aferrados al cultivo de sus majuelos, no hubiesen apostado por trabajar sus propias uvas y construir una nueva bodega modernizando las técnicas de elaboración.

Los vinos de Cigales volvieron a resurgir y, pasado algún tiempo, viticultores y vinicultores, trabajaron para apostar por los vinos elaborados con esmero y tradición, cansados de las adulteraciones y conscientes de la necesidad de proteger el nombre contra las presentaciones fraudulentas por lo que solicitan a la Adminis-

tración una denominación que proteja el nombre. Tenía producción limitada y la comercialización en España era muy fácil.

En la actualidad los bodegueros de la D.O. Cigales tienen un prestigio reconocido y disfrutan de unas instalaciones, cada vez más adaptadas a las exigencias del mercado y las nuevas tendencias en las que priman la estética conjugada con la practicidad, generando un valor en la marca bodeguera necesaria en el siglo XXI.

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LAS BODEGAS HASTA 1980

Ubicar temporalmente las diferentes bodegas que han estado vinculadas a la DO Cigales durante su presencia es un aspecto difícil debido a que en muchas ocasiones no hay documentos que lo acrediten, y con las fuentes orales es complicado matizar los momentos exactos. A pesar de todo, y gracias a la bibliografía existente y a las entrevistas realizadas a los bodegueros implicados, se muestra una relación de las bodegas existentes en esta comarca con su evolución histórica.

Remigio de Salas Jalón

Aunque en una de las puertas que compone actualmente la bodega figura la fecha de 1738 y se tenga constancia que la familia Medina Rosales ya elaboraba vino en esa época, es a finales del siglo XIX cuando se produce la mayor ampliación de la bodega con el lagar de piedra de sillería de 1887 y la ampliación de la cava subterránea, justo dos años después del inicio de la bodega como negocio en 1885. En esta época



se produjo el esplendor que vivió el matrimonio formado por Pablo de Salas Quedo y Gumersinda Medina-Rosales García al exportar grandes cantidades de vino procedentes de sus viñedos a Burdeos bajo las iniciales PS. Posteriormente uno de sus hijos Pedro de Salas Medina-Rosales continúa con el negocio familiar plantando de nuevo los viñedos tras la plaga de la filoxera. Es Remigio de Salas Jalón quien a finales del siglo XX junto con su esposa Pilar Ortega adapta la bodega a los nuevos tiempos sin perder el espíritu de los antecesores, en la localidad palentina de Dueñas.

En la actualidad es Amada de Salas quien gestiona toda la bodega. Esta bodega consta de las galerías de nueve bodegas unidas en un laberinto de pasillos en el que se encuentran las antiguas cubas, carrales, depósitos y todos los utensilios que se han utilizado aquí para hacer vino desde hace más de un siglo.

Salas Mucientes

Coetáneos en el tiempo, en Corcos, el origen de la Bodega Hijos de Félix Salas se data en 1890. Baudilio Salas (padre de Félix Salas) y Abraham Mucientes (padre de Natividad) disponían de viñas y cavas. Después, Félix Salas y su mujer Natividad Mucientes comenzaron a elaborar y ampliar las instalaciones fundando la Bodega Hijos de Félix Salas. Félix Salas Palenzuela comenzó su andadura con su cuñado Julio Mucientes, recorriendo el campo y las viñas que poseía el padre de Félix. Desde niño aprendió a elaborar de forma tradicional el afamado clarete de Cigales de sus padres y abuelos. Ahí, definió su carrera profesional dedicada al mundo del vino. Con el fallecimiento de Julio, Félix Salas empezó a elaborar vino en la bodega de su familia política.



Al inicio de la década de los noventa del siglo XX, la Bodega de Félix Salas dio un salto empresarial importante coincidiendo con la creación de la sociedad. En 1989, junto con sus hijos, y para continuar con el negocio familiar, construye la nueva bodega para la elaboración de tinto, que se amplía después del año 2000 con una nave de crianza. Los hijos Isaac, Felisa, Imelda y Carmen, así como la nieta Inés, han cogido el testigo de Félix Salas para seguir el negocio familiar.

Rodríguez Sanz

Varios años después, ya iniciado el siglo XX, y en concreto en 1931, se crea en Cigales la Bodega Rodríguez Sanz. Previamente, en 1919, Pedro Rodríguez y su hijo Virgilio Rodríguez abren un establecimiento en Palencia para la venta de los vinos de Cigales comercializando el vino embotellado hacia 1924. En 1931 Virgilio Rodríguez construye su propia bodega subterránea en Cigales con tinajas de cemento al estilo de las tinajas de La Mancha y el lagar con la prensa, fundando la bodega y comenzando a partir de 1935 a comercializar su vino. Con el discurrir del tiempo su hija M^a Concepción Rodríguez Sanz, apoyada por su esposo Juan Sanz y sus hijos Juan y



Miguel Ángel, se hacen cargo del negocio. Aparte de todas las adecuaciones que se han ido realizando en esta bodega, en 1993 se hace una ampliación con instalaciones modernas en las que se ubica la maquinaria más adecuada para la mejor elaboración y conservación de los rosados.

Marcos Gómez

Caso similar es el origen de la Bodega Hijos de Marcos Gómez en Mucientes, una bodega con tres generaciones, de las que tanto la familia del padre como de la madre se dedicaban al cuidado del viñedo para su posterior vinificación. Inició el proyecto el padre de Marcos Gómez (Raimundo) en 1930, en un lagar del siglo XVI en el que se elaboraba artesanalmente. Después siguió con el negocio Marcos Gómez en 1967 siendo su principal objetivo mimar sus viñas para elaborar los vinos.



Marcos Gómez, que estuvo en los momentos de creación de la Denominación de Origen Cigales, inició en 1992 la construcción de una nave encima de la bodega subterránea, más moderna, y con la última tecnología propia de los años noventa en el Cuarto de San Pedro. Todo esto, con el objetivo de elaborar vinos de calidad para su comercialización en botella, empezando a crear de este modo una marca. En el año 2007, Rafael y Raúl Gómez tomaron el relevo tras el fallecimiento de su padre. Siguiendo esa trayectoria familiar, en 2015 se crea una nave moderna en la Carretera de Mucientes a Cigales con mayor amplitud, enfocada al enoturismo y la calidad de sus vinos.



Los domingos y festivos Marcos Gómez comenzaron la costumbre de tener abierta la bodega al público porque era el único día que podía ofrecer la venta directa en bodega poniendo un aperitivo para los clientes asiduos y amigos, enseñaba las instalaciones a todos los visitantes curiosos al disponer de un lagar antiguo en el que elaboraban artesanalmente los vinos. El resto de la semana la bodega permanecía cerrada a posibles visitantes ya que tenía que repartir el vino por los pueblos de Castilla y León. Esta tradición de permanecer abierta los sábados y los domingos la mantienen los hijos actualmente.

Hermógenes Herrero de Martín

La Bodega Hermógenes se fundó en 1933 por Hermógenes Herrero de Martín. Compraba vino en la Ribera del Duero, Rueda y Toro, lo vendía en su cantina



y lo distribuía en garrafones y pellejos con un carro y un caballo. En 1947 compró una bodega en Fuensaldaña donde elabora en depósitos de cemento contruidos con bloques de Hormigón. Continuó su hijo Julio Herrero de Alcorán, que hizo una nave nueva al lado con 12 tinos de hormigón. Vendía a bares, tiendas, cuarteles y embotellaba a mano vinos de mesa. Sigue elaborando vinos en la bodega de Fuensaldaña y continúa al frente del despacho en el barrio de la Rubia de Valladolid. Posteriormente la ha llevado el nieto, Julio Ángel Herrero Asenjo que estudió en la Escuela de Enología de Madrid. La antigua cantina se convirtió en una tienda y vivienda familiar, y parte de las construcciones antiguas se conservan como merendero.



Pablo Barrigón

Uno de los bodegueros que más fama dio a los vinos de Cigales fue Pablo Barrigón que heredó el negocio bodeguero de la familia en 1939, aunque desde 1882 llevaban tiempo criando, elaborando y exportando vinos. Se convirtió en todo un referente en la promoción de los vinos de Cigales a nivel nacional, especialmente en la cornisa cantábrica. Junto con su mujer, María Ángeles Caballero García, dirigieron las pequeñas bodegas que tenía el padre de ella.



En 1945 abrió su primer almacén de vinos en Palencia, para, posteriormente, abrir otro en Valladolid, compaginándolo con la distribución de vinos a granel por Galicia. A mediados de los años sesenta empezó a comercializar la marca PB, que fue de los primeros vinos embotellados de Cigales, y tras su rotundo éxito amplió la comercialización.

Pablo, hijo y nieto de cosechero, fue el primer bodeguero industrial de Cigales junto a Frutos Villar. Desde pequeño iba a la bodega a picar y por cada agujero que hacía de más podía hacer nuevas cubas ampliando la bodega tradicional. Varias décadas después creó la sociedad Bodegas Barrigón S.A. aumentando la producción de vinos.

Tras el escándalo del aceite de colza, en 1981, fue la mayor intoxicación alimentaria que se ha producido en España, traen máquinas más potentes para analizar los productos desde el Laboratorio Cosmos de Barcelona, que provocaron junto a una supuesta denuncia malintencionada, que retuvieran en Valencia una partida de vino en 1982 con "cloropicrina". Este hecho es considerado como el inicio de

la competitividad entre marcas y distintos territorios en España, debido a la disminución de las exportaciones, la existencia de grandes excedentes y el descenso de consumo interior de vino.

El fin de la bodega se produjo a mediados de los noventa cuando quiso reinvertir para modernizar la bodega tras lo ocurrido en Valencia con un crédito millonario que no pudo renegociar con las entidades bancarias, lo que supuso el cierre de la misma.

Pese a ello, Pablo Barrigón ha pasado a la historia como el principal embajador de los vinos de Cigales en España. Fue mencionado como Cigaleño del año en 2006; recibió las distinciones de Cofrade de Honor de la Cofradía de los Vinos y las Viandas de Castilla y León en 2009 y Alcalde de Honor del Museo Provincial del Vino en 2010, único bodeguero de la D.O. Cigales en conseguirlo. Aparte de ello, fueron famosos sus festivales taurinos que patrocinaba en Cigales desde 1969 a 1975 y que supusieron el antecedente del enoturismo en Cigales.

Emiliano Barrigón y María Luisa Centeno

Otra familia cigaleña como la formada por Emiliano Barrigón y M^a Luisa Centeno, han elaborado vino durante varias generaciones siguiendo los sistemas tradicionales desde 1707 en su bodega situada en la zona de Los Gatos de Cigales. Durante varias décadas han producido vino hasta su cierre sobre el año 2007. En la actualidad, la bodega es visitable gracias a un convenio firmado con el Ayuntamiento de Cigales para dar a conocer la forma de producción tradicional en Cigales.



Justo Aguado

Otro de los referentes de la zona, llevando la fama de los vinos de Cubillas fue Justo Aguado López, el bodeguero más reconocido en Cubillas de Santa Marta con su Bodega Justo Aguado. Hijo de Jesús y de Eleuteria, agricultores de esta localidad, desde niño se sintió atraído por esta actividad y de joven fue el encargado del cultivo de cereal y viñedos, tanto propios como de otros propietarios de la villa. Todos los vinos realizados por él en su bodega tradicional de 1822, siguiendo el método tradicional y con uvas de sus propios viñedos, adquirieron gran fama, incluso antes de que naciera la D.O. Su ocupación como Alcalde y Diputado Provincial, facilitó el



reconocimiento de los vinos, así como su conocimiento por diversas entidades y la visita de numerosas autoridades hasta Cubillas.

Hijos de Crescencia Merino

En Corcos se encuentra la Bodega Hijos de Crescencia Merino, que elaboraban vinos en su bodega tradicional desde 1953 y fundaron la empresa en 1998. Tres generaciones que han dado nombre a esta bodega, cuyas actuales instalaciones datan del año 2000. Los hermanos Manuel Merino se encargan de la bodega y su tío Hilario mantuvo las pocas viñas de la familia. Su padre, Julio Manuel, fue adquiriendo más majuelos con el paso de los años, sin abandonar la elaboración en la bodega tradicional con la viga romana de toda la vida.



Gracias a ellos, los tres hermanos: Eugenio, Julio, y el recientemente fallecido Alberto, pudieron apostar por vinos dentro de la D.O. Cigales, junto con Crescencia, siendo Eugenio el alma mater de la bodega. Empezaron en la bodega subterránea y saltaron a la prensa horizontal, hasta que construyeron la moderna bodega actual en el casco urbano.



Cooperativa de Cigales

La Bodega Cooperativa de Cigales tiene sus orígenes en dieciséis agricultores que unieron sus producciones en 1956. De la Hermandad sindical de labradores y ganaderos de Cigales se crea la Bodega Cooperativa por los afiliados. Los estatutos se firmaron en Cigales en enero de 1957 con cincuenta y dos socios viticultores, aunque interinamente funcionaba desde el año anterior. "Se acuerda llevar a efecto la constitución de la bodega Cooperativa, cuya denominación será Bodega Cooperativa de Cigales, que funcionará como una Sección de la Hermandad de Labradores y Ganaderos y al servicio de cuantos afiliados a éste, se den de alta en la referida Bodega Cooperativa". Tal como se refleja en los estatutos, se constituyó en Cigales una cooperativa de campo con carácter comarcal en el que lo integran socios de pueblos próximos.



En Cigales, como ocurría en muchos lugares de Castilla y León, no había mucha cultura de crear cooperativas, como por ejemplo sí que ocurría en la Ribera del Duero. Las más afamadas cooperativas en Castilla y León se encuentran en Peñafiel con la Bodega Cooperativa Protos creada en 1927, y en La Seca la Bodega Agrícola Castellana creada en 1935.

En 1956 arriendan una bodega (la del Sr. Caicedo) más bodegas de socios. Sobre las instalaciones continuamente ha sufrido ampliaciones, en base a la disponibilidad de los socios y terrenos cercanos a la Cooperativa que se encuentra en la zona de Bodegas, dispone de diversas ampliaciones como por ejemplo la de 1959 para aumentar la capacidad de la misma y de la maquinaria; en 1961 se compra una bodega colindante a Ezequiel Malfaz, la mitad de la bodega de la que era copropietario con los señores Tovar y Conde; en 1963 se amplía las instalaciones y otras necesidades; en 1964 se vacía el terreno donde se construirá una nave de depósito para almacenamiento y conservación de los vinos así como adquisición de dos prensas y bomba elevadora; en 1967 se amplía la bodega, solicitando construir una nave para almacenar en 1968; en 1972 se acabó de construir dicha nave ampliándose la bodega en 1974 con depósitos de fermentación. La Cooperativa tiene carácter comarcal pues la uva que se recibe no solo procede de Cigales, sino también de pueblos como Fuensaldaña, Mucientes, Corcos, Trigueros, Cubillas o Quintanilla.

Frutos Villar

Anticipándose a las denominaciones de origen con su idea de expansión territorial, Frutos Villar creó en 1920 su primera bodega en Toro y en 1964 otra en Cigales, en esta última localidad se encuentra la sede. Con el afianzamiento de las denominaciones de origen, adquirieron en 1988 una bodega en la Ribera del Duero y comercializaron vinos de la D.O. Rueda en 1990. El caso de la Bodega Frutos Villar es peculiar al ser una bodega familiar y estar enclavada en varias denominaciones de origen. El fundador fue D. Frutos Villar (1920-1936) para posteriormente llevarlo sus hijos Jacinto, Quirino y Salvio Villar (1936-1975); años después lo regentaron José Luis, Jesús y Concepción Villar (1975-2007). En la actualidad están a cargo del negocio José Luis, Jesús y José Miguel Villar, y desde 2007, Jesús y Javier Jañez. Ampliaron sus instalaciones comprando una bodega subterránea a Pedro Izquierdo para elaborar los diferentes vinos (aunque estaba apalabrada con Pablo Barrigón, finalmente se lo vendió a las Bodegas Frutos Villar).



La competencia fue dura entre Pablo Barrigón y la llegada de Frutos Villar, ajustando el precio en la compra de la uva y disputándose parte del mercado.

Sinforiano Vaquero

Con tradición de viticultores en la familia, Sinforiano Vaquero y Daniela Gómez, fundan la Bodega Sinforiano en 1966, ubicada en el Cuarto de San Pedro con una bodega subterránea que cuenta con depósitos de hormigón. Varios años después, Sinforiano Vaquero construyó una bodega en la carretera de Villalba, intersección con el camino de Peñaflor, en el verano de 2002, entrando en funcionamiento en la vendimia de ese mismo año. Todas ellas con recipientes de acero inoxidable, nuevas técnicas para realizar el vino, embotelladoras, etc. En la actualidad, sus cuatro hijos, Juan Antonio, Sergio, Miguel y Pilar trabajan en la bodega para continuar la tradición familiar.



La Legua

En los años sesenta del pasado siglo XX, exactamente en 1968, la familia de D. Emeterio Fernández Marcos, prestigioso neurólogo y psiquiatra, debido a su pasión por el campo, la agricultura, pero en especial, para mantener reunida a la familia a pesar del transcurso de los años, le llevaron a adquirir una finca con viñedos. El antiquísimo viñedo de "Finca La Legua" se reestructuró en los años ochenta para pasar de un método de cultivo tradicional, con cepa en vaso y mezcla de variedades en una misma parcela, al actual sistema de cultivo, en espaldera y en parcelas monovarietales. Viñedos y bodega localizados a seis kilómetros (una legua) de Valladolid, Cigales, Mucientes y Fuensaldaña.



En 1997, tras treinta años de trabajo en la regeneración y replantación de la tierra siguiendo las pautas del cultivo moderno y el saber tradicional, se decidió construir la actual bodega sobre los pasadizos y los túneles de la antigua, tres veces centenaria. Las nuevas instalaciones fueron diseñadas por el arquitecto madrileño

José María Lapuerta finalizando en el año 2002 y disponiendo de una estructura que unía la moderna sala de barricas con las bodegas centenarias que se mantienen en su estado original a través del “túnel del tiempo”.

La Legua es un proyecto que nace del deseo de Emeterio Fernández Marcos de convertir la finca familiar en lugar de referencia y de reunión de toda la familia, así como de encuentro con amigos y amantes del vino. Actualmente, La Legua está dirigida por Gonzalo Fernández Escribano, abogado de formación y profesión, y heredero de la pasión familiar por el viñedo y el vino, animado por el alma y el recuerdo de Alberto Fernández Escribano, que dedicó su energía y su alegría a los vinos y a los amigos de La Legua.

Pinacho Gómez

La familia de Mucientes, Pinacho Gómez, comienza su andadura en el mundo vitivinícola en el año 1969 con el cultivo de la viña, pero no es hasta 1995 cuando se construye una pequeña bodega para elaborar sus vinos dentro de la D.O. La bodega está dotada de instalaciones y tecnología necesaria para hacer posible una vinificación acorde a los tiempos. Varios años después, en 2002, Aurelio Pinacho, se traslada a la antigua fábrica de orujo de la Ronda de las Huertas donde construyó la Bodega que funciona desde 2003.



Andrés Herrero e Hijos

Andrés Herrero Vallejo funda Bodegas Andrés Herrero e Hijos en 1976 en Mucientes. Tres generaciones han trabajado en esta bodega. Desde 1978 Venancio Herrero, a partir de 1990 su hijo Andrés Herrero, y desde hace una década los nietos de Venancio, Tomás y Raúl Herrero. Andrés es el ejemplo del bodeguero típico de la D.O., especialmente de Mucientes. Cosechero de toda la vida, su padre y su abuelo también lo fueron, que ha entendido la vía del futuro y el salto a la etiqueta. Las instalaciones las tiene en el Cuarto de San Antón donde dispone de la Bodega tradicional con más de tres siglos, adquirido por el abuelo de Venancio Herrero.



Genaro Solís

El médico Genaro Solís decidió crear una bodega para trabajar en la elaboración de vino en su propia bodega. Se fundó en 1977 en Corcos siguiendo la línea de bodegas pequeñas y familiares, aunque en esta ocasión la creó una persona ajena a las generaciones vinculadas con el vino. Genaro se involucró en el mundo del vino debido a su pasión con la Bodega Don Genaro. Ante la falta del relevo generacional, la bodega cerró sus puertas hace varios años quedando la bodega como testigo de la historia.



González Lara

La familia González Lara siempre ha estado vinculada al vino por poseer un local para su venta en Valladolid. En 1978, Deogracias González García compra una bodega subterránea construyendo una nave en el Barrio de San Antón de Mucientes. En 1988, Deogracias y sus hijos Manuel y Carlos comienzan la construcción de la bodega de elaboración con equipos de acero inoxidable y espacio destinado para la elaboración de tintos y crianzas. En 1990 crean la sociedad anónima haciéndose cargo los hijos.



LAS BODEGAS DE LA D.O. DESDE 1980 HASTA 2016

La década de los ochenta y noventa marca un giro radical en el rumbo del vino de la zona. Nuevos tiempos que dieron lugar a nuevas edificaciones, fundamentalmente en los espacios extramuros, tradicionalmente vinarios. Ya se ha señalado las instalaciones de la Cooperativa, que sirvió como modelo de los nuevos tiempos que corrían en la década de los sesenta. Después han proliferado en todas las localidades de la comarca las impersonales y seriadadas naves de arquitectura industrial del vino.

Conde Cigales

La Bodega Conde Cigales inicia sus actividades a principios del siglo XX, con la familia de Vicente Conde Camazón, viticultor y bodeguero, que creó las insta-

laciones sitas en Cigales a finales del siglo XIX y fundando la bodega en 1979, con la que empezó a embotellar esta bodega dos años antes. En noviembre de 1990 y ante la inminente concesión de la denominación de origen se constituyen las Bodegas Conde S.A. para impulsar e incrementar la producción para dar a conocer y vender sus vinos incluso en el exterior.



Víctor Herrero

En 1980 Víctor Herrero funda la bodega ampliando el número de bodegas respondiendo a la importancia del viñedo existente. Viticultor y elaborador de vinos desde joven, da el salto a la denominación de origen con el nuevo milenio con las Bodegas San Antón construyendo un lagar nuevo en un cortijo de la carretera de Villalba en el Cuarto de San Antón de Mucientes.



César Príncipe

En 1982, Ignacio Príncipe comanda la bodega que actualmente está situada en la parte más alta de Fuensaldaña, llamada Bodegas César Príncipe, una de las protagonistas de la revolución vinícola en Cigales. En 1998, Ignacio Príncipe continúa y renueva una larga tradición familiar de viticultores y elaboradores de claretes tradicionales, poniendo su energía en el proyecto “César Príncipe”, nombre que rinde homenaje y tributo a su padre. El padre (César Príncipe) y el abuelo (Eutiquio) de Ignacio Príncipe tenían una antigua bodega subterránea en Fuensaldaña donde elaboraban rosados que una parte vendían. La pasión por el vino se lo trasladó a él y a sus otros dos hermanos, César y Roberto, un legado que han sabido mantener intacto: el respeto al terruño y la viña, la tradición en esencia. La Bodega actual de la familia Príncipe data de mediados



de los años noventa, cuando dan el paso de transformar la bodega tradicional de elaboración de rosados para su venta a granel a vinos etiquetados. A finales del 2015 ampliaron la bodega para aumentar la producción, pero siempre con tranquilidad y fundamentado en un concepto familiar.

Torrecigales

La Bodega Torrecigales se fundó en 1989 por cinco amigos en el barrio cigaleño de Malpique. La primera cosecha que elaboraron fue la del 1989. La actividad principal de los socios era la ingeniería agroindustrial, con la que pretendían consolidarse en el mercado, pero también dedicaban parte de su tiempo a sus propias fincas de cereales y a su principal entretenimiento, la bodega. Ésta, subterránea y en un perfecto estado de conservación, posee equipos mecánicos tradicionales. Varios años después, ante diferentes salidas profesionales de los socios, se cerró la bodega.



Ferrero García

Julio Ferrero García comenzó su actividad en 1961 en una bodega pequeña de Valladolid que se dedicaba a la venta a granel. Diez años más tarde se trasladó al polígono industrial de San Cristóbal vendiendo vinos. En 1990 se instala en Trigueros del Valle, en la zona de bodegas subterráneas, de las cuales posee dos cerca de la antigua fortaleza. Construye una bodega de piedra con tecnología moderna, que amplió elaborando la primera cosecha en 1991. Posteriormente esta bodega se denominó Bodega Solar de Laguna (Rosados de Castilla y León, S.L.) que se crea en diciembre del año 2000 en la que varios empresarios madrileños compran la bodega y asumen la dirección de la empresa "Rosados de Castilla y León SL" presidida por Don Enrique Villería Martínez. Con el tiempo se disolvió la empresa y dejaron de elaborar vinos en la bodega.



Lezcano-Lacalle

A principios de los ochenta, José Félix Lezcano León fue uno de los promotores de la D.O. Cigales. Ese mismo año, su hijo y actual propietario, Félix Lezcano Lacalle, optó por la viticultura como forma de vida y fundó las bodegas

que llevan sus apellidos. La Bodega Lezcano-Lacalle se funda en 1991 instalándose en Trigueros del Valle y eligiendo el pago de Sallana para comenzar la plantación de viñedos. La crianza de los vinos se logra en bodegas subterráneas, cuevas naturales que formaban parte de la antigua bodega. Apuesta más por la elaboración de vinos tintos y por el enoturismo, iniciado el siglo XXI con la apertura de un Centro de Turismo Enológico en Trigueros del Valle, destinado a fomentar el turismo y promocionar esta rica región vitivinícola. José Félix Lezcano y su hijo Félix Lezcano fueron presidentes del C.R.D.O. Cigales durante dos momentos diferentes de su existencia.



Alfredo Santamaría

En 1991, Alfredo Santamaría, recoge el testigo familiar como viticultor y bodeguero para crear Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría en Cubillas de Santa Marta. Hijo del viticultor Leandro Santamaría, creó la empresa que gestionan en la actualidad sus hijos Pablo, Inés y Alfredo Santamaría Gómez, junto al Hotel Rural que crearon en 2008 apostando por el enoturismo. Aunque la bodega subterránea data de varios siglos, en 1991 empiezan a construir las instalaciones actuales de forma rústica en la zona de bodegas históricas subterráneas. Actualmente sigue elaborando vino en la bodega subterránea con depósitos de hormigón revestidos con resina de uso alimenticio.



Duque García

De larga tradición vitivinícola en Fuensaldaña, "Los Duque" ya disponían de bodega subterránea en el barrio de bodegas "La Horca" para elaborar vino. En 1992 los Hermanos Duque García (Alfonso y José Carlos) fundan la bodega con las comodidades actuales. Una bodega más de corte familiar con viñedo propio ubicada a las afueras de la localidad.



Bodega Pinedo Meneses

La Bodega Pinedo Meneses se construyó en 1992, fundada por dos socios y cuñados entre sí. Onésimo elaboraba vino en la bodega antigua, siguiendo la tradición familiar en Corcos. Las instalaciones actuales cuentan con tecnología apropiada para elaborar vino de forma tradicional.



Amalio del Pozo

Amalio del Pozo llega a Mucientes procedente de León sobre 1970 tras haber pasado por restaurantes de Valladolid creando la Bodega en 1992 junto al Mesón que dispone. Posteriormente añade el alojamiento rural convirtiéndose en un centro turístico de primer orden con el añadido de una bodega de elaboración de vino tradicional.



Valeriano Sánchez

En Cubillas de Santa Marta, el viticultor Valeriano Sánchez, que trabajó anteriormente en las Bodegas Frutos Villar, funda las Bodegas y Viñedos Valeriano en 1993 con la larga experiencia que tiene en la viticultura. En 1993, la familia edificó una pequeña bodega acondicionándola para elaborar rosados y tintos aunque dispone de otro edificio y una bodega subterránea como Sala de Barricas.



Gregorio Martín

Ya en 1920 Gregorio Martín recorría la comarca con un carro tirado por mulas y cargado con pellejos de vino. Posteriormente en 1954 Julián Martín constituye una bodega en Cubillas de Santa Marta. Veinte años más tarde la amplía y mejora las instalaciones pasando a convertirse en un gran negociante de vinos en el ámbito nacional. En la actualidad, Álvaro Martín, hijo de Gregorio, cuarta generación, se encarga del departamento comercial a nivel nacional así como de la exportación. A su vez forma parte de la dirección técnica. Esta trayectoria se resume en la constitución de Bodegas Goyo S.A. como paso previo de la Compañía de Vinos Miguel Martín (ya fuera de la Denominación de Origen Cigales), que se constituye en 1994 con el objetivo de agrupar varias bodegas situadas en las mejores denominaciones de origen en Castilla y León.



Hijos de Rufino Iglesias

Aunque la Bodega se construyó en 1991, no fue hasta la primera cosecha salida de sus instalaciones industriales en el Cuarto de San Pedro de Mucientes en el año 1995 cuando se funda la Bodega Hijos de Rufino Iglesias. Rufino Iglesias comenzó en el mundo del vino con la bodega tradicional situada en la Calle de La Canónoga del mismo cuarto, para posteriormente herdarlo sus hijos Juan Carlos y José Manuel Iglesias desde 1995.



El Lagar de Sem

En 1995 Julián Martín y Pilar Martín Bravo, con experiencia de cuatro generaciones vinculadas al vino, fundan Bodegas El Lagar de Sem en Cubillas de Santa Marta, en unas instalaciones alejadas del centro urbano, en la carretera que une Cubillas con la Autovía A-62, junto a la Cañada Real.



C.H. Vinos de Cubillas

En 1996 se crea la Bodega C.H. Vinos de Cubillas, con una denominación vinculada a la familia: C.H. (de los apellidos familiares Coca Herreros) y Vinos de Cubillas (por el lugar donde está localizado). Se ubicó en la entrada a Cubillas de Santa Marta y en un lugar de fácil acceso y comunicación. Antes de la construcción de la bodega actual, se elaboraba vino en la bodega subterránea del municipio.



Santa Rufina

También en Cubillas de Santa Marta, Ángel García, crea la Bodega Santa Rufina con el nombre haciendo referencia a su madre. Sus orígenes están en Cabezón de Pisuerga, donde desde niño conoció la elaboración del vino para el consumo familiar. Fue más tarde cuando formó parte de aquel contingente de españoles que se fueron a trabajar a Francia y Alemania. Cuando regresó, en los años ochenta, apostó por la hostelería en las bodegas de Cabezón, siempre mirando hacia la otra orilla del río Pisuerga, donde dio sus primeros pasos en la viticultura. Tras la experiencia profesional como propietario de una empresa de máquinas recreativas y haber estado trabajando en Alemania, fundó una Bodega en la D.O. Cigales en 1997, en la que en la actualidad hay dos generaciones trabajando. De forma privada, antes de tener la bodega actual, elaboraban el vino de forma artesanal en una bodega subterránea en Cabezón de Pisuerga, municipio de donde es vecino Ángel.



Concejo Bodegas

En Valoria la Buena, los pagos propiedad de Concejo Bodegas pertenecen a la familia desde hace varias generaciones, siendo el bisabuelo de Enrique Concejo, Cesáreo Martínez, quien comenzó a dedicarse al viñedo desde 1906 adquiriendo en ese año, las viñas y la bodega. Dicha bodega tiene hoy más de trescientos años. De aquellos tiempos se conservan, una pequeña prensa para elaborar moscatel, así como una colección de libros de vendimias de 1903 a 1939.



Cesáreo primero y posteriormente su abuelo Carlos Cútoli, vendían vino a granel entre las bodegas elaboradoras de la zona.

Antonio Concejo gestó el actual proyecto vitivinícola en 1987 reestructurando el viñedo y construyendo la bodega actual.

Durante los años 1994-1995 tuvo lugar un movimiento asociativo en la D.O. Cigales que impulsó Antonio Concejo para crear una Bodega que aglutinara a diferentes pequeños viticultores. En 1996 un grupo de socios productores de uva (Juan José Lechón, Julio Farrán, Adolfo Fernández Gala, Luis M. Centeno, Alejandro Gallo, Manuel Berzosa y la familia Concejo-Cútoli), los cuales creían en las posibilidades de la denominación de origen, formaron la Bodega VegaPisuerga.

La Bodega VegaPisuerga cerró en 2001. Unos socios desaparecieron del mundo del vino (Manuel Berzosa vendería su finca y sus viñas a Carlos Moro dando lugar a Bodegas Valdelosfrailles), mientras que otros han continuado con esta labor como Concejo Bodegas, Agroindustrias Centeno y Bodegas Farrán Díez.

A su vez, en 1998 se funda Bodegas Pilcar en honor a los abuelos Carlos Cútoli y Pilar Martínez. Enrique Concejo, trabajador de Iberia en Madrid, regresó al pueblo junto con Olga su mujer para gestionar la Bodega en junio de 2001. En 2005, Bodegas Pilcar modificó el nombre a Concejo Bodegas y en 2010 se inaugura Concejo Hospedería: hotel y restaurante destinado al enoturismo. Concejo Bodegas tiene planificada una ampliación para 2017, que incrementará la capacidad de la bodega, y además la transformará en un centro enoturístico capaz de recibir y atender un mayor número de visitas.

Farrán Díez

De la disolución de Bodegas Vegapisuerga nacieron las Bodegas Farrán Díez, y un proyecto que empezó a raíz de la cosecha de 2003 por Julio Farrán, que descende de una familia de hortelanos de Santovenia de Pisuerga. Cambió las huertas por las cepas donde edificó la nueva bodega en Cubillas de Santa Marta cerca de la autovía y junto a la Cañada Real.



Ovidio García

En el municipio de Cigales, aunque Ovidio García llevaba varios años trabajando en el vino, no fue hasta 1997 cuando se construyó la nave en la zona superior de la bodega tradicional en la zona de Malpique, iniciando en 1999 la Bodega



Ovidio García con los hermanos Javier y Alberto García. Lugar próximo al lugar donde trabajaba las viñas Ovidio García para consumo propio y en una zona histórica con más de trescientos años de antigüedad.

Traslanzas

María Pinacho y Ana Martín crearon la Bodega Traslanzas en Mucientes en 1998. Elaboran un solo tipo de vino, con su viñedo plantado en 1945 por Aurelio Pinacho, el abuelo de María. La sociedad, integrada por varios miembros relacionados todos con el mundo del vino, elaboró su primer vino en 1998 en la Bodega Pinacho Gómez de Mucientes y sigue en la actualidad.



Valdelosfrailes

Carlos Moro, viticultor, bodeguero y fundador del Grupo Matarromera con sede en la Ribera del Duero, amplía en 1998 su radio de acción a la D.O. Cigales (su primera bodega fuera de la principal) con la creación de la Bodega Valdelosfrailes. El origen de Valdelosfrailes como bodega se remonta a la tradición vitivinícola de la familia de Carlos Moro, que trabajó como recaudadora de contribuciones de la comarca, al mismo tiempo que cultivaban sus viñedos elaborando vino en la zona de Cubillas de Santa Marta, Quintanilla de Trigueros y Valoria la Buena, de forma tradicional en sus bodegas subterráneas, donde se elaboraban unos magníficos claretes.



Carlos Moro decidió apostar por la renovación y producción de vinos tintos de guarda, de pago y gran reserva con los grandes tempranillos de Cubillas en 1998. De niño, Carlos Moro acompañaba a su tío Jesús Moro y su tía María Luisa para vendimiar en la zona los viñedos existentes. La Bodega fue adquirida a un viticultor, Manuel Berzosa, que vendió la bodega inicial y viñas a Carlos Moro para crear la actual Bodega Valdelosfrailes, en un lugar donde se ubicaban algunos de los antiguos viñedos familiares. Valdelosfrailes debe su nombre a su ubicación, en pleno valle donde antiguamente los monjes y frailes del Monasterio de Palazuelos y de San Isidoro de Duellas comenzaron sus primeras elaboraciones.

Hermanos Arenas

En 1999 se funda la Bodega Hermanos Arenas en Corcos, momento que se inscribe en la Denominación de Origen Cigales. Los hermanos Alberto y Guzmán Arenas son los propietarios de esta pequeña y nueva bodega corqueña.



Museum

Bodegas Museum se concibe en el año 1997 cuando un grupo de personas que viven del vino deciden ir a tierras castellano-leonesas para hacer un gran vino tinto, esas personas eran y son profesionales y directivos del sector vitivinícola perteneciente al Grupo Riojano Barón de Ley. Bodegas Finca Museum se ubica en el Pago de Miraflores. A instancias de Eduardo Santos-Ruiz, presidente del Grupo, Tomás Jurío ha sido desde sus inicios el gerente de la bodega y cabeza visible en Cigales. Esta bodega ofrece al visitante un imponente edificio de ladrillo y piedra de Campaspero de 11.000 metros cuadrados, presidido por la escultura "Vinea", la mujer-viña del arquitecto y esculturo madrileño Víctor Ochoa, una conmovedora alegoría de la cepa y su fruto. Finca Museum es la primera bodega fuera de la Rioja del grupo Barón de Ley, que, aunque inicialmente se dirigió a Ribera del Duero, fijó su objetivo en Cigales por su gran potencial y se instaló en la zona en 1999. La primera ubicación donde tenían las barricas hasta la construcción de la Bodega fue en la Ermita del Cristo de Cigales. En 2000 se inicia la construcción de la bodega de traza riojana, que finalizó en el año 2004, asemejándose a tipo Chateau francés rodeado de viñedo propio.



Pago Las Norias

En 2006 se crea la Bodega y Viñedos Pago las Norias en la Finca Villa Julia de Cubillas de Santa Marta pero no fue hasta el 2009 cuando se puso en marcha sobre unas instalaciones en parte nuevas y en parte aprovechando las construcciones existentes. Se trata de una bodega pequeña con el objetivo de mantener la explotación familiar.



Hiriart

La Bodega Hiriart fundada en 2007 tiene su origen en Francia, en el apellido de la bisabuela de los nueve hermanos Muñoz Conde, que llegó a Cigales procedente de tierras franceses hace más de un siglo, allá por el año 1870, y se instalaron sobre unas bodegas subterráneas de 1750. Los antepasados elaboraban clarete de Cigales durante dos siglos anteriores. Los tatarabuelos de la familia Muñoz trajeron mejoras en la tecnología debido a que eran comerciantes de la lana y viajaban a la zona de Burdeos, en Francia. En múltiples viajes comerciales emparentaron con familias de Burdeos con experiencia en vino. La familia Hirart aportó conocimientos enológicos, experiencia en tratamientos y sistemas de poda de vid, etc. Es la única bodega que une directamente la cultura del vino en Castilla con Burdeos.



La nueva bodega se construye en el barrio de bodegas “Los Gatos”, sobre cimientos centenarios, queriendo recuperar la tradición resaltando el apellido francés de la familia Muñoz Conde.

Proeza

Finalmente en 2012 se crea la última bodega adherida a la D.O hasta la fecha: Bodega Proeza, en la localidad de Corcos del Valle. La bodega, que aún se encuentra en periodo de construcción, no sigue los cauces de generaciones de viticultores, sino que se creó en plena crisis una bodega de producción pequeña gracias a los viñedos que disponen. Se ubica dentro del inmueble residencial.



BODEGUEROS: PROTAGONISTAS EN SUS MUNICIPIOS

Los protagonistas del vino en los diferentes municipios de la Denominación de Origen Cigales son, sin lugar a dudas, los viticultores y bodegueros que desde hace varios siglos han trabajado con los viñedos de forma intensa, en explotaciones familiares de varias generaciones que se han encargado de cuidar las viñas y elaborar el vino de forma artesanal, especialmente el afamado “clarete”.

Muchos viticultores y bodegueros han forjado la historia de esta Denominación de Origen Cigales desde sus localidades y terruños. A continuación se muestra una relación resumida de estos protagonistas.

Cabezón de Pisuerga: Aunque en la actualidad se encuentra Tomás Martín como único viticultor de Cabezón de Pisuerga, recordando la amplia historia de Cabezón con el vino antes de su descepe, también se encuentra la Bodega Moya "El Carromatero" (situada en el Barrio de la Estación), que aunque se dio de alta en el registro del C.R.D.O. Cigales, no tuvo actividad con vino de la D.O.

Cigales: El nombre por antonomasia es Pablo Barrigón, quien llevó el nombre de Cigales por muchos puntos de la geografía española. Pero también hay varias bodegas en la actualidad como la Cooperativa, Frutos Villar, Rodríguez Sanz, Finca Museum, Hiriart u Ovidio García, que se unen a las bodegas que tuvieron un papel más importante hace unas décadas como la de José Antonio Centeno Conde, Antonio Conde Malfaz, José María Hernández Díez Quijada, Bodegas Cabero, Bodegas Conde, Santa Marina, Torrecigales, M^a Luisa Centeno y Emiliano Barrigón, y la de Hijos de David Azcarretazábal Mantecón. Esta acumulación de bodegas se puede divisar en el terreno con la zona de Los Gatos, Malpique, la Nevera o la Ronda del Obispo.

Corcos del Valle: Aunque el nombre principal son las Bodegas Hijos de Félix Salas, con el nombre del bodeguero corqueño, otras bodegas han ayudado a cimentar la historia del vino en este municipio como la Bodega Hijos de Crecencia Merino, Hermanos Arenas, Pinedo Meneses, Proeza... junto con las antiguas de Viña Esther, Adoración Bravo Sancho, Carlos Martín Cañas, Salvador Pesquera Herrero, Don Genaro o Sucesores de Virgilio Gutiérrez. Estas bodegas se han situado en los parajes de La Cuesta o Los Lagares.

Cubillas de Santa Marta: El bodeguero más reconocido ha sido Justo Aguado, quien aparte de bodeguero fue Alcalde y Diputado Provincial, lo que facilitó dar fama a los vinos de Cubillas. En la actualidad se completa con las Bodegas Alfredo Santamaría, Valeriano, CH Vinos de Cubillas, Valdelosfrailes, Santa Rufina, Pago las Norias y Farrán Díez. En la historia bodeguera de Cubillas y de la denominación de origen no podemos olvidar a las Bodegas de Serafín de Diego Arias, Amado Antolín Esteban, Teodoro Antolín Herreros, Marcelino Arribas Torres, Carlos Fernández Gala, Lagar de Sem con Pilar Martín Bravo o las Bodegas Goyo S.A.

Dueñas: Con mucha historia vinculada especialmente a la época filoxérica y cientos de bodegas subterráneas que demuestran la importancia histórica del vino en la localidad, hablar de bodega es sinónimo de hablar de Remigio de Salas Jalón.

Fuensaldaña: La fuerte tradición vitivinícola de Fuensaldaña se nutre de varias familias de viticultores destacando Agustín Parrado, que aunque no se adhirió a la D.O., forma parte activa de la historia vitivinícola de este municipio junto a las familias Príncipe y Duque principalmente, con las Bodegas César Príncipe, Duque y las antiguas de Fermín Duque y Jaime Duque. Junto a ellos, se encuentran las Bodegas Hermógenes y La Legua, esta última ubicada más cerca de Cigales que de Fuensaldaña y creada por el prestigioso psiquiatra Emeterio Fernández.

Mucientes: Al igual que Fuensaldaña y Cubillas de Santa Marta, son los municipios que siguen teniendo mayor tradición del vino como antiguamente con familias dedicadas a ello, bien de forma profesional o como complemento a sus oficios. Destacan actualmente las bodegas de Sinforiano Vaquero y la de Hijos de Marcos Gómez (Salvueros), por sus cada vez más reconocidos vinos. Junto a ellos, en la actualidad siguen en uso las bodegas de Andrés Herrero e Hijos, González Lara, Hijos de Rufino Iglesias, Aurelio Pinacho Centeno, Traslanzas, Amalio del Pozo y San Antón. Pero no podemos olvidar las pequeñas bodegas que existieron como las de Rafael Centeno Escudero, Alberto y Alfredo Olmedo Vaquero, Juan Carlos Tubilla Pinacho o Justino Velázquez Alcalde. Los apellidos Herrero, Panedas, Vaquero, Pinacho o Gómez son sinónimo de vino mucenteño.

Trigueros del Valle: Con decenas de bodegas subterráneas, la familia Lezcano y su vinculación a la D.O. Cigales es fundamental para conocer la importancia del vino y su vinculación al Consejo Regulador en esta localidad. También se encuentra abandonada la Bodega Rosados de Castilla y León, que fue de Julio Ferrero García anteriormente.

Valoria la Buena: La familia Concejo es fundamental en el mundo del vino en Valoria la Buena. Las antiguas Bodegas Pilcar y VegaPisuerga forman parte en la actualidad de Concejo Bodegas.

La mayor parte de estas históricas bodegas son construcciones de los siglos XVII-XVIII. Largas galerías subterráneas donde se elaboraba vino sobre prensado de viga tradicional, y se comercializaba a pequeña escala en la mayor parte de los casos. Posteriormente se construyen depósitos de cemento que sustituyen a los de barro y madera, y ya en el siglo XX se sustituye la prensa de viga por la mecánica de dos husillos, y posteriormente por la hidráulica.

La cultura, historia y patrimonio del vino se puede observar completamente en las diferentes bodegas que existen en la Denominación de Origen Cigales. Desde aspectos como: la elaboración desde el prensado con viga hasta la prensa mecánica y prensa hidráulica; la conservación con los tinos, depósitos de hormigón, cemento, resina epoxi, acero inoxidable, tinajas, cubas o barricas; la comercialización con las cántaras, garrafrones, pellejos, botellas,... y transportados en carros, camionetas o cisternas en el que se vendía el vino a granel o embotellado.

En la mayor parte de los casos correspondían a negocios pequeños. Aquellas bodegas que buscaban ampliar la comercialización se sirvieron del respaldo de la constitución del Consejo Regulador D.O. Cigales para modernizar sus infraestructuras ampliando sus bodegas construyendo añadidos de forma de nave diáfana para poder ampliar su elaboración. La bodega subterránea seguía teniendo uso como sala de barricas principalmente, aunque en otros casos dejó de tener su valor empresarial.

En época más recientes, las bodegas construidas ya están enfocadas más al cliente, tanto en zona de recepción, como en una pequeña tienda, y pensando en la realización de visitas y degustaciones.

La mayoría de las bodegas que han existido y existen en la D.O. Cigales son de ámbito familiar, bien por las generaciones que han heredado la tradición por el vino o bien por la producción ajustada que tienen, todos ellos vinculados al territorio. Sin embargo existen tres casos de bodegas que ampliaron sus negocios llegando a nuestro territorio. Son los casos de las Bodegas Frutos Villar, de origen en Toro hace casi un siglo pero que mantiene la sede en Cigales siendo la cuarta generación; Bodega Valdelosfrailes, del Grupo Matarromera presidida por Carlos Moro con su sede en la Ribera del Duero y que dispone de familia vinculada al vino que le hizo heredar propiedades actuales; y la Bodega Finca Museum, del grupo riojano Barón de Ley. Estas bodegas han traído formas diferentes de trabajo a la zona.

Todos ellos junto a cientos de viticultores que, aunque no han elaborado vino directamente como bodegueros, han forjado la cultura del vino en esta rica Denominación de Origen Cigales, con dedicación y esmero.

BODEGAS DURANTE LOS 25 AÑOS DE LA D.O. CIGALES

BODEGAS INSCRITAS D.O. CIGALES: 1991-2016		
1991	Entre 1991 y 2016	2016
CABEZÓN DE PISUERGA		
Bodega Moya "El carromatero"		
CIGALES		
B. José Antonio Centeno Conde		
B. Antonio Conde Malfaz		
B. José María Hernández Díez Quijada		
B. Barrigón S.A.		
B. Cabero		
B. Conde S.A.		
B. Cooperativa de Cigales		Bodega Cooperativa de Cigales
B. Frutos Villar S.L.		Bodegas Frutos Villar S.L.
B. Hijos de David Azcarretazábal Mantecón		
B. Maria Concepción Rodríguez Sanz		Bodegas Rodríguez Sanz
B. Santa Marina		
B. Torrecigales S.A.		

B. Vinos Emiliano (M ^a Luisa Centeno)		
		Bodega Finca Museum S.L.
		Bodega Hiriart
		Bodega Ovidio García
CORCOS		
B. Adoración Bravo Sancho		
B. Carlos Martín Cañas		
B. Hilario Merino Cid		Bodega Hijos de Crescencia Merino
B. Salvador Pesquera Herrero		
B. Genaro Solís Palacios	B. Don Genaro	
B. Sucesores de Virgilio Gutiérrez		
B. Félix Salas Palenzuela	B. Hijos de Félix Salas	Bodegas Hijos de Félix Salas S.L.
B. Viña Esther		
		Bodega Hermanos Arenas C.B.
		Bodega Pinedo Meneses C.B.
		Bodega Proeza
CUBILLAS DE SANTA MARTA		
B. Justo Aguado López		
B. Amado Antolín Esteban		
B. Teodoro Antolín Herreros		
B. Marcelino Arribas Torres		
B. Carlos Fernández Gala		
B. Serafín De Diego Arias		
B. Goyo S.A.	Compañía de Vinos Miguel Martín S.A.	
	Bodegas Lagar de Sem (Pilar Martín B.)	
		Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría S.L.
		Bodegas y Viñedos Valeriano S.L.
		C.H. Vinos de Cubillas S.L.
		Bodegas y Viñedos Pago las Norias S.L.
		Farrán Díez Bodegas y Viñedos S.L.
		Bodegas Santa Rufina S.L.
		Bodega Valdelosfrailes S.L.

BODEGAS: PASADO Y PRESENTE DE LA D.O. CIGALES

DUEÑAS		
B. Remigio de Salas Jalón		Bodega Remigio de Salas
FUENSALDAÑA		
B. Fermín Duque Marinero		
B. Jaime Duque Sánchez		
B. Emeterio Fernández	B. Legua S.A.	
B. César Príncipe Duque		Bodegas César Príncipe
B. Hermógenes		Bodega Hermógenes C.B.
		Bodega Hermanos Duque García
MUCIENTES		
B. Rafael Centeno Escudero		
B. Marcos Gómez Lora	B. Hijos de Marcos Gómez	Bodega Hijos de Marcos Gómez
B. Víctor Herrero Panedas		Bodega San Antón
B. Andrés Herrero Vallejo		Andrés Herrero Vallejo
B. Rufino Iglesias Salinero		Hijos de Rufino Iglesias
B. Alberto Olmedo Vaquero		
B. Alfredo Olmedo Vaquero		
B. Juan Carlos Tubilla Pinacho		
B. Justino Velázquez Alcalde		
B. Carlos González Lara	Bodegas González Lara S.A.	Bodega González Lara
B. Sinforiano Vaquero Centeno		Bodegas Sinforiano Vaquero
		Bodega Aurelio Pinacho Centeno
		Bodega Amalio del Pozo
		Bodega Bodega Traslanzas
TRIGUEROS DEL VALLE		
Lezcano Bodegas y Viñedos		Bodegas Lezcano-Lacalle
B. Julio Ferrero García	Rosados de Castilla y León	
VALORIA LA BUENA		
	Bodegas Pilcar	Concejo Bodegas S.L.
	Bodegas VegaPisuerga	



Autorías de las fotografías:

Miguel Angel García Velasco, Jesús Pilar Soberano y páginas web de las bodegas.

BIBLIOGRAFIA

Beotas, E. (2013): Grupo Matarromera: 25 años de excelencia. Madrid, Quindici Editores.

Bianchi de Aguiar, F (Coord.) (2001): Rutas de los vinos del Duero. Zamora, Fundación Rei Alfonso Henriques.

Duque Herrero, C. (2006): Vino, lagares y bodega. Valladolid, Grupo Página.

Garrido, B (Coord.) (2006): Vinos y Viñedos de Castilla y León. Segovia, Junta de Castilla y León.

Mijares, M. I. (1996): Guías con encanto. Vinos de Castilla y León. Madrid, El País Aguilar.

Oliver, F. (2009). Vinos y Personajes del Duero. Madrid, Editorial Periódicos Empresarios.

Valdeón, J. (2006): La reconquista. El concepto de España: unidad y diversidad. Madrid, Editorial Espasa.

VV.AA. (2006): Las Rutas del vino en España. Madrid, Biblioteca Metrópoli. Ciro Ediciones.

Archivo del CRDO Cigales.

CastillayLeondevinos.com

La reestructuración del viñedo y las nuevas bodegas en la comarca de la D.O. Cigales: permanencias y transformaciones en el paisaje de la vid y el vino (1988-2016)

*Julio Fernández Portela**

julio.fernandez@uva.es

INTRODUCCIÓN

La industria de la vid y el vino en las llanuras del Duero ha experimentado profundos cambios a lo largo de la historia. Desde la producción de vinos para el autoabastecimiento hasta la elaboración de caldos de calidad, han pasado muchos siglos y se han acometido transformaciones muy relevantes en las estructuras productivas de las diferentes bodegas presentes en la región. Sin duda alguna, la evolución sufrida por este sector ha sobrepasado la propia actividad vitivinícola y ha conseguido cambiar de forma sustancial las comarcas tradicionales productoras de vino, además de modernizar sus estructuras socioeconómicas y diversificar el tejido económico y empresarial con nuevas actividades relacionadas con el mundo del vino que han ayudado a incrementar las rentas agrarias, y en algunas ocasiones, a fijar nueva población o mantener la existente entre otros aspectos.

El nombramiento de las primeras denominaciones de origen en Castilla y León a partir de la década de 1980 supuso un cambio clave en esta industria. Rueda fue la primera en 1980, seguida de Ribera de Duero en 1982, y no fue hasta 1991 cuando se aprueba el reglamento de la D.O. Cigales. En la actualidad, esta región cuenta con 12 Denominaciones de Origen y una Indicación Geográfica Protegida, una situación que refleja que la pervivencia del viñedo se produce gracias a su pertenencia a algunas de estas figuras de protección que ayudan a la comercialización de los vinos que se elaboran, pues en aquellos territorios que no poseen ninguna de ellas, la superficie de viñedo disminuye de forma drástica, llegando incluso a des-

* Profesor del Departamento de Didáctica de las Ciencias Experimentales, Ciencias Sociales y de la Matemática. Facultad de Educación, Campus Universitario Duques de Soria, Universidad de Valladolid, 42004, Soria. Este trabajo se enmarca dentro del proyecto titulado Cartografía y catastro de los sitios reales españoles y sus entornos (siglos XVI-XIX): tradición e innovación, CSO2015-68441-C2-1-P



aparecer, como ha ocurrido en muchas localidades de la Tierra de Campos, o del Cerrato, trasladándose los derechos de estas plantaciones a los explotaciones que proliferan a lo largo de la ribera del río Duero, en especial en las D.O. de Rueda y Ribera del Duero.

Esta industria de calidad desencadenó un proceso de modernización e innovación importante en la industria vitivinícola a través de una serie de agentes implicados en este proceso como son los bodegueros, los viticultores o las administraciones públicas, que ha tenido consecuencias positivas en este sector por la atracción de capital exógeno, la expansión de los mercados, la promoción del producto en diversos eventos y plataformas digitales, la incorporación del personal cualificado para desempeñar las diferentes tareas en el campo y en la bodega, la formación de nuevos viticultores o la diversificación económica de esta actividad principalmente hacia el ámbito del enoturismo (Alonso et al., 2003).

En este marco se encuentra la D.O. Cigales, un espacio productor que, reconocido como D.O. posee 25 años, aunque la tradición en el cultivo de la vid y de la elaboración del vino en esta comarca del Bajo Valle del Pisuerga hunde sus raíces en el siglo IX.

El nombramiento de la D.O., así como la adhesión a otros sellos de certificación y marcas de calidad como Tierra de Sabor, han ayudado, y lo siguen haciendo, a promocionar los productos agroalimentarios autóctonos de forma fiable y segura, fomentando este tipo de industria y revalorizando el potencial endógeno que poseen los municipios en los que se asientan (Tolón y Lastra, 2009). Esto ha permitido la modernización del sector vitivinícola con la renovación de las bodegas introduciendo los sistemas más actuales en las técnicas de vinificación y de conservación del vino; nuevos sistemas de plantación en espaldera; o la incorporación de personal cualificado de diversas ramas del sector, lo que ha permitido crear un tejido económico más sólido, complementario a esta industria. Aunque Cigales se encuentra distante respecto a la situación existente en la Ribera del Duero o Rueda sigue la senda que antes han recorrido estas D.O., y poco a poco está consiguiendo abrirse un hueco en el panorama vitivinícola nacional e internacional con la elaboración de vinos rosados y tintos, pero también, en menor medida, de blancos y espumosos.

ÁREA DE ESTUDIO

La Denominación de Origen de Cigales engloba a doce municipios localizados en el Bajo Valle del Pisuerga entre las ciudades de Valladolid y Palencia. Once municipios pertenecen a la provincia vallisoletana: Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, Santovenia de Pisuerga, San Martín de Valvení, Trigueros del Valle y Valoria la Buena. A todos ellos hay que añadir un pequeño pago perteneciente a la localidad de Valladolid conocido como "El Berrocal", por lo que se puede decir

que son doce municipios vallisoletanos. Finalmente se encuentra Dueñas, el único municipio que pertenece a la provincia de Palencia (Figura 1).

Este territorio se caracteriza por una buena localización. Como se ha comentado, los viñedos de la D.O. Cigales se extienden a lo largo de este corredor, entre los páramos de Torozos y el Cerrato, y comunica ambas capitales castellano-leonesas a través de la Autovía A-62 (Autovía de Castilla), por ella transcurre el ferrocarril de la línea Madrid-Hendaya, el río Pisuerga y el Canal de Castilla. En definitiva, un enclave geográfico privilegiado en todos los sentidos, en accesibilidad, comunicación, y en recursos naturales gracias al río Pisuerga, y en especial en los suelos, presentando unas características físico-químicas idóneas para el cultivo de la vid en las diferentes terrazas fluviales que ha ido formado el río con el paso del tiempo.

El periodo de estudio escogido para este trabajo se centra en casi treinta años (1988-2016), es decir, desde los años previos a la conformación de la D.O. y la aprobación de sus estatutos, hasta la actualidad, momento en el que cumple su veinticinco aniversario. Alrededor de tres décadas muy representativas en la historia de la D.O. en la que se han producido transformaciones claves en todas las escalas y en todos los ámbitos.

La información utilizada para esta investigación procede de diversas fuentes destacando el Consejo Regulador de la D.O. Cigales. También se han consultado

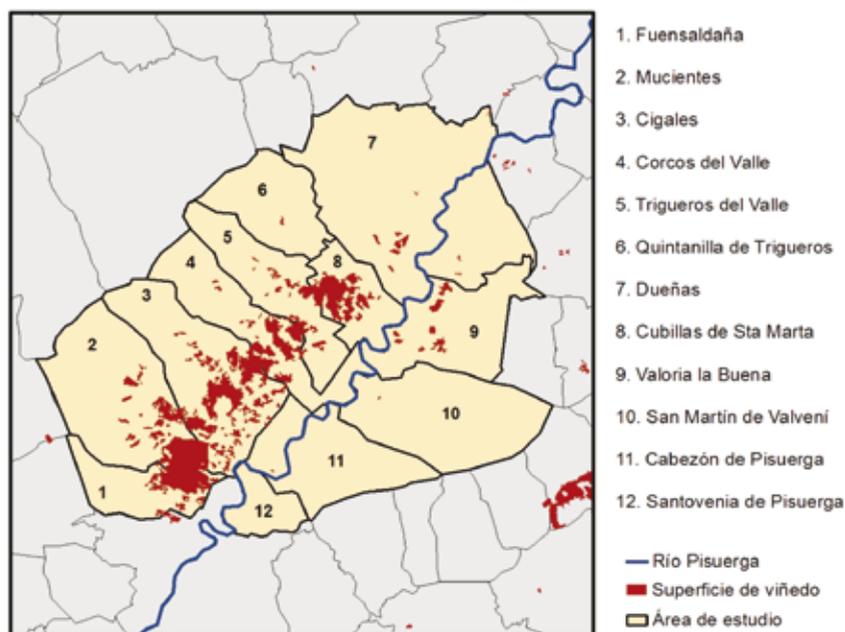


Figura 1. Área de estudio de la D.O. Cigales. Fuente: SIOSE 2009. Elaboración propia.

otras bases estadísticas como los Documentos 1 T de la Junta de Castilla y León de diversos años, y los Censos Agrarios de 1999 y 2009, así como las páginas web de las diferentes bodegas que componen este espacio de calidad obteniendo información de carácter cuantitativo como por ejemplo la superficie total de viñedo inscrita en la D. O., el tamaño de las explotaciones y de las parcelas, la distribución de las bodegas y de la superficie a nivel municipal, etc., cifras que, gracias a los Sistemas de Información Geográfica (SIG) se han podido plasmar en una serie de cartogramas que permiten ver su distribución espacio-temporal en la comarca.

A todo esto, hay que añadir el trabajo de campo realizado, y que ha consistido en entrevistas a personal cualificado como son los viticultores, bodegueros, técnicos de turismo, representantes políticos, etc., que han proporcionado una valiosa contribución para poder entender el proceso ocurrido en esta comarca de vides y vino.

LAS RAÍCES HISTÓRICAS DE LA VID Y EL VINO EN LA COMARCA: DESDE SU ORIGEN HASTA LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

El arraigo histórico en el cultivo de la vid y en la elaboración de vino en la comarca de la actual D.O. Cigales se remonta al siglo X. La historia vitivinícola de este territorio no puede entenderse si no se tiene en cuenta lo que ha sucedido en el resto del espacio regional, y en algunas ocasiones, de lo ocurrido en el conjunto nacional (Fernández, 2014a). Sin duda alguna, la llegada de la filoxera a finales del XIX y comienzos del XX, y la crisis del medio rural de mediados del XX, fueron dos de los acontecimientos que provocaron descensos importantes en la superficie de viñedo, y supusieron un cambio trascendental, no solo en el cultivo de la vid, sino también en el ámbito social, cultural y económico de numerosos municipios de la región.

Sin embargo, antes de estas crisis, hay que explicar cómo se fueron conformando los viñedos en las llanuras centrales del Duero. Castilla se había convertido en una tierra de paso entre el norte y el sur para las tropas musulmanas que había invadido la Península Ibérica y que querían conquistar Asturias, por lo que el interior de esta región había quedado arrasado y se había convertido en lo que algunos investigadores como Huetz (1967 a y b) denominaron “Tierra de nadie”. Esta idea la comparten otros autores como Valdeón (2006), que dice sobre este territorio lo siguiente: “la Cuenca del Duero pasó a ser, a raíz de aquellas campañas, una zona intermedia entre al-Ándalus y el incipiente reino Astur” (56), un espacio en el que se destruyeron pueblos y cultivos a causa de las diversas batallas que se libraban entre ambos bandos.

El año 728 supuso un antes y un después en este momento histórico, se produjo la batalla de Covadonga con victoria de los cristianos en detrimento de los árabes, y comenzó la Reconquista. En este proceso, Castilla jugó un papel trascendental, pues a lo largo de su territorio se fueron creando y consolidando poblaciones y monasterios que permitieron asentar nuevos pobladores, gracias a la puesta

en marcha de tierras destinadas al cultivo, y en especial, viñedos, pues utilizaban el sistema de presura y la plantación de viñas a medias, lo que permitió la configuración de grandes centros de producción de vino como la Tierra de Medina, el Valle del Duero vallisoletano y burgalés, y en menor intensidad, la comarca de Cigales.

La actividad repobladora tuvo en la Iglesia su principal aliada para restablecer la población en el entorno del valle del Pisuerga, y en especial, en los monasterios de San Isidro de Dueñas o Santa María de Palazuelos en Corcos. El cultivo del viñedo era considerado un elemento clave en el proceso de repoblación, pues desde la plantación de las viñas hasta obtener los primeros frutos podían transcurrir hasta cinco años, por lo que la población tenía que permanecer en la villa para rentabilizar el cultivo. A la actividad religiosa hay que añadir la nobiliaria, muy arraigada en este territorio, que a partir del siglo XV comenzó a adquirir mayor peso gracias a la edificación de imponentes castillos y fortalezas como la de los Robles de Guevara en Trigueros del Valle (Figura 2) o el castillo de Fuensaldaña mandado construir por la familia Vivero, a los que hay que sumar los de San Martín de Valvení perteneciente a la familia Zúñiga, y el de Mucientes, algo anterior, del siglo XIV, y que fue entregado por el Rey Alfonso XI de Castilla a su Mayordomo Mayor Alvar Núñez Osorio, de ambos solo quedan ruinas en la actualidad, y del completamente desaparecido castillo de Dueñas, del siglo IX, ubicado en lo alto del pueblo, en las inmediaciones de lo que se conoce como cerro de Pico Castro, y que fue reconstruido por el monarca astur-leonés Alfonso III cuando repuebla la zona y la ciudad de Dueñas, junto con Zamora y Simancas (Sampiro, 866-999); a estos castillos y fortalezas hay que añadir los palacios y la multitud de casas blasonadas existentes, destacando el palacio de los Condes de Buendía en Dueñas o el de los Vizcondes de Mendoza en Valoria la Buena (Figura 3). Esta importancia nobiliaria y religiosa fue fundamental para la expansión del cultivo del viñedo, pues el clero y la nobleza contaban con capital necesario para poder acometer las inversiones necesarias que requerían los viñedos, además de ser importantes consumidores de este producto, lo que hacía necesario el cultivo de la vid para su posterior transformación en vino "Todo el trabajo que supuso el hacer fructificar las tierras abandonadas no habría podido llevarse a cabo sin la organización y el fuerte impulso del clero" (Huetz, 2005:129).



Figura 2. Fortaleza de Trigueros del Valle.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 3. Palacio de los Vizcondes de Valoria la Buena.
Fuente: Elaboración propia.

Esto permitió asentar las bases de un cultivo que comenzó una fuerte expansión alcanzando su máxima superficie a finales del siglo XIX, pasando de las 150.000 hectáreas de viñedo a las 300.000 en toda Castilla y León (Piqueras, 2005). Un importante crecimiento que tuvo su origen en la invasión de los viñedos franceses de un insecto llamado filoxera, destruyendo la práctica totalidad de sus plantas. Lo que supuso un desastre para el país gallo, para España fue una época de esplendor, pues se enriqueció al tener que hacerse cargo de una parte considerable de la demanda de vino de los franceses, grandes consumidores y productores en este periodo.

Pero esta “época dorada” como algunos la calificaron llegaba a su fin, pues, a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX, la filoxera llegó a España y causó un estrago similar a lo acontecido en el país gallo. En la Península Ibérica este insecto entró en un primer momento por el puerto de Málaga, pero también encontró las puertas abiertas en la frontera entre España y Francia, en la provincia de Gerona, y a través de Gounvinhas, cerca de Oporto, en Portugal. Estos dos últimos focos fueron los que afectaron a los viñedos de la Cuenca del Duero, y por ende, a los de la comarca de Cigales. La pérdida fue irreparable, y nunca se consiguió replantar toda la superficie que quedó destruida.

A esta crisis de la filoxera le sucedió, medio siglo después, a mediados del XX, la crisis del medio rural. Como se ha comentado, el viñedo nunca recuperó esas 300.000 hectáreas que tenía antes de la filoxera, y se vio de nuevo inmerso en un periodo de retroceso. En esta ocasión motivado por las diferentes políticas agrarias que se pusieron en marcha para la modernización del campo como la concentración parcelaria, la política de regadíos o la mecanización, lo que supuso un abandono del medio rural conocido como éxodo rural. De nuevo el viñedo se vio afectado por estas iniciativas, y se abandonaron viñedos y bodegas en la mayor parte de los municipios de la región, desapareciendo por completo en muchos de ellos, en especial en la Tierra de Campos, en los Valles de Benavente, las Arribes o Cebreros, lugares donde el cultivo de la vid y la producción de vino habían tenido un peso muy significativo en la vida social y económica de sus moradores.

Esta situación se prolongó hasta los años ochenta del siglo XX, momento en el que se produjo un acontecimiento que marcaría la historia actual de la vid y el vino en Castilla y León, su orientación hacia la industria de calidad con la aparición de las primeras denominaciones de origen a cargo del Ministerio de Agricultura con Rueda en 1980, Ribera del Duero en 1982, Toro en 1987, Bierzo en 1989 y Cigales en 1991 (Figura 4).

Con competencia regional, en 2007 se aprueban otros cuatro nuevos reglamentos que van a conceder la denominación de origen a territorios como la Tierra del Vino de Zamora, Tierra de León, Arribes y Arlanza, y a partir del 2010 la Sierra de Salamanca, Valles de Benavente y Valtiendas. En total 12 denominaciones de origen que están destinadas a elaborar vinos de calidad en la región bajo unos estrictos requisitos que permiten elaborar diferentes caldos a los que se producen en otros espacios españoles. En definitiva, una amplia red de territorios, la mayoría en torno al

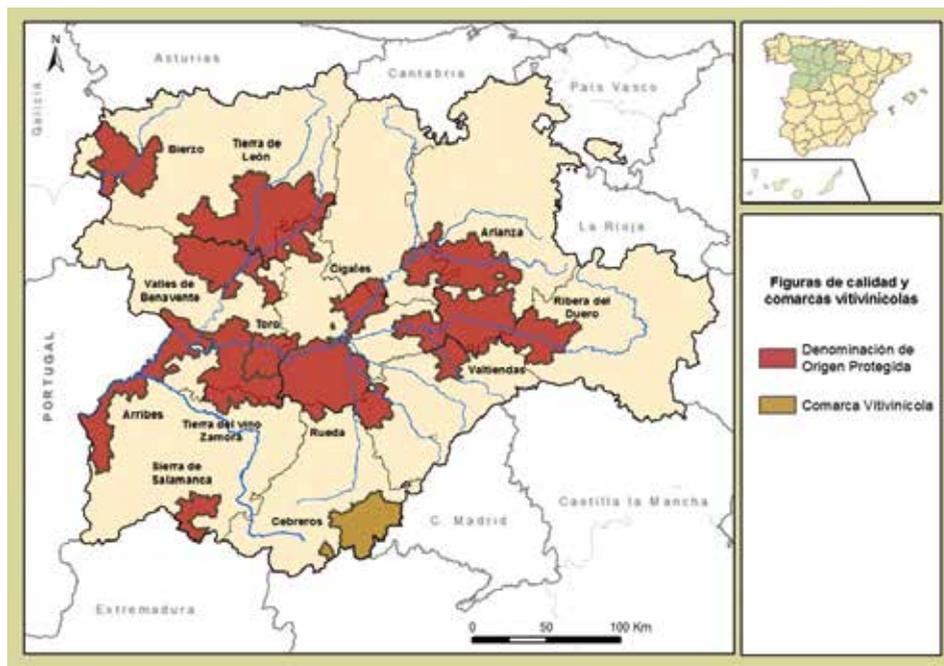


Figura 4. Figuras de calidad y comarcas vitivinícolas en Castilla y León.
Fuente: Consejos Reguladores. Elaboración propia.

Duero, y sus principales afluentes, a una altitud media compendia entre los 600 y los 900 metros, y un 93% de la superficie con un pendiente inferior a los 10° (Fernández, 2014b), una amplia diversidad de variedades de uva, diversos sistemas de plantación, construcción de nuevas bodegas, en definitiva, una serie de elementos que permiten la elaboración de diferentes vinos entre sí, y que han generado una variedad en lo que a paisaje de la vid y el vino se refieren, en especial desde los años previos a su conformación como D.O. hasta la actualidad.

CAMBIOS Y TRANSFORMACIONES EN EL PAISAJE

El nombramiento de Cigales como D.O. se aprobó el 9 de Marzo de 1991 por orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Desde entonces se ha ido consolidando como una zona productora de vinos de calidad a la vez que se han ido produciendo grandes inversiones para modernizar todo el sistema productivo apareciendo nuevas instalaciones que han incrementado la comercialización de los vinos. Estas transformaciones han provocado una serie de cambios en el paisaje tradicional consolidando a la industria vitivinícola como un elemento vertebrador del territorio.

La evolución de la superficie de viñedo 1988-2016

La evolución de la superficie inscrita en los municipios que componen la D.O. Cigales ha experimentado un crecimiento positivo en su conjunto 1988-2016 con 454,95 nuevas hectáreas. Este crecimiento no se ha producido de forma homogénea entre los municipios, sino que, unos han incrementado su superficie, frente a otros que la han perdido. La mayor parte de ellos, nueve más el pago “El Berrocal” han aumentado las hectáreas de viñedos, destacando el caso de Cubillas de Santa Marta que es el que más crece, más de la mitad de lo que crece toda la D.O., pasando de las 126 hectáreas en 1988 a las 365,19 hectáreas en 2016, es decir, ha incrementado su superficie en 238,86 nuevas hectáreas, siendo el segundo municipio de la D.O. con mayor superficie solo por detrás de Cigales. Seguido a Cubillas, el municipio con mayor crecimiento en este periodo es Trigueros del Valle con casi 70 nuevas hectáreas, Corcos con 54,72 y Fuensaldaña con 45,66 hectáreas. Por otro lado, solo dos municipios pierden superficie de viñedo, uno es el propio Cigales, que pasa de las 575,53 a las 544,28, con un descenso de poco más de 30 hectáreas, y el otro San Martín de Valvení que pierde la práctica totalidad de su viñedo pasando de las 18,42 a las 1,83 hectáreas. Finalmente comentar que Santovenia de Pisuerga, aunque pertenece a la D.O. Cigales, no poseía nada de superficie inscrita en el Consejo Regulador en 1986, y tampoco en 2016 (Ver Tabla 1).

Tabla 1. Superficie de viñedo en los municipios de la D.O. Cigales en 1988 y 2016.

	1988	2016	Crecimiento
Cabezón Pisuerga	0	1,10	1,10
Cigales	575,53	544,28	-31,25
Corcos del Valle	204,73	259,45	54,72
Cubillas de Santa Marta	126,33	365,19	238,86
Dueñas	78,84	86,97	8,13
El Berrocal	0	12,00	12,00
Fuensaldaña	116,18	161,84	45,66
Mucientes	297,43	332,29	34,86
Quintanilla de Trigueros	3,75	14,27	10,52
San Martín de Valvení	18,42	1,83	-16,59
Santovenia de Pisuerga	0	0,00	0,00
Trigueros del Valle	90,71	160,62	69,91
Valoria la Buena	18,43	45,46	27,03
Total	1530,35	1985,30	454,95

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales. Elaboración propia.

Los datos recogidos en la tabla 1 se pueden ver representados en las figuras 5 y 6. Como aspectos más representativos destacar el crecimiento de los municipios mencionados anteriormente, pero sobre todo se puede ver cómo la superficie de viñedo de la D.O. Cigales se concentra en las terrazas fluviales de la margen derecha del río Pisuerga, en concreto, alrededor del 98% del total.

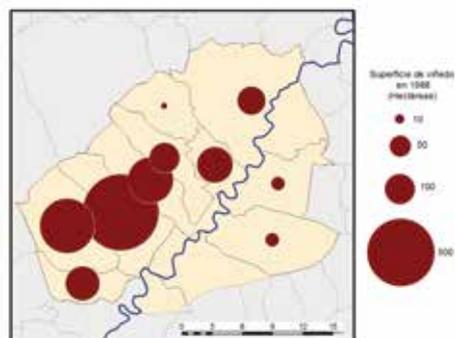


Figura 5. Distribución de la superficie de viñedo en 1988 a escala municipal. Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales. Elaboración propia.

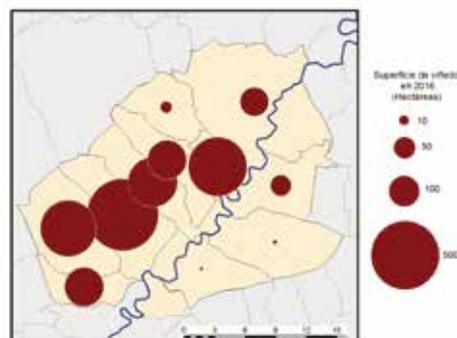


Figura 6. Distribución de la superficie de viñedo en 2016 a escala municipal. Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales. Elaboración propia.

El crecimiento de las plantaciones ha tenido lugar en dos momentos, entre 1940 y 1960, y sobre todo entre finales de 1980 y el 2000 (Figura 7). La cercanía a dos capitales de provincia como Valladolid y Palencia ha sido una ventaja, pues, aunque con el éxodo rural marchó mucha población de estos pueblos, esta cercanía no ha sido un impedimento para que los viticultores mantuvieran sus majuelos, y los que se quedaron en ellos decidieran incluso aumentarlos y dedicarse a la producción de vino a una escala mayor, complementándolos con otro tipo de cultivo como fue el caso de Remigio de Salas Jalón en Dueñas, Justo Aguado en Cubillas de Santa Marta, Pablo Barrigón en Cigales, Félix Salas en Corcos del Valle o Sinforiano Vaquero en Mucientes.

Más representativo es el segundo periodo de crecimiento comprendido entre finales de 1980 y el 2000 cuando se produjo un importante crecimiento duplicando la superficie entre 1980 y 1990, pasando de las 753 a 1440 hectáreas respectivamente, y alcanzando las 1965 hectáreas en el año 2000 (Figura 7). El desencadenante fueron los trámites que se estaban llevando a cabo para la declaración del reglamento de la D.O. Cigales, y la gente decidió plantar viñedos para luego inscribirlos en el Consejo Regulador. Situación que continuó a lo largo de los noventa una vez aprobada la D.O. Junto a esto hay que añadir las diferentes políticas vitivinícolas que se han ido sucediendo con el paso de los años, y que han ido configurando un sector clave para la economía regional al otorgar ayudas a la reestructuración y replantación del viñedo, a la formación de nuevos viticultores y nuevos empresarios o a la reconversión varietal. El principal objetivo era mejorar la

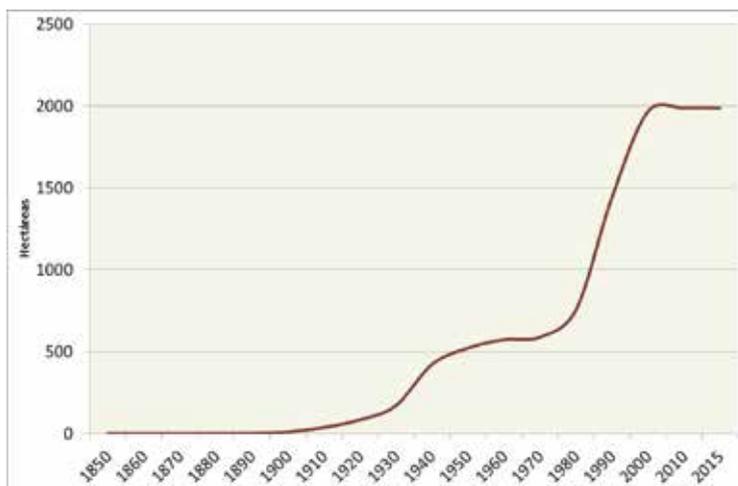


Figura 7. Evolución de las plantaciones. Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales. Elaboración propia.

competitividad de los diferentes productores de Cigales para poder comercializar los vinos en el mercado regional, nacional e internacional adaptando este producto a la nueva demanda de los consumidores.

De esta forma se produjo un cambio trascendental en la industria. Se fueron instalando grupos multinacionales que compraron derechos a pequeños viticultores que habían decidido arrancar sus viñedos, así como otros que vieron una buena oportunidad para jubilarse y venderlos a buen precio. La presencia de grandes bodegas continuó en aumento y algunas de las explotaciones de vides fueron a parar a manos de estas bodegas que carecían de viñedos viejos plantados en vaso. El primero de estos grandes grupos que se estableció en la D.O. fue Frutos Villar en el municipio de Cigales en 1960 mucho antes del nombramiento como D.O. Pero fue a partir de 1991 cuando comenzó su política de expansión adquiriendo nuevos viñedos en los diferentes municipios de la comarca (Figura 8). La Bodega Valdelosfrailes en Cubillas de Santa Marta perteneciente al Grupo Matarromera (Figura 9) y Bodegas Museum en Cigales perteneciente al Grupo Barón de Ley constituyen otros de los ejemplos más significativos de la instalación de grandes bodegas en este territorio con presencia en otras D.O. como Ribera del Duero, Rueda, Toro o la D.O.Ca Rioja (Fernández, 2012) siguiendo el mismo modelo ocurrido en otros espacios vitivinícolas, como en Rueda, con la instalación de la bodega riojana Herederos de Marqués de Riscal bajo la razón social Vinos Blancos de Castilla S.A. en 1972 (Sánchez, 2002).

La evolución de la superficie ha ido unido a otras transformaciones, de novedades y de permanencias en el paisaje del viñedo de la D.O. Cigales. Las nuevas plantaciones se han realizado en sistemas de plantación en espaldera frente al vaso



Figura 8. Bodegas Frutos Villar. Fuente: Fotografía propia.



Figura 9. Bodega Valdelosfrailes. Fuente: Fotografía propia.

tradicional, y también han dado lugar a parcelas y explotaciones más regulares frente a la fuerte fragmentación e irregularidad de las parcelas existentes. En definitiva, ha cambiado el paisaje, el territorio, el espacio geográfico, introduciendo nuevos elementos, pero también conservando algunos de los existentes con anterioridad.

Los sistemas de plantación: el vaso y la espaldera

Las nuevas plantaciones que se están realizando en toda Castilla y León, no solo en Cigales, se están llevando a cabo bajo el sistema de plantación en espaldera. A pesar de todo dominan los viñedos tradicionales en vaso con casi el 70% del total inscrito en la D.O., frente a poco más del 30% que se encuentra en espaldera. Por comparar estos datos con otras comarcas vitivinícolas de Castilla y León destacamos la de Rueda con un 90% de la superficie en espaldera, en la que han tenido lugar numerosas plantaciones en los últimos años, algunos de ellos con más de 1000 hectáreas, y todas en espaldera, lo que facilita la vendimia mecanizada. También merece la pena destacar la D.O. Ribera del Duero, con un 60% en vaso y un 40% en espaldera, y al igual que en Rueda, las nuevas plantaciones han sido todas



Figura 10. Viñedos en espaldera en Cubillas de Santa Marta. Fuente: Fotografía propia.

en espaldera, lo que ha hecho bajar el porcentaje de superficie en vaso a favor de este sistema de plantación.

Este sistema en espaldera (Figura 10) ha provocado cambios en el paisaje, pues para guiar las cepas hay que colocar una serie de pósteres y cables que hasta la fecha no se utilizaban, lo que permite dividir a los viñedos en líneas rectas, y no se puede pasar





Figura 11. Viñedos en vaso en Trigueros del Valle.
Fuente: Fotografía propia.



Figura 12. Viñedos en vaso en San Martín de Valvení. Fuente: Ayto. de San Martín de Valvení.

de un líneo a otro si no llegas hasta el final del viñedo, dando lugar a una especie de cerca, frente a la libertad que existe en los viñedos en vaso (Figura 11 y 12).

Con este nuevo sistema se ha podido mecanizar una parte de la vendimia ahorrando costes en la mano de obra, y se pueden ver en los viñedos grandes máquinas, de día y de noche, que se encargan de recoger la uva. A pesar de todo, la mayoría de los viticultores realizan la vendimia de forma manual. Para ello se encargan de contratar a cuadrillas de vendimiadores para que corten la uva con el tranchete o una navaja, y depositarla en conachos de mimbre o en cajas y baldes de plástico, según disponga la bodega que les compre el fruto, y que irán a parar al remolque para ser transportadas luego al lagar. Estas cuadrillas están formadas por grupos de personas, tanto hombres como mujeres. Por un lado están las cruces, que son dos personas que van en pareja encargadas de cortar los racimos, y por otro lado están los sacaterreros que son los responsables de cargar con la uva en sus hombros una vez que los vendimiadores han llenado sus cestos. La procedencia de estos trabajadores también ha cambiado con el paso de los años. Tradicionalmente se encargaban los propios vecinos del pueblo con familiares y amigos, así como personas de los pueblos aledaños. A comienzos del siglo XX se empezó a ver en los viñedos a trabajadores procedentes de otros países, principalmente del Este de Europa y del Norte de África. El principal motivo fue el abandono, por parte de la población local, de las labores de vendimia, y los viticultores tuvieron que buscar trabajadores en otros ámbitos. Desde el 2010, y como consecuencia de la crisis económica, se ha vuelto a ver a un mayor número de trabajadores de la comarca y de los alrededores hacerse cargo de la vendimia, compartiendo el trabajo con estas personas de otras nacionalidades.

La fragmentación y la irregularidad en el parcelario

Junto a los sistemas de plantación hay que mencionar los cambios que han tenido lugar en el parcelario. La estructura tradicional de las parcelas y de las explotaciones se caracteriza por ser pequeñas e irregulares, la mayoría fruto de las



Figura 13. Estructura del parcelario de los viñedos en el término municipal de Mucientes.
Fuente: Fotografía aérea de Eugenio Baraja Rodríguez.

divisiones producidas durante las herencias en el reparto de la propiedad. En la comarca de Cigales lo habitual era dividir, en este caso los viñedos, en tantas parcelas como hijos tuviera el propietario, pasando de tener una a varias parcelas dependiendo del número de hijos, por lo que el tamaño de las explotaciones cada vez iba siendo menor, dando lugar a la pérdida y al abandono en algunas ocasiones, y a una escasa funcionalidad, reduciéndose a viñedos que elaboraban vino para consumo personal en la bodega familiar.

En la figura 13 se observa la estructura de las numerosas parcelas en el término municipal de Mucientes: pequeñas, algunas alargadas, otras aprovechando todos los huecos del terreno, etc. Además es interesante ver las separaciones entre unas y otras, pues se solían utilizar árboles frutales (almendros o pinos) para delimitar unas de las otras, al mismo tiempo que se obtenía el fruto del árbol para su consumo.

Este paisaje sigue existiendo en Cigales, y es habitual encontrarlo si se pasea por el campo. Sin embargo, debido a las nuevas plantaciones que han tenido lugar en las últimas tres décadas, se ha ido modificando en algunos espacios de la D.O. Las nuevas plantaciones se caracterizan por ser espacios de mayores dimensiones, más regulares, y con viñedos en espaldera. Son explotaciones planificadas previamente que tienen como objetivo la obtención de una mayor rentabilidad. Se han producido reagrupamientos de parcelas de pequeño tamaño para adquirir las dimensiones originales, pero lo que ha sido más habitual, es la compra de derechos a pequeños viticultores por parte de otros más grandes, y que las han reagrupado en un espacio concreto para hacer explotaciones de mayor tamaño, lo que les ha permitido ahorrar costes al concentrar una superficie de viñedos mayor en un único espacio. Ejemplo de ello se puede ver en la figura 14 con los nuevos viñedos que la Bodega Museum ha plantado en los alrededores de sus instalaciones en Cigales, y que imitan el estilo de *Château* francés. Grandes parcelas y regulares rodeando



Figura 14. Estructura del parcelario de los viñedos de la Bodega Museum en Cigales.
Fuente: Fotografía aérea de Eugenio Baraja Rodríguez.

sus instalaciones, lo que les permiten ahorrar gastos de transporte y tiempo, así como orientarse al desarrollo de otras actividades como es el enoturismo creando un espacio visualmente más atractivo de cara a los turistas.

Según datos proporcionados por el Consejo Regulador de la D.O. Cigales, existían en el año 2016 un total de 420 viticultores inscritos en su registro. Si dividimos las 1987,19 hectáreas, da una media de 4,73 hectáreas por viticultor, una cifra muy baja, pero que, a pesar de todo, no se corresponde con la realidad, pues hay viticultores con bastante más superficie, y otros con bastante menos.

La tabla 2 refleja la realidad en la estructura de las parcelas. En total hay 2.229 parcelas de diversos tamaños. El 53,43% poseen una superficie inferior a las 0,5 hectáreas, por lo que se puede decir que son microparcels fruto de la división por las herencias comentadas anteriormente. Pequeños propietarios, muchos de ellos personas mayores que mantienen sus viñedos como un entretenimiento, y no para hacer negocio, sino para elaborar vino para consumo personal, o para sacarse una pequeña renta que complementa el salario obtenido en otro trabajo o su pensión.

Tabla 2. Tamaño de las parcelas en el conjunto de la D.O. Cigales. Fuente: Consejo Regulador de la

Hectáreas	Parcelas	Porcentaje	Superficie	Porcentaje
Menos de 0,5	1191	53,43	299,24	15,06
De 0,5 a 1	522	23,42	362,52	18,24
De 1 a 2	310	13,91	423,16	21,29
De 2 a 5	157	7,04	464,06	23,35
De 5 a 10	35	1,57	231,25	11,64
Más de 10	14	0,63	206,97	10,42
	2229	100,00	1987,19	100,00

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales. Elaboración propia.

A pesar de contar con más de la mitad de las parcelas, no representan nada más que el 15,06% de la superficie total. Si a este intervalo le añadimos el de 0,5 a 1 hectáreas, alcanza el 76,85 de la superficie total de la D.O. Cigales, y tan solo el 33,3% de la superficie.

Con más de 10 hectáreas, y que para la extensión de Cigales se podría considerar una gran explotación, tan solo hay 14 parcelas, las cuales agrupan el 10,42% de la superficie total, teniendo la de mayor tamaño una superficie de casi 30 hectáreas y localizándose en Dueñas, seguida de una en Fuensaldaña de 25, y otra en Cigales de 18 hectáreas. En el extremo opuesto encontramos parcelas con una superficie de 0,0041 hectáreas, 0,0048 o 0,0053. Lo habitual es que un mismo propietario agrupe varias parcelas en una explotación, por lo que podemos encontrar en algunos casos viticultores que cuentan con más de 30, 40, 50 e incluso 80 hectáreas, frente a otros que tienen viñedos de carácter residual.

A escala municipal también se encuentran diferencias considerables entre unos espacios y otros que merecen ser destacados. Teniendo en cuenta las 2.229 parcelas inscritas en la D.O. Cigales a fecha de julio de 2016, se establece un tamaño medio de las mismas para su conjunto de 0,89, una cifra que vuelve a remarcar el enorme papel que posee la pequeña propiedad en el mundo del vino en esta comarca (Tabla 3). Se puede considerar el tamaño medio de todos los municipios bastante pequeño, pero hay una serie de ellos que se encuentran por encima de la

Tabla 3. Tamaño medio de las parcelas a escala municipal.

	Parcelas (Total)	Tamaño medio de las parcelas (hectáreas)
Dueñas	25	3,48
Quintanilla de Trigueros	7	2,04
El Berrocal	2	6,00
Cubillas de Santa Marta	240	1,52
Cabezón Pisuerga	1	1,10
Trigueros del Valle	175	0,92
Fuensaldaña	182	0,89
Corcos del Valle	292	0,89
Media	2229	0,89
Cigales	661	0,82
Valoria la Buena	72	0,63
Mucientes	567	0,59
San Martín de Valvení	5	0,37

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales. Elaboración propia.

media, como por ejemplo Dueñas con 3,48 hectáreas y Cubillas de Santa Marta con 1,52; en torno a la media están Trigueros con 0,92 hectáreas, y Fuensaldaña y Corcos del Valle con 0,89 cada uno; y otros con un tamaño inferior a la media como Cigales y Mucientes con 0,82 y 0,56 hectáreas respectivamente debido a la mayor fragmentación de la superficie que presentan estos municipios respecto al resto de localidades. Municipios como Quintanilla de Trigueros, el Pago de El Berrocal o Cabezón de Pisuerga son muy poco representativas al tener una superficie de viñedo muy pequeña en comparación con el resto de territorios.

Variedades de uva: el dominio del tempranillo

La variedad de uva no solo nos indica el tipo de vino que se va a elaborar, sino que también ofrece diversas visiones del paisaje de la vid a lo largo del año, pues no todas las variedades tienen el mismo tipo de hoja, forma e intensidad de color. El Consejo Regulador admite ocho variedades para la elaboración de vinos con D.O. Cigales. De tintas se encuentra el Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot, y de las blancas son Verdejo, Albillo y Sauvignon Blanc.

Los viñedos con más edad se caracterizan por ser majuelos con diversas variedades juntas, pues se pueden encontrar Tempranillo, Albillo, Merlot, Jerez o Verdejo entre otras, lo que permitía elaborar los tradicionales vinos claretes, pues era necesario mezclar todas ellas para la obtención de estos característicos caldos. Esto daba a su vez un paisaje variado, pues no cambian de color a la misma vez, y en un majuelo se pueden encontrar cepas con tonalidades verdes, rojas y amarillas, a diferencia de los nuevos viñedos monovarietales que son todas las cepas de la misma variedad, y por lo tanto, ofrecen un entorno más homogéneo (Figura 15).

La variedad que domina en la D.O. Cigales es el Tempranillo con un 82,98% del total, la más empleada en las nuevas plantaciones de los últimos 30 años, seguidas de lo que denominan mezcla con un 11,33% de la superficie (Tabla 4). Esta última clase agrupa a diversas variedades, principalmente localizadas en viñedos de más de 30 años, y que se encuentran juntas en una misma parcela, por lo que resulta complejo poder cuantificar la superficie total de cada variedad. Esto muestra



Figura 15. Viñedos tradicionales en primera líneas y nuevas plantaciones al fondo en Cubillas de Santa Marta. Fuente: Fotografía propia.

la especialización de esta comarca con dominio de Tempranillo en los viñedos, pero no al nivel de la especialización que representa la Ribera del Duero donde la Tinta del País concentra el 95,64% de la superficie, lo que va a generar un paisaje del viñedo más monótono que el que se puede ver en los municipios que componen la D.O. Cigales.

Tabla 4. Variedades de la D.O. Cigales

	Superficie	Porcentaje
Albillo	5,40	0,27
Cabernet Sauvignon	1,92	0,10
Garnacha	27,06	1,36
Merlot	1,27	0,06
Mezcla	225,15	11,33
Sauvignon blanc	4,13	0,21
Syrah	19,18	0,97
Tempranillo	1649,03	82,98
Verdejo	50,77	2,56
Viura	3,29	0,17
Total	1987,20	100,00

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales. Elaboración propia.

LA BODEGA TRADICIONAL COMO ELEMENTO PATRIMONIAL FRENTE A LAS NUEVAS BODEGAS PRODUCTORAS DE VINO

Al igual que la superficie cultivada las bodegas han sufrido una serie de cambios de gran relevancia, tanto en su arquitectura, como en el ámbito económico, social y cultural. Bodegas que van a tener una importante incidencia en el territorio, y que nos ofrecen dos paisajes diferenciados. Dos son los tipos de bodegas que conviven hoy día en esta comarca. Por un lado la bodega tradicional, hoy día puramente ornamental y destinada a la celebración de actos sociales, pues en la mayoría ya no se elabora vino; y por otro lado las nuevas bodegas, de carácter más industrial, que se han ido construyendo desde el nombramiento de la D.O., y que están destinadas a elaborar vino para un mercado más amplio que el que tenían las antiguas instalaciones subterráneas.

La bodega subterránea tradicional

En el conjunto de la comarca se encuentran catalogadas unas 1.200 bodegas tradicionales repartidas entre los doce municipios a excepción de Santovenia de

Pisuerga, y también del Pago de El Berrocal, que no poseen ninguna (Junta de Castilla y León, 2007). Una red muy amplia de este tipo de construcciones, algunas del siglo XIII, y que indican la impronta histórica que tuvo el cultivo del viñedo en esta comarca, pues la uva que se recogía tenía que procesarse para convertirse en vino y almacenarse en estas instalaciones. Los municipios con mayor número de bodegas son Cigales con más de 300, seguido de Mucientes y Dueñas con alrededor de 200 cada uno.

Estas bodegas eran subterráneas, se agrupaban en barrios y para su construcción se tenían que tener en cuenta una serie de aspectos (Fernández, 2013). El más importante era la elección de un terreno apropiado que necesitaba:

«...la existencia de un subsuelo adecuado con una capa impermeable, compacta, homogénea y consistente de arcilla, margas o rocas calizas o yesíferas blandas, con un espesor superior a los diez o doce metros para que no existiese una capa freática. Todas estas características de suelo se presentan en casi todas las laderas o cerros pero no en los suelos llanos de terrazas de aluvión, en los que era necesario profundizar hasta encontrar suelos compactos [...] Por ello la mayoría de las bodegas están construidas en cuesta, ladera o cerro, siendo una de las características definitorias» (Franco y Luis, 2005:143).

Una vez elegido el terreno se comenzaba con su construcción. Nos interesa los elementos exteriores característicos de estos espacios, pues van a ser que los que incidan en el paisaje al ser aquellos que el ojo humano va a percibir. Entre los más representativos se encuentran los cotarros, los respiraderos, las zarceras, las chimeneas y las fachadas con sus poyos, generalmente construidos de piedra al ser el material que más abundaba en la zona, aunque en algunas ocasiones también utilizaban el ladrillo (Figura 16, 17, 18, 19 y 20). Una serie de elementos característicos que otorgan identidad y singularidad a las lomas en las que se ubican, y que llamaron, y lo siguen haciendo en la actualidad, la atención de los visitantes que recorren sus calles. Ejemplo de ellos son los relatos de los viajeros decimonónicos que recorrieron España, como por ejemplo el francés Gautier, y que respecto a las



Figura 16. Fachada de bodega en Dueñas.
Fuente: Fotografía propia.



Figura 17. Barrio de bodegas en Corcos del Valle.
Fuente: Fotografía propia.



Figura 18. Zarcera en Fuensaldaña. Fuente: Fotografía propia.



Figura 19. Respiraderos en Quintanilla de Trigueros. Fuente: Fotografía propia.



Figura 20. Barrio de bodegas de Cabezón de Pisuerga. Fuente: Oficina de Turismo de Cabezón.

bodegas de Dueñas decía lo siguiente: “cavadas en la roca viva, reciben la ventilación por torrecillas de forma de turbante, que ofrecen un falso aspecto de minarete muy singular” (recogido en Figueroa y Melgar, 1997:246).

El incremento de la superficie de viñedo, la aprobación de los reglamentos de la D.O. Cigales, las exigencias sanitarias, la elaboración de una gama más amplia de tipos de vino, o los nuevos mercados entre otros aspectos, propiciaron la aparición de nuevos y más grandes centros elaboradores de vino en detrimento de las bodegas tradicionales. El trabajo en las galerías laberínticas con empinadas escaleras dificultaba todo el proceso, y era necesaria buscar alternativas para mantener esta actividad agroindustrial que generaba riqueza en el territorio y promovía el desarrollo rural.

Las nuevas bodegas elaboradoras de vino

La orientación en la industria vitivinícola que adquirió Cigales tras su nombramiento como D.O. dio lugar a una serie de inversiones con el objetivo de remodelar y modernizar el entramado económico vitivinícola a través de la construcción de grandes bodegas capaces de producir decenas y cientos de miles de litros de rosado y de vinos tintos principalmente.

Estas nuevas bodegas, dispersas por el territorio y cercanas a los ejes de comunicación como la autovía o las carreteras provinciales, han hecho de este territorio un centro vitivinícola importante y un referente del rosado en la región, y poco a poco en el conjunto nacional. Aunque todas cumplen la misma función su tipología arquitectónica ha sido muy diversa alejándose de los grandes diseños vanguardistas realizados por prestigiosos arquitectos en otras D.O. Entre los ejemplos más destacados se encuentran los de la Ribera del Duero, y en concreto Bodegas Protos en Peñafiel diseñada por Richard Rogers y Bodegas Portia en Gumiel de Izán por Norman Foster, o Ysios en La Guardia (D.O.Ca. Rioja) a cargo de Santiago Calatrava.



En la actualidad, 34 son las bodegas inscritas en el Consejo Regulador de la D.O. Cigales. Casi el 65% del total se encuentran en los tres municipios que mayor superficie de viñedo concentran en la denominación de origen, es decir, nueve en Mucientes, siete en Cubillas de Santa Marta y seis en Cigales. El resto se ubican en Corcos del Valle con cinco, cuatro en Fuensaldaña, y una en Trigueros del Valle, Dueñas y Valoria la Buena. Su tipología edificatoria es diversa entre ellas. La mayoría son naves de hormigón, pero presentan diversos revestimientos, unas se encuentran pintadas, otras forradas de piedra, y en otros casos han empleado materiales como el cristal, el mármol, la madera e incluso el adobe otorgando mayor notoriedad a la construcción. Algunas se encuentran rodeadas de sus viñedos siguiendo el modelo de *Château* francés, con jardines o con aperos antiguos relacionados con la viticultura y que tienen el objetivo de conseguir un entorno más atractivo para las personas que las visiten (Figura 21, 22, 23 y 24).



Figura 21. Bodegas Hiriart en Cigales. Fuente: Fotografía propia.



Figura 22. Bodegas Alfredo Santamaría en Cubillas de Sta Marta. Fuente: Fotografía propia.



Figura 23. Bodegas Sinforiano en Mucientes. Fuente: Fotografía propia.



Figura 24. Bodegas Museum en Cigales. Fuente: elaboración propia.

Según los datos manejados, se muestra una clasificación del tamaño de las bodegas en la D.O. Cigales teniendo como principal variable la producción de vino (en litros). El tamaño medio que domina en la comarca es la empresa familiar de pequeño tamaño con el 75% de las bodegas y una producción que se encuentra

por debajo de los 250.000 litros, siendo en algunas de ellas inferior a los 50.000 litros. Las bodegas de tamaño medio representarían el 14% del total con una producción comprendida entre los 250.000 y el millón de litros, y finalmente, el 11% serían bodegas grandes con la elaboración de más de un millón de litros de vino.

Ante las nuevas exigencias sanitarias y el incremento de la cantidad de vino elaborado, las nuevas instalaciones han ido incorporado modernos sistemas de producción y conservación de los caldos adquiriendo la maquinaria adecuada. De esta forma los depósitos de hormigón o las grandes cubas de madera que se encontraban en las bodegas subterráneas han sido sustituidos por grandes depósitos de acero inoxidable y poliéster que permiten controlar de forma más eficaz la temperatura del vino y llevar un control más estricto del producto. Además poseen modernos laboratorios, salas de catas, de reunión, comedores, salas de exposiciones, etc., que permiten realizar nuevas actividades siempre relacionados con el mundo del vino conocidas como enoturismo, y que han contribuido a diversificar la actividad económica de este medio rural a través de la apertura de hoteles, casas rurales, tiendas, pequeños museos o restaurantes, muchos de ellos a cargo de las propias bodegas (Figuras 25 y 26).



Figura 25. Tienda de Bodegas Santa Rufina en Cubillas de Santa Marta. Fuente: Fotografía propia.

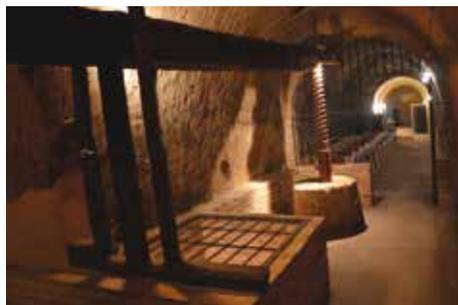
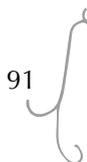


Figura 26. Antiguo lagar de Bodegas Lezcano-Lacalle en Trigueros del Valle, hoy día recurso enoturístico que pueden visitar los turistas. Fuente: Fotografía propia.

CONCLUSIÓN

La industria vitivinícola ha sufrido importantes transformaciones económicas, paisajísticas, sociales y culturales en estas últimas tres décadas debido al nombramiento de esta comarca como D.O. Estos cambios acaecidos no se han producido con la misma intensidad por todo el territorio, y se han intensificado en los términos municipales de aquellos que están situados en la margen derecha del río Pisuerga, y en concreto en Cigales, Cubillas de Santa Marta y Mucientes.

Ha generado cambios paisajísticos muy significativos en un espacio agrario tradicional muy característico para esta comarca. Las bodegas subterráneas han



sido sustituidas en la elaboración de vino por las grandes naves industriales dispersas por el territorio, las plantaciones de viñedo se hacen en espaldera en lugar del tradicional vaso y con unos marcos de plantación mayores que antes, los majuelos son monovarietales, etc., en definitiva, elementos que han cambiado el territorio y esta actividad agroindustrial.

Además hay que destacar la importancia que la uva y el vino han tenido, y siguen teniendo en la sociedad de estas localidades, en su forma de pensar, de sentir y de vivir un cultivo y un producto que en muchas ocasiones han heredado de sus familiares y que, unas veces han mantenido, y en otros casos han pasado a viticultores y grupos empresariales más grandes. Son la raíz de estos pueblos y de sus moradores, elementos que han formado parte su vida diaria, cuando se paseaba por los barrios de bodegas y se encontraban las puertas abiertas, sus dueños sentados en los pollos con una bota de vino y algo para comer, los murmullos de unos y de otros. Cambios y permanencias que han transformado este paisaje, su forma de mirarlo, de olerlo, de oírlo, y de beberlo, y es que la vid y el vino, son los emblemas más representativos de esta comarca de la D.O. Cigales, que la otorgan una sellas de identidad propias a otros territorios castellanoleoneses.

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO et al. (2003): "Los espacios vitivinícolas en Castilla y León: la evolución hacia un sistema productivo de calidad". *BAGE*, 35, 101-122.
- FERNÁNDEZ, J. (2012): "Cambios en la industria y el paisaje vitivinícola en la D.O. Cigales (Castilla y León, España)". *Estudios geográficos*, Vol. LXXIII, 272, 63-90.
- FERNÁNDEZ, J. (2013): "La bodega tradicional como elemento patrimonial: el cambio a la actividad industrial en la Denominación de Origen de Cigales y Ribera del Duero". En Celestino, S. y Blázquez, J. (Coord.): *Patrimonio cultural de la vid y el vino: Conferencia internacional*.
- FERNÁNDEZ, J. (2014a): *La industria del vino y la viticultura en Castilla y León. Su incidencia en el paisaje y en el desarrollo rural. Tesis Doctoral, Universidad de Valladolid*.
- FERNÁNDEZ, J. (2014b): "La distribución de la superficie de viñedo en Castilla y León según sus variables topográficas". *Anales de la Universidad Complutense de Madrid*, Vol. 34, 2, 43-63.
- FIGUEROA y MELGAR, A. (1971): *Viajes románticos por España*. Madrid, Escuelas Profesionales Sagrado Corazón.
- FRANCO, F. y LUIS, S. (2005): *Cultura vitivinícola del Cerrato castellano. Viñedos, Vinos y Bodegas del Cerrato palentino*. Palencia, Itagra.
- HUETZ, A. (1967a): *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne. Tome premier*. Bordeaux, Institut de Géographie.

- HUETZ, A. (1967b): *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*. Tome II. Bordeaux, Institut de Géographie.
- HUETZ DE LEMPS, A. (2005): *Vinos y Viñedos de Castilla y León*. Valladolid, Junta de Castilla y León.
- Junta de Castilla y León (2007): *Fichas de Catalogación de Bodegas, Lagares y Guardaviñas*.
- PIQUERAS, J. (2005): "La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926". *Cuadernos de Geografía*, 77, 101-136.
- SÁNCHEZ, J. L. (2002): "La renovación de las bases productivas en la industria vinícola de Rueda". En Méndez, R. y J. L. Alonso (eds.): *Sistemas locales de empresas y redes de innovación en Castilla La Mancha y Castilla y León*. Salamanca, Ediciones de la Universidad de Salamanca.
- SAMPIRO, (866-999): *Crónica de Sampiro*. Libro digital disponible en el siguiente enlace: https://books.google.es/books?id=3kbzgMG4_k0C&pg=RA1-PA25#v=onepage&q&f=false
- TOLÓN, A. y Lastra, X. (2009): "Los alimentos de calidad diferenciada. Una herramienta para el desarrollo rural sostenible". *Revista electrónica de Medioambiente UCM*, 6, 45-67.
- VALDEÓN, J. (2006): *La reconquista. El concepto de España: unidad y diversidad*. Madrid, Editorial Espasa.





II.

La comarca vitivinícola de Cigales a lo largo de la historia

El viñedo en las tierras de Cigales. Un paseo por la historia: de los Vacceos a la D.O.

*Amada Salas Ortega**

amadasalasortega@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El objeto del presente capítulo es tratar de dar una pincelada a aquellos aspectos que pueden ser interesantes desde el punto de vista del viñedo acogido a la Denominación de Origen de Cigales, y que por tanto están comprendidos dentro de la provincia de Valladolid en los municipios de Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle, Valoria la Buena y el pago de "El Berrocal" dentro del término municipal de Valladolid y al municipio de Dueñas dentro de la provincia de Palencia.

La presencia de la viticultura en la zona anteriormente descrita a lo largo de los siglos la legitima históricamente como zona productora de vinos siendo de obligado cumplimiento conocer y en la medida de lo posible divulgar. Por este motivo he pretendido en este capítulo hacer un repaso histórico del cultivo de la vid en el territorio de la D.O. Cigales, así como señalar aquellos aspectos vitícolas que considero importantes para el cultivo de uva de calidad como son el clima y el suelo.

Finalmente, tras repasar los principales cambios en estos 25 años de la Denominación de Origen Cigales no debemos olvidar los nuevos retos a los que se enfrenta en un futuro no tan lejano.

ORÍGENES HISTÓRICOS DE LA VITICULTURA DENTRO DEL TERRITORIO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES

Nuevos datos sobre la presencia de vino en los territorios Vacceos

Si consideramos a la zona que comprende la Denominación de Origen de Cigales como parte de la Cuenca del Duero, la implantación de la viticultura según la

* Gerente de la Bodega Remigio de Salas Jalón. Carril de Vinateros s/n. 34210 Dueñas (Palencia)



mayor parte de historiadores fue posterior a la ocupación romana (Hidalgo, 1999). Por su situación estratégica y por hallarse situado en el amplio valle del río Pisuerga, es decir, en una de las grandes vías naturales de penetración de los invasores de la Meseta Norte, esta zona fue habitada desde los tiempos más remotos.

Durante la segunda Edad del Hierro, el valle medio del Duero conoció un desarrollo cultural de gran personalidad de la mano del primer pueblo conocido como *vacceos*. Surgen las primeras ciudades u *oppida* de nuestro territorio y con ellas se articula la sociedad jerarquizada al frente de la cual se sitúa una oligarquía guerrera (Sanz y Romero, 2009). El consumo de carne y de bebidas alcohólicas, en particular de vino, servirán para exaltar su posición dominante en la sociedad y reforzar alianzas. Hasta los años ochenta del siglo pasado era bien poco lo que la cultura vaccea podía ofrecer al conocimiento sobre el consumo de vino prerromano en el valle medio del Duero; por todo ello se hacía imposible contrastar las noticias aportadas por las fuentes clásicas, que señalaban a Roma como la protagonista de la introducción del vino en el interior peninsular, adquirido entonces por las poblaciones locales mediante su compra. Sin embargo, la situación ha cambiado y desde los años noventa el desarrollo de los estudios arqueométricos ha puesto a disposición de la Arqueología el análisis de residuos de los recipientes y de los restos paleobotánicos hallados en contextos arqueológicos, alertando sobre la necesidad de modificar el panorama que nos describían los escritores antiguos. En este sentido, las evidencias más elocuentes han sido proporcionadas por las excavaciones realizadas, en Padilla de Duero, en el término municipal de Peñafiel de la provincia de Valladolid, en la ciudad vacceo-romana de Pintia. Los restos que los arqueólogos describen como vino son detectados a partir de unas sales características denominadas tartratos. Por tanto, el hallazgo de una copa en una tumba en el yacimiento de Pintia con restos de vino adelanta el consumo de vino en el interior de la Meseta Norte en dos siglos respecto a lo que mencionaban los autores greco-romanos (Sanz y Romero, 2009).

Si bien respeto a la implantación de la viticultura en nuestra zona, según los estudios mencionados y a tenor de las relaciones de intercambio del mundo ibérico con el interior peninsular, podría plantearse la posibilidad de su temprano arraigo en la Meseta Norte, algo que había sido descartado hasta ahora a falta de evidencias arqueológicas. Sin embargo tras los últimos estudios y avances arqueológicos resulta lógico pensar que la viticultura y la vinificación bien pudieron sobrevenir en los momentos inmediatamente anteriores a la conquista romana, para consolidarse a partir de esas fechas, incrementándose su producción desde los primeros siglos de nuestra era. Esta consideración se presume acertada teniendo en cuenta el hallazgo de pepitas de uva en Cauca (Coca, Segovia) que, aún con todas las reservas, no puede por menos sugerir el probable cultivo de la vid en el territorio vacceo desde el siglo II a.C. (Sanz y Romero, 2009).

En lo que a nuestro territorio se refiere existen claras pruebas de asentamientos vacceos en la zona delimitada actualmente bajo la Denominación de Origen de Cigales. Entre ellos encontramos los restos arqueológicos hallados en Cabezón que

nos conducen hasta la Edad del Hierro y tal como hizo constar el célebre arqueólogo Federico Watterberg (1959), corresponden a un castro celtibérico vacceo. El más antiguo de estos poblados se hallaría probablemente en el Cerro de Altamira, donde han aparecido trozos de cerámica de pasta negra sin decorar correspondientes al período de la Primera Edad del Hierro. También en la localidad de Dueñas se encontraron restos vacceos en el cerro del Castillo. Así como en Valoria la Buena se localizó en la orilla izquierda del Pisuerga el yacimiento celtibérico “Las Quintanas”, una ocupación que con certeza es de plena vitalidad en el periodo celtibérico pleno, siglos III a IV a siglo II a.C. (Moreno, 2006).

El viñedo durante la época romana

La presencia de diferentes villas romanas dentro del territorio que abarca actualmente la Denominación de Origen de Cigales nos hacen pensar de nuevo la posibilidad de la presencia de viñedos durante la época romana. En Cabezón de Pisuerga se sabe de la presencia de una villa romana de la 2ª mitad del siglo IV d. C. ubicada muy próxima al Monasterio de Palazuelos y otra en la Finca de Santa Cruz a tres kilómetros del pueblo al margen derecho del río de época tardorromana. Y en Dueñas en las inmediaciones del Monasterio de la Trapa de Dueñas la conocida como Villa Possídica, villa tardorromana de la segunda mitad del siglo III d. C.

Los territorios romanizados de la Península Ibérica conocerán los beneficios de la actividad vitivinícola y desde mediados del siglo I d.C., ya anexionados al Imperio, comenzarán a hacer la competencia a la metrópoli. Así en apenas dos siglos, los pueblos del interior de la Galia y de la Península Ibérica pasan de importar vinos itálicos a elaborar caldos de calidad que compiten con los romanos (Sanz y Romero, 2009).

Época visigoda

De lo que sí hay noticias es que en los monasterios visigodos se cultivaban viñas emparradas. Según Antonio Larrea en el siglo VIII señala a este respecto que los visigodos, bien por necesidad, o por gustos propios, o por el servicio a la Iglesia Católica, el caso es que cultivaron las viñas, fomentaron su cultivo e hicieron vino con las uvas de esas viñas (Hidalgo, 1999). Según Martínez Llopis, conocían el cultivo de la vid y promovieron su extensión promulgando leyes que protegían los viñedos frente a otros cultivos. La estabilidad visigoda, del 456 al 711, permitió la repoblación vitícola de extensas zonas de la meseta del Duero, y sobre todo desde el año 589 tras la conversión al catolicismo, pero en el entorno de los monasterios y de los castillos, que permitían su protección y defensa de los habitantes y cultivos.

Se han encontrado restos de la época visigoda cerca de los dos importantes monasterios que tenemos dentro del territorio de la Denominación de Origen de Cigales como son el Monasterio de la Trapa de Dueñas y el Monasterio de Palazuelos en el término municipal de Corcos del Valle.

La ocupación árabe y el resurgimiento de la viticultura durante la Edad Media

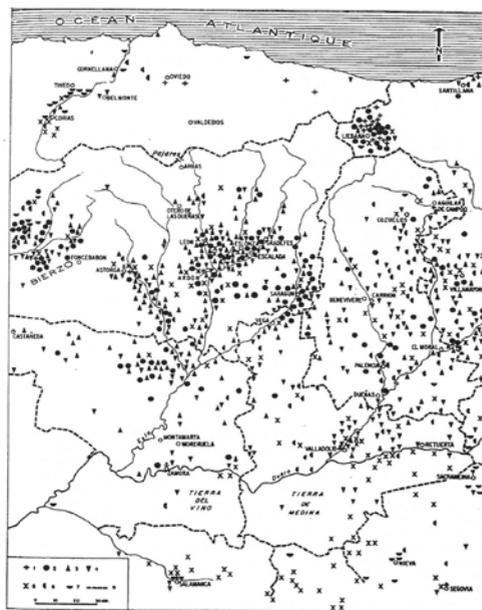
Durante la ocupación árabe y la posterior Reconquista, la Cuenca del Duero fue escenario de numerosos desencuentros entre árabes y cristianos, destruyéndose sistemáticamente villas y cultivos. Se puede estimar que en el siglo IX la obra romana de la Cuenca del Duero había sido prácticamente destruida, principalmente por los daños de la guerra lo que supuso el abandono de las tierras cultivadas.

El resurgir del viñedo acaeció durante la Edad Media, llegando a ocupar importantes superficies, aunque se dedicaba fundamentalmente al propio consumo, al de la villa o al poblado de los propios viticultores.

Según la figura 1 realizada por Huetz de Lemps (1967), se puede apreciar la presencia de viñedos en la Cuenca del Duero con su datación cronológica. Alain Huetz de Lemps, fue un geógrafo francés que realizó un importante estudio de la evolución histórica del viñedo en el Noroeste de España, con un importante peso en los viñedos de Castilla y León, pues eran los que dominaban en esta parte del país. Podemos apreciar a simple vista, una gran presencia de viñedo en zonas claras de León, Bierzo y en el Valle de Liébana (Cantabria).

Según el mapa, en la zona que comprende la Denominación de Origen Cigales hay presencia de viticultura desde el siglo X, como es el caso de Dueñas, la cual se puede corroborar con documentación existente del Monasterio de San Isidro. A partir del siglo XI, y sobre todo del XII y XIII en el resto de municipios de la Denominación, como Cigales, Mucientes, Fuensaldaña, Cubillas de Santa Marta, Cabezón de Pisuerga y Valoria la Buena también aparecen vestigios de viticultura (Hidalgo, 1999).

San Isidro de Dueñas (siglo IX, reconstruido en el año 911) tuvo la más importante influencia en el desarrollo de la viticultura de la zona, particularmente entre 1070 y 1130, después de que el rey Alfonso VI se lo donase al monasterio de Cluny. San Isidro se convirtió en la primera abadía del Reino de León y en la casa central de Cluny en España durante toda la época citada, en la que se extiende el cultivo de la vid por territorios del Duero (Franco y Luis, 2005).



Extensión del viñedo en la Edad Media cuenca central del Duero y Cornisa Cantábrica central (según Huetz de Lemps). Más antigua mención del viñedo: 1 = siglo IX o anterior; 2 = siglo X; 3 = siglo XI; 4 = siglo XII; 5 = siglo XIII; 6 = siglo XIV; 7 = siglo XV; 8 = límites actuales provinciales. Los nombres indican los monasterios o catedrales con documentación utilizada.

Figura 1. Superficie de viñedo en la Edad Media según Huetz de Lemps. Vignobles et vins du Nord-Ouset de l'Espagne, Huetz de Lemps, 1967.

Los monjes de Cluny y del Císter fueron los que reintrodujeron la vid primero en el territorio de la zona cantábrica y posteriormente lo llevaron hacia otros espacios más al sur, como el valle del Duero una vez que conquistaban territorios a los árabes y superaban las incursiones destructivas.

La importancia del cultivo durante los siglos XVII y XVIII hasta la llegada de la filoxera

Durante los siglos XVII y XVIII encontramos la datación de la mayoría de las bodegas subterráneas de la zona, así como las ampliaciones de bodegas anteriores a esas fechas.

En 1899 la superficie de viñedo en Castilla y León alcanzó su máximo histórico debido a la gran demanda de vino de los países europeos. Según Huetz de Lempis (1967) de 1889 a 1899 la superficie de viñedo pasó de 262.000 a 280.000 hectáreas siendo Valladolid la primera provincia en superficie de viñedo en Castilla y León con 91.000 hectáreas y Palencia la cuarta, después de Zamora y Burgos, con 27.000 hectáreas, la mayor parte de ellas concentradas en la parte sur de la provincia donde las condiciones climáticas permitían el correcto desarrollo vegetativo de la planta.

Los estragos que la filoxera causó hicieron que a principios del siglo XX muchas localidades dedicadas al cultivo de la vid se quedasen despobladas debido a la emigración de muchas familias de viticultores que no pudieron afrontar la situación. Así Julio Senador señala:

“como poblaciones como Dueñas, Fuentecén, Matapozuelos, Cigales, quedaron reducidas a la tercera parte de su vecindario. Los partidos judiciales de Medina del Campo, Valoria, Lerma, Peñafiel, Nava del Rey, Briviesca, Roa, y otros innumerables, lanzaron sobre las ciudades trenes enteros de cultivadores arruinados. No fue una fuga; fue una desbandada. El terror hizo en regiones extensas como la Cuenca del Duero y el Valle del Cerrato, más estragos que la peste del Milán” (Senador, 1920: 105).

SIGLO XX. CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES. CAMBIOS EN LOS 25 AÑOS DE LA DENOMINACIÓN

Si algo ha caracterizado al viñedo de la Denominación de Origen de Cigales ha sido el colorido paisaje llegado el otoño producido por la mezcla de variedades de los viñedos viejos. La diversidad de variedades para elaborar el famoso “clarete” hacía que sus viñedos tuviesen un carácter singular. Variedades como la garnacha tinta y gris, la garnacha tintorera (Figura 2), la verdejo, y la albillo de los viñedos viejos suponen hoy en día un atractivo patrimonio vitícola, que, al emplear las técnicas de elaboración actuales, permiten la posibilidad de diferenciación del producto respecto a otros territorios vitivinícolas. Tras la creación de la Denominación de Origen





Figura 2. Fotografía correspondiente a la variedad garnacha tintorera. Fuente: Fotografía propia.

hace ahora 25 años, se plantaron numerosas hectáreas de Tempranillo que han servido, junto con las ya existentes, para poder elaborar interesantes vinos tintos gracias a las virtudes de esta zona. Con la aprobación del nuevo reglamento nos encontramos con la incorporación de nuevas variedades como la Sauvignon Blanc, la Syrah, la Merlot, así como la Cabernet Sauvignon (Reglamento de la D.O. Cigales).

Por tanto nos encontramos con el reto de compaginar el respeto y valoración de variedades de viñedos viejos que dan un resultado absolutamente singular con la posibilidad de elaborar vinos con variedades no tan tradicionales pero que pueden interesar a nuevos mercados. El mapa vitícola también ha cambiado, no sólo en cuanto a las nuevas variedades admitidas, sino que también ha sufrido una importante reestructuración vitícola al pasar de una conducción en vaso a una conducción en espaldera, así como la incorporación del riego en cultivos que tradicionalmente eran de secano. También estos cambios se han visto afectados en el marco de plantación, de la cuadrícula típica de los viñedos en vaso que iban desde el 1,5 m x 1,5 m y 2 m x 2 m, al sistema de calle ancha de 3 metros o más para que puedan pasar los tractores agrícolas a hacer labores como arar o tratar con productos fitosanitarios. Todos estos cambios se han visto motivados por la necesidad de tener un cultivo más rentable, lo que ha supuesto incrementos en producción. Por otra parte, las posibilidades de mecanización como la prepoda, pero sobre todo la sustitución de la vendimia manual por la vendimia mecánica, ha supuesto un aliciente importante para el cambio.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL TERRITORIO VITÍCOLA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE CIGALES

El suelo

La vocación vitivinícola del territorio comprendido dentro de la Denominación de Origen de Cigales es clara al existir unos elementos comunes que los definen de calidad para el cultivo del viñedo. Nos encontramos con suelos que van desde las texturas arenosas a las franco-limosas, pasando por otras más cascajosas (Figura 3), caracterizadas por su ligereza que van desde suelos pobres en materia orgánica a otros más calizos. El límite nos lo encontramos en aquellas zonas donde la caliza

activa pueda suponer un problema al originarse clorosis férrica, a pesar de utilizarse los patrones tolerantes con este tipo de suelo, aparece un problema de ausencia de hierro por el exceso de calcio, que se suele incrementar a medida que la planta crece y sus raíces profundizan. Si bien no hay que olvidar que en los suelos calizos con contenidos en caliza total inferiores al 20 % se obtienen maduraciones muy interesantes, sobre todo en elaboraciones de vinos tintos.



Figura 3. Fotografía correspondiente al típico viñedo en vaso sobre un suelo de cascajo. Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Cigales.

El clima

Las temperaturas son extremas, alcanzando temperaturas mínimas de -10° , y medias en Enero de 3° , dando lugar a inviernos fríos. Aunque las temperaturas medias anuales pueden alcanzar de 8 a 12° predominan las oscilaciones térmicas entre el día y la noche, así como entre el invierno y el verano.

Uno de los mayores riesgos para la vid en la Denominación de Origen de Cigales consiste en la helada de primavera, ya que después de la parada vegetativa del invierno, cuando la vid comienza su actividad a finales de abril y principios de mayo, es frecuente la presencia de heladas, con una sensibilidad de la vid al frío que se sitúa entre $-1,1^{\circ}\text{C}$ para las yemas en estado de punta verde, y de $2,5^{\circ}$ para los órganos herbáceos, causando importantes daños a la planta, aunque va a depender y mucho la altitud de la parcela, su orientación, el tipo de suelo y las labores agrícolas realizadas.

La pluviometría en el territorio de la Denominación de Origen de Cigales oscila entre 400 a 600 mm. El hecho de tener escasas precipitaciones desde la primavera hasta la recolección asegura un estado sanitario óptimo de las uvas y una correcta maduración. Si bien, se dan años de acusada sequía, como ocurre en años con una pluviometría por debajo de los 360 mm por lo que la incorporación del riego por goteo en muchos viñedos de la Denominación asegura que la planta no acuse el estrés hídrico y las consecuencias que éste acarrea.

CONCLUSIÓN

El territorio que comprende la Denominación de Origen de Cigales tiene unas características agronómicas más que idóneas para el cultivo de la vid, en gran parte

gracias al suelo que es óptimo para el desarrollo de uvas de gran calidad. Si a esto le añadimos que el clima nos acompaña la mayor parte de los años para que el fruto tenga un estado sanitario extraordinario, no debemos por tanto dudar que nos encontramos ante una gran zona vitivinícola.

Por otra parte existe un pasado vitícola excepcional que engrandece aún más el prestigio de la zona, por lo que hay que seguir trabajando por su puesta en valor. Los grandes retos a los que se enfrenta esta Denominación de Origen son muchos. Entre los más importantes se encuentra el mantener en la medida de lo posible su identidad. Aunque no cerremos la puerta a las nuevas variedades de uva o a nuevas elaboraciones, el mantenimiento de una identidad clara con la que diferenciamos es la clave para enfrentarse al futuro.

Teniendo en cuenta que un porcentaje importante del éxito de un buen vino está en su origen, en la materia prima, no debemos descuidar por seguir apostando por una viticultura de calidad. Por otra parte, las dificultades a la hora de mantener los viñedos viejos son cada vez mayores, sobre todo, si no se ve recompensado ese esfuerzo de mantenimiento. Si bien, considero que hay que seguir apostando por ellos como elemento diferenciador y de prestigio de esta Denominación. Entre todos está la responsabilidad de valorar el cultivo y los vinos que resultan de él (Figura 4).



Figura 4. Fotografía correspondiente a vendimia manual.
Fuente: Fotografía propia.

BIBLIOGRAFÍA

- FRANCO, F. y LUIS, S. (2005): Cultura vitivinícola del Cerrato castellano: viñedos, vinos y bodegas del Cerrato palentino. Palencia, Itagra.
- HIDALGO, L. (1999): Tratado de viticultura general. Madrid, Mundi-Prensa Libros.
- HUETZ DE LEMPS, A. (1967a): Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne. Tome premier. Bordeaux, Institut de Géographie.
- HUETZ DE LEMPS, A. (1967b): Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne. Tome II. Bordeaux, Institut de Géographie.
- SANZ, C. y ROMERO, F. (2009): El vino y el banquete en la Europa Prerromana. Valladolid, Centro de Estudios Vacceos Federico Wattenberg.
- SENADOR, J. (1920): Castilla en escombros: las leyes, las tierras, el trigo y el hambre. Valladolid, Imprenta y librería Viuda de Montero.
- WATTERBERG, F. (1959): La región vaccea: Celtiberismo y romanización en la Cuenca Media del Duero. Madrid, Instituto Español de Prehistoria.
- MORENO, I. (Coord.) (2006): Nuevos elementos de ingeniería romana. III Congreso de las obras públicas romanas (2006) Arqueología aérea de las ciudades romanas en la meseta Norte.
- Reglamento de la Denominación de Origen de Cigales y de su Consejo Regulador aprobado por la orden AYG/1197/2011 de 22 de septiembre.



El monasterio de Santa María de Palazuelos y el origen del vino en la comarca de Cigales

Arturo Balado Pachón* , Ana Belén Martínez García**
unoveinte@unoveinte.com, anabmar120@hotmail.com

En estas breves líneas pretendemos explicar algunos aspectos sobre la importancia que durante la Edad Media tuvieron las innovaciones que aportaron los monasterios en los territorios en los que se asentaban, y más concretamente, la trascendencia que para la comarca de Cigales y el desarrollo de sus vinos, tuvo la instalación de un monasterio en Palazuelos, junto a un fértil meandro de la margen derecha del Pisuerga, a unos 2 km de Cabezón y su importante puente, paso obligado de todos los caminos que desde Valladolid se dirigían hacia el Cantábrico (Figura 1).



Figura 1. Palazuelos desde el Canal de Castilla.
Fuente: Fotografía propia.

Antes de instalarse definitivamente en Palazuelos, hacia 1252, la comunidad cisterciense ya existía en el monasterio de San Andrés de Valvení (Antón, 1923). En 1213 habían recibido de Alfonso Téllez de Meneses la villa de Palazuelos, con la condición de trasladar aquí sus instalaciones, en un nuevo monasterio que la familia Meneses construyó (Balado y Martínez, 2013). El resultado fue una magnífica construcción, que además de la iglesia que hoy se conserva, poseía dos claustros y todas las instalaciones propias de un monasterio y que a mediados del siglo XVI llegó a con-

* Arqueólogos. Unoveinte S.L. Camino Zapatailla 1. 47270, Cigales (Valladolid).

** Arqueólogos. Unoveinte S.L. Camino Zapatailla 1. 47270, Cigales (Valladolid).





Figura 2. Sepulcros de finales del siglo XIII del linaje de los Téllez de Meneses conservados en Palazuelos Fuente: Fotografía propia.

vertirse en la casa central de la orden del Císter de la Corona de Castilla (Balado y Martínez, 2015) (Figura 2).

Desde San Andrés primero y desde Palazuelos después, los monjes tenían como una de sus actividades fundamentales la producción de vino. Esta, aunque de manera residual, no se había abandonado en el Valle del Duero tras el fin de la

época romana, cuando se había extendido su cultivo por la Península Ibérica (Piqueras, 2011).

En época altomedieval, los reyes asturianos, culturalmente herederos del bajo Imperio romano y del Reino visigodo, también necesitaban abastecerse de vino, y no siempre era fácil cuando el reino se circunscribía aún a los territorios más septentrionales (alrededor de la Cordillera Cantábrica), en tierras no demasiado apropiadas para la viticultura. Así cuando los reinos cristianos llegan al Duero, en el tránsito entre los siglos IX y X (en el 899 Alfonso III de Asturias repuebla Dueñas), aparecen también las primeras referencias escritas a vinos en la comarca de Cigales, cuando se documentan propietarios de viñas en *Conforcos* (el actual Corcos) y en *Covellas* (Cubillas de Santa Marta) (Fernández, 2012).

Su extensión y auge en las zonas con condiciones propicias, tiene además motivos ideológicos. Para los cristianos el vino es un alimento casi sagrado, ya que aparece con frecuencia citado en las Escrituras y tiene la propiedad de convertirse en la sangre de Jesucristo. Pero además es un elemento de identidad frente a los musulmanes, que tenían prohibido beber alcohol por el Corán, si bien hemos de reconocer que este precepto era escasamente cumplido en la Península Ibérica, donde la mayoría de los musulmanes provenían de las poblaciones hispano-romanas convertidas tras la conquista, y donde la producción de vinos en Al-Ándalus alcanzó cierta importancia (Piqueras, 2011).

Pero su auge y generalización es algo posterior, de los siglos XII y XIII, y llegó de la mano de las necesidades litúrgicas de los monjes cistercienses de Palazuelos (primero en San Andrés de Valvení) y de los benedictinos cluniacenses de San Isidro de Dueñas (Martínez, 1991) (Figura 3).

Estos monjes, de origen francés, deseaban que el vino que debía convertirse en sangre de Cristo, fuera de calidad, y para ellos los caldos locales no

lo eran, teniendo que beber en un principio durante la eucaristía, importaciones francesas (Martínez, 1991), especialmente de Borgoña, cuna del Císter y donde los monjes bernardos ya habían realizado una *revolución tecnológica*, que trajo consigo el auge de los caldos de esa comarca, mejorando sensiblemente su calidad (Roux-Perino, 2008). Ello llevó a los monjes peninsulares a intentar producir localmente mejores vinos que los que se elaboraban en sus zonas, implantando así en la comarca, las técnicas de cultivo francesas, y consiguiendo caldos de una notable calidad (Martínez, 1991). Para ello introdujeron nuevas variedades de uva, seleccionaron mucho la ubicación de los viñedos, buscando aquellas tierras pedregosas con una orientación adecuada para recibir la insolación, y generalizaron tanto la prensa manual, que sustituyó al pisado de la uva, como el almacenaje en grandes toneles de madera (Figura 4).



Figura 3. Capitel exterior de la cabecera con rostro humano enmarcado por hojas de parra. Fuente: Fotografía propia.



Figura 4. Recreación de la bodega monástica del Museo del Vino de la D.O. Calatayud en el Monasterio cisterciense de Piedra (Zaragoza). Fuente: Fotografía propia.



El vino de los monasterios no solo se utilizaba durante la misa, sino que era un elemento básico en la dieta de los monjes, que había sido aprobada por San Benito de Nursia en sus famosas reglas que regulaban la vida de las comunidades monásticas. De acuerdo con la Regla, la cantidad diaria de vino que un monje podía beber era una *hemina* (unos 0,275 l), que se daba a cada uno en un jarro de barro con esa medida, y debía alcanzarle para todo el día. En climas más fríos, en donde no se produce vino, se tomaba cerveza o sidra. Se evitaba en lo posible el consumo de agua, dada la insalubridad que habitualmente presentaban la mayoría de los suministros y conducciones, y los caldos eran utilizados también como elemento purificador, mezclándolo con el vino.

La Regla 40 de San Benito, sobre el vino, reza así:

«Cada uno tiene el don particular que Dios le ha dado; unos uno, y otros otro. Por eso, con cierta escrupulosidad determinamos la cantidad de alimento que los demás han de tomar. Sin embargo, por consideración a la flaqueza de los débiles, pensamos que es suficiente una hemina de vino al día por persona. Pero aquellos a quienes Dios les da fuerzas para abstenerse, piensen que tendrán una recompensa especial.

Mas si, por las circunstancias del lugar en que viven, o por el trabajo, o por el calor del verano, se necesita algo más, lo dejamos a la discreción del superior, con tal de que jamás se dé lugar a la saciedad o a la embriaguez. Y, aunque leamos que el vino es totalmente impropio de monjes, porque creemos que hoy día no es posible convencerles, convengamos, al menos, en no beber hasta la saciedad, sino sobriamente, porque el vino hace claudicar hasta a los más sensatos.

Pero si por las condiciones locales no se puede adquirir ni la cantidad indicada, sino mucho menos, o incluso absolutamente nada, bendigan a Dios porque habitan en ese lugar y no murmuren. Esto recomendamos ante todo: que eviten siempre la murmuración.

De la lectura de esta regla se deduce que San Benito no veía con buenos ojos el consumo de vino, pero se vio incapaz de prohibir su consumo, aunque lo recomienda.

Y no solo los monjes bebían el vino de Palazuelos, también los legos (laicos que vivían y trabajaban en el monasterio) y otros campesinos que cumplían trabajos en las tierras monacales, eran alimentados por la abadía; y el vino nunca faltaba en las comidas (Martínez, 1991).

Pero por mucho que Palazuelos consumiera, la producción del monasterio excedía a sus necesidades. Desde el principio de su existencia adquirió viñas, por donaciones o compra, en Gozón y Muedra (A.H.N. Clero. Palazuelos. Carpeta 3.439, nº 5), San Martín de Valvení (A.H.N. Clero. Palazuelos. Carpeta 3439, nº 4) -cuando el monasterio estaba aún en San Andrés- y más tarde, ya en Palazuelos a partir del siglo XIII, en Trigueros y Cubillas de Santa Marta (A.H.N. Clero. Palazuelos. Legajo 7628: 1-25), Cabezón (A.H.N. Clero.

Palazuelos. Carpeta 3431, nº 15) o Cigales (A.H.N. Clero. Palazuelos. Legajo 7626: 123-138). La política del monasterio fue la de intentar concentrar sus posesiones de viñas mediante permutas o compras para optimizar los trabajos en los terrenos más cercanos a su sede central. Así Palazuelos acabará vendiendo en 1444 a Pedro Acuña, señor de Dueñas, algunas de sus posesiones más alejadas (Martínez, 1991) (Figura 5).

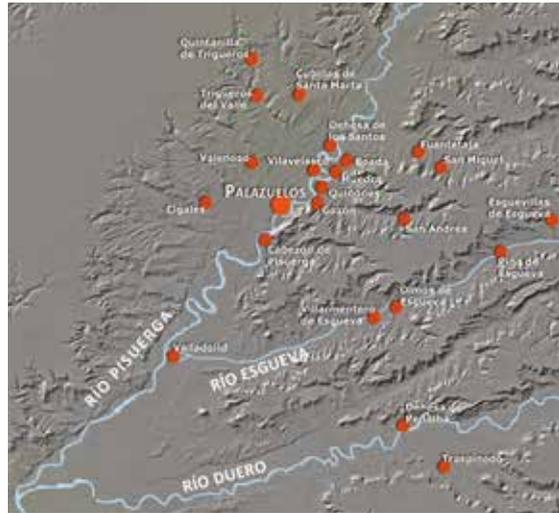


Figura 5. Mapa del Territorio del bajo Pisuerga y Duero medio, en el que se destacan las localidades con posesiones del Monasterio de Santa María de Palazuelos.

Fuente: Elaboración propia.

Los monjes, lógicamente tenían sus propias bodegas y elaboraban su vino, tanto en el propio monasterio como en algunas de las granjas que poseían, pero las existencias eran centralizadas en Palazuelos. Lo almacenaban en cubas de gran tamaño de 4 a 14 moyos (1 moyo = 16 cántaras = 258 litros) y después en barriles era transportado a los monasterios urbanos de Valladolid, que no producían vino (Díez, 1982). En la ciudad podían entrar sin pagar impuestos, merced a una exención de tributos que realizó Alfonso VIII en 1205 a favor del monasterio, para introducir sus mercancías en varias casas que Palazuelos poseía en Valladolid (R.A.H. Colección Salazar y Castro, O-8, hoja 139 v y 140) y que eran utilizadas como almacenes para la venta en la capital de sus excedentes. Estas casas, estaban situadas en la Calle de los Herreros, en el Burgo del Mercado, surgido a extramuros de la primera cerca, junto a la zona en la que se realizaba el mercado de la ciudad, actual Plaza Mayor.

En un principio los monjes no podían vender vino al por menor, pero el Capítulo de la Orden de 1182 permitía las ventas, si se hacían a través de un intermediario laico que tendría instalado su comercio fuera de los recintos monásticos. En el siglo XIII, se levantaron la mayoría de esas restricciones, aunque, hacia el año 1270, las mujeres estaban todavía excluidas de los comercios de vino monacales, y seguía prohibido para las abadías abrir tabernas en sus propiedades urbanas.

El impulso dado por los monasterios, convirtió a la comarca de Cigales en un importante núcleo viticultor. En la Baja Edad Media el desarrollo de las ciudades del entorno (Valladolid y Palencia), generalizó su producción para el abastecimiento de estas urbes. Ya en el siglo XIII se conoce la compra para la corte vallisoletana de Sancho IV, de más de 200 cántaras de vino de Cigales (Martínez, 1991) y las



Figura 6. Altar mayor del templo del Monasterio de Santa María de Palazuelos.
Fuente: Fotografía propia.

Ordenanzas de 1423, sobre la extensión de la jurisdicción de Valladolid, señalan que los que cultivaban viñas en Fuen-saldaña, Cigales y Mucientes, podían introducir sus vinos en las bodegas de Valladolid (Figura 6).

Esta expansión del vino en la comarca, que los propios monjes habían propiciado, acabó repercutiendo en su economía, ya que con el paso de los siglos y ante el aumento de la competencia, parece que Palazuelos acaba centrado la producción en la necesaria para su propio consumo.

Así vemos en las cuentas monásticas como a partir del siglo XVII, el porcentaje de vino que se vende es muy bajo. Por ejemplo en el trienio de 1647 a 1649, de las 1.400 cántaras que produjo (22.400 l), tan solo vendió 344 (5.504 l), según las siguientes cuentas conservadas (Tabla1).

Tabla 1. Cuentas de producción, venta y consumo de vino en Palazuelos, trienio 1647-1649.

Reciuo de Vino	Ha tenido este Monasterio en este Trienio de reciuo de Vino dos mill y ciento y nueue cantaras en esta forma	2019
Alcance	Del alcance del Trienio pasado quatrocientas y quatro cantaras	404
Cosechas	De la cosecha de Las Vinas mill y quatrocientas	1400
Comprado	Anse Comprado ciento y cinquenta y cinco	155
Despensa	Anse echo de despensa ciento y cinquenta Cantaras	150
Gasto ordinario	En el gasto ordinario del Sto Convento y huespedes y familia se han gastado mill quatrocientas y vna	1401
Despensa	Anse gastado Con Los Criados cien cantaras	100
Rehinchir	En rehinchir Las Cubas nouenta y seis cantaras	96
Vinagre	Anse buelto Vinagre malo quarenta y ocho Cantaras	48
Vendido	Anse Vendido trecientas y quarenta y quatro	344

Fuente: Herrero, 2011: 263.

Porcentajes muy parecidos de producción y venta, se rastrean durante los siglos XVII, XVIII y XIX.

Un aspecto que destaca en la comarca de Cigales, es la existencia de bodegas subterráneas construidas en barrios anejos a las poblaciones, algo que no pasó desapercibido en los relatos de los viajeros europeos de los siglos XVIII y XIX.



Figura 7. Cabecera de Santa María de Palazuelos.
Fuente: Fotografía propia.

(Fernández e Isla, 2012). Sin embargo en Palazuelos, por la propia constitución del terreno en el que se asienta, sobre una terraza del Pisuegra, no fue posible la construcción de una de estas bodegas tradicionales. Los monjes tuvieron serios problemas para conservar el vino y buena parte del mismo se perdía todos los años (Figura 7)

En 1744 barajaron la posibilidad de excavar una bodega en sus terrenos, pero comprobaron que estos no eran apropiados, por lo que decidieron construir una, excavando un sótano con arquerías de ladrillo, en el lugar que antes ocupaban las caballerizas, según relata el libro de cuentas del monasterio:

«Hicieronse varias diligencias para ver, si en el termino de este Collegio se podía hacer vna cueba pa conservar el vino, a causa de perderse todos los anos; pero no se pudo hallar sitio a proposito por ser todo cascajo; en estas diligencias se gastaron cien reales; auiedo visto que no se podía conseguir el fin, por causa del terreno, se determino con consejo de hombres peritos hacerse en el sitio que oi se halla, y que antes era Caballeriza; profundizando mas el suelo, tapiando con cal, y canto todas las pesebreras, y haciendo vna bobeda de ladrillo, y hiesso con sus arcos de lo mismo, cargando dha bobeda con tierra; lo que costo alzadamente tres mil trescientos reales, que juntos con los cien reales hacen tres mill y cuatrocientos reales» (Herrero, 2012: 913).

La finalidad de estas construcciones subterráneas es mantener los vinos a temperaturas bajas y estables con vistas a prolongar su conservación (Figura 8). Por ello los monjes dotaron a esta nueva bodega de diversos elementos para favorecer estos aspectos, y lo dejaron reflejado en el libro de cuentas del año 1744:

«Hizose por la parte del oriente vn escamado, o chaflan juntamente vna zarzera, para defensa del calor, e introducion del aire cierzto para la conseruacion del vino. tubo de coste, con piedra, cal, ladrillo, y hiesso cuatrocientos , y cincuenta reales (...) Para mas defensa del calor, se hizo vna tapia doble

desde la puerta de la bodega, hasta la puerta de la caballeriza de las mulas de paso. tubo de coste, de adobes, hieso, y manos ciento y sesenta reales» (Herrero, 2012: 913).

En 1835 los monjes de Palazuelos, como tantos otros, hubieron de abandonar definitivamente el monasterio, en virtud de las leyes de exclaustación. Cuando en 1837 se expropia a Palazuelos sus tierras, le son desamortizadas 21 hectáreas de viñedo (Herrero, 2012b), que siendo una cifra importante, seguramente no podría compararse con las extensiones de viñedo que poseería durante la Edad Media (Díez 1982), pero que nos da una muestra de la importancia que el vino seguía teniendo hasta el final de la vida monacal (Figura 9).

Cuando los monjes hubieron de abandonar sus celdas, hacía ya siglos que la cultura del vino había arraigado en la comarca. De la mano de los pequeños productores locales, que en todas las localidades de la Denominación de Origen Cigales, producían vinos de calidad, continuó la herencia que los cistercienses habían iniciado siglos atrás.



Figura 8. Girola de la iglesia Santa María de Palazuelos con pinturas manieristas de finales del siglo XVI. Fuente: Fotografía propia.



Figura 9. Espadaña parroquial, construida tras el abandono de los monjes en 1835. Fuente: Fotografía propia.

BIBLIOGRAFÍA

- ANTÓN, F., (1923): "Monasterios medievales de la provincia de Valladolid. V. Santa María de Palazuelos", Boletín de la Sociedad Española de Excursiones, XXXI: 177-200.
- BALADO, A. y MARTÍNEZ, A. B. (2013): "Historia de los enterramientos en Santa María de Palazuelos (Valladolid)". Estudios de Patrimonio Cultural, número 10, 44-53.
- BALADO, A. y MARTÍNEZ, A. B. (2015): "Recientes excavaciones arqueológicas en el monasterio Santa María de Palazuelos (Valladolid)". Conocer Valladolid. VIII Curso de patrimonio cultural: 37-52. Valladolid, Real Academia de Bellas Artes de la Purísima Concepción.
- DÍEZ, J. (1982): Santa María de Palazuelos. Desarrollo, crisis y decadencia de un dominio monástico. Valladolid, Diputación de Valladolid.
- FERNÁNDEZ, J. (2012): "Cambios en la industria y en el paisaje vitivinícola de la Denominación de Origen de Cigales (Castilla y León, España)". Estudios Geográficos Vol. LXXIII, 272, 63-90.
- FERNÁNDEZ, J. e Isla, V. (2012): "La atracción del vino en los viajeros europeos de los siglos XVIII y XIX". Polígonos. Revista de Geografía, 23, 235-262.
- HERRERO, (2012): Libros de cuentas del monasterio cisterciense de Palazuelos 1568-1832. Valencia, Autoedición digital.
- HERRERO, (2012b): Economía y sociedad en el ámbito del monasterio de Palazuelos 1500-1835. Valencia, Autoedición digital.
- MARTÍNEZ, A. (1991): El monasterio cisterciense en el origen de los vinos españoles. Madrid, Servicio de Extensión Agraria. Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación.
- PIQUERAS, J. (2011): "La cultura del vino en la España antigua y medieval". Oleana: cuadernos de cultura comarcal, 26, 109-153.
- REGLERO, C.M. (1993): Los Señoríos de los Montes de Torozos. De la repoblación al Becerro de las Behetrías (siglos X-XIV). Valladolid, Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Valladolid.
- ROUX-PERINO, J. (2008): Los Cistercienses. Toulouse, Editorial nsn.



El papel del monacato en la repoblación y el cultivo del viñedo en la comarca de Cigales: el ejemplo del monasterio benedictino de San Isidoro de Dueñas

Álvaro Pajares González* , Julio Fernández Portela **
alvaro.pajares.gonzalez@uva.es, julio.fernandez@uva.es

INTRODUCCIÓN: ORÍGENES Y PAPEL REPOBLADOR

La repoblación de la región comprendida por la Denominación de Origen Cigales tuvo lugar de forma temprana gracias al importante avance repoblador del monarca asturleonés Alfonso III el Magno a finales del siglo IX d.C., tal y como constata la Crónica de Sampiro¹. Según el obispo asturicense, este monarca habría repoblado tres ciudades abandonadas desde antiguo, entre ellas Dueñas, que rápidamente adquirió gran importancia gracias a su posición estratégica en uno de los vados del Pisuerga, muy cerca de su confluencia con el Carrión, y esencial, por tanto, para el control de las comunicaciones desde el Duero medio hacia el norte y el sur peninsular, y es que, según Valdeón (2006: 56) “[...] la Cuenca del Duero pasó a ser, a raíz de aquellas campañas, una zona intermedia entre al-Ándalus y el incipiente reino Astur.”. Alfonso III organizaba así la línea defensiva del Duero encargada de proteger los principales vados del río frente a las razzias musulmanas con plazas fortificadas como Zamora, Simancas y Dueñas, reforzadas poco después por Tordesillas y Toro.

* Investigador pre-doctoral FPU (2013) en el Departamento de Historia Moderna, Contemporánea y de América, Periodismo, Comunicación Audiovisual y Publicidad de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Valladolid. Plaza Campus Universitario, s/n, 47011 Valladolid.

** Profesor del Departamento de Didáctica de las Ciencias Experimentales, Ciencias Sociales y de la Matemática. Facultad de Educación, Campus Universitario Duques de Soria, Universidad de Valladolid, 42004, Soria. Este trabajo se enmarca dentro del proyecto titulado Cartografía y catastro de los sitios reales españoles y sus entornos (siglos XVI-XIX): tradición e innovación, CSO2015-68441-C2-1-P.

¹ Recopilada en el siglo XVIII por Juan de Ferreras en los Apéndices de su obra Historia de España, parte XVI, p. 35: “Ac triennio peracto sub era DCCCCXIII, urbes desertas ab antiquibus, populari Rex iussit; hec sunt Zemora, Septimancas et Domnas vel omnes Campi Gotorum”.



En estas primeras fases de la repoblación peninsular desempeñó un papel fundamental la nobleza, tanto laica como eclesiástica. Nos centraremos aquí en la fundación de pequeños monasterios por iniciativa tanto del monarca como de las principales familias aristocráticas del reino, propietarias también de villas y heredades con el fin de impulsar su repoblación. El objetivo de estas primitivas fundaciones religiosas era facilitar la articulación y control del territorio, así como la roturación y explotación de las nuevas tierras conquistadas a través de la formación de un amplio patrimonio dependiente de estas comunidades religiosas. Estos incipientes señoríos monacales estarían formados no sólo por tierras de cultivo, sino también por cabañas ganaderas, montes y pastos, molinos, aceñas, y como no, por viñedos, pues este cultivo permitía un asentamiento más estable de la población debido a que había que esperar al menos tres años para obtener una cosecha, situación que obligaba a permanecer más tiempo en el mismo territorio para poder rentabilizar la inversión inicial, por lo que, según Casado (2008: 174), el cultivo de la vid indica la intención de crear asentamientos estables: “las plantaciones de vid eran uno de los recursos más estimulantes por los repobladores para fijar las poblaciones en determinados territorios; el que plantaba viñas tenía la intención de recoger sus frutos y para ello tenían que esperar varios años”. La productividad de estos cultivos y recursos dependía no sólo de la propia comunidad de monjes sino también de colonos libres, favoreciendo la fijación de población así como la organización y control de la producción de un área geográfica determinada (Martínez, 1985; Sánchez, 1994; Díez, 2006). A pesar del predominio de las instituciones monásticas en la documentación, Carzolio (1988) ya advirtió que este hecho no debería conducirnos a minusvalorar el esfuerzo repoblador de los colonos laicos, que aparecen más tardíamente en la documentación y del que en Palencia contamos también con un destacado ejemplo a través del fuero otorgado en el 824 d.C., durante el reinado de Alfonso II “el Casto”, por el conde Munio Núñez a las cinco familias que fueron a poblar el término de Brañosera, en la montaña palentina, convirtiéndose así en la primera constancia documental de este tipo de repoblación en la Península Ibérica.

Por lo que respecta a la región que nos ocupa, podemos destacar la labor de dos importantes cenobios: uno benedictino, adscrito posteriormente a Cluny, San Isidoro de Dueñas, cuyas propiedades se extendían no sólo en torno al monasterio y villas aledañas, sino también por los territorios de algunos municipios pertenecientes a la Denominación de Origen como Cubillas de Santa Marta y Corcos de Aguiralejo, y otro cisterciense, Santa María de Palazuelos, en Corcos de Aguiralejo, fundado por Alfonso Téllez de Meneses en el primer cuarto del siglo XIII con monjes procedentes del cercano monasterio de San Martín de Valvení, convirtiéndose posteriormente en la cabeza del Císter en Castilla y con numerosas propiedades también por el Valle de Trigueros como Cubillas, Quintanilla, Trigueros, etc., objeto de análisis ya en otro de los apartados de esta publicación. Reglero (1993) documenta, además, en el valle de Trigueros en el siglo XI otros monasterios actualmente desaparecidos como San Pedro, San Tirso o San Cebrián que acabaron siendo

absorbidos por otros cenobios más importantes en un proceso, como veremos, de centralización eclesiástica.

En cuanto al monasterio eldanense, los primeros documentos referentes a Dueñas en el siglo X d.C., en los que se hace referencia a la existencia ya de un castillo fortaleza, se tratan de privilegios concedidos al monasterio benedictino de San Isidoro de Dueñas. El primero de ellos, datado en el 911 d.C., corresponde al reinado de García I, hijo de Alfonso III, delimitándose en él ya el término que pasa a depender del monasterio, germen como veremos del llamado Coto de San Isidro, confirmado y ampliado por su hijo y sucesor Ordoño II entre los años 915 y 919 (Reglero, 2005).

Existe, no obstante, un intenso debate historiográfico sobre el origen de este monasterio, aunque parece probable que existiera en la misma ubicación ya antes de la invasión musulmana del 711, en época visigoda, un monasterio femenino bajo la advocación de San Martín de Tours (Yáñez, 1969), llegándose a proponer incluso que se tratara de un monasterio dúplice junto con el cercano convento de San Juan de Baños (López, 2009). Sin embargo, la vida monástica se vería alterada por la invasión sarracena, existiendo sobre este acontecimiento un relato de carácter más legendario que histórico, transmitido por el monje benedictino del siglo XVII Gregorio de Argaiz, al que se le encomendó la continuación de las crónicas de su orden iniciadas por Yepes (1960): “la Abadesa Esmaragda y sus monjas que estaban en el Monasterio de San Ysidoro de Dueñas, fueron presas y muertas por los Moros y sus cuerpos arrojados en el río Pisuerga, día último de Março” (Argaiz, 1668, tomo I, segunda parte: 655).

Dejando al margen los relatos legendarios, los primeros datos históricos sobre el monasterio se tratan de los dos documentos más arriba reseñados y, aunque el primero de ellos pertenece a García I, el texto nos permite intuir que el monasterio existía ya, probablemente reconstruido por su padre Alfonso III al mismo tiempo que repobló Dueñas, entregándose ahora, según algunos autores, a unos monjes mozárabes benedictinos procedentes de Córdoba, práctica habitual gracias al flujo cada vez mayor de mozárabes procedentes del sur peninsular sobre todo a partir del incremento de la intolerancia religiosa y las persecuciones a los cristianos en Al-Ándalus con el emir Abd Al-Rahman II, dando lugar al fenómeno conocido como los mártires de Córdoba. Otros autores, sin embargo, rechazan el origen visigodo y la posterior repoblación mozárabe, y Bishko (1977) considera que se trata de una fundación de nueva planta de en torno al año 900 a través de monjes procedentes de las Asturias de Santillana o Liébana que habrían mantenido contactos con Gasuña y Aquitania, regiones por las que se había difundido el culto a San Isidoro.

El primer documento de García I de 911 d.C. nos permite también constatar que es este monarca el que dona al monasterio las reliquias del mártir alejandrino San Isidoro de Quíos, lo que supuso el cambio de titularidad del cenobio ya que, al parecer, se trataba del cuerpo íntegro del santo, generando rápidamente una fuerte devoción en la región sobre todo por sus propiedades milagrosas frente a las



plagas que asolaban los campos y *viñedos*. A pesar de ello, durante las primeras décadas se mantuvo también la antigua advocación a San Martín hasta que se impuso definitivamente la advocación isidoriana (López, 2011-2012), convirtiéndose en uno de los principales difusores en la Península del culto de este mártir de origen oriental procedente de Egipto como ya han estudiado López Serra (2009) y Luis Tarracó (1992).

Nos encontramos, por tanto, con que el propio monarca, Alfonso III, restaura la vida monástica entregándoselo a monjes de la orden de San Benito cuando repuebla toda esta zona, incluida Dueñas, a finales del siglo IX, cobrando rápidamente importancia gracias al amparo y protección de la casa real asturleonera tanto por la llegada de unas importantes reliquias (García de Cortázar, 2004), como por las numerosas donaciones realizadas por la propia familia real y por los linajes aristocráticos más importantes del reino durante los primeros siglos de su andadura, sobre todo en los siglos XI y XII.

LA CONFIGURACIÓN DEL PATRIMONIO MONACAL DE SAN ISIDORO DE DUEÑAS: LA IMPORTANCIA DEL VIÑEDO

Los monasterios se convirtieron así en señores de extensas propiedades, cuya repoblación y explotación corría a cargo no sólo de la comunidad de monjes a través del trabajo en el campo de los propios frates, tal y como señala la propia regla benedictina según el principio de “ora et labora”, sino también a través de colonos libres, vecinos de las villas y aldeas del territorio dependiente del monasterio, sobre los cuales fueron asumiendo una serie de prerrogativas jurisdiccionales, convirtiéndose así en vasallos de dichos monasterios a través del pago de diferentes rentas y tributos, en trabajo o en especie, la administración de justicia, etc. Desde la revolución neolítica, el poder económico y social residía en la propiedad de la tierra, por lo que los monasterios se convirtieron, junto con la nobleza y la corona, en los grandes propietarios de la sociedad medieval y moderna. Y, en este sentido, no sólo cobraron importancia las tierras de secano características de esta región como el cereal (trigo, cebada, centeno, etc.), sino también el cultivo de la vid para la producción de vino, desarrollándose para ello en esta región una construcción característica gracias a las cualidades del terreno arcilloso de la zona: las bodegas subterráneas excavadas directamente en la tierra, destinadas a la transformación de la uva en vino y su posterior almacenaje y conservación. Además, la importancia para la Iglesia de estos dos productos, el trigo y la vid, es clave, pues uno de los principales sacramentos del cristianismo, la Eucaristía, se sirve de ambos, el pan y el vino, como símbolo del cuerpo y la sangre de Cristo, respectivamente, tal y como recogen las Sagradas Escrituras (Juan 6, 51-58; Lucas 22, 19; y 1 Corintios, 24-25).

Así, las primeras referencias documentales al cultivo vinícola en la región datan de los primeros momentos de la repoblación en el siglo X, aunque había sido introducido ya en la cuenca del Duero por los romanos durante la conquista de la

meseta tras el asedio y toma de Numancia (133 a. C.) y sobre todo durante las guerras cántabras gracias al establecimiento de diversos castra o campamentos estables en la región (Mañanes, 2011). Por lo que respecta a Dueñas, ya en el 946 el presbítero Rodrigo dona sus “domis et vineis” al monasterio de San Félix de Cisneros (Mínguez, 1976, nº105) y, en el 990, Juan y Sebastián Abceulla, confeso, donan a San Isidoro tres viñas². En cuanto a las bodegas, su presencia documental es algo más tardía y no es hasta 1211 cuando Alfonso VIII dona una bodega (*apothecam*) de su propiedad, una bodega real, junto con otra heredades y propiedades vinculadas a dicha bodega como aceñas, sernas y viñedos, a otro de los monasterios, en este caso femenino, más importantes del reino, el monasterio de las Huelgas Reales de Burgos (González, 1960)³:

“Donamos itaque et concedimus predicto monasterio totam apothecam de Domnas, agriculturam, uidelicet, cum sernis, uineis et cum aceniis, et cum ómnibus ad ipsam apothecam pertinentibus, et cum omni iure queod in predic.. apoteca habemus uel habere debemus”.

También es interesante la donación realizada por Sancho III de Navarra y su esposa la reina Doña Mayor a San Isidoro fechada el 15 de mayo de 1033, destinada al sustento de los pobres y peregrinos otorgándoles para ello la iglesia de San Miguel en Baltanás con todos sus edificios, tierras, prados y viñas, a condición de “rogar a Dios y decir missa por el Rey y salud del Reino”. Un testimonio documental que contribuye a apoyar la presencia del cultivo de la vid en el primer tercio del siglo XI⁴.

Se tiene constancia de que los diferentes poderes religiosos de la villa, tanto la iglesia parroquial como los conventos de San Agustín y San Isidoro, poseyeron viñedos y bodegas, llegándose a conocer uno de los carriles del barrio de bodegas como “carril de los frailes”. Por lo que respecta a San Isidoro, las tierras situadas entre los ríos en las que se ubica el monasterio, el Pisuerga y el Carrión, acabaron conformando un coto, conocido como Coto Redondo de San Isidro, que abarcaba desde la confluencia de ambos ríos hasta los términos de Baños y Calabazanos por el norte. Sobre este territorio adquirieron incluso prerrogativas jurisdiccionales gracias al privilegio otorgado por Alfonso VIII en Cuéllar el 28 de octubre de 1169⁵,

² Las referencias documentales están extraídas fundamentalmente de la colección documental publicada por Reglero (2005) y por referencias recogidas en la obra de Yáñez (1969). Por ello, se indica la signatura del archivo que estos autores proporcionan en sus obras (sobre todo del Archivo Histórico Nacional –AHN- y la Biblioteca Nacional –BN-, aunque puedan existir también otras copias en otros archivos), así como el lugar dónde estos autores recogen dichas referencias. Este documento se encuentra en el AHN, cód. 115B, f. 13 (registro del *Libro Becerro*, f. 60) y BN, ms. 720, f. 302r, citado en Reglero, 2005, nº 317, pp. 317-318.

³ Doc. 888, pp. 554-556. Documento original en el Archivo del Monasterio de las Huelgas Reales de Burgos, leg., 4, núm., 117.

⁴ AHN, cód. 41B y BN, Ms. 720, citado en Yáñez, 1969, p. 51-52.

⁵ AHN, cód. 115B. f.9 (registro del *Libro Becerro*, f. 29, fol. eodem) y BN, ms. 720, ff. 287v-288-v, citado en Reglero, 2005, nº 64, pp. 421-423.



asumiendo así la jurisdicción civil y criminal, alta y baja y mero mixto imperio a través de la elección de un alcalde que ejercía en nombre del abad, al quedar exentos de la jurisdicción de los merinos, jueces y sayones de Dueñas y Tariego, quienes no podrían entender en los casos que afectaran a los dominios monacales, prender en sus lugares, casas y heredades o pedir ningún tipo de servicio o tributo. Fueron numerosos, por tanto, los privilegios que fueron recibiendo concediéndoles diversas prerrogativas entre las que podemos destacar las de pastar con sus rebaños, cortar leña en los montes o extraer piedra de las canteras de los términos de Dueñas y Tariego, eximiéndoles a su vez de la realización de velas, guardas y labores en sus castillos⁶, y recibiendo también la jurisdicción sobre las aguas del río a su paso por el coto propiedad de monasterio y de la mitad del puente sobre el río Carrión⁷. Prerrogativas que crearon constantes conflictos con las autoridades y los vecinos de las poblaciones circundantes como Tariego o Dueñas, dando lugar a numerosos pleitos. Una vez obtenida la inmunidad jurídica y fiscal sobre este territorio, los monjes otorgaron a la población de San Isidoro un fuero en 1152⁸, en el que se regula también el cultivo del viñedo, obligando a los que se marchen a venderlos para evitar así que quedaran sin cultivar. Es en este otro importante tipo documental, los fueros o cartas pueblas, desarrollado en los primeros siglos de repoblación para favorecer el asentamiento de población y la regulación de la vida de estas primeras poblaciones en zonas por lo general conflictivas por su cercanía a la frontera con los musulmanes, donde se encuentran también evidencias del cultivo del viñedo a finales del siglo XI. Cabe destacar, así, los fueros de Santa María de Onecha, en Dueñas, en 1078, y el de Trigueros en 1092 (Reglero, 1994). Unos testimonios que contribuyen a evidenciar la presencia del cultivo de la vid en esta comarca. En el caso del Fuero de Onecha, concedido a Santa María por Alfonso VI, otorga a los habitantes que allí viven, y a todos aquellos que vayan en un futuro, una serie de medidas que favorecen el desarrollo de su vida diaria. Esta referencia al viñedo corrobora la existencia de este cultivo, por lo menos, desde el 1078 en el término municipal de Dueñas, permitiéndose a aquellas personas que se quisieran marchar de este lugar arrancar las viñas que hubieran plantado, y comenzar de nuevo esta u otra actividad en otro lugar. Situación que en el viñedo

⁶ Privilegio concedido por Alfonso VI el 7 de febrero de 1076, confirmado posteriormente por Alfonso VII el 15 de mayo de 1136, en el que aparece una firma que dice "Rudericus Didaci" y que se atribuye a Rodrigo Díaz de Vivar, el Cid, al que posteriormente se le entregaría el señorío de Dueñas como símbolo de reconciliación con el monarca tras su primer destierro entre 1087 y 1088. Se encuentra en AHN, cód. 115B, f. 7 (ant. Sign. Cajón IX, 1L, 3ª piel; regesto de un pergamino) y en BN, ms. 720, ff. 245r-v., citado en Reglero, 2005, nº 25, pp. 339-342.

⁷ Alfonso VII a través de un privilegio dado en Valladolid el 5 de marzo de 1152 reserva al monasterio la construcción de molinos y aceñas en las riberas del Pisuerga y Carrión dentro de su término y les permite sacar piedra de los montes de Dueñas y Tariego para la construcción de sus pesqueras, citado por Reglero, 2005, nº 58, pp. 412-414.

⁸ AHN, cód. 115B, f. 121r (Ant. sign. Cajón IX, 1L, 5ª piel; regesto de un pergamino) y BN, ms. 720, ff. 312v-313v., citado en Reglero, 2005, nº 59, pp. 414-416.

no era frecuente, pues, cómo ya se ha comentado, es un cultivo que requiere varios años para la obtención de la cosecha:

Et qui se uoluerit transmutare ad alio loco in medio die quod quantum que habuerit suum ganato uadat cum pace. Et illas uineas que plantauerint leuent ubique uoluerint, et illas que corruerint ad fundum terre ibi sedendo habeat ad integro. Et si se quesierit transmutare leuent sua medietatem et alio medio dimittant hic⁹.

El otro fuero, el de Trigueros, tuvo lugar catorce años después, en 1092. Fue otorgado por Ildonza a los labriegos del valle, y tenía como objetivo principal traer población a este territorio con unas condiciones ventajosas para el trabajo en el campo, entre ellos, el cultivo de “majuelos” (Berzal de la Rosa, 2007).

Además del coto formado en torno al propio monasterio, la comunidad de monjes de San Isidoro fue adquiriendo numerosas propiedades en las villas y aldeas aledañas cerrateñas como Calabazanos, Baños de Cerrato, Cevico de la Torre, Tariego de Cerrato, Hontoria de Cerrato, etc. Así, para este periodo, la posesión de viñedos y bodegas por parte del monasterio puede rastrearse a través de las donaciones y privilegios de diferentes monarcas y personajes nobiliarios, entre las que cabe destacar la donación del monasterio y granja de Santa Coloma en Tariego junto con todas sus propiedades por el conde Fernando Ansúrez y su mujer Tota en el 976¹⁰, del monasterio de San Miguel junto con la propia villa de Hontoria también junto con sus posesiones por la reina doña Urraca en 1116¹¹, ambos hoy desaparecidos, o la iglesia visigótica y la villa de San Juan de Baños en 1115 y 1117, respectivamente, también por la reina Urraca¹², una de las mayores benefactoras del monasterio al haber heredado la devoción hacia los cluniacenses que tenía su padre Alfonso VI. Otra donación importante de dicha reina, en 1116, se trató de la aldea de Villasilos y del monasterio de San Torcuato en Cevico de la Torre, con todas sus propiedades:

Con los mismos títulos hace donación a este mismo monasterio de sancto Isidoro y a los monjes cluniacenses estantes en dicha iglesia, de la aldea de Villasilos de Cevico de la Torre, con todos sus huertos, términos y de aquel monasterio que se llama de San Torcuato¹³

La presencia de estos pequeños monasterios constata también esa proliferación de pequeños centros religiosos durante la etapa de repoblación, que acabaron

⁹ AHN, *Calatrava*, R1, copia del siglo XII, citado en González, 1945 y en Pérez Bustamante, 1985, 19-20.

¹⁰ A.H.N, cód. 115B, f. 10v (registro del *Libro Becerro*, f. 41, fol. eodem pág. 2) y BN, ms. 720, ff. 295v-296r, citado en Reglero, 2005, nº 16, pp. 315-317.

¹¹ AHN, cód. 115B, f. 10v. (registro del *Libro Becerro*, f. 39r), citado por Reglero, 2005, nº 41, pp. 380-381.

¹² La reina Urraca dona primero la iglesia de San Juan de Baños en 1115 (AHN, cód. 115B, f. 121v), a lo que sumará la villa en 1117, citado en Reglero, 2005, nº 39 y 43, pp. 376-378 y 382-384, respectivamente.

¹³ Citado en Yañez Neira, 1969, p. 113.

siendo absorbidos por centros monásticos de mayor peso. Además, no hemos de olvidar que la mayor parte de la producción de uva y el consumo de vino se encontraba en manos del clero, por lo que, según Huetz de Lempes (1967 a y b, ed. 2005: 129), “todo el trabajo que supuso el hacer fructificar las tierras abandonadas no habría podido llevarse a cabo sin la organización y el fuerte impulso del clero”.

Muchas de estas propiedades se encontraban en municipios que no pertenecen a la D.O. Cigales pero que pasaban a ser propiedad del monasterio de San Isidro de Dueñas, ampliando así los dominios de los monjes eldanenses. Además, aunque los monasterios con más peso en la región conformada por la D.O. Cigales fueron San Benito de Sahagún, en León, y San Zoilo de Carrión de los Condes, en Palencia (Reglero, 1993), el monasterio de San Isidro de Dueñas poseyó también algunas propiedades en esta zona como en Cubillas de Santa Marta o el valle de Trigueros. Podemos destacar, así, la donación del conde Pedro Ansúrez el 9 de enero de 1117 de una heredad en la aldea de Valhenoso, un despoblado en término de Corcos del Valle¹⁴, o la donación por parte de María Gutierrez, mujer de Gómez García de Trigueros, de una heredad en el lugar de Covellegis en Cubillas de Santa Marta en 1169¹⁵. Entre todas estas donaciones nos encontramos también referencias a viñedos, no sólo en el propio coto formado alrededor del monasterio sino también en las localidades aledañas, donde se suele conceder una villa o iglesia junto con todas sus propiedades anejas, incluidas las viñas, aunque hay que tener en cuenta que nos hallamos ante una fórmula cancilleresca y, por lo tanto, se trata de una expresión estereotipada en la que se enumeran diferentes tipos de propiedades pero que, en la realidad, no tiene por qué hacer referencia a realidades concretas: “casas, solares, tierras, viñas, árboles frutales y silvestres, montes, fuentes, molinos, azeñas, pesqueras, huertos, heras, entradas y salidas, y todo quanto podía dar sin reservase cosa alguna”¹⁶. Aparecen referencias a viñas en las donaciones de la iglesia de San Miguel de Baltanás por Sancho III en 1033¹⁷, la iglesia de San Juan de Baños por Urraca I en 1115 o la iglesia de San Miguel de Medina de Rioseco por la princesa doña Sancha en 1132, que había edificado Romano, presbítero de Villaconancio¹⁸.

No obstante, estas donaciones no sólo contemplan la cesión de bienes raíces, sino que también incluyen la jurisdicción sobre otros centros religiosos que pasan a depender de un monasterio de mayor peso y entidad, llegando a pertenecer a San

¹⁴ AHN, cód. 115B, f. 12 (registro del *Libro Becerro*, f. 48, fol. eodem pág. 2) y BN, ms. 720, f. 293r-v., citado en Reglero, 2005, nº 42, pp. 381-382.

¹⁵ AHN, cód. 115B, f. 12 (registro del *Libro Becerro*, f. 51) y BN, ms. 720, f. 297r-v., citado en Reglero, 2005, nº 63, pp. 420-421.

¹⁶ Donación del monasterio de San Miguel de la villa de Hontoria por la reina Urraca I en 1116, citado en Yáñez, 1969, p. 164; Reglero, 2005, nº 41, pp. 380-381.

¹⁷ AHN, cód. 115B, f. 6 (registro del *Libro Becerro*, f.7) y BN, ms. 720, ff. 241v-242r., citado en Reglero, 2005, nº 20, pp. 321-324.

¹⁸ AHN, cód. 115B, f. 11 (registro del *Libro Becerro*, f.47) y 122r. (Ant. Sgn, Cajón IX, 2L, 8ª piel, registro de un pergamino, y BN, ms. 720, ff. 305v-306r., citado en Reglero, 2005, nº 51, pp. 398-399.

Isidoro más de una quincena de monasterios y prioratos, la mayor parte en territorios próximos como Santiago del Val, entre Santoyo y Astudillo (Palencia)¹⁹, San Miguel de Medina de Rioseco (Valladolid) o San Torcuato en Cevico de la Torre, Santa Coloma en Tariego y San Miguel en Hontoria, entre las numerosas donaciones que recibe este monasterio en el Cerrato palentino; pero también algunos alejados como San Boal perteneciente a la Villa y Tierra de Cuéllar (Segovia), otorgado por el conde Pedro Ansúrez, su mujer Eylo y el concejo cuellerano en 1112²⁰, San Miguel de Escalada (León) por la infanta doña Sancha en 1124²¹ o San Tirso de Tudanca en las Asturias de Santillana (Cantabria) por Pedro y su hermana Godo en 1076²². Esta relación de dependencia y jerarquización se debe a que la proliferación de pequeños monasterios durante los primeros momentos del avance repoblador llevó a la corona y la Iglesia a fomentar un proceso de centralización y un sistema de incorporación de pequeños monasterios a cenobios con un mayor peso específico para favorecer un mayor control del territorio, impulsando la creación de amplios señoríos eclesiásticos y monásticos (Carzoli, 1988 y Sánchez, 1994). Serán los señoríos eclesiásticos los primeros en asumir prerrogativas jurisdiccionales a partir de los siglos XII y XIII sobre los colonos, villas y aldeas dependientes donde cabe destacar la asunción de la administración de justicia en primera instancia a nivel local, el nombramiento y elección de algunos cargos de gobierno y administración local, la percepción de una serie de rentas y tributos, etc., como así ocurrió en el coto formado en torno al propio monasterio de San Isidoro. Podemos concluir, por tanto, que en los primeros siglos de existencia San Isidoro fue objeto de una especial atención por parte de los monarcas y linajes nobiliarios, lo que favoreció la creación de un amplio patrimonio monacal formado no sólo por tierras y heredades sino también por villas y prioratos dependientes incluso jurisdiccionalmente del abad y capítulo del monasterio.

EL PRIMER PRIORATO CLUNIACENSE DE CASTILLA Y LA CRISIS BAJOMEDIEVAL (1073-1478): PÉRDIDA Y ENAJENACIÓN DEL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA

En la Europa del siglo XI, tras el Gran Cisma de Oriente en 1054, se produjeron importantes cambios dentro de la Iglesia tendentes a la homogeneización de las prácticas religiosas de toda la comunidad cristiana bajo las directrices emanadas directamente del Papa desde la Santa Sede en Roma. En este sentido, jugaron

¹⁹ AHN, cód. 115B, f. 6 (registro del *Libro Becerro*, f.8) y BN, ms. 720, ff. 242r-243r., citado en Reglero, 2005, nº 28, pp. 345-348.

²⁰ AHN, cód. 115B, f. 10r (registro del *Libro Becerro*, f. 33) y BN, ms. 720, ff. 290t-291r., citado en Reglero, 2005, nº 37, pp. 371-375.

²¹ AHN, cód. 115B, ff. 8-9 (registro del *Libro Becerro*, f. 24) y BN, ms. 720, ff. 283v-284v., citado en Reglero, 2005, nº 47, pp. 389-392.

²² AHN, cód. 115B, f. 13 (registro del *Libro Becerro*, f. 56r) y BN, ms. 720, f. 304r-v., citado en Reglero, 2005, nº 26, pp. 342-344.



un importante papel las órdenes monásticas que surgieron al calor de dichas tendencias reformistas dentro de la propia Iglesia, donde cabe destacar la labor llevada a cabo por los cluniacenses y los cistercienses, ambas con origen en la rica región de Borgoña pero que rápidamente se extendieron por toda la Europa occidental. En Castilla, la influencia europea crecerá exponencialmente a partir de los reinados de Fernando I y su hijo y sucesor Alfonso VI gracias a su matrimonio con Constanza de Borgoña en 1079 (Martín, 2010). Así, en Castilla, el primer priorato benedictino que pasa a depender de Cluny fue precisamente el monasterio de San Isidoro de Dueñas, donado por Alfonso VI en 1073²³, aunque su importancia fue rápidamente relegada por los monasterios de San Benito de Sahagún (León) y San Zoilo de Carrión de los Condes (Palencia), donde se estableció el camarero mayor de la orden por la mejor conexión con Francia a través del camino de Santiago. El papel de la orden cluniacense en la Península fue fundamental para la sustitución del antiguo rito litúrgico de la iglesia visigoda, también conocido como mozárabe, por el rito romano (Montenegro, 2009). La adscripción a Cluny supone, además, un importante cambio en el gobierno y administración del monasterio, pues pierde su rango abacial para convertirse en un priorato dependiente de la casa madre cluniacense, el monasterio de San Pedro y San Pablo de Cluny, y su máxima autoridad, el abad, es sustituido por un prior que ya no es elegido trienalmente por la comunidad de monjes, sino que es nombrado directamente desde Cluny con carácter vitalicio, por lo que en las primeras décadas la mayoría de priores son de origen francés.

A este periodo corresponde también la reforma del monasterio, en el siglo XI d.C., en un estilo artístico extendido también por toda la Europa occidental, el románico, del que sólo se conserva el exterior de la iglesia -portada, cimborrio y cabecera- (Figura 1), pero que nos permite constatar la influencia del modelo francés que se observa en otros ejemplos próximos geográficamente como San Martín de Frómista o San Zoilo en Carrión de los Condes, ambos en el camino de Santiago francés. Estas iglesias se caracterizan por una portada flanqueada por dos torres circulares, de las que en el caso de Dueñas sólo se conserva una, la septentrional, habiendo desaparecido la meridional absorbida por construcciones posteriores. La portada principal, situada en el hastial oeste, hacia poniente, ha sufrido diferentes reformas a lo largo de los siglos pero conserva importantes vestigios románicos, formada por cinco arquivoltas, alternándose las de perfil sencillo con las interiores de doble moldura de baquetón, enmarcadas por un guardapolvo decorado con un ajedrezado jaqués. Las arquivoltas descansan en columnas con capiteles decorados no sólo con motivos vegetales y geométricos sino que nos encontramos también con un interesante capitel historiado que simboliza dos de los pecados capitales, la avaricia, en forma de un hombre de cuclillas con una bolsa colgada al cuello que aparece junto a una figura desnuda que lo señala, y la lujuria representada a través de una figura femenina con serpientes que le muerden los pechos. El cimborrio

²³ AHN, cód. 115B, f. 6 (registro del *Libro Becerro*, f. 9) y BN, ms. 720, ff. 243r-244r., citado en Reglero, 2005, nº 24, pp. 334-339.

es una torre-campanario, característica también de esta centuria, de planta cuadrangular y dos pisos con vanos de arcos de medio punto, cegados en la planta inferior. Los tres ábsides semicirculares de la cabecera carecen de decoración, mientras que el interior de la iglesia se ha visto fuertemente modificado, aunque conserva la planta basilical de tres naves, dividida en seis tramos que cubren con bóvedas de crucería cuyo peso descansa sobre pilares cruciformes (García, 1999).

El monasterio de San Isidoro se vio afectado también por la profunda crisis que asoló el reino de Castilla en el siglo XIV y que influyó también en la vida monástica, dando lugar no sólo a la relajación en las prácticas religiosas a través de la vida licenciosa de los monjes, llegando incluso a momentos en los que el monasterio queda prácticamente deshabitado, sino también a la pérdida -por desidia o enajenación-

del rico patrimonio, formado tanto por propiedades y heredades como de objetos litúrgicos para la celebración de los diferentes oficios, que había ido acumulando gracias a las donaciones de reyes y nobles y a las compras realizadas por la propia comunidad monástica. Así, en los siglos XIII y XIV son constantes las directrices destinadas a evitar malas prácticas y la enajenación del patrimonio monacal señaladas por el Capítulo General de la orden de Cluny en España o por los visitantes que acudían periódicamente a los prioratos dependientes y cuya misión no sólo consistía en informar sobre la observancia de la regla monástica por parte de la comunidad de monjes, sino también asegurarse del buen estado y administración de los diferentes edificios conventuales y propiedades del monasterio, a decir de Yáñez (1969: 119), “se daba cuenta por los visitantes del estado espiritual y económico de cada monasterio y se adoptaban los remedios oportunos para la buena marcha de los mismos”. Así, gracias a la información proporcionada por los informes de los visitantes, sabemos que en esta etapa los priores no cuidaron del rendimiento de las propiedades del monasterio e, incluso, malvendieron y enajenaron algunas de sus posesiones, en las que también encontramos referencias a bodegas y viñedos. En 1276²⁴ el monasterio estaba sin superiores, es decir, sin prior y sin sub-



Figura 1. Portada románica del monasterio de San Isidro de Dueñas. Fuente: Fotografía propia.

²⁴ Yáñez Neira, 1969, p. 123.

prior, huyendo este último de “manera no buena”, mandándose al camerario de la orden en España para poner orden, quien se encuentra con alguna casa empeñada y las viñas sin cultivar, por lo que ordena que se paguen las deudas existentes y se atiendan los viñedos. En 1336, el prior Juan Sobrini, junto a su procurador Hugo, enajenaron numerosas propiedades del monasterio, incluidos los ornamentos de la iglesia o las cubas de la bodega (Reglero, 2005, nº 117: 485-486). Pocos años después, en 1345, el prior Chicarte, de origen francés, cede el señorío de Hontoria a un caballero apellidado Vaca a cambio únicamente de unas casas en Palencia con su bodega y unas viñas, un trueque manifiestamente desfavorable, pero que un tiempo después se consiguió recuperar (Reglero, 2005, nº 127: 500-501). A primera vista, parecía que con este cambio los monjes salían ganando, pues la villa de Hontoria rentaba al monasterio 200 maravedís, mientras que las casas, la bodega y las viñas que se localizaban en Palencia ascendían hasta los 300 maravedís, pero, a pesar de esto, suponía perder una villa completa a cambio de tan pocas propiedades²⁵. Son numerosos, por tanto, los ejemplos de esta situación de crisis que atraviesa el monasterio en época bajomedieval, por lo que nos hemos centrado aquí en los casos en los que se ven afectados elementos relacionados con la producción vitivinícola, como viñedos o bodegas.

LA REFORMA MONÁSTICA DE LOS REYES CATÓLICOS: SAN BENITO EL REAL DE VALLADOLID Y LA RECUPERACIÓN DEL PATRIMONIO VITIVÍNICOLO

Gracias a la estabilidad que supuso el reinado de los Reyes Católicos a finales del siglo XV, éstos iniciaron una profunda reforma religiosa y monástica, entre cuyas medidas cabe destacar la supresión de los prioratos dependientes de monasterios ajenos al reino, como era el caso de la orden borgoñona con sede en Cluny. Por lo que respecta a la orden benedictina, convirtieron en la cabeza de la orden al monasterio de San Benito el Real de Valladolid, del que pasó a depender San Isidoro por bula papal de Sixto IV en 1478. El monasterio recupera así su rango abacial y los abades vuelven a ser elegidos trienalmente por el propio capítulo de monje, iniciándose también una política de recuperación del patrimonio enajenado o perdido durante la crisis bajomedieval.

Durante esta etapa, en la primavera de 1604, durante el abadiato del cronista de Felipe III, Fray Prudencio de Sandoval, se produce el devastador incendio que destruyó la construcción románica del siglo XI, a excepción de la iglesia, situada, según el esquema habitual de las plantas monacales, en el extremo norte del conjunto, más expuesto a las inclemencias meteorológicas, construyéndose a principios del siglo XVII, tras el incendio, el actual edificio conventual. La nueva construcción sigue el llamado estilo clasicista fuertemente extendido por la Meseta

²⁵ Yañez Neira, 1969, pp. 409-410.

Norte en esos momentos gracias a la irradiación generada desde el fructífero foco vallisoletano. Cuenta, así, con una planta rectangular articulada en torno a dos claustros separados por la estancia destinada a refectorio (Figura 2). La fachada principal, al igual que la de la iglesia, es la que abre a poniente, al oeste, y se trata de una sobria fachada sin ningún tipo de decoración. La entrada principal se encuentra en el centro de dicha fachada, carente también de decoración, destacando únicamente por sobresalir del resto de la construcción y contar con una torre campanario de planta cuadrada que remata en un estilizado chapitel, característicos de este estilo arquitectónico (Figura 3).

Asimismo, los nuevos abades se tuvieron que encargar de recuperar el patrimonio que se había perdido y, por ello, destaca la realización de una serie de apeos a lo largo de los siglos XVI y XVII. En este periodo, la adquisición de propiedades por parte del monasterio ya

no será por vía de donaciones regias o nobiliarias, sino que forman parte de las propiedades cedidas por los propios monjes y abades a la hora de ingresar en el monasterio. Para la época moderna son diversos los documentos que nos permiten conocer las propiedades del monasterio como los de compra-venta o una serie de apeos realizados para delimitar los terrenos y bienes monacales que eran objeto de la intromisión de los vecinos de las villas circundantes. Ya para los siglos XVIII y XIX cabe destacar como fuente de información el Catastro de Ensenada o la Desamortización de Mendizábal, permitiéndonos constatar que a mediados del siglo XVIII la presencia del viñedo en la región era todavía considerable, llegando a superar Dueñas las 1000 hectáreas de viñedo. Fuertemente afectada toda

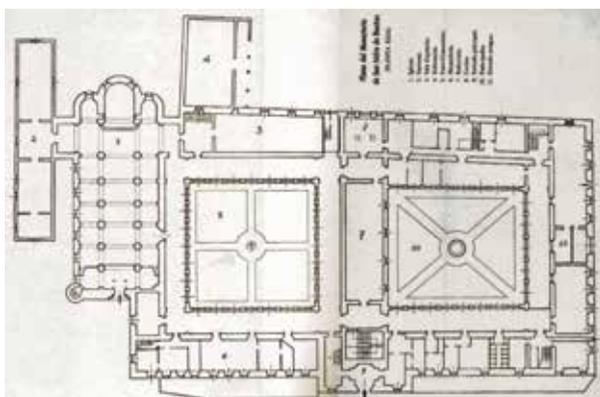


Figura 2. Planta del monasterio de San Isidro de Dueñas. Fuente: Yáñez, 1969: 496-497.



Figura 3. Fachada clasicista del monasterio de San Isidro de Dueñas. Fuente: Fotografía propia.

esta zona por la filoxera en el siglo XIX, en la actualidad la provincia de Palencia tan sólo cuenta con un total de 548 hectáreas, de las cuales aproximadamente 120 pertenecen a Dueñas, por lo que sigue siendo uno de los municipios con más peso en la producción vinícola. Otro ejemplo significativo, y aunque en la actualidad no pertenece a la D.O. Cigales, es el caso de Villamuriel, que en este mismo periodo, a medios del siglo XVIII, llegó a tener también 1000 hectáreas de viñedo, frente a su casi desaparición en la actualidad. En Villamuriel existieron muchas fincas dependientes de San Isidro que se datan a partir de 1552, aunque aparecen más referencias entre 1619 y 1743, como por ejemplo el caso de Isidro Méndez, vecino de Villamuriel, quien “poseía dos viñas, una en los Olmillos y otra en el Paramillo, por las cuales pagaba de foro perpetuo al Monasterio de San Isidro 11 reales de Vellón”²⁶.

Por destacar algún ejemplo, el monasterio no poseía solo viñedos en el término de Dueñas sino también en las villas aledañas como en Tariego de Cerrato :

El 24 de febrero de 1538, Martín de Avendaño, criado y mayordomo de D. Juan de Acuña, conde de Buendía, otorgó una carta de venta al Abad de San Isidro Fray Martín de Nájera, de los bienes que tenía heredados de su primera mujer Doña Inés de Villadiego, radicantes en el término de Santa Coloma, y consistentes en casas, tierras, viñas, huertas, prados y pastos²⁷.

Como podemos observar, muchas de estas propiedades las tenían arrendadas, por lo que el monasterio se veía beneficiado por la percepción de una renta por su arrendamiento como es el caso de un contrato de arriendo con Manuel Vergara, médico de Dueñas de “dos viñas propiedad de San Isidro, una en Culdeque y otra en el lavadero, pasado el puente de San Isidro, que hacen 6.048 palos, en el precio de 11 reales y tres maravedís anuales. El arriendo es por vida de tres reyes, a contar desde Fernando VI”²⁸. Por último, también sus filiales, como era el caso del priorato de Santiago del Val, situado en Santoyo, entre Astudillo y Támara, también poseían sus propias viñas y bodegas, según consta de un apeo realizado en 1742.

En estos siglos, son numerosas también las visitas realizadas por monjes y administradores procedentes de San Benito el Real a quienes Yáñez (1969: 518-519) atribuye la recuperación económica del monasterio, en su celo para que no se realizaran gastos superfluos, se recuperaran y se pusieran en explotación tierras y viñedos que habían permanecido incultos o habían sido enajenados, favoreciendo la recuperación de todo el patrimonio perdido, etc.:

Toda esta mejora económica la atribuimos al rigor de los visitantes en velar por impedir toda extralimitación en gastos superfluos o no muy necesarios. Se mostraban rigurosos de ordinario, incluso con los abades, amenazándoles

²⁶ Yáñez Neira, 1969, p. 363.

²⁷ A.H.N., legajo 5435, citado en Yáñez, 1969, p. 306.

²⁸ Yáñez Neira, 1969, pp. 342

con la privación del cargo [...]. Gracias a estas medidas preventivas, el Monasterio salió a flote y pudo disfrutar relativo desahogo económico.

Por lo que respecta a las bodegas, el propio monasterio contaría con dependencias destinadas a esta función que, en el siglo XVIII, en una relación realizada en 1778, contenía 48 cubas que suponían 6.951 cántaras de vino²⁹. Con el paso de los siglos, no obstante, algunas dependencias monásticas amenazaban ruina y entre los años 1806-1807 se realizaron numerosas reparaciones, reedificándose la bodega. A pesar de estas mejoras, al año siguiente, en 1808, el monasterio se vio afectado por la ocupación de las fuerzas napoleónicas durante la Guerra de la Independencia. Un inventario realizado por la Administración Principal de Palencia nos da cuenta de que los monjes llegaron a ser expulsados para ser utilizado como cuartel general de las tropas francesas, quienes no sólo causaron numerosos perjuicios en las dependencias del monasterio sino que también se sirvieron de sus bienes, indicando que el vino “había quedado dimanado del continuo tránsito de tropas en aquella época” (Yáñez, 1969). Ya en el siglo XX, en 1919, el abad Félix Alonso García mandó construir una enfermería en la parte más soleada, orientada al mediodía, sobre la bodega antigua, que sigue existiendo en la actualidad (Figura 4).

Nos encontramos también diversas referencias (Yáñez, 1969) a la posesión de casas con bodegas, aunque frecuentemente estas propiedades eran arrendadas, por lo que el beneficio del monasterio era la percepción de la renta correspondiente. Por lo que respecta a Dueñas, nos encontramos con que, en 1533 otorgan a censo perpetuo unas casas con su bodega y cubas, sitas en la cuadrilla de Santa Cruz, al escribano Rodrigo Alonso Cocina, quien se obliga a pagar 2.100 maravedís cada año³⁰. El monasterio poseía otra casa con su bodega y cubas detrás de la iglesia lindante con la calle pública y que tenían también arrendadas a Andrés de Baltanás y sobre las que existía un censo de 1.500 maravedís anuales a favor del abad y monjes de San Isidro³¹. No será hasta el siglo XVIII, gracias al fuerte crecimiento del viñedo en España debido al



Figura 4. Fotografía de la actual bodega del monasterio.
Fuente: Fotografía cedida por el Monasterio de San Isidro de Dueñas.

²⁹ A.H.N, *Clero*, ms. 9.663, fol. 1, citado en Yáñez, 1969, p. 528.

³⁰ AHN, *Clero*, leg. 5.437, citado en Yáñez, 1969, p. 307.

³¹ AHN, *Clero*, leg. 5.437, citado en Yáñez, 1969, p. 342.

efecto de la filoxera en Francia, cuando empiecen a crecer los barrios de bodegas que todavía hoy conocemos, llegándose a diferenciar hasta cuatro barrios: San Pedro, San Antón, Santa Marina y el más amplio en torno al carril de vinateros en las faldas del cerro conocido como "El Castillo". Así, en el siglo XVIII, aparecen mencionadas bodegas que parecen ya construcciones independientes dedicadas exclusivamente a la producción y elaboración del vino como la heredada por el monasterio de los bienes de unos de sus abades, Fray Francisco de Rivas, que ejerció el abadiato tres cuatrienios en el siglo XVIII, entre 1741 y 1745, entre 1749 y 1753 y entre 1757 y 1763. Esta bodega contaba con lagar y se encontraba bajo la cuesta del otero de Santa Marina, lindante con la calzada vieja y la bodega de José Molinero. En diciembre de 1778, los monjes deciden vender esta bodega debido a la poca productividad que suponía su conservación y mantenimiento al monasterio, adquiriéndola Francisco López Serrano por 1.500 reales de vellón³².

LAS RELIQUIAS DE SAN ISIDORO EN LA PROTECCIÓN DE LOS CAMPOS Y VIÑEDOS

La importancia que adquirió la producción agrícola en una sociedad basada prácticamente en una economía de subsistencia, en la que la supervivencia dependía de los frutos de las cosechas, dio lugar a la sacralización de todo aquello vinculado al campo. Se tratan, además, de celebraciones y prácticas que hunden sus raíces en la Antigüedad clásica y vinculado, por tanto, a cultos paganos, siendo innumerables los mitos y leyendas relacionadas con la agricultura como el mito de Deméter y Perséfone o la figura del controvertido dios del vino y la vendimia, Baco o Dioniso, que fueron recurrentemente objeto de interés de los artistas del Renacimiento y el Barroco. Pero dentro de la propia Iglesia, estas creencias tan arraigadas al sentir popular fueron muy difíciles de erradicar y, por tanto, muchas de ellas fueron cristianizadas, entre ellas las vinculadas al calendario agrícola como el solsticio de invierno, en el que se celebra el nacimiento de Cristo, o el solsticio de verano con la festividad de San Juan Bautista. Pero era en primavera, la estación por excelencia de la germinación de los campos y símbolo, por tanto, de la fecundidad y la fertilidad de la tierra y de los hombres para el imaginario colectivo, cuando se desarrollaban numerosas festividades relacionadas con el campo como las fiestas mayales. No es de extrañar, por tanto, que a principios de mayo la Iglesia celebre la llamada Cruz de Mayo o que el santo patrón de los agricultores, el santo madrileño San Isidro Labrador, se celebre el 15 de mayo. Asimismo, ha sido habitual hasta fechas recientes, hasta bien entrado el siglo XX, que al inicio de la temporada de siembra se realizaran procesiones que finalizaban con la bendición de los campos a través de la aspersión de agua bendita con el hisopo por la autoridad eclesiás-

³² Yáñez, 1969, pp. 339-340, indica que este documento formaría parte del archivo del monasterio, cuya signatura antigua sería cajón I, nº 54-H.

tica pertinente, implorando una buena cosecha. En momentos de adversidad, de inclemencias y malas cosechas, era habitual también que el pueblo solicitara que se celebraran rogativas y procesiones para suplicar la intercesión divina o de algún santo, existiendo una especial devoción por algunos santos en concreto, por haber adquirido cierta fama en el cuidado de los campos y cultivos. Es el caso de las reliquias de San Isidoro custodiadas en este monasterio y es el cronista de la orden benedictina Fray Antonio de Yepes (1960, tomo II, Cap. CV: 148-149), quien a principios del siglo XVII nos refiere que se atribuía a las reliquias del santo mártir alejandrino numerosos milagros, en los cuales aparecen implicados también los viñedos, pues acudían a él sobre todo en épocas de calamidades en los campos como sequías, pedriscos, epidemias, etc. En concreto, se utilizaba agua que había estado en contacto con las reliquias para esparcir por los campos y viñedos y liberarlos de unos “gusanos que llaman cocos”:

[...] Atribuirlo a los merecimientos del bienaventurado san Ysidoro mártir de Alexandría, por uno de cuyos huesos se pasa gran cantidad de agua, y se guarda en redomas, para quando los labradores de la tierra le vienen a pedir para esparcir por las viñas, y rociar las vides, como se suele hecha la agua bendita con ysopos. [...] En las viñas y huertos donde se esparze esta agua, no entra el coco, y si ha entrado luego huye [...].

No debemos olvidar que en el siglo XVII se establece también un voto de villa por el cual el pueblo de Dueñas se compromete a ir en procesión y romería al monasterio para agradecer la intercesión del santo en un periodo de pertinaz sequía en 1628, siendo constantes en el siglo XVIII las súplicas al abad y monjes para que se permita realizar la procesión y celebrar la misa en honor al santo no sólo por parte de los vecinos de Dueñas sino también de pueblos limítrofes, siendo los vecinos de Cevico de la Torre los que suplican que:

Siendo tan notoria la plaga que se padece del coquillo, y los daños que está causando en las viñas, y que de parte de esta villa que ha procurado se mitigue valiéndose de repetidos conjuros y oraciones, para que la divina providencia se sirviese aplacarla, no avanzando estos medios nos propuso nro. desvelo y cuidado hacer prozesión general y con ella pasar dese RI. Monest.^o y celebrar una misa en la capilla de San Isidro esperando con la confianza que vivimos que con su intercesión libre este pueblo el fin que deseamos³³.

Esta estrecha vinculación entre las reliquias del mártir alejandrino y la protección de los campos favoreció quizás la posterior confusión con el célebre santo madrileño, patrón de los agricultores, que ha supuesto incluso el cambio de titularidad, conocido hoy el monasterio como San Isidro de Dueñas. Esto sumado a otros factores como la proximidad de sus festividades, 14 y 15 de mayo respectivamente, la similitud entre los nombres, prácticamente homónimos, y utilizados indistintamente en la documentación, la gran devoción en una región de carácter agrícola

³³ A.H.N, Clero, leg. 5.441, citado en Yáñez, pp. 248-249.

y cerealista por el patrón de los agricultores y, finalmente, el abandono de forma temporal del monasterio tras las desamortizaciones y la pérdida de las reliquias durante la Guerra de Independencia³⁴, seguramente favorecieron también ese cambio de titularidad.

CONCLUSIÓN

Para finalizar con este sucinto repaso a la historia de este importante cenobio benedictino y el papel del monacato en la repoblación y explotación de las nuevas tierras conquistadas en el avance reconquistador, destacar que a pesar de verse afectado en el siglo XIX por la Guerra de la Independencia primero y la Desamortización posteriormente, siendo abandonado definitivamente por la comunidad de monjes benedictinos en 1835 (López, 2011), en la actualidad sigue en activo gracias a que la vida monacal fue restaurada por una comunidad de monjes pertenecientes a la Orden Cisterciense de la Estricta Observancia (O.C.S.O) y, por lo tanto, a una rama del Císter que se fundó en el siglo XVII en la abadía de Nuestra Señora de la Trappe en la Baja Normandía francesa, de la que toman su nombre sus monjes, conocidos como trapenses. Estos monjes llegaron en 1891 procedentes de la abadía de Santa María del Desierto de la región del Alto Garona y actualmente sobrevive con una de las comunidades más importantes de la región, superando la treintena de hermanos. Además, a pesar de la controversia sobre su posible origen visigodo, se trata de uno de los conjuntos monacales que cuenta con una de las historias más dilatadas de la Península, hundiendo sus raíces en la repoblación del siglo IX d.C., jugando un importante papel en la ocupación y articulación del territorio y en la explotación de las tierras. Gracias a la protección real y nobiliaria de los primeros siglos, consiguió reunir un amplio patrimonio formado no sólo por tierras de cultivo sino que también, como hemos visto, al hallarse enclavado en esta fértil región vitivinícola, ubicado en una amplia llanura entre los dos ríos más importantes de la provincia, el Carrión y el Pisuerga, y muy cerca de su confluencia, adquirió una gran importancia en el cultivo del viñedo.

³⁴ Las reliquias de San Isidoro habrían sido trasladadas para su custodia durante la ocupación napoleónica del monasterio a la iglesia de Tariego de Cerrato, que se vio afectada por un incendio en el transcurso del conflicto bélico.

BIBLIOGRAFÍA

- ARGAIZ, G. (1668): Población Eclesiástica de España y noticia de sus primeras honras, continuada en los escritos y chornicon de Hauberto, monge de San Benito. Madrid, En la Imprenta Real a costa de Mateo Fernández, impresor de libros, tomo primero, segunda parte.
- BERZAL, E. (2007): Historia de Trigueros del Valle. Valladolid, Diputación Provincial de Valladolid.
- BISHKO, Ch. J. (1977): "The abbey of Dueñas and the Cult of St. Isidore of Chios in the Country of Castile (10th-11th Centuries)". Homenaje a fray Justo Pérez de Urbel, OSB, II, abadía de Silos, 345-364.
- CARZOLIO, M.I. (1988): "Participación monástica en el control de la repoblación: el monasterio de San Salvador de Celanova en el siglo X". Cuadernos de Historia de España, 70, 5-60.
- CASADO, B. (2008): "El vino en la sociedad medieval de la Península Ibérica", en Blánquez Pérez, J. y Celestino Pérez, S. (coords.), El vino en época tardoantigua y medieval. Madrid, Región de Murcia, Museos Región de Murcia, Universidad Autónoma de Madrid e Instituto de Arqueología de Mérida.
- DOMÍNGUEZ, S. (1994): "En torno al monacato de repoblación: el monasterio de Saelices del Río Cea y su evolución hasta nuestros días". Estudios humanísticos. Geografía, historia y arte, 16, 71-84.
- FACI, J. (1982): "Monacato y repoblación". En García-Villoslada, R. Historia de la Iglesia en la España de los siglos VIII-XIV, II (1). Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos (B.A.C), 198-201.
- FERRERAS, J. (1727): Historia de España, parte XVI. Emmendada, añadida y vindicada por don Juan de Ferreras, cura de la parrochial de San Andrés de Madrid, examinador synodal de el arzobispado de Toledo, y de el Tribunal de la Nunciatura, calificador de el supremo consejo de la Santa Inquisición, y su revisor, y bibliothecario mayor de la real librería de su Magestad. Madrid, en la Imprenta de Domingo Fernández.
- FORTÚN, L.J. (2002): El señorío monástico altomedieval como espacio de poder". En Iglesia J.I. de la, Martín, J.L. (coords) Los espacios de poder en la España medieval: XII Semana de Estudios Medievales. Logroño, Gobierno de La Rioja, Instituto de Estudios Riojanos.
- GARCÍA, M. Á. (1999): El arte románico en Palencia. Palencia, Diputación Provincial de Palencia.
- GARCÍA DE CORTÁZAR, J. Á. y TEJA, R. (coords.) (2004): Monasterios y peregrinaciones en la España Medieval. Aguilar de Campoo, Centro de Estudios del Románico.
- GONZÁLEZ, J. (1945): "Aportación de Fueros Castellanos-leoneses", Anuario de Historia del Derecho Español, 16, 605-654.

- GONZÁLEZ, J. (1960): El reino de Castilla en la época de Alfonso VIII. III, Documentos 1191-1217. Madrid, Escuela de Estudios Medievales.
- HERNANDO, J.L. y GARCÍA, M.Á. (eds.) (1993): Repoblación y reconquista, Actas del III Curso de Cultura Medieval. Aguilar de Campoo, Centro de Estudios del Románico, 57-64.
- HERRERA, C. (2006): "Sociedad de frontera y monasterios familiares en la meseta del Duero en el siglo X". En García, J.A. y Teja, R. (coords.) Monjes y monasterios hispanos en la Alta Edad Media. Santander, Universidad de Cantabria, 33-58.
- HUETZ DE LEMPS, A. (1967a): Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne. Tome premier. Bordeaux, Institut de Géographie.
- HUETZ DE LEMPS, A. (1967b): Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne. Tome II. Bordeaux, Institut de Géographie.
- HUETZ DE LEMPS, A. (2005): Vinos y Viñedos de Castilla y León. Valladolid, Junta de Castilla y León.
- LINAGE, A. (1982): "El monacato repoblador". En García-Villoslada, R. Historia de la Iglesia en la España de los siglos VIII-XIV, II (1). Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos (B.A.C), 149-151.
- LÓPEZ, J. (2009): "San Isidoro de Quíos, mártir titular del Monasterio de San Isidro de Dueñas". Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses, 80, 405-453.
- LÓPEZ, J. (2011): "Las tres exclaustraciones de la comunidad benedictina de San Isidro de Dueñas (1807-1835)". Studia Monastica, 53 (1), 129-259.
- LÓPEZ, J. (2011-2012): "La parroquia de San Martín de Tours en el Coto de San Isidro de Dueñas". Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses, 265, 207-267.
- MAÑANES, T. (2011): "El vino en la cuenca del Duero en época romana". Trastornos adictivos: Órgano Oficial de la Sociedad española de Toxicomanías, 13 (1), 20-29.
- MARTÍN, G. (2010): "Hilando un reinado. Alfonso VI y las mujeres". E-Spania: Revue électronique d'études hispaniques médiévales, 10.
- MARTÍNEZ, P. (1985): La Tierra de Campos occidental. Poblamiento, poder y comunidad del siglo X al XII. Valladolid, Institución Cultural Simancas.
- MÍNGUEZ, J.M. (1976): "Colección diplomática del monasterio de Sahagún (siglos IX-X)". Fuentes y estudios de historia leonesa, 17.
- MONTENEGRO, V. (2009): "La alianza de Alfonso VI con Cluny y la abolición del rito mozárabe en los reinos de León y Castilla: una nueva valoración". Iacobus: revista de estudios jacobeos y medievales, 25-26, 47-62.
- PÉREZ-BUSTAMANTE, R. (1985): El registro notarial de Dueñas. Palencia, Diputación Provincial de Palencia, Fundación Matritense del Notariado.
- REGLERO, C.M. (1993): Los señoríos de los montes Torozos: de la Repoblación al Becerro de las Behetrías (siglos X-XIV). Valladolid, Universidad de Valladolid.

- REGLERO, C.M. (1994): *Espacio y poder en la Castilla medieval: los Montes de Torozos (siglos X-XVI)*. Valladolid, Diputación Provincial de Valladolid.
- REGLERO, C.M. (2005): *El monasterio de San Isidro de Dueñas en la Edad Media: un priorato cluniacense hispano (911-1478). Estudio y colección documental*, León, Centro de Estudios e investigación "San Isidoro", 2005.
- TARRACÓ, L. M. (1992): "Notas para la historia de monasterio de San Isidoro de Dueñas (III)". *Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses*, 63, 161-204.
- VALDEÓN, J. (2006): *La reconquista. El concepto de España: unidad y diversidad*. Madrid, Editorial Espasa.
- YÁÑEZ, M. D. (1969): "Historia del Real Monasterio de San Isidro de Dueñas". *Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses*, 29, 1-743.
- YEPES, A. (1960): "Crónica General de la Orden de San Benito, II; estudio preliminar y edición por Fray Justo Pérez de Urbel, O.S.B.". Madrid, Atlas.



Campos regados de púrpura. La importancia histórica del vino en la región de Cigales entre los siglos XIV y XVI

Diana Pelaz Flores*

pelaz_flores@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

Aunque los caldos de la Denominación de Origen (en adelante, D.O.) de Cigales no se caractericen únicamente por el color púrpura, sino también por los destellos rosados y dorados, el símil proporcionado por uno de los versos de la *Oda al vino* de Pablo Neruda (2005: 281-282), es adecuado en esta ocasión. Basta con recorrer los taciturnos campos de la meseta castellana para comprobar la importancia que el vino entraña para la región, y ese valor hunde sus raíces en un pasado histórico centenario que precisamente nos lleva de la mano hasta nuestro momento actual. El paisaje ha cambiado a lo largo de toda esta andadura, donde la acción antrópica se ha dejado sentir con fuerza también en lo que al paisaje enológico se refiere; no obstante, podemos retrotraernos e imaginar una imagen parcial y pretérita de periodos históricos hoy tan alejados como la Edad Media y los comienzos de la Edad Moderna.

Resulta evidente señalar que la producción de vino se remonta en la Península Ibérica a fechas todavía más tempranas que las que nos ocuparán en las páginas siguientes (Sanz, 2007; Sanz, Romero, Górriz, 2010). El motivo por el que nos centraremos en los siglos que comprenden la Baja Edad Media (ss. XIV-XV) y el comienzo de la Modernidad (s. XVI) guarda relación con el notable peso que el vino alcanzó en la sociedad bajomedieval a nivel económico, redundando en la necesidad de legislar y controlar su producción y, muy especialmente, su comercialización. Tanto durante el periodo de ocupación romana, como posteriormente bajo el gobierno visigodo y tras la conquista musulmana, el vino cobrará un papel protagonista como destacada fuente de ingresos, hecho que también se constatará a lo largo de toda la Edad Media cristiana, en la que también se verán reforzados otros factores en torno al consumo de vino. Además de la importancia que cobra

* Investigadora de la Universidad de Valladolid. Departamento de Historia Antigua y Medieval, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Valladolid, Pº Prado de la Magdalena s/n 47011 Valladolid.

el vino dentro de la liturgia cristiana, como una de las dos especies que simbolizan en la Eucaristía la transustanciación del cuerpo y la sangre de Cristo, se unen elementos relacionados con la sociabilidad, la convivencia en el seno de los núcleos locales y la vida cotidiana de los grupos familiares. El vino se convertirá en un elemento central para los hombres y mujeres de la Edad Media al formar parte de su dieta habitual, junto con la ingesta de cereales panificados y, en una proporción menor, carnes, pescados, queso y frutas. Por otro lado se caracterizará por ser un producto que puede obtenerse de manera relativamente sencilla, al no necesitar de una gran infraestructura para mantener una pequeña fabricación viticultora a través de la que abastecer su propio consumo o, incluso, conseguir una fuente de ingresos complementaria que ayude a sustentar al núcleo familiar.

La mitad norte de la actual provincia de Valladolid y el sur de la de Palencia, esto es, la región donde se localiza la elaboración de los vinos D.O. de Cigales, no fue una excepción en ese sentido. Por el contrario, entre los siglos XIV-XVI se observa la importancia alcanzada por las viñas como uno de los cultivos predilectos de la región, actividad que precede a la vendimia, previa a la elaboración del vino, que será luego objeto de venta en la ciudad de Palencia o en la villa de Valladolid, esta última ya con un notable peso socioeconómico y político, al ser testigo en numerosas ocasiones de las estancias de la corte. Prestando atención a diversos tipos de documentos, relacionados especialmente con el ámbito judicial, a continuación se intentará mostrar la importancia que tuvo la producción de vino en los municipios que comprenden en la actualidad la D.O. de Cigales y así observar, en consecuencia, la articulación de la vida cotidiana orientada en torno a la presencia de viñedos y vinos.

LOS VINOS DE CIGALES. UN VIAJE DEL MEDIEVO A LA MODERNIDAD.

El viñedo es, junto con el cereal, el cultivo agrícola que caracteriza históricamente el entorno cigaleño y así ha delineado un particular paisaje, fruto de una orografía singular, reconocible hasta nuestros días (Fernández, 2014). A diferencia del lúpulo, la vid no precisa de un suelo específico para poder progresar, lo que hizo de la producción vitivinícola un valor en alza a lo largo de toda la Península Ibérica, especialmente favorecida por la influencia del Cristianismo en general, y de las órdenes monásticas en particular, tanto a la hora de avivar el cultivo y empuje productor como el consumo (Martínez, 1991). La meseta castellana será, en todo caso, un espacio en el que su característica orografía activará un notable interés por el vino, convirtiéndolo en uno de los cultivos predominantes en el paisaje. Una vez arraigada la “cultura del vino” que introdujeran las comunidades monásticas asentadas en la zona, entre las que merecen ser destacadas por su antigüedad e importancia la del Monasterio de San Isidro de Dueñas, durante su adscripción a la Orden de Cluny, y el de Santa María de Palazuelos de Corcos del Valle, perteneciente a la orden cisterciense, la explotación del viñedo se convirtió en un cultivo

predilecto en la zona y reconocido más allá de la misma (Yáñez, 1969; Herrero, 2015).

De este modo, entre los siglos XII y XIII comienza la proliferación de bodegas y lagares subterráneos, inscritos dentro del espacio que comprenden las viviendas, generando una gran cantidad de pequeños viticultores. Los municipios que comprenden la D.O. de Cigales, concentrados prácticamente en su totalidad en la mitad norte de la actual provincia de Valladolid (Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena), junto con el municipio palentino de Dueñas, observarían una realidad común a todos ellos logrando que sus caldos fueran alcanzando notoriedad incluso en fechas tempranas (Fernández, 2012). Su prestigio sería incluso objeto de reconocimiento desde la Corte regia, como sugiere la aparición en las cuentas del rey Sancho IV de Castilla (1284-1295) del vino de Cigales. Dada la recurrente presencia de la Corte en la región vallisoletana, así como sus frecuentes aposentamientos en la villa del Pisuerga, se debía abastecer convenientemente de vino, en claro beneficio de los viñedos de la región, entre los que ya destacaban los de Cigales, Fuensaldaña, Mucientes o Zaratán, ajeno este último al conjunto formado por la D.O. de Cigales (Gómez, León, y Saras, 1998). El despegue experimentado por la producción vitivinícola –auspiciado también por su localización estratégica con respecto a la villa de Valladolid y su peso como escenario del poder político– determinará la consecución de una continuidad que se convertirá en histórica con el devenir de los siglos. Como tendremos ocasión de señalar más adelante, a partir del siglo XIV tendrá lugar la intromisión por parte de los Concejos de la regulación del vino, así como de su comercialización. Andando el tiempo, no faltará tampoco la participación activa de grandes nobles que, como Antonio Alfonso Pimentel, III^{er} Conde-duque de Benavente, se interesarán en la adquisición de viñas, emplazadas en ese caso concreto en el término de Cigales¹. El interés de los poderes públicos por el control y la participación activa en la producción del vino no es sino una clara muestra de la consolidación que este cultivo había logrado adquirir en la zona, en sintonía con las posibilidades que ofrecían las ordenanzas municipales a su comercialización y al prestigio de sus vinos.

La proyección histórica de los vinos de Cigales es, al igual que ocurre en el caso de otras denominaciones, como la de Ribera de Duero, longeva y afamada; no obstante, Cigales merece un especial reconocimiento de acuerdo al impacto de sus explotaciones vitivinícolas a lo largo del tiempo y su participación en la difusión del vino en la Meseta Norte. En estos términos se refería Máximo García Fernández a propósito de los vinos de la Denominación de Origen de Ribera de Duero: “Históricamente, sin embargo, junto a su producción vitivinícola, otros espacios cercanos tuvieron tanta importancia o más en la producción de vino”, en alusión a la

¹ AHN, Sección Nobleza, OSUNA, C. 480, D. 74-76. 1542, marzo, 22 – 1556, marzo, 6.



documentación generada por Cigales o Mucientes, dos de los principales núcleos productores de la región (García, 2003: 161). Para conocer mejor el peso que el viñedo había logrado alcanzar en la transición de la época medieval a la moderna, en las páginas siguientes se establecerá un acercamiento al calado que el vino tuvo en el ámbito doméstico y la relación que los vecinos mantenían entre sí con el vino como catalizador de esos contactos sociales. Con ello se pretende poner el acento en aquellos varones y mujeres que, como pequeños viticultores, cultivaron, produjeron o comercializaron una bebida que, deudora de su esfuerzo a lo largo de los siglos, ha logrado convertirse en un distintivo de la región.

EL VINO COMO MARCO DE CONVIVENCIA. UNA MIRADA A LA ECONOMÍA DOMÉSTICA A TRAVÉS DE LA DOCUMENTACIÓN JUDICIAL.

Puesto que el origen de la producción vitivinícola de la región de Cigales hunde sus raíces en la tradición monástica, pero también en las pequeñas explotaciones familiares, es necesario tener en cuenta el impacto que el vino tuvo en la economía doméstica de la región. Hablar de economía doméstica entre los siglos XIV al XVI es señalar el conjunto de actividades que llevándose a cabo en el ámbito doméstico, esto es, en torno a la casa, repercutían en el sustento de la unidad familiar. En el interior de las viviendas tenían lugar ocupaciones de muy diversa naturaleza, relacionadas con las tareas agrícolas o protoindustriales, así como todas las relacionadas con el mantenimiento de la vivienda y el cuidado de sus miembros, especialmente vinculadas estas últimas al universo femenino (del Val, 2008; Castrillo, 2013). Centrándonos en las propiamente relacionadas con la vida, es necesario tener en cuenta la interacción que varones y mujeres realizan, dentro y fuera de las viñas, a propósito de su explotación, tenencia y/o posesión. Para ello será interesante conocer los problemas derivados de esas relaciones sociales, por poner en evidencia la consideración social que existe en torno al sector vinícola, y para ello los pleitos conservados en el tribunal de la Real Chancillería de Valladolid constituyen una fuente de gran valor (García, 2016).

Instaurada su creación en las Cortes celebradas en Toro en el año 1371 y fijada su sede en Valladolid en el año 1390, durante el reinado de Juan I, el tribunal de la Chancillería nació con el objetivo de entender en las causas judiciales que no fueran resueltas por los tribunales de justicia locales, esto es, en régimen de apelación. En el año 1494 se le uniría la creación de otro tribunal análogo, establecido primero en Ciudad Real y trasladada su sede posteriormente a Granada, tras la toma de la ciudad por los Reyes Católicos (1492); en consecuencia, las causas judiciales quedaban distribuidas geográficamente en función de su localización con respecto al norte o al sur del río Tajo. Una vez agotada la vía de la justicia local, vecinos, familiares e incluso los gobiernos concejiles, acudían ante la Chancillería para tratar de concluir sus litigios, que afectaban a todas las facetas de la vida cotidiana. Debido a su presencia cotidiana en la vida de la comarca cigaleña,

en no pocas ocasiones el vino será protagonista, de manera directa o indirecta, de los conflictos que, finalmente, terminarán siendo presentados ante la Chancillería. Todos ellos permitirán conocer detalles fundamentales del papel que el vino jugaba en la mentalidad tardomedieval y de los primeros decenios de la Edad Moderna y ayudará a dibujar el entorno doméstico de los municipios que nos ocupan.

La importancia del vino se observa en la concepción de las viviendas de la zona, donde además de tener espacios reservados a la guarda y conservación del cereal, era habitual contar con una bodega que dispusiera de lagar, vigas y aparejo para fabricar el vino, como ya señalaran hace varias décadas los autores de la obra *Valladolid medieval* (Ruiz et al., 1980). El notable auge alcanzado en los últimos decenios del periodo medieval favorecerá que este modelo habitacional se mantuviera y que se apreciara el valor añadido que suponía para el inmueble contar con este tipo de infraestructuras. La documentación judicial no deja dudas al respecto, al insistir no tanto en la caracterización de la vivienda propiamente dicha, sino en las dependencias anejas que permitían el almacenamiento del vino y facilitaban en consecuencia obtener complementos económicos para la economía doméstica. De ahí que cualquier motivo que pudiera hacer peligrar el buen estado del vino fuera causa suficiente para acometer acciones legales, como refleja el conflicto surgido entre Pedro Lagartos con María de las Candelas, ambos vecinos de la villa de Dueñas. Pedro Lagartos expondrá:

“que la susodicha tenía en las dichas sus casas vna ventana que caya sobre un texado de las casas de la susodicha por lo qual de su casa e de casa e de fuera entraban e salían por la dicha ventana e conbaban los texados de la dicha su casa questaba junto a él e hacían muy gran daño en los dichos texados e ansimismo la susodicha tenía en las dichas sus casas vn bagón de bregar los arcos de alamo dentro de vn plente de las dichas sus casas e de las casas de la susodicha e caya sobre la bodega de sus casas, de lo qual rresciuían gran agrauio porque caya sobre sus cubas y los golpes del dicho bregar rresciuia danno el vino que en ellas tenía”².

Se trata de un testimonio verdaderamente significativo, puesto que describe con bastante precisión los artefactos que se encontraban en la bodega y con los cuales llevaba a cabo la obtención del vino que, como él mismo señalará a lo largo del pleito, se encargaba de vender su esposa, una actividad que, como veremos, no era desconocida ni ajena en absoluto a las mujeres, ya desde la época bajomedieval. Por otro lado, también se manifiesta la sensibilidad que, tanto la parte litigante como el perito y oidores encargados de seguir el pleito, construyen en torno al vino para obtener un producto de calidad, que pudiera ser puesto posteriormente a la venta y comercializado en los núcleos de su entorno próximo. Hasta tal punto era así que Pedro Lagartos consiguió que se cerrara la ventana

² Archivo de la Real Chancillería de Valladolid (en adelante, ARChVa), Registro de Ejecutorias, Caja 1441, 26. 1581, mayo, 26. Valladolid.

por la cual se practicaba la entrada y salida a la vivienda de su vecina, pese al detrimento experimentado en la estructura de la vivienda colindante. Del mismo modo, la sentencia también contemplaba la obligación de María de las Candelas de quitar el madero de bregar los arcos, para evitar que los golpes dañaran el vino de la bodega de Lagartos.

La presencia de bodegas en el inmueble redundaba, asimismo, en la valoración positiva por parte de su propietario en lo relativo al valor total de la vivienda y en la necesidad de poder aprovechar los servicios que brindaba a los habitantes del núcleo doméstico, como se manifiesta en los pleitos emprendidos por Ana de Burgos y Beatriz de Zúñiga. En 1567 la viuda de Alonso de Burgos, Ana de Burgos, acudiría al tribunal de la Real Chancillería de Valladolid contra Gabriel Galarza, para reclamarle que haga efectiva la venta que ambos habían acordado, que afectaba a dos pares de casas, situadas colateralmente, en la que se incluían “sus bodegas e cubas e tajones”, las cuales se encontraban “donde deçían el Campillo de Dueñas”³. De manera semejante en 1571, Beatriz de Zúñiga, vecina de Medina del Campo, viuda de Gaspar García de Villullas, iniciará un pleito en grado de apelación ante el tribunal de la Chancillería con dos vecinos de Cigales, Frutos Racimo y Pedro de Villullas, para conseguir que la casa que su marido les había arrendado en el término de Cigales, en la que se incluía de nuevo una bodega con sus cubas, además del pajar y huerto de los que también disponía la vivienda, pasara de nuevo a su cargo, alegando que la necesitaba para ella y sus hijos como vivienda⁴.

Traer a colación estos dos últimos testimonios, en los que las protagonistas – de manera directa en tanto que son las promotoras del inicio del acto judicial– son mujeres, lleva a reflexionar acerca del papel desarrollado por un sector tan importante a nivel cuantitativo (y también cualitativo, desde diferentes puntos de vista) como es el que hace referencia a la población femenina con respecto a la industria del vino. Como ya señalara Ana María Rivera a propósito de las mujeres bilbaínas en relación al “universo del vino”, éstas aparecen en diferentes actividades que es necesario tener en cuenta al hablar de nuestro objeto de estudio. Ya sea como regatonas, es decir, artífices de ventas (o reventas) al por menor, bodegueras o tabernas, las mujeres están muy presentes en la relación que la sociedad mantiene con el vino entre los siglos XIV-XVI (Rivera, 2011). En los casos anteriormente citados de Ana de Burgos y Beatriz de Zúñiga la manera conforme a la que se señalan las instalaciones de que disponen las viviendas para la producción de vino lleva a pensar en ellas como bodegueras en un futuro no muy lejano con respecto a las sentencias pronunciadas por la Chancillería vallisoletana. Serían bodegueras en tanto que productoras, aunque también podrían serlo como vendedoras de los caldos elaborados en sus bodegas domésticas, un hecho que explicaría, en especial, en el caso de la viuda Beatriz de Zúñiga, su necesidad de recuperar la casa que en su día arrendara

³ ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 1121, 18. 1567, julio, 24. Valladolid.

⁴ ARChVa, Pleitos Civiles, Fernando Alonso, Fenecidos (F), Caja 152, 3. 1571-1572.

su marido, puesto que el vino sería un complemento económico fundamental para la manutención de sus hijos tras el fallecimiento del esposo.

La buena consideración de que gozaban las viñas en testamentos y herencias era con frecuencia motivo de disputa familiar por conseguir hacerse con su posesión. Recurriendo de nuevo a la documentación conservada en torno a Beatriz de Zúñiga y sus hijos, han quedado recogidos el pleito y la carta ejecutoria del mismo donde se da cuenta del proceso que mantuvo con Marina García, vecina de Cigales, emparentada con el marido de Beatriz. De manera alternativa, primero Beatriz y posteriormente Marina, reclamarán la tenencia y posesión de una tierra y una viña en el término de Cigales, que correspondían a los hijos de Beatriz de Zúñiga como herederos de su padre⁵. Unido esto a las bodegas que contenían las casas reclamadas por la viuda, se puede conformar una idea bastante precisa del potencial económico que suponía el vino en esta ocasión y que nos permite imaginar la viudedad de Beatriz al frente de una pequeña explotación vitivinícola. Otro ejemplo que demuestra la importancia que las viñas adquieren en la mentalidad económica de la época como medio de subsistencia y por tratarse de un bienpreciado es el pleito que se produce entre Catalina Salsera, vecina de Mucientes, y Catalina, viuda de Juan Salsero, y los hijos del matrimonio, vecinos de Cigales. En esta ocasión las mujeres se enfrentan por la posesión de unas viñas situadas junto al Castellar en el término de la villa de Cigales, ocupadas por la mujer e hijos de Juan Salsero, en contra de los derechos que pretendía hacer valer Catalina Salsera, conforme a los que señalaba que se le debían restituir las viñas “por ser ella mujer pobre e miserable persona” pero sobre todo, tras la muerte de su hermano, por ser ella el pariente más cercano a su abuelo, Juan Salsero, anterior propietario de las viñas. Sin embargo, tras presentar ambas partes sus alegaciones, las de la vecina de Mucientes no serán lo suficientemente firmes a ojos de los alcaldes del tribunal de la Chancillería, por lo que las viñas se mantuvieron con los que por entonces eran sus actuales propietarios, la mujer e hijos de Juan Salsero⁶.

Los asuntos relacionados con la posesión de bienes no serán, sin embargo, la única preocupación a tener en cuenta por parte de particulares y concejos a la hora de velar por la buena marcha de las explotaciones vitivinícolas. Por el contrario, las viñas requerían de una protección especial que permitiera la buena marcha de los cultivos y que no se entorpeciera el proceso agrícola. Esta cuestión había sido una preocupación habitual en la legislación foral, emanada por parte de los diferentes núcleos de poblamiento peninsular desde fechas muy tempranas, como registran las diferentes familias forales castellananas con objeto de regular la vida de los vecinos. Un ejemplo representativo y relativamente próximo a las viñas del entorno de Cigales queda recogido en el Fuero de Salamanca, donde se tipifican de manera clara los posibles daños o problemas que podían acontecer en las viñas, y los gra-

⁵ ARChVa, Pleitos Civiles, Fernando Alonso (F), Caja 1209, 7. 1573-1575; y ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 1342, 73. 1576, diciembre, 21.

⁶ ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 346, 4. 1520, agosto, 30. Valladolid.



vámenes a dichas malas acciones, que recogemos a continuación con objeto de ilustrar la protección de las viñas (Martín, J. L., Coca, J., 1987: 67-68):

64. Por danno de vinna o de misse. Todo omne que presier carnero o cordero o oveia o cabra o cabrón si lo podier firmar peche XX sueldos e si non, iure sí e otro e salga de calonna e non iuren por esto manquadra.

65. De los bagos de las vinnas. En todos los bagods de la villa non entren oveyas nin cabras en envierno nin en verano; e si y entraren pechen al duenno de la vinna V moravedís; el dueno de las vinas entre los carneros e la calonna tome qual quesier commo iaz en esta carta e si non viere el dueno del ganado con dos veçinos si manquadra.

66. Las oveyas que non entren en las vinnas. Las oveyas non entren ellas vinnas e si entraren tome el sennor de la vinna o omne de su pan VI carneros o VI oveias ende; e si lle dixeren que non entraron y, iure con II vezinos que aquellos que tomó dentre los vio e non responda; e si el senor de la vinna non quesier iurar, iure el pastor con II vezinos e salga de calonna. Et sy asnos y entraren, por cada aseno peche I sueldo por vinna vendimiada; e pos bues otrossí; e por puercos otroquesí.

67. Las vinnas que sean sienpre defesadas. Las vinnas de Salamanca o de su término sean defesadas en ivierno e en verano; e quien oveyas fallar en las vinnas prenda VI carneros de la grey o del peguyal VI oveyas o seys cabras; e si non quesier prender el ganado, el dueno de las vinnas prinde por III moravedís e por buey e por asno e por puerco por la entrada cuando fuer con uvas peche V sueldos e sin uvas I sueldo e entre la calonna e el danno qual quesier el dueno de la vinna atal tome e non iure por esto manquadra.

68. De matar perro en vinna. Et quien matar perro en vinna por venedemiar, en entrada o en salida, non aya calonna e ande en pos él faste que lo mate; e si non lo quesier matar prinde a su dueno e peche V sueldos; e si negar que non entró enla vinna iure el que matar el perro que en la vinna por vendemiar entró e pro esto lo mató.

69. De vendemiar las vinnas de las aldeas. Las vinnas de las aldeas non las vendemien fasta día San Miguel; e qui antes vendemiar peche V moravedís. Et los de al villa non vendemien fasta VIII días después de San Miguel; e quien antes vindimiar, si non por mandado de las iusticias, peche V moravedís.

70. De podar e aduçir vides podadas. Quien quesier podar o aduçir vides podadas adúgalas en todo tienpo e pode sin calonna. Vinnas que en bago non yoguieren vendémienlas sus duenos sin calonna.

71. De vendemiar por mandado de las iusticias. Quando las iusticias vieren por bien que vendimien las vinnas, vendémienlas sus duenos sin calonna e non les caya en periurio.

72. De quien trahe vides ajenas. Todo omne que xarmientos levar de vinna agiena peche II moravedís, uno al querelloso e otro al conceio e si negar, iure con II vezinos e non iure manquadra.

En cualquier caso, se pone de manifiesto la existencia de una conciencia común con respecto a la necesidad de proteger el vino y su cultivo, siendo indispen-

sable para ello controlar la entrada en las viñas y, sobre todo, prohibir y/o regular la entrada de ganado que pudiera dañar seriamente la explotación, ya fuera por la cantidad de animales o por permitir su entrada durante periodos de tiempo más largos de lo establecido, redundando en un serio perjuicio para la producción de cada particular, pero también de la comunidad urbana entendida en su sentido más amplio, en lo que competía al gobierno concejil.

Aunque las normativas desarrolladas a propósito de la protección de las viñas se remontaran, por tanto, a los orígenes del poblamiento medieval, surgidas con el objeto de regular la convivencia del conjunto social una vez establecido éste, la problemática derivada al respecto continuará plenamente en vigor andando el tiempo. En consecuencia, en 1572 el concejo de Cigales condujo ante la Chancillería a Juan de Reoyo “el Viejo”, Gabriel Martínez y Francisco Pastor, entre otros vecinos de la propia villa, acusándolos de haber excedido el número de 5.000 cabezas de ganado ovino permitido para entrar en el término de la villa, lo que había causado serios daños en las viñas y también en los campos de cereal, que se habían visto diezmos como consecuencia de la presencia del ganado⁷. El perjuicio sufrido sirvió para motivar que fuera el propio concejo de Cigales el que se personara como acusación, con el fin de mantener el necesario equilibrio que debía imperar entre ganaderos y agricultores y así lograr que prosperara la explotación de los diferentes productos que originaba el campo cigaleño. El cuidado por la producción de la vid se convertía, por tanto, en una preocupación colectiva, que afectaba a los órganos de gobierno locales; no en vano era necesario mantener unas cotas productivas ajustadas a las necesidades de los mercados de la región, que se abastecían de las cosechas obtenidas en las viñas de la comarca y regaban las cubas de tabernas y viviendas. En este sentido, el vino también será objeto de control en lo que a su comercialización se refiere, aunque los caldos producidos por los municipios de la actual D.O. de Cigales gozarán ya desde fecha temprana de una importante proyección espacial gracias a su cercanía a la ciudad de Palencia y a la villa (y posteriormente ciudad, desde 1595) de Valladolid. La pujanza del vino se constatará, como veremos, no sólo debido al interés por controlar de manera específica su distribución y comercialización, sino también por asegurar el cobro de las cargas impositivas generadas al respecto, haciendo de este producto un protagonista de la vida cotidiana de la Meseta Norte.

REGULACIÓN DE LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA. UNA PREOCUPACIÓN SOCIAL

Si las viñas eran motivo de disputa familiar y un bien preciado en herencias y reparticiones testamentarias, el vino era objeto de un carácter semejante, también digno de ser tenido en cuenta en las disposiciones finales de su propietario. Así lo

⁷ ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 1459, 70. 1582, febrero, 28. Valladolid.



demuestra el ejemplo de la herencia legada por Elvira de Castro, entre cuyos bienes figuraban 40 cargas de trigo, varias arrobas de lana, 200 ducados procedentes de su ajuar y más de 1.500 cántaras de vino, a partir de los cuales su heredero, Hernando de Burgos, vecino de Valladolid, se debía encargar de satisfacer las deudas contraídas por la difunta con el vecino de la villa de Dueñas Gonzalo Tenedero⁸. El vino se convertía en moneda de cambio habitual, con el que se sellaban pagos, préstamos o empeños en momentos de necesidad.

Por lo que respecta al intercambio y comercialización del vino, los gobiernos locales no dudaron en establecer los cauces para la regulación de su comercialización y distribución ya desde la plenitud del periodo medieval, en especial durante los siglos XIV y XV. Con el fin de generar un modelo económico basado en el autoabastecimiento y el equilibrio entre la producción que se originaba en un determinado ámbito jurisdiccional, el vino fue objeto de ordenanzas municipales específicas, diseñadas para controlar todas estas cuestiones. Concretamente, la fuerte impronta generada por el vino en la sociedad bajomedieval se materializó en la región vallisoletana a través de la promulgación de ordenanzas que tenían como fin último regular los usos económicos y sociales que se construyeran en torno a este líquido elemento. Prueba de ello fueron las ordenanzas del vino de la villa de Valladolid (1423), promulgadas durante el reinado de Juan II (1406-1454), en las que se articulaban desde las puertas por las que se debía proceder a la introducción del vino al interior de la villa, hasta los municipios que podían encargarse de administrar el vino a la villa del Pisuerga, entre los que figuraban algunos de los más prominentes núcleos urbanos que actualmente configuraban la D. O. de Cigales (Rucquoi, 1997: 213).

La entrada del vino para su comercialización debía llevarse a cabo conforme a la normativa municipal fijada en las ordenanzas, ya que se trataba de los textos legales en los que se regulaban las condiciones que debían cumplir los productos que se introducían para obtener un beneficio de ellos. Se controlaba el origen, la cantidad y la persona o personas responsables de la mercancía, así como los impuestos que debía tributar en función de las características del producto. Entre ellos se contemplaba el portazgo, por el acceso al interior del perímetro urbano, al que se uniría el pago de la alcabala, ya en el momento de la compra final por parte del usuario, cerrando así un ciclo impositivo que se había iniciado mucho antes del proceso de manufacturación, ya tras la recogida de la cosecha, con el pago de los diezmos y de las tercias reales (Ladero: 2009). De ahí que la ciudad de Palencia se querellara contra Francisco Alonso, vecino igualmente de Palencia, y Felipe de Porres, vecino de Dueñas, por introducir varias cántaras de vino en la ciudad para su venta, en contra de las ordenanzas, al hacerlo "a escondidas" o, dicho de otro modo, sin pagar los tributos correspondientes por la entrada del vino en el recinto urbano⁹. De manera semejante años antes, en 1575, el concejo de Cabezón de Pisuerga se había querellado contra el de Valladolid y Alonso de Macotera por

⁸ ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 1434, 59. 1581, marzo, 2. Valladolid.

⁹ ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 1480, 35. 1583, marzo, 11. Valladolid.

haber metido uva y vino de fuera en contra de lo dictaminado por las ordenanzas del lugar de Cabezón¹⁰.

El pago de impuestos se convertía en un obstáculo que muchos intentaban salvar de cara a obtener un mayor beneficio del vino, que implicaba en cualquier caso la puesta en circulación de un producto de manera ajena a la legalidad económica vigente en la época. La satisfacción del pago de la alcabala será percibida como una carga especialmente gravosa, en tanto que se trataba del impuesto que requisaba para la hacienda real el 10% del valor de la mercancía que era puesta en circulación una vez que había sido vendida (Ladero, 2009). Entre los pleitos encontrados, también figuran algunos en los que el objeto principal era conseguir que se ejecutara el pago correspondiente a la alcabala de determinadas cantidades de vino, como se constata en las causas emprendidas contra diferentes vecinos de la villa de Dueñas. Los casos de los alcabaleros del vino Bartolomé Pérez, por un lado, y Juan Aguado y Gaspar Tomé, por otro, revelan esas reticencias y la necesidad de acudir ante la justicia para conseguir el cobro de la alcabala del vino.

El primero de ellos, presentará ante los oidores de la Chancillería un escrito de demanda contra Diego de Burgos, vecino asimismo de Dueñas, señalando que éste:

“abía vendido el ano pasado de noventa e tres en las casas donde él bibía, que heran entonces de Alonso Hortiz, ocho cubas de vino tinto a ocho maravedís el alunbre, que abían echo nuebecientas cántaras (...), y en la bodega de Genaro Carretero vna cuba que hacía ciento y quarenta cántaras y en las casas de Gonzalo Tendero, vna cuba segunda a mano derecha, que hacía ciento y noventa cántaras y en las casas de Juan Gutiérrez, quinientas y quarenta cántaras en quatro cubas y en las casas de Martín Pérez vna cuba segunda a mano derecha que hacía ciento y noventa y cinco cántaras y demás de aquella vna cuba que abía vendido aquel ano de noventa e quatro hecha quenta con él que la abía vendido y abía montado ciento y ochenta y dos maravedís que fuera de aquellos mil e ciento y ochenta y dos maravedís debía más de las cubas (...) siete mil y quinientos y diez maravedís”¹¹.

Se trata de un fragmento interesante, puesto que informa acerca de algunos de los puntos de venta entre los que se distribuía el vino del que bodegueros como Diego de Burgos, a modo de intermediarios, proveían a la misma localidad a la que pertenecían. El mercado del vino se presentaba ya en el siglo XVI como una parte plenamente formada dentro de los intercambios económicos locales, como también lo eran las medidas impositivas para controlar y recaudar el porcentaje de beneficios correspondiente a cada una de dichas interacciones. La tupida red de alcabaleros se distribuía a lo largo de las diferentes localidades a fin de obtener un control preciso de cualquier intercambio económico que se produjera en relación

¹⁰ ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 1312, 26. 1575, mayo, 9. Valladolid.

¹¹ ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 1802, 6. 1596, febrero, 18. Valladolid.



al vino, lo que a menudo solía provocar conflictos a la hora de precisar dónde se había producido la venta y, en consecuencia, a quién le correspondía recibir el cobro de las alcabalas que se debían satisfacer a propósito. El pleito emprendido por los alcabaleros Juan Aguado y Gaspar Tomé ilustra acerca de esta cuestión.

Tras un primer pleito, resuelto a favor de los alcabaleros eldanenses por la justicia local de la villa de Dueñas, ambos volverán a comparecer por vía de apelación ante la Chancillería vallisoletana, a fin de conseguir materializar el cobro de la alcabala correspondiente a 183 cántaras de vino tinto, vendidas por Alonso de Burgos, vecino de la villa de Dueñas, a 20 mrs. el azumbre. Sin embargo, en esta ocasión la justicia no favorecerá la causa de los alcabaleros, al observar que las 183 cántaras no se habían puesto a la venta en Dueñas, sino en una población cercana, la de Cevico de la Torre, y como tal se había tributado en aquel municipio, por lo que no debía efectuarse un segundo pago¹². En la medida en la que la legislación local así lo estipulaba, la producción de vino local se redistribuía entre los municipios de la zona, no sólo en torno a los más cercanos, como evidencia la declaración revelada por Juan Aguado y Gaspar Tomé acerca de la villa de Cabezón de Pisuerga, donde pensaban que Diego de Burgos había vendido las cántaras de vino que daban origen al pleito. Esto pone de manifiesto la posibilidad de intercambiar el resultado obtenido de la cosecha y establecer incipientes redes de comunicación en función de la demanda de cada municipio y las posibilidades de que ésta fuera satisfecha con la oferta generada por las localidades colindantes.

Así ocurría en los lugares pertenecientes a la tierra de Valladolid donde las ordenanzas estipulaban el libre comercio de vino entre todos los municipios integrantes de la jurisdicción. No obstante, no siempre era impedimento suficiente para evitar que se produjeran conflictos a propósito, como pone de manifiesto el pleito que tuvo lugar en 1556 entre los concejos de Tudela de Duero y Cabezón de Pisuerga, originado en un primer término por haberle sido prendados por parte de los alcaldes concejiles ciertos cueros de vino a un vecino de Tudela, Juan Pascual, mientras se encontraba vendiendo su mercancía en el lugar de Cabezón. Los alcaldes justificaban su comportamiento alegando que se lo prendaban “porque auia lleuado allá el dicho vino no auiendo ley ni costumbre ni hordenança que dispudiese que aquello no se pudiese hazer”¹³. En la acción de los alcaldes se puede entender una acción en defensa de la producción local, en contra de la competencia que suponía la aparición de otros bodegueros, aun perteneciendo a la misma jurisdicción todos ellos. Lejos todavía de la aparición del libre comercio, el planteamiento económico de la época respondía a un modelo basado en el abastecimiento de los productos locales, que eran absorbidos por los pequeños compradores, aunque se admitiera la comercialización de los productos análogos

¹² ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 1333, 35. 1576, julio, 14. Valladolid.

¹³ ARChVa, Registro de Ejecutorias, Caja 933, 3. 1558, diciembre, 10. Valladolid.

procedentes de otros lugares, siempre y cuando hubiera sido regulado como tal y estuviera sujeto al control de los gobiernos locales. En consecuencia se estimulaba y favorecía la supervivencia de las familias involucradas en la producción del vino y la proyección de los negocios generados a propósito.

Viñas y vino formaban un modelo de explotación único, donde se velaba por la buena consecución del resultado de los cultivos, se protegía la producción que, de manera artesana y familiar, tenía lugar en el interior de las bodegas domésticas, y se controlaba la posterior puesta en circulación del resultado obtenido. En torno al vino se había construido un modelo productivo, cargas impositivas diseñadas de manera específica y una cultura local en torno a los caldos propios y a los pertenecientes a otros municipios. Si bien no puede decirse que existiera una actuación colectiva intencionada para elaborar un producto representativo de cada una de las localidades que construyen la actual comarca vitivinícola de Cigales, la producción actual es deudora de la que arraigara en épocas pasadas. Por otro lado, sus viñas y vinos se convirtieron en un marco de referencia para los habitantes de la región, convirtiéndolos en el modo de vida para algunos, y en un complemento económico de vital importancia para otros muchos. El arraigado consumo del vino derivado de las épocas medieval y moderna constituyó un gran estímulo para la producción de la región, dando pie a la custodia de una cultura secular que ha logrado perdurar hasta la actualidad.

CONCLUSIÓN

El protagonismo que cobran viñedos y vinos entre los vecinos de las poblaciones que comprenden lo que hoy conocemos como la D.O. de Cigales constituye una clara muestra del potencial económico y la percepción social que se genera en torno a su producción, industria, venta y consumo. El vino fue, junto con la agricultura de cereales, el principal motor de la economía en las épocas medieval y moderna, y como tal se recoge en la región vallisoletana y el sur de la actual provincia de Palencia. Más concretamente, el poso histórico generado en torno al vino impactó con mayor fuerza en la zona hasta conseguir, de manera paulatina y al abrigo de los siglos, la ejecución de un producto reconocido por su calidad y el carácter dinamizador que ha adquirido para el territorio y el paisaje de la región meseteña. El reconocimiento de los caldos cigaleños ya había sido puesto de manifiesto a través de la consideración de la que gozaba en el núcleo urbano más importante de la zona, la villa de Valladolid, lugar de acogida de numerosos nobles laicos y eclesiásticos y también de las cortes de Juan II, Enrique IV, los Reyes Católicos, como también ocurrirá tras la llegada de los Austrias. Gracias a las ordenanzas municipales promulgadas por Valladolid relativas a la producción y distribución del vino se observa la introducción en la villa del Pisuerga de vinos procedentes de tres de los municipios más destacados de la D.O., Mucientes, Fuensaldaña y la propia villa de Cigales, lo que pone en evidencia la importancia productora de la

zona y el aprecio suscitado por el resultado obtenido de la misma, un producto que debía ser apoyado al abrigo de un mismo marco jurisdiccional.

El vino era moneda de cambio habitual para sentenciar pagos y empeños, y al mismo tiempo era un bienpreciado por el que merecía la pena pleitear, tal como se constata a partir de la documentación conservada en torno a los municipios de Cigales, Cubillas de Santa Marta, Mucientes, Fuensaldaña o Dueñas. La tradición histórica de la comarca cigaleña en relación a la explotación del viñedo y la producción de buenos caldos, estimuló que fueran reconocidos como tal por todos los niveles sociales, en especial, en torno a dos de los principales centros urbanos de la región. Aunando unas buenas condiciones orográficas y climatológicas, y los diferentes esfuerzos concentrados en torno a la explotación de las viñas, permitieron la dinamización de la economía y la vida cotidiana de una zona acostumbrada al paso de la nobleza y la corte, así como al bullicio urbano, hasta convertirse en un referente para la región donde se entretajan el cuidado y la tradición de largos siglos.

La uva recolectada se colaba en el interior de las casas y bodegas ya convertida en mostos que después serían aprovechados por el grupo familiar, ya fuera mediante su consumo o, muy especialmente, mediante su venta dentro y fuera del municipio, para ser distribuido entre los lugares que así quedaran estipulados en las ordenanzas municipales. Ya fuera como bien inmueble, en alusión a las viñas y majuelos, o como recurso comercializable, hombres y mujeres de toda condición social mostraban su interés por hacer del vino parte de su cotidiano, también como medio de subsistencia. La conservación de un buen número de causas judiciales en el tribunal de la Chancillería de Valladolid es buena prueba de ello. Desde los particulares a los concejos de las diferentes villas y ciudades en las que la entrada y salida del vino era un elemento habitual, acudir ante los tribunales de justicia es sólo una muestra más del importante papel que representaba el vino en la articulación de la sociabilidad en los albores del Antiguo Régimen. La regulación de la comercialización y producción del vino, así como el intento de encontrar subterfugios para traspasar esa legislación, describen el potencial de los caldos de la región para tratar de conseguir ingresos complementarios, incluso al margen de las ordenanzas municipales, una realidad que se identifica en numerosas localidades en una cronología similar. De esta manera, aunque no existiera una conciencia productiva que buscara la homogeneidad y la distinción de unos caldos que caracterizaran a la región y que derivaran en la obtención de una seña de identidad propia, como ocurre actualmente bajo el manto de la Denominación de Origen de Cigales, el germen nacido en los siglos medievales y consolidado plenamente en la Edad Moderna resulta de vital importancia para comprender el panorama viticultor que se aprecia hoy día.

BIBLIOGRAFÍA

- CASTRILLO, J. (2013): "Participación de las mujeres en la economía urbana del País Vasco durante la Baja Edad Media". En del Val, M^a I., Jiménez, J. F. (coords.), *Las mujeres en la Edad Media*. Murcia-Lorca. Sociedad Española de Estudios Medievales – Editum – CEM – CSIC – Ayuntamiento de Lorca – Región de Murcia, 213-222.
- FERNÁNDEZ, J. (2012): "Cambios en la industria y en el paisaje vitivinícola de la Denominación de Origen de Cigales (Castilla y León, España)". *Estudios Geográficos*, vol. LXXIII, 272, 63-90.
- FERNÁNDEZ, J. (2014): "La distribución de la superficie de viñedo en Castilla y León según sus variables topográficas". *Anales de Geografía*, vol. 34, núm. 2, 43-63.
- GARCÍA, M. (2003): "Los archivos de la región de la Ribera del Duero. Edad Moderna". En de Sousa, F. (coord.), *Os arquivos da vinha e do vinho no Douro*. Oporto: Cepese. Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade / Edições Afrontamento.
- GARCÍA, M. (2016): "El vino en la ribera del Duero durante el Antiguo régimen: fuentes históricas para su estudio". En Bartolomé, J. M., Fernández, C. (coords.), *De la cepa a la mesa: estudios históricos en torno al vino*. León, Universidad de León, 63-89.
- GÓMEZ, J. E., LEÓN, M^a del C., SARAS, S. (1998): *Las bodegas: el acento de un paisaje y su contenido en Cubillas de Santa Marta*. Valladolid, Castilla Ediciones.
- HERRERO, F. (2015): *Colección diplomática del Monasterio de Santa María de Palazuelos ss. XI-XV*, Valencia, Bubok.
- HUETZ, A. (2009): *Les vins d'Espagne*. Burdeos, Presses Universitaires de Bourdeaux, 2009.
- LADERO, M. Á. (2009): *La Hacienda real de Castilla (1369-1504)*. Madrid, Real Academia de la Historia.
- MARTÍN, J. L., COCA, J. (1987): *Fuero de Salamanca*. Salamanca, Diputación de Salamanca.
- MARTÍNEZ, A. (1991): *El monasterio cisterciense en el origen de los vinos españoles*. Madrid, Servicio de Extensión Agraria.
- NERUDA, P. (2005): *Odas elementales*. Santiago de Chile, Pehuén Editores.
- PIQUERAS, J. (2014): *Historia de la Vid y el vino en España. Edad Antigua y Media*. Valencia, Publicaciones Universidad de Valencia.
- RIVERA, A. M^a (2011): "Las actividades femeninas en el universo de la vida y el vino. Bilbao 1400-1550". *Medievalismo. Boletín de la Sociedad Española de Estudios Medievales*, nº 21, 251-273.
- RUCQUOI, A. (1997): *Valladolid en la Edad Media. Vol. 2 El mundo abreviado*. Valladolid, Junta de Castilla y León.

- RUIZ, J. M., REPRESA, A., VALDEÓN, J., SUÁREZ, L. (1980): Valladolid medieval. Historia de Valladolid, vol. 2. Valladolid, Ateneo de Valladolid.
- SANZ, C. (2007): "Pintia: el consumo del vino en la Antigüedad". En el 1^{er} Congreso Internacional Ribera del Duero: Peñaranda de Duero (Burgos, 16 al 18 de marzo de 2005). Roa de Duero, Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, 33-38.
- SANZ, C., ROMERO, F., GÓRRIZ, C. (2010): "El vino en Pintia: nuevos datos y lecturas". En Burilla, F. (coord.), Ritos y mitos: VI Simposio sobre Celtíberos. Zaragoza, Centro de Estudios Celtibéricos de Segeda, 595-612.
- DEL VAL, M^a I. (2008): "Los espacios de trabajo femenino en la Castilla del siglo XV". *Studia historica. Historia medieval*, 26, 63-90.
- YÁÑEZ, D. (1969): Historia del Real Monasterio de San Isidro de Dueñas. Palencia, Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses.

La importancia del vino en las últimas voluntades: el caso de la Villa de Dueñas durante el siglo XVIII

Abel Lobato Fernández*
sambbucus@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

Este sucinto artículo pretende ser la punta de lanza de un futuro trabajo de investigación mucho más ambicioso. Dicho estudio tendrá por objetivo analizar el grado de importancia que tenía la producción vitivinícola en la comarca de Cigales a la hora de redactar las últimas voluntades durante los siglos XVII y XVIII. La Denominación de Origen de Cigales se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, por una superficie de 574 km², a ambos márgenes del río Pisuerga. Estos viñedos se encuentran a una altitud media de 750 metros y comprenden desde parte del término municipal de Valladolid (Pago “El Berrocal”), hasta el palentino de Dueñas, incluyendo además Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Trigueros del Valle y Valoria la Buena¹.

Hemos querido comenzar la labor investigadora por la villa de Dueñas, la única localidad de la D.O. que se enclava fuera de la provincia de Valladolid, concretamente en la de Palencia. Dueñas, como las localidades aledañas de Cubillas de Santa Marta o Corcos del Valle, contaba con un importante territorio dedicado al viñedo tal y como indica Madoz a mediados del siglo XIX². Esto se ha contrastado en el caso de Dueñas con los datos recogidos de la documentación consultada en el Archivo Histórico Provincial de Palencia. Para este trabajo, además de ceñirnos geográficamente a esta villa, hemos acotado el espacio temporal a dos catas dentro del siglo XVIII. La primera la constituye la caja 7.673, que contiene todas las

* Investigador del Departamento de Patrimonio Artístico y Documental de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de León. Campus de Vegazana s/n, 24007 León. Este trabajo se ha llevado a cabo dentro del proyecto de investigación adscrito a la beca del Ministerio de Educación con referencia: FPU13/01093.

¹ Hemos extraído esta información de: <http://do-cigales.es/consejo> consultada el 25-05-2016.

² PROD. Trigo y vino que son las principales cosechas y frutas muy sabrosas. Madoz Tomo VII p.417.

escrituras del escribano Juan Manuel Pérez fechadas entre 1708 y 1716. De ella se han extraído cuarenta y nueve testamentos y dos codicilos. Una segunda cata la constituye la caja 7.945, que contiene todos los registros públicos del escribano Tomás Ruiz de Alday Escalada fechados entre 1739 y 1743. En ella hemos podido hallar otros treinta y ocho testamentos.

Así pues, en total hemos podido analizar ochenta y siete testamentos y dos codicilos, aunque sólo hemos podido hallar menciones al vino y todo lo que le rodea en diez y once últimas voluntades respectivamente, lo que suponen un 24% del total. A pesar de ser un porcentaje relativamente discreto, los datos recogidos son de gran riqueza e interés, por lo que a continuación pasaremos a analizar los principales aspectos en los que se pueden inscribir estas menciones.

LA LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO. ANÁLISIS DE LOS TOPÓNIMOS

En primer lugar, nos interesa conocer qué pagos destinaban los vecinos de la villa de Dueñas al cultivo de la vid. A través del análisis de los testamentos de ambas catas podemos conocer los espacios geográficos en los que se concentraba mayoritariamente su producción. En todos los casos encontrados se citan topónimos propios del término eldanense. La única excepción la constituye el locativo "Villota" que pertenecía a la villa de Frómista. El mayor número de menciones se refieren al lugar conocido como "Campo de Onecha", que aparece hasta en tres testamentos. Por su parte, "Val de San Miguel", también conocido como "Vega de San Miguel", "Vegapalacios" y "Val de Dueñas" se registran en dos ocasiones. Podemos colegir que el cultivo de la vid se distribuía de una manera bastante dispersa en numerosos pagos, en los que majuelos y viñas se intercalaban con campos de cereal y eriales. A continuación insertaremos el listado alfabético de todos los términos que hemos hallado tras el análisis documental y entre paréntesis el número de veces que aparecen citados:

- La Barrosilla (I)
- Boca Arroyo (I)
- Campo de Onecha (III)
- Camporredondo (I)
- El Lavandero (I)
- Llanillos (I)
- La Moraleja (I)
- San Isidro (I)
- Valdeazadas (I)
- Val de Dueñas (II)
- Valdegallegos (I)
- Val de San Juan (I)
- Val de San Miguel/Vega de San Miguel (II)
- Vega Abajo (I)

- Vegapalacios (II)
- Vega Rodero (I)
- Villota (I) Está en Frómista.

EL TRABAJO Y LOS CAMBIOS DE USO DEL SUELO

Las labores de plantación, abonado y poda de los majuelos y viñas tenían y tienen una gran importancia. Sin ellos, la cosecha podía verse mermada e incluso ser inexistente. Por ello, no ha de extrañarnos que en algunos testamentos se haga mención a estas faenas. En primer lugar podemos citar a Agustina Bermejo, quien por su testamento, fechado en 1741 deja a sus dos hijos sendos majuelos que plantó conjuntamente con ellos cuando ya era viuda:

“Yten declaro que durante el tiempo de mi viudez y con el ausilio de mis hijos he plantado dos majuelos uno en Bega Palacios y otro a los Barrosilla en tierra de el vinculo de Agudo, es mi voluntad mandar como mando el valor de los dos dichos majuelos por bia de mejora a Manuel y Juan de Medina mis hijos lo que partan por yguales partes y les pido me encomienden a Dios”³.

Hemos encontrado otro caso en el que también un terreno erial se convierte en un futuro viñedo a través de las labores de puesta de plantones. Así, Juan de Nieva, que testó en 1708, expresa en una manda testamentaria cómo, en el momento de casarse con Ana de Piélagos -su segunda esposa-, su familiar el licenciado Antonio de Piélagos, le mandó dos cargas de trigo que, tal y como el propio Juan de Nieva expresa, *en recompensa de ellas me dio una tierra herial que tenia en el termino de esta dicha villa donde llaman el Lavandero*⁴ por un valor de 80 reales de vellón. Ese terreno se mantuvo como erial mientras vivió la citada Ana de Piélagos y no sería hasta años más tarde cuando el otorgante, mientras estaba casado con su tercera esposa Ángela de Olmos, la puso de *majuelo*⁵.

Muchas veces las labores de cultivo de viñas y majuelos y la recogida de la uva conllevaban unos crecidos gastos debidos fundamentalmente a la compra de herramientas y al pago del trabajo de los jornaleros. Por ello, no era raro que en numerosas ocasiones los pequeños y medianos propietarios como María Cachurro -que testó en 1715-, se viesen en la necesidad de solicitar la ayuda económica de sus familiares o conocidos para afrontarlos. Así, en el momento de declarar sus últimas voluntades, esta mujer expresa que debía a su hermana María setecientos reales de vellón *que me a dado prestados en diferentes ocasiones para recojer los frutos y cultivar las viñas*⁶; cantidad que debía ser satisfecha tras su muerte.

³ Archivo Histórico Provincial de Palencia (a partir de aquí AHPP), Protocolos Notariales, Tomás Ruiz de Alday Escalada, caja 7.945.

⁴ AHPP, Protocolos Notariales, Juan Manuel Pérez, caja 7.673.

⁵ *Ibidem*.

⁶ *Ibidem*.

Un último e interesante caso es el hallado en el testamento de Gregorio Cilleiros -1713-, quien deja en usufructo a su mujer un majuelo en el pago de Vega de San Miguel, pero con la condición de que *todos los años le aya de dar las labores nezesarias*⁷. En esta breve manda queda patente la importancia que el propietario concedía a esos trabajos de mantenimiento y cuidado, sin los que el majuelo se echaría a perder o disminuiría su producción con el paso de los años. Así, a la muerte de él y de su esposa, sus hijos y herederos podrían seguir disfrutando de la fecundidad del terreno.

EL LAGAR Y LA BODEGA, ESPACIOS INDISPENSABLES PARA LA ELABORACIÓN DEL VINO

Para la producción del vino, eran necesarios dos espacios: el lagar, en el que se pisaba y prensaba la uva con el objetivo de conseguir el mosto, y la bodega, en la que se custodiaban las cubas en las que debía fermentar ese mosto hasta convertirse en la afamada bebida alcohólica. Ambos espacios podían, o no, emplazarse en los pisos inferiores de las casas. Así, junto con las bodegas de las viviendas, en Dueñas se concentra un gran barrio de bodegas en la parte alta de la localidad. Todo ello es clara muestra de la relevancia que en tiempos pasados tuvo el cultivo de la vid en la villa. La importancia que se le concedía a ambos espacios hacía que a la hora de testar, muchos otorgantes eldanenses dedicasen una o más mandas a dejar clara su posesión o su destino. Como muestra de ello tomaremos un par de ejemplos.

El primero, lo hemos tomado del testamento de Pedro González Gómez, quien en 1742 declaró que en *las casas en donde al presente vivo* -con su mujer María Barcia-, *en ellas tengo echo un lagar coredero y otros diferentes reparos y obras que ymportaran todos tres mil rs. con corta diferencia*⁸. El alto costo que tuvo su construcción bien merecería la pena, ya que los réditos obtenidos por la obtención de vino en los años sucesivos sin duda habrían compensado a Pedro Gómez su inversión. En cuanto a la propiedad, el otorgante declara que quiere que la mitad del valor de dichos reparos entrase, por vía de mejora, a formar parte del patrimonio de su mujer, *por todos los días de si vida, sin que ninguno de mis herederos tenga accion de a pedir cosa alguna*⁹. Además, impone a ésta como condición de dicha mejora que le ceda y alargue:

“el valor de la mitad de las casas a la puerta de San Juan que hemos comprado durante dicho matrimonio sin yncluir las bodegas para el efecto de mandar dichas casas [...] por vía de mejora y además de lo que la ubiese de tocar de mis vienes a

⁷ *Ibidem*. “Yten mando a la dicha Maria Gonzalez mi muger por los días de su vida el usufruto de un majuelo que tengo en la Vega de San Miguel de quatro quartas y media linde majuelo de Juan Bermejo con tal que todos los años le aya de dar las labores nezesarias y después de sus días venga dicho majuelo a los herederos que nombrare en este mi testamento que asi es mi voluntad”.

⁸ AHPP, Protocolos Notariales, Tomás Ruiz de Alday Escalada, caja 7.945.

⁹ *Ibidem*.

Ysavel Gonzalez Garzia mi hija y de dicha mi mujer en atencion a quedar de corta edad y por criar porque asi lo quiero y es mi voluntad”.

En segundo lugar podemos hablar de Manuel Martínez Masa quien en 1742 declara en una de sus mandas testamentarias que las casas en las que en ese momento estaba viviendo eran de propiedad compartida, ya que él poseía una mitad y la otra mitad le pertenecía a su primo y homónimo Manuel Martínez Masa. Parece ser que en el momento en el que se produjo la partición de la vivienda, el segundo se comprometió a entregar al primero quinientos reales de vellón. El otorgante declara que en esos momentos su primo le había pagado todo, ya que le tenía *dado y [...] perzvido lo que se regular e por la mitad de rentas de las vodegas y lagar que he gozado enteramente*¹⁰. Es decir, que aunque la casa había sido dividida, el disfrute y propiedad de las bodegas y lagar habían quedado para el testador, por lo que posiblemente el pago de estos quinientos reales se debiese al canon que su primo debía pagarle por el uso de las mismas.

LAS CUBAS Y ÚTILES DE TRABAJO

En la documentación analizada, la mención a los útiles relacionados con el vino y su producción son muy escasos. Si exceptuamos a las omnipresentes cubas, sólo hemos hallado un ejemplo en las últimas voluntades de Manuela Cachurro, quien en 1715 le da a su hermana María todos los bienes muebles que tenía en su casa, incluidos *un pozal y los zestos de vendimiar*¹¹.

Por el contrario y como hemos comentado anteriormente, las referencias a las cubas son bastante comunes. En el propio testamento de Manuela Cachurro, ella declara que había heredado una mitad de casa y varias cubas de su madre. Además expresa que en su ánimo está que las hereden sus hermanos Antonio y Juan, aunque pone como condición que no las puedan enajenar, vender, trocar o fundar censos, cargas o memorias sobre ellas¹².

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ AHPP, Protocolos Notariales, Juan Manuel Pérez, caja 7.673.

¹² *Ibidem*. “y nombro por mis únicos y universales herederos en todos ellos a los dichos Juan y Antonio Cachurro mis hermanos para que les ayan y hereden con la vendizion de Dios y la mia con la calidad y condizion de que medias casas y mitad de cubas que tengo a buen partir con el dicho Antonio Cachurro sita en la calle que llaman de el uso que me tocaron y se me adjudicaron en las quantas que como hermanos por la fin y muerte de María del Cura mi madre se aya de quedar con ellas precisamente en cuenta de lo que ubiere de aver de mis vienes el dicho Antonio Cachurro mi hermano por la misma cantidad que se me adjudicaron y con la de que no la pueda trocar, vender ni enajenar el susodicho ni fundar zenso ni memoria ni echar otra carga sobre dicha mitad de casas y cubas porque es mi voluntad quede para sus hijos y herederos y que estos las puedan vender y enajenar y disponer de ellas como les pareziere. Y con la condizion asimismo que otra tanta cantidad como ymportaran la dicha mitad de casas y cubas aya de llevar y sacar el dicho Juan Cachurro mi hermano en cuenta de dicha herenzia y para ella aya de llevar precisamente el susodicho un majuelo que tengo en Vega Rodero que es el que es partija con otro del susodicho que eran dos y ahora es uno que ara zinco aranzadas poco mas o menos...etc”.



En la fabricación de las cubas, los aros metálicos tenían una importancia capital, ya que fijaban las diferentes tablas que la conformaban. Precisamente estos elementos aparecen citados en el testamento de Luisa Escalada, viuda de Pedro Cabeza (1740). En él, la otorgante declara deber al herrero Tomás de Rueda por la creación de varios arcos de cuba unos treinta reales. Asimismo se le debían otros dieciocho reales de varios arcos más que eran *para la cuba que tiene llena don Pedro de Aldey*¹³. También sabemos que en el momento de redactar testamento, parte de esa cantidad había sido satisfecha por su hijo Agustín Cabeza, con parte de los trescientos dieciocho reales de vellón obtenidos de la cosecha de uva de ese año¹⁴.

En otras ocasiones las cubas estaban ya en tan mal estado que sólo valían para ser vendidas por tablas, tal y como se desprende del testamento de Teresa Mediana, fechado en 1739. En la vivienda con bodega en la que vivía de alquiler había varias *cubas desvaratadas* que el dueño de la propiedad le había dejado vender; aunque ya había liquidado anteriormente cuatro tablas a su vecino Ignacio González¹⁵.

Muchas veces, y al igual que ocurría con el resto de objetos que contenían las viviendas, las cubas se utilizaban como parte de una dote. Así ocurre en el caso de Luisa Escalada, viuda de Pedro Cabeza, quien declara en su testamento que su difunto marido Pedro Cabeza dotó a la hija de aquél y a su hijastra con una cuba de vino valorada en ciento cincuenta reales que quedó en depósito de un tal Rodolfo de la Cuadra quien, tiempo después, entregó su valor en dinero a *Alonso Caveza thio de la susodicha que avian de servir para las lavores de las viñas de la dicha Geronima Caveza*¹⁶.

¹³ AHPP, Protocolos Notariales, Tomás Ruiz de Aldey Escalada, caja 7.945.

¹⁴ *Ibidem*. “yten declaro que Agustin Caveza mi hijo me recojio en la próxima vendimia treinta cargas y media de uba en linpio que se cojieron de mis viñas y en quenta de su ymporte me tiene entregado asta el día de oy treszientos y diez y ocho rs. de vellon en cuia cantidad se comprenden cinquenta y ocho rs. que por mi pago en dinero físico a dicho Thomas de Rueda, treinta de unos arcos que dio al susodicho en una ocasión y diez y ocho en otra tamvien en arcos para la cuba que tiene llena don Pedro de Aldey y veinte y ocho rs. de una torta de zera que dio susodicho de cuia cantidad es mi voluntad se aga pago en el valor de dicha uba como tamvien si la presente enfermedad prosigue y me diere algunos mrs. mas para mi manutenzion pues en quanto a esto quiero se este y pase por lo que el susodicho declare”.

¹⁵ *Ibidem*. “Yten declaro que en las bodegas de las casas en que vivo de renta ay ciertas cubas desvaratadas y tengo horden del dueño de ellas para venderlas declaro aver vendido a Ygnazio Gonzalez quatro tablas es mi voluntad que el ymporte que se regalase dellas se cobre del susodicho”.

¹⁶ *Ibidem*. “yten declaro que en la dicha ocasión y tiempo que la susodicha –su hija Jerónima Cabeza) se paso a vivir con dichos su tíos –se fue con ellos al morir su padre Pero Cabeza y sus tíos eran Francisco de Burgos y Teresa Aguado- la di y entregue una cama de madera redonda , un jergón, un colchon, una savana, una manta, un covertor azul de estameña y dos almoadas con su lana todo bueno y quasi nuevo y así lo declaro para descargo de mi conziencia y que lo trayga a colozion con los demás hermanos en que entra de su lexitima paterna juntamente con ziento y cinquenta rs., poco mas o menos que con zerteza no me acuerdo valor de una cuba de vino que se me emvargo cuia cantidad se entrego por Rodulpho de la Quadra quien fue depositario de dicha cuba de vino a Alonso Caveza thio de la susodicha que avian de servir para las lavores de las viñas de la dicha Geronima Caveza”.

Precisamente este aspecto de las dotaciones lo trataremos en el capítulo siguiente de una manera más extensa.

LA PRESENCIA DEL VIÑEDO EN HERENCIAS, DOTES Y CAPITULACIONES MATRIMONIALES

Este es sin duda el principal papel que juegan los viñedos, majuelos, cubas, bodegas o el propio vino en los testamentos analizados. Ya fuese entrando a formar parte en las legítimas de los herederos, como mejoras de las herencias, como medio de agradecimiento o como dotación para un enlace, estas menciones constituyen más del 60% de las halladas en relación con el vino.

En primer lugar, queremos hablar de las herencias, cuyas referencias ocupan un espacio importante dentro de ese 24% de testamentos en los que aparecen referencias al vino o su producción.

Ello demuestra que los otorgantes tenían gran interés en dejar bien claro a quiénes querían ceder sus propiedades a su muerte. Además las legítimas jugaban un papel muy importante, ya que en ellas solían insertarse muchos de los majuelos y viñedos del testador. A veces incluso estos terrenos junto con otros como huertas, eriales o fincas de cereal eran utilizados para acrecentar el patrimonio de uno de los herederos a través de la vía de mejora.

Ejemplo paradigmático de las dotaciones matrimoniales y de las vías de mejora en las herencias a través del uso de majuelos y viñedos es el testamento que otorgó María Tras Iglesia, viuda de Gerónimo Ruiz de Alday (1740). Así, a su hija Teresa Ruiz de Alday y Tras Iglesia *en atenzion a quedar como queda soltera y por acomodar y a la buena compañía y asistencia que de ella he tenido*¹⁷, le deja por vía de mejora junto con lo que le tocase de la herencia *dos alanzadas de majuelo en un pedazo a su escoger del que tengo en el termino desta villa donde llaman Valdeazadas de cavida de cinco aranzadas y media poco mas o menos sus linderos notorios y asimismo una cama de nogal de medio campo y otra en que estoy enferma con la ropa que ay en ella*¹⁸. Además le manda varios colchones, mantas, cobertores y sábanas, así como sus vestidos.

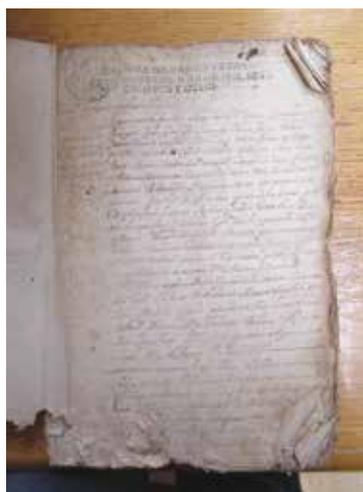


Figura 1. Testamento de Juan de Nieva, vecino de la Villa de Dueñas. Fuente: Archivo Histórico Provincial de Palencia.

¹⁷ *Ibidem.*

¹⁸ *Ibidem.*

También en este documento recuerda que para los enlaces de sus otros tres hijos efectuó sendas escrituras de capitulaciones matrimoniales por las que les dejó diversos majuelos y fincas, e incluso vestidos y bienes. Eso sí, las dotaciones varían en función del hijo. Así, el valor de la dote de su hija Antonia en el momento de casarse con Nicolás González es de unos cuatro mil reales, a cuenta de los cuales le entregó:

“un majuelo en campo de Honecha, otro en Val de Dueñas y una tierra a Las Candelas sus linderos notorios que todo se alla tasado [...] en precio de dos mil quinientos y siete rs. y veinte mrs. y mas le tengo entregado a el susodicho diferentes alajas de por casa y vestidos del adorno de las personas de dicha su mujer de los que dejaré memorial con su tasazion para que si le faltase se le pague y si sovrarse lo traiga a colazion con los demás ermanos¹⁹”.

En el caso de su hijo Pedro, la dote alcanzó los tres mil setecientos noventa y cinco reales, valor de *un majuelo en Valdegallegos tasado en ochozientos y ochenta y cinco rs. y ocho mrs. otro en Campo de Onecha en ochozientos y ochenta y una tierra a San Lazaro en mil treszientos y treinta rs. [...] y asimismo le tengo entregado en diferentes vestidos asta en cantidad de setezientos y treinta y ocho rs. de vellon*²⁰.

Pero sin duda fue la dote para la boda de su hijo Juan la que supuso un mayor desembolso de dinero ya que aunque le mandó sólo un majuelo, esto se vio compensado con la donación de una vivienda con lagar y bodega cerca de la iglesia parroquial de la Asunción por un valor total de seis mil quinientos reales de vellón:

“en capitulaciones cinco mil rs. de vellon y para en quenta de ellos le tengo entregado unas casas con su bodega, lagar de cozer y es en la que al presente bibe tras de la yglesia tasada por franzisco Lopez en quatro mil ciento y quarenta rs. y mas un majuelo en Vega Palazios de una aranzada y sus palos tasado en mil seiszientos y ocho rs. de vellon y asimismo en vestidos asta en cantidad de setezientos y cincuenta y ocho rs”²¹.

Por último, está claro que durante años sus cuatro hijos habían utilizado la bodega y lagar propiedad de su madre para la elaboración del vino proveniente de sus respectivos majuelos y viñedos. Y pese a estar en su derecho de cobrarle los denominados “gastos de bodega”, con cariño se los perdona a todos ellos *por razones que tengo para ello*²².

Otro caso similar es el ya comentado testamento de Pedro González Gómez quien mandaba por vía de mejora a su hija de corta edad la mitad de las casas, lagar corredero y bodegas que había construido y reparado por valor de tres mil reales. Por su parte, declara que al tiempo que su hijo Manuel contrajo matrimo-

¹⁹ *Ibidem.*

²⁰ *Ibidem.*

²¹ *Ibidem.*

²² *Ibidem.*

nio con Manuela Sanz le ofreció *cien ducados de vellon y en quenta de ellos le tengo entregado dos maxuelos y otras diferentes alajas y herramientas que las que son constaran de las capitulaciones es mi voluntad se tasen y si algo faltase se le de satisfazion y si sobrase lo traiga a colazion con los demás hermanos*²³. Por su parte, la dotación a su hija María comprendió el doble de gasto, ya que le entregó:

*“doscientos ducados en capitulaciones y en quenta de dicha cantidad la tengo entregado un verdejo en Camporredondo, una viña en dicho término y seiscientos rs. en vestidos del adorno de su persona y ajuares de por casa y es mi voluntad se tasen y si sobrare alguna cosa lo trayga a colazion y partizion y si faltase al cumplimiento de dicha cantidad se la satisfaga”*²⁴.

Llama la atención las claras diferencias que se producen entre las dotaciones de cada uno de los hijos en estos dos ejemplos. También nos parece muy interesante la aparición de la mención “verdejo” en relación al tipo de uva que se producía en esa viña; calificativo que aparecerá también en el testamento de Jerónimo Martín Nieto Salinas –fechado en 1739–. Por él sabemos que su hija Manuela Martínez recibió en dos momentos diferentes y por vía de mejora diversos bienes. En primer lugar de su madre llamada Teresa González, quien:

*“por su testamento mando a la dicha Manuela Martinez mi hixa por bia de mejora doszientos rs. de vellon los que señalo se la pagasen en un verdexo en el termino de esta villa donde llaman Vega Abaxo que linda con el de Juan Solis y camino que ba a los sotos y mando que se la paguen como asimismo otros doszientos rs. mas que la mando yo dicho otorgante y por via de mexora en el dicho verdexo como también todos los ajuares y vienes muebles que ay en las casas... comprendiendo en ellos herramientas, cavallerias, trigo i vodegas si ubiese al tiempo de mi muerte y uno y otro es por via de mexora y además de lo que la ubiese de tocar de vienes la pido me encomiende a Dios”*²⁵.

USO DEL VINO COMO FÓRMULA DE PAGO

El vino, que durante la Edad Moderna tuvo una importancia capital en todos los estratos de la sociedad, también sirvió en numerosas ocasiones como medio de pago en sustitución de la moneda. Así, era habitual que este líquido, ya fuese almacenado en cubas o en cántaras, sirviese como elemento retributivo en el laboreo de las viñas, el pago del salario de los obreros y familiares que acudían a la vendimia e, incluso, como veremos, para elementos externos a la propia producción vitivinícola.

²³ *Ibidem.*

²⁴ *Ibidem.*

²⁵ *Ibidem.*

De ese uso del vino para el pago de los trabajos que requerían las viñas podemos traer a colación a Luisa Escalada, viuda de Pedro Cabeza, que expresa en su testamento –fechado en 1740–, que se le embargó una cuba de vino, *cuya cantidad se entrego por Rodulfo de la Quadra quien fue depositario de dicha cuba de vino a Alonso Caveza thio de la susodicha que avian de servir para las labores de las viñas de la dicha Geronima Caveza*²⁶. En esta escueta manda, se comprueba cómo esa cuba estaba destinada a sufragar los gastos que se originasen en la poda y arreglos de las viñas propiedad de su hijastra Jerónima.

Por otro lado, es muy elocuente el testamento de Miguel de Urbán (1712). Padre de varios hijos bastante díscolos con la justicia, declara en el citado documento que había gastado en su hijo por el aprendizaje y formación en los oficios de organista y boticario en la casa y botica del palentino José Fermín el elevado número de doscientas sesenta cántaras de vino que tenían un valor de más de dos mil reales. Así, vemos de nuevo cómo el vino suplía perfectamente al dinero líquido y cómo podía servir para pagar todos y cada uno de los gastos de manutención y formación de un muchacho. Es tan interesante esta manda testamentaria que no nos resistimos a reproducirla:

“Yten declaro tengo entregados y gastados a Andres de Urban mi hijo vezino de la ziudad de Valladolid dos mil rs. de vellon después de haver cumplido veinte y zinco años los quales me an costado el averle enseñado ofizio de voticario y el de horganista que quiso saver y dichos ofizios tubo en la ziudad de Palencia en la casa y botica de Joseph Fermin a quien pague duzientos y sesenta cantaras de vino por averle echo escriptura de dárselas por la enseñanza, llevarle y traerle a la ziudad de Leon, vestidos que le saque por que estubiere con dezenzia además de los hordinarios que aunque me a tenido lo referido mucha mas cantidad es mi voluntad se le quenten solo los dos mil rs. por lo que tiene el declarado de materna y paterna los quales trayga a colazion y partizion con los demás sus hermanos por ser así zierto para descargo de mi conzienzia y el paso en que estoy”²⁷.

EL VINO COMO MEDIO DE FINANCIACIÓN DE DONACIONES RELIGIOSAS Y OBRAS PÍAS

El vino y los viñedos eran bienes muy comunes y estimados por parte de toda la población, por lo que fueron utilizados habitualmente durante la Edad Moderna como base económica sobre la que asentar fundaciones de índole pía o religiosa. También era común realizar donaciones de este líquido elemento a instituciones religiosas o benéficas con el fin de servir de alimento a enfermos, pobres o religiosos. Llama la atención en relación a este segundo aspecto la extrema pobreza

²⁶ *Ibídem.*

²⁷ *Ibídem.*

en datos que nos ha aportado la documentación consultada. Así, tan sólo hemos hallado un ejemplo, el de José Romero de Galarza, quien por su testamento fechado en 1716 mandaba a los frailes descalzos del convento de San Buenavetura de la ciudad de Palencia *cien cantaras de vino de lo mejor que tubiere de mi cosecha que dejare en ser el día de mi fallezimiento y no lo habiendo en ser se pague en dinero*²⁸.

A veces los otorgantes entregaban fincas o viñas a sus familiares en las que imponían una carga destinada a financiar una memoria de aniversario de misas que podía ser por su alma o la de alguno de sus deudos. Este es el caso de Ana Gutiérrez -que testó en 1712-, quien cedió un majuelo en el término de Val de San Miguel a su sobrino Manuel Cilleros *que se alla al servixio de el Rey*²⁹. También dejó estipulado que en el caso de que este último falleciese, debía heredarlo su hermano Santos Cilleros, pero añadiendo la carga de *zien misas rezadas a dos rs. cada una que a de mandar dezir por el anima de el dicho Manuel Zilleros en dicho convento donde me mando enterrar*³⁰.

Por último, y en relación con el uso del vino o los viñedos como medio de financiación de obras e instituciones pías, nos hemos encontrado un único caso, el de Fray Pedro Gil, novicio en el Real Convento de San Isidro de Dueñas, quien por sus últimas voluntades, fechadas en 1712, donaba una viña que le había dejado su madre María Gallardo en el pago de Villota en término de la villa de Frómista al matrimonio conformado por Catalina Muñoz y Pedro Hernández. Eso sí, ponía como condición que no la pudiesen vender ni enajenar. Esta prohibición era indispensable de cara a poder concretar su último deseo, ya que quería que a la muerte de ambos la propiedad pasase a manos de la Cofradía de las Benditas Ánimas de la parroquia de Nuestra Señora de la Concepción del Castillo de Frómista³¹. Así pues, vemos pues cómo, aunque en un primer momento pretendía beneficiar a este matrimonio próximo a él, a largo plazo tenía la clara intención de acrecentar las rentas de esta cofradía de fines piadosos.

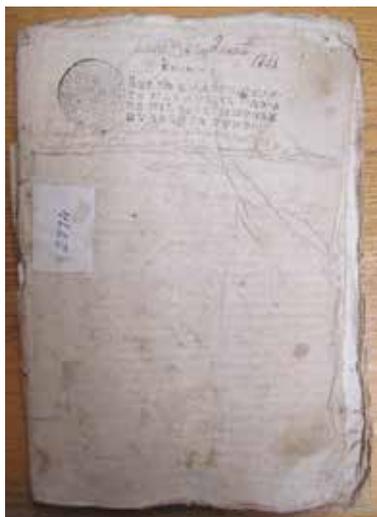


Figura 2. Testamento de Ana María Salgado, vecino de la Villa de Dueñas. Fuente: Archivo Histórico Provincial de Palencia.

²⁸ AHPP, Protocolos Notariales, Juan Manuel Pérez, caja 7.673.

²⁹ *Ibidem*.

³⁰ *Ibidem*.

³¹ *Ibidem*. "Yten es mi voluntad que una viña que dejo entre sus vienes la dicha Maria Gallardo mi madre en el termino de la dicha villa de Fromista donde llaman Villota que linda con viña del venefizio de Diego de Lomas no la pueda vender ni enajenar el dicho Pedro ni la dicha Catalina Muñoz mi señora si no es que después de los días de los susodichos venga y subzeda en ella la confradia de las Ventidas Animas de la Parrochia de Nuestra Señora de la Conzepzion de el Castillo de la dicha villa de Fromista".

ES DE BIEN NACIDO, SER AGRADECIDO. LOS CUIDADOS PAGADOS CON LA VID

En la sociedad del Antiguo Régimen no era muy común alcanzar una edad muy avanzada. Pero aquellos que llegaban a ella, gozaban de una importante consideración dentro de sus familias y entre sus convecinos. Así, los hijos tenían la obligación moral de velar por sus padres en la ancianidad, y muchas veces los primeros, agradecidos, les hacían mejoras en la herencia o les entregaban ciertos bienes con los que querían premiar esos cuidados y atenciones recibidos. En nuestro objeto de estudio, sólo hemos encontrado un caso que refleje esta circunstancia. Se trata de Isabel de Lerma, viuda de Roque Martínez de Urbán, quien en su testamento, fechado en 1715, deja a su hijo Manuel Martínez de Urbán una aranzada de majuelo en el pago conocido como Boca Arroyo *en atenzion a lo mucho que a echo conmigo en asistirme en muchas nezesidades que me a socorrido antes y después de viuda y a estar en su compañía y asistiéndome con todo lo nezesario y por otras razones y motivos que a ello me mueben*³².

CONCLUSIÓN

Para concluir, queremos expresar que, a raíz de la documentación analizada, el vino fue en la villa de Dueñas, como en el resto de la Corona de Castilla, un elemento de gran relevancia a nivel familiar y social. Así, a pesar de que sólo se han encontrado menciones al vino y todo lo que lleva aparejado en un 24% de los testamentos, ese discreto porcentaje nos ha aportado un rico caudal de datos que nos permite descubrir el papel jugado por él en los más diversos aspectos. Así, era muy importante a la hora de dejar bien dotados a hijos o familiares, como medio de pago o modo de agradecimiento a personas o instituciones pías y benéficas. También hemos podido conocer cuáles eran los lugares dentro del territorio eldanense en los que más usual era su cultivo; la variedad de uva existentes, o la importancia que se le daba a las labores de arreglo y cuidado de las viñas y majuelos de cara a mantener una buena producción de uva y por ende de vino. En definitiva, el análisis y estudio de estos testamentos reflejan el pensamiento de la sociedad del momento y la importancia que siempre tuvo el viñedo como un activo clave del sostenimiento de las familias del Antiguo Régimen.

³² *Ibidem.*



III.

Arte, patrimonio y herencia vitivinícola

Vestigios Vitivinícolas de la D.O. Cigales: Bodegas, Cuevas y Lagares. Patrimonio Cultural de sus gentes

*O. Martín Caballero**, *V. Rincón Blas***, *R. Frías Palenzuela****. *A. Salas Ortega*****,
(Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas)*****

oskarmartinc@hotmail.com, valiente_botijo@hotmail.es,
ricardofriaspalenzuela@gmail.com, amadasalortega@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas (ABCD) presenta entre sus fines la conservación y protección de Bodegas y Casas Cueva de Dueñas y su entorno como bien cultural. Sin embargo, la orientación de este capítulo es la de contextualizar el rico patrimonio de la arquitectura tradicional vitivinícola de la Denominación de Origen Cigales (D.O. Cigales) en su relación con el vino, así como la importancia de la conservación, casi como obligación, de los vestigios vitivinícolas, reflejados en el numeroso patrimonio de bodegas, lagares¹ y casas cuevas subterráneas que actualmente se conservan, en cuanto a que estos vestigios son los que legitiman históricamente a la Denominación de Origen.

Nuestro objetivo como interesados en los elementos patrimoniales relacionados con el vino, son las bodegas y lagares tradicionales que han servido para elaborar los vinos originales que dan el nombre a la D.O. Cigales, y, las casas cueva que dieron cobijo a los jornaleros que trabajaron la vid.

Por otro lado, no nos olvidamos de defender la otra misión que actualmente cumple este patrimonio, la de ser espacio social, ya que la bodega, además de contener el preciado vino en sus diversos envases, mantiene unas condiciones climatológicas muy adecuadas para ser un lugar de reunión (Elías, 2006).

* Vocal de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas.

** Presidente de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas.

*** Vocal de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas.

**** Vocal de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas.

***** Ayuntamiento de Dueñas. Plaza de España nº 1, C.P 34210. Dueñas (Palencia). asociacionbcd@gmail.com

¹ Lagar = Recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto. Edificio donde hay un lagar para prensar la uva, aceituna o manzana, Diccionario de la Real Academia Española (DRAE).



En definitiva, a través de este capítulo mostramos la importancia que tiene este patrimonio como generador de valores etnográficos, culturales, históricos, enoturísticos, económicos, generación de empleo, etc., en el ámbito de la vitivinicultura. Pues reflejan una parte de la historia de nuestras tierras, y su preservación es necesaria, ya que su identificación como patrimonio histórico y cultural dan origen a la D.O. Cigales.

VESTIGIOS DE UN PASADO VITIVINICOLA EN LA D.O. CIGALES

Partimos de la consideración de que las huellas del pasado vitivinícola de la D. O. Cigales pasan por el vocabulario propio de la manipulación de la vid, los oficios que en torno a ella se generaron, y el paisaje propio de los viñedos con sus viñas (Figura 1). Hoy día quedan pocas cepas centenarias de aquellas plantadas en vaso, que nos recuerdan un pasado laborioso y duro de trabajo, con cepas retorcidas y esos pulgares después de la poda, clamando agua y sol para dar un buen fruto. Aquí sí que podemos hablar de una característica que nos destaca como una zona diferente de las demás y son las variedades que se plantaban: blancas como el albillo, el jerez o el verdejo, y tintas destacando garnacha, tempranillo o la Mencía entre otras, para luego obtener el producto que ha sido nuestra seña de identidad, “El Clarete”.



Figura 1. Cepa en vaso, Valde San Juan, Dueñas.
Fuente: Fotografía de Valentín Rincón.

Dentro de estas señales, memorias o huellas de un pasado vitivinícola, este artículo se centra principalmente en las construcciones, por un lado en las bodegas y lagares (Figura 2), un elemento común en los pueblos de la D.O. Cigales variando en cantidad y tamaños pero no en la funcionalidad y creación. Las bodegas nos hablan de la

historia del vino por si solas, por fuera nos cuentan que hubo muchas personas dedicadas a arrancar un espacio al interior de la tierra para depositarlo en el exterior, calcándose con el paso del tiempo formando esos cotarros comunes en nuestros pueblos y que han dotado a nuestros extrarradios de un característico paisaje que parecen naturales, pero están hechos a conciencia para que las aguas escurran por los laterales, y las zarceras o luceras² proporcionen la ventilación, la temperatura y la humedad adecuadas para conservar el vino. Por dentro, las bodegas nos cuentan que el vino no se hacía solo, que se prensaba con esas grandes vigas del lagar, y el

² Lucera = Ventana o claraboya abierta en la parte alta de los edificios, DRAE.



Figura 2. Barrio de bodegas la Tejera de Dueñas. Fuente: Fotografía de José Luis García Nieto.

mosto se transportaba en pellejas³ a otras bodegas y de ello dan fe esas típicas rayas marcadas en paredes con tizas y lapiceros. Luego están las cubas o carrales donde dormía el vino, imaginándonos que debieran de haber “cuberos” que trabajaran por la zona para la fabricación y mantenimiento de estas cubas in situ.

Y por otro lado, el conjunto de estas huellas y señales de nuestros antepasados indican que aquella sociedad giraba en torno al vino, labradores de viña, cueveros⁴, cuberos⁵, tiradores o acarreadores de mosto, carreteros, comerciantes y tratantes. Todos estos obreros necesitaban una vivienda, y en muchos casos surge la construcción de casas cueva (Figura 3), espacios donde establecen sus domicilios. Arturo Martín (2008) nos explica que del Catastro de la Ensenada realizado entre 1751 y 1754, y de posteriores amillaramientos, se puede obtener información de los propietarios de las casas cueva, su profesión, tipo de familia, propiedad, etc., y contrastado con las respuestas particulares sobre declaraciones juradas de vecinos, comprobadas por autoridades de la época, que quedaron registradas en los Libros Seglares de los Archivos Históricos de Palencia y Valladolid, y en los Libros de Relaciones Memoriales, se deduce, sin ninguna duda, que la mayoría de las personas que habitaban estas construcciones eran jornaleros del campo. Es más, los datos son testigos de ello. Por un lado la especialización vitivinícola, que precisó de gran número de mano de obra asalariada a finales del siglo XIX y en los primeros años del XX, motivado en parte por la invasión de la Filoxera en los viñedos franceses. Y por otro lado, tras la llegada de la Filoxera a las vides del entorno Cigales y las consecuentes modificaciones en las necesidades de mano de obra, nos confirma el dato histórico de la primera oleada migratoria de los años 60 del campo caste-

³ Pelleja = Oudre de piel de cabra o chivo utilizado para transportar el mosto.

⁴ Cuevero = El que tiene por oficio hacer cuevas, DRAE.

⁵ Cubero = Fabricante o vendedor de cubas, DRAE.





Figura 3. Casas cueva del Barrio de La Tejera, Dueñas. Fuente: Fotografía de Valentín Rincón.

llano hacia las grandes ciudades, que como consecuencia provocaron aquellas nuevas exigencias de los viñedos, ya que buena parte de los jornaleros que tenían el sustento, fundamentalmente, en los trabajos del viñedo, se marcharon en busca de otro modo de supervivencia, abandonando las casas cuevas, dato que quedó reflejado en los posteriores Catastros.

En definitiva, queda demostrado que las casas cueva albergaban el hogar de quienes asalariadamente contribuyeron al desarrollo del producto vitivinícola. Es más, y tal y como indica Martín (2008), la casa subterránea tuvo su origen en la bodega, y por tanto, merece, a nuestro entender, su reconocimiento como parte del patrimonio del vino.

Contextualización del Patrimonio Subterráneo en la D.O. Cigales

Se hace necesario identificar el volumen del patrimonio de bodegas, lagares y casas cueva que encontramos en la comarca de la D.O. Cigales, para ello sirva como referencia la tabla 1.

No es para nada desdeñable el dato de la cantidad, numéricamente hablando, de patrimonio que la D.O. Cigales posee bajo su subsuelo. Las 1541 construcciones que aún perduran en nuestro paisaje vitivinícola bien merecen la atención de quienes viven del vino y de quienes de él disfrutan. Las 1316 bodegas, los 60 lagares y las 165 casas cueva que se conservan merecen sin duda la categorización de una zona de gran valor, en cuanto a la arquitectura tradicional se refiere.

Para contextualizar el bagaje histórico de estos vestigios ubicamos una primera fecha sobre documentación referida a las Bodegas de los municipios de la D.O. Cigales en el siglo XIII, concretamente en el municipio de Dueñas, recogida en los documentos históricos originales del Archivo Ducal de Medinaceli, los "Privilegios Rodados". Sánchez (2012) explica que los privilegios rodados son la consolidación

Tabla 1. Bodegas y lagares tradicionales; y casas cueva en los municipios de la D.O. Cigales.

Municipios	Bodegas	Lagares	Casas Cueva	1ª Fecha construcción
Cabezón de Pisuerga	68	0	19	-
Cigales	350*	30*	10*	S. XVI
Corcos del Valle	82	12	-	-
Cubillas de Santa Marta	77*	7*	7*	S.XVII (1700)
Dueñas	178*	1*	100*	S. XIII (1211)
Fuensaldaña	92	0	0*	S.XIII
Mucientes	205*	0	6	S.XVI (1528)
Quintanilla de Trigueros	28	0	18	-
San Martín de Valvení	56*	1*	1*	-
Santovenia de Pisuerga	0*	0*	0*	-
Trigueros del Valle	35*	9	4*	S.XIX (1900)
Valoria la Buena	145	0	-	-
Valladolid Pago El berrocal	0	0	0	-
Total	1316	60	165	-

Fuente: Fernández y García (2014) Fichas de Catalogación de Bodegas, Lagares y Guardaviñas, proporcionadas por la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León (2007). Martín (2008) Cuevas habitadas en Castilla y León. Datos aportados por municipios (*). Elaboración propia.

del poder, que debiendo recompensar servicios prestados a quienes contribuyeron a su establecimiento, concedían permanente y hereditariamente distintos bienes. En el caso que nos ocupa, en Dueñas, Alfonso VIII, rey de Castilla, donó en 1211 a la comunidad de las Huelgas de Burgos, en cuyo monasterio acaba de ser sepultado el infante don Fernando, la bodega regia de Donias (Dueñas), un olivar en Talavera y 500 maravedís anuales de renta situada sobre las salinas de Atienza. También del siglo XIII es la bodega “El Piñero Bodega la Sorbona” del municipio de Fuensaldaña. En Mucientes y Cigales tienen su referencia en el siglo XVI. No obstante, no se descarta que hubiera bodegas más antiguas que las fechas indicadas, ya que según consta documentalmente, ya en el siglo X aparecen propietarios de viñedos en distintos municipios de la comarca como Cubillas o Corcos.

Sobre nuestras casas cuevas nos ilustra el académico D. Gonzalo Alcalde Crespo (1995), en su discurso sobre Arquitectura Vernácula en la Provincia de Palencia (La vivienda tradicional), data el inicio de estas excavaciones durante la Alta Edad Media con el apogeo de la cueva artificial de las viviendas trogloditas del Cerrato excavadas por repobladores norteños, huidos mozárabes y moriscos del al-Ándalus. Por su parte, Arturo Martín (2008) indica que en el modo y uso que

conocemos en la actualidad, y que tuvo su relación directa con el cultivo de la vid, ubica la aparición de la casa subterránea en el siglo XVIII.

LA LABOR DE LOS DENOMINADOS “MAESTROS DE PICO” O “CUEVEROS”

Quienes eran, técnica y oficio de la excavación

Los “Maestros de pico” (Lasaosa et al., 1989) o “cueveros” eran albañiles especializados en las técnicas de excavación que tenían como misión realizar los trabajos más delicados de excavación y dirigían el proceso de sustracción del material que forma el terreno donde se iba a realizar la construcción.

El oficio de cuevero se encuentra extinguido en los municipios de la D.O Cigales en nuestros días, lo mismo que ocurre en otras regiones del país, en la que está extinto o en vías de desaparición, al igual que otros oficios y técnicas constructivas tradicionales.

En la construcción de cuevas y bodegas colaboraba, también, el propio usuario de la misma junto con sus familiares, que añadían la mano de obra necesaria para la excavación y la extracción de la tierra al exterior.

El esquema de la bodega tradicional

La bodega es el lugar donde el vino nace, fermenta, se elabora y se conserva a temperaturas que pueden oscilar entre los 8°C y 12°C y podía estar situada bajo una vivienda o alejada del núcleo urbano.

Para la construcción de la bodega (Figura 4), el maestro de pico empezaba a excavar por donde comenzaban las escaleras de acceso, colocando las piedras que servirán para la formación de la futura fachada. Con la tierra extraída se van rellenando los huecos de los futuros muros.

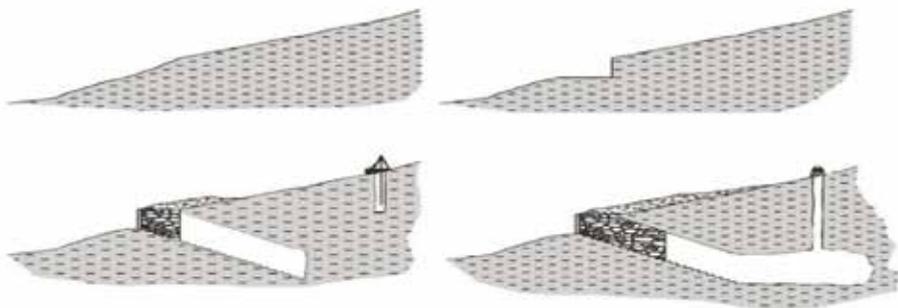


Figura 4. Proceso constructivo de una bodega. Fuente: Cárdenas et al. (2008).

Posteriormente se empezaba a excavar el cañón por el que discurren las escaleras reforzándolo con mampostería. El material extraído se vertía sobre el mismo cañón para mejorar la masa térmica y también evitar el transporte de material a lugares más alejados. Al mismo tiempo se comenzaba a excavar la chimenea de ventilación o “luceras” y el “echadero”, que era el respiradero por donde se tiraba la uva, utilizando una polea para retirar el material extraído y que se levantaba de mampostería.

Una vez terminados el cañón y la chimenea se procedía a excavar la nave, con una sección más ancha que el cañón de acceso, comenzando por la parte superior de la bóveda y siguiendo un pequeño surco central que sirve de guía para trazar dicha bóveda.

Posteriormente se excavan los diferentes habitáculos también llamados “sisas” (Figura 5 y 6), depositando la tierra extraída sobre el cañón y la cueva.

Para finalizar se construía el lagar, la “lagareta” o pila y la prensa⁶, y se introducían los utensilios para la elaboración del vino (Cañas et al., 2012).

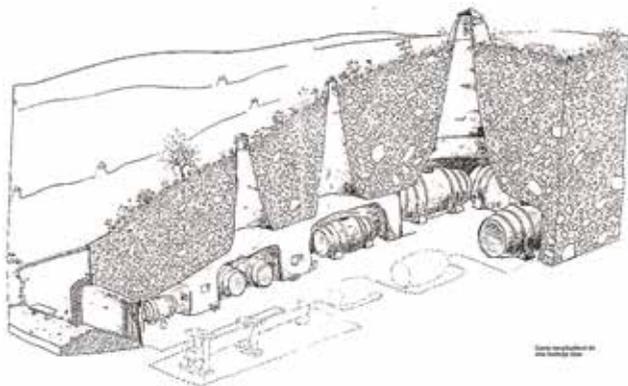


Figura 5. Corte longitudinal de bodega tipo. Fuente: Diez (1992).

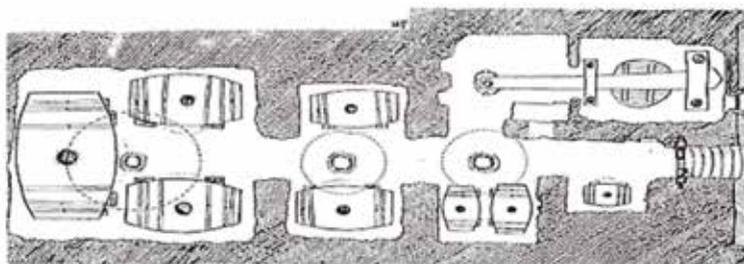


Figura 6. Planta de bodega con la situación de las cubas y los aparejos de prensado. Fuente: Diez (1992).

⁶ Prensa = Máquina que sirve para comprimir la uva.



El esquema del lagar

Como ya hemos comentado anteriormente, el lagar, es el lugar donde se hace el prensado de la uva. Son construcciones de tipo aéreo y de forma rectangular o cuadrangular, con capacidad variable, asociados, generalmente, a una bodega subterránea o en el interior de la misma (Duque, 2005).

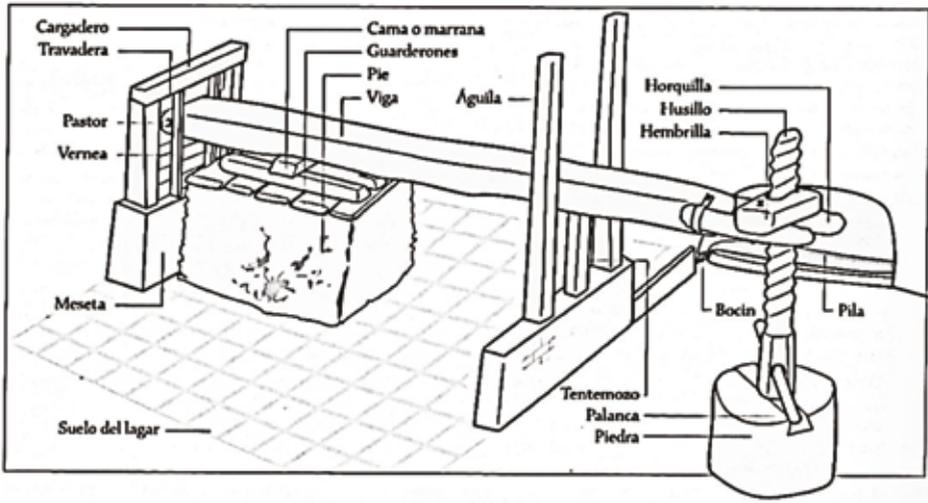


Figura 7. Nombres de partes del lagar en Mucientes. Fuente: Duque (2005).

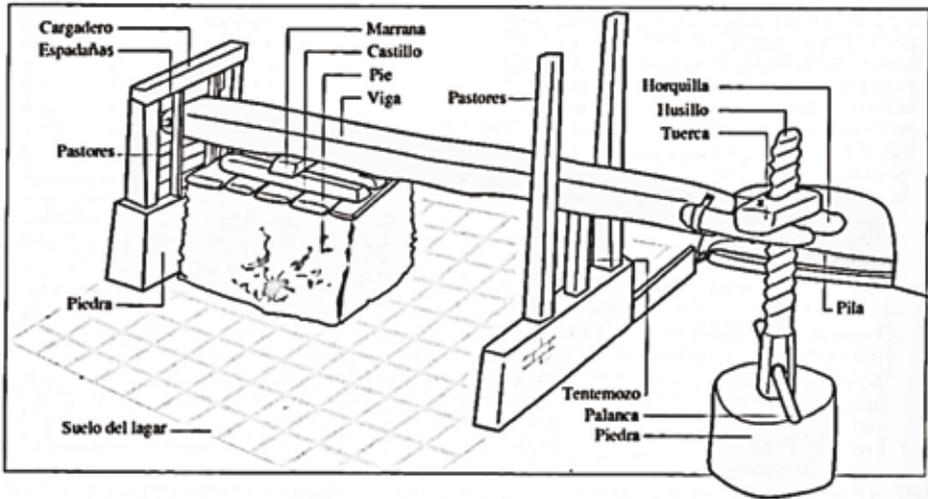


Figura 8. Nombres de partes del lagar en Dueñas. Figura modificada de Duque (2005).
Elaboración propia.

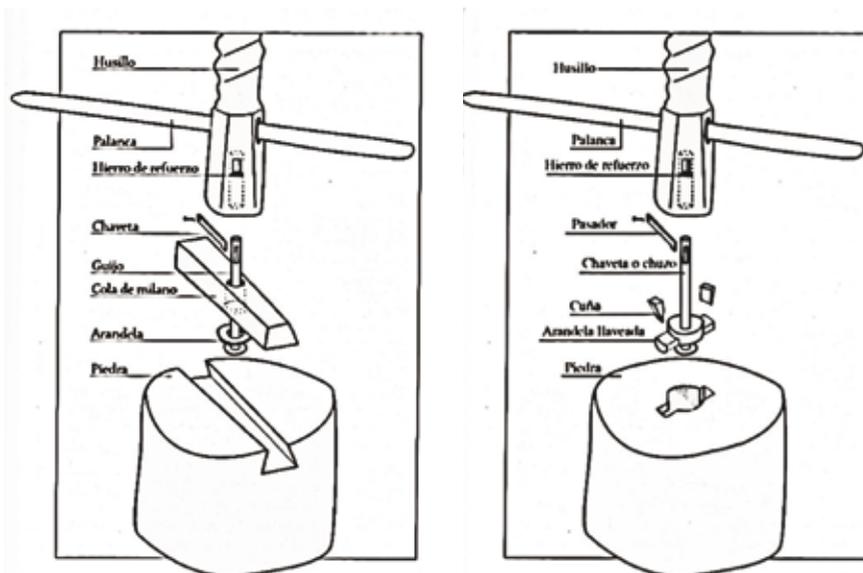


Figura 9. Prensas Mucientes (izq) y Dueñas (drch), Fuente: Duque (2005). Elaboración propia.

El lagar constaba de un “echadero” por donde se descargaba la uva desde el exterior, una pila donde se formaba el “castillo”⁷ y se prensaba la uva, una prensa y una pileta o lagareta donde caía el mosto. Una vez obtenido todo el mosto del prensado de la uva, se recogía con “pellejas” para posteriormente verterlo en el interior de las cubas. De la construcción de todos estos espacios, también, era responsable el cuevero, que respondía en ubicación y tamaño en función de las necesidades del dueño y de sus finanzas.

En estas construcciones encontramos diferencias en los vocablos que identifican los distintos elementos dependiendo del pueblo de la D.O. Cigales en el que nos encontramos, aquí dos ejemplos: prensa de Mucientes (Figura 7), prensa de Dueñas (Figura 8) y comparativa de los elementos de las piedras de las prensas en Mucientes y Dueñas (Figura 9).

El esquema de la “casa cueva”

El sistema de construcción de esta arquitectura se basa en la sustracción de material al terreno, como es habitual en las construcciones tradicionales, utilizando como herramientas el pico (Figura 10) y la pala que bien sabía manejar el maestro cuevero, acudiendo a punteros cuando la zona a picar era de mayor dureza.

⁷ Castillo = En el lagar, dispositivo de tablones y maderos colocados sobre la uva para su prensado por el efecto de la presión que sobre él ejerce la viga al quedar la piedra en suspensión.



Figura 10. Picos de Cuevero. Izquierda en punta, derecha punta plana.
Fuente: Valentín Rincón.

Previamente a la realización del “destierre”, el maestro de pico debía determinar cuál era el terreno más apto para la excavación, que debía ser impermeable, compuesto por, según Fernando García (1981), de: “[...] conglomerados de arenisca, margas y calizas, en rocas muy compactas, impermeables y aisladoras de la humedad, blandas al pico y con la propiedad de endurecerse por la acción atmosférica” (Figura 11). Entre las labores más delicadas del proceso de construcción se encontraban las de determinar el espesor adecuado de los muros, las dimensiones de los locales y las proporciones del arco de las bóvedas.

Para su construcción, en otoño, una vez elegido el lugar de ubicación y la mejor orientación, coincidiendo con los ciclos del campo, se iniciaba la construcción de la fachada. Finalizada ésta, se formaba el canal o “andaluviera”, que recoge las aguas a modo de canalón, desviándolas y lanzándolas hacia el exterior para evitar el deterioro por el arrastre de las mismas.



Figura 11. Proceso constructivo de una cueva. Fuente: Jove, 2006.

En invierno, y después de la eliminación de las humedades, se continúan las labores de excavación. Una vez obtenido el plano vertical de la fachada se extendía el material extraído enfrente del mismo plano para formar la “solana”, después se empezaba a horadar la cueva, primero “el portal” y luego el resto de las dependencias.

Una vez comenzado el proceso, se replanteaba la fachada, por lo que en el corte del terreno se marcaba la puerta de acceso en altura y anchura, determinándose también el grueso o espesor del muro exterior que formaría el muro o fachada de la cueva o bodega. Posteriormente, según la dureza del terreno, se determinaba la curva de la bóveda, el grueso de los muros interiores y las dimensiones de cada una de los habitáculos (Jove, 2006) (Figura 12).

Terminados estos procesos, se iniciaba el encalado salpicando las paredes con cal muy espesa o con brocha, ya que si se enjalbega se puede desmoronar la blanda arcilla, aumentando la consistencia del material las capas posteriores (Cárdenas et al., 2008).

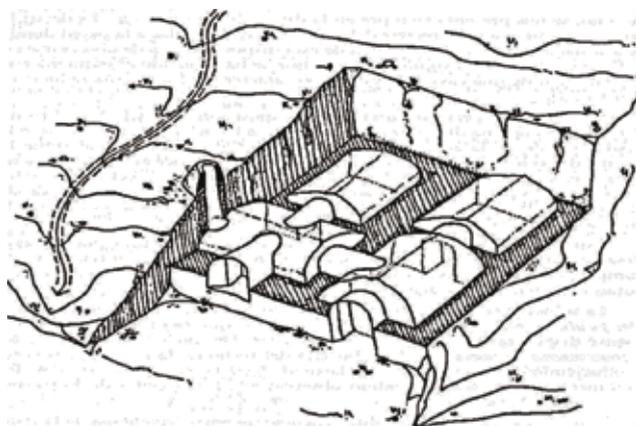


Figura 12. Esquema tridimensional de una casa-cueva (Jove, 2006).

En la comparativa de los distintos municipios de la denominación, no se aprecian diferencias en los modos de construcción, más allá de la capacidad creativa de los constructores, sí en el vocabulario utilizado para la denominar las distintas partes de la bodega o de los útiles de las mismas. En lo referente al lugar donde fueron construidas la elección es similar en todos los

pueblos, los barrios de bodegas se encuentran en los extrarradios de los núcleos urbanos, normalmente son elegidos los cerros cercanos que poseen una ligera pendiente, y el número de barrios es directamente proporcional a las necesidades de los lugareños de las épocas en las que se construyeron. En algunos casos como Cigales o Dueñas, el desarrollo urbanístico de los pueblos ha dado lugar a una convivencia, puerta con puerta, entre las nuevas construcciones y aquellas de antaño. En otras localidades como Cubillas de Santa Marta, Mucientes, y Trigueros del Valle, se encuentran anexos a la trama urbana pero de forma independiente, mientras que en Valoria la Buena o Corcos del Valle están separados por campos de cultivo (Fernández, 2014).

PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA

El patrimonio vitivinícola de los municipios que componen la D.O. Cigales, en cuanto a construcciones se refiere, se caracteriza por ser una arquitectura tradicional típica de la comarca, por lo tanto, es arquitectura única y peculiar. Y tal y como se indica en el Plan Nacional de Arquitectura Tradicional (2014: 7), *estas construcciones surgen de la implantación de una comunidad en su territorio y que manifiestan en su diversidad y evolución su adaptación ecológica, tanto a los condicionantes y recursos naturales, como a los procesos históricos y modelos socioeconómicos que se han desarrollado en cada lugar*. En el caso que nos ocupa, surgen de la labor que genera la industrialización y comercialización del vino, es la arquitectura sin arquitecto (Franco y Luis, 2005), es la arquitectura popular que la hacen las gentes del pueblo (Jiménez-Landi, 1985), íntimamente relacionada con la tierra y los modos de actuación en el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Convirtiéndose en señas de identidad culturales de la comarca.

La acusada vulnerabilidad que tienen este tipo de arquitecturas y que están perdiendo el arraigo que tenían. La pérdida de la sabiduría y del conocimiento tradicional de los oficios vinculados a este tipo de construcciones. La falta de sensibilización y de valoración que existe con respecto a este patrimonio, y que es importante para que propietarios y usuarios, y la sociedad en general, valoren y se sensibilicen con el mismo; hacen necesario su defensa, por tanto, aplicar la legislación vigente, Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español (BOE de 29 de junio de 1985) que viene desarrollada en el Real Decreto 111/1986, y las normas emanadas de las distintas administraciones locales, contribuirán al análisis y estudio de estas arquitecturas para poner en valor su riqueza. En definitiva, hacer posible la protección y recuperación para que puedan seguir perviviendo y sean conocidas, difundidas y disfrutadas.

Estos son, precisamente, los fines de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas (Figura 13), erigiéndose alto protector de las Bodegas y Casas Cueva de Dueñas, es decir, un ejemplo de agente de conservación del patrimonio de la D.O. Cigales.



Figura13. Logo Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas. Fuente: ABCD.

El asociacionismo como agente protector

La capacidad generadora de actividad protectora de las asociaciones destinadas a la puesta en valor del patrimonio, es una cuestión que no se duda. ABCD reconoce la labor de muchas asociaciones y administraciones que trabajan, en los municipios de la D.O Cigales, a favor del patrimonio de cada uno de los pueblos, pero se echa en falta la especificidad en grupos de trabajo destinados a la defensa del pa-

rimonio subterráneo que posee esta tierra. De ahí que ABCD lanza la propuesta de que en cada uno de los pueblos de la denominación se genere la correspondiente asociación destinada a estos términos, y por qué no, que el propio Consejo Regulador de la Denominación lance la propuesta a que dichos entes se unan en uno dentro de la denominación, en pro de una defensa de mayor fuerza del patrimonio subterráneo de las bodegas, lagares y casas cueva de la D.O. Cigales.

Activación=Conservación

La labor en el viñedo, sus paisajes, el oficio de la producción del vino y las arquitecturas de las bodegas, lagares y casas cueva unen valores históricos de un patrimonio de siglos. Son parte importante de la realidad vitivinícola de la D.O. Cigales, son patrimonio esencial a presentar como parte de los indicadores de calidad de la producción de los Vinos Cigales. Sin embargo, las bodegas han sufrido, por un lado, el abandono de años, dada la falta de uso, lo que ha provocado su derrumbe, y por otro, la transformación en merenderos, levantándose nuevas fachadas y pequeñas casetas. Sainz (2012) resumía la situación de nuestras construcciones, indicando que por ignorancia o por falta de profesionales, no están siendo tratadas correctamente, las fachadas se pican y se recubren de cemento o se forran con ladrillo, lo que a la larga no es bueno ni para el tapial, ni para el adobe. Por tanto, la situación de nuestro patrimonio subterráneo requiere de intervención para su conservación.

El abandono derivado del desuso es posible revertirlo con la rehabilitación para nuevas dedicaciones. En definitiva, la mejor manera de preservar el patrimonio es dotándolo de usos y de activación y, por tanto, haciendo rentables las necesarias inversiones para su restauración y rehabilitación, y la de los entornos. Es una realidad que se puede apreciar en las bodegas que se encuentran en mejor estado de conservación, y que no sería descartable contemplar la posibilidad futura de rehabilitaciones integrales de envergadura que permitan recibir nuevos usos ligados a las demandas del presente. Se trata de utilizarlo como recurso para preservar este patrimonio histórico-etnográfico. Realizando diversas líneas de actuación para ejecutar en los Barrios de Bodegas, dándoles unos usos diferentes a los que tuvieron una vez y a los presentes. En la actualidad, salvo la actividad eminentemente social que tienen las bodegas, hay escasos ejemplos de otros usos como pueden ser los destinados, principalmente, a la restauración. Fernández y García (2014) mencionaban, como propuesta, diversas iniciativas que puedan albergar actividades que giren en torno al mundo del vino, a la vez que permitan potenciar el tejido económico y empresarial del conjunto de estos municipios. Esta propuesta estaría formada por un ecomuseo, un museo al aire libre, un festival de bodegas tradicionales, sala de exposiciones, vivero de empresas creativo-culturales, bodegas de creación, restaurante cultural, alojamientos rurales y un centro de degustación enogastronómica.

Veamos algunos ejemplos de fórmulas de usos que están sirviendo en los pueblos de la D.O. Cigales: En Cabezón de Pisuegra encontramos la Bodega Res-



taurante El Ciervo, una antigua bodega subterránea típica de Castilla, donde antiguamente se elaboraba el vino. Mantiene, entre otras cosas, la prensa original, lo que acredita el sumo cuidado de las instalaciones, para que los clientes puedan disfrutar de este lugar tan especial y con mucha esencia castellana. En definitiva, un restaurante con capacidad para 250 personas.

La bodega el Piñero Bodega la Sorbona de Fuensaldaña, es un restaurante bodega del siglo XIII, en el que hay cuatro comedores, el mayor con capacidad para 55 comensales. También en Fuensaldaña, el restaurante-bodega La Nieta, se encuentra en una bodega del siglo XV excavada en cuevas naturales.

En Mucientes la bodega-restaurante La Cueva, construida en 1856, que presenta 14 metros de profundidad, 1.300m² de superficie, 9 comedores, un comedor especial para bodas y banquetes, 3 vigas prensadoras, 2 pozos de agua natural, un museo del vino, 2 cocinas independientes, y al que no le falta la necesaria plataforma salvaescaleras para personas discapacitadas o con movilidad reducida. En este municipio también encontramos la Bodega-Aula de Interpretación de Mucientes, ubicada en el Cuarto de San Pedro y que presenta 235 m² de superficie, donde se establece un espacio didáctico y turístico, con el fin de que los visitantes conozcan al detalle los diferentes procesos de elaboración del vino, su evolución histórica, elementos y fases de construcción, sus herramientas y elaboración tradicional, gastronomía típica, mitos... Además presenta 7 paneles temáticos y recreaciones del mundo de las bodegas, que confiere al Aula de Interpretación un carácter lúdico y didáctico, adaptado a todas las edades.

En Dueñas disfrutamos del Restaurante Pecatum, antiguo Bodegón, que desde los años 70 viene funcionando. En su parte más alta presenta dos sisas en las que en la primera tiene la barra de bar y en la segunda, a su izquierda, un comedor; bajando sus 36 escaleras nos encontramos una nave de unos 60 metros de larga por 3,5 de ancha, a mitad de la nave a la derecha hay un cuarto con un horno donde se cocinaba el afamado lechazo. La gran curiosidad de esta bodega restaurante es precisamente que está ubicada en el casco urbano, a escasos 30 metros de la Iglesia de Santa María de la Asunción. Una bodega escavada en tierra que por su cercanía al pueblo era seguramente utilizada como bodega de almacén y venta del vino. También en Dueñas el Restaurante Mesón La Pala situado en Avd. Zacatín, orientado al Sur, en un cotarro arcilloso y que en un principio se debió de usar como bodega para la elaboración de vino, estuvo dedicado a bar restaurante unos 30 años, en la actualidad está en desuso, constaba de dos comedores, una zona de bar, y una entrada, además de la cocina, todo subterráneo, y en el exterior una agradable terraza.

Un claro ejemplo de la reconversión de las bodegas y cuevas en elementos dinamizadores económicos es la Bodega Remigio Salas Jalón. Un ejemplo completo de todo lo que este patrimonio puede ofrecer en cuanto a conocimiento y experiencia sensitiva: de oído, gusto, olfato, tacto y vista, es la bodega Remigio de Salas Jalón que se ha ido adaptando a los tiempos, pero que mantiene la esencia de antaño. Una bodega tradicional subterránea que data de 1738, y que dedicada

a la producción y comercialización del vino, educa a sus clientes a través de las visitas guiadas que realiza por la suma de las nueve bodegas subterráneas unidas, que forman hoy la bodega, su unión se fue haciendo a lo largo de diferentes siglos para poder satisfacer las necesidades de cada momento como pudo ser el aumento de producción y la realización de mejoras en lo que a maquinaria se refiere. Hoy en día es algo atípico que una bodega de estas características continúe utilizándose para la elaboración y crianza de vino si tenemos en cuenta las facilidades y las comodidades que otras construcciones pueden aportar, sin embargo, también existen otras ventajas nada desdeñables, como son el respeto al medio ambiente, el ahorro energético y los espectaculares resultados en cuanto a lo que el envejecimiento del vino se refiere, sin olvidar el mérito que supone conservar un patrimonio vivo. Todo ello unido a los nuevos usos enoturísticos que se están llevando a cabo nos hace pensar que este tipo de construcciones tienen un gran potencial. La apertura como bodega visitable permite al visitante conocer cómo se elaboraba el vino hace siglos y cómo se elabora en la actualidad, transmitiendo un conocimiento auténtico relacionado con nuestra cultura vitivinícola.

Pero, ¿cómo medimos el éxito de la apuesta al enoturismo?, siguiendo con la Bodega Remigio de Salas Jalón como ejemplo, los datos⁸ indican que el éxito es palpable, en el año 2007 apostaron claramente por el enoturismo entendiéndose como tal la apertura de la bodega a usos turísticos. Por tanto, se da un salto entre lo que se venía haciendo hasta la fecha que incluía la producción y la venta directa de los vinos hacia las visitas guiadas por las instalaciones incluyendo degustaciones y catas comentadas. Los resultados han sido más que notables. Las visitas se han visto incrementadas en los últimos años hasta alcanzar un incremento de más de un 30 % anual. Pero no sólo se constatan resultados en cuanto al número de visitantes sino también en cuanto a la mejora en imagen de marca de los vinos, al incremento en el conocimiento de los vinos de la zona así como su historia y al conocido como efecto boca a boca. La conclusión, por tanto, es que la bodega tradicional incluida en los paquetes de oferta turística es sinónimo de éxito; sirvan de ejemplo las 1681 personas⁹ que en 2015 se acercaron al Aula de Interpretación de Mucientes o las 5.500 visitas¹⁰ que recibieron en Cigales con las bodegas tradicionales como reclamo turístico.

No obstante, la verdadera riqueza no radica exclusivamente en reconvertir los usos antiguos en nuevos para conservar, sino que exponer la arquitectura de nuestras bodegas, lagares y casas cueva en su estado original permitiendo al visitante vivir y sentir la cruda esencia de lo que en el pasado aconteció en nuestro patrimonio subterráneo. Por tanto, acompañando a las mencionadas e innovadoras propuestas de usos, lo que hay que lograr es que los dueños de esta riqueza patrimonial abran las puertas de los diamantes escondidos que bajo tierra poseen, y concienciar en su recuperación y conservación para su exposición, estudio y disfrute.

⁸ Datos cedidos por Amada Salas Ortega, Gerente de la Bodega Remigio de Salas Jalón.

⁹ Datos aportados por Gloria Martín Martín, Técnica de Turismo de Mucientes.

¹⁰ Datos aportados por Jesús Pilar Sobejano, Técnico de Turismo de Cigales.



Emiliana Bórmida en el curso “El paisaje del viñedo: desde todas las miradas” (2011) enfatizaba la idea “de ir más allá, no sólo de ver el vino como una bebida, sino empaparse de su historia, de cómo se hace y dónde, de entenderlo como bien cultural, lo cual influirá en un incremento en la rentabilidad del vino. Hay que conseguir vender experiencias”. Y nosotros decimos, que mejor manera de vender las experiencias del vino que allá donde nacía, donde dormía, donde estuvo arropado por grandes vigas de maderas que esperaban a que de su cuna, “la cocera”, creciera en cuerpo y alma, para el disfrute de los que ahora invitamos a la visita. Invitar a las visitas a las Bodegas, es convidar a acercarse a la naturaleza, porque las paredes de las bodegas son naturaleza pura, oscura, con olor de humedad y frío, y gracias a las manos que primero las cavaron y después las llenaron de vid, con fragancia a vino, al vino de la D.O. Cigales.

No olvidamos el actual uso de muchas de estas construcciones, y que creemos que gracias a ellos se han conservado muchas de ellas, el de punto de reunión y disfrute de familias y amigos, que también defendemos aquí. Alcalde (1995) decía sobre lo acogedor de la bodega, amigable y familiar, que ha desempeñado en estos últimos años una función de mentidero y senado popular, reposo y aljibe de “caldos”, sin grandes pretensiones, ha sido el lugar de asamblea familiar y de novedoso divertimento de forasteros. Escasos serán los lagares que ya maceren caldos autóctonos, pero no por ello tiene que perder nuestra bodega el tradicional trajinar de hombres y mujeres, alegres joviales y hasta bulliciosos, al encuentro con un pan bregado, unos chorizos a la brasa o unas costillas de lechazo churro al sarmiento. Comer de lo nuestro, vivir de lo nuestro y en lo nuestro, ese ha de ser el sueño, que no la utopía.

Y tampoco queremos obviar el dato de las aproximadamente 38 bodegas¹¹ no comerciales, es decir el 3% de las bodegas cuantificadas, que a día de hoy producen vino para consumo particular y presumir ante las amistades de los deliciosos gustos de los caldos sin etiqueta.

Triángulo de Conservactivación ABCD

Conscientes de que la conservación del patrimonio se debe abordar en el presente para asegurar su futuro. Conocer nuestro patrimonio y la problemática que puede acarrear su conservación es fundamental para su protección. Para concienciar sobre esta cuestión es necesario que los agentes de los municipios de la D. O. Cigales, Administraciones, Consejo Regulador, la Ruta Cigales, Bodegueros, Comercio, Hostelería, propietarios y propietarias particulares de bodegas, lagares y casas cueva, etc., se activen coordinadamente.

Por tanto, la apuesta que sugiere ABCD ha de encaminarse a través del concepto de “conservactivación”, que alude a la necesidad de activación sobre los

¹¹ Dato propio aportado por distintas personas de los distintos municipios.

procesos de conservación para revalorizar los bienes patrimoniales. Considerando, por tanto, que el mundo de vino es cultura propia debemos venderlo como tal, y por ello necesario entrar en el triángulo de la activación cultural (Figura 14).



Figura 14. Triángulo de Conservactivación ABCD. Elaboración propia.

Se trata, en definitiva, que los agentes implicados se interrelacionen para sacar el máximo rendimiento (riqueza y conocimiento) del patrimonio subterráneo que posee la D.O. Cigales. Poner en Valor este patrimonio ha de ser uno de los primeros pasos, siempre después de realizar el necesario diagnóstico de la situación que atraviesa, tanto en el entorno, el continente, como en los interiores, el contenido. Por consiguiente, proteger desde la Administración con las necesarias normas que establezcan los modos de intervención y de financiación, incluir en los planes de promoción de patrimonio general el patrimonio de las bodegas, colaborando directamente con la hostelería, el comercio, los bodegueros comerciales y los propietarios particulares de las propias bodegas, lagares y casas cueva. Un triángulo de agentes que aunando esfuerzos logrará poner en relieve los valores etnográficos, culturales, históricos, enoturísticos, económicos, generación de empleo, etc., en el ámbito de la vitivinicultura que dispensan las bodegas, lagares y casas cueva que ABCD se ha empeñado en defender.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCALDE, G. (1995): "Arquitectura Vernácula en la Provincia de Palencia (La vivienda tradicional)". Discurso del Académico Electo D. Gonzalo Alcalde Crespo con motivo de su Recepción Pública, que tuvo lugar en el Salón de Actos del Palacio de la Diputación Provincial de Palencia. Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses, 66.
- CAÑAS, I., CID-FALCETO, J. y MAZARRÓN, F. R. (2012): "Bodegas subterráneas excavadas en tierra: características de los suelos en la Ribera del Duero (España)". *Informes de la Construcción* Vol. 64, 527, 287-296.
- CÁRDENAS, J., MALDONADO, L., BARBERO, M. y GIL, I. J. (2008): "Sostenibilidad y mecanismos bioclimáticos de la arquitectura vernácula española: el caso de las construcciones subterráneas". Fundación Diego de Sagredo, Madrid: Convención científica de ingeniería y arquitectura.
- DÍEZ, S. (1992): *Las bodegas en la provincia de León*. León, Caja España.
- DUQUE, C. (2005): *Vino, lagares y bodega*. Valladolid, Castilla Ediciones.
- ELÍAS, L.V. (2006): "El Turismo del Vino. Otra experiencia del Vino". *Documentos Estudios de Ocio* 30, 155.
- FERNÁNDEZ, J. (2014): *La industria del vino y la viticultura en Castilla y León: su incidencia en el paisaje y el desarrollo rural*. Tesis Doctoral. Universidad de Valladolid. <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/8502>
- FERNÁNDEZ, J. y GARCÍA, M. A. (2014): *Las bodegas tradicionales: patrimonio olvidado en la cultura del vino en la Denominación de Origen de Cigales (Castilla y León, España)*. *Geographicalia*, 65, 61-86.
- FRANCO, F. y LUIS, S. (2005): *Cultura vitivinícola del Cerrato castellano. Viñedos, Vinos y Bodegas del Cerrato palentino*. Palencia, Itagra.
- GARCÍA, F. (1981): "La casa popular en España". Colección Punto y Línea. Gustavo Gili. Barcelona, 16.
- Informe sobre el Curso "El paisaje del viñedo: desde todas las miradas". 20, 21 y 22 de julio 2011 patrocinado por la FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO.
- JIMÉNEZ-LANDI, A. (1985): "Arquitectura popular española". 1.
- Jové, F. (2006): "La vivienda excavada en tierra: el barrio del Castillo en Aguilar de Campos; patrimonio y técnica constructiva." Valladolid, Univ. de Valladolid. *Arquitectura y urbanismo*
- LASAOSA, M.J., RON CÁCERES, A., SANTIAGO LARDÓN, J.A. y DE TORRES LÓPEZ-MUÑOZ, R. (1989): "Arquitectura subterránea" *Cuevas de Andalucía. Conjuntos Habitados*, Vol. I, 74.
- MARTÍN, A. (2008): *Rutas para descubrir. Cuevas habitadas en Castilla y León*. Valladolid, AMBITO Ediciones S.A.

Ministerio de Educación Cultura y Deporte. (2014): Plan Nacional de Arquitectura Tradicional. 7.

SAINZ, J. L. (2012): Edificios y conjuntos de la arquitectura popular en Castilla y León. Valladolid, Consejería de Cultura y Turismo, Junta de Castilla y León

SÁNCHEZ, A. (2012): Los “Privilegios Rodados” originales del Archivo Ducal de Medinaceli: I. Alfonso VIII de Castilla (1158-1214). En la España Medieval 2012, vol. 35 367-412.



Las bodegas tradicionales: localización, construcción y uso

*M^a Gloria Martín Martín**

turismomucientes@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Los barrios de bodegas aúnan valor arquitectónico, paisajístico y cultural. En general, la zona geográfica de la D.O. Cigales, presenta unos rasgos muy específicos y peculiares en cuanto a etnografía y arquitectura popular por representar formas de vida, trabajo o relación de las gentes con el medio. Es una zona caracterizada por sus barrios de bodegas ubicados a las afueras. Barrios que eran centro de actividad económica y de sociabilidad, y que actualmente son un valioso testimonio de la historia del día a día.

El vino ha estado vinculado a la historia de la humanidad como alimento, como bebida o como medicina. En los actos rituales de algunas culturas ha sido incluso considerado un vehículo para contactar con la divinidad.

Existen datos de la producción de vino en la zona de la D.O. Cigales desde el siglo X, produciéndose el auge y generalización de la viticultura en los siglos XII y XIII con el asentamiento de diferentes órdenes monacales en la zona. Pero, sin duda, la época de mayor esplendor comienza a partir del siglo XVII con la instauración de la corte de Felipe III en Valladolid extendiéndose hasta la llegada de la filoxera a finales del XIX.

La expansión del cultivo de la vid hace que sea necesario disponer de un lugar para la conservación del vino, y por esto, surgen las bodegas excavadas a mano en el terreno que se utilizaban para producir y almacenar el vino, y la importancia del vino en la alimentación de la población propicia que casi todas las familias dispongan de una bodega.

Las primeras bodegas se empezaron a construir en la Edad Media debajo de las casas y su finalidad era el almacenamiento y la conservación de alimentos debido a las bajas temperaturas de su interior.

* Licenciada en Historia del Arte. Técnico de Turismo del Ayuntamiento de Mucientes. Plza. Mayor 1, 47194 Mucientes (Valladolid).



En el siglo XVI, con el aumento de población en los núcleos urbanos, aumentó la demanda de vino, por lo que se empezaron a construir las primeras bodegas en las afueras de los pueblos cercanos a la ciudad, formando barrios de mayor o menor tamaño pero bien delimitados, y anexos al núcleo urbano en las inmediaciones de los caminos que llevaban a las zonas de viñedo. Estas bodegas dedicadas exclusivamente a la elaboración y conservación del vino se excavan en el terreno arcilloso para garantizar las condiciones de humedad y temperatura óptimas y estables para su funcionalidad.

Los barrios de bodegas se distinguen en el paisaje por el aspecto característico de pequeñas lomas o cotarros en medio del campo con chimeneas en piedra que sobresalen de los mismos. Estos barrios, con calles bien delimitadas y senderos estrechos y sinuosos, conforman espacios compactos de diversos tipos dependiendo del terreno en el que se ubican y de su localización, aunque esta diversidad dificulta la clasificación de los mismos. Julio Fernández Portela (2014), en su tesis doctoral titulada, *La industria del vino y la viticultura en Castilla y León*. Su incidencia en el paisaje y en el desarrollo rural, los agrupa en cuatro tipos de barrios: barrios anexos al municipio, barrios separados de la trama urbana por las eras, barrios inmersos dentro de la trama urbana y los barrios de bodegas con forma alargada que siguen las laderas de los cerros.

Los barrios de bodegas anexos a la trama urbana, como por ejemplo el de Mucientes y Cubillas de Santa Marta, son los que se encuentran más próximos al casco urbano formando un entramado laberíntico de calles delimitadas por los *cotarros*, montículos de tierra resultantes de la extracción de la misma para la realización de las bodegas que se acumulaba en la parte exterior y se le daba forma de pequeña loma para evitar la acumulación del agua en la parte superior de la bodega, además de permitir una temperatura constante a lo largo de todo el año en el interior, una característica necesaria para conservar el vino.

Los barrios separados de la trama urbana se localizan en pequeños taludes o cuestas existentes en las afueras del municipio que facilitaban la excavación de las bodegas, pero al igual que los barrios de bodegas anteriores se organizan en un *dédalo* de senderos (Valoria la Buena).

Los barrios de bodegas inmersos dentro de la trama urbana son aquellos que en su origen eran barrios anexos al caso urbano pero que como consecuencia de la expansión urbanística del municipio en la actualidad están dentro del mismo como es el caso de Cigales.

Finalmente, los barrios de bodegas excavadas en las laderas de cerros y oteros, aprovechando la existencia de materiales más blandos en el terreno, y siguen la forma alargada del mismo. Son barrios que se encuentran anexos a la trama urbana tradicional del municipio y en algunas ocasiones poseen una parte dentro de la misma como sucede en Dueñas. Su disposición a diferentes alturas es muy diferente a los barrios compactos al aprovechar los desniveles de la ladera, así como su forma, más alargada, siguiendo el contorno del talud de estos cerros,

desarrollándose a lo largo de una calle donde las bodegas se encuentran anexas las unas a las otras.

Una de las características diferenciadoras de las bodegas en esta zona de la D.O. Cigales es que los lagares están bajo tierra dentro de la propia bodega, siendo lo más habitual que los lagares donde se prensa la uva se sitúen en la superficie, bien por encima de la bodega donde se va a elaborar, bien aislados o formando un conjunto diferenciado del conjunto de bodegas ya que supone menos trabajo meter el mosto ya prensado dentro de la bodega que no meter la uva, pues una vez prensada hay que sacar al exterior los restos, y a diferencia de otras zonas de España la mayoría de las bodegas subterráneas cuentan al menos con un lagar en su interior.

PARTES DE UNA BODEGA

Las bodegas tienen una parte construida -la fachada, el cañón de entrada, el echadero y los respiraderos- y una parte excavada -el lagar y la sisa-.

La fachada de la bodega se construye de mampostería al igual que el cañón de entrada, los respiraderos y echaderos. La mampostería de la fachada sirve para contener la tierra del cotarro, es donde se abre el hueco de acceso a la bodega, este hueco se cerraba con una puerta hecha de tablones verticales con huecos en su parte superior para facilitar la ventilación.

Los respiraderos permiten la aireación de la bodega facilitando la evacuación de los gases producidos durante la fermentación a la vez que regula la temperatura y humedad del interior de la bodega. Su perfil circular o cónico destacan del cotarro como que fueran chimeneas, pero la diferencia con estas se encuentra en que, a lo largo del conducto vertical exterior, se encuentran pequeños agujeros de ventilación.

Los echaderos se abren a diferentes alturas en la fachada principal, en un lateral o en la parte de atrás de la bodega dependiendo de la disposición del lagar y es el hueco por donde se descarga la uva, bien directamente al lagar, o bien a la cocedera.

En el interior de la bodega tradicional se distinguen dos zonas: el *lagar* (lugar donde se extrae el mosto) y la *sisa* (nave donde fermenta el mosto y se almacena el vino) aunque también hay otros elementos importantes como el *echadero*¹, la *cocedera*², la *pila*, los *respiraderos*³ y el *cotarro*.

¹ En algunos municipios de la zona se conoce al echadero con el nombre de zarcera, lo que no es correcto según la definición que la R.A.E. da para zarcera: Respiradero abierto en las bodegas para su ventilación.

² Lagareta.

³ Zarceras, cerceras, luceras, lumbreras, lucernas, tufera.



El *echadero*⁴ se abre en el exterior a modo de ventana, es el hueco por el que se echan la uvas hacia la *cocedera*, un espacio de pequeñas dimensiones donde se almacena la uva hasta tener la cantidad necesaria para empezar a hacer el pie y donde empieza a fermentar ligeramente el mosto que va saliendo como consecuencia del golpe de las uvas al caer y de la presión por el peso que ejercen unas sobre otras. Las paredes de la *cocedera* se encalan hasta media altura y el suelo que suele ser de cantos rodados con cal, está inclinado, para permitir que el mosto vaya escurriendo, y a través del *bocín* caiga a la *pila* que se encuentra al otro lado, lo mismo que el suelo del *lagar* construido con baldosas de barro cocido o lajas de piedras.

Aunque se llama *lagar* a toda la nave por extensión, el *lagar* es el espacio cuadrangular que está elevado por encima del nivel de la pila, con el suelo ligeramente inclinado para facilitar la caída del mosto por el bocín hasta la pila. En el lagar se encuentra la prensa de viga, una máquina simple de palanca con la que se realiza el prensado de la uva mediante presión para la extracción del mosto. Este es el sistema de presión más utilizado en la historia desde la antigüedad hasta la época industrial. No se sabe con certeza cuándo se inventó la prensa de palanca pero gracias a una representación iconográfica de un “skyphos” (vaso cerámico) se sabe que este sistema se conocía en la zona de Grecia ya en el siglo VI a. C.

La *pila* es el depósito de forma cuadrangular al que va cayendo el mosto del prensado a través del bocín, cuyas paredes se recubren, en origen, con cantos rodados y ladrillos, y el suelo con cantos rodados con cal.

Posteriormente para facilitar la limpieza y conseguir un mayor grado de higiene en la elaboración del vino, las paredes y suelo de las distintas estancias, como la *cocedera*, el *lagar*, o la *pila*, se cubrieron de cemento en la mayoría de las bodegas.

La *sisa* excavada en la arcilla es la nave alargada y abovedada donde se guardan las cubas para la fermentación y conservación del vino, aunque en ocasiones se conoce también con el nombre de *sisa* a los huecos de las paredes que sirven para alojar una cuba (Figuras 1 y 2).

La parte elevada del exterior de la bodega (cotarro) que se crea por la acumulación de la arcilla procedente de la excavación de las naves interiores sirve para facilitar la evacuación del agua de la lluvia y que está no se estanque en la parte superior y ayuda a mantener las condiciones óptimas de temperatura y humedad en el interior de la bodega.

⁴ Descargadero.

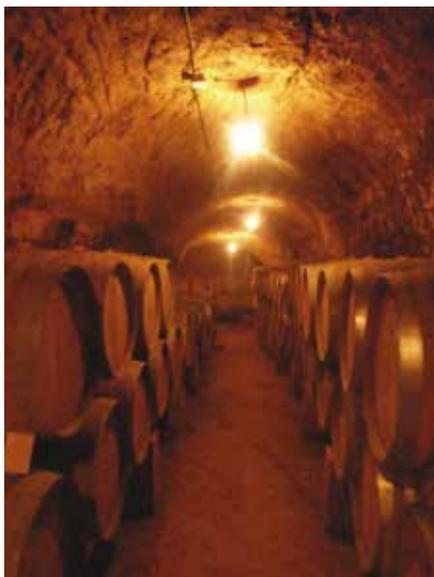


Figura 1. Sisa de una bodega en Dueñas.
Fuente: Fotografía propia.

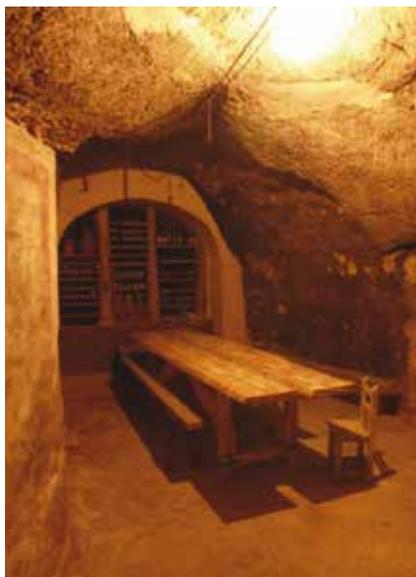


Figura 2. Sisa de una bodega en Mucientes.
Fuente: Fotografía propia.

CONSTRUCCIÓN DE UNA BODEGA SUBTERRÁNEA

Lo primero que se hacía era elegir un lugar ligeramente elevado, fácil de excavar con herramientas sencillas, y preferentemente orientado hacia el norte. En la mayoría de los casos no presentan estructuras portantes ni de refuerzo interior. Se comenzaba haciendo el hueco del cañón de entrada reforzando su parte superior por el interior con mampostería, se excavaban los respiraderos y el echadero para seguir con las naves y toda la tierra que se sacaba del interior para conseguir hueco. Toda esta tierra que se sacaba se acumulaba encima de la bodega agrandando de forma artificial el nivel del terreno sobre el cual se asienta formando un pequeño montículo de doble pendiente para que el agua de lluvia resbale y no profundice.

Surge así una arquitectura práctica y funcional que se ejecuta de dentro hacia fuera construida por sustracción, que no por adicción, y que trata de conseguir de manera económica las condiciones isotérmicas idóneas para la producción del vino, protegiéndolo de los rigores del invierno y del verano.

Como todo, el nivel del terreno se va a elevar, se colocaba la puerta como mínimo, medio metro por encima del suelo, reforzando la entrada con mampostería ya que la tierra removida que se saca del interior no tiene la dureza y el aguante del terreno picado o excavado.

El segundo paso es hacer las *cerceras* y los *echaderos*, reforzándoles también en la boca con piedra. Y por último se hace una guía longitudinal en lo que va a



ser el techo de la nave de la bodega. A partir de ahí se empezaba a excavar la nave de la bodega.

Las características de las bodegas de esta zona son la sencillez constructiva, tanto en el interior como en el exterior, la escasa o nula aparición de elementos de arquitectura culta, la utilización de una mampostería ruda limitándose su uso a la fachada, los respiraderos, el echadero y a veces en algún arco de sujeción, y la escasez de detalles decorativos.

ELABORACIÓN ARTESANAL DEL VINO EN UNA BODEGA SUBTERRÁNEA

En aquellos años, cuando la mayoría de las bodegas estaban en uso, días antes de comenzar la vendimia se limpiaba la bodega, las cubas y todos aquellos útiles que fueran necesarios para la elaboración del vino. La limpieza y puesta a punto de la bodega y todos los utensilios requerían grandes cantidades de agua, por eso algunas bodegas tiene un pozo en su interior de donde obtener el agua tan importante para la limpieza puesto que la falta de la misma hace imposible obtener un buen vino. Los propietarios que carecían de pozo en sus bodegas debían ir a buscar el agua y acarrearla desde el arroyo o la fuente más cercana.

La limpieza de las cubas y los tinos era un trabajo duro, pues había que meterse en su interior y con agua caliente y un cepillo duro restregar las duelas o las paredes hasta eliminar los residuos del vino (espejuelo) de la cosecha anterior hasta dejarlas limpias y aptas para recibir el nuevo mosto. Como complemento de esta limpieza se les desinfectaba contra el moho y otros hongos que atacaban a la madera, “quemando pajuelas” unas mechas de azufre que se prendían dentro de una lata que se colgaba de las cubas, tapando las bocas para que el humo desinfectante que produce el azufre penetrara bien por todos sus rincones

Se preparaban los cestos y los covanillos, se reparaban aquellos que aún podían servir y se hacían nuevos con el mimbre de las mimbreras existentes en ríos y arroyos. El mimbre es un tipo de madera duro y resistente pero muy flexible. Para poder trabajar el mimbre debe humedecerse hasta que sea flexible y así no pueda quebrarse. Por esa razón cada año antes de ser utilizados se les ponía previamente a remojo para que recuperaran la flexibilidad adecuada sin decolorarse.

Comenzada la temporada de la vendimia, se buscaba cuadrilla. La cuadrilla estaba formada por familiares, vecinos y amigos que echaban una mano, pero cuando no eran suficientes, se buscaban jornaleros que se reunían en un punto del pueblo a la espera de ser contratados. Las mujeres vestían manguitos en los brazos, pañuelo en la cabeza y delantal y portaban el tranchete, mientras que los hombres llevaban una almohadilla donde apoyar el covanillo. En los carros se les trasladaba al majuelo donde tenían que vendimiar. Cuando estos carros se cruzaban en el camino las cuadrillas se interpelaban con versos cantados, saludándose alegremente y gastando bromas. Cuando la cuadrilla llegaba a la viña, se formaban las cruces, dos personas que iba por un lineo llevando el cesto en medio donde ir echando los

racimos. Cuando estos estaban llenos el covanillero se los cargaba al hombro y los vaciaba en los cestos grandes que estaban en el carro, y cuando estos rebosaban de racimos de uva se hacía el viaje a la bodega. Cuando regresaba el carro casi había ya otra carga preparada, la cuadrilla no descansaba y entre risas, cánticos y bromas (como el popular lagarejo que normalmente hacían los mozos a las mozas consistente en restregar un racimo de uvas en la cara de la moza) se iban pasando las horas hasta que llegaba la hora de la comida que se hacía en el viñedo.

Terminada la vendimia se echaba la robla, una merienda de despedida pagada por el dueño del majuelo a los trabajadores. Esta costumbre aunque con algunas modificaciones aún la mantiene algunos propietarios de viñedos.

La manera de elaborar vino de manera tradicional no ha variado mucho aunque cada vez hay menos familias que se dediquen a ello y en estos casos es principalmente para uso particular. Es un vino que se hace sin prisas ni artificios pues no sigue los dictados del mercado.

A través del *echadero* cae la uva (Figura 3) al interior de la *cocedera* (Figura 4). El golpe de la uva madura al caer y la propia presión de unas sobre otras provoca la salida de mosto. Ese primer mosto que sale casi sin prensar es el que se conoce como mosto flor, mosto yema o lágrima. La temperatura de la *cocedera* hace que la levadura que se encuentra en la pruina, una parte de la piel de la uva, reaccione y se inicie la fermentación que es la transformación del azúcar en alcohol, en este proceso se genera alcohol etílico y dióxido de carbono conocido como *tufo*, que al ser un gas, produce un burbujeo como si realmente estuviera cociendo o hirviendo el vino, por eso a la fermentación se le da el nombre de cocer o hervir el vino, de ahí que a este espacio se le llame *cocedera*.

Una vez que se tiene la cantidad necesaria para empezar a trabajar se saca la uva de la *cocedera* al *lagar* y se hace el pie (Figura 5). Al utilizar los racimos completos con rampojo incluido, a base de remover estos y de pisarlos, el pie se va compactando lo que impide que cuando la viga empiece a prensar el pie se rompa



Figura 3. Echadero. Fuente: Fotografía propia.



Figura 4. Cocedera. Fuente: Fotografía propia.



Figura 5. Construcción del pie.
Fuente: Fotografía propia.



Figura 6. Pie. Fuente: Fotografía propia.

(Figura 6). Sobre el pie se colocan los guarderones (tablas de madera) y sobre ellas los marranos (vigas que se colocan encima). El último marrano de todos tiene la forma redondeada de la viga y se llama cama, la cama es la que va a distribuir la presión de forma uniforme a todo el castillo (Figura 7)



Figura 7. Castillo. Fuente: Fotografía propia.

Hecho el pie y colocado el *castillo* se pone en funcionamiento la *viga*. Se da vueltas al *husillo*, de tal forma que la *viga* se levanta del lado de la *pedra* y baja del otro lado. La *viga* queda en el aire, se quita el *tentemozo* y se colocan las *trabaderas* en la parte alta de la *viga*. Una vez hecho esto, se da vueltas al *husillo* en sentido contrario lo que hace que la *viga* vaya bajando y prensando la uva hasta que el *pie* queda tan compacto que ofrece resistencia

y la *pedra* que se encuentra en el otro extremo de la *viga* va subiendo del suelo quedando en el aire (Figura 8). La *pedra* llega a elevarse como medio metro haciendo de contrapeso y permitiendo a la *viga* bajar, y de esta manera se va prensando la uva y va saliendo el mosto que cae por el *bocín* a la *pila*.

Obtenido el mosto se mostea y se lleva a las cubas o a los *tinós* utilizando calderos o pellejos. Antes de meter el mosto en las cubas hay que desinfectar estas, para ello se queman las pajuelas (azufre) en una lata colgada dentro de la cuba.



Figura 8. Piedra elevándose. Fuente: Fotografía propia.

Durante la fermentación la cantidad de *tufo*⁵ que se desprende es evacuado por los *respiraderos* que junto con la puerta abierta crean corrientes de aire que facilitan la ventilación. Para asegurarse de que se podía entrar a la bodega sin correr riesgo de morir a causa del tufo se entraba con una vela o candil que se encendía en la puerta y se bajaba lentamente para comprobar que no se apagaba, en caso de apagarse la llama había que salir para evitar la muerte por asfixia. En ocasiones las corrientes de aire creadas por los respiraderos y la puerta no eran suficientes y para sacar el tufo se hacían pequeñas hogueras dentro de la bodega, calentando así el aire que al hacerse menos pesado ascendía, creando una corriente de aire que hacía entrar el oxígeno desde el exterior. Si no era posible entrar en la bodega para hacer las hogueras por la cantidad de tufo acumulado, a través de los respiraderos se echaban haces de zarzas ardiendo, de ahí el nombre de *zarceras*, que creaban la corriente de aire que se necesitaba.

Con la llegada de la electricidad la ventilación de las bodegas se realizaba mediante ventiladores eléctricos, sin embargo no se abandonan las medidas de precaución.

En ocasiones para saber si se podía entrar en la bodega sin correr ningún riesgo se entraba con el perro y este avisaba de la existencia de tufo porque al tener el olfato más sensible que el ser humano lo detecta. Se cuenta que otra manera de saber si había o no peligro al entrar era metiendo un gato y esperar a que saliera y si no era sí es que había muerto porque había tufo. A esta idea hay que comentar otras, como por ejemplo, que se echaban gatos en los depósitos para remover el vino al intentar nadar para salvarse, o gatos (u otro animal) muertos para que el vino mejorase de calidad. Estas leyendas vienen dadas, seguramente porque algún gato o roedor, cayera en el interior de la cuba o el tino, donde se ahogaría y desaparecería, fruto de la fermentación.

Una vez acabada la fermentación el vino queda sucio, turbio con todas las impurezas de este proceso. Posteriormente se produce la limpieza del vino, lo que se va a denominar afinar o clarificar el vino, es una operación que se realizaba para forzar el proceso natural de decantación cuando por distintas causas se retrasa demasiado, para ello se echaba clara de huevo y sal o sangre de animal (de ternera

⁵ Gas de CO₂ o dióxido de carbono que se desprende durante la fermentación del mosto, al ser más denso que el aire, tiende a acumularse en las zonas bajas de la bodega donde no haya corrientes de aire que lo disperse. El CO₂, desplaza al oxígeno por eso al entrar en una bodega con tufo se corre el riesgo de perder la consciencia en poco tiempo y un poco después llega la muerte por asfixia.

o cordero) por su contenido en albúmina. La clara de huevo o la sangre lo que hacen es arrastrar todas las impurezas que se depositarán en el fondo, quedando por encima de la *canilla* (grifo de salida) el vino limpio, claro y brillante y por debajo todas las heces y suciedad.

El uso de sangre para el afinado del vino ha cambiado a lo largo del tiempo y ha ido sustituyéndose por otros elementos. Antiguamente para limpiar las cubas se metían dentro y con las retamas del campo hacían unas escobas con las cuales rasocaban todo el espejuelo⁶ y la suciedad que se creaba dentro. Para sacar la suciedad y el agua sucia, giraban la cuba, colocaban la canilla en posición vertical y por ahí salía la suciedad. Cuando la cuba estaba limpia se llenaba de agua, lo que se conoce como renchir la cuba, lo que permitía que la madera se mantuviera húmeda, no encogiera, y de este modo la cuba se mantenía en óptimas condiciones para ser usada al año siguiente.

La madera tiene mucho poro lo que dificultaba una limpieza perfecta con los medios existentes entonces y por eso se sustituyeron en muchos casos por los tinós, depósitos contruidos con materiales menos porosos como el ladrillo y yeso o de cemento, y que facilitan la limpieza. En los tinós se colocan dos canillas, por la de arriba se trasiega el vino, y por la de abajo se sacan los restos y el agua sucia tras la limpieza del depósito.



Figura 9. Cántaros y media medida. Fuente: Fotografía propia.

Cuando el vino estaba terminado se utilizaba para uso interno o se vendía en garrafrones (Figura 9) de 16 litros que equivale a un cántaro. Las bodegas que vendían al por menor se ponía una bandera o trapo en la fachada para que aquellos interesados supieran dónde se vendía.

Aunque la finalidad de las bodegas era la elaboración y posterior conservación del vino también fueron y siguen siéndolo, aunque en menor medida, lugar de reunión donde reforzar los vínculos. Un mundo masculino donde las mujeres tenían prohibida la entrada por aquellas creencias que decían que la menstruación podía estropear el vino pero que en la actualidad hombres y mujeres por igual disfrutaban de un espacio único donde se reúnen con familiares y agasajan a los amigos con buenas viandas y mejor vino.

⁶ El espejuelo no es suciedad, son sales que al cristalizar arrastran parte del color del vino. En el vino hay diferentes ácidos (ácido tartárico, málico, cítrico, láctico,...), que en combinación con iones de sodio y potasio forman sales que se adhieren a la superficie del depósito donde se fermenta el vino.

BIBLIOGRAFÍA

DUQUE, C. (2006): *Vino, lagares y bodega*. Valladolid, Grupo Página.

FERNÁNDEZ, J. (2014): *La industria del vino y la viticultura en Castilla y León. Su incidencia en el paisaje y en el desarrollo rural*. Tesis Doctoral, Universidad de Valladolid.

MARTÍN, G. (2013): *Catálogo de la Exposición El Lagar de la Ira de Dios. La prensa de viga en los Beatos medievales*. Valladolid, Grupo Página.

VV.AA (2000): *Mucientes, Trabajos, Costumbres y Ritos*. Valladolid, Grupo Página.



Hablando con el vino. Un paseo a través del tiempo con las gentes de la Denominación de Origen Cigales

Mercedes Cano Herrera
mcanohe@gmail.com

INTRODUCCIÓN

...que admirábamos toda la belleza de su hosquedad, de sus colores terrosos, de sus ásperos caminos, de sus chopos y sus mimbreras, de sus rincones umbrosos, más gratos por breves, por pequeños, entre las torrenteras y los serrijones; que sentíamos de modo tan inefable a esta nuestra Castilla (Herrera, 1942).

Estas palabras escritas por mi abuelo sobre su Soria natal en 1942, nueve años antes de mi nacimiento, pueden perfectamente aplicarse a estas tierras de vino, a sus gentes, a sus paisajes y vivencias.

Hace ya tiempo me invitaron unos amigos de mi hermano pequeño a dar una conferencia en Cigales. No recuerdo el tema, pero sí que era por la noche y el escenario una discoteca, así como que solamente estábamos los organizadores y nosotros y que me obsequiaron con algo que seguramente, dada su juventud, les había supuesto un sacrificio para escotar entre todos y poder adquirirlo; un pequeño tiesto con un cactus, detalle que agradecí tanto que aún lo recuerdo. Este fue mi primer contacto con las tierras de Cigales.

Poco a poco esta relación se ha ido estrechando y hace ya 27 años me trasladé a Trigueros del Valle, donde en la actualidad vivo, lugar que me ha enseñado a amar este terruño que se eleva en sucesivas terrazas desde el Pisuerga hasta besar las estribaciones de los páramos de Torozos. La tierra donde los atardeceres son precedidos por un gran revuelo organizado por los pájaros que se retiran a dormir para ceder la noche a murciélagos, lechuzas, autillos y búhos, seguido por un tenue silencio mientras el sol se esconde, para devolver después la algarabía multiplicada, como si todas las aves se hubieran puesto de acuerdo en admirar la puesta con

* Profesora del Dto. de Prehistoria, Arqueología, Antropología Social y Ciencias y Técnicas Historiográficas. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Valladolid. Pza. del Campus s/n. 47011. Valladolid.



las bocas abiertas sin poder piar, para tratar de recuperar el tiempo después con gran entusiasmo despidiendo al astro rey hasta el día siguiente.

Julio, un amigo de estas tierras me ha pedido un artículo. De bien nacida es ser agradecida, por lo que quiero que vaya por delante mi reconocimiento tanto por la fe depositada en mí para este menester como por su paciencia para aguardar a que pudiera encontrar el tiempo de escribir con gusto estas líneas. Porque lo que se escribe por obligación y lo que se hace disfrutando nada tienen que ver; y nunca quisiera tener que escribir sin placer, por compromiso.

No será un artículo al uso sino un ensayo, un paseo por estos pagos a través del que pretendo tan solo devolver un poco de lo que sus habitantes y ellos mismos me han deparado, haciendo parada y fonda en Trigueros, el pueblo del que soy vecina. No se entienda esta decisión como un desprecio a los demás lugares, sino como la humildad de reconocer que no debo de hablar sino de lo que mejor conozco.

PAISAJES Y SENSACIONES

Hace unos años describía estas tierras en una obra sobre el mundo mitológico (Cano, 2007: 14):

... las amplias tierras “de pan llevar”, de amplios horizontes, con sus dorados océanos estivales, su mosaico de pardos, rojos y verdes y su cielo azul porcelana. Tierra de grandes contrastes, que hiela el cuerpo en invierno y le reseca en verano. Extensos pinares, solitarios “árboles guía” o cintas verdes que indican la presencia de agua o de caminos en el paisaje. Suelo duro y reseco, que pide agua y cruje bajo el zapato. En el estío, canciones de chicharras y grillos, balidos de ovejas y noches iluminadas por las luciérnagas. Manadas de tímidas ciervas, que se introducen en los sembrados con sus cervatos. Jabalíes que hozan el suelo buscando las sabrosas setas y trufas. Zorros avispados y tímidos conejos y liebres. Filas y filas de laboriosas hormigas. Paso sigiloso de culebras y lagartos. Vuelo majestuoso de las rapaces. Largos inviernos de frecuentes nieblas y profundos hielos. Amplios ríos que se deslizan quedos, mimetizándose con el paisaje gracias al color prestado por las tierras que arrastran.

Estos sonidos y este paisaje físico, al que hemos de añadir los campos de vides que se extienden en pequeñas lomas a menudo sobre un suelo de cantos; o los de cereal que, mecido por el aire, se agita suave o brusco, como si de un mar verde que tiene prisa por convertirse en dorado se tratara. Estos paisajes, digo, vienen acompañados de olores a ozono y tierra mojada tras las tormentas, o a polvo reseco en pleno verano. De la sensación del calor que reseca la nariz y quema el rostro y los brazos en el estío y el frío que los hiela en invierno. Del aire que nos trae en primavera aromas a hinojo, romero, tomillo y, en ocasiones, al estiércol con el que los agricultores abonaron y abonan sus tierras y nos agujijonea con finos alfileres levantando el vello de los brazos y poniéndonos la “piel de gallina” o hace rodar los cardos corredores en invierno.

Es este paisaje el que ha dado lugar a estas gentes y a la forma en que han decidido encajar en él, sobrevivir y formar parte de esta geografía humana, de estos grupos sociales de los que nos ocupamos y que en ningún caso se pueden considerar como “informantes”, sino como vecinos, amigos o compañeros de vivencias.

GENTES, ECONOMÍA Y RELACIONES SOCIALES EN TIERRAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES

Privacidad, espacio doméstico y familia

Privacidad y espacio doméstico

Como todo buen edificio, este paseo por la vida de nuestros pueblos ha de comenzar a construirse por la base; y en este caso el asiento de las relaciones sociales y de la economía son, sin duda, la familia y el espacio doméstico. No se limita dicho espacio a la casa, sino que es la suma de todos los entornos donde se desarrollan la vida, las relaciones sociales y las actividades de las familias de nuestra tierra.

Hasta el siglo XVI apenas se tenía el concepto de privacidad. No ocurría tan solo entre las gentes más humildes, sino que era así mismo habitual en monasterios, castillos y grandes caseríos, donde apenas se contaba con lugares donde escapar a la mirada del resto de la comunidad. En las zonas rurales va a seguir más tiempo desarrollándose gran parte de la vida en la calle, llegando la costumbre hasta nuestros días.

La casa no es un espacio cerrado, sino abierto a vecinos y amigos y continuado en los asientos que se sacan o están en la calle, en las reuniones en la plaza, las bodegas, las tierras de labor y las vías y caminos del pueblo. Podemos decir que la casa es *la unidad estructural de elementos multifuncionales, donde se centran los elementos integrantes del espacio doméstico y cuya misión principal es el desarrollo de la vida social y familiar. En ella la vida se integra sin solución de continuidad.* (Cano, 1997). Se trata de una unidad socioeconómica que no se identifica solo con un edificio, sino también con un nombre, una familia, un apodo, una historia, unos bienes muebles e inmuebles, incluidos objetos y animales domésticos. *La casa está viva, tiene su propia historia, que todo el grupo social conoce. La vida diaria abarca muchos aspectos, y cada campo tiene sus protagonistas y sus comparsas: mujeres y hombres; niños, jóvenes, maduros o ancianos, se reparten los trabajos* (Cano, 2004).

Familia

- Concepto de familia

En este espacio doméstico se desarrolla el núcleo básico de la unidad familiar en nuestra tierra. El concepto de familia tradicional nunca coincide exactamente con el asignado ni por la legislación civil ni por la Antropología del Parentesco, sino tan solo con el derecho consuetudinario, aquel que las gentes van tejiendo con sus propias vidas dando mayor peso a lo legítimo que a lo legal.



En las tierras que nos ocupan, además de la familia legítima que consta en los registros civiles y es importante a la hora de herencias, funerales, entierros y repartos, existe otra, a menudo mucho más trascendental. Podría definirse como un subtipo de “familia extensa” compuesta tanto por los miembros de derecho como por algunos otros, en ocasiones más significativos para el grupo social, y que tienen una fuerte presencia en el vivir cotidiano. Son “hermanos de leche”, vecinos, criados, padrinos, “quintos”... , que forman parte real y tangible de otra clase de linaje, que comparten los derechos y deberes habituales del parentesco pero sin relación genética conocida y que a menudo ni siquiera ocupan el mismo espacio doméstico.

El trato de “tía/o”, siempre hizo referencia a las personas casadas, o con un fuerte prestigio personal y avanzada edad. Pero si era precedido por el artículo posesivo se refería al parentesco. Cuando uno de nuestros vecinos *“te presenta a alguien como su primo/a, tío/a, en realidad puede estar hablando de un parentesco de cuarto o quinto grado. Quizás, las retatarabuelas fueran primas, o hermanas de leche, o, simplemente, se hubieran criado juntas. Sin embargo, obliga tanto como uno en primer grado; y si alguno de los componentes del grupo tiene que desplazarse fuera de su municipio, se aloja -o, al menos, come- siempre que puede en casa de algún pariente”* (Cano, 2004: 102).

- Estructura de la familia tradicional

Nuestra familia tradicional se estructura en grupos de edad, género y estado civil, entretejiéndose en cada uno de ellos los diferentes parientes para señalar los papeles, espacios y tiempos que les corresponden. Estos grupos, firmemente establecidos, marcan los campos de acción de cada miembro en el trabajo solidario para salir adelante económicamente y mantener un puesto en la escala social de la comunidad. Esta estructura ha ido cambiando lentamente su esencia y los papeles a partir de los años 70 del S. XX, con una importante aceleración desde la década de los 90.

- Grupos de edad

Los grupos de edad son, con los de género, uno de los puntales del funcionamiento de las familias de la Europa Tradicional y, por ende, de nuestra tierra. El respeto de los menores hacia sus mayores y el acatamiento de todas sus decisiones forman parte del acervo de la tradición. Las relaciones intergeneracionales y la distribución de las familias según las edades era una de las columnas básicas de la constitución de las familias tradicionales, que se imbricaba con otros, como el género. Por ello, éste será el apartado tratado con mayor extensión.

Tenemos un primer grupo, el de los niños, que no tenía voto en las decisiones y que se limitaba a realizar las tareas que se les encomendaban y a aportar su ayuda para los recados y pequeñas tareas familiares. Su nacimiento llenaba de regocijo; pero era tan frecuente la muerte temprana que a menudo las madres procuraban

no encariñarse con ellos hasta que ya les veían salir adelante. El tifus en 1880 o la viruela en 1883 son algunos de los azotes que sufren los niños, con el sarampión, la difteria y la desnutrición.

La infancia hasta los años 50-60 del siglo XX fue de extrema dureza. Los pequeños tenían que ayudar en el campo y en la casa. Si no había suficiente con el trabajo de los adultos, o faltaban el padre o la madre, ellos dejaban la escuela para ir al campo donde araban, hacían manojos, iban a la remolacha, segaban, trillaban, beldaban, la vendimia... es decir, trabajaban como un adulto más. Y si el hambre apretaba a menudo no había más que unas patatas metidas en el rescoldo y unos tragos de agua.

Cuando salían de la escuela (los que podían hacerlo) iban corriendo a su casa, donde besaban la mano primero a sus padres y a continuación a cuantos adultos hubiere en ella. Y la merienda que les esperaba, si la había, era un trozo de pan con media naranja.

Y también jugaban con lo que tenían a mano; titos de aceitunas, alfileres, clavos, tapas de cajas de cerrillas (“santos”), chapas, canicas, tabas, comba, pañuelo... y al corro o a correr y esconderse por el pueblo para que los buscaran (“Los tres navíos”: *tres navíos van por el mar y otros tres los van a buscar*)¹.

Pero si había una fiesta especial para los niños, era “Matar la Vieja”, que se celebraba 14 días después del miércoles de ceniza: ese día no había escuela, los padres se acercaban al pueblo para poder estar cerca de sus hijos y las madres les repeinaban para salir a pedir el aguinaldo por todo el pueblo con esta canción:

*A la vieja remolona la quedaron sin corona;
a la puerta de la escuela, la quitaron media muela;
y a la puerta del corral, la acabaron de matar;
saca huevos de gallina o dinero de ese bolso,
o tocino o longaniza y se acaba este responso;
Denos el aguinaldo para esta tarde merendar
Que la pobrecita vieja está cansada de hilar,
A la puerta de la escuela la acabaron de matar.*

Las chicas hacían una vieja de papel y los chicos un viejo al que le vestían con unos pantalones, una chaqueta y una gorra ya desechados que rellenaban de paja. Cuando se encontraban, los chavales apaleaban a la vieja tratando de “matarla”.

Con los productos conseguidos, las madres les hacían una tortilla. Los adolescentes se iban a comerla a la Higuera, situada entre Trigueros y Cubillas y los pequeños se iban a degustarla a las eras con sus progenitores. Al finalizar el día, todos confluían en la plaza.

¹ Información personal de Venancia Román, vecina de Trigueros del Valle



Niñas y niños prestaban ayuda habitualmente en el cuidado de los animales y hacían los recados para llevar y traer todo tipo de encargos de la tienda, el huerto o alguna casa de vecinos o familiares. A medida que crecían, las niñas iban ayudando más en casa y con los hermanos pequeños, mientras que los niños lo hacían en las labores agrícolas y el cuidado de los animales.

Apenas terminada la infancia, pasaban a un segundo grupo, el de “mozos” y “mozas” que, en la familia tradicional, no tenían apenas tiempo para esto que nosotros llamamos adolescencia. La primera -y secreta- menstruación para las chicas, y el sorteo de quintos, con la “metida a mozo” para ellos, marcaba el fin de la escuela y el cambio de su papel en la familia, aunque seguían sin tener voto en las decisiones. Ese momento no llegaría hasta la vuelta del servicio militar para los varones o el matrimonio, para las mujeres. Sin embargo, su contribución al trabajo de la unidad familiar era de mayor responsabilidad.

Como hemos dicho, el comienzo de esta etapa venía marcado para las mujeres por la primera menstruación; pero, al contrario que con los varones, no había ninguna celebración que marcara el paso de una etapa del ciclo vital a otra. Era un comienzo de ciclo que ni siquiera se podía mencionar delante de extraños, especialmente si eran hombres. Muchas de ellas ni siquiera sabían lo que les ocurría, lo que les llevaba a ocultarse y preocuparse, lavando en secreto los faldones de la camisa en algún lugar alejado del resto de las lavanderas; hasta que alguna lo descubría y se lo decía a la madre para que hablara con ella. A partir de ahora el cambio de vida era completo. El fin del aprendizaje en la escuela (las que habían podido ir hasta entonces) iba acompañado por el comienzo de otro intensivo, destinado a convertirla en la esposa y madre que su sociedad requería. Estos años en los que la rebeldía y el inconformismo son las características de los adolescentes modernos, no tenían el mismo signo en la familia tradicional que nos ocupa. La joven es considerada a partir de este momento una moza casadera y ha de prepararse para el matrimonio. En esta preparación serán esenciales el perfeccionamiento de sus conocimientos de las tareas domésticas así como la elaboración del ajuar que llevará y que le aportará cuanto necesita para comenzar la vida de casada: bienes materiales y conocimientos considerados esenciales en las labores de aguja.

El caso de los varones en las familias tradicionales ha sido siempre completamente diferente. Como en casi todas las españolas, los hombres han sido los protagonistas del mundo exterior por lo que el ritual de cambio de etapa del ciclo vital no tenían nada que ver con la fecundidad -aunque les daba el “derecho” a tener novia- sino con una salida al “mundo exterior”, que les devolvería al seno de su sociedad con los conocimientos necesarios para poder ejercer este protagonismo fuera del hogar. Es un ritual con alejamiento del núcleo social, aprendizaje y vuelta a su sociedad ya como adulto que está preparado para contraer matrimonio y sacar adelante a una familia. Este ritual es la “mili”; el servicio militar.

El comienzo, denominado en las sociedades tradicionales de nuestro país “metida a mozo”, solía coincidir con los dieciséis años, momento en que se les llamaba a filas; aunque en ocasiones tenía lugar poco antes. Durante todo ese

año, en todas las sociedades tradicionales gozaban de unas prerrogativas que no dudaban en aprovechar y que les permitía -al contrario que a las mozas- dar rienda suelta a sus instintos adolescentes. Constituían un grupo social que iba a tener gran importancia a lo largo de toda su vida. Eran los “quintos del año” y a ellos se les encargaban la realización de algunas tareas comunales, al tiempo que se les reconocían una serie de derechos adquiridos, lo que les permitía ser tratados con gran permisividad al cometer algunos desmanes en sus celebraciones.

A partir de este momento, niñas y niños, abandonan la niñez, con sus juegos, trajes y peinados, y se convierten en mozos. Tendrán menos ocasiones de estar a solas, pero las buscarán con mayor ahínco (Cano Herrera, 2002: 33)

Uno de estos momentos era el baile. Como en el resto del país los curas tronaron desde el púlpito contra el “baile agarrao”. A veces los mozos acompañaban a las chicas hasta la puerta de casa, pero sin entrar hasta haber formalizado noviazgo ante los padres de la joven.

El comienzo de esta etapa tenía lugar cuando ambos jóvenes comenzaban a apartarse del resto del grupo para tener una cierta intimidad; acto del que todo el grupo social se daba cuenta, aunque no se demostraba hasta que ellos se dejaban ver en público. Era este momento, auténtica antesala del matrimonio y de la formación de un nuevo grupo familiar, un periodo largo y habitualmente dividido por el servicio militar del mozo. Por ello comportaba un gran peligro por lo que el comportamiento de la pareja y de sus familiares estaba perfectamente pautado, además de procurar por todos los medios no tener ningún hijo antes de la partida del joven.

En cualquier caso, el noviazgo ha sido siempre un asunto serio, pues comprometía no sólo el futuro de ambos jóvenes y de su familia, sino también las relaciones de vecindad y la economía dentro de la sociedad en que vivían (Cano, 2002: 36)

Como en toda la Península, había dos tipos de noviazgo: el aceptado por la familia, con el beneplácito implícito de los padres, y el realizado en contra de la voluntad paterna. Era el primero el que convertía al novio en miembro de la familia de la joven y viceversa.

El momento de la aceptación del noviazgo formal, que abría al mozo las puertas de la casa de su novia (siempre bajo la atenta mirada de los padres) era el comienzo de un periodo en el que tenían que evitar todo lo posible estar a solas, hasta el momento en que la petición formal y el contrato de boda hicieran dar un giro a la situación.

Si la novia o el novio no eran aceptados por los padres, o bien se resignaban y lo aceptaban, o bien realizaban el depósito de la novia en casa del cura quien, a su vez, lo hacía en la de alguna mujer de probada rectitud moral y de gran devoción que aceptara guardar a la novia hasta el día de la boda.

La vuelta de los mozos de la “mili” marcaba un nuevo periodo, el de los jóvenes, que ya tenían que prepararse para el matrimonio y que pasaban a tener responsabilidades de mayor peso. Era la antesala del estado adulto.



El cambio de estado de soltero a casado y la admisión de ambos en el grupo de adultos tenía que pasar necesariamente por otra ritualización: El matrimonio, precedido por el contrato matrimonial; ambos imprescindibles para dar sólidos cimientos sociales y económicos a la formación de una nueva familia, y garantizar su continuidad y estabilidad como miembro del grupo social y como institución que permita el nacimiento y crianza de los hijos.

Algo de tanta importancia social, que iba a afectar a la vida de toda la comunidad, era un asunto de toda la sociedad. La primera parte, el contrato -que establecía las bases económicas sobre las que había de fundarse la nueva familia- era realizado únicamente entre las familias de los contrayentes; pero la segunda, el matrimonio, tenía que ser un testimonio público.

Una vez casados formaban ya parte por derecho propio del grupo de adultos y comenzaba un nuevo periodo, que venía marcado por nuevas obligaciones y derechos dentro de su grupo social y por el establecimiento de unos nuevos vínculos familiares con la familia del otro cónyuge. Ya no estaban bajo la autoridad de sus padres ni compartían sus tareas, derechos y obligaciones sociales y económicas -aunque a menudo el primer año seguían yendo a comer y a ayudar a casa de unos u otros progenitores- Eran miembros de pleno derecho de la sociedad que aportarían hijos, nuevos vecinos que formarían parte de la comunidad.

A partir de ahora, se esperaba que los niños comenzaran a llegar y volviera a formarse el grupo social familiar, con un trasplante de poderes igual al de los originarios de los jóvenes. En la familia tradicional a menudo la importancia de la mujer dentro del núcleo social ha venido dada por su papel de madre. Sin embargo, lo importante para el papel dentro de la familia y del grupo vecinal eran la rectitud moral y la solidaridad vecinal, que eran marcadas -como hemos visto- con el apelativo de "tía" o "tío" concedido por el grupo social.

Cuando los hijos eran adultos o se independizaban constituyendo sus propias familias, empezaba la siguiente etapa, la de la ancianidad. Y los ancianos tenían (y tienen) gran importancia en nuestra sociedad.

A menudo el matrimonio anciano ha repartido parte de sus bienes entre su prole. Especialmente a través de los contratos matrimoniales. Pero se ha quedado con lo suficiente para vivir, contado además con las aportaciones a que tiene derecho como vecino.

Cuando vivían en casa propia, separados de los hijos, éstos seguían acudiendo a menudo a su antiguo domicilio. En un primer momento a comer. Después, a medida que los padres envejecían, a ayudar en las tareas que precisaran de una fuerza y un trabajo excesivo para ellos. Y ellos acudían al domicilio de éstos a ayudarles en sus tareas y a estar con los nietos. Seguían mandando en su casa, pero los hijos ya tenían opinión propia.

Cuando iban llegando los niños a menudo pasaban más tiempo en casa de los abuelos que en la de los padres, ya que las abuelas solían cuidarlos mientras

sus hijos e hijas se encontraban trabajando en el campo. Ellos eran los transmisores de los conocimientos tradicionales y quienes les contaban cuentos y cantaban canciones.

Hoy poco a poco las cosas van cambiando. Los padres acuden cada vez más a casa de sus hijos, y cuando la vejez avanza o si uno de ellos se queda solo es frecuente que se trasladen a vivir allí o a una residencia. Aunque siempre, eso sí, protestando. Sigue siendo un poco “su propio jefe”, lo que da lugar a familias con una doble autoridad. Son, más bien, dos familias en una casa compartida.

- Grupos de Género

Como ya hemos visto en los grupos de edad también el género ha tenido gran importancia en la composición de la familia tradicional. Ambos han tenido sus espacios de decisión, aquellos considerados por el resto de la sociedad como esfera masculina o femenina, completados por otros mixtos donde el mayor peso del hombre o de la mujer tenía que ver más con peculiaridades de cada grupo familiar.

El hombre, por el aprendizaje proporcionado por el servicio militar que le había permitido salir de su grupo vecinal al tiempo que le había dotado de mejores conocimientos para su trato con el exterior, solía ocuparse de las transacciones externas: comercio, viajes... la mujer, que mientras él estaba fuera en “la mili” había perfeccionado su aprendizaje doméstico, era la encargada de la economía interna. Sus campos eran la cocina, los nacimientos, la mayor parte de las manifestaciones religiosas...

El P. Hoyos habla de La Alberca, en un escrito que se podría aplicar también a las mujeres de nuestra tierra. Después de alabar la disposición de las niñas al aprendizaje en la escuela “(...se dé el caso singular de ser más dispuestas y aplicadas éstas, que los niños... El contraste es muy pronunciado) y como maestras (*En cambio, las maestras, dejaron el pabellón más alto. Creemos que obedecía a su trabajo y también al despejo natural de las niñas; a su mayor aplicación y asimismo a la docilidad*) nos habla también de la mujer en la familia y sociedad: *La mujer, en esto como en todo, constituye en el pueblo la mayor garantía y la auténtica reserva moral. Es fruto de la virtud y la religiosidad. Por fortuna, no se circunscribe únicamente a un aspecto...*” (1982: 423-425).

Casi siempre fueron las mujeres los pilares fundamentales de la familia. Ellas las que, compartiendo el trabajo del campo con su padre y marido, al llegar a casa llevaban adelante también las labores domésticas mientras ellos, tras acomodar al ganado o dejar las herramientas, a menudo salían al encuentro de vecinos y amigos. Pero casi siempre eran los dos los que, tras el trabajo, se sentaban a la puerta de casa en verano, o en la cocina en invierno, conversando con vecinos mientras llevaban a cabo pequeñas tareas. Y si de puertas afuera era él quien tomaba las decisiones de las relaciones con el exterior y ella las del interior, en las familias bien avenidas siempre se tomaron de mutuo acuerdo.



- Estado civil de los componentes

Ya hemos visto la importancia que en la familia tradicional tiene el matrimonio para conseguir el status de adulto. Sin embargo no todos se casaban. Y si lo hacían a menudo enviudaban.

Dentro del grupo a menudo había hermanas/os solteros, que no solo continuaban teniendo una importancia crucial en su núcleo familiar sino que desempeñaron un rol esencial en las familias de sus hermanos casados, con su papel como tíos. Con los abuelos fueron a menudo los encargados de cuidar a los sobrinos y, sobre todo, sus confidentes, cómplices y encubridores en asuntos que éstos no se atrevían a tratar directamente con los padres. Fueron ellos quienes, casi siempre, les hablaban de los misterios de la siguiente etapa del ciclo de la vida y ellas quienes les introducían en los misterios de la religión.

Las viudas y viudos, por otro lado, también cambiaban sus roles. Si tenían hijos ya casados éste es el momento en que -como hemos apuntado algo más arriba- a menudo estos presionaban para que se fueran a vivir con ellos; aunque no solían conseguirlo. Si no les tenían o aún eran pequeños, simplemente seguían con sus papeles en la familia. En el caso del fallecimiento de la madre siempre había alguna mujer allegada que se ocupaba de las tareas que antes llevaba ella. Si el que lo había hecho era él, familiares y vecinos se ocupaban de los asuntos del exterior, y echaban una mano en los trabajos del campo; al menos hasta que los hijos (si los había) crecieran lo suficiente para ayudar, lo que a menudo ocurría a edades tan tempranas como los 9 o 10 años.

- Relaciones entre los miembros

Como hemos visto, la familia tradicional triguereña -y, por ende, de toda la Tierra de Cigales- estaba compuesta por miembros reales, los relacionados por matrimonio y los allegados que, sin relación alguna de parentesco mantenían un vínculo afectivo. Vamos a detenernos en algunos de ellos.

Quienes componían la familia tradicional, con derechos reconocidos, eran aquellos que estaban unidos por lazos de parentesco real, bien como familiares directos (por sangre o adopción), bien por matrimonio. A menudo niños, hijas e hijos de hermanos, que tenían muchos, y eran prohijados por parejas sin ellos y pasaban a formar parte de la unidad familiar. Este hecho se puede comprobar a través del testamento de una vecina de las estribaciones de la tierra de Cigales otorgado ante notario el 19 de septiembre de 1942 y con una adenda a mano de 1943 (Figura 1). En dicho protocolo podemos ver que “en todos sus bienes y derechos se nombra por única y universal heredera en plena propiedad a su sobrina carnal.... y en su defecto a sus hijos”

La adenda a mano, insiste en este nombramiento como heredera única y universal.

4.º es mi voluntad que no se
 moleste para nada a mi heredo
 dera aceptando todo lo que
 ella dispusiere siendo la que
 ha de fallar en cualquier cuestión
 que surja. Y por ser esta mi
 voluntad firmo en Valla
 doleda a 29 de Enero de 1943
 Nicanora Valentín

Figura 1. Añadido al testamento de Dña. Nicanora Valentín Valentín. Fuente: Documento propio.

Entre ahijados y padrinos existía un parentesco fuerte, tanto que sustituirían a los padres si éstos faltaran. Pero, además, los padrinos tenían una importancia fundamental en la vida tradicional.

Al principio no había padrino, solo madrina. Después se añadieron los padrinos, con lo que los padrinos del primer hijo tenían que ser los abuelos paternos, y del segundo los maternos, o alternaban: el primero el abuelo paterno y la abuela materna y para el segundo justo al revés. La madrina o la comadrona eran las

encargadas de acompañar a la madre a la iglesia cuando terminaba la cuarentena del parto. Pero, además, era obligación de la madrina (y, posteriormente, de los padrinos) realizar el regalo de nacimiento. El día del bautismo, pagaba la ceremonia y, como veremos más adelante, a la salida de la iglesia tenía que lanzar monedas, cascajo y caramelos a quienes esperaban a la puerta, e invitar a vecinos y amigos. Además, a lo largo de la vida de su ahijado tenía que hacerle diversos regalos. Si el niño fallecía, también era obligación de los padrinos acompañar y pagar el entierro.

Grupos externos: Transeúntes y vendedores

En todos nuestros pueblos ha sido y es habitual la llegada de los que se llamaban transeúntes; los vendedores ambulantes, vendimiadores, segadores...

Una de las vecinas de Trigueros, nos cuenta que

“Así se llamaban a los que venían a vender por los pueblos y que venían con carros y venían a la plaza y, para llamar a la gente, voceaban: “Llego el mantero, que lo vendo barato... el mantero...” Así que bajábamos a la plaza y empezaba a sacar mantas, una y otra... y hacía un lote y empezaban a rebajar y decía “quién lo quiere por...” y la gente empezaba “a mi...”...”²

Nos habla también del pimentonero, “Triguillo”, que venía de Villalán, y vendía pimentón, tripas, orégano, clavo, legumbres, bacalao, castañas... y compraba pellejos.

² Información personal de Venancia Román, vecina de Trigueros del Valle



Los afiladores llegaban de Galicia tocando la armónica, y a veces no se entendían por el idioma. El estañador y lañador viajaba con toda la familia en un carro y en Trigueros acampaban en el patio de la fortaleza, donde hasta hace poco tiempo se conservaban huellas del suelo y de los muros que albergaban algunas viviendas precarias.

De los pueblos de nuestra comarca venía quien hoy denominaríamos el mercero. Con sus cestillos de mimbre llenos de hilos, madejas, dedales, tijeras, hiladillos, agujas... Y si algo no lo traía se lo encargabas para el próximo viaje.

De la Alberca venían entre abril y mayo los marraneros, con los cerdos ibéricos.

De las huertas cercanas, con borriquillos cargados con aguaderas, se acercaban a vender sus productos. La gente con la que he hablado se acuerda en especial de "La Maruda", a la que tildan de mujer simpática y abierta.

Había muchos más transeúntes y vendedores ambulantes, pero quizás los que más huella dejaron en nuestros pueblos fueron los trilleros de Alaejos, que se quedaban largas temporadas en cada lugar. Al coincidir con las vacaciones escolares, los hijos viajaban con ellos y jugaban con los niños de cada lugar, construyendo amistades que aún duran.

ALIMENTACIÓN:

Hambre y alimentación

Si por algo se han caracterizado siempre nuestros pueblos ha sido por la escasez de alimento en épocas determinadas y por la dificultad para hacerse con él mucha de la gente del pueblo.

Hambre generalizada entre la gente del pueblo, muchos de ellos jornaleros que apenas podían poner sobre la mesa de su familia unas sopas de pan. Una vecina me cuenta como para cenar tenían unas patatas entre el rescoldo con un trago de agua. Cuando su madre y ella salían al campo a trabajar dejaban en casa un puchero con garbanzos en la lumbre al cuidado de los más pequeños. Pero eran tan pocos que al volver solo encontraban el agua de cocerlos. Solo las uvas que podían meterse en la boca en las vendimias mitigaban a veces el hambre que se pasaba, especialmente en la posguerra. Otra me dice que a veces jugaban con garbanzos y tierra a las comiditas, y que recuerda que un día se paró un hombre y le pidió que al terminar no tirara los garbanzos; que se los diera. Un vecino cuenta como a menudo la única comida eran unas sopas de pan.

Pero también hambre específica de ciertos alimentos, a los que era difícil acceder para todo el mundo.

Y, finalmente, hambrunas generalizadas los años de plagas y de malas cosechas, que llegaron a diezmar ciudades y a fomentar la emigración dejándolas casi desérticas, como ocurrió en la ciudad de Valladolid a comienzos del siglo XIX.

En contraste con este panorama, se da también una **SUPERABUNDANCIA** entre muchas de las clases acomodadas, que en ocasiones no lo eran tanto y gastaban casi todas sus ganancias en comer. No era raro en aquella época que en la mesa de la burguesía y de los labradores acomodados hubiera, tanto en la comida del mediodía como en la de la noche, una entrada, un plato de pescado, otro de carne y el postre. Sin embargo hay algunos detalles curiosos, que nos dan a entender que esta superabundancia en realidad no era tal, y que a menudo tenían que ingeniárselas para elaborar algunos alimentos.

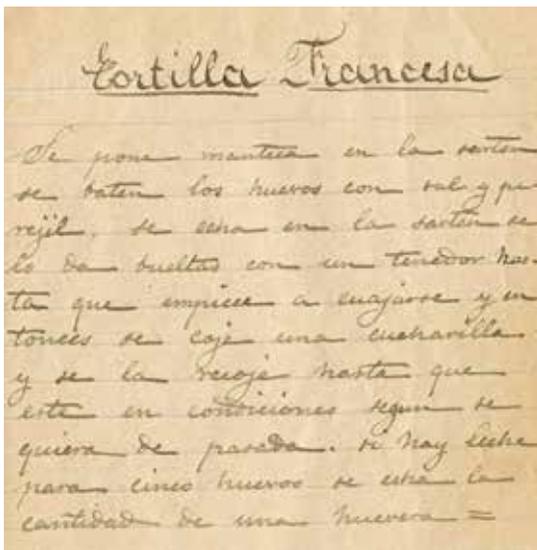


Figura 2. Página del cuaderno de contabilidad de Modesta Ruiz Aldán, de Mucientes.
Fuente: Documento propio.

Un cuadernillo comenzado a escribir en 1.894 por Modesta Ruiz Aldán, de Mucientes, nos habla de cómo hacer una tortilla francesa y, entre otras cosas, dice: *... si hay leche para cinco huevos se echa la cantidad de una huevera*; y a la hora de cocinar una sopa de harina tostada, escribe: *... y si hay caldo...* Lo cual no impide que pudieran comer tortilla francesa o sopa de harina tostada, lo que a otras clases sociales no les era posible (Figura 2).

El comer diario

Si hay dos alimentos casi imprescindibles en nuestra cultura son el pan y el vino, a los que se añadieron las patatas tras el descubrimiento de América.

El pan, cocido en casa o en la panadería, bregado o sin bregar, es uno de los alimentos primordiales; hasta el punto de que es el único que se pide en una de las oraciones católicas, el "Padre Nuestro". Se comía sólo, mojado en vino, en sopas de pan o de leche o en migas, según su grado de dureza, ya que se solía cocer una sola vez cada quince días. Alguna de las casas cueva que aún se conservan en Trigueros del Valle nos muestran un horno para hacer pan (Figura 3) . Y el pan de mosto era y es una delicia especial para tiempos de vendimia.

Pese a las diferencias entre unas clases y otras podemos trazar unas líneas generales de lo que fue la alimentación de nuestra comarca, sobre todo entre los campesinos menos acomodados.

De las patatas todo se aprovechaba. Las mondas se daban a los animales, y poblaciones enteras les deben haber podido sobrevivir al hambre. Metidas entre



Figura 3. Horno de cocer el pan en una casa-cueva de Trigueros del Valle. Fuente: Fotografía propia.

ceniza o guisadas con las setas que se recogían en el bosque sacaron de muchos apuros.

Los garbanzos y alguna que otra lenteja o alubia eran comida imprescindible en los pucheros. No siempre se tenía con que acompañarlo y se salía al campo a buscar cardillo para añadirlo. Hace muchos años pasaba el “sustanciero” pregonando su mercancía. Se trataba de un trozo de tocino atado por un cordel y que, según lo que le pagaran introducía durante más o menos tiempo en

las perolas de las casas que le llamaban. En mayo los altramuces y las tóxicas muelas ayudaban a aguantar el hambre, pese a los problemas que estas últimas producían a corto y largo plazo. Pero las muelas seguían comiéndose a lo largo de todo el año, ya duras, como reza una canción de vendimia recogida en Trigueros del Valle:

*Venimos de vendimiar; venimos de cortar uvas;
Ahora vamos a casa; a comer las muelas duras.*

Y como el tocino y la manteca, utilizados sobre todo para untar la sartén, poco había en la mesa de la matanza del cerdo ya que jamones y embutidos muchas veces se guardaban para vender u obsequiar. Tan solo el chichurro, el agua de cocer las morcillas con la que se preparaba una espesa sopa de pan.

Carne poca. Si acaso algo de caza o algún pichón, que a veces se guardaban para llevar al maestro, el abogado, el médico o el cura.

En primavera el monte surtía de setas, de algún que otro espárrago triguero y de cardillos para el puchero. Volvía a ser época de recolección el otoño, con nuevas setas en los bosques.

Para hablar del queso y de su elaboración, prefiero dar voz a una vecina que me relata cómo los hacían cuando era pequeña:

Os voy a explicar también como se hacía lo del queso. Se ordeñaban las ovejas y cuando se tenía un herradón lleno de leche, se colaba en una pota; se echaba el cuajo y se ponía al lado de la lumbre. Tenía que tener treinta grados de calor. Una vez cuajado, se ponía el tablero y un recipiente debajo; y se echaba toda la cuajada en un talego blanco. Se escurre un poco y luego se pone en los cinchos y se tenía como una hora.

Después, en un recipiente, se hacía la salmuera, cuando los quesos se ponían en unas tablas y se les ponía una piedra. Y así se los tenía toda la noche y parte de

la mañana. Se les quitaban los cinchos; se los lavaba en un poco de agua y se los metía en la salmuera. Y después, en las tablas a curar³.

La alimentación, las construcciones que con ella se relacionan y las comidas en festividades y ocasiones señaladas

Además del día a día hay un comer especial, el que se realiza en fiestas o en momentos de celebraciones muy concretas con un fuerte significado ritual. Y en este campo, al igual que en el diario, pan y vino, ambos bien enraizados y con alta calidad en nuestros lares, son los alimentos más importantes.

Ya hemos hablado del “Padre Nuestro”, pero su importancia social y litúrgica llega mucho más allá. Con él se comulga en la misa católica. El pan es nombrado en múltiples testamentos, con la petición de que se ofrezca en caridad a los necesitados, o de que se ofrezca –junto con la luz- sobre la tumba. ...*que se le lleve sobre su sepultura medio pan diariamente, con su obligación y candela como es costumbre*, reza un testamento de 1738. El pan se besaba al caer y nunca se colocaba boca abajo. En San Blas y en Las Candelas se bendecía para dárselo a los vecinos y familiares y a los animales en la cuadra.

El vino, compañero del pan en el ritual de consagración, es de suma importancia tanto a nivel social como complemento dietético.

Gonzalo de Berceo, entre los S. XII y XIII, nos dejó ya una oda al vino:

Quiero fer una prosa en romanz paladino, en qal suele el pueblo hablar con so vezino,

Ca no so tan letrado por fer otro latino: bien valdra, commo creo, un vaso de bon vino.

Y nuestra tierra es pródiga en uvas de las que hacer un buen caldo. Su elaboración, desde que se abriga la cepa hasta que se envasa la uva convertida ya en vino, invariablemente es motivo de reunión social. Siempre que nuestras gentes cerraron un trato se hizo con un trago de vino; y si se trata de celebrar algo no puede faltar en ningún momento. Y el interior y la puerta de la bodega siempre han sido lugar de festejo e intercambio de palabras y de amistad. Por ello haremos una parada algo más prolongada en este lugar, la bodega, emblema de nuestras tierras.

No siempre las bodegas fueron lugar de preparación de vino, ya que no era fácil contar con las prensas de viga. Será con la aparición de las de husillo cuando muchas de ellas comiencen a elaborarlo, aunque hay una práctica que va en aumento, especialmente desde finales del S. XX. Se trata de la entrega de una cantidad de uva a cambio de recibir otra en vino, y que solía ser la recepción de una cántara por cada 30 kilogramos de uva⁴.

³ Venancia Román, vecina de Trigueros del Valle

⁴ Gómez Lacort y otros, p. 83.

La visita a la bodega, con su frescor en verano y la sensación de abrigo en invierno, ha sido habitual entre los hombres de nuestro vecindario. Tras la misa o en fiestas, un rato de charla con un vaso, el porrón o la bota en la mano. En fiestas las mujeres entraban también en juego, y a menudo las visitas de los vecinos haciendo el recorrido se recompensaba con unos tragos de vino.

Poco a poco el sentido de reunión y lúdico ha ido primando. Hoy muchas bodegas han sido compradas por gentes foráneas que las utilizan para reuniones, comidas y meriendas. Dotadas ya en su mayoría de luz y agua, son en realidad una extensión del propio hogar donde realizar las celebraciones familiares y establecer las peñas en las fiestas y en las que las cuadrillas -hasta hace poco casi siempre de hombres- se reúnen habitualmente a cenar y charlar para alejarse del quehacer diario.

Pero no todo es y fue pan y vino en las fiestas de nuestra tierra. Tomemos en primer lugar los bautizos. Hemos visto que siempre se celebraron con alguna dádiva especial, bien sólo alimenticia, bien comestible y pecuniaria. De todos es sabido que cuando se bautizaba a un niño el resto de los chavales (y en ocasiones también los adultos) rodeaban a los padrinos a la salida de la iglesia pidiendo dulces o monedas. Y nadie desconoce tampoco que el padrino siempre accedía, lanzando una dulce lluvia hacia las manos alzadas. Pero, además, está la comida de la familia e invitados, que puede ir desde un sencillito refrigerio en el que tan sólo se celebrara el evento añadiendo un poco de carne al cocido o un chorro de vino al agua, hasta la gran comida, el banquete, con que las clases sociales menos desfavorecidas agasajaban a quienes los había acompañado en tan fausto día. En ambas ocasiones la tónica general era la ausencia de la madre, aún en el lecho, que como mucho, oía la alegría y disfrutaba de alguna de las golosinas en la cama.

La primera comunión, sin embargo, era poco celebrada entre el pueblo y no era habitual dar convite alguno; si acaso el desayuno con padres, hermanos y abuelos. Todo lo más, si se hacía de forma señalada y no simplemente colocándose entre el resto de los feligreses para comulgar, los padrinos y vecinos daban a los niños alguna golosina o un recuerdo. Entre algunas clases más holgadas, sí que había banquete con convidados⁵ o, al menos, chocolate con picatostes o con bizcochos.

Las peticiones de los niños en momentos como las ya mencionadas el día de “matar la vieja”, se resolvían en una tortilla y una merienda al aire libre.

También las fiestas de los quintos tenían sus muestras gastronómicas. De vez en cuando se reunían para auténticas comidas o cenas de hermandad, en las que se incluían algunos platos sustraídos mientras se enfriaban en el alfeizar de una ventana, o unos chorizos colgados en un lugar de no demasiado difícil acceso. Había, además, algunos días especiales en que pedían víveres por las puertas. Al que les daba era frecuente que le preguntaran “¿se canta o se reza?”, procediendo a hacer

⁵ Comunicación personal de Abundia Valentín, de Mucientes.

lo que les habían pedido. A continuación, madres, hermanas y novias condimentaban las viandas para que ellos las comieran o cenaran.

Pero después de todo lo hablado, nos queda el momento cumbre en cuanto a las celebraciones familiares hasta bien entrado el S. XX: la boda. Es ahora cuando realmente se va a “tirar la casa por la ventana”, llegando a empeñarse muchas gentes. Comienza con el trato o compromiso, en que los padres se ponen de acuerdo sobre lo que ha de dar cada uno; en este momento se solía realizar la primera comida de las dos familias unidas, aunque a menudo no tuviera de extraordinario más que eso, la presencia de todos, y algún pequeño extra. Continúa la noche de vísperas o alborada, con las canciones de los amigos del novio y las de la novia a ambos contrayentes y la invitación a pastas y vino.

Ya en la boda propiamente dicha realmente se saca todo lo que se tiene. La comida puede ser más o menos lucida, pero, salvo en el caso de algunos matrimonios de segundas nupcias o cuando han tenido que irse de casa para casarse o van esperando un hijo, suele haber convite. Incluso si tan sólo se interrumpe un momento el trabajo para ir a la iglesia y luego se continúa, algo de extraordinario se añade a la comida habitual. Y no digamos si la boda tiene lugar entre gentes acomodadas.

Otro momento especial en la alimentación, que a menudo choca a las generaciones actuales, era el entierro. Práctica habitual, hasta entre los más pobres, era dar de comer a quienes a él acuden, en ocasiones desde muy lejos. Muchas veces las mujeres quedaban en casa, acompañadas por vecinas y familiares, que preparaban la comida para los que volvieran del camposanto. En algunos testamentos, incluso, se pedía que a los asistentes a su entierro se les obsequiara con un determinado tipo de manjar.

Finalmente, nos quedan celebraciones estrictamente familiares, como los cumpleaños, onomásticas o aniversarios, que a menudo no eran celebrados con extraordinario alguno en la comida, salvo en las clases más pudientes; y, desde luego, rara vez daban lugar a convites, especialmente entre el pueblo.

Otros momentos de gran importancia desde el punto de vista de la alimentación, son las fiestas del ciclo anual. Carnaval, Cuaresma, Pascua, Fiestas Patronales, Difuntos y Navidad, todas tienen sus peculiaridades gastronómicas, que han dejado su huella. De todos son conocidos los dulces fritos en sartén, que alegran los carnavales preparando al cuerpo para la austera cuaresma, que viene con sus diferentes platos de pescado, en los que entran en juego la imaginación, el poder adquisitivo y el acceso a este manjar, el cual ha dado lugar a algunas de nuestras más cotizadas delicias gastronómicas. También son renombradas las rosquillas de palo o de “trancalpuerta”, con que se acostumbraba a obsequiar el lunes de Pascua.

La comida en las fiestas patronales es más variada. Generalmente era algo fácil de preparar, que podía dejarse hecho de un día para otro, lo que permitía a toda la familia asistir a las celebraciones. Si era ésta ocasión de salir a comer al campo, alternaban los platos que se llevaban ya preparados con los que se cocinaban allí



mismo. Había también dulces especiales para agasajar a los visitantes en esos días, como los huesos de San Expedito o las rosquillas de anís; aunque éstas solían reservarse más para las romerías.

Llegada la Navidad, la imaginación suplía lo que el bolsillo no podía dar. Raramente faltaban en la mesa el cardo y las sopas de menudillos o de almendras. Después, la imaginación volaba: cuando se podía, pollo, cordero, “pesca”. Si no se podía, caracoles, cardo, escarola con granada. A veces, un poco de turrón, algo de cascajo o unas naranjas.

Y, finalmente, dentro de este capítulo destinado al comer en momentos con un especial significado, no podemos olvidar la alimentación de los enfermos. Siempre se les procuraba dar “cosas de sustento”; para ellos eran los caldos de gallina, el jamón cocido, los huevos. Si eran de familia pudiente, una “jícara” de chocolate. Y estaban exentos, junto con niños y mayores, del cumplimiento del ayuno y la abstinencia.

Creencias, ritos, juegos, refranes, brindis, canciones y bromas

Es también digno de tener en cuenta un capítulo relacionado con la comida, que a menudo es olvidado, el de creencias, ritos, juegos, refranes, canciones y bromas con ella relacionados y que en nuestra tierra fueron muy abundantes.

Entre los primeros, son de considerar las creencias en torno al derramamiento de la sal o del vino. Mientras que la primera se consideraba augurio de mala suerte, sólo conjurable mediante el lanzamiento de un poco más de sal por encima del hombro, la segunda se consideraba signo de alegría y buena suerte. Con respecto al pan, ya hemos hablado de su importancia en ritos y rituales y el cuidado que con él se tenía tanto si se caía como al dejarlo sobre algún lugar.

Oraciones para bendecir la mesa y ritos en la colocación en torno a ésta son algunos aspectos más, a los que hay que añadir otros que no se refieren exactamente a la comida, pero que se relacionan con ella: juegos, bromas, canciones o refranes siempre formaron parte del acervo cultural de nuestras gentes.

Desde los tiempos más remotos, se sabe que los niños han jugado a imitar a los mayores. Una de esas formas de imitación era que un grupo (generalmente los chicos) salieran a buscar comida, mientras otro (casi siempre las chicas) la preparaban. Así, ha habido juegos vigentes durante el último siglo, como los colmados o las comiditas. Sin embargo no son éstos los únicos juegos relacionados con la comida. Están también los que se hacen en momentos muy determinados, durante un proceso de elaboración gastronómica para entretener a los niños que esperaban para ir a los recados que se les encomendaran. Y también se juega con comida, bien empleándola como pieza fundamental del juego (lanzar huesos de aceitunas; las tabas; jugar el papel de moneda en un juego de azar), bien cómo algo que apostar.

En cuanto a las bromas, tomadas habitualmente como un juego, no son menos numerosas. Algunas de ellas eran pesadas, como los “lagarejos” realizados

en la vendimia; o en la matanza, cuando se enviaba a alguien desconocedor del asunto a casa de algún vecino a buscar un saco de algún producto “que era muy necesario”; al llegar el emisario de nuevo al lugar de salida veía que el saco estaba lleno de piedras.

Por supuesto, también canción y comida están muy relacionadas. Canciones de siembra, arada o recolección, son habituales en nuestros pueblos, con especial importancia de las de vendimia. La mayor parte de la gente mayor aún recuerda cómo iba cantando al trabajo, y como por la noche solían volver cansados y callados. Gracias a esta necesidad de cantar al trabajar se han conservado muchos romances, que cumplían así su función dentro de nuestra cultura. Y también había canciones que tenían como temática principal la comida, o que hacían referencia a ella.

Una canción de Trigueros reza:

*Cada Pan que vendes,
Falta un cuarterón
Panadero, cara de bribón
Cada pan que vendes falta un cuarterón
Échate mula y carro ¿y luego quien lo paga? Los parroquianos.
Virgen del Castillo,
Todo lo consientes
...sin reloj, sin campana y rota la fuente⁶.*

En cuanto a los refranes, no hemos sino de recordar la rica temática existente no solo en nuestra tierra, sino en todo el país, bien directamente relacionados con la comida, bien empleando ésta en sentido figurado. Como muestra, citaremos: *con pan y vino se anda el camino; a buen hambre no hay pan duro; hay más días que longaniza; uvas y queso saben a beso; comer y rascar, todo es empezar; vino añejo, amigo viejo; el hambre aguza el ingenio; dársela con queso; sin bota de buen vino, no andes el camino; come, calla y ponte al sol; para tu comer y tu beber, una viñita debes tener; a quien come ajo y vino bebe, ni la víbora le puede.*

Y que decir en nuestra tierra de los brindis. Son la expresión del alma que acompaña al vino encerrado en la copa, que se libra al chocar con el paladar (Sanz, 1997). Los hay breves y prolisos, atrevidos o recatados. Pero todos son ingeniosos.

Vayan un par de ellos por delante:

*Soy el hijo de las uvas, soy el nieto de las cepas.
El que más valor alcanzo, lo mismo en mares que en tierra;
por eso digo y repito con la audacia de mi lengua
que a los que las uvas pisan y saquen mosto de ellas,
les libraré en todas partes de los rayos y centellas,
de morir sin confesión.*

⁶ Referencia, Hermanas Román. Trigueros del Valle.

*Venga aquí, vino vinito. Hijo de la cepa tuerta,
tu que te quieres meter y yo que abro la puerta.*

Y puesto que vino y canción van muy unidos, bueno será dar cuenta aquí de algunas, desde las que se cantaban en el carro al volver de la vendimia hasta las que celebran la libación con amigos.

Entre las primeras, no podemos olvidar una de Trigueros que rezaba:

*A la puerta del amo, hay un lebrero:
Se acabó la vendimia, venga el dinero.*

De las segundas hay muchas; desde las conocidas en todo el territorio, como "Asturias patria querida" o "Los estudiantes Navarros", hasta las más cercanas, más íntimas, con un marcado sabor local:

*Bebe compañero bebe, bebe vino del porrón,
y después de haber bebido se lo das a ese señor.
Bebe compañero bebe, nunca dejes de beber,
que los amigos y el vino poco tienen que perder.*

Y las canciones sobre el vino se utilizan incluso en comparaciones durante las bodas:

*De la buena parra sale el buen racimo. De buena familia llevas el marido.
De la buena uva sale el moscatel. De buena familia llevas la mujer.*

Para finalizar este capítulo quiero destacar los diferentes destinos que en nuestra tierra se han dado a las pocas sobras que quedaban tras terminar de comer, muchos de ellos precisamente relacionados con el juego. Casi todos hemos hecho barquichuelas o instrumentos musicales con las cáscaras de nuez, pitos con los huesos de paraguay, muñecos con las mondas de la naranja, etc. Pero salvo estas excepciones, pocos desperdicios ha habido nunca, ya que lo poco que sobraba se lo daban a los animales.

OTRAS COSAS DEL VIVIR DE NUESTRAS GENTES.

Dejamos en el tintero muchas de las manifestaciones de la vida de nuestros pueblos, pero ya no queda espacio. Apenas si hemos hablado muy por encima de algunos de los trabajos del campo. Las vides, el cereal, las ovejas... y las construcciones que llevaban aparejadas. La perfección del cierre de falsa bóveda de las casetas de era. Los apriscos para meter a los rebaños en las horas de más calor y durante las noches. Los gallineros que, existentes en la mayor parte de las casas, convertían en huevos y abono los restos de alimentos que se les daban.

Las norias con sus cangilones, dando de beber a las sedientas y resecaas tierras de nuestro entorno.

Y qué decir de fuentes y pozos, lugares de reunión donde charlar mientras se llenaban los cántaros o bebían los animales y se cogían fuerzas para retomar el camino. Algunos de ellos estaban a medio camino de la estación y el pueblo, y eran lugar de parada segura retomando aliento antes de continuar el camino al venir de Valladolid. O los lavaderos, donde el arduo trabajo se mitigaba con la charla cotidiana.

En una tierra de vino, la importancia de las iglesias, demostrando el poder de las gentes que eran capaces de pagarlas. O las ermitas, erguidas vigilando al pueblo que acudía a ellas puntualmente.

Y, por fin, las casas, humildes o señoriales, como cuevas y chabolas o blasonadas, que muestran en su arquitectura las diferentes épocas por las que nuestra tierra ha pasado.

Las fiestas, por su lado, hubieran requerido un amplio capítulo cada una de ellas. Son un importante sistema social de nuestras gentes que permiten reunir de nuevo a quienes hace tiempo que no se ven, conocer a otras nuevas, relajar algunas normas y dar protagonismo a grupos sociales que no suelen tenerlo, como la mencionada fiesta de “matar a la vieja” a los niños, o las de quintos a los adolescentes.

Los ritos y rituales de vida y muerte, desde que se producía el embarazo hasta el fallecimiento de los miembros del grupo, tampoco han podido ser contemplados. Desde los intentos de obtener un embarazo o de abortar (con el conocido cornezuelo del centeno o el perejil, entre otros remedios) o por encontrar novio, hasta el acompañamiento a la tumba del último vecino, que han sido tratados casi en exclusiva desde el punto de vista de la alimentación. Los lutos y prohibiciones, la elección de los nombres... se quedan esperando otra publicación.

Y para terminar con un tema muy presente en nuestros pueblos, las relaciones de vecindad, con sus luces y sus sombras, en las que el grupo vecinal es el mejor apoyo, pero en ocasiones también la peor pesadilla. Los vecinos, en especial los más próximos que desempeñan en ocasiones un papel muy importante como en el caso de la ayuda a los viudos o el cuidado y vigilancia de los niños. Ellos se ayudan en el trabajo del campo y en los momentos de actividad fuerte.

Es una vecina quien acude, con la comadrona y con alguna familiar, al parto. Son ellos quienes tienen obligación de acudir al velatorio cuando muere alguien. Pero sobre todo, por ser los más cercanos, es a quienes se acude en primer lugar en caso de necesidad acuciante, y con quienes se comenta el día a día en las charlas que se llevan a cabo en la calle, a las puertas de las casas. Suelen estar presentes en los momentos más importantes y, generalmente, dejan oír su opinión o corren a prestar su ayuda.

No obstante, son también los vecinos quienes en ocasiones se dan la espalda y tienen pleitos unos con otros. Unas veces era por las luces que alguien abría en la pared de su casa al patio del otro; en otras por las lindes. En ocasiones por la escasa



urbanidad de algunos de ellos, que les llevaba a echar su basura en las zonas más cercanas al vecino con quienes estaban enfadados. A menudo por un pequeño gesto, una palabra mal interpretada, un acto que a algunos de ellos le parecía ofensivo. Un “parece que tiene usted mejor cara hoy” tras una enfermedad hizo que una vecina dejara de hablar a otro porque “me estaba diciendo que tenía mala cara, y eso no se lo consiento yo a nadie”

Y para finalizar este caminar, puesto que en tierra de vino nos hallamos, brindemos para seguir conociéndonos:

Cuando no nos conocíamos, bebíamos.

Ahora que nos conocemos, bebemos.

Pues bebamos hasta que no nos conozcamos⁷.

BIBLIOGRAFÍA

- CALABIA, L. (1.980): Vinos de Valladolid. Relato entretenido, literario y estadístico. Valladolid, Caja de Ahorros Provincial.
- Cano, M., et al. (1.990): Alimentación tradicional en Castilla y León. Nueva Castilla. 15.
- CANO, M. (1.991): Por caminos y quehaceres. Salamanca, Centro de Cultura Tradicional.
- CANO, M. (1997): “Actividades en el ámbito de la casa”, en La casa. Un espacio para la tradición. Salamanca, Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca, 69-80.
- CANO, M. (1998): Cada cual en su papel. Hombre y Mujer o etnografía del género. Serie Perspectivas. Salamanca, Centro de Cultura Tradicional. Diputación Provincial de Salamanca.
- CANO, M. (2002): “Hombre y mujer en la cultura tradicional española”. Cuadernos de Cultura y Civilización Hispánica. Ed. Actas.
- CANO, M. (2004): “Familia y espacio doméstico en la Cultura Tradicional”, en Familia, educación y diversidad cultural. Antropología en Castilla y León e Iberoamérica, Volumen VI. 430. Ediciones Universidad de Salamanca; Instituto de Investigaciones Antropológicas de Castilla y León. Salamanca. 99-112.
- CANO, M. (2005): “Rango, jerarquía y poder en La Alberca (Salamanca)”, en Antropología en Castilla y León e Iberoamérica, Vol. VII. Ediciones Universidad de Salamanca. Instituto de Investigaciones Antropológicas de Castilla y León. Salamanca.

⁷ Los brindis y alguna de las canciones aquí escritos han sido extraídos del libro publicado por Ignacio Sanz en 1997.

- CANO, M. (2007): Entre Anjanas y Duendes. Mitología tradicional ibérica. Valladolid, Castilla Ediciones e I.I.EE.I.P. de la UVa.
- CONTRERAS, M. (2010): "Puesta en valor del patrimonio antropológico a través de los archivos. Trigueros del Valle". En Actas del Congreso Internacional: La mirada antropológica. Entre lo local y lo multicultural, celebrado en Mérida del 30 al 31 de marzo de 2007.
- DUQUE, C. (1997): Mucientes: Historia y Arte. Valladolid, Grupo Página, S.L.
- ELÍAS, L.V. (1.982): La elaboración tradicional del vino en La Rioja. Madrid, Unión Editorial, S.A.
- ESCALERA, J. y VILLEGAS, A. (1.983): Molinos y panaderías tradicionales. Madrid, Artes del Tiempo y del Espacio, Editora Nacional.
- FRAY MIGUEL AGUSTÍN (1980): Libro de los Secretos de Agricultura de Casa de Campo y Pastoril. Valladolid, Editorial Librería Catedral.
- GENICIO, S. (2010): El contenido de la casa del S. XIX en los Bajos Torozos a través de los documentos. En Actas del Congreso Internacional: La mirada antropológica. Entre lo local y lo multicultural, celebrado en Mérida del 30 al 31 de marzo de 2007.
- GÓMEZ, J.E., LEÓN, M^a del C. y Sara, S (1998): Las bodegas. El acento de un paisaje y su contenido en Cubillas de Santa Marta. Temas didácticos de Cultura Tradicional. Valladolid, Castilla Ediciones.
- GUERRERO, A.C. (1.990): Viajeros británicos en la España del siglo XVIII. Madrid, Aguilar Maior.
- HERRERA, L. (1942): Por tierras del Alto Duero. Santander.
- HOYOS, P. (1982): La Alberca. Monumento Nacional. Salamanca, Publicaciones de la Exma. Diputación Provincial de Salamanca.
- HUETZ, A. (1967): Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne. Bordeaux, Institut de Géographie. Faculté des Lettres. 2 vols.
- Ministerio de Cultura (1992): Surcos. Madrid, Museo Nacional del Pueblo Español. Ministerio de Cultura. Dirección Gral. De Bellas Artes y Archivos.
- MORO, L.C. (1.992): Los quesos de Valladolid. Valladolid, Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid.
- OJERO, L. et al. (1.986): Sellos de Pan. Zamora, Caja de Ahorros Provincial, Casa de Cultura, Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo.
- PANIZO, J. (1987): Los Refranes. Cuadernos Vallisoletanos 39. Caja de Ahorros Popular de Valladolid.
- ROQUE, M^a A. (1988): "Hermanos y tíos, o el carácter uxorilocal del parentesco castellano", en Revista de Dialectología y Tradiciones populares, XLIII. Madrid, 525-558.
- SANZ, I. (1997): El vino en la cultura popular. Brindis del vino. Valladolid, Castilla Ediciones.

SEGALEM, M. (1990): Antropología Histórica de la familia. Taurus Universitaria. Ciencias Sociales. 1992. Universidad y Etnología: V Encuentro en Castilla y León. Alimentación tradicional. Serie Abierta, 10. Salamanca, Centro de Cultura Tradicional.

Ego sum vitis vera: vides, vino y cultura del vino en el arte del territorio de la Denominación de Origen Cigales hasta la caída del Antiguo Régimen

Fernando Gutiérrez Baños*
fbanos@fyl.uva.es

INTRODUCCIÓN

Mediterraneidad, romanidad y cristianismo son tres parámetros culturales estrechamente relacionados entre sí que determinan la importancia del vino en el territorio de la Denominación de Origen Cigales, sirviendo de fundamento a su presencia en manifestaciones artísticas de muy diverso cariz desde los primeros siglos de nuestra era.

Por mediterraneidad entendemos una condición física: la pertenencia del territorio de la Denominación de Origen Cigales a un ámbito geográfico mucho más amplio, a saber, el de los territorios que circundan el Mar Mediterráneo (cuyas costas, ciertamente, quedan muy lejos de las riberas del Pisuerga, que es la espina dorsal del espacio objeto de estudio, pero, aún así, determinan, no obstante, su idiosincrasia por su pertenencia a la Península Ibérica). En este ámbito geográfico las condiciones físicas y climáticas favorecieron desde fechas tempranas el cultivo de la vid, convirtiéndose esta en un referente cultural identitario de los pueblos que habitaron sucesivamente el solar del mundo mediterráneo.

Por romanidad entendemos una condición política: la incorporación del territorio de la Denominación de Origen Cigales a un ámbito geopolítico mucho más amplio, a saber, el del Imperio Romano, forjado a golpe de espada a partir de los siglos inmediatamente anteriores al inicio de la era cristiana. El Imperio Romano supuso la culminación de las civilizaciones mediterráneas: codificó sus caracte-

* Profesor del Departamento de Historia del Arte, Universidad de Valladolid. Pza. Colegio de Santa Cruz 8, 47.002 Valladolid.

Este trabajo se enmarca en el G.I.R. IDINTAR: Identidad e Intercambios Artísticos. De la Edad Media al mundo contemporáneo. Quisiera dejar constancia de mi agradecimiento a los responsables de las distintas iglesias y monumentos que aquí se analizan por haberme abierto las puertas de las mismas y a mi buen amigo Carlos Brasas, máxima autoridad en cuestiones de platería vallisoletana, por haberme facilitado las fotografías del cáliz de Mucientes.



rísticas, asegurándoles su pervivencia para la posteridad en los contextos políticos y religiosos tan dispares que habrían de sucederse a partir de su disolución en el siglo V d. C.

Por cristianismo entendemos, finalmente, una condición religiosa: la integración del territorio de la Denominación de Origen Cigales en un ámbito espiritual de vocación universal, a saber, el de los seguidores de la figura y de la doctrina de Jesús de Nazaret, surgidas en el siglo I d. C. en el Cercano Oriente, singular crisol del mundo mediterráneo y romano, dando origen a una religión que se asimilaría al Imperio Romano, que suplantaría al Imperio Romano y que daría, finalmente, continuidad al Imperio Romano hasta nuestros días. Una religión en la que el vino adquiere un especial protagonismo que va más allá de sus meras cualidades espirituosas para convertirse en un elemento trascendente capaz de conducir a una unión íntima con la divinidad. De ahí la importancia que elementos relacionados con el vino adquirirán en el arte cristiano (heredero de su pasado romano y mediterráneo), el cual dominará de manera absoluta todo el periodo que aquí será analizado, que alcanza hasta la extinción del Antiguo Régimen.

El territorio de la Denominación de Origen Cigales se extiende a ambos lados del Pisuerga, entre las ciudades de Palencia y de Valladolid (y, a pesar de que ninguna de ellas forma parte de su territorio, a excepción de un pequeñísimo pago en El Berrocal en la capital vallisoletana, su, más que cercanía, inmediatez condiciona, indudablemente, la dinámica histórico-artística del mismo). Habitado desde la Prehistoria, no será hasta el periodo romano cuando encontremos los primeros testimonios artísticos relacionados con el mundo del vino en este territorio. En este momento resultan determinantes, más que la ciudad de *Pallantia*, ciudad romana de cierto porte precursora de la actual Palencia, las *villae* que, a finales del periodo romano, aparecen diseminadas a lo largo del territorio para el aprovechamiento de las feraces riberas del Pisuerga.

Con la disolución del imperio romano en el siglo V d. C. entramos en un periodo en que los testimonios materiales son muy parcos: *Pallantia* subsiste como ciudad, convertida, en un contexto ya cristiano, en sede episcopal, y la presencia visigoda está atestiguada por la basílica dedicada a San Juan Bautista en Baños de Cerrato, en las inmediaciones del territorio de la Denominación de Origen Cigales. Con la conquista islámica de la Península Ibérica a partir de 711 la situación se enrarece aún más. El único testimonio monumental subsistente de una nueva ocupación cristiana del territorio en el periodo altomedieval, momento en que las ciudades han desaparecido y en que la red episcopal se ha desvanecido, parece ser la portada de la ermita de Santa María del Castillo de Trigueros del Valle. Habrá que esperar al siglo XI para que se produzca un punto de inflexión irreversible para el desarrollo del territorio de la Denominación de Origen Cigales: se restaurará entonces la sede episcopal de Palencia, a la que pertenecerá dicho territorio hasta finales del siglo XVI (y, parte del mismo, aún después e, incluso, hasta la actualidad) y se creará entonces la ciudad de Valladolid, que, poco a poco, beneficiada por su relativa centralidad en la Corona de Castilla y, sobre todo, por su ubicación en un nudo

de comunicaciones, irá asumiendo un protagonismo que relativizará el peso de la ciudad episcopal de Palencia, de la que, en teoría, depende, en un proceso que se intensificará a partir del siglo XIII, alcanzando su culmen en los siglos XVI y XVII, cuando Valladolid ocupará una posición central en el seno de la Monarquía Hispánica, que se verá reflejada, asimismo, en su liderazgo artístico en unos siglos que verán florecer a Alonso Berruguete, a Juan de Juni y a Gregorio Fernández (por citar solo los nombres de más fuste). En un primer momento, que se corresponde con los siglos de la Plena Edad Media, el liderazgo artístico corresponde, no obstante, no tanto a estas ciudades, aún incipientes, como a los monasterios, destacando, en este sentido, los dos monasterios que jalonan el territorio de la Denominación de Origen Cigales en sus extremos septentrional (monasterio de San Isidoro de Dueñas) y meridional (monasterio de Santa María de Palazuelos).

El monasterio de raíces altomedievales de San Isidoro de Dueñas (conocido popularmente como “La Trapa” por la observancia de la comunidad cisterciense que lo habita desde finales del siglo XIX, una vez superada la desamortización) se convirtió, en el siglo XI, en uno de los puntales de la introducción de la reforma cluniacense en Castilla y, aunque subsisten pocos elementos de su fábrica medieval, estos denuncian una obra plenorrománica de la máxima calidad. El más reciente monasterio cisterciense de Santa María de Palazuelos, asentado, a partir de 1213, en este lugar, nunca se repuso de su supresión en el siglo XIX, derivando, finalmente, en una situación de abandono que tuvo como penosa y última consecuencia su derrumbe parcial a finales del siglo XX (situación que, por fortuna, se intenta revertir desde hace años). Su fábrica medieval es un referente en el desarrollo del gótico incipiente. Por desgracia, ni La Trapa ni Palazuelos conservan representaciones relacionadas con el mundo del vino en sus elementos medievales (a pesar de la ambigüedad de ciertas hojas que aparecen en algunos capiteles de Palazuelos) y, además, a pesar de su condición de obras de referencia para los dos estilos más característicos del arte de la Plena Edad Media (a saber, románico y gótico), no parece que sus fábricas tuvieran excesiva trascendencia en su entorno más inmediato, pues los pocos pueblos del territorio de la Denominación de Origen Cigales que han conservado en todo o en parte sus iglesias medievales (como, por ejemplo, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Quintanilla de Trigueros o, especialmente, Trigueros del Valle) muestran, en general, fábricas que, aunque dotadas, indudablemente, de encanto, son modestas: solo Dueñas, con su monumental iglesia de Santa María (producto no tanto de la influencia de los cenobios cercanos como de la relevancia que, desde fechas tempranas, adquirió esta villa *per se*), escapa a esta dinámica.

El auge que, desde el punto de vista artístico, conocerá el territorio de la Denominación de Origen Cigales desde finales de la Edad Media y durante toda la Edad Moderna, siglos que, más allá del arte gótico tardío, vieron florecer el arte renacentista y barroco, se relaciona con su proximidad a las ciudades de Palencia y de Valladolid. Este auge condujo a la reconstrucción de la mayor parte de las iglesias de este ámbito por parte de las elites religiosas, políticas y administrativas



vinculadas a la cercanía a estas ciudades, elites responsables, asimismo, de la erección de castillos y de palacios, que, con escasas excepciones (como, por ejemplo, la del castillo de Fuensaldaña), se han conservado en menor medida: Dueñas no se explica sin los Acuña, Fuensaldaña no se explica sin los Vivero, Mucientes no se explica sin los Sarmiento, San Martín de Valvení no se explica sin los Zúñiga... La monumental iglesia de Cigales debe su configuración definitiva en el siglo XVIII al mecenazgo del dominico cigaleño fray Antonio Alcalde, obispo, sucesivamente, de Yucatán y de Guadalajara, en Nueva España. Con anterioridad y a una escala más modesta, la iglesia de Santovenia de Pisuega debe su capilla mayor a una manda testamentaria de don Antonio Mudarra († 1549), deán de Palencia, materializada por su sobrino don Diego Mudarra, regidor de Valladolid (Martín, 1973). En fecha tan avanzada como el último tercio del siglo XVIII habrá, todavía, capacidad para abordar la construcción de un edificio tan original y de calidad como la nueva iglesia de Valoria la Buena, edificada según diseños del prestigioso arquitecto Manuel Godoy, la cual supone una avanzada del gusto neoclásico en el ámbito vallisoletano (Urrea, 2003).

La crisis y extinción del Antiguo Régimen, precipitada por la ocupación francesa y por inmediata la Guerra de la Independencia (1808-1814), supondrá un cambio de contexto y de actores en el desarrollo de las Bellas Artes que trasciende los intereses de esta contribución, cuyo desarrollo pretende recapitular aquellas manifestaciones artísticas que, a día de la fecha, se documentan en el territorio de la Denominación de Origen Cigales y que muestran elementos relacionados con el mundo del vino, atendiendo, siempre, a su contexto cultural y a su significado profundo.

LA VID EN EL ARTE DEL MUNDO ROMANO

En el arte del mundo romano podemos encontrar la representación de vides y de cuantos objetos o actividades se relacionan con ellas básicamente en dos contextos, que, en ocasiones, se interpenetran. El primero de ellos, de carácter, en principio, religioso (aunque no siempre es fácil determinar cuándo este carácter está realmente vigente y cuándo este carácter está disuelto en unas imágenes que no tienen sino un valor cultural), es el que se asocia con Baco, dios del vino (su figura, su historia, su culto...). El segundo de ellos, de carácter, en principio, profano, es el que se asocia con las actividades agrícolas propias de las grandes explotaciones, representadas a menudo con un carácter entre propagandístico y propiciatorio en los suntuosos edificios residenciales de estas grandes explotaciones (las conocidas *villae* romanas de los siglos III, IV y V d. C., que asumieron un importante protagonismo en el paisaje humano y edilicio romano en un momento en que las ciudades perdieron peso).

La huella romana en el territorio de la Denominación de Origen Cigales hace más posible la presencia de testimonios del segundo grupo, pues, en efecto, las

ricas riberas del Pisuerga sirvieron de asiento a varias *villae* bajoimperiales decoradas con mosaicos pavimentales. De las dos más importantes que se conocen a día de la fecha, a saber, la llamada *villa Possidica* en el Cercado de San Isidro, en el término de Dueñas, y la villa de Santa Cruz, en el término de Cabezón de Pisuerga, proceden sendos mosaicos pavimentales de los que se enorgullecen los museos provinciales de Palencia y de Valladolid. De la *villa Possidica*, de la que únicamente se ha excavado un complejo y lujoso edificio termal, procede el mosaico de *Océano y las Nereidas* (Océano, el gran río que, según la primitiva cosmología clásica, circundaba la tierra, es protagonista frecuente de mosaicos bajoimperiales). Exornaba el *frigidarium* y se fecha en la primera mitad del siglo IV (Palol, 1963; Fernández, 2009). De la villa de Santa Cruz, que presentaba como estructura más notable una galería porticada que miraba al río, procede un mosaico de inusual tema homérico que se ha identificado como el combate y final intercambio de armas entre Glauco y Diomedes, narrado en el canto VI de la *Ilíada*. Exornaba el sector central de la galería y se fecha a mediados o en la segunda mitad del siglo IV (Mañanes et al., 1987; Mañanes, 2009). No son las únicas *villae* romanas bajoimperiales de nuestro territorio: en la Granja Muedra, en el término de Valoria la Buena, existe otra villa de la que solo se han recuperado pequeños fragmentos de pavimentos musivos. Se fechan en el siglo IV (Mañanes, 2009).

Por desgracia, los temas representados en los dos mosaicos más emblemáticos recuperados en el territorio de la Denominación de Origen Cigales no se prestan a la inclusión de motivos relacionados con el mundo del vino. No obstante, el mosaico eldanense, de temática acuática y marítima, acorde con su disposición en un edificio termal, muestra, inusualmente, a una de las Nereidas (divinidades marinas) que acompañan a manera de cortejo triunfal al rostro severo y monumental de Océano coronada de hojas de vid y portando un cesto de mimbre repleto de frutas, acaso racimos de uvas (de acuerdo con la descripción de Fernández, 2009), en lo que quizás fuera una concesión iconográfica a la especificidad de la explotación agraria gestionada desde la villa, pues, en efecto, con no poca frecuencia, estos mosaicos oceánicos tenían connotaciones genéricas de riqueza y de abundancia que trascendían su contenido marítimo, solo aparentemente estricto (Figura 1).

Enfrentados a esta parquedad, me permito la licencia de traer a colación un mosaico pavimental procedente de una *villa* bajoimperial situada apenas a unos cientos de metros del límite me-



Figura 1. Detalle del mosaico de *Océano y las Nereidas* de la *villa Possidica* del Cercado de San Isidro, en Dueñas, conservado en el Museo de Palencia. Fuente: Javier Ayarza apud Fernández, 2009, 15.



Figura 2. Detalle del mosaico de *Diana y las estaciones* de la villa de Prado, en Valladolid, conservado en el Museo de Valladolid. Fuente: Exposición, 2013: 28.

ridional del territorio de la Denominación de Origen Cigales: la villa de Prado, engullida por la expansión urbana de la ciudad de Valladolid, cuyo gran triclinio o comedor estaba decorado por el mosaico de *Diana y las estaciones* que, en la actualidad, se exhibe en el Museo de Valladolid. Se fecha en la primera mitad del siglo IV (Wattenberg, 1962; Torres, 1988; Mañanes, 2009; Pérez, 2011). La representación de las estaciones es recurrente en este tipo de edificios como índice del carácter cíclico y de la regularidad del paso del tiempo que se experimentan empíricamente y que se desean enfáticamente para asegurar el cumplimiento del ciclo agrario que es el fundamento de la riqueza y de la prosperidad de estas explotaciones.

En el mosaico de *Diana y las estaciones*, cuya calidad formal y de ejecución no es comparable a la del mosaico de *Océano y las Nereidas*, personificaciones de las estaciones rodean el emblema central, dedicado a la conocida deidad romana. En el sector superior derecho, Baco encarna el otoño: se muestra, de acuerdo con su iconografía más habitual, vestido con una piel de pantera y tocado con una guirnalda de pámpanos y de racimos de uvas mientras sostiene una larga vara, evocadora del tirso o vara enramada que es su atributo característico (Figura 2). ¡Ojalá se pueda descubrir algún día alguna cosa semejante en el territorio de la Denominación de Origen Cigales!

LA ASIMILACIÓN DE LA VID POR PARTE DEL ARTE CRISTIANO

Cristo, cuya vida, predicación, pasión, muerte y, en virtud de la fe, resurrección, discurrieron en el Cercano Oriente en el siglo I de nuestra era (que toma su figura, precisamente, como referencia para el cómputo de sus años), vivió en un entorno geográfico y cultural marcado por la cultura del vino. De ahí que, en más de una ocasión, se sirviera de ella para extraer imágenes para emplearlas en su predicación, para, de esta manera, hacer más accesible su doctrina, abstrusa, aparentemente, para muchos de sus contemporáneos. Y de ahí, especialmente, que, enfrentado al trance de su arresto, proceso y ejecución, eligiera, mediante la institución de la Eucaristía, no solo el pan, sino también el vino, como testimonio perenne de su presencia entre nosotros y de su sacrificio redentor. Este acto aseguró a la vid una expansión y un éxito insospechados e irreversibles, pues, allá donde llegue el cristianismo, convertido, de inmediato, en religión de vocación universal, habrá

de llegar, necesariamente, la vid (por adversas que sean las condiciones), pues esta es imprescindible para la obtención del vino con el que oficiar la Eucaristía.

Pero el significado de la vid y del vino en el contexto del cristianismo no se circunscribe a su sentido eucarístico, por más que este sea el que más rápidamente se asocia a sus representaciones y el que, a menudo, termina imponiéndose de manera un tanto acrítica (esto es, sin tener en cuenta que, en rigor, para interpretarlos en esta clave, vides y/o vino deberían de mostrarse asociados a mieses y/o a panes). Como anteriormente apuntaba, Cristo mismo recurrió a imágenes basadas en la cultura del vino para explicar su doctrina y, entre ellas, la más contundente y emotiva es, sin duda, la conocida “alegoría de la vid” recogida por el *Evangelio* de San Juan:

“Yo soy la vid verdadera y mi Padre es el viñador. Todo sarmiento que en mí no lleve fruto, lo cortará; y todo el que dé fruto, lo podará, para que dé más fruto. Vosotros estáis ya limpios por la palabra que os he hablado; permaneced en mí y yo en vosotros. Como el sarmiento no puede dar fruto de sí mismo si no permaneciere en la vid, tampoco vosotros si no permaneciereis en mí. Yo soy la vid. Vosotros los sarmientos. El que permanece en mí y yo en él, ese da mucho fruto, porque sin mí no podéis hacer nada. El que no permanece en mí es echado fuera, como el sarmiento, y se seca, y los amontonan y los arrojan al fuego para que ardan. Si permanecéis en mí y mis palabras permanecen en vosotros, pedid lo que quisiereis y se os dará. En esto será glorificado mi Padre, en que deis mucho fruto, y así seréis discípulos míos” (Jn 15, 1-8).

En esta alegoría Cristo mismo se presenta como la auténtica vid (*Ego sum vitis vera*, de acuerdo con la versión latina de la *Vulgata* de este pasaje que, por su contundencia lapidaria, he escogido como título para este ensayo), en términos tales que convierten esta planta en una imagen ideal, con tintes escatológicos, de la comunión de los fieles en Cristo.

De ahí que el arte cristiano primitivo asimilara rápidamente la iconografía romana de la vid, dándole un nuevo significado (el cual, insisto, no es ni primaria ni principalmente eucarístico, sino fundamentalmente alegórico, v. Grabar, 1985). Vides, pámpanos, racimos de uvas... labores agrícolas asociadas a la producción del vino, así como representaciones de las estaciones (alusivas, por otra parte, según se ha indicado, a la regularidad y al carácter cíclico del paso del tiempo, entendido ahora como producto del orden cósmico instituido por Dios), adquirieron entonces un significado trascendente sin apenas mutar su apariencia. De hecho, en sus más antiguas representaciones en contextos cristianos podemos dudar si estamos ante motivos paganos o si estamos ante motivos cristianos. Es bien conocido el caso del mausoleo de los Julios, sito en la necrópolis que precedió a la basílica Vaticana, parcialmente excavada y accesible bajo el pavimento de la actual basílica de San Pedro. En sus bóvedas se conserva el más antiguo mosaico parietal cristiano, datable ca. 300, que muestra, entre tallos cuajados de hojas de vid, la imagen de Cristo representado como *Sol Invictus* (Figura 3). De no ser por el contenido explícitamente cristiano de otras escenas de este espacio, apenas reconoceríamos en

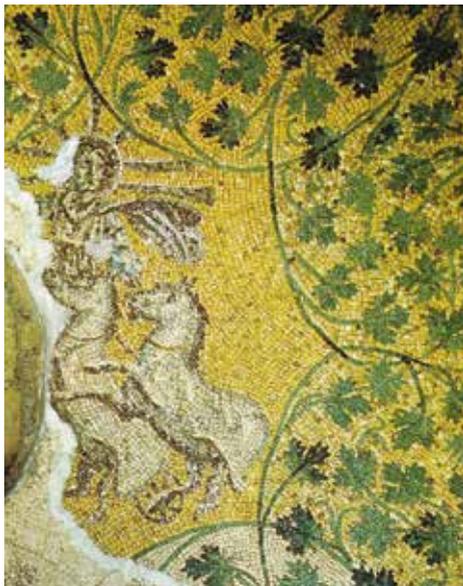


Figura 3. Detalle del mosaico de *Cristo como Sol Invictus* del mausoleo de los Julios de la necrópolis Vaticana.

Fuente: www.concient-origns.es.

esta imagen un testimonio temprano de la asimilación de la vid por parte del arte cristiano (Poeschke, 2010). Es bien conocido, asimismo, el caso del mausoleo de Constantina († 354), hija de Constantino, primer emperador romano cristiano, junto a la basílica martirial de Sant'Agnese *in via Nomentana*, convertido, posteriormente, tras la ruina de la basílica, en iglesia de Santa Costanza. Los mosaicos de sus bóvedas, datables ca. 350-370, con sus imágenes de vides y de recogida y de procesado de la uva, hicieron pensar a los eruditos del Renacimiento, ávidos de romanidad, que el edificio había sido, en realidad, un templo pagano dedicado a Baco (Poeschke, 2010) nada más lejos de la realidad.

Es posible que los propietarios y los moradores de algunas de las *villae* romanas bajoimperiales documentadas en el territorio de la Denominación de Origen

Cigales y en sus inmediaciones fueran cristianos (en la villa de Prado, de hecho, se documenta, en uno de sus mosaicos, un crismón) y que, por lo tanto, la inclusión en sus mosaicos de deidades paganas como Océano o como Diana no tuviera para ellos sino un valor meramente cultural, como acreditan piezas como la celeberrima arqueta de Proyecta de ca. 380 que se exhibe en el British Museum de Londres, pero esto, por desgracia, nunca podremos saberlo. En cualquier caso, entiendo que no cabe atribuir un sentido cristiano a las escasísimas representaciones vitícolas de sus mosaicos.

En esta zona podríamos esperar encontrar un primer testimonio de la asimilación de la vid por parte del arte cristiano en el arte tardoantiguo realizado en la Península Ibérica bajo el dominio visigodo, del que, si bien no subsisten testimonios en el territorio de la Denominación de Origen Cigales, subsiste, apenas a unos cientos de metros del límite septentrional de dicho territorio, el testimonio extraordinario de la basílica de San Juan Bautista de Baños de Cerrato, dedicada en 661. Por desgracia, la sobriedad de sus frisos decorativos no deja espacio para la representación de los racimos de uva que aparecen abundantemente en otros edificios de este periodo, como, por ejemplo, la iglesia de San Pedro de la Nave, junto a Zamora.

En el territorio de la Denominación de Origen Cigales los ejemplos de representaciones de vides y de racimos de uvas en contextos cristianos los encontramos en fechas tan tardías que no podemos determinar en qué medida se mantiene en

ellos el primitivo sentido alegórico de estos motivos o si acaso estos se adoptaron, simplemente, con un vago sentido eucarístico o, incluso, en general, cristiano (o, incluso, por qué no, meramente decorativo). Se trata, en cualquier caso, de testimonios relevantes que merecen un comentario particularizado.

En la iglesia de Santa María de Dueñas, en el lado de la Epístola de su capilla mayor (convertida en panteón de los Acuña, señores de Dueñas desde 1439 y condes de Buendía desde 1475), se encuentran los sepulcros del segundo conde de Buendía, don Lope Vázquez de Acuña († 1489), y de su esposa, doña Inés Enríquez († 1485), tía materna de Fernando el Católico (Caballero *apud* Exposición, 2004). Consisten en sarcófagos alojados en sendos arcosolios abiertos a cierta altura del muro. Su efecto estético se confía a la tracería y a la heráldica, pues su desarrollo escultórico no pasa de los miembros arquitectónicos (a pesar de lo cual el aspecto de ambos sepulcros es suntuoso, como corresponde al periodo gótico tardío). Las impostas que sirven de asiento a ambos sepulcros alojan magníficas representaciones de gruesos y membrudos tallos de vid, salpicados por hojas de vid y por racimos de uvas, plasmados, todos ellos, con el virtuoso naturalismo propio del periodo (Figura 4). ¿Se mantenía vivo el recuerdo del significado de Jn 15, 1-8, en su dimensión escatológica? Quizás, pero no podemos determinarlo.

En el pórtico de la iglesia parroquial de Fuensaldaña, adosado en el siglo XVI a lo largo del costado meridional de su fábrica medieval (Martín, 1973), aparecen, en las bovedillas de yeso que discurren entre las vigas que conforman su cubierta, hojas de vid y racimos de uva contemporáneos de la construcción del mencionado pórtico, como denotan los motivos de cueros recortados de raigambre manierista que se intercalan entre los motivos vitícolas. En este caso, no parece que exista más afán que el ornamental, magníficamente conseguido, eso sí, mediante la reiteración *ad infinitum* del patrón decorativo (Figura 5).



Figura 4. Sepulcro de don Lope Vázquez de Acuña († 1489), segundo conde de Buendía, en la iglesia de Santa María de Dueñas.
Fuente: Fotografía propia.



Figura 5. Cubierta del pórtico de la iglesia de San Cipriano de Fuensaldaña.
Fuente: Fotografía propia.

UN RECUERDO DEL ARTE CRISTIANO PRIMITIVO EN EL ARTE BARROCO DE LOS SIGLOS XVII Y XVIII: LA COLUMNA SALOMÓNICA

Las dinámicas de la presencia de la vid en el arte romano, de su asimilación en el arte cristiano primitivo y de su perduración en el arte de siglos posteriores que hemos tenido la ocasión de comentar ya a propósito de algunas de las obras de arte del territorio de la Denominación de Origen Cigales se manifiestan, asimismo, en el fenómeno que condujo a la mayor proliferación de vides con que nos vamos a encontrar en el periodo que aquí se analiza: el éxito arrollador de la columna salomónica en el arte barroco de los siglos XVII y XVIII, del que se encuentran ejemplos en Cigales, en San Martín de Valvení, en Trigueros del Valle y en Valoria la Buena.

Denominamos columna salomónica a aquella que tiene el fuste entorchado y, a menudo (aunque no necesariamente), decorado con tallos de vid con racimos de uvas¹. Para entender este tipo de columna, ciertamente singular, y su proliferación en el arte barroco, tenemos que marcharnos, nuevamente, a la lejana Roma y remontarnos muchos siglos atrás.

Cuando, a principios del siglo IV, se produjo el reconocimiento público del cristianismo por parte del Imperio Romano, Constantino, el emperador responsable de esta política, promovió en Roma la construcción de una gran basílica cemen terial sobre el sepulcro de San Pedro, ocupándose de que este edificio, la basílica Vaticana que precedió a la actual basílica de San Pedro de los siglos XVI-XVII, recibiese un ornato acorde con el nuevo estatus oficial de la religión que tiene su raíz en Cristo. Entre los dones que realizó a la basílica, puntualmente registrados en el *Liber Pontificalis* (una especie de crónica de los pontificados de los primeros siglos del cristianismo), estaban “otras columnas con tallos de vid que trajo de Grecia” (LP 34, 16, v. Davis, 2010). Estas columnas (en número de seis), un exótico producto de la maestría de los escultores griegos de Asia Menor, eran piezas marmóreas monumentales de los siglos I-III d. C. producidas en un contexto romano pagano de acuerdo con la significación, anteriormente glosada, que el vino alcanzó en dicho contexto (Ward, 1952; Nobile, 1997). En efecto, su fuste entorchado estaba decorado con tallos de vid con racimos de uvas. Su altura se aproximaba a los 5 m. En la basílica Vaticana se emplearon para monumentalizar el sepulcro de San Pedro, enmarcado por el ábside del edificio, componiendo con ellas un baldaquino que albergaba el sepulcro conectándolo con la embocadura del ábside (Krautheimer, 2000; Brandenburg, 2013).

A finales del siglo VI San Gregorio Magno, papa entre 590 y 604, modificó la zona absidal de la basílica Vaticana. Para enfatizar el culto a San Pedro, elevó el pavimento del ábside, habilitando bajo este una cripta anular que permitiese a los

¹ Tuzi (2002) les dedica un estudio de referencia que no he tenido la ocasión de consultar. Sobre su difusión en el ámbito de la Monarquía Hispánica en el periodo barroco, incluyendo una síntesis sobre cuestiones generales de las mismas, y., de la misma autora, Tuzi (2016).

peregrinos aproximarse al sepulcro del apóstol. Dispuso, además, el altar principal de la basílica, que hasta entonces había estado delante del sepulcro, en el extremo occidental de la nave central del edificio, encima del sepulcro (esto es, enmarcado por el ábside), monumentalizando el conjunto sepulcro/altar mediante un baldaquino fabricado en ese momento. En el contexto de estas reformas San Gregorio Magno reubicó las columnas torsas donadas por Constantino creando con ellas una especie de pantalla de separación entre la zona absidal recién remodelada y el resto del edificio (LP 66, 4, v. Davis, 2010; Krautheimer, 2000; Brandenburg, 2013). La definitiva configuración del presbiterio de la basílica Vaticana se produjo con San Gregorio III, papa entre 731 y 741, quien recibió como regalo seis nuevas columnas torsas de características similares a las donadas por Constantino de parte de Eutiquio, exarca de Rávena (esto es, gobernador de Rávena, la ciudad desde la cual el Imperio Bizantino ejercía su presunta autoridad sobre Italia), según registra el *Liber Pontificalis*: “el exarca Eutiquio le regaló seis columnas torsas de ónice (*sic*); [Gregorio III] las trajo a la basílica de San Pedro y las colocó delante del *presbyterium*, frente a la *confessio*, tres a la derecha y tres a la izquierda, cerca de las otras seis columnas antiguas conforme en cuanto a su diseño” (LP 92, 5, v. Davis, 2007). Con ellas, como se desprende de este texto, San Gregorio III creó una segunda pantalla de separación antepuesta a la de San Gregorio Magno, lo cual generó entre ambas un espacio (*vestibulum altaris*) a manera de coro (Krautheimer, 2000; Brandenburg, 2013; McClendon, 2013). Esta sistematización del presbiterio de la basílica Vaticana subsistirá hasta la demolición de esta para dar paso a la moderna basílica de San Pedro, por lo que los testimonios gráficos, más o menos fieles, que tenemos de ella son numerosos, permitiendo, junto a la exploración arqueológica, ofrecer una restitución fiable del conjunto (Figura 6).

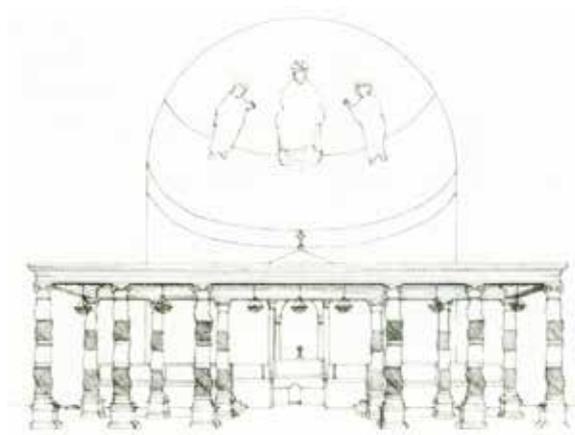


Figura 6. Recreación de la sistematización definitiva del presbiterio de la basílica Vaticana a partir del siglo VIII, según Pietro Zander. Fuente: VV.AA., 2015, 10.

Lo que nos interesa ahora es comprobar cómo estas columnas singulares, llamadas por su monumentalidad, por su maestría, por su calidad material, por su exuberancia ornamental... cautivaron el imaginario medieval, que pensó que provenían del Templo de Salomón (creencia documentada, cuando menos, desde el siglo XI), arquetipo arquitectónico por excelencia, de manera que estas columnas habrían formado parte del escenario de varios episodios importantes de la vida de Cristo. De hecho, una





Figura 7. Columna Santa, conservada en el Tesoro de la basílica de San Pedro del Vaticano. Fuente: VV.AA., 2015, 24.

de ellas (la del extremo de la derecha de la pantalla de San Gregorio III) empezó a ser venerada como “Columna Santa” por antonomasia (VV.AA., 2015), pues se pensaba que Cristo en persona se habría apoyado en ella mientras predicaba en el Templo (Figura 7). Poco importaban para la devoción medieval aspectos críticos como los hechos bien conocidos de que el Templo de Salomón había sido destruido en el siglo VI a. C. y de que su sucesor, el Templo que Cristo, en efecto, vio y vivió, había sido destruido en 70 d. C., siendo, por otra parte, las columnas producciones romanas posteriores a esta fecha. Las columnas torsas (empleadas, ciertamente, en contextos judíos como evocaciones del Templo, v. Tuzi, 2016) comenzaron a ser conocidas como columnas salomónicas y, con mejor o peor fortuna, empezaron a ser imitadas en algunos edificios medievales. En los albores del Renacimiento artistas que viajaban/peregrinaban a Roma o que vivían en Roma las estudiaban con auténtica admiración, habiéndonos dejado testimonios espectaculares de ellas: el pintor y miniaturista francés Jean Fouquet recurrió a ellas para evocar el Templo en varias de las miniaturas de la copia manuscrita de las *Antigüedades judaicas* de Flavio Josefo cuya iluminación completó ca. 1465 o 1470-75 (Bibliothèque nationale de France, mss. fr. 247 y nouv. acq. fr. 21013) y el gran Rafael recurrió a ellas para ambientar ciertos pasajes de los *Hechos de los Apóstoles* acaecidos en el Templo en su celeberrima serie de cartones para los tapices destinados a la Capilla Sixtina (un encargo de 1515 del papa León X), conservados, los subsistentes, en el Victoria and Albert Museum de Londres. La

tratadística arquitectónica del siglo XVI se ocupó de analizarlas, especulando sobre su significado mientras intentaba desentrañar su compleja estereotomía, pero, cuando parecía que su propia complejidad, unida al destino que las aguardaba de manera inexorable (pues, en efecto, estaban llamadas a ser desmanteladas en el proceso de sustitución del edificio paleocristiano de la basílica Vaticana por el nuevo edificio de la basílica de San Pedro), no iba a permitir que las columnas salomónicas salieran del campo del uso pictórico, retórico, especulativo y decorativo en que se encontraban confinadas en el siglo XVI, un golpe del destino cambió su suerte, dotándolas de un renovado protagonismo que las conduciría a ser abundantemente empleadas, a escala monumental, por toda la cristiandad, incluyendo, por supuesto, el territorio de la Denominación de Origen Cigales.

En 1624 el papa Urbano VIII encargó a Gianlorenzo Bernini la construcción de un gran baldaquino que monumentalizase el sepulcro de San Pedro y el altar mayor de la nueva basílica dedicada al príncipe de los apóstoles. Para sustentar su

grandiosa estructura, acorde con las dimensiones del edificio, el genio del barroco recurrió a la magnificación de las venerandas columnas salomónicas, trasladándolas, además, para aumentar su alarde, a bronce. Se permitió modificar sus motivos ornamentales, sustituyendo las vides por hojas de laurel, con una doble connotación: signo, por una parte, de victoria (en este caso, de San Pedro sobre la muerte a través de su martirio), a la manera de las coronas de laurel con que se tocaba a los campeones en la Antigüedad, y emblema personal, por otra parte, de Urbano VIII, que pudo ser testigo de su inauguración en 1633. Bernini, además, no desechó las viejas columnas salomónicas regaladas por Constantino y por Eutiquio, de manera que, entre 1633 y 1640, creó, con ocho de ellas, unos edículos en los pilares que, por encima del baldaquino, sostienen la cúpula de la basílica de San Pedro (Wittkower, 1990; Tuzi, 2016), pilares convertidos en contenedores de las más prestigiosas reliquias de la pasión de Cristo custodiadas en la basílica Vaticana desde tiempo inmemorial: las viejas columnas salomónicas, conservadas, ellas mismas, como reliquias, servían ahora para dar realce a las genuinas reliquias (que, en ocasiones especiales, podían ser exhibidas desde los edículos), manteniendo vivo, en el nuevo y grandioso edificio, el prestigio y la antigüedad de la demolida basílica constantiniana (Figura 8).

Las empresas berninianas aseguraron a las columnas salomónicas un éxito arrollador que caló, especialmente, a partir de la década de 1630, en el retablo barroco español, tras una primera incurción estructural en el desaparecido retablo de la capilla de las Reliquias de la catedral de Santiago de Compostela (1625), deudor, aún, de las viejas pantallas columnadas de la basílica paleocristiana (Martín, 1993). En muchas ocasiones se recuperó para estas columnas salomónicas su genuina decoración vitácea, entendida, por supuesto, en clave cristiana (a menudo ya indiscriminadamente eucarística), pero, según se indicaba al inicio de este apartado, se emplearon, asimismo, otras decoraciones (hojas de laurel, hojas de acanto... e, incluso, en el contexto del barroco hispanoamericano, aves y plantas autóctonas).

En este momento nos interesan los retablos barrocos del territorio de la Denominación de Origen Cigales que emplean columnas salomónicas decoradas



Figura 8. Baldaquino de la basílica de San Pedro del Vaticano, obra de Gianlorenzo Bernini, y, en segundo término, uno de los pilares de la cúpula con uno de los edículos donde se reaprovecharon las columnas salomónicas de la basílica Vaticana.

Fuente. www.cuadernosdearte.es.



Figura 9. Detalle de un retablo lateral de la iglesia de Santiago de Cigales. Fuente: Fotografía de Jesús Pilar.

con tallos de vid con racimos de uvas. Retablos de estas características se encuentran en Cigales, en San Martín de Valvení y en Valoria la Buena². Por desgracia, todos ellos son retablos pequeños, sin documentar, de cualidades estructurales y formales limitadas, sujetos, finalmente, a transformaciones que afectan a su disposición y a las imágenes que albergan. Sin embargo, todos ellos son dignos representantes de un género retablístico que gozó de gran popularidad en el barroco español, brindando, en un territorio vitivinícola como el de la Denominación de Origen Cigales, las mejores imágenes históricas de la vid y de su fruto.

Emblemáticas han de ser, necesariamente, las vides de las columnas salomónicas que se encuentran en un retablo de la iglesia parroquial de Santiago de Cigales por ser esta localidad la que confiere su nombre a la Denominación de Origen (Figura 9). Desde 1986 este retablo se encuentra ubicado a los pies del edificio, en el primer tramo de la nave del Evangelio (en su muro septentrional), mostrándose como una estructura de un único cuerpo que aloja una pintura de temática carmelitana del pintor activo en Valladolid en el siglo XVII Diego Díez Ferreras (Urrea, 2003; San José, 1992). No está claro si este retablo es el primitivo retablo de Nuestra Señora de la Advocación (que era una imagen de bulto), realizado, acaso, en 1685 por el ensamblador Blas Martínez de Obregón, el cual presidió la capilla absidal del lado del Evangelio hasta su sustitución a finales del siglo XVIII por el retablo de Santo Domingo, siendo instalado entonces en el baptisterio, momento en que se modificó su estructura, o si este retablo procede, acaso, de algún convento carmelitano desamortizado³. El retablo quedó sin dorar, lo que permite apreciar especialmente bien las cualidades de la talla.

En la iglesia parroquial del Salvador de San Martín de Valvení encontramos dos retablos salomónicos cuyas columnas se decoran con tallos de vid con racimos

² El retablo mayor de la ermita de Santa María del Castillo de Trigueros del Valle, realizado en 1732 y dorado en 1734 (Urrea, 2003), presenta columnas salomónicas, pero, en su decoración, estas carecen de vides.

³ Urrea Fernández lo analiza aún en la capilla alojada en el hueco de la torre del lado de la Epístola, que era, en efecto, el baptisterio (función que acaba de recuperar recientemente), con características algo diferentes de las que presenta en la actualidad. No está claro que el retablo contratado en 1685 por el ensamblador Blas Martínez de Obregón fuera el retablo de Nuestra Señora de la Advocación, trasladado a finales del siglo XVIII al baptisterio y en 1986 a su emplazamiento actual e identificable, por tanto, aparentemente, con el retablo que nos ocupa (a no ser que ese retablo desapareciera en algún momento del siglo XIX y fuera sustituido por un retablo procedente de algún convento carmelitano desamortizado, como sugiere Urrea Fernández).



Figura 10. Retablo colateral del Evangelio de la iglesia del Salvador de San Martín de Valvení. Fuente: Fotografía propia.



Figura 11. Retablo lateral de la iglesia de San Pedro de Valoria la Buena. Fuente: Fotografía propia.

de uvas sirviendo de retablos colaterales (Urrea, 2003; García, 2002). El del lado del Evangelio (Figura 10), de finales del siglo XVII, está presidido, en la actualidad, por una imagen moderna de San Isidro Labrador, pero, según Urrea Fernández, debió de estar presidido, en origen, por una Sagrada Familia de bulto, parte de cuyas imágenes se encuentran, desplazadas, en la parte superior del retablo. El del lado de la Epístola está presidido por una imagen de vestir de la Virgen del Rosario. Parece realizado en fecha avanzada para armonizar con el retablo anterior, para, de esta manera, poder contar con una pareja de retablos colaterales, por lo que sus motivos vitáceos resultan parcos y planos en comparación con los de su compañero, de más genuino barroquismo.

En la iglesia parroquial de San Pedro de Valoria la Buena, reconstruida, en su integridad, a finales del siglo XVIII, encontraron acomodo un par de retablos salomónicos, dispares entre sí, procedentes, probablemente, del edificio precedente. Sus columnas se decoran con tallos de vid con racimos de uvas. Se dispusieron hacia la parte de los pies de este singular edificio de plan central hexagonal, reser-

vando, de esta manera, la parte de la cabecera para dos retablos colaterales más conformes con el momento de la construcción del actual edificio. El del lado del Evangelio está presidido por una buena imagen de San Juan Bautista del siglo XVIII. El del lado de la Epístola está presidido por una imagen moderna de la Virgen del Carmen (Figura 11). La policromía de este no se limita al dorado plano que encontramos tanto en su compañero como en los retablos colaterales de San Martín de Valvení, pues da cabida a pigmentos que dotan de un intenso colorido a sus hojas de vid.

IMÁGENES EUCARÍSTICAS: LA ÚLTIMA CENA Y LA MISA DE SAN GREGORIO

El significado simplificado que a menudo se atribuye a las vides de las columnas salomónicas (cuyo contexto original de producción es, recordémoslo, pagano, adquiriendo, únicamente, un sentido cristiano por su aprovechamiento en un contexto de estas características, a saber, el de la primitiva basílica Vaticana) nos conduce, inexorablemente, al significado que, de manera recurrente e indiscriminada, se suele atribuir a cualesquiera representaciones relacionadas con el vino en un contexto cristiano: el sentido eucarístico.

Como es bien sabido, Cristo, en efecto, instituyó, durante su último encuentro con sus discípulos, la Eucaristía. Lo hizo para perpetuar el recuerdo de su sacrificio redentor (el cual se actualizaría en cada nueva celebración mediante la consagración del pan y del vino y mediante la comunión), haciendo, de esta manera, partícipes del mismo a los fieles de generaciones futuras. La Eucaristía es un acto emotivo y trascendente que, partiendo de unos orígenes bien sencillos (una cena entre amigos que tienen cosas importantes que decirse), se ha ido ritualizando y solemnizando, pues, de acuerdo con la doctrina católica de la transubstanciación, mediante la consagración del pan y del vino uno y otro dejan de ser lo que aparentan para convertirse en cuerpo y en sangre de Cristo, que se comparten con los fieles. Por eso es por lo que la Eucaristía ocupa una posición central en el culto cristiano y por eso es por lo que, en consecuencia, la Eucaristía, representada a través del momento de su institución en la *Última Cena*, ocupa una posición central en el repertorio de imágenes del arte cristiano: se la representaba, a menudo, en la Edad Media, en pinturas murales próximas al presbiterio, se la incluía, desde finales de este periodo, en retablos, se le dedicaban, posteriormente, lienzos monumentales para colgar en las paredes de iglesias y de monasterios o imágenes de menor formato pintadas o en relieve para dar realce a las puertas de los sagrarios... Por ello, precisamente, sorprende, decepciona y desencanta encontrarse en todo el territorio de la Denominación de Origen Cigales con una única representación de la *Última Cena* (a saber, en el monasterio cisterciense de Santa María de Palazuelos).

La *Última Cena* puede ser representada de muchas maneras. Si se prima su dimensión simbólica, en tanto que recordatorio de la institución de la Eucaristía, sus detalles estarán profundamente ritualizados, de manera que, en su conjunto, la

imagen parecerá una misa *avant la lettre*, con Cristo oficiando como sacerdote y con accesorios y con especies eucarísticas similares en todo a los que se emplean durante la misa. En cambio, si se prima su dimensión narrativa, en tanto que episodio crucial de la vida de Cristo, será factible una imagen más anecdótica que nos presente la mesa de la cena como una mesa servida para una velada entre amigos en la que podremos ver, como si de un bodegón se tratase, qué recipientes se empleaban para preparar el vino, para distribuirlo, para beberlo... Si en otras partes de este ensayo me he permitido invocar obras y autores de la talla de la basílica Vaticana o de Gianlorenzo Bernini para hacer más accesibles las obras, necesariamente más modestas, que encontramos en el territorio de la Denominación de Origen Cigales, me permito, en este caso, invocar, con semejante finalidad, la *Última Cena* por antonomasia: la que, en la década de 1490, pintara Leonardo da Vinci en el refectorio del convento dominicano milanés de Santa María delle Grazie. Icono manido por excelencia de la Historia del Arte, la extraordinaria popularidad de esta escena hace que el espectador poco avisado se consuele con su mero reconocimiento, el que tiene ciertas inquietudes admire la limpieza de su composición, el que tiene auténtico interés capte la tensión dramática del momento representado... pero pocos repararán en uno de los aspectos más admirables de esta obra: las magistrales naturalezas muertas que Leonardo, optando por una interpretación narrativa del episodio, dispuso sobre la mesa de la cena, entre las cuales se encuentran algunas de las mejores representaciones de vasos de vino de la Historia de la Pintura (Figura 12).

Por desgracia, la única representación de la *Última Cena* con que contamos en el territorio vitivinícola cigaleño no solo está lejos de la maestría absoluta de Leonardo (aunque es una obra estimable), sino que, por corresponder a aquella variante en que prima la dimensión simbólica del momento representado, no encontramos sobre la mesa, en lo que a vino se refiere, sino un cáliz, lejos de cualquier representación naturalista que pudiera informarnos sobre cómo se consumía el vino en el siglo XVI (por otra parte, la escena, al igual que el ciclo en que se inserta, parece inspirada en fuentes grabadas que habrán de ser indagadas, por lo que en ningún caso nos habría aportado información sobre prácticas locales relacionadas con el vino). La *Última Cena* del monasterio cisterciense de Santa María de Palazuelos forma parte del ciclo de pinturas murales en grisalla que decoran la capilla-sagrario que, en el siglo XVI, se adosó a la capilla mayor de la iglesia monástica medieval. Si bien este espacio, en una primera aproximación, podría



Figura 12. Detalle de la *Última Cena* del refectorio del convento de Santa Maria delle Grazie de Milán, obra de Leonardo. Fuente: Marani, 2009:34.





Figura 13. Detalle de la Última Cena de la capilla-sagrario del monasterio cisterciense de Santa María de Palazuelos, obra atribuida a Antonio Stella. Fuente. Fotografía propia.

parecer, o bien una sacristía (por su ubicación), o bien un camarín (por sus características morfológicas), este espacio es, en realidad, un ámbito creado para la exaltación eucarística al que corresponde, en rigor, la denominación de capilla-sagrario (García Flores, 2010). Su elemento principal es un nicho, en la actualidad vacío, flanqueado por las representaciones de la *Fe*, cáliz en mano, y de la *Justicia*, en el que debió de haber algún mueble o retablo, el cual está a espaldas del

altar mayor de la iglesia, vaciado en el haz exterior del muro de su capilla mayor. Es, precisamente, por su relevancia, en el luneto que se dispone sobre este nicho, espacio aparentemente secundario y menor, donde encontramos la representación de la *Última Cena* (Figura 13) que da inicio a un ciclo de la pasión de Cristo que se lee de izquierda a derecha sobre el acceso a la capilla-sagrario por el lado del Evangelio y a lo largo de sus muros perimetrales, culminando, aparentemente, en la *Crucifixión*, pero continuando, en realidad, en los lunetos de la parte superior hasta *Pentecostés*. Decoran los lunetos restantes ciertos temas marianos, acordes con la dedicación del monasterio y con la piedad de la orden. Frente a la *Última Cena*, flanquean la *Coronación de espinas* unas copiosas guiraldas que incluyen exuberantes racimos de uvas.

Estas pinturas murales, maltratadas por los años en que el deshabitado cenobio estuvo sometido a la incuria, han sido atribuidas a Antonio Stella, uno de los pintores italianos que contribuyeron a dinamizar el ambiente artístico vallisoletano de finales del siglo XVI, sobre la base de ciertos detalles de su testamento, dado en Valladolid a 23 de septiembre de 1591. Stella, no obstante, se habría servido de “dibujos” comprados para la ocasión a “Giles, flamenco” (Fernández, 1980; Urrea, 2003).

Si en el caso de la *Última Cena* al menos podíamos albergar la esperanza de que una representación en clave narrativa nos ofreciese detalles materiales de la cultura del vino, no ocurre lo mismo con el otro tema eucarístico que encontramos en el arte del territorio de la Denominación de Origen Cigales: la *Misa de San Gregorio*, que cuenta con un magnífico exponente en un retablo de la iglesia parroquial de Santa María la Mayor de Corcos. Se trata de un episodio que acontece durante una celebración eucarística, por lo que, en sus representaciones, no podemos esperar sino la transposición litúrgica del acto de consumir vino, concretada, según es norma, en la presencia de un cáliz.

El episodio se relaciona, en principio, con el papa de finales del siglo VI, San Gregorio Magno, a quien ya hemos mencionado por su contribución a la configuración del presbiterio de la basílica Vaticana, pero es, en realidad, una leyenda tardía, no anterior al siglo XIV, que tiene que ver, más bien, con la defensa de la doctrina de la transustanciación, argumentada con ardor en el siglo XIII en un proceso que culminó con la institución de la festividad del *Corpus Christi*, y con la devoción suscitada por la llegada a la basílica romana de Santa Croce in Gerusalemme de un icono bizantino del *Varón de Dolores*, una de las primeras imágenes de este tipo



Figura 14. Misa de San Gregorio de un retablo lateral de la iglesia de Santa María la Mayor de Corcos, obra atribuida a Gregorio Martínez (Fuente: Pérez, 2008: 69).

que se pudo ver en Occidente, donde sería asumido y ampliamente representado. El episodio cuenta cómo estando San Gregorio Magno oficiando, uno de los circunstancias dudó de la presencia real de Cristo en la Eucaristía, por lo cual, mediante la plegaria del pontífice, Cristo mismo se apareció sobre el altar como Varón de Dolores, rodeado por los instrumentos de su pasión y presentando, él mismo, en su cuerpo, los rastros de su pasión.

El retablo de Corcos es un retablo pictórico de temática mariana del último tercio del siglo XVI que incluye, como tabla central de su banco (ubicación frecuente para esta temática por su relación inmediata con la mesa del altar), una *Misa de San Gregorio* que responde, puntualmente, al episodio narrado, incorporando, únicamente, como variación, un magnífico retrato del donante: un desconocido clérigo (Figura 14). Urrea (2003), lo atribuye a Gregorio Martínez, el más destacado pintor vallisoletano del momento, que se benefició, estéticamente, de la presencia de pintores italianos en nuestra ciudad, piensa que el retablo puede proceder de algún cenobio desamortizado cercano, acaso el jerónimo de Nuestra Señora de Prado o el cisterciense de Santa María de Palazuelos. Pérez (2008) llama la atención, no obstante, sobre la presencia de santos franciscanos. Las referencias italianas, frecuentes en la obra de Gregorio Martínez, se concretan, en este caso, en la figura de Cristo como Varón de Dolores, que evoca, con variaciones, el célebrimo Cristo resucitado de Miguel Ángel en la iglesia romana de Santa María Sopra Minerva.

EPÍLOGO: DONDE SE VIERTE EL VINO DE CIGALES

Nuestro recorrido por el territorio de la Denominación de Origen Cigales en pos de manifestaciones artísticas relacionadas con el cultivo de la vid, con el procesado de la uva y con el consumo de su producto final nos ha conducido desde imágenes profundamente arraigadas en la realidad, vinculadas al ciclo agrario, patentes en el arte del mundo romano, a imágenes simbólicas, relacionadas con la asunción del imaginario vitivinícola romano por parte del arte cristiano primitivo, para culminar, finalmente, en imágenes trascendentes, metafísicas, incluso, e inasequibles, en cualquier caso, a la razón, asociadas al uso eucarístico del vino en el cristianismo, donde, en cada nueva consagración, el vino se convierte en sangre de Cristo. Cuando, ciertamente, no se puede ir más allá, son estas mismas imágenes, las que, paradójicamente, nos van a devolver a la realidad, haciéndonos poner los pies en la tierra de la que brotan las cepas.

Si, sin salir del ámbito eucarístico, pasamos de las imágenes que representan su institución (monasterio cisterciense de Santa María de Palazuelos) o su celebración (Corcos) a la realidad material de los objetos empleados en su celebración (cálices, fundamentalmente, pero también vinajeras, que se emplean para preparar el líquido a consagrar), pasamos a contemplar los objetos en los que, desde hace cientos de años, se viene escanciando el más genuino vino de la tierra.

Por supuesto, los cálices que se conservan en el territorio de la Denominación de Origen Cigales son legión, pues no pueden faltar en el ajuar de ninguna iglesia. De hecho, existen, normalmente, varios en cada iglesia, resultado de unas trayectorias históricas dilatadas. Sencillos y rutinarios muchos de ellos (aunque siempre de materiales preciosos, como corresponde al nobilísimo uso que les está reservado y como prescribió, finalmente, la normativa eclesiástica), en el ámbito objeto de estudio se conservan dos piezas extraordinarias de principios del siglo XVI, de estilo gótico tardío (penetrado, en uno de los casos, de incipiente renacentismo), que merecen una reseña individualizada.

La primera de ellas es uno de los cálices de la iglesia de Santa María de Dueñas (Figura 15). Llamativo por tratarse de un cáliz con sobrecopa (esto es, de un cáliz dotado de una cubierta que permitía emplearlo, asimismo, como copón), es una monumental pieza de plata dorada producto del patrocinio de los Acuña sobre la iglesia y sobre la localidad (sus armas, en efecto, aparecen en el pie del cáliz). Elaborado y prolijo en cada uno de sus elementos constitutivos (a saber: pie, para apoyarlo; astil con nudo, para manipularlo; copa, asentada sobre rosa o subcopa, para verter en ella el vino), este cáliz es bien conocido desde hace décadas y, con no poca frecuencia, ha figurado en grandes exposiciones que han permitido que especialistas como Brasas Egido, Cruz Valdovinos, Barrón García o Trapote Sinovas se ocupen de él (Trapote Sinovas *apud* Exposición, 2004, con bibliografía precedente). Gracias a ellos sabemos que este cáliz forma parte de un conjunto de piezas integrado, además, por un portapaz y por una cruz procesional (esta anterior

a 1507) donado a la iglesia parroquial de Dueñas por don Luis de Acuña († 1522), hijo del primer conde de Buendía, pues consta así en los inventarios del siglo XVI. El autor de este conjunto, según lo acredita su punzón, es Juan Lorenzo de quien apenas se sabe nada: no está documentado y, aunque los tipos que emplea lo relacionan con el foco de platería vallisoletano, sus obras, que comprenden no solo el conjunto eldanense, sino también la cruz parroquial de Santa María del Campo (Burgos), no presentan la marca de esta localidad. Barrón García no descarta que trabajara en Dueñas, donde, más avanzado el siglo XVI, se documenta a un platero de este nombre, acaso hijo del artífice del conjunto donado por don Luis de Acuña. En el cáliz de Dueñas se abren camino entre tracerías y follajes tardogóticos motivos de incipiente renacentismo como querubines o como figuras masculinas que cabe interpretar como Hércules. Su desarrollo iconográfico comprende un Cristo crucificado y una Anunciación en el pie y una teoría de santos en el nudo acompañando a la Virgen con el Niño y al Salvador, pero el sentido profundo de la pieza se explicita en la inscripción grabada que recorre el perímetro exterior de la copa: “ego sum panis uiuus qui de celo”, cita de Jn 6, 51 (“Yo soy el pan vivo [bajado] del cielo”) que subraya su significación eucarística.



Figura 15. Cáliz donado por don Luis de Acuña a la iglesia de Santa María de Dueñas, obra de Juan Lorenzo.
Fuente: Exposición, 2004: 69.



Figura 16. Cáliz presumiblemente donado por doña María Sarmiento, tercera condesa de Ribadavia, y por su esposo don Juan Hurtado de Mendoza a la iglesia de San Pedro de Mucientes. Fuente: Carlos Brasas.

La segunda de ellas es uno de los cálices de la iglesia de San Pedro de Mucientes (Figura 16), dado a conocer por Brasas Egido (2002). Mucientes se benefició del patrocinio de los Sarmiento, señores de la localidad desde 1410 y condes de Ribadavia desde 1476 (Duque, 1997), quienes promovieron la reconstrucción de su iglesia parroquial a partir de principios del siglo XVI, donando, asimismo, entonces, las magníficas piezas de orfebrería de este momento que atesora el edificio: la cruz parroquial de Pedro de Ribadeo, el principal artífice vallisoletano de este ramo de finales del gótico, y el cáliz que nos ocupa, cuyas características remiten, asimismo, al foco de platería vallisoletano, si bien su autoría no se puede determinar, por desgracia, pues, aun cuando el cáliz presenta varias marcas, no todas ellas son legibles, apuntando, además, las que son legibles a un marcaje y contraste leonés (Brasas Egido, no obstante, no descarta que la pieza se hiciera en Valladolid y que luego se marcara y se contrastara en León, lo cual, aunque extraño, no es del todo excepcional). El cáliz de Mucientes, de plata dorada, asimismo, es menos exuberante que el cáliz de Dueñas (no tanto por demérito suyo como por el carácter absolutamente excepcional del eldanense), pero, sobre todo, ha sufrido algunas modificaciones que han mermado un tanto su carácter: adición, en el siglo XVII, en el pie de escudos de doña María Sarmiento († 1544), tercera condesa de Ribadavia, y de su esposo don Juan Hurtado de Mendoza, presumibles donantes del cáliz en el siglo XVI, y, sobre todo, modificación, en el siglo XVIII, del astil para dotarlo de un nudo liso que facilitara su manipulación. Recorre el perímetro exterior de su copa la inscripción “+ o sacrum conuiuium in quo christus sumitur” (“Oh sagrado banquete en que Cristo es recibido...”), texto correspondiente a una antífona del oficio de la festividad del *Corpus Christi* que subraya la significación eucarística de la pieza. ¡Cómo nos gustaría poder reconocer en la rosa o subcopa que sirve de asiento a la copa un haz de hojas de vid que pusiera el broche de oro a este periplo histórico-artístico! Sin embargo, Brasas Egido las describe, con buen criterio, como “seis grandes hojas rizadas sobrepuestas, similares a cardinas”. En este caso, como en otros muchos casos, la dura realidad no nos permite llegar tan lejos como nos hubiera gustado en este recorrido por la presencia del vino en el arte del territorio de la Denominación de Origen Cigales.

7. BIBLIOGRAFÍA

- BRANDENBURG, H. (2013): *Le prime chiese di Roma. IV-VII secolo*, nueva ed. Milán y Ciudad del Vaticano, Jaca Book, Libreria Vaticana y Musei Vaticani.
- BRASAS, J.C. (2002): “Una interesante pieza inédita de la platería castellano-leonesa: el cáliz gótico de Mucientes (Valladolid)”. En VV.AA. *Estudios de platería*. San Eloy 2002. Murcia, Universidad, 99-105.
- DAVIS, R. (2007): *The Lives of the Eighth-Century Popes (Liber Pontificalis)*, 2ª ed. Liverpool, University.

- DAVIS, R. (2010): *The Book of Pontiffs (Liber Pontificalis): The Ancient Biographies of the First Ninety Roman Bishops to AD 715*, 3ª ed. Liverpool, University.
- DUQUE, C. (1997): *Mucientes: historia y arte*. Valladolid, Grupo Página.
- Exposición (2004): *Ecós de un reinado. Isabel la Católica, los Acuña y la villa de Dueñas*. Dueñas, iglesia de Santa María.
- Exposición (2013): *Villas romanas de Valladolid*. Valladolid, Museo.
- FERNÁNDEZ, J.J. (2009): "Océano y las Nereidas. El redescubrimiento del mosaico de Dueñas (Palencia)". *Revista de Arqueología*, 336, 14-23.
- FERNÁNDEZ, M.ªA. (1980): "Antonio Stella, pintor italiano". *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología*, 46, 507-513.
- GARCÍA, A. (2010): *Arquitectura de la orden del Císter en la provincia de Valladolid (1147-1515)*. Valladolid, Junta de Castilla y León.
- GARCÍA, E. (2002): *San Martín de Valvení. (Apuntes histórico-artísticos)*. Valladolid, Diputación.
- GRABAR, A. (1985): *Las vías de la creación en la iconografía cristiana*. Madrid, Alianza.
- KRAUTHHEIMER, R. (2000): *Rome: Profile of a City, 312-1308*, prefacio de M. Trachtenberg. Princeton, University.
- MAÑANES, T. (2009): *Arqueología romana*. Valladolid, Diputación.
- MAÑANES, T., GUTIÉRREZ, M.ªÁ., AGÚNDEZ, C. (1987): *El mosaico de la villa romana de Santa Cruz (Cabezón de Pisuegra, Valladolid)*. Valladolid, Diputación.
- MARANI, P. C. (2009): *Leonardo da Vinci's Last Supper*, nueva ed. Milán, Skira.
- MARTÍN, J.J. (1973): *Antiguo partido judicial de Valladolid (Catálogo monumental de la provincia de Valladolid, t. VI)*. Valladolid, Diputación.
- MARTÍN, J.J. (1993): *El retablo barroco en España*. Madrid, Alpuerto.
- MCCLENDON, Ch.B. (2013): "Old Saint Peter's and the Iconoclastic Controversy". En McKitterick, R., Osborne, J., Richardson, C.M., Story, J. (eds.) *Old Saint Peter's, Rome*. Cambridge, University, 214-227.
- NOBILONI, B. (1997): "Le colonne vitinee della basilica di San Pietro a Roma", *Xenia Antiqua*, 6, 81-142.
- PALOL, P. de (1963): "El mosaico de tema oceánico de la villa de Dueñas (Palencia)". *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología*, 29, 5-34.
- PÉREZ, A.M.ª (2008): "Corcos del Valle. Retablo de la Virgen". En Urrea, J. (dir. y coor.) *Patrimonio restaurado de la provincia de Valladolid. Retablos, vol. I*. Valladolid, Diputación, 65-73.
- PÉREZ, F. (2011): *La "Villa de Prado". Un yacimiento romano en la ciudad de Valladolid*. Valladolid, Ayuntamiento.
- POESCHKE, J. (2010): *Italian Mosaics, 300-1300*. Nueva York y Londres, Abbeville.
- SAN JOSÉ, M. (1992): *La parroquia de Cigales*. Cigales, ed. del autor.



- TORRES (1988): "Los mosaicos de la villa de Prado (Valladolid)". Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología, 54, 175-218.
- TUZI, S. (2002): Le colonne e il Tempio di Salomone. La storia, la leggenda, la fortuna. Roma, Gangemi.
- TUZI, S. (2016): "La difusión barroca de las columnas salomónicas en los retablos españoles, sicilianos y del Nuevo Mundo: algunos ejemplos". En Glória, A.C. (coor.) O retábulo no espaço ibero-americano: Forma, função e iconografia (actas del I Simpósio de História da Arte, Lisboa, 2015, vol. 1). Lisboa, Universidade Nova, 231-245.
- URREA, J. (2003): Antiguo partido judicial de Valoria la Buena (Catálogo monumental de la provincia de Valladolid, t. VII), 2ª ed. Valladolid, Diputación.
- VV.AA. (2015): La Colonna Santa. Museo Storico Artistico del Tesoro di San Pietro. Ciudad del Vaticano, Capitulo Vaticano.
- WARD, J.B. (1952): "The Shrine of St. Peter and Its Twelve Spiral Columns", The Journal of Roman Studies, 42, 21-33.
- WATTENBERG, F. (1962): "El mosaico de Diana de la villa de Prado (Valladolid)", Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología, 28, 35-48.
- WITTKOWER, R. (1990): Gian Lorenzo Bernini. El escultor del barroco romano. Madrid, Alianza.

La influencia del vino en el arte de la comarca de la D.O. Cigales

Jesús Pilar Sobejano*

turismocigales@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La Vid y el Vino han desempeñado un papel importante y fundamental a lo largo de la Historia en las civilizaciones mediterráneas. Se ha comprobado su presencia en acontecimientos relevantes, en la mitología clásica y en diferentes liturgias donde destacan su significado simbólico y sagrado, evolucionando hasta convertir el vino en un arte más similar a otras manifestaciones artísticas como la pintura o la escultura.

¿Por qué razón a lo largo de la Historia encontramos en las manifestaciones artísticas la representación del vino y todo lo que le rodea? ¿Cómo se perpetúa a lo largo de la historia la presencia de este líquido inmune a las modas pasajeras? Es por ello que hojeando cualquier manual de arte nos encontramos con bacanales, escenas de la vendimia, bodegones, etc.

Los colores rojos y oro del vino han dado vida e inspiración a los mejores pintores, orfebres, escultores y arquitectos; convirtiendo al vino en un tema universal, podríamos decir que “el agua es la bebida del cuerpo y el vino es la bebida del espíritu” algo que se plasmará a lo largo de la historia en las diferentes manifestaciones artísticas.

Desde las primeras documentaciones históricas que conservamos en las que ya se habla del vino, la escritura cuneiforme, pasando por los bajo relieves y esculturas mesopotámicas, pinturas egipcias o grabados persas siempre encontramos en algunas de las principales manifestaciones artísticas de dichos períodos históricos una representación de la vendimia, la vid o el vino. La evolución del arte y del vino ha estado unida firmemente a su elaboración y que durante la evolución de nuestra historia siempre ha estado presente en algunos de los acontecimientos más relevantes de la misma y esa presencia se refleja en el mundo del arte.

* Técnico de turismo del Ayuntamiento de Cigales. Plaza Mayor 1. 47270 Cigales (Valladolid).



Pero si algo debemos destacar de la evolución paralela de nuestra historia con las manifestaciones artísticas, las artes plásticas y el vino es, que en cada momento de la historia las representaciones del “mundo vitivinícola” y todo lo que le rodea se han reflejado también, algo que se podría resumir con una sencilla frase “Del Rito Ceremonial al Placer de la Degustación”

Gracias a las representaciones artísticas hemos podido ver que el vino estaba presente en ceremonias religiosas, banquetes y celebraciones tras una importante victoria o conquista, días de fiesta o momentos especiales del año pero ¿realmente quién podía consumir este preciado líquido? reyes, faraones, sacerdotes o semi dioses en la tierra eran los únicos que podían consumir este preciado manjar, el hombre trabajaba el campo, cuidaba la vid, elaboraba los mostos y preservaba los vinos pero su consumo estaba limitado a las altas clases sociales o divinidades; es más a estas se les atribuía la invención y creación de este preciado producto, como es el caso de Gestín, Nin Kasí, Osiris, Dioniso o Baco, todos ellos dioses del vino.

Sin embargo un momento histórico para la historia del vino, el arte y el hombre llega en la época de la Roma Clásica, los romanos, domesticadores de la vid, grandes productores de vino y por primera vez en la historia grandes consumidores de este preciado líquido, se mantenía por supuesto ese origen divino del preciado fruto, se hacían las libaciones a los dioses antes de su consumo agradeciéndoles tan preciado producto pero el vino se “popularizó” así como su comercio y producción, y rara era la villa romana que no contaba con un lagar y su propia producción vitivinícola.

Al igual que en otras muchas culturas, la representación del vino en cualquiera de sus modalidades artísticas y plásticas, en la comarca de Cigales y los municipios que engloban la Denominación de Origen de Cigales no son un caso aparte, por ello queremos hacer un pequeño análisis artístico y sensorial de la representación del vino en el arte a través de nuestro patrimonio y por supuesto de nuestros vinos que en los últimos años han sabido “vestirse” y fusionar el vino con el arte, un binomio inseparable desde los anales de la historia.

Es durante los siglos XII y XIII cuando la elaboración de vinos en la comarca de Cigales tiene su origen gracias a los monjes de los Monasterios Cisterciense de Palazuelos y los Benedictinos Cluniacienses de San Isidoro de Dueñas según el estudio de los arqueólogos Arturo Balado y Ana B. Martínez, del año 2015. A partir de este momento la importancia del vino repercute en la economía de la comarca y ello se refleja en las manifestaciones artísticas.

Debido a las necesidades litúrgicas de los monjes de origen francés de estos monasterios citados con anterioridad, que requerían de vinos de calidad para sus eucaristías, comenzaron a experimentar e introducir variedades de uva apropiadas a nuestra climatología así como los terrenos más adecuados para su cultivo; tanto estas variedades de uva como sus técnicas vitivinícolas fueron transmitidas a los campesinos cercanos al monasterio, comenzando así la producción de vinos que tanta fama ha dado a la comarca de Cigales.

Dada la cercanía a las ciudades de Valladolid y Palencia la comarca de Cigales se convirtió en una importantísima comarca vitivinícola, es en estos Monasterios donde encontramos las primeras manifestaciones artísticas que representan la cultura vitivinícola y el vino como son un pequeño detalle decorativo de un capitel con hojas de vid flanqueando una figura antropomorfa en el Monasterio de Palazuelos, o la representación en un pequeño mosaico de la Villa Romana del Monasterio de San Isidoro de la Palentina localidad de Dueñas.

Analizaremos detenidamente algunas de las principales muestras del arte en la comarca de Cigales donde claramente la influencia del vino ha estado presente de un modo u otro, no lo haremos cronológicamente sino por estilos artísticos y destacando algunas de las primeras manifestaciones artísticas, las más relevantes y ahondando más en el arte contemporáneo, haciendo un breve repaso de como el vino se ha representado en las manifestaciones artísticas de la Denominación de Origen Cigales o de alguna manera a influido en ellas

LA REPRESENTACIÓN DEL MUNDO VITIVINÍCOLA EN LA ARQUITECTURA

Dentro de las manifestaciones arquitectónicas de la comarca de la Denominación de Origen Cigales podríamos hablar de las referencias y representaciones del vino en el arte en monasterios, iglesias, conventos o ermitas en lo que a la arquitectura religiosa se refiere pero también en la arquitectura civil (palacios y casas nobles) pero además tenemos que entender que el mundo del vino crea una arquitectura propia, necesaria para su trabajo y que supone un importante patrimonio etnográfico e industrial hoy en día.

La arquitectura religiosa, como hemos citado anteriormente, abarca un amplio abanico de representaciones y en ellas encontramos el reflejo del mundo vitivinícola a través de decoraciones singulares de guirnaldas y racimos de uva, hojas de la vid y numerosos símbolos que hacen alusión de una u otra manera al vino, pero si hemos de destacar un edificio relevante y singular en la comarca no es otro que la Iglesia de Santiago Apóstol de Cigales conocida entre los vecinos de este municipio como “La Catedral del Vino”.

Un edificio que no representa directamente entre sus muros y decoraciones la influencia del vino, sino que es gracias a este preciado líquido de origen divino como decían nuestros ancestros el motivo por el cual en la localidad de Cigales en el año 1535 se empezó a levantar tan fastuoso edificio.

Fue a partir del siglo XVI cuando Cigales y su comarca se convirtieron en uno de los mayores productores de vino de nuestra región y el momento en el que se multiplicaron el número de bodegas, es además cuando Cigales se convierte en un importante núcleo urbano debido a la cercanía a Valladolid y entre los palacetes y villas nobiliarias (algunas de las cuales se conservan aún) tenían su residencia y aposento importantes nobles y personajes de nuestra historia como fueron el Duque de Lerma, el Duque Frías, los Marqueses de Santillana o los Condes de





Figura 1. Iglesia de Santiago Apóstol en Cigales.
Fuente: Fotografía propia.



Figura 2. Iglesia de San Miguel de Trigueros del Valle.
Fuente: Fotografía propia.

Benavente. De estos últimos, entre los muros del palacio que tenían en Cigales, nació la Emperatriz Ana de Austria (cuarta esposa de Felipe II) e hija del Emperador Maximiliano II y la Emperatriz María de Austria.

Es en este siglo cuando la importancia económica y social en torno al vino de Cigales hace posible que se comience la construcción de la “Catedral del Vino” (Figura 1) bajo el proyecto y traza del ilustre arquitecto Rodrigo Gil de Hontañón, proyecto en el que trabajaron otros ilustres arquitectos como Diego de Praves o Manuel Godoy, y que en su interior, posteriormente, uno de los grandes maestros del Barroco como fue Gregorio Fernández, se encargó junto con su taller de las obras del retablo mayor.

Numerosos ejemplos más tenemos en nuestra comarca de singulares y espectaculares edificios religiosos en pequeñas localidades donde gracias a la prosperidad económica del vino se pudieron erigir grandes templos donde la piedra, a pesar de su elevado coste y trabajo delicado, es la materia prima que impera en la gran mayoría interactuando con la tradición del uso del ladrillo como son la Iglesia de San Pedro de Mucientes, San Cipriano en Fuensaldaña con pequeños relieves representativos de la vid, Santa María de Corcos del Valle, Iglesia del Salvador de San Martín de Valbení, San Miguel de Trigueros del Valle (Figura 2), Santa María de la Asunción de Dueñas, Ntra. Sra. Asunción en Quintanilla de Trigueros, Santa María en Cubillas de Santa Marta, Ntra. Sra. De la Asunción de Cabezón de Pisuerga y la más que curiosa Iglesia Octogonal de San Pedro en Valoria la Buena.

Numerosas son las decoraciones arquitectónicas pero sobre todo escultóricas de los siglos XVI al XVIII en iglesias y ermitas de nuestras tierras siendo sobre todo la columna salomónica churrigueresca una de las principales manifestaciones históricas en la que se representa la imagen de amplios y robustos racimos de uva y hojas de la vid, como se explica en otro estudio de esta publicación a cargo del Dr. Gutiérrez Baños.

La arquitectura civil es otra de las manifestaciones artísticas arquitectónicas en las que encontraremos la representación del vino en cualquiera de sus vertientes, bien a través de escudos heráldicos o grabados, y relieves que hacen alusión al



Figura 3. Lagar de una bodega tradicional de Cigales. Fuente: Fotografía propia.



Figura 4. Guardaviñas entre Corcos y Trigueros del Valle. Fuente: valladolidenbici.wordpress.com.

propietario de la vivienda que bien era viticultor, bodeguero o trabajaba en el sector, ejemplos tales como el relieve de la Bodega del Obispo en Cigales o numerosas casas nobiliarias que jalonan las calles de nuestra comarca.

Pero si debemos destacar la influencia del vino en el arte, y más específicamente en la arquitectura, hay que mencionar el papel que adquiere la producción y la elaboración de este producto, que ha llevado a la creación de una arquitectura propia, que busca la utilidad, comodidad y mejor forma de trabajar para lograr conseguir el mejor néctar o producto posible.

Las bodegas tradicionales (Figura 3), excavadas bajo tierra siglos atrás con sus sisas y lagares son un estilo artístico propio, nuestro patrimonio etnográfico, que haciendo crítica, se está perdiendo con el paso de los siglos, dentro de otros quinientos años estas bodegas serán las catedrales del patrimonio industrial, representando los albores del vino moderno y serán las obras de arte en torno al vino que el pasado nos legará.

Algo similar ocurre con los guardaviñas (Figura 4), construcciones que jalonaban nuestros campos de viñedos y que lamentablemente cada vez quedan menos, una edificación sencilla pero necesaria, de planta cuadrada o, habitualmente circular, y rematadas con una falsa cúpula, sirvieron durante siglos a nuestros viticultores de refugio ante las inclemencias del tiempo y para vigilar los cultivos

ARTE, VINO Y ORFEBRERÍA

Una de las manifestaciones artísticas donde más podemos encontrar la representación de la viña y la vid es en las piezas de orfebrería, en su gran mayoría cálices, custodias o vinagreras de las iglesias de la comarca de Cigales, todo ello debido al importante simbolismo que tiene la cepa, la viña y el vino en las sa-





Figura 5. Vinagrera litúrgica. Iglesia de Santiago Apóstol de Cigales.
Fuente: Fotografía propia.



Figura 6. Cáliz de la Iglesia de Santiago Apóstol de Cigales. Fuente: Fotografía propia.



Figura 7. La Taza de Mucientes.
Fuente: Fotografía propia.

gradas escrituras y para el pueblo de Israel dado su origen divino, además Jesucristo instituye la eucaristía a través del pan y el vino por eso es un recurso artístico fundamental en la representación a través del repujado, calado o filigranas decorativas en estas piezas de plata, oro u otros materiales.

Como ejemplo podemos encontrar las representaciones de racimos de uva y cepas labrados con gran detalle en los cálices de Dueñas o Cigales, la custodia de la Iglesia de San Pedro de Mucientes, o las dos vinagreras decoradas con delicados racimos de uva en la sacristía de la Iglesia de Cigales (Figuras 5 y 6).

Pero si debemos destacar una pieza de orfebrería, sencilla pero a la par interesante, que además no pertenece al patrimonio eclesiástico ni al culto cristiano, esa no es otra que la Taza de Mucientes (Figura 7); una taza de plata de forma octogonal con dos asas en forma de voluta y con una inscripción que indica “la mandó hacer Juan Mongín y Diego Zalama ánimas de Mucientes. Año de 1824” en alusión a las dos personas que donaron la taza en ese año y a la cofradía que se encargaba para sacar a las almas del purgatorio.

La taza estaba en manos del corredor, persona que comercializaba el vino. Cuando alguien venía a comprar vino a Mucientes se tenía que poner en contacto con el corredor que le llevaba de bodega en bodega enseñando el vino que había en la localidad, y con la taza lo probaban. En un vaso de barro a la luz de un candil o una vela era imposible ver si el vino estaba limpio o sucio, sin embargo, en el fondo limpio y pulido de la taza de plata sí que se podían ver todas esas cosas a la luz de un candil o una vela. Por decirlo de algún modo era el catavinos de la época. Actualmente la taza tiene un valor simbólico, cuando el alcalde toma posesión del cargo recibe el bastón de mando símbolo del poder y la taza símbolo de la gran importancia que tiene el vino en este municipio.

VISIÓN DE LA COMARCA DE CIGALES Y SUS VINOS EN EL ARTE CONTEMPORÁNEO

Posiblemente sea a lo largo del último siglo cuando algunos de los mejores artistas de fama y reconocimiento nacional e internacional han plasmado nuestros campos de viñedos y bodegas en sus obras de arte, e incluso alguno de ellos han puesto su arte y creatividad al servicio del vino, vistiéndolo, por así decirlo, y creando la imagen de algunas de las bodegas de la Denominación de Origen Cigales a través de obras pictóricas y escultóricas.

Es en la pintura contemporánea donde encontramos una mayor representación del viñedo y el vino de Cigales mezclándose para crear recuerdos de antaño y dar a conocer productos actuales, artistas plásticos de los que posteriormente hablaremos más detenidamente como José Gutiérrez Solana, Manuel Sierra, Félix Cuadrado Lomas, José María Castilviejo o Jesús Meneses entre otros muchos de algunos, y que en la actualidad siguen inspirándose en el vino y todo lo que le rodea para sus obras.

El Arte al servicio del vino: Félix Cuadrado Lomas y Viña Picota

Si debemos destacar un referente en el que las artes plásticas se ponen al servicio del vino en la Comarca de la D.O. Cigales ese no es otro que en el año 1991 cuando el pintor vallisoletano Félix Cuadrado Lomas diseña y crea la imagen del Rosado Viña Picota de la Bodega Hijos de Félix Salas de Corcos del Valle .

Nacido en Valladolid en el año 1930, Cuadrado Lomas “el compositor de paisajes” como algunos le han denominado es una figura clave para entender la pintura castellanoleonesa de la segunda mitad del S. XX. Su obra se identifica con los paisajes de Castilla, sus campos de cereal, paisajes y viñedos.

En el año 1990 Félix Salas “Un hombre que supo pasar del pellejo al acero inoxidable” (como así le describe su nieta Inés Salas) elaboró la primera añada del Rosado Viña Picota y acto seguido encargo a Cuadrado Lomas crear la imagen de su vino, un icono de los Rosados de la D.O. Cigales. Viña Picota se convirtió en ese momento en el primer vino “vestido” con una obra de arte, una



Figura 8. Diseño de Cuadrado Lomas para el vino Viña Picota de la Bodega Félix Salas. Fuente: Fotografía Bodega Hijos de Félix Salas.

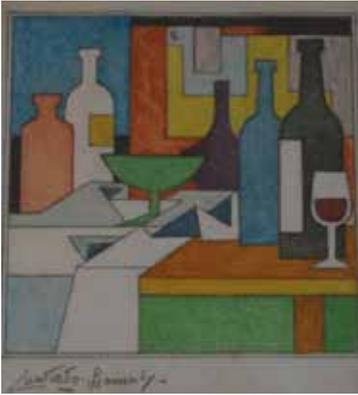


Figura 9. Diseño de Cuadrado Lomas para el vino Tinto Félix Salas. Fuente: Fotografía Bodega Hijos de Félix Salas.

imagen que representa lo que nos da el campo, lo que recibimos de él y cómo lo disfrutamos (Figura 8). La naturaleza nos da la luz que proviene del sol, parcelas de viñedo, que luego se van a transformar en vino, de ahí la botella y la copa de vino dibujada, y el collarín que trasmite el poder de unión de la familia de Félix Salas.

La etiqueta del vino tinto (quizá menos conocida) representa el producto final de nuestros viñedos y su disfrute, pues qué mejor stampa que unas botellas de vino y una copa para disfrutar del vino, como se hacía antes en lo bodegones clásicos (Figura 9).

Manolo Sierra sus diseños para la Bodega Hiriart y los Murales Mucenteños

Cuando vino y arte se fusionan salen a la luz grandes obras de arte como es el caso de los trabajos del pintor Lacianiego Manuel Sierra en la Bodega Hiriart de Cigales y en la vecina localidad de Mucientes.

Pintor de formación autodidacta y de tendencia figurativa muralista, grabador, ilustrador y diseñador gráfico, un genio del siglo XX, que ha plasmado su arte en numerosas obras pictóricas y murales pero también en vinos, en el año 2007 la familia Muñoz Conde encarga a Sierra el diseño de la imagen de la Bodega Hiriart, y lo que empezó siendo un proyecto y diseño de la imagen de la bodega, sigue dando sus frutos a día de hoy.

Actualmente nueve son ya los diseños que ha realizado Manuel Sierra para los vinos de la Bodega Hiriart, vistiendo de esta manera los nueve vinos tintos y



Figura 10. Diseño de las etiquetas del vino de Bodegas Hiriart. Fuente: Fotografía propia.



Figura 11. Murales de Manolo Sierra en Mucientes. Fuente: Fotografía propia.

rosados de esta bodega cigaleña, sus Rosados Lágrima, Elite y Sobre Lías junto a los tintos Roble y Crianza, fueron sus primeras creaciones con un claro reflejo de los campos de Castilla, las uvas como materia prima del producto y los ya característicos pájaros que surcan los cielos de las obras de este artista como símbolo de libertad (Figura 10).

Pero a estas primeras obras le siguieron el diseño de la imagen de los vinos tintos “Juana de Hiriart” y los “Candiles de Hiriart” siendo sus últimas creaciones en el año 2015 la imagen del Rosado y Tinto “Barguilla”.

Ese mismo año Manolo Sierra intervino en Mucientes realizando una serie de 12 pinturas murales alusivas a la historia y tradición vitivinícola de la localidad, una pintura que representa las “bondades del Vino” describiendo a través de sus imágenes las herramientas empleadas a lo largo del tiempo para elaborar vino, los lugares donde tiene lugar su hechura, el paisaje, las cepas y las uvas (Figura 11).

Los Viñedos de Dueñas y la Bodega Remigio de Salas Jalón en la pintura contemporánea

La Palentina localidad de Dueñas y sus campos de viñedos ha servido a lo largo del siglo XX de fuente de inspiración a numerosos pintores, muchos de ellos palentinos, que plasmaron en sus obras los campos de viñedos, la Bodega Remigio de Salas y las vendimias en diferentes técnicas y formatos. Posiblemente uno de los más conocidos y primeros que se enamoró de nuestras tierras para realizar algunas de sus obras maestras fue el pintor, grabador y escritor Madrileño José Gutiérrez Solana (Madrid 1886 – Ibídem 1945) que se formó en la Escuela de Bellas Artes de San Fernando de Madrid, y se caracterizó porque su pintura reflejaba una visión subjetiva, pesimista y degradada de la España de la Generación del 98. Claramente influenciado por el tenebrismo barroco y las pinturas de Francisco de Goya, su pintura de gran carga social es de trazo grueso y pincelada densa con la que busca reflejar la España rural.

En uno de sus viajes por tierras castellanas en el año de 1923 pintó su obra “Los Cargadores de vino en Dueñas” (Figura 12) un óleo sobre lienzo con un esquema compositivo muy típico de este artista dividido en cuarto franjas, la primera

un horizonte muy alto, la segunda de montes pelados y áridos, la tercera de edificios y la última de figuras humanas.

Los descargadores y pellejeros inclinados sobre los odres o a la espera de cargar los burros están realizando uno de los trabajos más duros y habituales, a la vez que se encuentran cargando los vinos para su posterior porte y comercialización, todo ello con los característicos tonos oscuros y tenebristas que caracterizan la dura visión de la época y la crudeza social, particularidades de su obra.

Jesús Meneses formado en la Escuela de Artes y Oficios de Palencia es uno de los artistas palentinos más reconocidos a nivel nacional e internacional. En su carrera artística prima el uso de la acuarela aunque también trabajó otras técnicas con un estilo realista y técnico con el que plasmó los campos y viñedos de la D.O. Cigales en la localidad de Dueñas en los años 60.

Jesús Chico, nacido en Dueñas en el año 1951 nos hace saltar al siglo XXI con una técnica impecable pero a la vez con una gran sensibilidad a la hora de trabajar. Pintor autodidacta, creador de escenas que evocan el más puro clasicismo Barroco donde la luz es un elemento fundamental a lo largo de su carrera, ha pintado su pueblo natal y sus campos de viñedos.

Es precisamente la luz y el cielo de gran realismo, que se refleja sobre el campo, el eje conductor de su pintura cargada de enorme realismo y como el mismo dice “por ahí empiezo la obra, me encantan los cielos y si uno no me dice nada no sigo con la obra”.

Además de numerosos cuadros de su pueblo natal y los campos de viñedos de la Denominación de Origen Cigales en tierras palentinas uno de sus cuadros más reconocidos y que destaca por su gran realismo son “Las Cubas de la Bodega Remigio de Salas Jalón” pintadas en sus cavas subterráneas (Figura 13).



Figura 12. Los cargadores de vino en Dueñas, de José Gutiérrez Solana. Fuente: Fotografía proporcionada por la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas.



Figura 13. Las cubas de la Bodega Remigio de Salas Jalón. Fuente: Jesús Chico.

No podemos dejar de citar, para finalizar este apartado sobre pintores palentinos que se han inspirado en algún momento de su carrera en el vino, los viñedos y bodegas de la D.O. Cigales a Juan Manuel Díez Caneja (Palencia 1905 – Madrid 1988) creador de paisajes castellanos, de cargado simbolismo por sus orígenes palentinos donde predominan los cerros, pueblos de adobe, viñedos, bodegones, los colores ocres, amarillos, grises y pardos; una pintura que evolucionaría hacia la geometría cubista e impresionista.

Jose Luis Onecha, Enrique Reche y Alvaro Reja son otros de los exponentes de la pintura palentina que en algunos momentos de su vida se han dejado influenciar y han caído en la tentación de representar los viñedos y bodegas de Dueñas.

José María Castilviejo

Nacido en Zamora en el año de 1925 y formado en la Real Academia de Bellas Artes de Madrid pasó parte de su vida en la localidad de Cubillas de Santa Marta donde además de pintar y trabajar cazó perdices, andó por los rastros y convivió con los lugareños en el Bar La Perdiz, y posteriormente en “El Gallego” donde jugaba todos los días a las cartas. Situaciones cotidianas que reflejará en parte de su obra artística como son los trabajos del campo y del viñado, los pueblos medio derruidos, los aperos de labranza abandonados, y los rostros ajados de sus compañeros de partida y sus vecinos, es decir, una realidad sufrida en una época dura en España a través de un realismo social similar al de otro gran maestro como es Vela Zanetti (Fernández, 2014).

Junto a su gran afición taurina, plasmada en su obra, destacamos la importancia en la representación del mundo agrario, del campo y de sus labores, y en concreto de los campos y viñedos de Cubillas, pero también de otros municipios de la D.O. Cigales como Quintanilla de Trigueros y Dueñas, así como de otras comarcas vitivinícolas como la Ribera del Duero. Empleó a lo largo de su carrera diversas técnicas, óleo, acuarela y acrílico entre otras para representar la dureza de la tierra castellana. La vendimia o la siega son dos de los temas más representados por Castilviejo.

Pero si debemos destacar dos obras a lo largo de su carrera relacionadas con la comarca de la D.O. Cigales esas son el grabado que el pintor realizó para la etiqueta del vino Valvinoso de las Bodegas Justo Aguado de Cubillas de Santa Marta (Figura 14) donde



Figura 14. Grabado para la etiqueta Valvinoso de Bodegas Justo Aguado. Fuente: Fernández (2014).

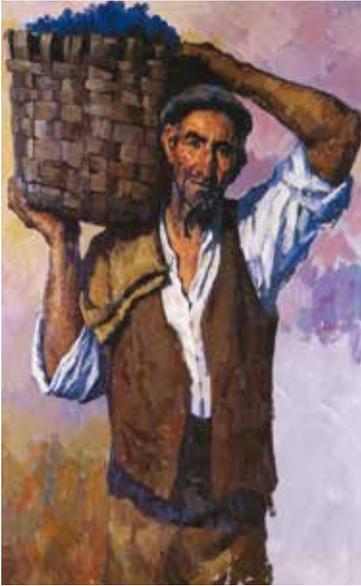


Figura 15. Sacaterreros. Fuente: Fernández (2014).

se representa una parte de la vendimia, y el Sacaterrero (Figura 15) encargado de coger y portar los canastos llenos de uvas y trasladarlos al carro, ambas imágenes muestran a través de un perfecto trazo a pesar de ser técnicas diferentes, un poco más desdibujado su grabado, la dureza pero a la vez costumbre del trabajo en época de vendimia en la Denominación de Origen Cigales.

Las Acuarelas de José María Arévalo Riera y los Óleos de Enrique García Varela

Arévalo Riera, Licenciado en Derecho y periodista, inició su afición pictórica en Zamora, su tierra natal, en el año de 1944 gracias a las clases del profesor Bedate donde el realismo y la figuración clásica son el claro exponente de su obra (Figura 16).

A lo largo de su carrera ha trabajado con diferentes técnicas pero se dedica especialmente a la acuarela y participa activamente en la fundación de la Agrupación de Acuarelistas de Castilla y León en el año 2000. Durante estos años han sido numerosas las obras realizadas en Cigales, Fuensaldaña o Trigueros del Valle donde la pincelada luminosa y acuática de la acuarela son el reflejo de los campos de viñedos de nuestras tierras de la D.O. Cigales.

El Ferrolense Enrique García Varela nacido en el año de 1903 y formado en la academia de artes y oficios de esta ciudad, es otro de los referentes artísticos de la Comarca de Cigales con una pintura realista que captó los momentos de la vendimia en el pago de los hoyales de Valoria la Buena en los años 70 (Figura 17).



Figura 16. Viñedos de la Legua de J.M. Arévalo. Fuente: Fotografía de J.M. Arévalo.



Figura 17. Vendimia en Valoria de García Varela . Fuente: Fotografía propia.

Con un trazo libre y potente supo reflejar las características de nuestras tierras y viñedos que a día de hoy sigue vendimiando y trabajando su sobrino nieto Enrique en Concejo Bodegas, escenas populares que muestran los trabajos y labores en el campo donde la luz es uno de los principales elementos en sus creaciones artísticas.

Las Pinturas Murales del Mexicano “Martorrey” en Cigales

Es en el año 2011 cuando gracias al hermanamiento de la localidad de Cigales con la Mexicana de Guadalajara llega a nuestras tierras desde el otro lado del Atlántico el prestigioso pintor muralista Martín de la Torre Vega “Martorrey” quien dejó un legado artístico sin parangón en esta localidad.

Conocido como el padre de la pintura Genomásica plasmó su arte el Ayuntamiento de Cigales, la Casa Parroquial y el Teatro Las Peñuelas, en este último lugar donde representó en un mural de más de 5 metros la imagen de Fray Antonio Alcalde (Ilustre Dominicano Cigaleño Obispo de Guadalajara y el Yucatán en el S. XVIII gracias a quien están hermanadas ambas localidades) flanqueado por imágenes de la cultura, tradición y arte de Cigales y Guadalajara donde no podía faltar la representación de la planta del agave típica de su tierra y por supuesto los viñedos de Cigales (Figuras 18 y 19).

Unos viñedos acompañados de la representación del pisado tradicional de la uva entremezclado con las burbujas del tequila elaborado a partir del agave.



Figura 18. Mural Fray Antonio Alcalde, detalles de viñedos y folklore. Fuente: Fotografía propia.



Figura 19. Detalle pisado tradicional en vendimia. Fuente: Fotografía propia.





Figura 20. Escultura de bronce "Vinea" de Víctor Ochoa . Fuente: Fotografía propia.



Figura 21. Escultura de bronce "Vinea" de Víctor Ochoa. Fuente: Fotografía propia.

Víctor Ochoa y "Vinea"

La Bodega Finca Museum de Cigales muestra al frente de sus instalaciones, divisan-do sus hectáreas de viñedo, la obra de uno de los mejores y más mediáticos escultores del panorama nacional e internacional, el madrileño Víctor Ochoa, quien en el año 2000 realizó la escultura de bronce "Vinea" para esta Bodega (Figuras 20 y 21).

Víctor Ochoa, arquitecto formado en la Escuela Superior de Madrid, estudioso de otras artes plásticas así como de ciencias naturales y la anatomía del cuerpo humano, presenta como uno de los rasgos más característicos de su obra la monumentalidad de los cuerpos retorcidos y carnales.

Vinea, una alegoría a "la viña" adoptando cuerpo femenino, encarnando la maternidad, la belleza de la juventud y el dinamismo de la vida. Sin embargo, ese cuerpo joven de torso retorcido como el tronco de la viña presenta un rostro maduro, expresando con él los viñedos centenarios de la bodega y mirando al cielo expectante en busca del agua necesario para desarrollar el fruto que ya gesta en su interior.

CONCLUSIÓN

Tras la investigación y publicación de parte de nuestro Patrimonio Histórico Artístico de los diferentes municipios que integran la comarca vitivinícola de Cigales, de la cual hemos tenido que hacer una selección en este artículo, podemos concluir que el mundo del vino y el arte, al igual que en otras comarcas y culturas vitivinícolas, siempre ha estado unido o ligado a la evolución humana y a sus manifestaciones artísticas.

Bien sea en arquitectura, escultura o pintura así como orfebrería u otras artes plásticas, el vino y arte siempre han estado y están uni-

dos siendo este último una herramienta más a día de hoy para la promoción de los vinos de Cigales, desde las musas y dioses que inspiraron a los artistas, hasta nuestros vinos que liberan el alma y creatividad de la comarca de Cigales, y cuyas manifestaciones artísticas son un claro ejemplo de la influencia del vino y su cultura en el arte.

BIBLIOGRAFÍA

- ARÉVALO, J. M.: Tres Foramontanos en Valladolid. Periodista Digital (<http://blogs.periodistadigital.com/tresforamontanos.php>).
- Ayuntamiento de Palencia (1984): Artistas Palentinos Contemporáneos. Palencia, Ayuntamiento de Palencia.
- BENITO, R. (2007): Cigales, Historia viva. Valladolid, Diputación Provincial de Valladolid.
- FERNÁNDEZ, J. (2014): La industria del vino y la viticultura en Castilla y León. Su incidencia en el paisaje y el desarrollo rural. Tesis Doctoral. Universidad de Valladolid.
- MIRET, M.(2005): El Vino en el Arte. Barcelona, Lunwerg Editores.
- San José, M. (1992): Fray Antonio Alcalde, Obispo en Indias. Valladolid, Andrés Martín.
- SAN JOSÉ, M. (1995): La Villa de Cigales. Valladolid, Andrés Martín.
- URREA, J. (2003): Catálogo Monumental Antiguo Partido Judicial de Valoria la Buena. Valladolid, Diputación Provincial de Valladolid.





IV.

El vino de la D.O. Cigales: elaboración y comercialización

El proceso de vinificación en la Denominación Específica Cigales

Águeda del Val Ubierna*
adelval@do-cigales.es

INTRODUCCIÓN

Para entender la evolución del proceso de vinificación a lo largo del tiempo en Cigales es preciso distinguir una serie de etapas, antes y después de la aprobación de los reglamentos de la D.O.

VINIFICACIÓN TRADICIONAL HASTA 1991

La zona de Cigales siempre ha sido una zona vitivinícola y se tiene conocimiento de sus vinos desde tiempo inmemorial. Pero no fue hasta el año 1988 en el que se llevó a cabo un registro real, cuando se empezó a unificar el proceso de vinificación. Hasta entonces la producción de la uva era para el consumo doméstico y para la elaboración exclusiva de rosados.

Superficie por variedades y por municipios declarados en el registro de 1988 de la Denominación Específica Cigales

Las tablas que figuran a continuación reflejan la situación del viñedo con que inicialmente se elaboraban los vinos en la Denominación Específica Cigales. Lo más característico es la cantidad de variedades empleadas y por tanto la heterogeneidad de los vinos obtenidos. Los datos utilizados proceden de la documentación de la Denominación Específica Cigales y todas las tablas son de elaboración propia.

* Departamento Técnico, C.R.D.O. Cigales, Corro Vaca 5, 47270 Cigales (Valladolid).



Tabla 1. Viticultores y superficie total por municipio (1988).

MUNICIPIO	Nº VITICULTORES	SUPERFICIE (Ha)
Cigales	199	575,5349
Mucientes	90	297,4341
Corcos del Valle	60	204,7311
Fuensaldaña	60	116,1865
Cubillas de Sta. Marta	40	126,3388
Trigueros del Valle	40	90,7175
Valoria la Buena	9	18,4376
Dueñas	7	78,8479
San Martín de Valvení	6	18,4267
Quintanilla de Trigueros	3	3,7515
TOTAL	514	1530,4066

Tabla 2. Variedades / Superficie en Cigales (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	258,0214
Garnacha Tinta	165,0874
Albillo	20,9993
Viura	1,863
Verdejo	9,6594
Jerez	32,4736
Huerta del Rey	15,4886
Temprano	7,8796
Claireto	18,7013
Garnacha Rosa o Gris	10,4339
Mencía	13,1684
Puesto Mayor	0,2208
Garnacha Tintorera	1,508
Graciano	4,3842
Verdegudillo	0,7827
Cabernet Sauvignon	1,776
Picapoll	1
Rojal	1,3163
Aragonés	0,2541
Sin identificar	10,5169

Tabla 3. Variedades / Superficie en Corcos del Valle (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	125,5717
Garnacha Tinta	23,207
Albillo	7,4917
Verdejo	10,0968
Jerez	13,3488
Huerta del Rey	3,6062
Temprano	0,4797
Claireto	4,2654
Garnacha Rosa o Gris	3,1218
Mencía	1,9134
Puesto Mayor	2,8734
Malvasía	2,2934
Cañarrojo	1,2739
Moscatel	0,1339
Sin Identificar	5,054

Tabla 4. Variedades / Superficie en Cubillas de Santa Marta (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	97,0836
Garnacha Tinta	7,039
Albillo	4,0819
Viura	0,1724
Verdejo	2,5044
Jerez	7,6601
Claireto	0,136
Garnacha Rosa o Gris	0,136
Mencía	0,264
Puesto Mayor	1,6067
Aragonés	0,0728
Cañarrojo	3,8502
Moscatel	0,0346
Puesto Blanco	0,756
Parrapiña	0,3149
Sin Identificar	0,6262



Tabla 5. Variedades / Superficie en Dueñas (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	41,2669
Garnacha Tinta	1,572
Albillo	16,1448
Verdejo	0,04
Jerez	19,8242

Tabla 6. Variedades / Superficie en Fuensaldaña (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	65,1734
Garnacha Tinta	15,7157
Albillo	6,7666
Viura	0,7125
Verdejo	6,5507
Jerez	9,6513
Huerta del Rey	0,912
Temprano	0,2898
Garnacha Rosa o Gris	3,3668
Aragonés	1,4927
Puesto Blanco	5,0621
Chaselo	0,08
Teta de Vaca blanca	0,0129
Sin Identificar	0,4

Tabla 7. Variedades / Superficie en Mucientes (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	204,5488
Garnacha Tinta	19,9702
Albillo	15,5017
Viura	0,0812
Verdejo	5,2934
Jerez	40,0339
Huerta del Rey	4,7661
Temprano	0,2441
Garnacha Rosa o Gris	4,7795
Mencia	0,0298
Salvador	0,1354
Malvasía	0,6689
Garnacha Blanca	0,075
Volterra	0,2657
Godello	0,0375
Sin Identificar	1,0029

Tabla 8. Variedades / Superficie en Quintanilla de Trigueros (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	3,1691
Albillo	0,1116
Jerez	0,4708

Tabla 9. Variedades / Superficie en San Martín de Valvení (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	10,666
Garnacha Tinta	5,3024
Albillo	0,75
Jerez	0,85
Aragonés	0,8583



Tabla 10. Variedades / Superficie en Trigueros del valle (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	69,4575
Garnacha Tinta	2,2996
Albillo	1,6073
Verdejo	1,4333
Jerez	4,3116
Claireto	0,327
Garnacha Rosa o Gris	0,6883
Mencía	1,645
Puesto Mayor	0,1056
Garnacha Tintorera	0,3016
Malvasía	0,7462
Cañarrojo	0,4902
Sin Identificar	7,3043

Tabla 11. Variedades / Superficie en Valoria la Buena (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	9,3731
Garnacha Tinta	3,89
Albillo	1,6073
Verdejo	0,5271
Jerez	1,6529
Moscatel	0,0836
Teta de vaca Blanca	0,0418
Teta de vaca Tinta	0,0837
Alicante	0,4181
Sin Identificar	0,76

Tabla 12. Variedades por superficie en la Denominación Específica Cigales (1988).

VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha)
Tempranillo	884,3315
Garnacha Tinta	244,0833
Albillo	80,165
Viura	2,8291
Verdejo	36,1051
Jerez	130,2772
Huerta del Rey	24,7729
Temprano	8,8932
Claireto	23,4297
Garnacha Rosa o Gris	22,5263
Mencía	17,0206
Puesto Mayor	4,8065
Salvador	0,1354
Garnacha Tintorera	1,8096
Graciano	4,3842
Verdegudillo	0,7827
Cabernet Sauvignon	1,776
Picapoll	1
Rojal	1,3163
Aragonés	2,6779
Malvasía	3,7085
Cañarrojo	5,6143
Moscatel	0,252
Puesto Blanco	5,8181
Parrapiña	0,3149
Chaselo	0,08
Teta de vaca Blanca	0,0547
Teta de vaca Negra	0,0837
Garnacha Blanca	0,075
Volterra	0,2657
Godello	0,0375
Alicante	0,4181
Sin Identificar	20,1615
TOTAL	1530,0065



Elaboración tradicional de rosados

El proceso de elaboración de vinos rosados era el tradicional usado en la elaboración de vinos blancos. La materia prima de la que se partía era la mezcla de variedades que anteriormente se han citado. Esto implicaba que dependiendo de las parcelas que se vendimiaran, los vinos elaborados eran en cuanto a su color y estructura totalmente dispares, aunque todos en la misma línea.

Comienza el proceso vertiendo en las lagaretas la uva que venía en compor-tas, pasando a la prensa. El mosto obtenido se transportaba a envases de fermentación que variaban desde los fabricados de hormigón o ladrillo revestido, a los de poliéster, y en muy raros casos el acero inoxidable; con o sin control de la temperatura durante la fermentación, en su mayoría sin control de temperatura.

Las bodegas industriales contaban con un sinfín a continuación de la tolva de recepción que previamente conducía a una estrujadora con la existencia o no, de una despalilladora para separar el raspón.

Mediante un escurrido, el mosto de yema era conducido a un depósito instalado a tal efecto, y el resto de la materia prima pasaba a la prensa, donde el mosto así obtenido, y por gravedad, se separaba de los hollejos.

La fermentación de los rosados se realizaba sin la presencia de los hollejos. Una vez que terminaba la fermentación alcohólica, en pocos casos se trasegaba el mosto vino a otro depósito, sino que se dejaba en el mismo depósito para que con el calor residual y con muy poco o nada de sulfuroso, iniciaran las bacterias lácticas la fermentación maloláctica, lo que entonces se conocía como segunda fermentación.

Terminada esta fermentación, se trasegaba, se clarificaba con la albúmina de sangre, en algunos casos con bentonita, se añadía sulfuroso y se esperaba que por decantación se limpiara de las partículas sólidas.

La crianza para los rosados podía variar entre los seis meses y los 2 a 4 años. El caso más general era el de seis meses, y en menor frecuencia se llegaba a los dos años.

Una vez que estaba limpio se comercializaba. Lo más general era la comercialización de los rosados en el año de elaboración, pero si no se vendía todo o mientras se terminaba de elaborar la siguiente cosecha, se comercializaba el rosado de segundo año. A finales de los años 80 eran muy pocas las bodegas que embotellaban, la gran mayoría de las bodegas lo comercializaban en garraiones.

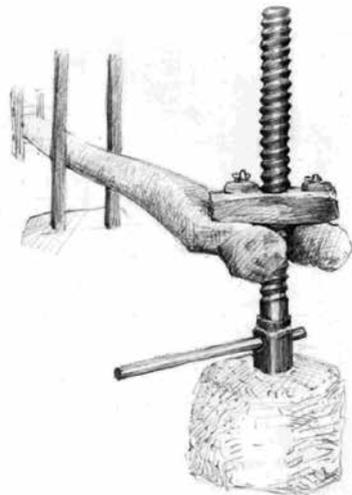


Figura 1. Prensa tradicional de viga.
Fuente: Luis Miguel Cabezón del Val.

Elaboración tradicional de tintos

La elaboración de los tintos se resumía a simples experiencias porque toda la producción de uva se destinaba a la elaboración de los rosados.

En esta elaboración la fermentación se realizaba con la presencia de los hollejos, bien formando éstos una capa superior sobre el líquido (sombbrero) que había que deshacer de vez en cuando, remontando el mosto para poder extraer los componentes del hollejo y además evitar la acetificación del sombrero, al estar directamente en contacto con el aire (condiciones idóneas: aire y calor para la proliferación de microorganismos no deseados). Permaneciendo así durante el tiempo que el técnico o el bodeguero lo considerase necesario, para extraer el color y los taninos que se quisieran en función del tinto que se fuera a elaborar.

También se elaboraba con el sombrero sumergido, más complicado porque los depósitos no estaban preparados para fermentar de ese modo.

Una vez terminada la fermentación alcohólica, continuaba la fermentación maloláctica para convertir el ácido málico más duro y con carácter herbáceo, a ácido láctico, más suave y sin toques vegetales.

Terminadas ambas fermentaciones el vino se trasegaba a otro depósito y se clarificaba con claras de huevo o con gelatina.

Los tiempos empleados para el envejecimiento de los vinos tintos oscilaba entre uno y seis años.

La comercialización de los vinos tintos no se inició hasta finales de los años ochenta.

VINIFICACIÓN ACTUAL

Definimos como elaboración actual la que se inició a partir del reconocimiento de la Denominación de Origen Cigales en 1991, que se desarrolló inicialmente con la aprobación por el Ministerio de Agricultura del siguiente reglamento y posteriormente con la aprobación de uno nuevo en 2011.

Reglamento de la D.O. Cigales aprobado el 12 de marzo de 1.991 (Extracto)

Variedades de uva acogidas:

Tintas

- Tinta del país: Conocida también como Tempranillo. Es la variedad considerada como principal en esta Denominación, ocupa el 70% de la superficie vitícola. Productora de excelentes rosados por su potencial aromático, color, riqueza en extracto y aporte de color violáceo a los vinos. Forma parte en un 100% en la elaboración de tintos.
- Garnacha tinta: En la comarca de Cigales ocupa un 20% de la superficie vitícola. Esta vinífera aporta al vino fresca, finura, grado alcohólico, fructuosidad y suavidad.



- Garnacha gris: En la zona se encuentra en plantación mezclada, generalmente con la anterior, ocupando un 1% de superficie vitícola. Aporta al vino aromas propios de una muy interesante complejidad.

Blancas

- Verdejo: La extensión de su cultivo es reducida, no llegando al 4%. Se vinifica en mezcla con el resto de variedades, para la obtención de rosados; comunicando a éstos su gran potencial aromático, su brillantez y, en definitiva, su calidad.
- Albillo: Produce mostos muy azucarados y aromáticos, se utiliza en la elaboración de rosados y también en la elaboración de los tintos, en proporciones pequeñas (4 a 7 %) a los que comunica gran finura.

Tipos de vino:

Rosados:

- CIGALES NUEVO. Elaborado con un mínimo del 60% de la variedad Tinto del País y al menos un 20% de variedades blancas. Vino del año, con una graduación alcohólica adquirida mínima de 11 grados. Obligatoria debe figurar la añada en la etiqueta.
- CIGALES. Elaborado con un mínimo del 60% de la variedad Tinto del País y al menos un 20% de variedades blancas. Comercializado a partir del 31 de diciembre del siguiente año. Con una graduación alcohólica adquirida mínima de 11 grados.

Tintos:

Elaborados con un mínimo del 85% de uva de las variedades Tinto del País y Garnacha Tinta. Su graduación alcohólica adquirida mínima es de 12 grados. Los tintos de crianza seguirán la normativa vigente en cuanto a crianza, reserva y gran reserva.

Características organolépticas de los vinos:

Rosados:

- Fase Visual: Rosa complejo, desde el rosa fresa hasta el rosa guinda. En vinos muy jóvenes y con abundancia de la variedad Tempranillo o Tinto Fino, aparecen tonos violáceos en capa fina.
- Fase Olfativa: Aromas primarios importantes y punzantes de la serie frutal verde, otros con aromas de fruta más madura. Aromas secundarios abundantes, propios de la fermentación e intrínsecos del vino, con una vinosidad delicada y persistente en el tiempo.
- Fase Gustativa: Suave y ligero, breve y algo cálido. Con muy variados sabores y un gran equilibrio de alcohol y extracto.
- Características diferenciadoras: Dada la mezcla de variedades que intervienen en su elaboración, resulta un producto inigualable.

Tintos:

Tinto joven

- Fase Visual: Rojo guinda intenso, con aportaciones de bermellón y matices azul, añil, violáceo y púrpura, en capa fina.
- Fase Olfativa: Aromas primarios muy importantes de la gama de la fruta madura y de frutos rojos silvestres intensos. Aromas secundarios abundantes, adecuados y muy característicos.
- Fase Gustativa: Importante componente ácido tánico, que se redondea con el tiempo, y sobre todo con la crianza. Se manifiesta más el tanino que la acidez. Con un extracto adecuado y un aporte glicérico importante.

Tinto crianza

- Fase Visual: Rojo guinda en capa alta, en capa fina gran intensidad de color con matices violáceos. Lágrima acusada.
- Fase Olfativa: Aromas primarios y secundarios tenues. Aromas terciarios equilibrio de madera, toques avainillados, humo y tabaco.
- Fase Gustativa: Gran equilibrio entre vino y madera. Sabores a vainilla, tabaco. Muy sabroso, potente y amplio. Equilibrado en alcohol y acidez. Amplia vía retronasal, con potente bouquet de crianza y fino recuerdo del Tinto del País.

Características físico-químicas de los vinos:

- Rosados: Graduación mínima de 11°. Acidez total de 4,5 a 6,5 gr/l en tartárico. Entre 3,22 y 3,65 de pH. Extracto seco de 16 a 18 gr/l.
- Tintos: Graduación alcohólica mínima de 11°. Acidez total de 3,5 a 5,5 gr/l en tartárico. Entre 3,22 y 3,65 de pH. Extracto seco de 22,5 a 30 gr/l.

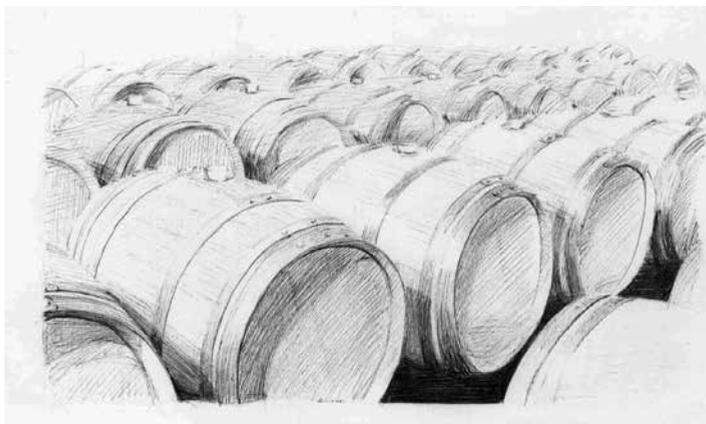


Figura 2. Vino madurando en barricas. Fuente: Luis Miguel Cabezón del Val.



Reglamento de la D.O. Cigales aprobado el 22 de septiembre de 2.011 (Extracto)

Variedades de uva acogidas:

Blancas

- Variedades principales: Verdejo.
- Variedades autorizadas: Albillo, Viura, y Sauvignon Blanc.
- Tintas.
- Variedades principales: Tinto del País y Garnacha.
- Variedades autorizadas: Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Tipos de vino:

- «Blanco», elaborado a partir de las variedades blancas principales y autorizadas, con un mínimo del 50% de la variedad blanca principal.
- «Rosado», elaborado a partir de las variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo del 50% de las variedades principales.
- «Tinto», elaborado a partir de las variedades tintas principales y autorizadas, con un mínimo del 50% de las variedades principales.

Se podrá hacer uso de la mención «CRIANZA», cuando se hayan envejecido por un período mínimo de 24 meses, de los cuales al menos 6 meses habrán permanecido en barricas.

Se podrá hacer uso de la mención «RESERVA», cuando se hayan envejecido por un período mínimo de 36 meses, de los cuales al menos 12 meses habrán permanecido en barricas y en botella el resto de dicho período.

Se podrá hacer uso de la mención «GRAN RESERVA», únicamente cuando se hayan envejecido por un período mínimo de 60 meses, de los cuales al menos 24 meses habrán permanecido en barricas y en botella el resto de dicho período.

- «Espumoso». Vino espumoso obtenido según el método tradicional. Elaborado a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo para los secos, semisecos, Brut o Brut Nature del 50% de las variedades principales. El período de crianza en botella incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de 9 meses.
- «Vino blanco, rosado y tinto dulce». Elaborado a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, conservando parte de los azúcares naturales de la uva, de manera que su contenido final de estos azúcares no sea inferior a 45 gramos g/l. El porcentaje de variedades principales deberá ser como mínimo del 50%.

Las características analíticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen serán las siguientes:

- Vinos Blancos: Graduación alcohólica volumétrica mínimo en % Vol.: 11.º Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 5. • Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,65. • Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 150. Azúcares reductores máximos expresados en g/l: 5.
- Vinos Rosados: Graduación alcohólica volumétrica mínimo en % Vol.: 11.º Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 4,5. • Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,65. Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 150. Azúcares reductores máximos expresados en g/l: 4.
- Vinos Tintos: Graduación alcohólica volumétrica mínimo en % Vol.: 12.º Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 4,5. Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,6-1 en función del grado de crianza. Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 140. Azúcares reductores máximos expresados en g/l: 4.
- Vinos Espumosos: Graduación alcohólica volumétrica mínimo en % Vol.: 9.º Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 5. Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,65. Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 160. Azúcares reductores máximos expresados en g/l: según la legislación vigente en función del tipo de espumoso. Sobrepresión de anhídrido carbónico: mínimo de 4 atmósferas.
- Vinos blancos, rosados y tintos dulces: Graduación alcohólica volumétrica mínimo en % Vol.: superior al 13.º. Acidez total mínima en g/l de Ác. Tartárico: 5. Acidez volátil máxima en g/l de Ác. Acético: 0,65. Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 200. Azúcares reductores expresados en g/l: entre 45 y 90.

Características organolépticas de los vinos:

Blancos:

- En fase visual presentarán un amarillo limpio y brillante.
- Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas frescas o maduras, y especiados.
- En boca presentarán sensaciones frescas, ácidas y ligeras.
- La sensación retronasal será frutal y floral.

Rosados:

- En fase visual presentarán un color fresa-guinda, limpio y brillante.
- Su fase olfativa se caracterizará por aromas de fruta fresca y madura, y florales.
- En boca presentarán un cuerpo estructurado y redondo, frutal de fruta madura de zarza.



- La sensación retronasal será frutal y larga.

Tintos jóvenes:

- En fase visual presentarán un color guinda-picota.
- Su fase olfativa se caracterizará por aromas frutales maduros y fruta del bosque.
- En boca presentarán un cuerpo medio, sabroso y aromático.
- La sensación retronasal será frutal, igual que en nariz.

Tintos de crianza:

- En fase visual presentarán un tono guinda y rojo rubí, limpio y brillante.
- Su fase olfativa se caracterizará por aromas especiados con recuerdos de fruta.
- En boca presentarán un cuerpo redondo, con taninos dulces.
- La sensación retronasal será intensa, recordando aromas especiados.

Tintos reserva:

- En fase visual presentarán un rojo rubí limpio y brillante.
- Su fase olfativa se caracterizará por aromas especiados y balsámicos.
- En boca presentarán taninos adecuados, suaves y redondos.
- La sensación retronasal será de aromas que recuerden los percibidos en nariz.

Tintos gran reserva:

- En fase visual presentarán tonos rojos bermellón y limpios.
- Su fase olfativa se caracterizará por aromas complejos, especiados y balsámicos.
- En boca se presentarán complejos con taninos finos que dan cuerpo.
- La sensación retronasal será de aromas especiados y largos.

Espumosos (Blanco/Rosado):

- En fase visual amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas, y de tonos rosa-fresa, en el caso de ser elaborados con variedades blancas y tintas.
- En fase olfativa será limpio y afrutado.
- En boca, final frutal y amplio de sabores.

Blancos, rosados y tintos dulces: Vinos que recordando las características organolépticas de los distintos tipos de vino descritos en los apartados anteriores del presente artículo, ven aumentadas sus características aromáticas y su volumen en boca debido al azúcar residual que contienen.

Proceso de vinificación de vinos rosados en la actualidad

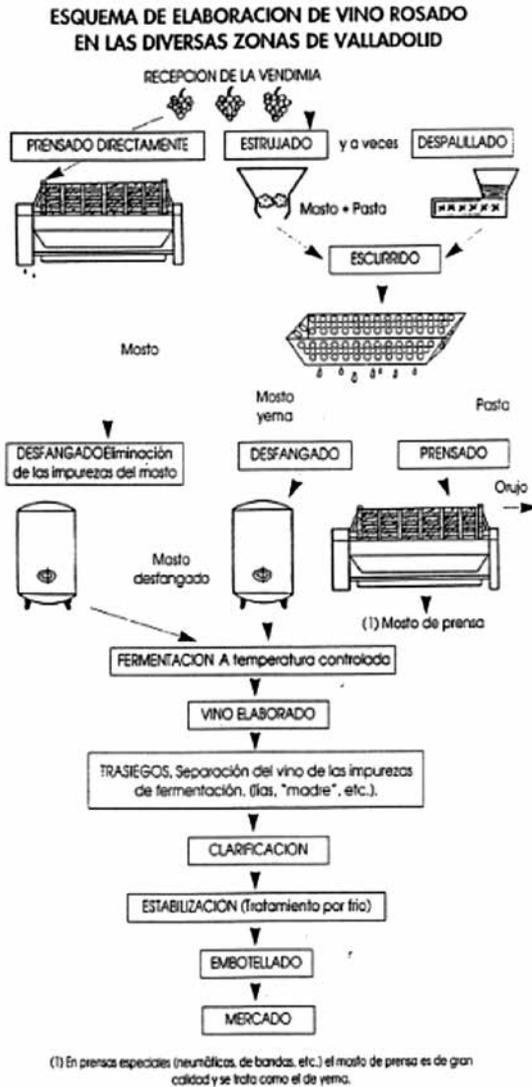


Figura 3. Esquema de la elaboración de vinos rosados.

- MATERIA PRIMA: Mezcla de variedades tintas y blancas en el propio viñedo en proporción aproximada de 60% Tempranillo, 10% Garnacha Tinta y 30% entre Verdejo, Viura y Albillo.

- Desde que la uva empieza a enverar se realizan controles de maduración en el viñedo para determinar la fecha idónea de vendimia teniendo en cuenta el equilibrio de azúcar y acidez.
- RECEPCIÓN EN BODEGA: La uva entra despallada en los depósitos de maceración a Tª controlada de 10°C previa adicción de sulfuroso y enzimas de extracción (aromática y color del hollejo). El tiempo de maceración está entre 4 y 8 horas.
- El mosto de sangrado y el mosto prensa se separan para obtener así dos calidades de vino.
- DESFANGADO: Se realiza un desfangado estático en torno a 24 horas en depósito de acero inoxidable con Tª controlada de 8-10°C con ayuda de enzimas pectolíticas.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: En depósito de acero inoxidable a Tª controlada de 15- 17°C. En este proceso de elaboración el uso de productos enológicos adecuados es muy importante: levadura seleccionada, nutrientes orgánicos, inorgánicos, aminoácidos y vitaminas, tanino condensado que estabiliza parte del color y tiene actividad antioxidante, manoproteína y correctores de acidez si fuera necesario. También la microoxigenación es muy importante para evitar la aparición de olores a reducción por falta de oxigenación en el proceso de desarrollo y actividad de las levaduras.
- TRASIEGO Y CLARIFICACIÓN: Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realiza un trasiego. Se añade sulfuroso y se clarifica con proteína vegetal, PVPP y Bentonita.
- FILTRACIÓN DESBASTE con placas.
- ESTABILIZACIÓN DE BITARTRATO POTÁSICO bien por frío o bien con utilización de CMC (carboximetilcelulosa).
- FILTRACIÓN ABRILLANTADORA y ESTERILIZANTE con placas previo EM-BOTELLADO.

Proceso de vinificación de vinos tintos en la actualidad

- MATERIA PRIMA: Mayoría de variedades tintas.
- Controles de maduración en viñedo determinando la fecha de vendimia la relación azúcar-acidez-polifenoles.
- ENTRADA EN BODEGA: La uva se despalla y se encuba en los depósitos de fermentación de acero inoxidable previa adicción de sulfuroso y enzimas de extracción de aromas y polifenoles del hollejo.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: A Tª controlada entre 22-25°C. Dentro de esta etapa:
 - Añadir tanino condensado para estabilizar antocianos y efecto antioxidante si fuera necesario.

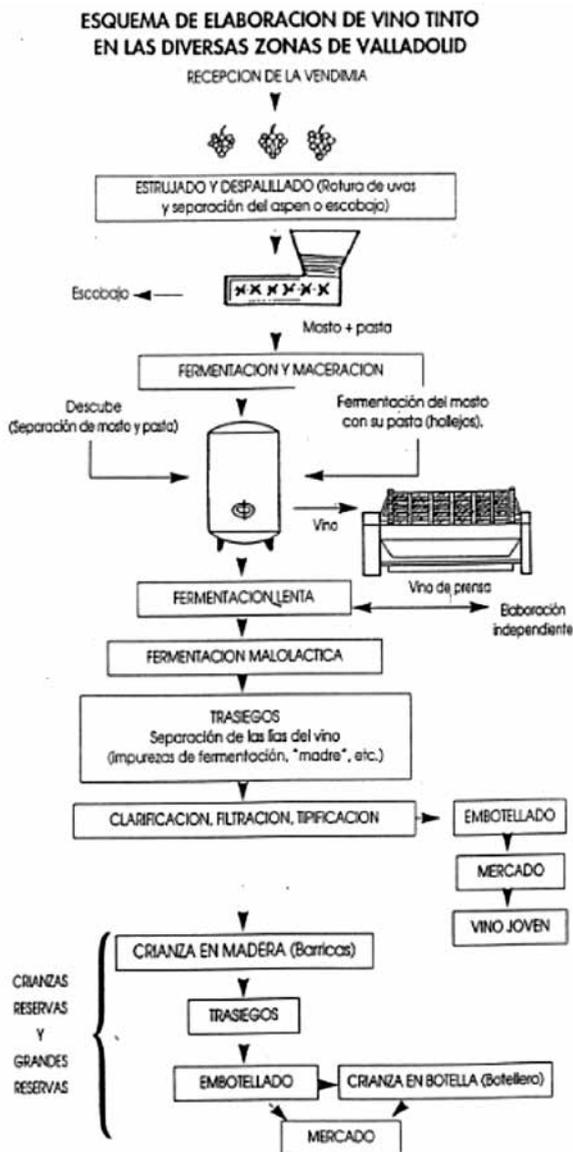


Figura 4. Esquema de la elaboración de vinos tintos.

- Añadir levadura seleccionada y nutrientes orgánicos e inorgánicos.
- Controlar la microoxigenación en este proceso.
- Realizar delestages si se considera oportuno.
- Realizar remontados diarios.
- Corregir de acidez con ácido tartárico si fuera necesario.

- SANGRADO: Finalizada la fermentación alcohólica se procede al sangrado y posterior prensado de la uva. Muy importante en este punto es la adición de tanino para estabilizar antociano previo a la fermentación maloláctica.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Siembra de bacterias seleccionadas para evitar desviaciones inadecuadas, sobre todo, mínima producción de ácido acético.
- Finalizada dicha fermentación se corrige el sulfuroso.
- TRASIEGO: Si se va a elaborar un vino de crianza, se pasará al encubado en barrica. Si el vino es joven, pasará a un depósito, y se omitirá el siguiente paso.
- ENVEJECIMIENTO O CRIANZA OXIDATIVA. El tiempo lo determinan las características del vino de partida, el tipo de barrica y el tipo de vino a elaborar, roble o crianza.
- CLARIFICACIÓN en depósito de acero inoxidable con gelatina de mayor o menor peso molecular.
- FILTRACIÓN DESBASTE con filtro de placas.
- ESTABILIZANTES DE MATERIA COLORANTE Y BITARTRATO POTÁSICO del tipo de Goma Arábica.
- Corrección de sulfuroso previo embotellado y FILTRACIÓN ESTERILIZANTE en el embotellado.
- DORMITORIO DE BOTELLAS (sólo para los vinos que lleven crianza): Crianza Reductora. Muy importante para terminar de completar la elaboración del vino.

La vie en rose

Ruth Sierra de la Gala*

ruth@sinforianobodegas.com

Cuando me plantearon escribir sobre el potencial de los vinos rosados en la Denominación de Origen (D.O.) Cigales, tuve una sensación contradictoria. Por un lado me hacía especial ilusión que se me ofreciese la oportunidad de hablar de un producto al que personalmente me siento muy unida. Pero, por otro lado, a medida que iba dándole vueltas a las ideas que quería expresar, me iba dando cuenta de que existen realmente algunas limitaciones que lastran el potencial de estos vinos que tanto aprecio, y que al exponerlas, puede que se vean como una crítica y no como lo que pretenden ser: una reflexión que conduzca a lo que todos queremos y que no es otra cosa que la puesta en valor de los vinos de la D.O. Cigales.

Con el objeto de estructurar mi argumentario, analizaré *el potencial de los vinos rosados en la D.O. Cigales* en tres partes, comenzando por lo más general para terminar por lo más particular:

- Primero, analizaré el vino rosado como tal. Su evolución, su consumo actual, su distribución en los diferentes mercados, sus puntos fuertes y sus puntos débiles, sus mitos y sus verdades.
- Seguidamente, me centraré en los rosados de Cigales. ¿Qué tienen de particular? ¿Qué les aporta la D.O.? ¿Qué percepción se tiene de los mismos?
- Por último, trataré el “meollo” de la cuestión: el potencial. ¿Qué es un vino o un grupo de vinos con potencial? ¿Los vinos de Cigales tienen o carecen de ese potencial? ¿Qué medidas se podrían tomar para mejorar dicho potencial?

España, aunque ahora se la vende como tierra de tintos, siempre lo ha sido de rosados. Y aunque a algunos les cueste recordarlo y se intente olvidar ese pasado de “claretes”, como se les conocía antes, y aún hoy, en muchas zonas de nuestro país. Se elaboraban rosados en casi todas las denominaciones de origen actuales,

* Enóloga y Directora de Exportación de Bodegas Sinfriano. Carretera Villalba km.1, 47194 Mucientes (Valladolid)



con sus respectivas variedades autóctonas, foráneas o mezcla de ambas y con unas características y particularidades específicas de cada región.

Sin embargo, con una elaboración cada vez más centrada en el tinto, el rosado se fue desplazando y, junto con la aparición de los blancos de última generación, terminó por ubicarse en un tercer plano, a gran distancia de los dos primeros. Esto supuso la práctica desaparición del rosado en muchas zonas. En otras se mantuvo en pequeñas producciones pero considerándolo como un subproducto para el que se utilizaban uvas de menor calidad y menos cuidados en la elaboración. Sólo en algunas zonas, como Cigales, se mantuvo a lo largo del tiempo.

Buena muestra de este “desdén” que el rosado ha sufrido en épocas recientes es la situación que seguramente muchos habrán presenciado en primera persona al escuchar a algún camarero en un restaurante preguntar por si el vino a servir será: ¿blanco o tinto? Se le priva al cliente, ya desde el principio, a que elija un vino rosado. De este modo, el cliente pierde una excelente opción transversal, de color diferente, que, además, responde a la perfección a la demanda cada vez más recurrente por parte de los consumidores de unos vinos frescos y agradables, y que, además reúnen la cualidad de ser el maridaje perfecto para multitud de platos.

Sobre el rosado se ha escrito mucho y se ha hablado incluso más. A veces con criterio, otras muchas “de oído”. Personalmente, creo que es bueno conocer los mitos y verdades sobre el vino rosado, para evitar el vacío al que se ha sometido a una tipología que, a pesar de todo, avanza con paso firme, abriéndose hueco entre las preferencias de muy diversos paladares en todo el mundo. Sin estridencias, pero con un crecimiento constante.



Figura 1. Racimo de tempranillo.
Fuente: Sergio Vaquero.

El primer mito que, por su gran extensión, merece esclarecerse inmediatamente, es el creado en torno a la elaboración de los vinos rosados. Algunos describen a los rosados, desde el punto de vista de su elaboración, como un tinto elaborado en blanco. Los rosados, se producen con variadas técnicas de vinificación, cada una de las cuales le permite obtener un resultado con cualidades distintas. Pero todos tienen una característica común: se puede partir de uvas tintas o bien de mezcla de uvas tintas y blancas, y el mosto de dichas uvas se mantiene durante un breve tiempo en contacto con las pieles – para que no absorba mucho color ni mucha estructura – y así se obtenga un vino de paso más fácil que un tinto, menos astringente, y adoptando toda la frescura de los vinos blancos.

Alguno hay todavía que sigue pensando que los rosados se obtienen mediante la mezcla de vi-

nos blancos y tintos. Hoy, ésta es una práctica prohibida por ley en todos los países vitivinícolas del mundo.

Y también hay gente que piensa que, como en el proceso de elaboración algo ha fallado y el vino no ha llegado a ser tinto, se ha dejado como rosado. Sin embargo, da la casualidad de que la realidad es la opuesta. Tanto el rosado como el blanco son vinos más tecnológicos y con ellos hay que tener muchísimo más esmero en la elaboración. Son complicados. Los rosados, en concreto, son creados usando técnicas enológicas y uvas específicas para ese fin, y no deben ser considerados en ningún caso como vinos de calidad inferior o de clasificación incierta.

El rosado se puede considerar como una buena alternativa ligera al tinto. Para la gente a la que no le gusta o no está muy acostumbrada a beber vinos tintos, el rosado es un vino que entra mucho mejor. La gente a la que le gustan los perfiles de vinos frescos tiende más hacia los blancos. Sin embargo, el rosado tiene la frutuosidad en nariz de un blanco pero luego en boca es mucho más goloso, gana en volumen y en sensaciones rápidas.

En cuanto al consumo, el rosado es el vino que sube en el mercado mundial, con una popularidad en aumento. En éstos últimos años las ventas de vinos rosados han aumentado considerablemente, aunque son muy estacionales y bastante localizadas en zonas o países concretos. Así, una tercera parte del vino que se consume en Francia es rosado. Este fenómeno se explica a través de las características que acabamos de exponer: vinos frescos, fáciles de entender, y que acompañan a casi cualquier comida.

Es cierto que sigue siendo un vino denostado en algunos círculos e incluso algunos, mal llamados desde mi punto de vista, puristas, dicen que son vinos a medias, y algunos otros un poco más abiertos, que son vinos para el verano.

El rosado puede ser igual de buen vino, o de mal vino, como un blanco o un tinto. Cada uno dentro de su segmento. El 15% de las parcelas de la Provenza hacen rosado *ultra-premium*. No es un vino sin pretensiones. Hay muchas bodegas, fuera de la Provenza, y en nuestro propio país, que están haciendo todo lo posible para demostrar que el rosado puede llegar a la esfera de alta calidad. Los rosados poco a poco van empezando a encontrar su lugar.

Los rosados son vinos llenos de sutilezas en el aroma, y esto los convierte en un producto versátil, capaz de equilibrar un amplio abanico de platos y adaptarse a todas las circunstancias. Como se ha señalado ya, el rosado es el



Figura 2. Mosto de Rosado antes de fermentación.
Fuente: Sergio Vaquero.

acompañante ideal para la práctica totalidad de los platos que componen la ya de por sí amplia y rica dieta mediterránea. Platos que, abarcan pastas, arroces, sopas de ajo, embutidos, canapés, tortillas y ensaladas, aunque estas últimas deben servirse sin exceso de vinagre. Además, el rosado es una buena alternativa para servir junto a platos que, a priori, son difíciles de maridar, tales como las propuestas de las cocinas orientales, por ejemplo la tailandesa, vietnamita, hindú, china o japonesa.

El vino rosado se encuentra entre los alimentos sin grasa, algo que resulta obvio, pero resulta que además cuenta con un bagaje importante de nutrientes, propiedades y beneficios para nuestro organismo. Glosemos a continuación, aunque para algunos resulte tedioso ver tantos números juntos, una descripción de sus principales nutrientes y las cantidades de cada uno: 0,95 mg. de hierro, 0,10 g. de proteínas, 12 mg. de calcio, 75 mg. de potasio, 0,04 mg. de zinc, 1,40 g. de carbohidratos, 7 mg. de magnesio, 4 mg. de sodio, trazas de vitamina A, 0,01 mg. de vitamina B2, 0,07 mg. de vitamina B3, 0,03 mg. de vitamina B5, 0,02 mg. de vitamina B6, trazas de vitamina B9, 0,01 mg. de vitamina B12, 6 mg. de fósforo, 66,90 kcal. de calorías y 1,40 g. de azúcar.

Otra cuestión que siempre surge al hablar de rosados y que conviene dejar clara es que los rosados deben ser consumidos en el año siguiente a la fecha de cosecha. Por su corta maceración no están muy cargados de taninos y, por tanto, tienen tendencia a oxidarse. Es muy poco usual que los rosados lleven crianza en madera, si acaso un ligero paso por barrica para alargar su vida de consumo.

Por lo general, a partir del año, estos vinos empiezan a perder esa frescura y esa juventud. En muchas tiendas es habitual encontrar rosados de añadas pasadas, lo cual no tiene lógica alguna porque un rosado no mejora con el paso del tiempo, sino todo lo contrario, empeora.

Centrándonos ya en Cigales, se ha apuntado anteriormente, que ha sido una de esas zonas donde la elaboración de rosados se ha mantenido en el tiempo, con sus características particulares en cada una de las etapas.

Conviene recordar los años 80, época de la Denominación Específica, antecursora de la Denominación de Origen, en la que se empezaron a hacer controles de variedades, de suelos, de marcos de plantación, etc. Una época en la que se plantaron bastantes viñas ya en sintonía con una viticultura enfocada a la producción de uva de calidad, eligiendo en cada parcela lo más adecuado para obtener la mejor uva posible y conservando los viñedos viejos buenos cuya calidad ya era conocida de sobra. Y todo esto para hacer clarete, pues era entonces el único tipo de vino que se hacía en la zona.

Con la llegada de los años 90, llegó la Denominación de Origen (1991), y tanto el tratamiento del viñedo como la elaboración de los vinos, se hizo siguiendo la recién estrenada normativa de la D.O. En estos años se comenzó también la elaboración de tintos, que ha ido en aumento hasta nuestros días y ha logrado ya varios premios en ferias internacionales de reconocido prestigio.

Muchas bodegas en estos años 80 y 90 ya embotellaban con marca y vendían grandes cantidades de vino, (Pablo Barrigón, Frutos Villar, Félix Salas, La Cooperativa, etc.) mientras que otros iban haciendo marca sin haber embotellado el vino, como en el caso de Sinfo. Era una época en la que las ventas crecían, especialmente en el norte del país, y se hacían ya campañas de publicidad apoyadas por el nuevo Consejo Regulador. Unos años en los que, como siempre me contaba el propio Sinforiano: “Yo nunca tuve que ir a vender vino. ¡Me lo venían a comprar!”.

Sin embargo las cosas fueron cambiando, se fueron haciendo muy buenos vinos blancos en otras zonas y el consumo de rosado en mercados tradicionalmente consumidores de vinos de Cigales empezó a descender.

Ahora es el momento de recuperar esos mercados. Y abrir otros. Y en eso andamos en estos últimos 15 años.

A pesar de que a lo largo de los tres últimos lustros, la histórica zona vitícola de Cigales haya vivido una pequeña reestructuración llena de emociones y realidades, es cierto que en estos momentos hay una idea común: que la elaboración de vinos –ya sean rosados, blancos o tintos– sea de elevada calidad y a precios asequibles.

Los rosados de Cigales, como ya se ha señalado anteriormente, no son un subproducto; no son el resultado de sangrar tintos, ni nacen de las uvas que no sirven para hacer otros vinos. Se elaboran con uva de calidad cuidada para ese fin, en muchas ocasiones proveniente de viejos viñedos con rendimientos inferiores a los 4.000 K/Ha. La variedad principal es tempranillo, que en muchas ocasiones se acompaña de garnacha o por variedades blancas como albillo o verdejo.

Y sinceramente pienso, después de haber visitado viñedos y bodegas en múltiples países, que el viñedo de Cigales es excepcional: una altitud media de alrededor de los 750 metros, variedad de suelos pobres para todos los gustos, un clima extremo entre el día y la noche o entre el invierno y el verano, ausencia de enfermedades que permiten un cultivo de la vid totalmente sostenible con el medio ambiente, viñas viejas que permiten hacer estupendos vinos de guarda, viñedos de tempranillo, albillo y verdejo mezclados ideales para hacer rosados frescos y elegantes, etc.

Se trata de vinos con una acusada expresión frutal y sabor golosamente refrescante. Cigales ofrece una amplia gama de rosados: el joven (con poco color y características bastante provenzales), rosados más estructurados (con una presencia destacada de notas florales



Figura 3. Cepa vieja en “La Giganta”.
Fuente: Sergio Vaquero.

y fruta roja madura con una acidez adecuada para hacerlo atractivo y refrescante), vinos de capa media (con agradables restos de carbónico de la propia fermentación y aromas de fruta y flores blancas), rosados con un gran volumen en boca y una complejidad más acusada (fruto del trabajo con las lías finas), o rosados fermentados en barrica entre otros. La personalidad de cada uno de estos tipos de vinos se basa en las variedades utilizadas y en las diferentes técnicas de elaboración (más maceración, menos maceración, utilización de barrica, trabajo con lías,...), pero todos ellos pueden competir perfecta y ventajosamente con blancos y tintos.

Esta gama tan amplia de tipos de rosados, y que algunos critican como falta de uniformidad en el producto dentro de la Denominación, no es sino una respuesta a la variada demanda del vino rosado por los diferentes mercados. Y el color juega en éste tema un papel muy importante.

Así por ejemplo, en muchas zonas de nuestro país se demanda un vino rosado de color intenso, mientras que en muchos países fuera de nuestras fronteras se pide un rosado muy pálido que se aproxime más, en matices y en aromas, a un vino blanco.

La tendencia que se está generalizando en la exportación, es aproximarse a los rosados de Provenza o de Sancerre, que, aunque tienen un poco más de color que los provenzales, siguen siendo ligeros y elegantes. Este color es la tendencia que deberíamos seguir para la búsqueda de nuevos mercados fuera de nuestras fronteras, ya que en muchas ocasiones los consumidores relacionan mayor intensidad en el color con mayor grado alcohólico y menor frescura.

En Cigales producimos estupendos rosados con gran relación calidad-precio pero con mucho color, y ello puede ser acertado para un consumo regional, pero en mercados extranjeros se buscan productos de menos color, con mucha imagen y que, en consecuencia, hace que el consumidor extranjero esté dispuesto a adquirir productos más caros.

Dejarse llevar por las modas, en muchas ocasiones puede ser un profundo error, pero aprovechar las tendencias del mercado y adaptarse, manteniendo siempre las bases de una viticultura propia y una elaboración basada en la tradición, es fundamental para ser competitivo.

Lo que está claro es que el rosado es un vino en alza en el mercado mundial, con una popularidad en aumento. También resulta evidente que Cigales es el lugar idóneo para relanzar el rosado español, ya que puede esgrimir una acreditada y larga tradición, y cuenta en la actualidad tanto con materia prima y suelos como con técnicas e impulsos innovadores de muchas bodegas y enólogos.

Ahora bien. Analicemos el potencial de estos rosados de Cigales. Y antes de nada analicemos el origen etimológico de la palabra potencial. Así, en este sentido, hay que subrayar que aquel se encuentra en el latín donde descubrimos que el término citado se conforma a partir de la unión de tres partes diferenciadas: el vocablo *potis* que significa “poder”, el nexa *nt* que equivale a “agente”, y el sufijo *al* que puede traducirse como “relativo a”.

Potencial es un término con numerosos usos. Como adjetivo, puede referirse a aquel o aquello que es susceptible de tener “existencia” o que cuenta con la “virtud” de algo diferente. Pero un significado más acorde a lo que nos estamos refiriendo en éste caso sería el “poderío” o la “fortaleza” que existen en un ámbito o sector.

Entonces ahora cabe preguntarse: ¿Qué fortalezas tienen los rosados de Cigales? ¿Cómo hacer que éstas se desarrollen y vayan a más para poder explotar al máximo ese potencial? ¿Tenemos producto y herramientas para ir a más? Porque no se debe confundir la calidad con el potencial. Es cierto que la calidad es un factor muy importante para el potencial, pero no es suficiente. Se necesitan muchos otros factores, algunos de ellos externos y, la mayor parte de ellos, internos. Factores que a fin de cuentas, lo que hagan sea aumentar la demanda.

Los factores externos ya han sido abordados. Es una realidad que la demanda de vino rosado está aumentando a nivel mundial, si bien, de forma no homogénea y con sus particularidades específicas que, por supuesto, es conveniente estudiar para abordar cada uno de los mercados objetivo.

Que hay producto de calidad también es indiscutible como se ha expuesto anteriormente. Además, a ello se une que estos rosados se encuentran en una gama de precios muy asequibles, algo que podría favorecer el acercamiento de los jóvenes al mundo de vino.

Entonces, ¿qué herramientas faltan para desarrollar ese potencial? ¿Qué se puede hacer para mejorar?

Muchos críticos y escritores del sector ajenos a la D.O. definen nuestra viña como un “diamante en bruto del que se ignora casi todo y que podría dar sorpresas”. Y, sin embargo, parece que somos los que pertenecemos a la D.O. los últimos en enterarnos de la joya que poseemos.

Si nos fijamos en la imagen que proyectan hoy los vinos de Cigales, a grandes rasgos se podría glosar como: vinos de precio medio-bajo, escasa imagen y poco gancho. Tópicos que es imperativo desterrar.

Frente a esa imagen sombría, la clave para triunfar es llenar cada botella de calidad, personalidad y diferencia. Y sobre todo, aprender a venderlas. Tener una imagen de marca como Denominación. Que nos conozcan. Que se hable de Cigales. Que los periodistas del sector, los distribuidores, las cadenas de alimentación, los hosteleros, en definitiva, todo el sector del vino y sus alrededores conozca nuestras viñas, nuestras bodegas, nuestras gentes. Reivindicar lo propio. Frente a la globalización que todo homogeniza, nuestra virtud es la calidad, y en Cigales esa calidad parte de la tradición, cogiendo lo mejor de la herencia de los antepasados pero a la vez desarrollándola y poniéndola al día para que no se quede anquilosada y vetusta. Todos sabemos que en China se pueden comprar barricas francesas como las que nosotros usamos y plantar las variedades que aquí empleamos, pero lo que no podrán imitar es este clima extremo, el río Pisuerga, nuestros suelos calizo-arcillosos, los Montes Torozos, el Pago de Sallana, esas pequeñas parcelas de viñas cen-





Figura 4. Viñedo Piedrahita con Mucientes al fondo.
Fuente: Sergio Vaquero.

tenarias de Los Mimbreros y, especialmente, nuestra gente y nuestra historia. Eso nos pertenece, y es nuestro mejor marketing, nuestra mejor carta de presentación.

Muchos consumidores dentro de nuestro país, e incluso dentro de nuestra propia región, no saben quién o qué es Cigales; no saben dónde está, ni que tipos de vino se hacen. Por ello hay que ponerse didáctico, situarnos en los mapas, hacer kilómetros, rascarnos el bolsillo y explicar a los distribuidores, a los dueños de las

tienas, a los críticos, a todos en general que llevamos tiempo en esto. Que sabemos lo que hacemos, que algunos de los mejores rosados del mundo están aquí, que los rosados tienen grandes virtudes y son vinos más que óptimos para multitud de ocasiones. Y que también hacemos tintos, estupendos tempranillos. Es de lo que podemos presumir. Y es la realidad. Ni más, ni menos.

Hay que aguzar el ingenio. Enamorar a una nueva generación de consumidores hoy enamorados de la cerveza y de los alcoholes de alta graduación (en la mayoría de los bares de noche españoles es imposible tomar una copa de vino de cierta calidad, cuando es lo más común en otros países). En España se bebe menos vino que nunca. Diecisiete litros por habitante. La mitad que en Italia o Francia. Una cuarta parte que hace 50 años.

No deberíamos asustarnos por tomar el vino de diferentes maneras. ¿Por qué no un cóctel de vino? ¿Por qué no beber el “potito” de Las Lanchas (que no es sino el clarete con gaseosa de toda la vida un poco más decorado) perfecto refrigerio para el aperitivo del domingo?

Hay que seguir apostando por la clase media, y para ello es necesario hacer vinos de precio razonable, pero de buena calidad y con una imagen limpia y clara. Y, sobre todo, hay que definir más esa imagen de Cigales que no se termina de concretar.

Ya no se trata de hacer grandes vinos de 100 euros, sino grandes vinos de 5 a 10 € que permitan hacer ediciones limitadas de grandes vinos de 100. Es el reto: vinos más que dignos a precios razonables. Diferentes y sencillos, sin perder nuestras señas de identidad. Frescos y más ligeros. Arriesgados. Para beber y no para satisfacer a los críticos. Y darlos a conocer. Sin complejos. Dejar de ser invisibles. Desarrollar esa vocación de venta, salir fuera, invertir en imagen, adaptar la mentalidad a la nueva realidad, dejar de vivir en el pasado, enfrentarse a las nuevas circunstancias y saber aprovechar las ventajas competitivas que tenemos.

Tenemos rosados de altísima calidad, premiados en multitud de ocasiones en concursos a nivel internacional. Los vinos rosados han evolucionado y se han desarrollado para lograr una buena posición en el mercado, demostrando sus características distintivas. El vino rosado va ganando adeptos. La gente empieza a demandar vinos ligeros, fáciles de beber, afrutados, de los que se pueda disfrutar sin complicaciones. Llevamos un ritmo de vida tan intenso que no tenemos tiempo para detenernos en deleitarnos con nada, así que cada vez se buscan más vinos que den sensaciones rápidas y agradables. El rosado encaja perfectamente en la dinámica de vida frenética que llevamos hoy en día. El futuro inmediato del vino se escribe con tinta rosa, de diferentes intensidades, ¡eso sí!



Los viñedos viejos y su papel en la elaboración de los vinos tintos

Tomás Jurío Sanz*

jurio@bodegasmuseum.com

INTRODUCCIÓN

Desde hace unos pocos años atrás, en este apasionante mundo del vino y de la viticultura se viene hablando y escribiendo mucho sobre “viñas viejas”. Sin embargo, si antaño nadie se planteaba esta cuestión ¿por qué ahora sí? ¿Quizá ahora nos hayamos dado cuenta que la calidad de los vinos procedentes de las uvas de estas cepas viejas es posiblemente superior? ¿Quizá es que en la actualidad, dada la escasez de estos viñedos, poseerlos sea un factor diferenciador de cara al marketing y la publicidad?

Lo que sí parece evidente es que nos encontramos ante una gran paradoja, cincuenta años atrás nadie en este país hablaba de viña vieja, simplemente se plantaban, se cuidaban, se sacaba rendimiento de ellas y cuando su rendimiento era escaso o su uva de mala calidad por encontrarse la cepa anciana o enferma se repetía el ciclo. Además, se tendía a plantar el viñedo en tierras pobres, pedregosas, laderas, dicho de otro modo en tierras difíciles; y la razón de esto no era otra más que la viña puede vegetar correctamente en este tipo de suelos, y otros cultivos como cereales, hortícolas, etc. no podían hacerlo. Desde entonces hasta hace escasamente unos pocos años el vino que se consideraba “mejor” generalmente era el de la cosecha más antigua, sobre todo si la añada era calificada como excelente, dejando los vinos jóvenes para el día a día y siempre considerados de menor calidad. Nadie en ese tiempo se planteaba la edad del viñedo entre otras cosas porque había mucho viñedo viejo y el vino era algo de consumo habitual, entraba en la alimentación diaria, y por ello los grandes vinos eran los de guarda que habían pasado por barricas, los hoy casi olvidados y denostados “grandes reservas”. Actualmente los gustos del consumidor han cambiado y la moda es otra, lo que demandan los consumidores son vinos jóvenes, la “fruta” está muy de moda, y curiosamente por

* Ingeniero agrónomo. Enólogo. Máster en enología y viticultura. Bodega Finca Museum. 47270 Cigales (Valladolid).

otro lado se vende y se habla de “viña vieja”. Cabe preguntarse para qué queremos la viña vieja si lo que queremos es fruta, esta es la gran paradoja.

Lo que parece bastante probable es que el motivo principal de hablar y vender vinos de uva procedentes de “viña vieja”, no tiene como objeto proteger la diversidad del material genético que tienen estas viejas cepas, que bajo mi punto de vista debería de ser lo más importante dejando a un lado intereses vitivinícolas particulares. Sin embargo, esta labor de proteger y conservar esta biodiversidad genética sin contar con la ayuda de las administraciones públicas, es una labor ímproba.

En España a mediados de los años setenta del siglo pasado se comenzó a desarrollar tímidamente procesos de selección clonal, que posteriormente, y sobre todo alrededor de los noventa, se generalizó. Esta selección se ha ido desarrollando sobre variedades que comercialmente más interesaban, introduciendo a su vez variedades y clones foráneos. En base a esto podría considerarse de forma general que los viñedos españoles y por tanto los de la D.O. Cigales con menos de veinticinco o treinta años son viñedos de clones determinados dentro de su variedad, apareciendo a su vez en nuestros campos viñedos de variedades foráneas. Creo conveniente aclarar que por variedad entendemos el conjunto de individuos que tienen iguales características morfológicas y su comportamiento es muy similar, y por clon se entiende todos aquellos individuos que son genéticamente idénticos y que por tanto proceden de un solo individuo origen que previamente ha sido seleccionado de acuerdo a alguna característica que ha interesado.

Por otro lado nos encontramos en la D.O. Cigales con variedades no autorizadas en su reglamento pero que llevan más de 60 años en su territorio, y que fueron plantadas no como viñedo único, sino intercaladas entre otras variedades consideradas en su momento más importantes, o bien que venían por descuido entre los manojos de los viveros. Algunas de estas variedades son clairette, calagraño, palomino, cañorrojo, moscatel blanco, garnacha blanca, mencía, garnacha peluda, garnacha tintorera, gran negro, bobal, moscatel tinto, etc., variedades que por su escaso valor comercial, por ser minoritarias y por la implantación de variedades foráneas, en definitiva por las modas, se han ido olvidando.

En base a lo anteriormente expuesto y de forma general podemos concluir que las uvas de viñedos de menos de veinticinco-treinta años serán más homogéneas y sus vinos más actuales, y las uvas procedentes de viñedos más antiguos serán menos homogéneas y los vinos por tanto tendrán otras características diferentes, sobre todo sensoriales.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO EN LA D.O. CIGALES, 2016 VS 1991

Es interesante tener dos fotografías separadas en el tiempo y ver el viñedo que tenía la D.O. Cigales cuando se creó en el año 1991 y ahora en su XXV aniversario, año 2016.

No ha sido fácil obtener datos fiables de aquella época puesto que no había nada informatizado ni se disponían de muchos medios. Sin embargo gracias a la ayuda del personal del Servicio Territorial de Agricultura de la Junta de Castilla y León y haciendo un trabajo de hormiguita, ha sido posible extraer información suficiente para el objeto que persigo. Los datos actuales han sido facilitados por el propio Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

De acuerdo a estos datos, la situación del viñedo atendiendo a la superficie por edad de plantación en ambos años es el indicado en la tabla 1.

Tabla 1. Hectáreas por edades de viñedo y año.

	1.991		2.016	
> 60 años	730	21%	544	26%
40-60 años	512	14%	98	5%
11-40 años	25	1%	1.307	63%
< 11 años	2.278	64%	118	6%
TOTAL (ha)	3.545	100%	2.067	100%

Fuente: Servicio Territorial de Agricultura de la Junta de Castilla y León y Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

En la figura 1 podemos apreciar que la superficie total ha disminuido en casi un 42%.

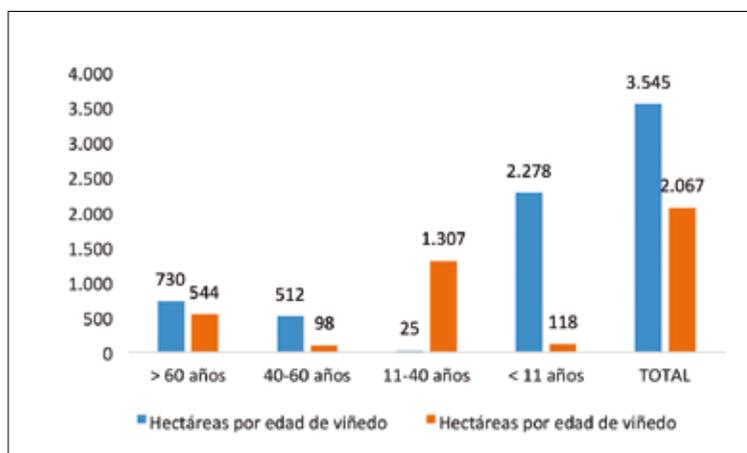


Figura 1. Hectáreas de viñedo por edad en los años 1991 y 2016. Elaboración propia.

Fuente: Servicio Territorial de Agricultura de la Junta de Castilla y León y Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

Sin embargo, en la figura 2 vemos que en la actualidad el porcentaje de viñedo más joven ha disminuido de forma importante respecto al que había en el año 1991, aumentando sin embargo la de viñedo más viejo. Haciendo medias ponderadas nos lleva a que la edad media del viñedo actual en la D.O. Cigales ha aumentado en un 61%, de 26 años en el año 1991 a 42 años en el año 2016.

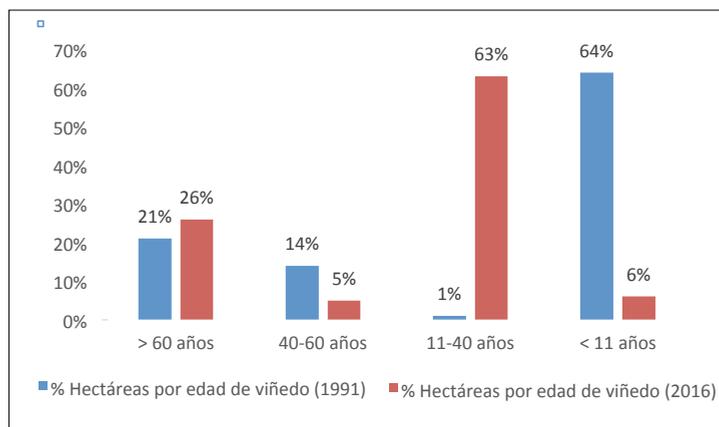


Figura 2. Porcentaje de hectáreas por edad de viñedo en los años 1991 y 2016. Elaboración propia. Fuente: Servicio Territorial de Agricultura de la Junta de Castilla y León y Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

Otro parámetro importante a considerar es ver qué viñedos de los existentes en 1991 permanecen en la actualidad, o dicho de otro modo, conocer la edad de los viñedos más viejos que han sido arrancados en estos veinticinco años o bien, que sin haberse arrancado no pertenecen actualmente a la D.O. Cigales y por ello no constan en sus registros.

En la tabla 2 vemos que los viñedos con más de 60 años en 1991, ahora en 2016 tendrían más de 85, constatando que ha habido una pérdida importante de hectáreas.

Tabla 2. Hectáreas en 2016 que en 1991 tenían más de 60 años.

Hectáreas año 1991		Hectáreas año 2016		Pérdida de hectáreas
> 60 años		> 85 años		
730	20,50%	159	7,70%	-571

Fuente: Servicio Territorial de Agricultura de la Junta de Castilla y León y Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

En la figura 3 se reflejan de forma más visual esta disminución de superficie.

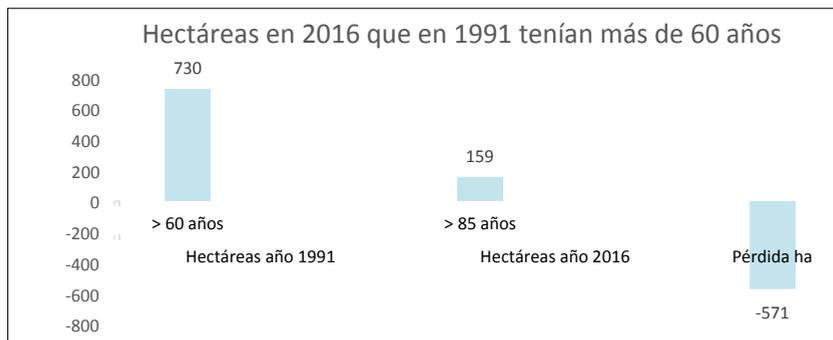


Figura 3. Evolución del viñedo de 60 años existente en 1991. Elaboración propia.
Fuente: Servicio Territorial de Agricultura de la Junta de Castilla y León y Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

Haciendo exactamente lo mismo con los viñedos que había de más de 40 años en 1991, obtenemos la tabla 3.

Tabla 3. Hectáreas en 2016 que en 1991 tenían más de 40 años.

Hectáreas año 1991		Hectáreas año 2016		Pérdida de hectáreas
> 40 años		> 65 años		
1.180	33,30%	545	26,30%	-635

Fuente: Servicio Territorial de Agricultura de la Junta de Castilla y León y Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

Y de forma visual en la figura 4

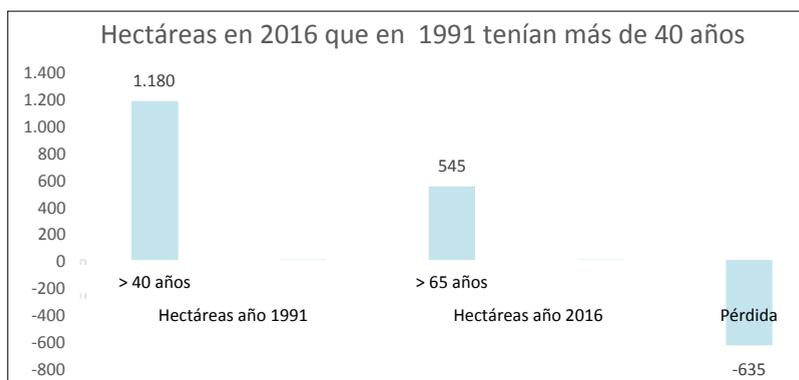


Figura 4. Evolución del viñedo de 40 años existente en 1991. Elaboración propia.
Fuente: Servicio Territorial de Agricultura de la Junta de Castilla y León y Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

Concluyendo, en el transcurso de estos últimos 25 años podemos extraer las siguientes conclusiones:

- La superficie de viñedo total ha disminuido, bien por arranques o bien por haberse dado de baja en la D.O. Cigales.
- La creación de la D.O. Cigales potenció nuevas plantaciones, prácticamente en su totalidad de variedades exclusivamente tintas, lo que dota a la zona de un potencial extraordinario para vinos tintos de alta calidad. No hay que olvidar que el clarete tradicional de Cigales se hacía de viñedos viejos donde estaban mezcladas en un mismo majuelo variedades blancas (entre el 25% y el 35%) y variedades tintas (75%-65%).
- Se ha arrancado viñedo viejo.
- La edad media ponderada del viñedo en la D.O. Cigales es actualmente mayor que hace 25 años.
- El porcentaje de viñedos más viejos en relación a la superficie total inscrita es mayor ahora que hace 25 años.
- En el territorio actualmente ocupado por la D.O. Cigales y durante el siglo XX hubo tres períodos importantes de plantación, el primero desde principios del siglo XX, una vez superada la plaga de la filoxera, hasta la Guerra Civil Española, el segundo desde finales de la década de los 70 a la década de los 80, y por último una vez creada la D.O. Cigales a partir del año 1991.
- El mix de la edad del viñedo actual es idóneo para producir vinos diversos y de mucha calidad.

CUÁNDO PODEMOS CONSIDERAR A UN VIÑEDO VIEJO

Responder a esta cuestión no es nada fácil, seguro que las respuestas serían muy variopintas dependiendo de si quien respondiera la pregunta fuera un especialista en fisiología vegetal, un vivero de plantas de vid, un viticultor que vende sus uvas, un ingeniero agrónomo al que se le exige rentabilidad, un enólogo, un apasionado por el paisaje, etc.

Por otro lado, no conviene confundir viñedos viejos con pre-filoxéricos, todos los pre-filoxéricos son desde luego viejos, pero no todos los viejos son pre-filoxéricos. Tampoco hay que creer necesariamente que los viñedos viejos son patrimonio de los conducidos en vaso, pueden existir viñedos en espaldera que también lo sean, algunos procedentes de transformaciones desde el vaso.

Desde el punto de vista productivo y rentable se asume que la vida de un viñedo puede estar entre los 40 y los 50 años dependiendo de infinidad de factores. Dicho lo cual podríamos decir que un viñedo viejo podría ser aquel que supere los 40 años.

Debemos pensar que la vid es un ser vivo, y dependiendo del medio en el que se encuentre (suelo, clima, agentes patógenos, etc.), dependiendo del viticultor o ingeniero que la trabaje (marco de plantación, tipo de conducción, prácticas de poda, riegos, fertilización, operaciones en verde, acciones en suelo, tratamientos fitosanitarios, etc.), y la propia variedad y su interacción con el portainjerto; sus años de vida o mejor dicho su calidad de vida será mayor o menor.

MIRANDO EN EL INTERIOR DE LA CEPA

Hay que tener en cuenta que una uva de calidad solo se obtiene de viñedos bien diseñados, sobre suelos adecuados, con un equilibrio vegetativo acorde con su producción y siempre con plantas adecuadamente nutridas, sin enfermedades ni carencias, y con el fruto sano vendimiado en su momento óptimo según el vino que se quiera elaborar. Dicho de otro modo, una uva de calidad se puede conseguir en viñedos de edades muy diversas, si bien es cierto que cuánto más edad tiene una cepa sana su calidad de uva tiende a ser mejor y de manera más fácil para el viticultor.

Un viñedo en un suelo muy fértil, con riegos excesivos, mucha carga en poda, muchos kilos por hectárea, malas prácticas fitosanitarias, se hará viejo mucho antes que otro en situación antagónica, y sin embargo su calidad de uva será de dudosa calidad aunque tenga una edad avanzada. Para entender esto con la suficiente claridad habría que extenderse mucho en temas complicados de fisiología vegetal, algo que no es el objeto de esta colaboración. Sin embargo, intentaré explicarlo de forma muy breve y lo más sencilla posible.

La vid es una planta leñosa y de hoja caduca. Su anatomía a grandes rasgos consta de raíces, tronco, brazos, pámpanos (sarmientos si han lignificado), hojas y yemas. Estos sarmientos son los que se podarán dejando los pulgares y/o varas con sus yemas correspondientes.

En el interior de la vid partiendo de las raíces hasta las yemas, inicialmente en reposo, y posteriormente hasta las hojas según vayan creciendo los pámpanos, existe un tejido vascular formado por conductos que une todos los órganos de la planta y por el que circula algo así como la sangre en las personas, la savia. El primero de estos tejidos son los llamados vasos leñosos o xilema (Figura 5), por el que circula la savia bruta (agua y sales minerales principalmente, que han sido absorbidos por las raíces), es algo así como las venas en las personas (que transportan la sangre sin oxigenar hacia el corazón). Por otro lado existen otros conductos que partiendo desde las hojas recorren todos los demás órganos de la planta, incluidas las raíces, por los que circula la savia elaborada (principalmente glucosa y otros productos celulares) procedente de la fotosíntesis y que tras múltiples procesos biológicos y químicos servirá a la planta para el desarrollo de todos sus tejidos, incluidos los racimos, estos conductos se llaman vasos liberianos o floema (Figura 6), serían algo parecido a la arterias en las personas (que llevan la sangre oxigenada



desde el corazón al resto del organismo). En la figura 7 se puede observar de forma muy simplificada la estructura del tejido vascular en un corte transversal de raíz, y en la figura 8 la estructura de dicho tejido vascular en un corte, también transversal, de los troncos, brazos y sarmientos. Por otro lado, la vid por la noche, en ausencia de luz, realiza lo contrario de la fotosíntesis: la respiración su función es generar la energía necesaria para ser utilizada en todos los procesos metabólicos de la planta. Ambos procesos, fotosíntesis y respiración son realizados en el interior de las hojas.

Las raíces fundamentalmente tienen cuatro funciones, anclaje al suelo, absorción de nutrientes, síntesis de hormonas y acumulación de reservas.

Las yemas que es de donde brotarán los nuevos pámpanos y que llevarán o no futuros racimos de flor tiene un complejo sistema metabólico, ya que, dependiendo del estado de la vid en el año en curso, y por tanto de las condiciones ambientales de ese año, se conforman en su interior los futuros racimos de uva para la campaña siguiente.

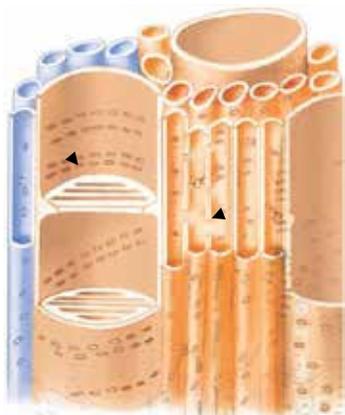


Figura 5. Estructura del xilema.

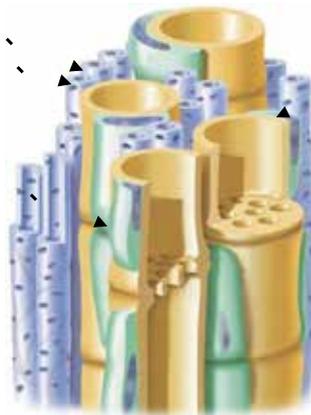


Figura 6. Estructura del Floema.



Figura 7. Corte de una raíz.

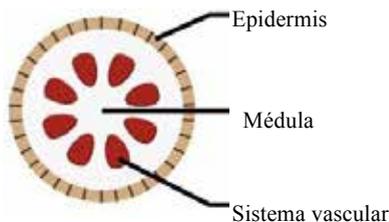


Figura 8. Corte de un brazo, sarmiento.

Concretando lo anteriormente expuesto tenemos que las raíces tienen que absorber nutrientes y llevarlos hasta las hojas, éstas deben elaborar unos compuestos orgánicos para luego ser transportados al resto de los órganos de la vid, incluidos los racimos. Al final del ciclo, desde las hojas deben circular sustancias celulares elaboradas por la propia planta hacia las raíces y resto de partes leñosas para almacenar sus reservas, fundamentalmente en forma de almidón. Al comenzar el ciclo con el lloro, lo cual se produce cuando la temperatura del suelo supera los 10°C, indica que las raíces entran en actividad, pero al no tener la cepa partes verdes, y por efectos de la presión, las sales minerales salen por los cortes de poda. Cuando la planta empieza a brotar y hasta que tiene unas tres o cuatro hojas desarrolladas, la cepa se nutre de esas reservas almacenadas en las raíces y madera vieja, ya que sin hojas desarrolladas no hay fotosíntesis, pudiendo considerarse que a partir de la floración la planta se alimenta exclusivamente con las sustancias que ella misma produce por fotosíntesis.

Por tanto, cualquier agente externo biótico o abiótico que afecte a cualquier parte de la vid puede dañar a la planta alargando o acortando su vida y no solo eso, sino que puede deteriorarla interiormente de forma irreversible o bien dañando órganos que impidan el desarrollo normal de sus funciones. Si disminuimos la superficie foliar (sobre todo la expuesta que es la que recibe la luz solar), si tenemos hojas amarillas o con necrosis por múltiples factores, si nuestro sistema radicular es escaso por no haber suelo, por rotura de raíces, por plagas o enfermedades, si los conductos del xilema y floema antes mencionados están deteriorados, taponados, muertos, etc., no tendremos una planta sana y por tanto será muy difícil obtener una uva de calidad.

Si lo que buscamos es calidad, necesitaremos en primer lugar una planta sana en la que sus funciones vitales estén en condiciones de lograr un equilibrio óptimo a todos los niveles. Solo de este modo podremos tener alguna posibilidad de lograr una maduración correcta, algo necesario para una calidad superior en la uva y posteriormente en el vino.

EL VIÑEDO VIEJO Y SU PAPEL EN EL VINO TINTO

Después de conocer superficialmente el funcionamiento de una cepa en su interior, podemos decir que si lo que queremos es obtener un fruto de calidad, tenemos que tener claro que lo primero que hay que conseguir es tener una cepa sana y con un equilibrio vegetativo que sea acorde con su potencial de producción en función de donde esté implantada. A partir de aquí, podremos ver qué razones son las que llevan al enólogo a preferir una uva procedente de viñedo viejo a una uva de viñedo joven.

Estamos en la D.O. Cigales y por ello me voy a ceñir concretamente al viñedo viejo de este territorio por varios motivos:



- Por poseer unas variedades determinadas.
- Por vivir el viñedo viejo sobre unos suelos concretos, casi imposibles.
- Por haber crecido en unas condiciones ambientales específicas dependientes del clima.
- Por haber sido cultivadas por los viticultores de esta zona, siguiendo unas prácticas culturales determinadas.

Hay dos refranes españoles que describirían muy bien el viñedo viejo de Cigales: “Ni viña en bajo, ni trigo en cascajo” y el otro dice “Siembra trigo en barrial, y pon viña en cascajal”.

Y es que precisamente ahí es donde están los viñedos más antiguos de Cigales, en las partes altas coronadas por cascajos silíceos (antiguo lecho de un lago) o bien en zonas pedregosas procedentes de una roca madre que en este caso es caliza. Ambos suelos son idóneos para producir uvas de gran calidad. Además, estos suelos de forma general son pobres en nutrientes, bajos en materia orgánica y por lo general drenan muy bien, tres factores que potencian en el interior de la cepa la síntesis de compuestos de bondad del racimo, además de ser beneficiosos para su longevidad. No hay que confundir la palabra “pobre” o “bajo” con falta de equilibrio, porque lo realmente importante es que en el suelo todo esté en un equilibrio determinado, sobre todo si tenemos en cuenta los distintos nutrientes.

Por tanto, en la D.O. Cigales este es el primer factor que diferencia la cepa vieja de la joven, su “ubicación, y por tanto el suelo donde crece”. Esta ubicación que corresponde con la gran mayoría de los viñedos viejos, permite a las raíces de las cepas explorar en profundidad el suelo, por ser suelos profundos, secos en superficie y fáciles de penetrar. Al mismo tiempo son suelos cálidos que en las vendimias de octubre, generalmente un mes frío sobre todo por la noche, ayudan a una maduración óptima del racimo; me acuerdo de un personaje de Cigales que me dijo “ahí abajo cuando era chaval estuve vendimiando el día de Todos los Santos (1 de noviembre)”, se refería al paraje de Villullas en Cigales. Al mismo tiempo, al estar en zonas altas el riesgo de heladas de primavera es inferior, con lo cual es menos probable que el ciclo vegetativo de la vid se retrase y por tanto el fruto vendrá en tiempo. Sin embargo, no es menos cierto que en la actualidad se pueden plantar (y de hecho se han plantado) nuevas viñas en estos suelos y ubicaciones que con el tiempo darán lo mejor de ellas mismas.

Otro factor diferenciador es que en el viñedo viejo encontramos variedades poco comunes mencionadas anteriormente, y plantas que no son homogéneas (no son clones) y que por tanto de ellas saldrán vinos diferentes, con una personalidad distinta. Llamaré a este factor “personalidad”.

Realmente, los dos factores mencionados se podrían alcanzar con cepas jóvenes, pero es muy improbable que ambos se den juntos en una nueva plantación, yo no conozco ninguna. Recientemente se ha plantado viñedo en estas ubicaciones y suelos que con los años dará un fruto de alta calidad, sin embargo son variedades actuales y de clones determinados.

Pero hay otras razones que la cepa vieja conoce, y la cepa joven todavía no ha descubierto, algo así como la persona adulta y la persona joven. Estos factores son los intrínsecos propios de la edad y tienen mucho que ver con la morfología y la fisiología de la cepa que explicaré a continuación.

Las diferencias morfológicas más apreciables que la cepa vieja tiene sobre la joven son las siguientes:

- Más raíces y más profundas.
- Más cantidad de madera.
- Más cicatrices por cortes de poda y roturas.
- Mejor disposición de brazos y pulgares.

Todas estas diferencias morfológicas tienen una consecuencia fisiológica que hacen que la calidad de la uva sea de más calidad.

La mayor masa radicular medida en kg/m^3 de tierra y la profundidad de sus raíces asegura a la cepa una mejor nutrición y una mayor disponibilidad de agua, disminuyendo de esta forma el efecto de las variaciones climáticas de cada año y asegurando por tanto una maduración del racimo más constante. Pero además, este extenso sistema radicular permite a la cepa vieja tener raíces en su superficie que en verano estarán estresadas, provocando que dichas raíces sintetizen ácido abscísico y que por el xilema emigre hasta las hojas induciendo el cierre de estomas. El cierre de estos estomas va a favorecer la maduración del racimo y reducir el tamaño de sus bayas. Sin embargo, al mismo tiempo las raíces en profundidad dispondrán de los recursos hídricos necesarios que ayudarán en el proceso de maduración del racimo a la síntesis de compuestos de bondad. El viñedo joven, en general, no dispone de tanta masa radicular ni sus raíces llegan a ser tan profundas.

La mayor cantidad de madera y de raíces va a permitir a la cepa vieja almacenar más reservas en otoño, lo cual permitirá al año siguiente una mejor brotación y un mayor apoyo a la cepa si la fotosíntesis falla parcialmente por algún motivo, especialmente en los primeros meses del ciclo. De esta manera el almidón actúa de regulador entre los distintos ciclos-años de la vid. El viñedo joven no acumula tanto almidón y por ello no puede autorregularse como lo hace el viñedo viejo.

Las cicatrices y las heridas dificultan la circulación de la savia por el tejido vascular lo que conlleva a que la cepa vieja produzca un menor número de racimos, más pequeños y además con bayas también más pequeñas, todo ello redundando en una uva de más calidad. La superficie del hollejo en relación a la pulpa es mayor y por tanto la concentración de polifenoles (antocianos, taninos, etc.) aumenta. Por otro lado, esta circulación tortuosa de la savia induce a una mayor acumulación de azúcares y de compuestos de bondad. El viñedo joven, si dispone de los recursos hídricos y nutricionales necesarios tendrá mucho más vigor y sus racimos serán más grandes al igual que sus uvas, además debido a ese exceso de vegetación la cepa será más propensa a enfermedades especialmente a oídio y botrytis.



Por último, la mejor disposición de los brazos y por tanto de pulgares tiene que ver con la formación de la cepa en vaso o arbolito, distribuyéndose mejor el tejido vascular. Los vasos conductores casi desde la base de la cepa se distribuyen en tres o cuatro brazos y si hay una rotura en alguno de ellos quedan otros. Además la superficie foliar también se distribuye mejor y siempre tiene hojas expuestas al sol, cosa que no ocurre en una viña en espaldera si está orientada de este a oeste en el hemisferio norte. Por tanto, su capacidad fotosintética sería mayor. No obstante en un viñedo joven bien llevado la superficie foliar expuesta también puede ser alta.

En definitiva, el enólogo suele preferir uvas de viñas viejas por cinco motivos:

1. Por tema varietal y escasa homogeneidad entre las distintas cepas, que tras una correcta elaboración le va dar unos vinos diferentes, con una personalidad propia de la zona.
2. Los racimos son más pequeños, más sueltos y con bayas de menor diámetro, lo que le va a permitir extraer en la elaboración mayor cantidad de compuestos de bondad que dotarán al vino de más color, de más estructura, de más longevidad.
3. Los racimos tienen una maduración más lenta, lo que dará vinos más equilibrados, más redondos.
4. Las uvas suelen ser más ricas en azúcares y por tanto darán vinos de mayor graduación alcohólica.
5. El viñedo viejo al autorregularse mejor es más constante en cantidad y calidad a lo largo de los años. Lo cual ayuda a que los vinos sean más homogéneos en distintas añadas.

Dicho de otro modo, el enólogo si elabora con uvas procedentes de cepas viejas lo tiene más fácil para hacer un buen vino.

Una vez implantado un viñedo, algunas de estas ventajas del viñedo viejo pueden alcanzarse con viñedo joven, pero para ello el ingeniero agrónomo y/o el viticultor y/o el ingeniero técnico agrícola deberán aplicar diversas técnicas vitícolas que en ningún caso son fáciles ni económicas. Y si lo que queremos es igualarnos desde el inicio a un viñedo viejo deberemos elegir antes de plantar con mucho detalle el suelo, la orientación, el marco y densidad de plantación, la conducción, la planta, etc., y solo así en unos pocos años podremos conseguir uvas de mucha calidad, esos pocos años podemos estimarlos a partir de los diez o doce desde la plantación.

También hay que pensar que en los viñedos muy viejos, éstos se van muriendo y por tanto conviene realizar ciertas prácticas vitícolas que permitan a la cepa alargar su vida en las mejores condiciones posibles. Hay que pensar sobre todo en prácticas nutricionales y de regeneración de la cepa. Sobre todo hay que eliminar los brazos viejos afectados de hongos y con grandes oquedades, intentado formar nuevos brazos por debajo de dichos cortes (Figura 9 y Figura 10).



Figura 9. Cepa en vaso.
Fuente: Fotografía propia.



Figura 10. Cepa en vaso.
Fuente: Fotografía propia.

CONCLUSIÓN

La Denominación de Origen Cigales tiene atributos que le dotan para ser una zona de grandes vinos tintos, y uno de ellos es el viñedo viejo. Ahora bien, la nueva enología debe entender el fruto de estas viñas tan viejas. Con ello quiero decir que las fechas de vendimia y las técnicas de su elaboración deben de ser diferentes a las empleadas con otras uvas. Además, si queremos tener una personalidad propia debemos respetar lo máximo posible el resultado natural que nos dan estas uvas, uvas que provienen de cepas cuya carga genética es diferente a las actuales, y que si no logramos transmitir estas diferencias en el vino y darles el valor que merecen, estos viñedos irán lamentablemente, desapareciendo.

Las modas y mejor dicho las nuevas tendencias obligan a los bodegueros a ir elaborando determinados vinos, con más o menos color, fruta, estructura, taninos, azúcar, etc. Pero la viña vieja no sabe de tendencias, porque cuando se planta una viña se hace generalmente para dar frutos que satisfagan a los consumidores actuales de vino, no a los de dentro de cincuenta o cien años. Si se beben vinos de verdejo se planta verdejo, lo mismo que si se bebe cabernet sauvignon, syrah, etc. En definitiva, al consumidor de vino no le importa la edad del viñedo.

Por ello, si queremos conservar este patrimonio vitícola deberemos reivindicar un tipo de vinos diferentes, e insisto, darles el valor que merecen. Y quiero volver a lo que mencioné a principio del artículo, la gran paradoja, nunca podremos darle valor al viñedo viejo si con sus uvas pretendemos elaborar vinos jóvenes.



Es nuestra responsabilidad y la de las administraciones conservar este legado vegetal para que no desaparezca, o en caso contrario será cada vez más habitual ver imágenes como la de la figura 11, un viñedo viejo en el paraje de Boga, Cigales, recientemente arrancado y convertido en una plantación de guisantes, quedando como testigo efímero una cepa que marca el linde. ¡Conservemos nuestro paisaje, nuestro territorio, para no perder imágenes como la de la figura 12.



Figura 11. Cepa en vaso aislada. Fuente: Fotografía propia.



Figura 12. Viñedo en vaso en Cigales. Fuente: Fotografía propia.

Apertura a nuevos mercados

*Raúl Escudero Fernández**
rescudero@do-cigales.es

INTRODUCCIÓN

La exportación es uno de los pilares de cualquier negocio en la actualidad. El fenómeno de globalización que estamos viviendo en nuestros días hace necesario y obligatorio el empezar a comercializar los productos con otros países, civilizaciones y culturas. En el caso de la Denominación de Origen Cigales no podía ser diferente y durante los primeros años del siglo XXI, coincidiendo con las primeras elaboraciones de nuestros tintos, las bodegas observaron la necesidad imperiosa de la exportación de los vinos que en ellas se elaboraban. Esta circunstancia se debe principalmente a la saturación que se ha producido en el mercado nacional causada por dos motivos fundamentales. Por un lado, el incremento en la oferta y, por otro, el descenso del consumo de vino por persona y año que se está produciendo en España, año tras año hasta alcanzar la cifra de un consumo de 16 litros por persona y año, cuando llegamos a estar en más de 40 litros como están nuestros vecinos de Portugal, Francia e Italia en la actualidad.

Con la exportación se consiguen hitos muy buenos para una zona vitivinícola como esta. Da nombre a la zona a lo largo y ancho del mundo y también supone una rentabilidad a las bodegas de la comarca de la D.O. Cigales. Hay mercados donde se pueden vender a mejores precios que aquí y además, teniendo el cuidado necesario con los temas financieros, puedes asegurar el cobro de las operaciones sin tener riesgo de impagados haciendo uso de todas las herramientas que las entidades financieras ponen a tu disposición como son los Cartas de Crédito Documentario.

En la actualidad hay nuevos mercados que se están incorporando al consumo del vino como son los países asiáticos. Ahí es donde la Denominación de Origen tiene que hacer hincapié, porque son mercados por conquistar y ahí estamos en

* Órgano de Gestión. Consejo Regulador de la Denominación Origen Cigales. Corro Vaca, 5. 47270 Cigales (Valladolid).



igualdad de condiciones a la hora de poderlos conquistar con la magnífica relación calidad precio de los vinos de la D.O. Cigales.

La importancia de la exportación es tal que hay bodegas que a pesar de ser pequeñas ya tienen un recurso exclusivo para la exportación con el esfuerzo económico que esto supone para ellas. Aun así ven que es muy necesario y muchas de ellas ya les están optimizando mediante el incremento de las exportaciones que la zona está alcanzando en los últimos años. A pesar de la mejora que se ha conseguido en los últimos años en la exportación tiene que seguir siendo un objetivo prioritario de esta comarca y hay que llegar a alcanzar una cuota de mercado de exportación de un 40%, y yo creo que a eso puede ayudar el tema de empezar e exportar más vino rosado, ya que hasta ahora el vino que se está exportando en esta Denominación de Origen es el tinto.

SALIDA AL EXTERIOR

Ya en el año 2000, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales empezó a trabajar el tema de la exportación, organizando distintas misiones inversas de importadores japoneses, británicos y americanos con la colaboración de las Cámaras de Comercio de Burgos y Valladolid (Figura 1 y Figura 2).



Figura 1. Misión Inversa de importadores y periodistas japoneses a mediados de mayo del año 2000. Fuente: Fotografía de Alicia Clavero Bocos.



Figura 2. Misión con periodistas de EEUU y Reino Unido en la sede del Consejo Regulador de la D.O. Cigales, en mayo de 2002. Fuente: Fotografía de Alicia Clavero Bocos.

A principios de siglo las bodegas de la comarca vitivinícola de Cigales ya estaban presentes en mercados como Suiza, Holanda, Puerto Rico, Reino Unido, Estados Unidos y Alemania. El año 2001 supuso, respecto al año 2000, un aumento de las exportaciones de un 440%. Las bodegas pasaron de exportar 42.000 botellas a poder exportar 190.000, lo cual supuso un hito muy importante para este territorio vitivinícola.

En el año 2004, y ante el aumento de las exportaciones, y conscientes de la necesidad de vender fuera, el Consejo Regulador dedica la mayor parte de su presupuesto a promocionar los vinos fuera de las fronteras, y firma un convenio de colaboración con la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid para asistir a numerosas ferias internacionales como son *Prowein* en Alemania y *London Wine* en El Reino Unido. En el mes de diciembre de este mismo año el Consejo Regulador viajó hasta la capital de Florida, en Estados Unidos, para participar en la *Feria Wine Expo of the Americas*.

Durante el año 2005 el C.R.D.O. Cigales, como fruto del convenio de colaboración con la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid tuvo una intensa actividad exterior ya que acudió en el mes de marzo a la feria *Prowein* en Alemania y en Mayo a *London Wine* (Figura 3). Por otra parte, los días 10 y 11 de Mayo de 2005 se acudió a Austria para exponer allí los vinos de la D.O. Cigales. El 7 de junio la cita fue en México donde los vinos de Cigales participaron en una exposición especializada, y finalmente es Suiza el destino elegido por la D.O. Cigales para realizar en ese país una presentación de los vinos. Esto lleva como resultado que en el año 2005 se produzca un record de exportación de casi un millón de botellas, en concreto, 956.533, la gran mayoría de ellas de vino tinto.

Durante el año 2007 el C.R.D.O. Cigales ratificó el Convenio de Colaboración de exportación suscrito con la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid, y se hicieron varias acciones durante este año asistiendo a Tokyo a la feria *Foodex*, una muestra muy importante para introducir los vinos de la D.O. Cigales en el país asiático (Figura 4). En el año 2007, la D.O. Cigales también estuvo participando en una presentación en Copenhague que se celebró durante el mes de marzo. Y en el mes de abril de ese mismo año el Consejo Regulador acudió a México donde se realizaron 3 presentaciones en las ciudades de México DF, Guadalajara y Monterrey donde asistieron 7 bodegas para mostrar sus productos. La última acción del año tuvo lugar en la



Figura 3. Stand del C.R.D.O. Cigales en London Wine en mayo de 2005. Fuente: Fotografía de Alicia Clavero Bocos.

capital británica donde 8 bodegas de la Denominación de Origen presentaron sus vinos ante reconocidos profesionales del sector vitivinícola del Reino Unido. A la presentación acudieron 6 importadores y 6 periodistas especializados. En la misma se llegó a la conclusión de que nuestros vinos eran muy atrayentes en ese mercado, porque en el Reino Unido se buscan vinos de regiones nuevas y con una buena relación calidad-precio y ahí los vinos de la D.O. Cigales encajan perfectamente.

Siguiendo con este arduo trabajo la Denominación de Origen presentó sus vinos ante cerca de 30 importadores, periodistas y profesionales del sector vitícola de China, Colombia, Dinamarca, Estados Unidos, Estonia, India, Malasia y Rusia durante el primer trimestre del año 2009, la acción tuvo lugar en el Centro de Turismo Rural Pago de Trascasas de Cubillas de Santa Marta. A su vez el Consejo Regulador viajó a la ciudad Alemana de Düsseldorf desde el 28 de Mayo al 30 de Mayo de 2009 a la Feria Internacional *Prowein* donde expuso sus vinos ante importadores de todo el mundo. Otra de las acciones más exitosas del año 2009 fue una *presentación* que tuvo lugar el 16 de Junio de 2009 en la embajada de España en Amsterdam, donde 11 bodegas decidieron viajar con el Consejo Regulador para participar de esta acción (Figura 4).

En el año 2010 El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales renovó el convenio que tenía suscrito con la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid, cuyo objetivo era continuar con la promoción en los mercados internacionales de los vinos amparados por la D.O. Cigales. Y, en el año 2010, Cigales se volcó en Suiza realizando en el mes de febrero una acción muy intensa en Zurich con la presencia de los principales profesionales del sector en este país europeo.



Figura 4. Presencia en Foodex y Copenhagen en 2007. Fuente: Revista C.R.D.O. CIGALES.

El principal objetivo ha sido reafirmar la presencia de los vinos de la D.O. Cigales en este mercado, grandes consumidores de los caldos elaborados en esta zona geográfica. Suiza es el mejor país exportador, sólo por detrás de Alemania, por lo tanto es un sitio muy interesante para la promoción de los vinos de esta comarca vitivinícola.

Otra de las citas ineludibles en el año 2010 fue la visita a la feria *Prowein* donde 13 bodegas de la D.O. asistieron al evento para seguir reforzando las ventas en el primer país extranjero consumidor de estos vinos.

Durante el año 2011 el Consejo Regulador de Cigales volvió a apostar por Suiza, realizando una promoción de los vinos a través de una jornada de cata en Zurich el 14 de Junio de 2011. Su objetivo era, por un lado, conseguir la participación de importadores para establecer nuevos negocios en Suiza para las bodegas que todavía no tenían presencia; y por otro lado, contar con la presencia de restaurantes, sommeliers, periodistas, tiendas y otra gente relacionada con el mundo del vino para apoyar y fomentar la presencia en el mercado suizo de las bodegas de los diferentes municipios que componen esta D.O. vallisoletana-palentina. Se eligió como lugar de la jornada de cata el restaurante *Cadduffs Wine Loft*, restaurante conocido por su especialización en vino, un lugar de encuentro de los amantes de esta bebida que cuenta con un ambiente muy adecuado para la celebración de la cata y el seminario. El evento se realizó el martes 14 de Junio de 14:30 a 20:00 horas con la intención de que todo tipo de público pudiera asistir sin interrumpir su trabajo.

Como complemento a la acción se llevó a cabo una cata guiada de los vinos por medio de David Schwarzwaldner, periodista reconocido y especializado en vino de España. En la cata guiada se presentaron un vino de cada bodega participante, en total 13 vinos. Durante el desarrollo de la jornada se repartió un cuaderno de cata para facilitar tanto la cata guiada como la libre con los datos de contacto directo de bodegas y/o importadores. El resultado fue muy positivo, convocando a empresas de diferentes sectores y a especialistas en el mundo del vino de diversos sectores como importadores, restaurantes, periodistas y tiendas.

El grupo fue bastante heterogéneo y pudo satisfacer las diferentes necesidades de las bodegas (algunas cuentan con importador y quieren promoción y crear clientes, y otras no tienen importador y están a la búsqueda del mismo). Además han asistido un par de amantes del vino, consumidores finales interesados por conocer los vinos de la D.O. Cigales. Los visitantes se llevaron una buena imagen de los caldos, al mismo tiempo que pudieron descubrir el papel tan representativo que posee la variedad de Tempranillo, de alta calidad, en una D.O. no muy saturada y de ahí que tenga unos vinos de muy buena relación calidad – precio.

EXPANSIÓN POR NORTEAMÉRICA

Durante el año 2012 el esfuerzo se hizo en Estados Unidos donde se llevó a cabo la acción promocional con 15 bodegas y 29 marcas comerciales de



Figura 5. Presentación en Chicago en 2003.
Fuente: Fotografía propia.

sus principales rosados y tintos. A la presentación fueron convocados distribuidores e importadores de la zona que mostraron gran interés por conocer los vinos de esta comarca vitivinícola española con gran potencial exportador. El 19 de Marzo de 2013 desde las 12:00 horas y hasta las 17:00 horas el Consejo Regulador realizó una presentación en el restaurante / vinoteca *694 Wine Bar* de la ciudad de Chicago, ya que se trata de una zona poco conocida

da y poco visitada por bodegas españolas y que controlan la región del medio Oeste, unos 45 millones de consumidores, además de ser un mercado serio, receptivo y en crecimiento. (Figura 5)

El Consejo Regulador concluyó su acción comercial en Estados Unidos en la ciudad de San Francisco el 21 de Marzo, donde los importadores y distribuidores convocados de la zona se dieron cita en el restaurante *Piperade* (1015 Battery Street) de la ciudad estadounidense. El mercado de San Francisco es el mercado número uno de vinos en el país y es una zona que marca tendencias de consumo. Es un mercado productor, consumidor y conocedor de vino y por tanto mejor receptor de vinos de cualquier parte del mundo si se ofrece una buena relación calidad-precio. Aquí es donde encajan perfectamente los vinos acogidos a la D.O. Cigales, en el caso de los vinos rosados sobre todo en la temporada estival para mitigar el calor, y los tintos a lo largo del año ya que es un producto al que están mucho más habituados los americanos al importar mucho vino tinto español.

El año 2014 el Consejo Regulador volvió a hacer un esfuerzo importante volviendo a cruzar el charco y llevando sus vinos a Estados Unidos, esta vez a las ciudades de Nueva York y Boston. La primera cata degustación se celebró el día 6 de Mayo de 2014 de 12:00 a 17:00 horas en el restaurante *Saxo + Parole* de Nueva York, donde se mostraron los vinos de la D.O. a importadores y distribuidores locales y regionales de la zona de Nueva York. Elegimos Nueva York por ser el segundo mercado de EEUU en consumo de vinos en general y primero en consumo de vinos importados (Figura 6).

El 8 de mayo la cata tuvo lugar en la ciudad de Boston, donde los importadores y distribuidores convocados se dieron cita en el restaurante *The Capital Grille*, de la ciudad americana. El mercado de Boston / Cambridge / Quincy en el estado



Figura 6. El gerente de la D.O. Cigales, Raül Escudero, en la cata de Nueva York en 2014.
Fuente: Fotografía propia.

de Massachusetts es el cuarto de Estados Unidos en consumo total de vinos. En el consumo de vinos importados, este mercado se sitúa en el séptimo puesto y representa 3 millones de cajas de 9 litros. Es decir, el consumo de vinos tranquilos importados en este mercado representa un 4,7% del total de vinos tranquilos importados en EEUU. El consumo en Boston está en 22 litros por persona y año y sigue aumentando a un ritmo de un 1,5 % anual.

Como se puede apreciar el esfuerzo que ha hecho el Consejo Regulador de Cigales en la exportación en los últimos diez años ha sido muy fuerte y esto se ha visto traducido en que nuestras bodegas se han ido abriendo hueco en diferentes países y mercados que hace algunos años sería inimaginable. En los años 2014 y 2015 ha habido un incremento importante en nuestras exportaciones y estamos por encima de los 6.000 hectolitros exportados a diferentes continentes como son Europa, América, Asia y Oceanía.

EVOLUCIÓN DE VINOS EXPORTADOS. AÑOS 2005-2015

A continuación, en la tabla 1 se puede ver la evolución de las exportaciones en hectolitros y por continentes desde el año 2005 hasta el año 2015 del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales (Figura 7).

Tabla 1. Informe de exportación D.O. Cigales (hectolitros).

AÑO	EUROPA	AMERICA	ASIA	OCEANIA	OTROS	TOTAL GENERAL
2005	6013	1082	63	9	6	7174
2006	4638	1258	140	17	0	6053
2007	5036	770	109	5	3	5922
2008	4599	337	78	6	14	5035
2009	4993	502	149	64	6	5715
2010	4567	336	171	5	0	5080
2011	4530	463	653	9	0	5656
2012	4270	565	768			5603
2013	3900	326	574			4799
2014	4787	445	820			6052
2015	5478	582	609	1		6670

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Cigales.

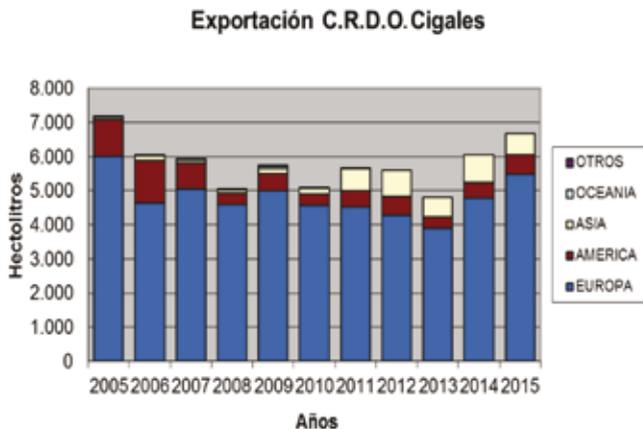


Figura 7. Datos de exportación D.O. CIGALES 2005-2015. Elaboración: Raúl Escudero. Fuente: C.R.D.O. Cigales

Como se puede ver desde el año 2005, que fue record de exportaciones en la Denominación, las cifras han ido teniendo altibajos pero en los años 2014 y 2015 se está recuperando la tendencia al alza y 2015 ha sido el segundo mejor dato histórico de exportaciones de la Denominación de Origen. También es muy destacable que están cogiendo peso exportaciones a otros continentes como puede ser Asia, es decir, hay que empezar a trabajar en estos nuevos mercados. Vemos que la gran mayoría de las exportaciones tienen lugar hacia países pertenecientes a la Unión Europea, principalmente se debe a la cercanía y la facilidad por la libre circulación de bienes que siempre hace más sencillo el tema de la burocracia que va unida a la exportación. Después de los años tan duros de la crisis, las bodegas de esta zona vitivinícola se han puesto manos a la obra y creo que los datos de exportación seguirán incrementándose en los próximos años.

CONCLUSIÓN

La conclusión final a este trabajo en exportación de más de 10 años del Consejo Regulador y de sus bodegas es que se ha llegado a comercializar 6.670 Hectolitros fuera de nuestras fronteras, lo que supone una cuota de exportación de más del 22%. La aspiración a la que se tiene que llegar es a alcanzar una cuota de exportación del 40%, siendo capaces de una mayor diversificación. En la actualidad, la mayoría de las exportaciones se producen en tierras europeas pero todavía hay que trabajar en países emergentes en el consumo de vino como pueden ser todos los asiáticos.

Las bodegas, después de estos años, se han ido convenciendo del potencial de exportación que tienen, con la calidad de los vinos que se elaboran en esta zona. Además, el comercio exterior es un camino necesario para rentabilizar y optimizar los resultados de cualquier bodega, porque la competencia también lo está haciendo y es muy necesario.

Por parte del Consejo Regulador seguiremos dedicando la mayor cantidad de recursos que nuestro presupuesto permita en la apertura de nuevos mercados a través de la publicidad y promoción que son parte de los cometidos de un Consejo Regulador.





V.

Desarrollo local: el papel del enoturismo y
las nuevas tecnologías

El papel de los programas de desarrollo rural en la D.O. Cigales

*David Larión Gil**

zonacentro@adezonacentro.e.telefonica.net

INTRODUCCIÓN

Europa está atravesando un periodo de transformación. Las tardías políticas de desarrollo rural y la crisis económica mundial que se vive, han echado por tierra años de progreso económico y social, sacando a la luz las debilidades estructurales de la economía. En las zonas rurales, la presión sobre los recursos naturales y el desempleo, unido a un fuerte envejecimiento de la población, han hecho que esta situación se haya agudizado.

La estrategia de crecimiento de la Unión Europea para la próxima década tiene uno de sus pilares en el uso eficiente de los recursos naturales, reconociendo que la política medioambiental puede contribuir a transformar Europa en una economía basada en el conocimiento y eficiencia en el uso de estos recursos.

En Castilla y León, y especialmente en la provincia de Valladolid, el vino se configura como un recurso natural clave, producto de una actividad económica y con unas características diferenciadoras de otros no renovables. Se trata de un recurso sobre el que se actúa de manera constante para la búsqueda de una mejora de su calidad y directamente ligado a la tradición familiar y a sus costumbres. Un recurso que se proyecta sobre el territorio como ningún otro dotándole de personalidad propia y generando sinergias tangibles con otros recursos patrimoniales, medioambientales, turístico-gastronómicos o culturales. Estas características han hecho que el viñedo pase de ser uno de los referentes de nuestra cultura y nuestro patrimonio, a ser un verdadero eje vertebrador del desarrollo de un territorio.

* Gerente del Grupo de Acción Local Zona Centro de Valladolid. C. Santa María 25 2º 47100 Tordesillas. Valladolid.



EL MEDIO RURAL Y EL PAPEL DEL VINO. ECONOMÍA Y MEDIOAMBIENTE

El medio rural se ha ido transformando a lo largo del último siglo hasta el punto de que en Castilla y León algo menos de la mitad de la población reside en el 97% del territorio, mientras que la otra mitad se hacina en las capitales de provincia y sus alfofes.

La poca relevancia que en nuestros días tiene el medio rural en cuanto a la demografía contrasta con la que tiene desde el punto de vista económico y sobre todo medioambiental.

Económicamente, el vino se configura como el mayor exponente de desarrollo rural en los últimos años, eje aglutinador de otros sectores como la agricultura, la caza, el turismo o la gastronomía.

Desde el punto de vista medioambiental los efectos del cambio climático han hecho replantearse a las administraciones la necesidad de una reordenación del uso de los recursos naturales y dar al medio rural el papel de protagonista en la sostenibilidad del medio ambiente. Por su propia naturaleza el medio ambiente trasciende las fronteras políticas, jurídicas y físicas de origen humano.

Si tenemos en cuenta que el objetivo subyacente de la política medioambiental de la Unión Europea para el periodo 2014-2020 es mejorar el capital, promover una economía eficiente en el uso de los recursos y proteger la salud de las personas, nos encontramos con que el “mundo” que rodea al vino debe jugar un papel decisivo en su consecución.

EL ORIGEN DE LOS PROGRAMAS DE DESARROLLO. LOS GRUPOS DE ACCIÓN LOCAL

El 28 de febrero de 1986 los doce estados miembros firmaron el Acta Única Europea que regulaba el Mercado Único y donde se expresaba la inquietud de Europa ante el medio rural, a la vez que se asentaban las bases de una nueva forma de entender el desarrollo comunitario. A partir de esa fecha, el medio rural empieza a tener un trato específico para intentar reducir las diferencias entre las distintas regiones europeas. Era lógico pensar que si una mayoría de población vivía en el medio rural, estos debían tener un trato especial.

En 1991 se aprueba la iniciativa europea LEADER, “*Liaisons entre activités de Developement de L’Economie Rural*”. Una iniciativa que permite a los agentes de un territorio tomar sus propias decisiones y actuar activamente sobre su desarrollo. Nacen así los Grupos de Acción Local (G.A.L. a partir de ahora), entes organizativos sin ánimo de lucro que aglutinan a los interlocutores públicos y privados de un territorio y que gestionan fondos de carácter público.

Los G.A.L. basan sus actuaciones en la aplicación de la metodología LEADER, que les permite participar y decidir sobre las prioridades de actuación a través de su propia estrategia comarcal, es lo que se denomina enfoque ascendente (*bottom up*).

Desde esa primera iniciativa Leader de 1991, los G.A.L se han convertido en verdaderos protagonistas del desarrollo económico y social de las zonas rurales de Castilla y León. A la iniciativa LEADER (1991-1993) le siguieron LEADER II y PRODER (1994-1999), LEADER + y PRODER II (2000-2006), LEADERCAL (2007-2013) y LEADER CyL (2014-2020).

En Castilla y León para el marco 2014-2020 hay un total de 44 G.A.L, de los que cinco actúan en la provincia de Valladolid: ADRI Valladolid Norte con sede en Villalón, Campos y Torozos con sede Medina de Rioseco, Duero Esgueva con sede en Peñafiel, Ruta del Mudéjar con sede en Olmedo y Zona Centro de Valladolid con sede en Tordesillas.

La casi totalidad de la Denominación de Origen Cigales se incluye dentro del ámbito de actuación de Zona Centro de Valladolid (Figura 1) salvo Fuensaldaña, Cabezón y Cigales excluidos de los Programas de Desarrollo Rural; Valoria y San Martín de Valvení que pertenecen al ámbito de actuación del G.A.L. Duero Esgueva; y por último Dueñas que forma parte del territorio del G.A.L. ADRI Cerrato Palentino con sede en Baltanás.

EL ÁMBITO DE ACTUACIÓN DEL GRUPO DE ACCIÓN LOCAL ZONA CENTRO DE VALLADOLID

EL territorio sobre el que actúa el G.A.L. Zona Centro de Valladolid abarca cuarenta municipios, que se extienden desde Tordesillas por la A-62 hacia la provincia de Palencia.

La cercanía a Valladolid capital, pudiera hacer pensar en una zona con más posibilidades de desarrollo que otras más lejanas a capitales de provincia. Sin embargo esta cercanía implica la tendencia a ubicar las empresas en la capital, consiguiendo así aumentar el número de potenciales clientes y por tanto reduciéndose al mínimo el tejido económico de la zona.



Figura 1. Logo del G.A.L. Zona Centro de Valladolid.
Fuente: G.A.L. Zona Centro de Valladolid.

La crisis actual ha hecho que muchas de las pequeñas empresas del territorio hayan desaparecido, y las que sobreviven han perdido competitividad y han sostenido su crecimiento.

Por ello el GAL Zona Centro de Valladolid, desde su nacimiento en el año 1999, apostó por dinamizar la comarca y apoyar a aquellos emprendedores y entes públicos que decidieron dirigirse al GAL para sacar adelante sus proyectos.

Paulatinamente se fue diseñando, entre otros, un modelo de enoturismo como forma de desarrollo comunitario, que aportó a la comarca los recursos económicos necesarios para que otras actividades emergiesen. Así el modelo se fue forjando con restaurantes y alojamientos como Pago de Trascasas en Cubillas de Santa Marta, museos como el Aula de Interpretación de Mucientes, o actividades culturales como los conciertos de órgano celebrados en Cubillas de Santa Marta a los que se acompañaba a su finalización una degustación de vino elaborados en el municipio.

Otras actividades se han dirigido a facilitar la pernoctación del visitante: así el G.A.L. publicó la guía de recursos culturales y medioambientales del territorio, publicaciones ornitológicas, folletos turísticos, anuncios (banners) en las principales páginas web de turismo rural y la señalización de recursos y de alojamientos de turismo rural entre otros.

PROYECTOS PROMOVIDOS POR EL GRUPO DE ACCIÓN LOCAL ZONA CENTRO DE VALLADOLID

A continuación se recogen una selección de proyectos gestionados por el G.A.L. Zona Centro de Valladolid desde el año 2002 que por su carácter innovador o demostrativo sirven para mostrar parte del trabajo realizado, así como las posibilidades y oportunidades que ofrece el territorio de actuación de la Denominación de Origen Cigales.

Proyecto de recuperación patrimonial y arquitectónico en Mucientes. Aula de Interpretación del Vino

Uno de los proyectos más representativos de nuestro territorio fue el Proyecto de recuperación patrimonial y arquitectónico del entorno de la zona de bodegas denominada "Cuarto de San Pedro" de Mucientes. El proyecto incluía también la adecuación de una de las bodegas como Aula-Museo de Interpretación, en la que mostrar al público los procesos de cultivo de la vid y elaboración de los vinos claretos de la tierra (Figura 2).

Desde el Grupo se consideró que el conjunto de bodegas constituía un exponente de la riqueza etnográfica del municipio, ya que representaba formas de vida, de trabajo y de relación de los habitantes con el medio.

El proyecto corrigió actuaciones particulares que incidían negativamente en la percepción del conjunto. De esta forma se recuperaron caminos, se señaló la zona, y se dotó de instalaciones que recuperaron la fisonomía original del entorno, todo ello encaminado al fomento y desarrollo de la economía local.



Figura 2. Interior del Aula de interpretación del vino de Mucientes.
Fuente: Oficina de Turismo de Mucientes.

La recuperación de una bodega del siglo XVI como Aula de interpretación del vino, dotó al proyecto de un espacio didáctico y turístico donde el visitante, a través de visitas guiadas, maquetas, paneles explicativos y una cuidada selección de utensilios y herramientas originales utilizados durante generaciones, pudiera conocer el proceso de elaboración del vino y se acercase al mundo de la arquitectura popular.

A raíz de la puesta en marcha de este proyecto enoturístico se abrió la Oficina de Turismo de Mucientes en 2004. Durante los primeros años de vida del Aula de interpretación, la oficina abría sus puertas tres meses al año. En la actualidad, y tras el paso de más de 20.000 visitantes por sus instalaciones, Mucientes cuenta con una oficina de turismo permanente.

El proyecto ha servido como germen para que se desarrollen otras iniciativas que han puesto a Mucientes como uno de los referentes del turismo enológico a nivel provincial. Así han nacido proyectos como el “Vendimiario”, la “Fiesta del Primer Vino”, el “Centro de documentación del clarete” o actividades de carácter cultural como la realización de una serie de murales a cargo de Manuel Sierra alusivos al mundo del vino, que marcan un recorrido por diferentes puntos del municipio.

La apuesta de Mucientes por el enoturismo en un futuro a largo plazo lo demuestra el hecho que el Aula de Interpretación es miembro de la Asociación de Museos del Vino de España y socio de la Ruta del Vino de Cigales.

Pago de Trascasas. Hotel Rural y Restaurante en Cubillas de Santa Marta

El enoturismo es un sector turístico emergente que cada día adquiere más importancia en la comarca, debido a la desestacionalización de la oferta, a la calidad de los vinos de la D.O. Cigales, a la profesionalidad de sus promotores y a la vinculación de este turismo con el cultural y de naturaleza.



Figura 3. Hotel Rural -Restaurante Pago de Trascasas.
Fuente: Pago de Trascasas.

Una de las fórmulas más rentables para obtener una imagen de marca de un producto y revalorizarlo es asociarlo a un turismo de interior, de calidad, no masificado y alejado del tradicional modelo de sol y playa. Esta fórmula ha facilitado a algunas bodegas de la D.O. Cigales un trato directo con el cliente, un mayor nivel de satisfacción en la demanda, así como obtener una fuente de ingresos complementaria.

Esta integración bajo un mismo paraguas de los recursos turísticos y agroalimentarios de una zona

con los propios vitivinícolas hace que se construya un producto de calidad, que se identifica con el lugar de origen y que permite un mayor desarrollo socioeconómico del territorio.

Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría, ejemplo de esta integración, es una bodega familiar de tercera generación de viticultores, en pleno casco antiguo de Cubillas de Santa Marta, que afrontó con la ayuda del G.A.L. Zona Centro de Valladolid un proyecto de Hotel Rural – Restaurante en plena D.O. Cigales (Figura 3).

Este proyecto integral que ha sabido aprovechar el tirón del enoturismo en la provincia, ofrece al visitante la oportunidad no sólo de conocer de una manera directa el mundo de vino a través de la propia bodega, sino alojarse en una de las ocho habitaciones dobles de las que dispone el complejo. El hotel dispone también de sala de catas, sala de ocio, sala de reuniones y una sala de lectura dedicada a la vitivinicultura. El complejo completa la oferta con un restaurante especializado en lechazo asado en horno de adobe y barro, así como en cocina tradicional, todo ello maridado con los vinos propios de la bodega.

Curso de formación práctica de comercio exterior vitivinícola

Durante el año 2014 se impartió en la sede del Consejo Regulador de Denominación de Origen Cigales un curso para la promoción de los vinos vallisoletanos fuera del territorio. El curso tuvo una duración de ochenta horas lectivas de las que veinte se dedicaron a un curso de inglés específico para negocios vitivinícolas. Fue impartido en la sede del Consejo Regulador de D.O. Cigales por la Escuela Universitaria de Estudios Empresariales de Valladolid y fue subvencionado en su totalidad por el propio G.A.L. Zona Centro de Valladolid.

El Consejo de la Denominación de Origen Cigales planteó al G.A.L. las dificultades en general de los vinos tintos para introducirse en el mercado internacional, tanto por la situación económica que se vivía, como por el descenso progresivo que se estaba produciendo en el consumo de vino en España. El objetivo del curso fue aprovechar el buen momento del consumo internacional de caldos, para incrementar el volumen de negocios de las bodegas fuera del territorio español.

Centro de enoturismo en Trigueros del Valle

Cada vez son más las bodegas que adaptan sus instalaciones para recibir a visitantes. A la venta directa del vino al cliente por el propio bodeguero, se ha unido el interés de aquel por conocer aspectos y costumbres vinculados a la viticultura. Esta nueva tendencia ha abierto las puertas a un turismo directamente ligado a la puesta en valor de los productos agroalimentarios.

Bodegas Lezcano Lacalle se fundó en 1991, el mismo año de nacimiento de la D. O. Cigales y si algo ha caracterizado a esta bodega durante este cuarto de siglo ha sido la innovación. Por ello con ayuda del G.A.L Zona Centro de Valladolid se puso en funcionamiento un centro de enoturismo donde el bodeguero ofreciera algo más que el trato directo con el visitante.



Figura 4. Centro de Enoturismo Lezcano-Lacalle.
Fuente: Bodegas Lezcano Lacalle.

La apertura del centro amplió la oferta turística que hasta ese momento se venía realizando. Al paseo por el viñedo situado en las terrazas altas del Pisuerga, y al conocimiento de los procesos de elaboración de tintos y claretes, se le añadieron las catas en bodega centenaria y la posibilidad de disfrutar de la cocina castellana en un marco incomparable, o dicho de otra manera, “el placer de comer entre barricas” (Figura 4).

Proyecto de promoción gastronómica “Espacios a Gusto...comer, beber, vivir...”

Los G.A.L. pueden participar en proyectos comunes con otros grupos de Castilla y León. Es lo que se denomina Cooperación Interterritorial o regional.

Seis G.A.L. de Castilla y León pusieron en marcha en el año 2012 un proyecto de cooperación y promoción gastronómica denominado “Espacios a Gusto” (Figura 5). La finalidad era incentivar el consumo de productos locales y promover la relación entre diferentes restaurantes, todo ello con un marchamo de calidad y una misma filosofía. En total se seleccionaron más de cuarenta



Figura 5. Logo del proyecto Espacios a Gusto.
Fuente: G.A.L. Zona Centro de Valladolid.

restaurantes de cinco provincias. El grupo coordinador de este proyecto fue el G.A.L. Zona Centro de Valladolid.

El proyecto se gestó tomando la gastronomía como motor de arrastre para el turismo y para las empresas agroalimentarias, ya que es en ésta, donde convergen algunos de los sectores económicos más relevantes de un territorio. No se pretendió que fuese un proyecto de cocina, ni de promoción de los mejores restaurantes

de la zona, sino que el objetivo era, como bien dice el logo del proyecto, la búsqueda de espacios donde comer, beber...vivir, es decir, mostrar a través de los restaurantes seleccionados los valores que hacen de estos territorios un lugar especial.

Muchos turistas, procedentes en buena parte de Madrid, escogen Castilla y León para hacer turismo de interior como destino privilegiado, y este proyecto ha promovido y afianzado esa tendencia. Se trata de atraer al visitante a estos territorios rurales con la perfecta excusa de disfrutar de una cuidada selección de establecimientos hosteleros.

El proyecto nació amparado por las nuevas tecnologías de la información y la comunicación ya que, además de la grabación y edición de un audiovisual de cada establecimiento participante, se hizo un seguimiento de todos ellos, con impresiones y valoraciones expuestas por los propios clientes. Estos microespacios audiovisuales se han estado emitiendo en Radio Televisión Castilla y León. También se pueden ver en la web del proyecto: www.espaciosagusto.com y en el canal youtube.

Además el proyecto dio la oportunidad a los restaurantes participantes de acudir a los platós de RTVCYL en el programa en directo "Vamos a Ver" a promocionar los productos locales de la zona, a la vez que lo hacían de su restaurante. La bodega La Cueva de Mucientes (Figura 6) y el Restaurante Pago de Trascasas de Cubillas de Santa Marta fueron algunos de estos establecimientos. Entre los productos que se promocionaron tuvieron cabida los vinos de la D.O. Cigales.



Figura 6. Promoción en TVCyL de Bodega Restaurante La Cueva. Fuente: G.A.L. Zona Centro de Valladolid.

Casa de Turismo Rural La Leyenda de Mucientes

Como ya se ha comentado con anterioridad, el enoturismo se está configurando como un valor en alza dentro del sector turístico español. Por este motivo cada vez son más las bodegas que deciden dar el salto y hacer de sus instalaciones un espacio de ocio y servicios asociados al vino.

Bodegas Amalio del Pozo es un negocio familiar, ubicado en un alto y rodeado de 25 hectáreas de viñedos a cuatrocientos metros del casco histórico de Mucientes. La Bodega ofrece una amplia gama de servicios, todos ellos relacionados con el mundo del vino. Suya fue la primera casa de turismo rural que se abrió en la zona bajo el nombre de "La Leyenda", y que tras un fatídico incendio fue rehabilitada con ayuda del G.A.L. Zona Centro de Valladolid.

Los visitantes pueden además disfrutar de lo que la bodega denomina "Enoturismo al completo": visita al viñedo y las distintas salas de la bodega, explicación de las labores del viticultor y del proceso de elaboración de los caldos, cata de vinos guiada y una degustación de quesos de oveja elaborados de forma artesanal en la "Quesería Artesanal de Mucientes".

La oferta del complejo contiene también la posibilidad de degustar cocina castellana en el restaurante a escasos metros de la bodega, así como de poder alojarse en un hotel rural anexo a la casa. En definitiva, hacer del turismo del vino algo más que una simple visita a una bodega, sino ofrecer un conjunto de servicios integrados de calidad que agrupe los recursos turísticos de la zona.

OTROS PROYECTOS EN LA D.O. CIGALES

Los programas de desarrollo rural han dado una nueva oportunidad a los emprendedores que consideran el medio rural como el lugar idóneo para llevar a cabo sus proyectos de vida. Las políticas de desarrollo diseñadas mediante la participación han afianzado iniciativas que sin el respaldo del territorio nunca se hubiesen llevado a cabo.

Desde Zona Centro se han apoyado, especialmente, aquellos proyectos que promovieran la generación de empleo, frenaran la despoblación y garantizaran la sostenibilidad de medio rural.

Algunos ejemplos de estos proyectos que se han apoyado y que se han desarrollado dentro de la D.O. Cigales han sido estos:

La Quesería Artesanal de Mucientes: un espacio donde el queso de oveja quita protagonismo al vino, ya que el visitante puede comprobar in situ la elaboración de un queso artesanal, hecho al cien por cien con leche de la cabaña ganadera de los propietarios. Un proyecto integral, complemento perfecto del enoturismo que su primer año de vida fue ganador del premio Cincho 2006 al mejor queso artesano de Castilla y León (Figura 7).



Figura 7. Quesería Artesanal de Mucientes. Fuente: Quesería Artesanal de Mucientes.

Rehabilitación del adarve y bodegas subterráneas del Castillo de Trigueros del Valle: Castillo levantado en el siglo XV y que con la ayuda del G.A.L Zona Centro de Valladolid pudo recuperar parte de su fisonomía original. Se habilitó el recorrido por el adarve del castillo para que pudiese ser visitable, y ofrecer así al visitante un nuevo recurso turístico. También se rehabilitaron las salas subterráneas del castillo para su uso polivalente como exposiciones, veladas musicales, celebración de bodas y actividades relacionadas con el vino como catas o presentaciones.

Aula Museo Paco Díez en Mucientes: un centro didáctico para la difusión y promoción de la cultura musical ibérica. El museo consta de varias salas donde se exponen de manera permanente instrumentos musicales tradicionales de España y Portugal, así como una sala polivalente para la realización de conciertos didácticos. Paco Díez, promotor del proyecto, no sólo se ha caracterizado por ser un reconocido intérprete de música tradicional, sino un embajador de la lengua y cultura castellana. Un oferta más del municipio de Mucientes a sus visitantes.

Órgano Digital Allen. Ayuntamiento de Cubillas de Santa Marta: el hecho de que dos concertistas profesionales de la talla del matrimonio formado por Pilar Cabrera o Michael Reckling, fijasen su residencia en el municipio de Cubillas de Santa Marta, y su compromiso con el proyecto, hizo posible la compra de un órgano Allen de 4.000 tubos digitalizados para la promoción turística del municipio .

El lugar escogido para su ubicación fue la Iglesia cisterciense de Santa María del siglo XIII. Los primeros conciertos empezaron en el 2004 bajo el título de Música clásica en la Ruta de las Bodegas, en una clara intención de vincular vino y música, los dos principales atractivos turísticos del municipio en ese momento. Para reforzar el vínculo música y vino, los asistentes podían una vez concluido el concierto, disfrutar de una degustación de vinos elaborados por las bodegas del municipio.

Posteriormente, y gracias al éxito de público y el compromiso de los concertistas residentes, Cubillas de Santa Marta pasó a formar parte del ciclo de conciertos de la Diputación de Valladolid "El Órgano y sus Instrumentos" Música y patrimonio en la provincia de Valladolid.

Otras iniciativas que se han llevado a cabo en algunos de los municipios que componen la D.O. Cigales, pero fuera del ámbito de actuación del GAL Zona Centro de Valladolid, han tenido lugar en Valoria la Buena, a cargo del G.A.L. Duero Esgueva y en Dueñas con ayuda del G.A.L. ADRI Cerrato Palentino.

Hospedería - Restaurante Concejo en Valoria la Buena: subvencionada por el G.A.L. Duero Esgueva, Concejo Hospedería está ubicado en un antiguo castillo fortaleza de la orden de Calatrava, transformado con posterioridad en palacio. En su interior nos encontramos un complejo enoturístico que incluye alojamiento con 14 habitaciones, restauración con comida castellana con toques creativos, tienda de vinos y amplios espacios donde realizar eventos empresariales y celebraciones de todo tipo.

La hospedería ofrece al turista la posibilidad de hacer una jornada enoturística, donde, además de alojarse en un antiguo palacio, podrá tener una vista guiada a la bodega, al palacio, una cata y una cena maridada con diferentes vinos.

Plan bodeguero. Ayuntamiento de Dueñas: el Plan de Interpretación de las Bodegas de Dueñas ha sido llevado a cabo en un pequeño parque en la Calle del Hoyo, otro punto singular para la interpretación de este entorno. El acondicionamiento y la colocación de bancos ofrece a los paseantes un agradable paseo por esta parte alta de Dueñas hasta la zona del Mirador, con laderas repletas de bodegas escondidas en un serpenteo de caminos, y que explican la abundancia del viñedo en épocas pasadas.

Rehabilitación de Muralla. Ayuntamiento de Dueñas: Construida durante la Edad Media, parte de la muralla de Dueñas necesitaba la rehabilitación urgente. Su recuperación ha hecho que se conserve un elemento singular del patrimonio arquitectónico, histórico y cultural tanto del municipio como de toda la comarca.

Señalización turística: La finalidad es informar al visitante del Cerrato con el máximo rigor y claridad de las características patrimoniales que tiene ante sí. Con este objetivo se realizó la configuración de paneles turísticos para las treinta nueve localidades de la comarca, que se sitúan en la entrada de cada población, para facilitar al viajero una mayor comprensión de los monumentos, paisajes y costumbres. En ellos se pueden leer datos relacionados con el conjunto histórico-artístico, el emblema más importante del municipio, su situación dentro de las rutas convenidas (Cerrato Interior, la Puerta del Cerrato y la Ribera del Pisuerga) y varias fotos. Junto a estos paneles también se diseñaron atriles con leyendas explicativas, para aquellos consistorios que lo solicitaron, que desarrollaban la información en el espacio donde se ubica el monumento.

Dueñas, denominado en el proyecto como "La Puerta del Cerrato", dispone de un panel informativo y varios atriles de información al visitante.



CONCLUSIÓN: PERSPECTIVAS DE FUTURO: DESARROLLO Y ENOTURISMO EN LA D.O. CIGALES

La contribución económica, social y medioambiental de este sector en nuestra comunidad tiene un valor incalculable y por ello tiene que propiciar que otros productos de calidad den el salto y se aprovechen de las sinergias del enoturismo y del turismo cultural en general.

La creación de la ruta del vino de Cigales es una muestra más de la importancia que se está dando desde el sector privado al enoturismo como factor de desarrollo de nuestra comarca. No podemos olvidar que el sector del vino no se acota en el viñedo, en las uvas o en el propio vino, sino que trasciende más allá de nuestras fronteras como un signo de identidad de nuestro territorio, de nuestras tradiciones y de respeto a sus gentes. Por eso adquiere gran importancia que este enoturismo sea de calidad, con más alojamientos y restaurantes a la altura de sus vinos y bodegas, con profesionales de la hostelería formados en esta disciplina y con la vinculación de la oferta turística a eventos culturales, pero también empresariales.

Los G.A.L. han demostrado en estos años su compromiso con el medio rural y la industria agroalimentaria. Ahora se abre un nuevo marco 2014-2020 donde poder afianzar lo hecho hasta ahora. Estamos ante una gran oportunidad, no la podemos dejar escapar.

BIBLIOGRAFÍA

- Comisión Europea (2013): *Comprender las políticas de la Unión Europea. Un medio ambiente sano y sostenible para las generaciones futuras*. Luxemburgo, Oficina de Publicaciones de la Unión Europea.
- FERNÁNDEZ, J. (2014): *Distribución y difusión espacio-temporal de la política de desarrollo rural en Castilla y León: de la iniciativa LEADER I al LEADERCAL (1991-2013)*. Cuadernos de Geografía, 89, 49-70.
- Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura y Ganadería. (2009): *“Nuestra apuesta por el Desarrollo Rural de Castilla y León”*. Prólogo.
- Zona Centro de Valladolid 2007-2013. (2015): *“Memoria de Iniciativas LEADERCAL”*.

Enoturismo: un factor creciente en la D.O. Cigales

*Miguel Ángel García Velasco**
gerencia@rutadelvinocigales.com

ORIGEN DEL ENOTURISMO EN LA D.O. CIGALES

El conocimiento del vino, su cultura y su historia ha estado muy vinculado a los movimientos sociales y al trasiego de gente de unos lugares a otros, siendo históricamente, las bodegas tradicionales lugares de esparcimiento, fiesta y ocio. El enoturismo en las localidades que engloba la D.O. Cigales, entendido como un turismo dedicado a potenciar y gestionar la riqueza vitivinícola de la zona, vinculando la gastronomía y cultura con el vino, hunde sus raíces a finales de la década de los sesenta. Podemos poner como fecha inicial cuando un histórico bodeguero de Cigales, Pablo Barrigón, organizó desde 1969 y hasta 1979 diversos festivales taurinos en colaboración con el Ayuntamiento de Cigales, con carácter benéfico, en el que se juntaban primeras figuras del toreo español. Estos festivales servían para que personalidades políticas, taurinas y del baile, se trasladaran hasta Cigales para asistir al festival. Tras el mismo, se iban a comer, beber y continuar la fiesta en la propia bodega que disponía Pablo Barrigón en la localidad cigaleña. Cada festival agrupaba unas ciento cincuenta personas invitadas que asistían al evento con el vino de este bodeguero presente en la celebración posterior.

Es en esta época cuando se empiezan a crear restaurantes en las bodegas tradicionales que han abandonado la elaboración de vino, otorgándole un uso hostelero con bastante aceptación entre los clientes, aunando la arquitectura de la bodega subterránea con el vino y la gastronomía. Por ejemplo, en Fuensaldaña se funda la Bodega la Nieta en 1965; Bodega la Sorbona en 1969; en Cabezón de Pisuerga en 1977 se crea el Bodegón el Ciervo; en 1989 en Mucientes la Cueva o el Restaurante el Arriero en Dueñas. Incluso a nivel gastronómico también existen cambios pasando de los vinos en jarra a botellas etiquetadas, y de una comida más tradicional a una cocina creativa, según las necesidades de los clientes que van cambiando, especialmente en los últimos años.

* Gerente de la Ruta del Vino de Cigales. Plaza Santo Cristo s/n 47280 Corcos del Valle (Valladolid).

Los fondos europeos, cuyo desarrollo está ampliado en otro capítulo, han sido claves para financiar proyectos y trabajar en el enoturismo del territorio. En 1999 se crea la *Asociación para el Desarrollo Endógeno de la Comarca Cigales-Torozos*, para poder gestionar los programas europeos como Grupo de Acción Local. El Consejo Regulador de la D.O. Cigales trabajó en la iniciativa para promover el enoturismo en este espacio desde los primeros momentos, de hecho, el Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales (C.R.D.O.), Félix Lezcano fue el máximo responsable de la recién creada Asociación, y cuyo fin principal era obtener subvenciones de fondos europeos para el desarrollo enoturístico del territorio. Poco tiempo después, desde la Junta de Castilla y León se instó a qué cuatro municipios abandonasen la pertenencia a dicha entidad al considerarse territorio urbano de Valladolid y tener una problemática diferente al resto, por lo que se salieron de dicha Asociación las localidades de Fuensaldaña, Cigales, Cabezón de Pisuerga y Santovenia de Pisuerga. Esto dio lugar a un descenso de la población perteneciente al GAL y esta entidad tuvo que abandonar sus intenciones al no poder gestionar estos fondos. El resto de localidades eran muy pequeñas y tuvieron que fusionarse en diversas entidades: con el Grupo de Acción Local Desarrollo Endógeno de la comarca de Tordesillas, Vegabaja del Duero, redistribuyendo los municipios en dos Grupos de Acción Local, por un lado dentro de la *Asociación para el Desarrollo Endógeno de la Zona Centro de Valladolid*, del que forma parte el C.R.D.O. Cigales en su Junta Directiva, se incluían Mucientes, Corcos, Trigueros del Valle, Quintanilla de Trigueros y Cubillas de Santa Marta; y por otro lado, dentro de la *Asociación Duero- Esgueva* se incorporaron San Martín de Valvení y Valoria la Buena. Dueñas se ubicaría en el Grupo de Acción Local *ADRI Cerrato Palentino*.

Estas entidades gestionaron y dinamizaron proyectos de iniciativas públicas y privadas, y obtuvieron ayudas económicas procedentes de Europa gestionadas por estas entidades como por ejemplo el Centro Ecuéstre de Mucientes, el Museo de Instrumentos Ibéricos de Paco Díez, la Bodega Hijos de Marcos Gómez, el Centro de Enoturismo de la Bodega Lezcano-Lacalle, el Castillo de Trigueros, el órgano digital en la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de la Asunción y el Centro de Turismo Rural Pago de Trascasas en Cubillas de Santa Marta, la Bodega-Aula de Interpretación de Mucientes, la rehabilitación de la muralla de Dueñas, el Plan Bodeguero de Dueñas, la creación de la Posada Real "Concejo Hospedería", ampliación del Centro de Turismo Rural "El Castillo" en Valoria la Buena, etc.

La Denominación de Origen Cigales ha tenido diversas actuaciones globales, propuestas privadas y acciones en diferentes municipios que componen el territorio, pero hasta la creación de la Asociación Ruta del Vino Cigales no existía ningún organismo que trabajara de forma global e integrada con instituciones públicas y privadas el tema del enoturismo, estando avalado por la Secretaría de Estado de Turismo y el resto de Administraciones Públicas.

DESARROLLO ENOTURÍSTICO EN LA D.O. CIGALES

Apuesta municipal por el enoturismo

De forma paulatina, los Ayuntamientos de la Denominación de Origen Cigales están incorporando el trabajo del enoturismo en sus localidades. En 1991, la Diputación Provincial de Valladolid inicia la línea de subvenciones para la instalación de las oficinas de turismo, pero no fue hasta 1997 cuando se abren las Oficinas de Turismo de Cabezón de Pisuerga, Cigales y Fuensaldaña; Dueñas en 1998; Valoria la Buena en 2005 y Trigueros del Valle en 2016. Destacado es el caso de Fuensaldaña que tuvo oficina municipal desde 1997 hasta 2012, momento que abre el castillo al turismo y se acuerda trasladar la oficina a las dependencias en la antigua conserjería del castillo. En estos años de arranque del turismo, la labor era fundamentalmente informativa, ya que en relación con el vino apenas se trabajaba el enoturismo, únicamente de los horarios de algunas bodegas y con poca conexión informativa.

No fue hasta el año 2004 cuando a nivel municipal se empezó a trabajar el enoturismo. Mucientes ha sido el primer municipio en llevarlo a cabo de una forma estructurada a través de su oficina de turismo. En el mismo año se crea “Vendimiarío”, un evento que muestra el mundo del vino desde sus diversos ámbitos y con todos sus elementos dando una visión global de esta actividad. Entre la programación de este evento tienen lugar visitas guiadas a la viña para ver la diferencia entre plantaciones en espaldera y en vaso, las diversas variedades de uva, utensilios de vendimia, etc.; recorridos por las bodegas industriales para contemplar el proceso de elaboración del rosado y del tinto, desde la descarga de la uva en la tolva, el despalillado, estrujado, encubado, prensado, maduración, almacenamiento, embotellado y hasta la comercialización, catando los caldos y saboreando el primer mosto; y finalmente visita a la bodega vecinal (el Aula de Interpretación), haciendo una introducción histórica donde se muestran las fases constructivas y los elementos que lo conforman, así como su uso. En la actualidad, esta Aula de Interpretación está incluida en la Asociación de Museos de España del Vino, ocupando un cargo en la Junta Directiva, siendo un lugar perfecto para conocer la cultura del vino y todo lo que rodea en la zona (figura 1).

Otra actividad relacionada con el vino en Mucientes es la Fiesta del Primer Vino que se lleva realizando desde 2007 en la que los bodegueros del municipio dan a probar a los vecinos los primeros rosados del año antes de que salgan a la venta.

En Cigales tiene lugar la apertura de la oficina de turismo temporal desde 1997, y se abre de forma permanente en el año 2008 con el objetivo principal de promocionar el vino de la localidad de forma complementaria a otros recursos existentes en el pueblo, especialmente la hostelería y las bodegas de elaboración. Para ello se realizan visitas guiadas a la Iglesia de Santiago Apóstol, llamada popularmente como “la Catedral del Vino” debido a que se financió con el comercio del



Figura 1. Aula de Interpretación del Vino (Museo del Vino). Fotografía: Ayto. de Mucientes.



Figura 2. Feria del Vino y Fiesta de la Vendimia. Fotografía: Jesús Pilar Sobejano.

vino, y a una bodega subterránea que elaboró vino hasta hace pocos años. Fue en 2011 cuando se creó la Asociación de Hosteleros de Cigales, complementando al vino un calendario anual de eventos gastronómicos dinamizando la economía del municipio como son las Jornadas de Tapas y Rosados, del Puchero y Cazuela, o el Pincho Uvero entre otros. Debido al interés por parte de diversas personas, se creó el Club de Catas de Cigales y cuyo objetivo era conocer en profundidad los vinos de distintas denominaciones de origen del territorio español, incluso internacionales y de otros productos.

Pero, sin duda alguna, el emblema de esta localidad, así como de toda la Denominación de Origen, es la Fiesta de la Vendimia creada en 1979, por la Asociación Cultural Vacceos de Cigales, y que en 2002 es Declarada Fiesta de Interés Turístico Regional. En esta fiesta se lleva a cabo una gran promoción del vino (siendo la primera fiesta de la vendimia creada en Castilla y León), y que, en los últimos años, se ha ido complementando con otras actividades artesanales, así como la degustación de otros productos agroalimentarios elaborados también en este territorio (Figura 2).

Este tipo de iniciativas turístico-culturales, en muchos casos vinculados al vino, se están expandiendo lentamente por prácticamente todos los municipios que componen la D.O. Cigales. Algunos de los ejemplos más representativos tuvieron lugar en Cubillas de Santa Marta a través del Aula de Cultura del Ayuntamiento, el cual organizó diversos conciertos con el Órgano Digital Allen, el primer órgano digital que hubo en España, con degustación de los vinos donde se aunaba cultura y vino para promocionar el producto estrella de la localidad; así como la I y II Jornada sobre Territorio, Patrimonio e Industria Vitivinícola celebradas en 2015 y 2016 respectivamente en esta localidad, incidiendo en la importancia que tiene el paisaje para el sector del vino y el enoturismo.

En 2005 se inauguró en Valoria la Buena el Museo del Cántaro con más de 800 piezas que proceden de los fondos de la Colección de Cántaros Españoles de

Gabriel Calvo Fernández y Margarita Martínez Jaime. Con un carácter didáctico y divulgativo, el museo cuenta con una reconstrucción de un alfar antiguo, para lo cual se han instalado parte de las piezas disponibles en la colección. Este Museo es un buen complemento de la Oficina de Turismo que se encuentra en el mismo edificio.

En la localidad de Mucientes, en 2007, se inauguró el Aula-Museo de Paco Díez. Este edificio cultural cuenta con una exposición de instrumentos tradicionales ibéricos organizados en familias, una zona de instrumentos tradicionales de Europa, un auditorio para invierno y un anfiteatro para el verano. Asimismo, anualmente se programan diversos conciertos dentro del programa “Las diez y una noches”.

Apuesta enoturística de bodegueros

Poco a poco, los bodegueros van trabajando de forma activa mostrando turísticamente sus bodegas y comprobando los beneficios que tienen los negocios y las marcas, el mostrar de forma activa las bodegas, los vinos y la forma de trabajar. Diversas bodegas, de forma puntual, están realizando visitas guiadas en el territorio, bajo reserva previa en la mayoría de los casos. Hace varios años, se han intentado realizar promociones conjuntas para promover el enoturismo pero no han tenido el resultado esperado, en parte por la poca coordinación y promoción existente, así como por una escasa dedicación al marketing y comunicación. Por ejemplo, el 16 y 17 de junio del 2001, el Club de Vinos organizó unas jornadas de puertas abiertas sumando un total de 200 bodegas en España. En la D.O. Cigales se inscribieron Valdelosfrailes, Frutos Villar y González Lara, con unos resultados discretos al no haber sido un territorio destacado a nivel enoturístico.

También la Bodega Finca Museum y Concejo Hospedería presentaron propuestas conjuntas para unir al turista de Valladolid con el territorio con poca fluidez de visitantes. En muchos casos las bodegas estaban abiertas a recibir visitantes desde hace varios años, pero no estaba estructurando al enoturista como puede ser con un horario determinado, tipo de visita, etc.

Diversos bodegueros, viendo la necesidad de apostar por el enoturismo como complemento al negocio del vino y especialmente de la promoción de la marca, como está ocurriendo desde hace años en otras Denominaciones de Origen con muchos casos de éxito, crearon centros de enoturismo para diversificar su negocio entorno al vino.

En Cubillas de Santa Marta, Pablo Santamaría empieza a trabajar el enoturismo en 2005 con visitas guiadas a la bodega, pero es en el año 2008 cuando crea la Casa Rural “El Cordonero” y el Centro de Turismo Rural “Pago de Trascasas”, con un restaurante incluido.

En el mismo año, los bodegueros Amalio y Carolina del Pozo crean en Mucientes, la Casa Rural “La Leyenda” y el “Centro de Turismo Rural El Cuento”. Un alojamiento que complementa a la Bodega Amalio del Pozo, que se creó en 1986 y al Restaurante Las Lanchas (Figura 3).





Figura 3. Instalaciones de la finca La Leyenda.
Fuente: www.fincalaleyenda.com.

En Trigueros del Valle, Félix Lezcano crea un centro enoturístico en su bodega en el año 2006, cogiendo ideas de lo que se realizaba en Francia. Es el propio bodeguero y enólogo quien realiza la visita a los viñedos, salas de fermentación, lagar, sala de crianza y dormitorio de botellas. Lo amplía con una cata didáctica de vinos y un audiovisual, y la posibilidad de comer entre las barricas.

En Valoria la Buena, hacia 2010, la familia Concejo crea la Hospedería Concejo ampliando el negocio de Concejo Bodegas (anteriormente denominadas Bodegas Pilcar). En el antiguo castillo-fortaleza de la Orden de Calatrava, que fue transformado en palacio, ha creado un complejo turístico dotado de habitaciones y amplios salones para celebrar eventos, junto con el restaurante “El Sueño del General”.

Aparte de ello, existen diversos alojamientos compuestos por casas rurales y hoteles en los municipios de la D.O., externos al mundo vitivinícola, que conforman una oferta interesante turística en la zona aunque escasa en número.

Junta de Castilla y León

Las Administraciones Públicas tienen un papel importante en cuanto al soporte y ayuda en la promoción del territorio. En nuestro caso, la colaboración de la Junta de Castilla y León y las Diputaciones Provinciales de Valladolid y Palencia han sido importantes en la evolución del enoturismo.

En cuestión de apoyo a las zonas vinculadas con el vino hay dos momentos especiales en los que ha intervenido la Junta de Castilla y León en la Denominación de Origen. La primera fue mediante el Programa de Señalización Turística para la promoción del Turismo en Castilla y León, especialmente del recurso bodegas-vinos, enfocado a los Consejos Reguladores que estén interesados, y que se desarrollaron entre el año 2001 y el 2002 (En Cigales y Toro, ya que anteriormente se señaló la Ribera del Duero). El objetivo era promocionar la industria bodeguera

de la comarca, no sólo por su importancia económica, sino también por el valor artístico y turístico.

Este proyecto se realizó con la financiación y apoyo de la Dirección General de Turismo a través de su empresa de promoción de turismo de Castilla y León (SOTUR) en colaboración con el Consejo Regulador de la D.O. Cigales, quien aprovechó esta señalización para ampliarla con unos escudos enmarcados en piedra a cada una de las bodegas embotelladoras de la D.O. En ellas figura la inscripción en latón grabado y esmaltado en grana sobre una base de piedra “esta bodega está acogida a la D.O. Cigales”. Se pretendía unificar la imagen e identificar a las bodegas acogidas a la Denominación de Origen.

El amplio proyecto consistía en la señalización de las bodegas en carreteras y accesos a municipios donde se ubican, con el objetivo de presentar las bodegas como un recurso turístico. La empresa que realizó el proyecto en septiembre del 2001 fue ODINA S.L, mientras que la empresa adjudicataria de las obras de ejecución de señalización fue Tecnologías Castellanas de Imagen Corporativa, Señalización y Diseño SL.

El 11 de octubre de 2001, la Sociedad de Promoción del Turismo de Castilla y León, S.A. (SOTUR, S.A) y el Consejo Regulador de Cigales firmaron un convenio de colaboración para realizar la señalización. El presupuesto total era de cerca de nueve millones de pesetas (54.000 €) de los que la Junta de Castilla y León dispuso el 50%, mediante la Agencia de Desarrollo Económico, y el restante 50% corrió a cargo del Consejo Regulador D.O.Cigales y las bodegas interesadas. Se realizaron tres tipos de señales (Figuras 4, 5 y 6):

- Monolito de entrada a cada bodega (Figura 4), para las once bodegas que se habían unido a la promoción de la D.O. Cada placa ocupaba 2,4 metros cuadrados por ambas caras y se han dividido en: logo de la Junta de Castilla y León, escudo y nombre de la bodega, escudo de la Denominación de Origen. El coste de cada Monolito de bodega era de 222.000 pe-



Figuras 4, 5 y 6. Primeras señalizaciones de bodegas y de la DO Cigales. Fuente: Fotografías propias.

setas aproximadamente, del que el 50% lo financiaba la Dirección General de Turismo y el 50% restante cada bodega.

- Monolito de la D.O. Cigales (Figura 5). Se localizan en las entradas de los municipios y en los que se incluirá por una parte, la ubicación geográfica de la zona, y por otra, información turística de interés general. Se colocaron en las entradas y salidas del territorio de actuación, es decir, en la localidad vallisoletana de Fuensaldaña, y en la palentina de Dueñas, así como en el municipio de Cigales, al ser la localidad en la que se encuentra la sede del Consejo Regulador. El coste de cada Monolito era de 800.000 pesetas aproximadamente (4.810 €), del que el 50% lo financiaba la Dirección General de Turismo, y el 50% restante entre los ayuntamientos y el C.R.D.O., pagando 1.382 € y 3.428 € respectivamente.
- Tipo Numancia (Figura 6). Señalaban la dirección completa de las bodegas. Se trataría de un cajón de 2 caras añadiendo el color oro. Se adaptaron 19 cimentaciones de estas señales, cuyo soporte, un poste de 2,200 mm de altura es de color rojo burdeos. El coste de cada señal direccional en municipio era de 75.000 pesetas aproximadamente (450 €), del que el 50% lo financiaba la DG Turismo y del 50 % restante cada bodega.

Este proyecto de señalización turística se realizó al mismo tiempo que en la Denominación de Origen de Toro, mientras que en la D.O. Ribera del Duero fue el primer territorio donde se ejecutó.

A propuesta del Patronato Provincial de Turismo de Valladolid, ya en el Plan Regional de desarrollo turístico de 1994, figura por primera vez las Rutas del Vino a efectos de rutas turísticas en las diferentes provincias; como circuitos el Clarete y Montes Torozos, entre otros; y un inventario de municipios selectivos que ofrecen atractivos específicos, en cada una de las provincias, perteneciendo a la D.O. Cigales las localidades de Dueñas, Cigales, Fuensaldaña y Mucientes. Este Plan sirvió para que el Patronato Provincial de Turismo lo ejecutara en señalización y en material promocional. Posteriormente, la necesidad de impulsar el turismo gastronómico y enológico se menciona por primera vez en el Plan Estratégico de Turismo 2009-2013 con la necesidad de impulsar el turismo enológico debido al interés creciente del mercado turístico en la gastronomía y el vino como así demuestra la necesidad de incentivar la certificación de Rutas del Vino, lo que se materializa en el siguiente Plan Estratégico de Turismo 2014-2018 en el que el enoturismo figura como una actuación dentro del programa para la incorporación al Club de Producto "Rutas del Vino de España" del resto de Denominaciones de Origen de la región, lo que se consiguió en 2015 con la Ruta del Vino Cigales (Ribera del Duero en 2010; Bierzo en 2012; Rueda en 2013 y Arlanza en el mismo año).

En cuanto al material promocional, la primera vez que aparecieron las Denominaciones de Origen, incluyendo la de Cigales, fue en material promocional en 1994; posteriormente en 1996 se editó otro folleto de Gastronomía que hizo SOTUR en el que hablaba de las distintas Denominaciones de Origen de Castilla

y León. En la publicación de 2013, aparte de las Denominaciones de Origen, se empieza a mencionar por primera vez el enoturismo. Es en la última revisión de marzo de 2016 cuando aparece reflejada la Ruta del Vino Cigales en el folleto "Enoturismo y Gastronomía".

A nivel de colaboración más directa, el segundo momento importante se ha producido con la financiación y apoyo en la certificación oficial de la Ruta del Vino Cigales en 2014 y tras conseguirla, colaboran como un destino enoturístico de calidad con la promoción conjunta "Rutas del Vino de Castilla y León" con la presencia en el stand de la Junta de Castilla y León en INTUR, FITUR, SEVATUR, NAVARTUR, B-TRAVEL, EXPO-VACACIONES, etc., promocionando la Ruta del Vino así como encuentros comerciales, profesionales, etc. En cuanto al material promocional de las Rutas del Vino de Castilla y León, desde mediados del 2015 se tiene un folleto propio que se está complementando con las actualizaciones de ediciones realizadas, formando parte la Ruta del Vino Cigales.

Oficina de enoturismo de Valladolid

En 2005 se crea la Oficina de Enoturismo de Valladolid, formada por empresas del sector de servicios turísticos, gastronómicos y vitivinícolas, interesadas en el desarrollo del enoturismo en Valladolid, constituidos como asociación de miembros colaboradores de la Oficina de Enoturismo. Cuenta con la participación institucional a través del convenio "Asómate a Valladolid" que se firmó con la aportación del Ayuntamiento de Valladolid, Diputación Provincial, Cámara de Comercio y Asociación de Hosteleros de Valladolid. Todo ello gestionado a través de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L. Es un organismo creado con la función principal de estructurar la oferta surgida en Valladolid en torno al enoturismo y llevar a cabo acciones de promoción en los principales mercados de referencia. Realizan proyectos relacionados con el vino como son diversas rutas de enoturismo desarrolladas en zonas vitivinícolas de la provincia de Valladolid. Desde la Cámara de Comercio e Industria se realizó un estudio que pretendía convencer a las administraciones para promocionar estos recursos turísticos. A raíz de la creación de la Oficina se elaboraron rutas que se empezaron a comercializar en 2006, siguiendo la línea marcada en las zonas de Burdeos, Borgoña, Toscana, Rioja o Jerez.

La oficina de Enoturismo pretende dar respuesta a la creciente demanda que existe actualmente de una parte del sector turístico, y al gran interés mostrado en los últimos tiempos en la cultura y la tradición del vino. El objetivo principal de la Oficina de Enoturismo es la promoción directa de las empresas del sector y de las bodegas inscritas en alguna de las cinco D.O. existentes en la provincia de Valladolid o con algún sello de calidad reconocido oficialmente.

El objetivo principal que se persigue es la organización del destino, la promoción y la comercialización de la Provincia de Valladolid como Destino Turístico del Vino. La oficina comenzó a funcionar en junio de 2005 cuando la mesa de

Asómate a Valladolid llevó a cabo la contratación de un responsable para la gestión y organización de la propia oficina. El presupuesto inicial con el que se arrancó, y con el que la oficina contaba para el resto del año 2005 fue de aproximadamente 25.000 €, aportado íntegramente por las instituciones participantes.

En colaboración con los Consejos Reguladores de todas las Denominaciones de Origen se trazaron una serie de requisitos iniciales que todas las empresas que quisieran formar parte de este proyecto debían cumplir. La ciudad de Valladolid dispone en 2005 de una Oficina en el centro donde se articulan visitas enoturísticas, algo similar a lo que se gestionan desde las Rutas del Vino certificadas cercanas a Valladolid.

Se crearon seis rutas de enoturismo por la provincia con el objetivo de unir bodegas y monumentos (aunque no necesariamente incluyendo sólo localidades que estén dentro de esas denominaciones, sino también, otras interesantes por los recursos de sus alrededores, así como una ruta que discurre por el centro de la capital vallisoletana. Estos recorridos eran: D.O. de Ribera del Duero, D.O. de Rueda, D.O. de Cigales, D.O. de Toro, D.O. de Tierra de León y Ruta de vinos y tapas). En la D.O. de Cigales se adhirieron en un primer momento Valdelosfrailes, Santa Rufina y CH Vinos de Cubillas para recibir visitas organizadas a sus instalaciones y viñedos. Posteriormente se inscribieron Finca Museum, Concejo Hospedería y Alfredo Santamaría. Sin embargo el resultado no ha sido el esperado y la presencia de empresas de la D.O. en la Oficina de Enoturismo de Valladolid es testimonial.

El 2 de diciembre de 2006, la Denominación de Origen Cigales inaugura las Rutas del Bus Vino que organiza la Oficina de Enoturismo de Valladolid en colaboración con Turisvall. Esta nueva oferta turística pretendía consolidar la apuesta por el turismo enológico en la provincia y tendrá su primera cita con la comarca vitivinícola cigaleña (cada fin de semana a diversas denominaciones vitivinícolas). La Ruta que comenzará en la Oficina de Turismo de Valladolid ubicada en la Acera de Recoletos visitará a la Bodega Santa Rufina en Cubillas de Santa Marta, luego a Bodegas Finca Museum de Cigales, donde también visitarán la sede del C.R.D.O. Cigales. Posteriormente los turistas viajarán hasta el Centro de Interpretación de Matallana para posteriormente dirigirse a la Bodega-Aula de Interpretación de Mucientes y a Fuensaldaña.

El objetivo era envolver al visitante en el mundo del vino desde su origen en el viñedo hasta la elaboración del vino con las más modernas tecnologías y también con el recuerdo del sabor tradicional de las antiguas bodegas subterráneas.

Se comenzó a elaborar el material promocional con la elaboración de folletos de las rutas en los que aparecen reflejados todos los datos que el turista puede necesitar y que serán empleados, principalmente, para la promoción y la comercialización directa de las rutas desde la propia oficina. Se ha elaborado también un manual profesional con los datos de todas las empresas adheridas a la oficina, y otros municipios que completan la información y que servirá sobre todo de soporte para la promoción y comercialización indirecta, a través de agencias mayoristas y tour-operadores. También se ha elaborado el vídeo promocional de las rutas, que

se cederá a todas aquellas empresas asociadas que deseen proyectarlo como complemento a sus visitas. Otro soporte muy importante es el plano de localización en el que irán reflejadas, además de las rutas por la provincia, la localización de todas las denominaciones, no sólo de Valladolid, sino de Castilla y León.

Diputación Provincial de Valladolid

En documentación promocional de 1987 ya figuran diseñadas cinco rutas para recorrer la provincia, una de ellas vinculada a parte del territorio de la Denominación de Origen, llamándose “Ruta del Vino Clarete”, al igual que existía la del Vino Blanco y la del Vino Tinto. Aunque en esta Ruta solo recorría Fuensaldaña y Mucientes, en 1991 con la creación del C.R.D.O. Cigales, se une Cigales al recorrido. Incluso llegó a mencionarse “Ruta de los Comuneros y del vino clarete” uniendo Cabezón de Pisuerga, Valoria la Buena, Trigueros del Valle, Corcos, Cigales, Mucientes, Fuensaldaña... hasta continuar con parte de Torozos.

En 1994 se elaboró el Plan Regional Turístico de la Junta de Castilla y León con la aportación provincial de las Rutas Turísticas en el que el Patronato Provincial de Turismo aportó las diversas rutas que había creado: la Ruta de Tierra de Campos, la del Caballero, la del Vino Blanco, la del Vino Tinto y la Ruta del Vino Clarete (Figura 7), que vinculaba a la Denominación de Origen Cigales. Este Plan de señalización se realizó en línea al Plan Regional de Desarrollo Turístico 1995-2000 de la Junta de Castilla y León.

Esta señalización se complementó con la que se colocó desde finales de 1998 en colaboración con la Junta de Castilla y León en forma de prismas informativos, monolitos, banderolas y señales de recurso. Esta acción venía vinculada con la división en Rutas señalizadas de la provincia de Valladolid con diversas Rutas turísticas señalizadas. Las Rutas de los Montes Torozos (antigua del Vino Clarete) y de los Castillos forman parte de la D.O. Cigales, siendo en total las siguientes:

- Ruta de los Montes Torozos (antigua del Vino Clarete)
- Ruta de los Castillos
- Ruta del Infante Don Juan Manuel (antigua del Vino Tinto y el Queso)
- Ruta de Tierras de Medina (antigua del Vino Blanco)
- Ruta del Caballero
- Ruta de Tierra de Campos
- Ruta del Valle del Esgueva

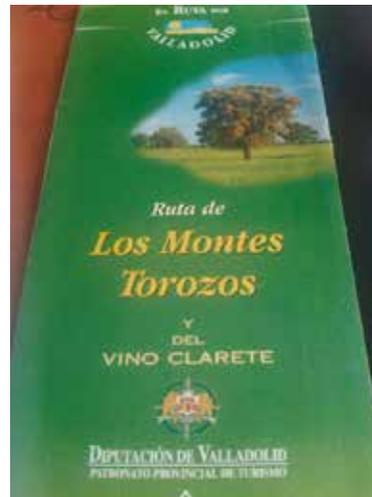


Figura 7. Ruta de los Montes Torozos y del Vino Clarete. Fuente: Diputación Provincial de Valladolid.

Este cambio en la denominación de la ruta vitivinícola se debió a los problemas existentes durante la década de los noventa, al verse mal visto la promoción directa del vino, por lo que en diversas publicaciones se completaba con “Los Montes Torozos” y en la señalización como tal, directamente se obviaba apareciendo solamente el icono de un racimo.

En 2012 se elaboró un Plan de renovación y adecuación de la señalización turística de la provincia de Valladolid, que comenzó en una primera fase en 2014 con la señalización turística en la red viaria de la provincia de Valladolid. Los destinos elegidos fueron Cigales, Fuensaldaña, Mucientes y Trigueros del Valle para colocar señales que hacen referencia a Castillos e Iglesias. En 2016 se han actualizado los monolitos con el texto en Braille para discapacitados visuales y un código QR para acceder a más información.

La provincia de Valladolid y el vino son un potente binomio del que el enoturismo de calidad es el resultado. Por ello, en 1993 la empresa SERCAM S.C. había sacado a la luz su iniciativa de crear un Museo del Vino como una de las actividades turístico-culturales esbozadas para potenciar el sector oriental de la ribera del Duero vallisoletana. En 1995 había concretado en la redacción de un anteproyecto para el Ayuntamiento de Pesquera de Duero. Esta propuesta fue presentada anteriormente en 1993 al Patronato de Turismo, cuya idea no fue apoyada por la Diputación Provincial pero sí por el Ayuntamiento de Pesquera de Duero, que siguió adelante con la idea y se propuso la redacción de un anteproyecto para la creación de un Museo Etnográfico del Vino en la localidad.

A comienzos de 1995 se presentó el anteproyecto al Presidente de la Diputación Provincial, D. Ramiro Ruiz Medrano, quien sí lo valoró de forma muy positiva. Sin embargo, el pleno del Ayto. de Pesquera de Duero rechazó el proyecto. Esta negativa provocó que diversos municipios mostraran interés en acoger el Museo del Vino, entre los que se encontraba Cabezón de Pisuerga que ofreció como sede el Monasterio de Santa María de Palazuelos.

No tuvo éxito la propuesta ya que en 1996 la Diputación Provincial decidió instalar en el castillo de Peñafiel el Museo Provincial del Vino, contando también con la empresa SERCAM, S. C. para realizar el proyecto museológico del mismo. Dentro del proyecto del Museo Provincial del Vino existían diversas Aulas del Vino para acercar el Museo a su entorno natural y social, se crearía en Cigales y Rueda que actuarían como expositores propios de cada una de sus respectivas comarcas y denominaciones de origen. Al mismo tiempo ejercerían su proyección dentro de un ámbito geográfico determinado con el fin de proteger, conservar y difundir el particular patrimonio cultural.

El Museo Provincial del Vino, que centraliza el conocimiento de todas las Denominaciones de Origen de la provincia de Valladolid se abrió en diciembre de 1999 pero, desgraciadamente, no se ejecutaron las Aulas del Vino que hubieran supuesto haber tenido en Cigales una extensión del museo.

Pese a no existir comarcas legalmente constituidas, en 2001 se crea la nueva campaña de promoción “Asómate a Valladolid” con cinco zonas turísticas en las

que se dividió la provincia para promocionar el turismo vallisoletano, y la edición de nueve folletos sectoriales que pretendían vender una nueva imagen, atractiva, seria y eficaz de la provincia. Las cinco zonas turísticas nuevas son las formadas por: Zona Norte: Tierra de Campos; Zona Este: Duero-Esgueva; Zona Sur: Tierra de Pinares; Zona Oeste: Montes de Torozos y Zona Centro: Valladolid capital.

La D.O. Cigales con todos sus municipios se ha incluido en la Zona Oeste: Montes de Torozos. En 2012 se decide modificar el término añadiendo el río Pisuerga “Zona Oeste: Montes de Torozos – Valle del Pisuerga”.

En cuanto a la edición de folletos por parte del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación Provincial de Valladolid, en 1997 edita las Rutas Turísticas por la provincia de Valladolid incluyendo las distintas Rutas realizadas como la “Ruta de los Montes Torozos y del Vino Clarete”. Esta Ruta une la capital con diversos pueblos entre los que se encuentran Fuensaldaña, Mucientes, Cigales, Corcos, Trigueros del Valle, Valoria la Buena y Cabezón de Pisuerga.

De forma más concreta fue en el siglo XXI cuando se han realizado publicaciones más concretas como en 2001 que se editó el primer folleto sobre “Turismo Enológico” o en noviembre del 2008 se editó la “Guía de Enoturismo de la Provincia de Valladolid” en formato CD mostrando las cinco denominaciones de origen vitivinícolas que conviven en la provincia vallisoletana y las zonas turísticas relacionadas con ellas. Al año siguiente, en 2009 se editó el primer folleto de bodegas visitables, que se sigue actualizando de forma on-line en la actualidad para estar al día con la información, y ajustarla a la realidad enoturística actual.

El folleto sobre “Turismo Enológico” se amplió en 2012 con un folleto sobre “Turismo gastronómico y enológico”, que se reeditaron en 2014 con las Rutas del Vino entrando en 2015 la Ruta del Vino Cigales. En el folleto destinado a “Tradiciones y artesanía” se ubican las distintas fiestas de la vendimia de la provincia como es la de Cigales.

De forma complementaria al trabajo que realiza el Patronato de Turismo, en julio de 2005 se creó TURISVALL (Sociedad de Promoción y Gestión del Turismo de la Provincia de Valladolid) con el objetivo de dinamizar turísticamente la provincia y los centros que gestiona la Diputación, promocionando aquellas actividades que contribuyen al desarrollo económico de los municipios. En 2009, TURISVALL organizó una visita con cata y espectáculo de Jazz a cargo del grupo *Big Band Langley Girls Jazz Orchestra (London)* en las Bodegas Finca Museum. Esta iniciativa de la Diputación de Valladolid inició las visitas y conciertos musicales con las bodegas colaboradoras del Museo Provincial del Vino que continuó con las visitas a otras bodegas posteriormente.

Debido a la crisis económica y al ajuste en las administraciones, en enero de 2011 se fusiona por absorción TURIVALL dentro de SODEVA (Sociedad Provincial de Desarrollo de Valladolid), siendo la finalidad la misma: la dinamización económica, cultural y turística de la provincia y de los centros que gestione. Ambas entidades dentro de Diputación están ayudando al crecimiento del territorio y están



colaborando activamente en el desarrollo del mismo, como están trabajando desde SODEVA los últimos años con un programa de visitas con carácter regular a diversas bodegas de la D.O. Cigales, complementándolo con visitas a museos, iglesias, empresas agroalimentarias o incluso el Castillo de Fuensaldaña con los conciertos programados.

Desde el año 2014, la Diputación Provincial de Valladolid está colaborando activamente con la Ruta del Vino Cigales, firmando convenios de colaboración anuales, apoyando y trabajando de forma conjunta dinamizando este destino enoturístico como ha ocurrido en INTUR 2013, 2014 y 2015 y MADRID FUSIÓN 2016. Aparte de ello, dispone del Castillo de Fuensaldaña como Centro de Visitantes en el territorio. Tras haber albergado la sede de las Cortes de Castilla y León, y haber tenido varias propuestas de uso, a finales de 2012 abrió sus puertas como centro turístico. En él, se realizan eventos musicales y culturales con una programación estable anual, visitas guiadas, visitas teatralizadas, lugar para officiar bodas, celebración de congresos o eventos privados. En 2015 se amplió la visita con la apertura al público de la Torre del Homenaje y el paseo del Adarve, siendo el recurso turístico con más afluencia de visitantes en la Denominación de Origen Cigales.

Palencia: una provincia en crecimiento enoturístico

El trabajo en enoturismo que se desarrolla en la provincia de Palencia está empezando a dar sus frutos de forma activa, conjugando las bodegas de elaboración con el patrimonio del vino existente, especialmente en la zona sur de la provincia: en el Cerrato Palentino, donde más cultura del vino existe.

La primera entidad que puso en un mapa turístico la D.O. Cigales fue el Grupo de Acción Local ADRI Cerrato Palentino que editó un Mapa de Recursos Turísticos en 2003 en el que figuraban los recursos existentes en el Cerrato Palentino divididos por Patrimonio Cultural, Industria y Productos Agroalimentarios, Servicios Turísticos y Patrimonio Ambiental. En ello se ubicaba también la D.O. Cigales en la localidad de Dueñas.

La promoción turística de la Diputación Provincial de Palencia desde hace años ha sido intensa editando diversos materiales de Carácter promocional por áreas o zonas, entre los que destaca en el territorio de la Denominación de Origen Cigales las siguientes que se publicaron en 2005 en la primera edición y en 2007 en la segunda edición: Canal de Castilla, Comarca del Cerrato y Románico Sur

Aparte de ello, con el trabajo de Escuelas Taller, se diseñó una Guía práctica para recorrer Palencia estructurado en varias Rutas como son las de "Carlos V", "Cerrato: tradición y cultura", "Por los monasterios y conventos", "Golf", "GR-89 en bicicleta Canal de Castilla" y "La Ruta del Vino" que une las Denominaciones de Origen Cigales y Arlanza en el sureste de la provincia. Esta edición se realizó en los años 2012 y 2013. Es por ello que la promoción enoturística ha sido reciente.

En INTUR 2014, en el Pabellón de la Diputación Provincial y Ayuntamiento de Palencia, uno de los reclamos promocionales eran las Rutas del Vino Cigales y

Arlanza. En relación a ello, se editó en 2015 un plano con los recursos turísticos provinciales más destacados entre los que se incluía también la Ruta del Vino Cigales. En este mismo año, la Diputación Provincial de Palencia financió la instalación de señales en la localidad de Dueñas para señalar la Ruta del Vino.

BODEGAS SUBTERRÁNEAS COMO MOTOR DE EXPANSIÓN TURÍSTICA

Para convertir las bodegas subterráneas en un producto turístico es fundamental conocer las bodegas existentes vinculando la parte cultural e investigadora con el rédito turístico. Por ello, en 1998 tres autores publicaron un libro sobre las bodegas de Cubillas de Santa Marta titulado “Las bodegas el acento de un paisaje y su contenido”, con un breve catálogo descriptivo de las bodegas, aunque no se avanzó más en la promoción enoturística que permitiera el aprovechamiento de dicho trabajo.

En la actualidad, los diferentes territorios vitivinícolas buscan disponer de un centro museístico que sirva de referencia para explicar la importancia del vino y su cultura en el territorio. Este centro museístico suele ser el referente turístico de la zona y trabajar como foco de atracción de turismo irradiando a otros agentes implicados. En la Denominación de Origen Cigales, la Bodega-Aula de Interpretación es el Museo reconocido por la Administración competente.

La Bodega-Aula de Interpretación forma parte de un ambicioso plan integral de estudio, conocimiento, difusión, puesta en valor y restauración de las bodegas de Mucientes para recuperar este legado histórico y patrimonial aportando un uso cultural y turístico tanto a la Bodega como al barrio “Cuarto de San Pedro” del que forma parte. El proyecto se inicia en 2003 por el acuerdo unánime de la corporación municipal para realizar la puesta en marcha del Plan, encargando un estudio histórico y un proyecto arquitectónico del mismo. El proyecto se completó con la publicación del libro “Vino, Lagares y Bodegas” de Carlos Duque Herrero en 2006, completando la recuperación del legado histórico de Mucientes y referente turístico en la Denominación de Origen.

En 2007 el Ayuntamiento de Dueñas realizó un “Plan Bodeguero” que consistía en un Plan de Interpretación de las Bodegas de Dueñas ubicado en un parque en la Calle del Hoyo como punto singular para la interpretación de este entorno. Junto a ello se realizaron acciones de limpieza y colocación de bancos para ofrecer al paseante un agradable paseo por la parte alta de Dueñas, laderas repletas de bodegas, escondidas en un serpenteo de caminos y que explican la abundancia del viñedo en épocas pasadas. De forma complementaria a este Plan, Dueñas fue señalizada turísticamente con un panel informativo y varios atriles, junto con otras localidades del Cerrato Palentino, así como un Mapa de recursos turísticos conjuntos en el que se incluía también la D.O. Cigales. En el año 2014 en Dueñas se crea la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas, con el objetivo principal de estudiar, conservar y proteger las Bodegas y Cuevas de Dueñas y su entorno como Bien Cultural, e igualmente la promoción de las mismas como elementos turísticos. Para



el cumplimiento de estos fines la entidad está trabajando en la catalogación de todas las bodegas y cuevas existentes, así como realizando diversas visitas guiadas para dar a conocer el rico patrimonio tanto al vecindario de Dueñas como a los turistas interesados.

En el año 2009 el Ayuntamiento de Cigales firmó un convenio con el bodeguero Emiliano Barrigón con el objetivo de que el Técnico de la Oficina de Turismo pudiera realizar visitas guiadas a la bodega tradicional en la que elaboró vino hasta hace pocos años. Con este recurso se complementa la oferta turística de la localidad cigaleña junto con la visita guiada a la Iglesia de Santiago “Catedral del Vino”.

Junto a ello, el Ayuntamiento de Cigales desarrolló dos Talleres de Empleo vinculados con las Bodegas en 2006 “Cigales Verde” con trabajos de limpieza, alumbrado y ajardinamiento en la zona de bodegas, y en el año 2011 enfocado a la albañilería con la adecuación de las zonas de bodegas tradicionales buscando recuperar y mostrar un aspecto mejorado para el uso de cigaleños y de los forasteros que quisieran acercarse a conocer las bodegas del municipio gracias a los convenios firmados con la Diputación de Valladolid y el EcyL.

En la actualidad otros municipios de la Denominación de Origen se encuentran en fase de estudio y desarrollo para adecuar los barrios de bodegas y bodegas visitables, pero hasta la fecha, el proyecto integral vinculado con la Bodega-Aula de Interpretación ha sido el motor del desarrollo enoturístico en el territorio a nivel global y cultural.

EL CLUB DEL PRODUCTO TURÍSTICO: RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA

ACEVIN, la Asociación Española de Ciudades del Vino, fue creada en 1994. Presidida por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan en la provincia de Ciudad Real, agrupa a más de 50 ciudades y 26 Rutas del Vino de todo el territorio nacional que tienen como denominador común la importancia del vino en su economía, cultura, patrimonio y desarrollo (Figura 8). Su misión es la de valorizar el potencial

endógeno de estas zonas derivado del mundo del vino y utilizarlo como motor de otras actividades, de este modo, la asociación entiende la promoción de la cultura y del turismo del vino o enoturismo como una estrategia de desarrollo local y de creación de riqueza y empleo a través de una serie de rutas.



Figura 8. Mapa de las Rutas del Vino de España.
Fuente: ACEVIN.

Las Rutas del Vino de España son un producto turístico innovador, temático, cultural y

gastronómico que ACEVIN ha desarrollado con el apoyo de la Secretaría de Estado de Turismo. En la actualidad hay 26 rutas del vino de España asociadas a este proyecto, de las cuales, cinco se encuentran en Castilla y León, siendo una de ellas la de Cigales.

Este Club de Producto trabaja en la promoción enoturística de los territorios vitivinícolas. Aunque no es obligatoria su vinculación directa, es recomendable, al buscar fines similares como es la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de la misma zona vitivinícola. En la Denominación de Origen, el Consejo Regulador forma parte activa de la Ruta del Vino realizando actividades complementarias para promover los vinos de la D.O. Cigales y la visita al territorio para disfrutar de ellos. Es un producto que se asienta sobre una estrategia de desarrollo socioeconómico integral del territorio, de cooperación público-privada y de valorización de la identidad y cultura vitivinícola del destino. La viticultura es el eje temático de este producto y el turista lo percibe durante todas las etapas de su viaje.

Se trata de un producto turístico complejo que se traduce en una red de cooperación empresarial y de cooperación con la administración pública, que integran tanto a empresas específicamente turísticas, como a otras cuyos sectores han estado tradicionalmente lejos del turismo. Esta red de cooperación se materializa en un ente gestor con entidad propia (asociación en nuestro caso) que se encarga de la planificación, control de la calidad, gestión y comercialización del producto turístico.

RUTA DEL VINO CIGALES

Los primeros pasos de la Ruta del Vino de Cigales

El Consejo Regulador D.O. Cigales promovió en 2013 a instancia de diversas bodegas la posibilidad de crear una Ruta del Vino estableciendo reuniones con bodegas, empresarios de la zona, alcaldes/alcaldesas, y responsables técnicos de la Diputación Provincial de Valladolid y Junta de Castilla y León. De forma paralela, a comienzos de año, se firma un Convenio de Colaboración entre la Asociación Ciudadanos por la Defensa del Patrimonio de Valladolid y los Ayuntamientos pertenecientes al Consejo Regulador de la D.O. Cigales para promocionar la cultura y el patrimonio del vino en este territorio. En las reuniones entre dirigentes políticos se palpó la necesidad de asociarse para crear acciones turísticas que revitalizasen el territorio de forma conjunta (Figura 9).



Figura 9: Presentación en INTUR 2013 del proyecto de la Ruta del Vino Cigales. Fuente: Fotografía de Miguel Ángel Santos.



Figura 10. Logotipo de la Ruta del Vino Cigales. Fuente. Ruta del Vino de Cigales.

A partir de entonces se sigue avanzando en el proyecto con la incorporación del Ayuntamiento de Cigales en ACEVIN, la contratación a media jornada de un Gerente en febrero del 2014 y la posibilidad de recibir la Asistencia Técnica por parte de dicha Asociación Nacional, por lo que se tuvo hasta junio del 2014 para arrancar la Asociación con asesoramiento y elaboración de informes de pre-auditoría. Durante todo el año 2014 se estuvo trabajando en la sensibilización en el territorio, explicando el proyecto a entidades y empresas y ajustando el trabajo realizado en la Ruta del Vino al Manual del Producto, condición indispensable para la certificación. Tanto el ente gestor como los socios debían adaptarse a las exigencias de dicho Manual. Por parte del ente gestor se elaboró un Plan de Acción, Plan de Marketing, Plan de Gestión de Residuos, Plan de Sensibilización, Manual de Señalización, Manual de Imagen Corporativa, creación de material promocional, elaboración de un vídeo, realización de expositores promocionales, etc., y por parte de los socios, mediante la adaptación a las exigencias básicas de cara al enoturista (Figura 10).

La Ruta del Vino es un trabajo coordinado importante, por lo que también se han realizado diversas actividades de conocimiento entre socios, y de preparación de sus negocios para mostrar al visitante la autenticidad del territorio.

El Consejo Regulador D.O. Cigales ha formado parte activa en este proyecto enoturístico desde su inicio con los agentes públicos y privados involucrados en tener más conciencia de pertenencia a la Denominación de Origen, máxime cuando hay un fuerte sentimiento cultural vinculado con el vino.

El Consejo Regulador D.O. Cigales ha formado parte activa en este proyecto enoturístico desde su inicio con los agentes públicos y privados involucrados en tener más conciencia de pertenencia a la Denominación de Origen, máxime cuando hay un fuerte sentimiento cultural vinculado con el vino.

Las auditorías finales se realizaron entre el 2 y el 6 de marzo del 2015 con un resultado positivo, aprobando la certificación en el Comité de Gestión de las Rutas del Vino de España el 19 de marzo en la ciudad malagueña de Ronda. La creación y rápido trabajo bajo las premisas de participación empresarial y apoyo de la Administración Pública, se realizó cogiendo ideas del trabajo desarrollado en la Ruta del Vino de Rueda, un modelo elogiado a nivel nacional.

La Ruta del Vino Cigales está compuesta por más de sesenta socios, de los que nueve son los Ayuntamientos de los municipios vallisoletanos de Fuensaldaña, Mucientes, Cigales, Corcos, Trigueros del Valle, Cubillas de Santa Marta, Cabezón de Pisuerga, Valoria la Buena y el palentino de Dueñas. A su vez, también cuenta con el apoyo de la Junta de Castilla y León, así como de las Diputaciones Provinciales de Valladolid y Palencia.

La señalización turística en el territorio es fundamental para atraer al enoturista, es por ello que la señalización en forma de hitos o paneles municipales y direccionales a bodegas, empresas y oficinas de turismo pertenecientes a la Ruta

es necesario para dar un servicio de calidad al turista. Esta señalización es diferente y complementaria a las existentes para evitar duplicidades en un territorio que de por sí, no abundan las señales direccionales. A ello se juntan las placas identificativas en cada socio y los expositores para obtener información de los mismos (Figura 11).

Iniciativas puestas en marcha por la Ruta del Vino Cigales

Desde que se comenzó este proyecto de la Ruta del Vino Cigales, se han llevado a cabo diversas actividades orientadas a la promoción y el conocimiento de los vinos de esta comarca.

Las medidas más importantes en las que se está trabajando son la gastronomía, la cultura y el patrimonio de este territorio: la gastronomía es uno de los pilares básicos en la Ruta, organizándose eventos gastronómicos como los concursos de pinchos “Al Cigales” y “Tierra del Cigales” para potenciar la presencia de vinos D.O. Cigales en los menús, y productos de la zona. La realización de cartas de vino uniformes así como diverso material promocional para los establecimientos hosteleros son acciones complementarias que realizan ambas entidades para promover el sentimiento de pertenencia tanto a nivel local como enoturístico.

En base al patrimonio se coordina el programa “Entre Piedras y Lagares” con actividades enoturísticas vinculadas al patrimonio especialmente dirigido a las bodegas subterráneas y patrimonio existente, y que este 2016 celebra su segunda edición.

CONCLUSIÓN

El turismo enológico está en auge en nuestro país y ayuda a garantizar el desarrollo de pequeñas localidades y comarcas que, pese a su potencial económico, siguen perdiendo población. Desde esta perspectiva, el enoturismo está adquiriendo un papel destacado para las economías locales, porque permite el crecimiento de la agricultura, la agroindustria y los servicios, principalmente la hostelería y el comercio, siendo el ejemplo de la comarca de Cigales un caso muy significativo y en sentido ascendente.



Figura 11. Diferente señalización de la Ruta del Vino Cigales. Fuente: fotografías propias.

Los viñedos que componen la D.O. Cigales poseen una buena materia prima, las uvas, que se destinan a elaborar vinos que han ido adquiriendo un mayor reconocimiento social con el paso de los años, no solo en este territorio y su entorno más inmediato, sino en toda la región, así como en otros espacios del conjunto de España. Además de los vinos, la comarca de Cigales cuenta con importantes atractivos sociales, culturales, patrimoniales y etnográficos como la Fiesta de la Vendimia (Declarada de Interés Turísticos Regional), monasterios como el de San Isidro de la Trapa o Palazuelos, castillos como el de Fuensaldaña, numerosas iglesias, ermitas, casas blasonadas, calles porticadas, el Canal de Castilla, fiestas populares, etc., en definitiva, un importante conjunto de elementos que se van a combinar con el vino con el fin de atraer a turistas ávidos de conocer estas tierras y en lo que su interior se alberga. La presencia de más de 1.200 bodegas subterráneas provoca que tengamos un patrimonio impresionante y un tesoro que debemos mimar para mostrar a las personas que quieren venir a conocerlo.

El enoturismo en este territorio tiene una corta existencia a pesar de contar con un amplio potencial. Hasta hace pocos años, los bodegueros no se habían planteado la posibilidad de complementar la venta de sus vinos con el enoturismo, al mismo tiempo que las administraciones se han dado cuenta de la riqueza y particularidad de este territorio vinculado desde hace varios siglos al mundo del vino. Se ha aprovechado el producto estrella de este espacio, el vino, y todo los recursos patrimoniales, culturales, etnográficos, etc., que presenta para poder ponerlo todo ello en valor y ofrecer un conjunto de servicios y actividades que están generando beneficio económico a este territorio y a sus moradores.

La gestión del enoturismo es continua pudiendo trabajar de forma activa los diversos recursos existentes y productos por realizar para llegar al mayor número de turistas posibles, que vienen atraídos por el vino y que cada vez demandan un mayor conocimiento del territorio y poder realizar diversas actividades complementarias.

BIBLIOGRAFÍA

- FERNÁNDEZ, J. (2012): "Cambios en la industria y el paisaje vitivinícola de la Denominación de Origen de Cigales (Castilla y León, España)". *Estudios Geográficos*, 272, 63-90.
- FERNÁNDEZ, J. y GARCÍA, M.A. (2014a): "Las bodegas tradicionales: patrimonio olvidado en la cultura del vino de la Denominación de Origen de Cigales (Castilla y León, España)". *Geographicalia*, 65, 61-86.
- FERNÁNDEZ, J. y GARCÍA, M.A. (2014b): "El vino de calidad y su patrimonio cultural en el desarrollo del enoturismo en la D.O. Cigales". XVII Coloquio de Geografía Rural. Girona.

- FERNÁNDEZ, J. y GARCÍA, M.A. (2015): "El vino y el enoturismo como elemento vertebrador del territorio en la D.O. Cigales". Universidad de Zaragoza, 109-118.
- HUETZ, A. (1967, ed. 2005): Vinos y viñedos de Castilla y León. Valladolid, Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.
- Informe: Análisis de la competencia. Oferta de Enoturismo en España. Informe CEGOS.
- Junta de Castilla y León. Plan Regional de Desarrollo Turístico de Castilla y León, 1995-2000.
- Junta de Castilla y León. Plan Estratégico de Turismo de Castilla y León, 2009 - 2013.
- Junta de Castilla y León. Plan Estratégico de Turismo de Castilla y León, 2014 - 2018.
- DYNAMIZA (2008): Informe: Manual de Buenas Prácticas en Turismo Rural. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2011).
- Revista oficial CRDO CIGALES. 1999-2011.
- SERCAM. Estudios del Patrimonio Cultural nº 4. Gómez Pérez, Alicia y Arranz Mínguez, J. A. Pag. 50-64.



La cadena de valor en la elaboración, comercialización y consumo del vino

*Pablo Santamaría Gómez**

pablo@bodega-santamaria.com

Como bodeguero que presumo ser, resulta para mi gratificante *pasear* apasionadamente por la historia de las últimas décadas a cerca de los distintos momentos por los que ha pasado el mundo del vino en nuestra comarca, desde los distintos modelos de producción que han ido surgiendo, sin olvidar que esto se debe fundamentalmente a la situación a la que en cada momento hemos hecho frente, pasando desde los más básicos conocimientos sobre el vino (agricultura, elaboración y explotación) hasta alcanzar una dimensión en la que nos ha sido posible vivir el proceso de perfeccionamiento de los vinos de calidad y el nacimiento de la Denominación de Origen Cigales.

DE LA AGRICULTURA Y VITIVINICULTURA TRADICIONAL A LA ESPECIALIZACIÓN

Se cumplen 25 años de nuestra D.O. Cigales, estamos inmersos en celebraciones ¡y de enhorabuena!, ahora toca continuar trabajando por el buen camino y a seguir creciendo con buena salud, en la confianza de que lo venidero aun sea mejor.

Son 25 años desde que se trabaja con estatutos y todo lo que implica el control de una figura de calidad como la nuestra, pero que duda cabe que esta andadura ya lleva mucho recorrido.

Que se sepa ya los romanos cultivaban las vides y por ende, entre otras cosas, la actual Península Ibérica tenía un valor importante para ellos. Me vienen a la mente unas bonitas palabras que una vez leí:

* Gerente de Bodegas Alfredo Santamaría. Calle Poniente 18. 47290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid).



Banquete, reunión, festín de palabras e ideas, entusiasmo dionisiaco...(simposio o sympósion que dirían los romanos), pero ante todo el vino. Que eso era y deberá ser siempre la bebida noble que une amistades, espabila lenguas, conforta el ánimo y destierra a la tristeza. Y que así sea siempre como bebamos el vino.

Posteriormente lo harían los visigodos y con las órdenes monásticas se extendió el cultivo de la vid y la cultura del vino por toda la región.

“La presencia del vino en la historia de la Humanidad es una constante a lo largo de los siglos. En nuestras tierras, la cultura del vino es una seña de identidad. El vino recio de las cepas de Castilla ayuda al hombre mesetario a soportar la dureza de la vida, a vigorizar su trabajo y a esperar a la muerte con una filosofía estoica y tolerante, al tiempo que convoca a los espíritus al amor, a la alegría y a la amistad” J.M.P.

Como en otros muchos lugares los vinos de Cigales alcanzaron gran esplendor y fama cuando la filoxera invadió los viñedos franceses y los vinos de nuestros antepasados llegaron hasta Burdeos para suplir la carencia de los suyos propios a los que esta terrible enfermedad les abocaba.

Creo que se habla de cosechas récord a finales del Siglo XIX, cuando en esta comarca vitivinícola se llegaron a producir en torno a 15 millones de kilos de uva al año.

Por aquel entonces no vivían ni siquiera los abuelos de nuestros padres, pero es sabido que en su actividad diaria trabajaban la tierra con mucho esfuerzo y sacrificio, con los medios de que disponían y las técnicas heredadas de antepasados, poco a poco, mejoradas de generación en generación. No había la especialización de hoy en día y muchos de ellos, al menos mis bisabuelos, eran agricultores y viticultores (y vinicultores) a la vez, incluso ganaderos.

La viticultura ha evolucionado en Cigales como en la mayoría de zonas donde se practica el cultivo de la vid y la orografía lo ha permitido. Antes tocaba ir con la mula a las viñas y labrar los *majuelos* tras estos animales y, por supuesto, no había operación alguna mecanizada. No se pre-podaba ni se trabajaba con arados ni tractores. Se sacaban los sarmientos a mano, se azufraba con el saquillo y obviamente la vendimia era también manual.

Ahora muchas veces se llega al viñedo en todoterrenos y ya se planta mayoritariamente en el sistema de conducción en espaldera, en parcelas más grandes en la medida de lo posible, de tal manera que se ha producido un cambio de localización del viñedo muy significativo, pasando de suelos marginales y en ladera, pedregosos y pobres, a otros más profundos y fértiles, con mayor capacidad productiva (si bien esto acarrea y redundará en un impacto negativo al aumentar el vigor y muchos problemas fitosanitarios).



Figura 1 y 2. Exteriores de bodegas tradicionales en Fuensaldaña y Cubillas de Santa Marta.
Fuente: Fotografía de Julio Fernández Portela.

Es claro que de la agricultura y vitivinicultura tradicional que practicaban nuestros abuelos se pasó a la especialización que impulsaron nuestros padres, o al menos en nuestro caso, poco a poco, fue abandonando el cultivo de cereales para terminar con dedicación plena en el de la vid. Si bien es cierto que practicando una viticultura convencional que no es más que la tradicional pero aprovechando la nueva tecnología en la elaboración y la mecanización que la tracción mecánica brinda.

Algo parecido ha sucedido con las bodegas de elaboración, esas majestuosas obras excavadas a mano heredadas de ancestros, en las cuales se echaba abajo la uva para estrujarla mediante el pisado y extraer todo el mosto con las prensas de viga o carraca. Ahora han quedado acondicionadas como naves de estabilización y conservación de los vinos hasta el momento de preparación y lanzamiento al mercado para su comercialización y consumo (Figuras 1 y 2).

El vino se concebía como una necesidad alimenticia pero además suponía un añadido en la economía familiar, vendiéndose fundamentalmente *claretas* en épocas concretas del año, normalmente entre primavera y verano, nunca antes de que los vinos se hubieran estabilizado de forma natural en las bodegas subterráneas.

Queda claro, pues, que los vinos se comercializaban mayoritariamente a granel "in situ", en las propias bodegas, y que no había disponibilidad de los mismos durante todos los meses, por lo que era normal que los clientes compraran a nuestros abuelos en cantidad suficiente para almacenar en sus propios negocios (tabernas principalmente) y hogares, con intención de estar abastecidos y aprovisionados para todo el año.

En este punto resulta interesante mencionar y homenajear a ese magnífico utensilio que es el garrafón, tradicionalmente usado desde hace siglos (y que duda cabe que seguramente mucho menos que las ánforas, pues el vino está presente en la historia del hombre desde los años 6000 o 5000 antes de Cristo, según los vestigios arqueológicos, aunque del barro se pasó al vidrio en cuanto se supo de las bondades de este material para conservar alimentos líquidos en recipientes que



rondaban el volumen de una *cántara*) para la comercialización y transporte del vino, y que, aún en la actualidad, resulta ser el medio de compra y almacenaje preferido de muchos consumidores fieles a los vinos *a granel* que se resisten al abandono de esta pieza.

BUSCANDO EL VALOR AÑADIDO MEDIANTE LA TRANSFORMACIÓN, EL EMBOTELLADO, ETIQUETADO Y LA COMERCIALIZACIÓN

Mucho y rápido fue cambiando la forma de proceder y de comercializar los vinos. El ritmo vertiginoso de la sociedad de consumo en general y, en particular el marketing, motivaron que fuera una necesidad imperiosa el “vestir los vinos”, por lo que ya nuestros padres fueron abandonando la práctica de venderlos a granel para dar el salto hacia el embotellado y etiquetado de los mismos (Figuras 3 y 4).

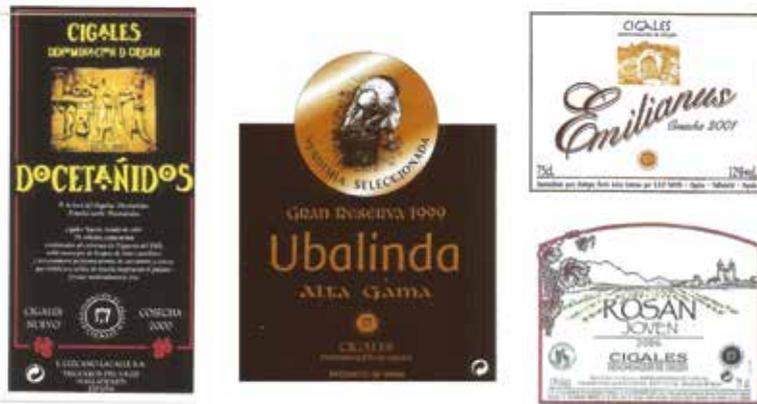


Figura 3. Etiquetas antiguas de los vinos de la D.O. Cigales Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Cigales.



Figura 4. Nuevos diseños de etiquetas de vino en la D.O. Cigales. Fuente: Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría, Cooperativa Torondos, Bodegas Santa Rufina, y Bodegas César Príncipe.

En 1991 se instaura la Denominación de Origen Cigales, y son muchas las bodegas que deciden acogerse a esta figura de calidad, solicitando registros y marcas. Muchas de ellas tienen que acometer importantes inversiones para su ampliación y modernización de las instalaciones con nuevas prensas y equipamiento en acero inoxidable con control térmico, así como nave y maquinaria para el embotellado y etiquetado, sala para el envejecimiento con barricas de roble (americano y europeo), “dormitorio de botellas” para la crianza reductora y almacenes tanto para el aprovisionamiento de proveedores como del producto terminado listo para la expedición.

Estas inversiones han modificado el aspecto de nuestros pequeños pueblos, aportando normalmente un valor a su riqueza arquitectónica, para muestra el ejemplo del antes y después de donde se enclavan actualmente las instalaciones la Bodega Alfredo Santamaría en Cubillas de Santa Marta (Figura 5).

Este paso de asumir la transformación (elaboración) de uva en vino pero ya embotellado y etiquetado, claro está, aportó valor añadido al producto, redundando en la cuenta de resultados, motivando que con menos volumen de vino se obtuviera mucho mayor volumen económico, sin embargo no por ello hay que obviar los importantes gastos asociados (pagos a proveedores y gastos de financiación y amortización de nuevos equipos e instalaciones principalmente) y las complicaciones añadidas que todo ello supuso, tanto en logística como en comercialización y distribución del producto final.

Por no hablar de la necesidad imperiosa surgida en los últimos años y re-actualizada en las épocas de crisis de abrir mercados incluso fuera de nuestras fronteras, y de adaptarse a ellos.

A la obligación de crecer en presencia en las distintas provincias de nuestro país (o al menos en las más importantes comercialmente hablando), habitualmente, mediante la figura de distribuidores de vino y de otras bebidas ha surgido ahora la de salir al exterior en busca de mercados más globales, con la dificultad añadida de las barreras lingüísticas y culturales que ello supone.



Figura 5. Ampliación de la bodega de Alfredo Santamaría sita en Cubillas de Santa Marta.
Fuente: Fotografías propias.

Es preciso cada vez más contar con personal cualificado en las bodegas, cada uno especializado en sus tareas diarias, desde el peón de campo hasta el *export manager*, pasando por todos los departamentos de la empresa que, inexorablemente, necesitan estar perfectamente articulados y compenetrados para el fin último del éxito empresarial.

Pero este es otro tema del que sólo me atrevo a “dar unas pinceladas” pues aún es corto nuestro recorrido y experiencia en exportar. Volviendo al tema de la elaboración sobre el que andaba inmerso decir que era preciso acercar el vino al cliente, ya no valía esperar con la bodega abierta. Resultó imperioso buscar nichos de mercado, bien en el canal de hostelería o bien en el de alimentación de tiendas y supermercados, o mejor aún en ambas si la organización de la empresa y producción lo permitían, con el propósito de diversificar y alcanzar mayor cuota de mercado.

Los hábitos de consumo han cambiado rápidamente, obligando a las bodegas a tener, o bien un departamento de comercialización, o al menos una persona trabajando en ello (aunque por el tamaño medio de nuestras bodegas normalmente se vienen desarrollando también otras labores que completen la jornada laboral para sacar adelante el trabajo diario). Es necesario continuamente cambiar el paso para no perder el ritmo que la sociedad de consumo demanda.

El cliente que se acerca a la bodega a adquirir vino en garrafón es una “especie en extinción”. En todo caso el auge está en el *enoturista que se bebe la experiencia*, el consumidor que se acerca a las bodegas impulsado por su necesidad de conocer más y mejor acerca del apasionante mundo del vino y de su cultura y que está dispuesto a adquirir algunas botellas de vino para su disfrute posterior compartiendo con amigos y familia.

Pese a que el vino es un alimento, y esto hay que subrayarlo o ponerlo en mayúsculas, pues es una de las fortalezas de esta bebida y a estas alturas ya casi todo el mundo tiene claro sus magníficas propiedades saludables, los estudios indican que su consumo va en detrimento, al menos en el mercado nacional, con una tendencia a beber sólo en ocasiones especiales, normalmente ligadas al ocio y al disfrute. Por ello actualmente el crecimiento de las ventas se produce en otros espacios y canales distintos, tomando auge el de la alimentación (en detrimento de la hostelería pues se *chatea* menos) y tiendas especializadas ya que el consumidor muchas veces busca su disfrute en su propia casa esquivando así los precios normalmente abusivos de la restauración y la incompatibilidad de beber y conducir, además del apego al hogar tal vez influenciados por los países nórdicos.

HACER MARCA (FIDELIZAR) Y EVITAR INTERMEDIARIOS: ENOTURISMO Y ENOTIENDA

Tarde pero llegó también aquí la moda (necesidad más bien) de abrir las puertas de nuestras bodegas a visitantes, con el propósito de acercar el maravilloso y

a veces desconocido mundo de la enología a turistas y amantes del vino en general, buscando tanto el que pudieran identificarse con nuestro producto como el poder “hacer marca” y alcanzar la tan deseada fidelización a largo plazo. Enseñar nuestra bodega no solo significaba mostrar el arduo y en ocasiones incansable trabajo que se lleva a cabo en la viña, sino también las continuas labores en las instalaciones, que van desde las más tradicionales



Figura 6. Experiencia de vendimia como actividad ofertada “pagar por vendimiar”. Fuente: Fotografía propia.

prácticas hasta las más modernas técnicas. Porque el vino también se comparte, se vive y se siente. Ya muchas bodegas tienen departamento específico de enoturismo, que trabaja en nuevas ideas y fórmulas para poner en valor sus productos, buscando lo que muchos denominan *experiencias*, con el fin último de que el consumidor sienta cercanía y apego a la marca y se identifique con ella convirtiéndose en auténticos prescriptores de la misma (Figura 6).

El turismo del vino se ha convertido en un pilar importante en un conjunto de bodegas pertenecientes a esta D.O., sin embargo, no todas han decidido apostar por esta nueva actividad que contribuye a la diversificación económica del medio rural generando nuevos focos de empleo. Apostar por el turismo del vino y por la venta directa al cliente final, ya fuera en las propias instalaciones de bodega o bien vía On Line (minoritaria aún), se ha convertido en una forma importante de sacar al mercado una parte de la producción que se elabora en estos lugares. Pues hay que tener en cuenta que el mundo del vino es más que una cultura, es una forma de vida que amamos quienes tenemos el privilegio de movernos en torno a él, pero sin olvidar a todos aquellos curiosos que buscan como alternativa de entretenimiento una actividad que les permita experimentar y disfrutar descubriendo nuestros procesos de producción y elaboración.

Las actuales tecnologías nos permiten mantener 365 días al año y 24 horas al día nuestros productos en venta, es decir, la bodega efectivamente se ha embarcado en la travesía de Internet (página web y presencia on line) y de las redes sociales (Facebook, twitter, etc) así como en el entorno de ventas online. Esta aparición en los nuevos canales digitales de venta como en los de comunicación, cada vez más directos y rápidos, tiene sus fortalezas y desventajas, permitiendo tener presencia continua de manera relativamente barata pero siendo más vulnerables a los gustos y opiniones críticas del consumidor. Además Internet no deja de crecer y lo que en un principio fue una aventura más o menos intuitiva y manejable para la mayoría de nosotros se expande como un cosmos en el que terminaremos siendo una mera



Figura 7. Ejemplo de publicidad mediante presencia en RR.SS. y venta On Line.
Fuente: Bodega Alfredo Santamaría.



Figura 8. Ejemplo de publicidad mediante presencia en ferias. Fuente: Bodegas La Legua.

gota de agua en el océano de la información por lo que, también en este ámbito, es necesario recurrir a personas cualificadas y con suficiente conocimiento en esta rama de la comunicación, lo cual supone un coste añadido (Figuras 7 y 8).

Podemos asegurar ciertamente que el enoturismo resulta una actividad rentable pues supone una venta directa al consumidor sin gastos de logística o distribución, ni intermediarios ni plazos de cobro, y sin correr el tan temido riesgo de impago. Es una oportunidad a aprovechar pues consumidores receptivos se acercan a nosotros y a nuestros vinos con la posibilidad real de que terminen adquiriendo nuestros productos en ese instante, momento y lugar.

No obstante, hay que mencionar que todo esto conlleva tener las instalaciones adaptadas, lo cual puede haber requerido previamente inversiones importantes, organización de la empresa y lo que seguramente sea lo más importante, esfuerzos en flexibilidad de horarios y disponibilidad, así como la preparación y dedicación de personal a la bodega en esta ardua tarea en la que hay que empatizar con el visitante para que al final se consigan los objetivos deseados de reputación, venta y fidelización.

TODA LA CADENA DE VALOR: PRODUCTO TERMINADO PARA EL CONSUMIDOR FINAL EN HOSTELERIA

Cuando se decide dar el paso hacia el enoturismo se pueden poner en marcha diversas visiones. Una bodega visitable con tienda de vinos, con espacios para ca-



Figura 9. Evento celebrado en las instalaciones de una bodega. Fuente. Fotografía propia.



Figura 10. Evento de música y vino para celebrar el 25 aniversario de la D.O. Cigales. Fuente: Consejo de la D.O. Cigales y Ruta del Vño de Cigales.

tas, pero también se puede completar la experiencia del mundo del vino ofertando alojamiento y pernoctación, así como la celebración de eventos y hostelería.

Las posibilidades son muchas, desde las más sencillas realizando catas y maridajes donde obviamente se consume vino, hasta eventos y celebraciones a los que vincularlo, como conciertos y exposiciones con protagonismo secundario pero no por ello menos importante (Figuras 9 y 10).

En nuestro caso es en el restaurante que gestionamos dentro del complejo bodeguero donde al final nos retorna toda la cadena de valor añadido, con los mayores márgenes posibles puesto que también son más los servicios asociados, si bien hay que volver a insistir que ello implica otra profesionalización y dedicación específica y, hablando en primera persona, una muy importante inversión en nuestro hotel rural, Pago de Trascasas, nombre que redunda en una de nuestras marcas de vino. Si bien es verdad que hay mecanismos de ayuda y entidades que lo facilitan mediante subvenciones.

Este escaparate ayuda de forma considerable al consumo de vino y a las ventas directas de los mismos. En el restaurante y alojamiento se oferta la posibilidad de consumir cocina castellana tradicional maridada con los vinos de la D.O. Cigales y catas u otras actividades armonizadas siempre con el vino, y con la posibilidad de adquirirlos en el espacio destinado a *enotienda*.

Los últimos pasos dados persiguen el poder establecer sinergias con empresas terceras que permitan ahondar en la consecución de obtener los mayores benefi-

cios aprovechando todas las infraestructuras de que disponemos y las que el territorio brinda, por ello mención para la actual Ruta del Vino Cigales, significativa iniciativa que nos articula en pro del asociacionismo, colaboración y desarrollo de los recursos tanto naturales como culturales de nuestra región y, por supuesto, gastronómicos, y por ende de los vinos de la Denominación de Origen Cigales.

CONCLUSIÓN

Definitivamente los métodos de elaboración y transformación de la uva en vino no han variado tanto en los últimos años (principalmente se han mecanizado y perfeccionado los métodos), o al menos no al ritmo frenético de la comercialización y marketing del vino.

El cliente de vinos, en general, consume menos pero de más calidad y de mayor precio. Por eso más que nunca toman sentido las palabras de Pierre, sucesor de Dom Perignon: *“Hay que despreciar la cantidad, que sólo hace vino muy común, y apostar por la calidad, que siempre proporciona más placer y más beneficios”*.

El vino ya no debe satisfacer tanto una necesidad fisiológica y alimenticia sino principalmente una hedonista en la búsqueda de lo placentero y lúdico. La definición del vino que da D^a. Isabel Mijares poéticamente encaja en esta idea: *El vino es el único elemento nutritivo que tiene alma, forma y volumen, que evoluciona, que nace muy cerca de la tierra y muere en el corazón del hombre*.

Por ello ha sido necesario adaptarse a los nuevos hábitos de consumo y a las exigencias del mercado, ya el consumidor no viene al vino sino que el vino hay que acercárselo.

Nuestro camino como vinateros está lleno de obstáculos, pero el vino es un producto milenario y, que duda cabe, sabremos adaptarnos a las nuevas necesidades del consumidor ¡brindemos pues, con vino de la Denominación de Origen Cigales, por un futuro halagüeño! pero *siendo templados en el beber considerando que el vino no guarda secreto ni cumple palabra* (Miguel de Cervantes). ¡Salud y buen vino!

D.O. Cigales, su impacto y proyección a través de las nuevas tecnologías, cultura y desarrollo social

*Eduardo García Zamora**

eduardo.garcia.zamora@uva.es

INTRODUCCIÓN

Bañada por el río Pisuegra en tierra castellana fértil y dotada de dones incalculables, la Denominación de Origen Cigales comprende doce municipios, más el Pago del Berrocal en la localidad de Valladolid, localizándose la sede del Consejo Regulador en el municipio de Cigales. Obtuvo la calificación de Denominación de Origen en el año 1991 y convive con su entorno en un cumular social, comercial y tradicional.

El mundo actual en que vivimos y producimos nuestros productos ha experimentado una serie de transformaciones en la esfera de lo comunicacional y de las iniciativas de desarrollo cultural que deben ser redimensionadas al calor de las tecnologías digitales y los dispositivos en red, creando en el ámbito de los bienes simbólicos y culturales relaciones sociales más horizontales y flexibles (García, 2012), basadas en una estructura de celdillas permitiendo la entrada y participación libre y genérica sin un fin definido, distinto del de generar masa.

El aumento de las reciprocidades entre cultura y desarrollo, pues las prácticas culturales, lejos de ser un gasto, se convierten en un recurso para el desarrollo de la economía al atraer inversiones y generar empleo (Yúdice, 2002). Hasta la creación de la Asociación Ruta del Vino Cigales no existía ningún organismo que trabajara de forma global e integrada con instituciones públicas y privadas el tema del enoturismo. Hoy nos encontramos con una amplia oferta basada en alojamientos de todo tipo, balnearios y centros de vinoterapia, restaurantes y tiendas especializadas, y empresas que ofrecen otro tipo de servicios como guías turísticos, empresas de transporte, campos de golf, o agencias.

Con el desarrollo de la sociedad de la información estamos asistiendo a una serie de fenómenos asociados con la emergencia de las redes sociales, la expansión de la

* Departamento de Pedagogía, Universidad Valladolid. Campus Duques de Soria, 42003 Soria.



“nube informática” y el desarrollo de dispositivos móviles inteligentes, cuyo efecto último pareciera llevarnos a un cambio de paradigma asociado con la forma en que las personas viven la experiencia de la hiperconectividad (Reig, 2013). Las redes sociales se han convertido en una gran herramienta para tener una mejor interacción con tus clientes o usuarios y dar una mejor calidad de servicio, para poder ofrecer tu producto u oportunidad de negocio a través de Internet, sin llegar a ser intrusivo con las personas.

Estas sociedades de saberes compartidos requieren, por tanto, de una ciudadanía y de una población trabajadora con capacidades para la innovación, la imaginación, la creación, y la posibilidad de interactuar y diseñar proyectos compartidos con cualquier persona, en cualquier lugar y en cualquier momento. Algunos han denominado a este tipo de personas como *knowmads* (Moravec, 2008), haciendo referencia a la combinación entre conocimientos y nomadismo/movilidad en una sociedad que requiere de cualificaciones diferenciadas como ventaja competitiva frente a otras personas, y dentro de las organizaciones (Godin, 2010).

Con la ecología como bandera, pasión por el viñedo y vocación de vender fuera, los profesionales del sector vinícola elaboran caldos únicos que reflejan un suelo y una historia. El vino es algo más que un líquido rojo, sedoso y brillante que brota una vez al año de un racimo de uvas. Una mina de oro carmesí que ofrece singularidad y paisajes irrepetibles para un turismo de supercalidad con el que enfrentarnos a los tiempos de crisis.

Saberes compartidos, inteligencia distribuida, conexiones, cognición ampliada, todos ellos son conceptos que nos remiten a espacios heterogéneos donde la comunicación humana se despliega, y va generando entornos adecuados para el florecimiento de culturas activas y participativas (Reig, 2010).

Sobre la base del empoderamiento comercial, social e individual, ahora el conocimiento se organiza y distribuye en red, a partir de inteligencias colectivas (Lévy, 1995) o de multitudes inteligentes (Reinghold, 2002) que establecen procesos interactivos en entornos caracterizados por la participación, la colaboración, o la conexión (Siemens, 2004).

Los popes mundiales del sector definen nuestra viña como un “diamante en bruto del que se ignora casi todo y que puede dar sorpresas” presentando una escasa imagen y poco gancho en muchas ocasiones, en un entorno social globalizado donde el intercambio de información, la influencia de las redes sociales y la web es un “gancho” idóneo para los ideólogos del marketing y la publicidad.

“Frente a la globalización, nuestra defensa es la calidad, y en España esa calidad parte de la tradición, coge lo mejor de la herencia de nuestros antepasados y la desarrolla y pone al día. Los japoneses son muy sensibles a lo puro: comen pescado crudo”(Romero 2010).

Otra cuestión importante respecto de lo transcendental del cambio que estamos viviendo es que con las redes sociales virtuales recuperamos la importancia de los espacios, de las interacciones que tenemos con nuestros pares para construir la realidad, construyendo algo así como una sociedad aumentada (Reig, 2012), don-

de aumentan exponencialmente la cantidad y variedad de relaciones sociales, lo cual implica una sociedad de la participación y de la sociabilización en interacción con la información.

Observar las formas de participación en este nuevo ecosistema interconectado nos dice mucho respecto de cómo han ido evolucionando las propias tecnologías digitales en su uso y apropiación. Investigaciones ya clásicas como las realizadas por Ito *et al.* (2009), Curtis (2012) y Greenhow & Gleason (2012), nos señalan las posibilidades diversas de los nuevos medios digitales para transitar desde una concepción de lo tecnológico asociada al entretenimiento y el pasar el rato (*hangingout*), a reapropiaciones ligadas al aprendizaje (*messagingaround*) y el conocimiento experto (*geekingout*), para llegar a un uso más relacionado con el empoderamiento y la participación social y política.

Una parte esencial de nuestra cultura ligada al vino se fundamenta en que cada una de sus botellas encierre el misterio de una tierra y unas uvas únicas; una luz, aromas, flora y fauna inimitables; una tradición e historia irrepetible que debe ser transmitida aprovechando las posibilidades que los medios digitales y las redes aportan.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES. METODOLOGÍA DE ESTUDIO

El estudio de caso o análisis de caso es un instrumento que se sigue utilizando como método de evaluación cualitativa como particularista, descriptivo, heurístico e inductivo, factual, interpretativo y evaluativo. Destacar la importancia tanto de la observación directa como de la observación participante.

Los métodos más utilizados para la recolección de datos en esta investigación cualitativa son la observación, la entrevista y el análisis de documentos tomando como herramienta la base de datos para el volcado de la información. La recogida de datos se fundamenta en el análisis de la D.O Cigales, así como de las web de las bodegas que pertenecen teniendo en cuenta aspectos esenciales en la cultura comercial vinícola como pueden ser el idioma o idioma tratados, procesos ligados a la venta, y la cultura enoturística ligada a la marca comercial entre otros.

D.O CIGALES. ANÁLISIS CONTRASTIVO, SITUACIONAL Y DESCRIPTIVO

En la actualidad para una empresa es indispensable contar con un sitio web, ya que la red es el medio más utilizado por todos los usuarios para buscar información y llegar hasta las empresas a las cuales se les va a comprar el producto o contratar un servicio.

El hecho de tener un buen diseño de página web es muy importante. El aspecto, la funcionalidad y el contenido del sitio son los encargados de transmitir al usuario la esencia de la empresa vitivinícola y de convencerlo de confiar en sus productos y servicios.



En el caso de una bodega la finalidad es acercarse a su público, contarle lo que realmente interesa a su lector y tratar de establecer unos lazos que permitan a la bodega estar “top in mind” de su lector de manera que cuando éste piense en una bodega la suya sea la primera que se le ocurra. Ayuda a la fidelización, produce engagement, un enganche que hace que el lector tenga ganas de seguir leyendo. Es también un gancho en redes sociales. Puedes publicar un artículo, compartirlo en redes sociales (mayor difusión) de modo que al pinchar en el enlace el lector entre en tu web o tienda online.

Partiendo de esta premisa mostramos a continuación lo desprendido del estudio de los entornos web de D.O. Cigales.

La página raíz desde donde podemos acceder a la información de las bodegas que componen D.O. Cigales es la del Consejo Regulador. En su espacio encontramos desde lugares meramente informativos donde nos sumergen en la viticultura, la enología, en la variedad en el tipo de uva, así como en otros aspectos relacionados como el clima o el ciclo biológico. También dispone de información concerniente a todas las bodegas que se encuentran inscritas en el Consejo Regulador, tengan o no página web. Destaca también el acceso a redes sociales así como la actualización de sus contenidos mostrando las actividades y acciones llevadas a cabo como organismo director en la difusión y comercialización. A nivel global destacar los datos desprendidos de un estudio llevado a cabo por el propio Consejo Regulador en el que el 87% de la producción se produce en embotellado dirigiéndose un 40% a mercado provincial, un 30% a mercado regional y un 30% al mercado nacional e internacional. Estos datos chocarán con los resultados posteriores a nivel más particular por el que algunas bodegas están plenamente identificadas en la proyección exterior de sus productos y la realización de acciones para conseguir esa proyección.

Si analizamos el impacto de las páginas web de las bodegas a nivel social y comercial podemos observar una gran proyección al exterior, no solamente dentro del país sino en el ámbito internacional. De hecho el 64,7% del sector empresarial vitivinícola de Cigales tiene página web mientras que un 35,3% no cuenta con esta herramienta, únicamente facilita un contacto fijo o móvil para las relaciones comerciales dentro de la página del Consejo Regulador de Cigales. Estos datos tienen relación directa de carácter general con las empresas que mayor desarrollo productivo poseen en el sector que, como podremos observar posteriormente, también destacan en otros muchos aspectos notorios (Figura 1).



Figura 1. Porcentaje de bodegas que poseen página web. Fuente: Consejo Regulador de la D.O Cigales. Elaboración propia.

Uno de los indicadores que podemos tomar para determinar el grado de interés de proyección comercial exterior es la vinculación de las web a las diferentes lenguas, tanto regionales como a nivel internacional.

De las 22 bodegas que presentan página web un 77,27% tiene posibilidad de vincular el entorno en otro idioma o presenta herramienta de traducción simultánea, frente al 22,73% que solo presentan la información en español (Figura 2). Las lenguas más comunes a traducir son el inglés, francés o alemán, pero si se presentan peculiaridades en el caso de productores que consideran importante la diferenciación del inglés americano y el británico en aras de poder comercializar sus productos en Estados Unidos. Todo ello favorecerá un mayor acceso no sólo a otros países europeos sino fuera de Europa.

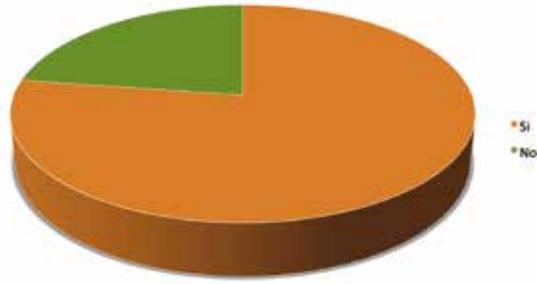


Figura 2. Porcentaje de bodegas con página web en varios idiomas. Fuente: Páginas web de las bodegas. Elaboración propia.

Incluso la importancia del cliente chino queda latente en este dato ya que el idioma oriental también adquiere importancia. Ejemplo de ello lo encontramos en la Bodega Sinforiano Vaquero, en Mucientes, que apuesta por el chino como lengua expansiva como se puede observar en su página web (Figura 3) mostrando interés en el mercado del país más poblado del planeta.

La Legua, localizada en el término municipal de Cigales, acerca la D.O Cigales a tierras germanas con una apuesta fuerte por la venta *on line* en una página web que nos acerca a la realidad bodeguera con gran exactitud (Figura 4).

Dentro de nuestro país son los gallegos y catalanes los más susceptibles de captar su interés con un acercamiento a su lengua regional teniendo en cuenta dentro del carácter comercial el emplazamiento geográfico de ambas comunidades autónomas, así como el nivel demográfico asociado a la cuantificación del consumidor potencial. Bodegas Hiriart en el municipio de Cigales es un mero ejemplo de la inclusión de lenguas regionales como medio facilitador para la venta *on line*.



Figura 3. Bodegas Sinforiano. Fuente: página web Bodegas Sinforiano.



Figura 4. Bodegas La Legua. Fuente: web Bodegas La Legua.



Figura 5. Bodegas Hiriart (Fuente: página web de bodegas Hiriart).

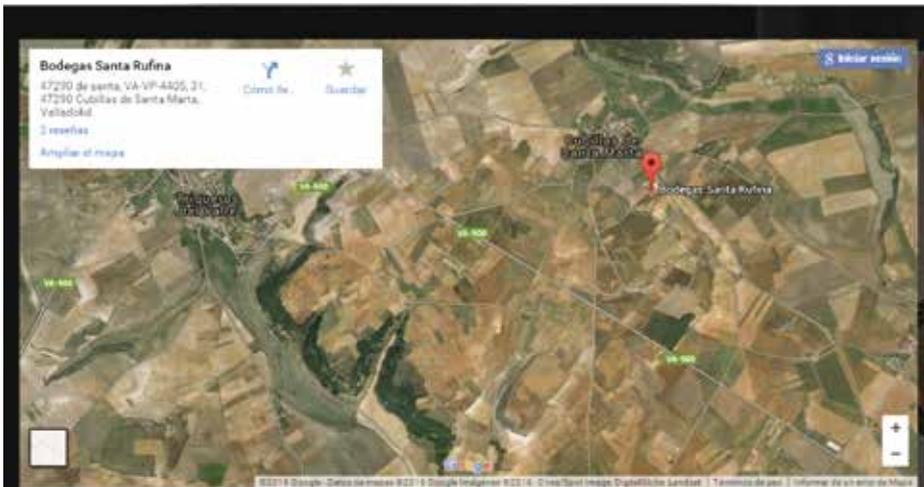


Figura 6. Bodega Santa Rufina. Fuente: página web Bodegas Santa Rufina.

La capacidad de transmisión de una web asociada a una tarea agropecuaria, tradicional y culinaria dependerá de la forma en la que el empresario muestre su producto tal y como nace, como se forja y en que entorno es generado.

Coinciden todos en mostrar su día a día mediante fotos reales de cultivos, acción procesual de elaboración, instalaciones y edificabilidad, y si nos paramos a observar el producto, el propio embotellado genera fuerza visual y confiere un atractivo añadido a los ojos del consumidor potencial. Tal es el acercamiento a la realidad que la Bodega Santa Rufina en Cubillas de Santa Marta opta por la herramienta *Google Maps* para mostrar su localización geográfica con una visión de sus instalaciones (Figura 6).

La Bodega Valdelosfrailes, también en Cubillas de Santa Marta, incluye dentro de su web un formato innovador que difiere del resto de bodegas y en la que el consumidor se adentra en la cultura vinícola a través de un libro digital, sin duda muy atractivo a los ojos del lector. Una carta de presentación recomendable con soporte digital simplemente diferente (Figura 7).

Como información a destacar de las bodegas de D.O. Cigales, la fecha de fundación, el legado y transmisión son datos relevantes para las propiedades vinícolas. Su privilegiada situación hace de la fincas y la bodegas un destino obligado para quienes decidan pasar un fin de semana a camino entre Valladolid y Palencia, la cuna del vino en Castilla y León, y estén interesados en la práctica del enoturismo. Visita y cata guiadas por personal técnico, recorrido por el viñedo y por las modernas instalaciones de elaboración de vino, el tradicional dormitorio de barricas que permite conocer las claves de la viticultura y de la elaboración de vino, así como el recorrido por las galerías de las bodegas tradicionales subterráneas en las que se elaboraba y almacenaba el vino antes del desarrollo de la actividad vinícola de carácter más industrial. Junto a la cata de los vinos, la degustación de productos regionales ameniza el paladar y da pie a comenzar una placentera búsqueda del maridaje perfecto con los vinos.

Las Bodegas Finca Museum de Cigales e Hijos de Félix Salas de Corcos del Valle organizan una atractiva actividad en común para visitar sus instalaciones durante la vendimia: “Grandes

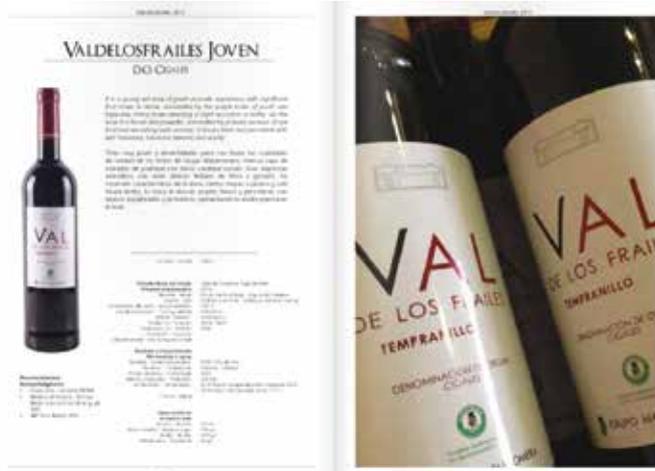


Figura 7. Bodega Valdelosfrailes. Fuente: página web Bodega Valdelosfrailes.

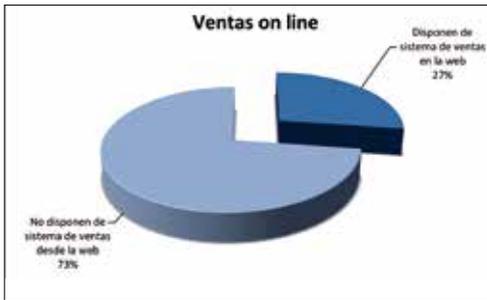


Figura 8. Grado de disponibilidad de venta on line desde la web. Fuente: página web de las bodegas. Elaboración propia.

familias (Hijos de Félix Salas), grandes grupos (Finca Museum: tradición frente a modernidad)". Trata de visitar dos bodegas de forma combinada y cercanas en distancia, cuyo origen y evolución son diferentes. En cada bodega se recorrerán las instalaciones (incluyendo la subterránea en Corcos del Valle) mientras se explica el proceso de elaboración del vino, bien con tecnología actual o con tecnología tradicional. En cada bodega se prueba una copa del mosto que se acaba de vendimiar junto con un almuerzo. La

Bodega Remigio de Salas en Dueñas realiza una atractiva actividad vinculando el vino con el queso, una vez que se han visitado sus galerías subterráneas, las cuales asemejan un laberinto, donde elaboran el vino.

Si analizamos el impacto exterior que tienen las bodegas dentro de sus medios digitales cabe destacar dos aspectos importantes. Por un lado un número reducido de empresas optan por la venta *on line* de sus productos, un hecho que choca con la tendencia comercial disruptiva actual basada en el impacto de las redes sociales. Un 27% opta por este sistema e incluso impulsan promociones y ofertas, cupones descuento, chat a tiempo real e incluso registro de clientes y usuarios como estrategia de venta, frente a un 73% que no dispone de sistema de venta por internet (Figura 8).

Por otro lado resaltar la importancia que hoy en día tiene la creación dentro de las webs, es decir, de emplazamientos donde se muestren las últimas noticias y temas de actualidad como la participación en la Feria de Turismo Intur; información sobre sectores complementarios al vino como son el apiturismo, oleoturismo o cicloturismo; la Feria del Vino y Fiesta de la Vendimia de Cigales, declarada de Interés Turístico Regional, y que organiza el Ayuntamiento de Cigales y a la que acuden todos los pueblos de la D.O. a presentar sus primeros racimos de uva de la vendimia que darán lugar al primer mosto de la temporada; el Club de Cata de Cigales, Rutas, asociacionismo y otros productos turísticos. Es en este punto donde un 47,7 % de las web tienen sección noticias a pesar de que el 47,85% no actualiza con regularidad (Figura 9).



Figura 9. Presencia de sección noticias y actualizaciones en webs Fuente: página web de las bodegas. Elaboración propia.

Como medio de difusión y actualización de información algunas bodegas como Lezcano en Trigueros del Valle, y

Valdelosfrailes en Cubillas, optan por su presencia en Facebook o Twitter, mientras que La Legua amplía a Google Plus, incluso crea un canal de youtube donde colgar material audiovisual, y es que las redes sociales se han convertido en un medio de promoción y difusión muy importante para toda la sociedad, y como no, también para las bodegas.

CONCLUSIÓN

Excelencia. El reflejo de un país. Una forma de vida que se está perdiendo e intentan recuperar. Un resumen envasado de nuestras señas de identidad. Así lo quieren vender al entorno geográfico español, el primer viñedo del mundo por extensión, con más variedades y tradición que ningún otro. Vende, sin embargo, sus botellas en los mercados internacionales a un precio muy inferior al de sus seculares rivales del Viejo Mundo (Francia e Italia) y, al tiempo, tampoco puede competir con el Nuevo Mundo (Australia, Chile, Argentina, Nueva Zelanda, Sudáfrica). Castilla y León y su Denominación de Origen Cigales se hace eco de ello.

Una botella de vino tiene que ser como un libro que te cuente en unos minutos el contexto, la historia, el paisaje, quién lo ha hecho. Si no, es un aburrimiento. Si no te inspira, no lo vuelves a comprar. Se trata de aguzar el ingenio. De enamorar a una nueva generación de consumidores hoy adictos a la cerveza y los alcoholes de alta graduación que consumen redes sociales en la denominada web 3.0.

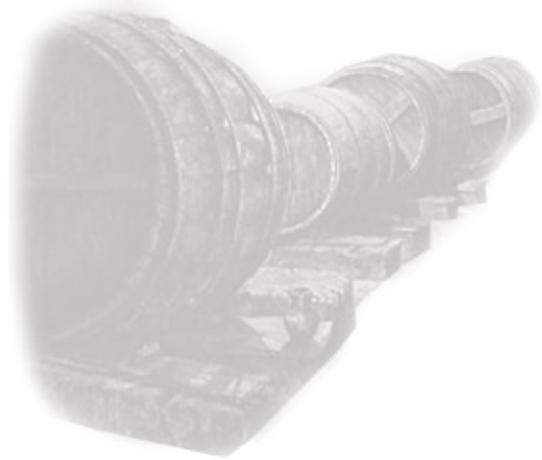
Hay que viajar, probar, conocer, comparar, aprender. La D.O. Cigales apuesta por ello en un sector en constante innovación.

BIBLIOGRAFÍA

- GARCÍA, N. et al. (eds.) (2012): Jóvenes, culturas urbanas y redes digitales. Prácticas emergentes en las artes, el campo editorial y la música. Madrid, Fundación Telefónica.
- GODIN, S. (2010): Linchpin: Are you indispensable?. New York, Portfolio.
- GREENHOW, C. y GLEASON, B. (2012): Twitteracy: Tweeting as a New Literacy Practice, *The Educational Forum*, 76 (4), 464.
- ITO, M. (2009): *Hanging Out, Messing Around, and Geeking Out: Kids Living and Learn in gwith New Media*. Cambridge, The MIT Press.
- MORAVEC, J. (2008): Knowmads in Society 3.0. [Recuperado de: <http://www.educationfutures.com/2008/11/20/knowmadsinsociety30/>]



- REIG, D. (2012): Socionomia. Vas a perderte la revolución social?. Barcelona, Ediciones Deusto.
- REINGHOLD, H. (2002): Smart mobs: The next social revolution. Cambridge, Perseus.
- SIEMENS, G. (2004): Connectivism: a Learning Theory for the Digital Age. Elearn Space. [Recuperado de: <http://www.elearnspace.org/articles/conectivism.htm>.]
- Yúdice, G. (2002): El recurso de la cultura. México, Gedisa.



Directorio de Bodegas

Directorio de bodegas elaborado por: Alicia Clavero Bocos.

CIGALES

BODEGA COOPERATIVA CIGALES

Dirección: C/ Las Bodegas, s/n
47270 Cigales, Valladolid

Teléfono: 983 58 01 35

E-mail: bcc@bodegacooperativacigales.com

Web www.bodegacooperativacigales.com

Marcas comerciales: Torondos, Viñatorondos, Villullas, Bodega Cooperativa, Skake, Parradez, Piezabuena.



BODEGA FRUTOS VILLAR

Dirección: Ctra. Burgos - Portugal, Km 115.
47270 Cigales, Valladolid

Teléfono: 983 58 68 68 - 983 58 04 68
Fax: 983 58 01 80

E-mail: bodegasfrutosvillar@
bodegasfrutosvillar.com

Web www.bodegasfrutosvillar.com

Marcas comerciales: Calderona, Conde Ansúrez, Viña Cansina



FINCA MUSEUM VIÑEDOS Y BODEGAS

Dirección: Ctra. Cigales-Corcós, Km. 3 47270
Cigales, Valladolid.

Teléfono: 983 58 10 29
Fax: 983 58 10 30

E-mail: info@bodegasmuseum.com

Web www.bodegasmuseum.com

Marcas comerciales: MUSEUM reserva - VINEA crianza - VINEA rosado - MUSEUM NUMERUS CLAUSUS gran reserva



BODEGA HIRIART

Dirección: Avenida de los Cortijos nº 38
47270 Cigales, Valladolid.

Teléfono: 983 580 094
Fax: 983 580 094

E-mail: info@bodegahiriart.es

Web www.bodegahiriart.es

Marcas comerciales: Hiriart, Hiriart Elite, Juana de Hiriart, Candiles de Hiriart



OVIDIO GARCÍA

Dirección: C/ Malpique s/n
47270 Cigales

Teléfono: 628 509 475

E-mail: info@ovidiogarcia.com

Web www.ovidiogarcia.com

Marcas comerciales: Ovidio García Pasion Rosado, Ovidio García Selección Roble, Ovidio García Esencia Crianza, Ovidio García Reserva.



BODEGAS RODRÍGUEZ SANZ

Dirección: Calle Santa María, 6.
47270 Cigales, Valladolid

Teléfono: 983 580 006 – 687 985 560

E-mail: rodriguezsan@telefonica.net

Web

Marcas comerciales: Rosán, Albéitar



CORCOS DEL VALLE

HERMANOS ARENAS

Dirección: Camino Las Bodegas, s/n
47280 Corcos del Valle, Valladolid

Teléfono: 983 580 142

E-mail: baruque_deere@hotmail.com

Web

Marcas comerciales: Arenas



HIJOS DE CRESCENCIA MERINO

Dirección: Calle Mayor, 15
47280 Corcos del Valle, Valladolid

Teléfono: 983 580 118
Fax: 983 580 118

E-mail: info@bodegashcmerino.com

Web www.bodegashcmerino.com

Marcas comerciales: Viña Catajarros



BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS

Dirección: C/ Corrales S/N
47280 Corcos del Valle, Valladolid.

Teléfono: 685 783 213
Fax: 983580262

E-mail: bodega@bodegasfelixsalas.com

Web www.bodegasfelixsalas.com

Marcas comerciales: Viña Picota, Félix Salas Rosado, Viña Perrote Rosado, Félix Salas Joven, Félix Salas Crianza, Félix Salas Reserva



BODEGA PINEDO MENESES

Dirección: Picon del Rollo, s.n
47280 Corcos del Valle, Valladolid

Teléfono: 983 586 877
Fax: 983 586 877

E-mail: info@bodegaspinedomeneses.com

Web www.bodegaspinedomeneses.com

Marcas comerciales: Pinedo Meneses, Corqueño, Lubol



BODEGA PROEZA

Dirección: Ctra. Estación, s.n
47280 Corcos del Valle, Valladolid

Teléfono: 636 728 388

E-mail: bodega@proeza.es

Web www.proeza.es

Marcas comerciales: Proeza



CUBILLAS DE SANTA MARTA

BODEGAS Y VIÑEDOS ALFREDO SANTAMARÍA

Dirección: C/ Poniente, 18 - 47290 Cubillas de Santa Marta, Valladolid

Teléfono: 983 585 006 - 615 052 287

E-mail: info@bodega-santamaria.com

Web www.bodega-santamaria.com

Marcas comerciales: Valvinoso (Blanco, Rosado y Tinto); Pago el Cordonero (Rosado y Tinto Roble); Alfredo Santamaría (Tinto Crianza); Trascasas (Tinto Reserva)



BODEGAS Y VIÑEDOS VALERIANO

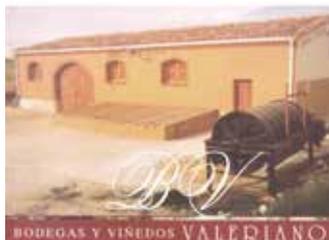
Dirección: C/ Higuera, 2 – 47290 Cubillas de Santa Marta, Valladolid

Teléfono: 983 585 085
Fax: 983 585 186

E-mail: info@bodegasvaleriano.es

Web www.bodegasvaleriano.es

Marcas comerciales: Viña Sesmero, El Berrojo, Valeriano rosado, Valeriano tinto, Valeriano blanco.



CH VINOS DE CUBILLAS

Dirección: Paseo Fuente la Teja, 31 - 47290 Cubillas de Santa Marta, Valladolid

Teléfono: 983 585 203 - 605 816 570
Fax: 983 585 203

E-mail: info@bodegaschvinosdecubillas.com

Web www.bodegaschvinosdecubillas.com

Marcas comerciales: Valdecabado rosado, Valceache 150, Valdecabado tinto barrica, Valdecabado crianza, Selección de Viñedos Viejos, Valdecabado SV3, Tierra de Mimis.



BODEGA Y VIÑEDOS PAGO LAS NORIAS

Dirección:	Finca Villa Julia S/N- 47290 Cubillas Santa Marta, Valladolid
Teléfono:	659 444 780
E-mail:	info@bodegaspagolasnorias.com
Web	www.bodegaspagolasnorias.com
Marcas comerciales:	Artino



FARRÁN DÍEZ BODEGAS Y VIÑEDOS

Dirección:	Ctra. Cubillas, km.10- 47290 Cubillas de Santa Marta, Valladolid
Teléfono:	696 44 11 85
E-mail:	info@bodegasfarran.com
Web	www.bodegasfarran.com
Marcas comerciales:	Malvanegra, Carramonte, Valdián, Viña Farrán, Ajedrez



BODEGAS SANTA RUFINA

Dirección:	Pago Fuente La Teja Pol.3 Parc.102 47290 Cubillas de Santa Marta, Valladolid
Teléfono:	983 585 202- 638 123 703
E-mail:	info@bodegassantarufina.com export@bodegassantarufina.com
Web	www.bodegassantarufina.com
Marcas comerciales:	A Solas, Viña Rufina, Ubalinda y Señorio de Sallana.



BODEGA VALDELOSFRAILES

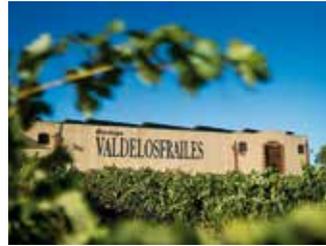
Dirección: Ctra. de Cubillas de Santa Marta s/n.
47290 Cubillas de Santa Marta, Valladolid

Teléfono: 983 485 028
Fax: 902 430 189

E-mail: valdelosfrailes@matarromera.es

Web www.valdelosfrailes.es

Marcas comerciales: Valdelosfrailes Rosado, Valdelosfrailes Roble, Valdelosfrailes Crianza, Valdelosfrailes Prestigio, Valdelosfrailes Pago de las Costanas



FUENSALDAÑA

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE

Dirección: Ctra. Fuensaldaña-Mucientes.
47194 Fuensaldaña, Valladolid

Teléfono: 983 663 123 - 629 77 92 82

E-mail: cesarprincipe@cesarprincipe.es

Web www.cesarprincipe.es

Marcas comerciales: Clarete de Luna, 13 Cántaros Nicolás,
César Príncipe



HERMANOS DUQUE GARCÍA

Dirección: Calle Nueva, 17
47194 Fuensaldaña, Valladolid

Teléfono: 983 583 356

E-mail:

Web

Marcas comerciales: Pozo Moza, Lagar del Duque



HERMOGENES

Dirección: Calle Horca, s.n
47194 Fuensaldaña, Valladolid

Teléfono: 983 583 118

E-mail:

Web

Marcas comerciales: Señorío de Fuensaldaña, Pago Sombrío



LA LEGUA

Dirección: Ctra. Cigales Km 1
Fuensaldaña, Valladolid

Teléfono: 983 583 244

E-mail: lalegua@lalegua.com

Web www.lalegua.com

Marcas comerciales: La Legua, La Legua Capricho, 7L.



DUEÑAS (Palencia)

HEREDERAS DE REMIGIO DE SALAS

Dirección: Carril de Vinateros, s/n.
34210 Dueñas, Palencia

Teléfono: 979 780 056
Fax: 979 780 056

E-mail: amadasalasortega@gmail.com

Web www.lasluceras.com

Marcas comerciales: Las Luceras rosado, Las Luceras tinto,
Las Luceras blanco



MUCIENTES

AMALIO DEL POZO

Dirección: Finca el Caserío.
47194 Mucientes, Valladolid.

Teléfono: 983 587 914
Fax: 983 587 708

E-mail: amaliodelpozo@gmail.com

Web www.elcuentoylaleyenda.com

Marcas comerciales: Amalio



ANDRÉS HERRERO VALLEJO E HIJOS

Dirección: Ctra de Valladolid, S/N Pago de San Antón - 47194 Mucientes, Valladolid

Teléfono: 983 587 765

E-mail: bdgaherrero@gmail.com

Web

Marcas comerciales: Surcos



AURELIO PINACHO CENTENO

Dirección: C/ Ronda las Huertas, 17
47194 Mucientes, Valladolid

Teléfono: 983 587 859- 654 239 991
Fax: 983 586 954

E-mail: lpigo@hotmail.com

Web

Marcas comerciales: Pinacho Rosado, Pinacho Tinto



GONZÁLEZ LARA

Dirección: Ctra. Fuensaldaña, s/n
47194 Mucientes, Valladolid.

Teléfono: 986 587 881
Fax: 983 587 881

E-mail: gonzalezlara@bodegasgonzalezlara.com

Web www.bodegasgonzalezlara.com

Marcas comerciales: Fuente del Conde, Viña Zapata, Deogracias



BODEGAS SALVUEROS

Dirección: Ctra. Mucientes a Cigales (VA-900)
km 12, 8- 47194- Mucientes, Valladolid

Teléfono: 625 11 56 19 - 625 666 556

E-mail: bodegas@salvueros.com

Web www.salvueros.com

Marcas comerciales: Salvueros Rosado, Salvueros Rosado Garnacha Gris, Salvueros Tinto 12 Meses, Salvueros Verdejo



HIJOS DE RUFINO IGLESIAS

Dirección: C/ La Canóniga, 25
47194 Mucientes, Valladolid

Teléfono: 983 587 778
Fax: 983 587 778

E-mail: bodega@hijosderufinoiglesias.com

Web www.hijosderufinoiglesias.com

Marcas comerciales: Carratravesia, Rufino Iglesias, Millatos



BODEGAS SAN ANTÓN

Dirección:	Ctra. Villalba, 10. 47194 Mucientes, Valladolid
Teléfono:	625 09 61 75 Fax: 983 58 78 62
E-mail:	gustavo@panedas.com
Web	www.panedas.com
Marcas comerciales:	Panedas Rosado, Panedas Verdejo, Panedas Tinto Joven, Paedas Tinto Roble, Panedas Blush



BODEGAS SINFORIANO

Dirección:	Ctra. Villalba Km.1 Dcha. 47194 Mucientes, Valladolid
Teléfono:	983 66 30 08 Fax: 983 66 04 65
E-mail:	sinfo@sinforianobodegas.com
Web	www.sinforianobodegas.com
Marcas comerciales:	Sinfo Rosado, Sinfo Tinto Roble, Sinfo Rosado Fermentado en Barrica, 50 vendimias, Raimun Verdejo Raimun Joven, Raimun Tinto 5 Meses, Raimun Tinto 12 Meses, Raimun Néctar Semidulce, Sinforiano Crianza, Sinforiano Reserva



TRASLANZAS

Dirección:	Barrio de las bodegas s/n 47194 Mucientes, Valladolid
Teléfono:	639 641 123 - 625 337 344
E-mail:	traslanzas@traslanzas.com
Web	www.traslanzas.com
Marcas comerciales:	Traslanzas



TRIGUEROS DEL VALLE

BODEGAS LEZCANO-LACALLE

Dirección: Ctra de Valoria, 2
Trigueros del Valle, Valladolid

Teléfono: 629 280 515 - 622 102 423

E-mail: info@lezcانو-lacalle.com

Web www.lezcانو-lacalle.com

Marcas comerciales: Dú, Lezcانو-Lacalle, Maudes,
Docetañidos



VALORIA LA BUENA

CONCEJO BODEGAS

Dirección: Ctra. Valoria, Km.3,6.
47200 Valoria La Buena, Valladolid.

Teléfono: 983 502 263
Fax: 983 502 253

E-mail: info@concejobodegas.com

Web www.concejobodegas.com

Marcas comerciales: Carredueñas Dolce, Carredueñas
Rosado, Carredueñas Rosado
Fermentado en Barrica, Carredueñas
roble, Concejo





Galería Fotográfica

Fotografías proporcionadas por los ayuntamientos y oficinas de turismo de los respectivos municipios.

GALERÍA FOTOGRÁFICA



Cabezón de Pisuerga



Cabezón de Pisuerga



Cabezón de Pisuerga



Cigales



Cigales



Cigales



Cigales



Cigales

GALERÍA FOTOGRÁFICA



Cubillas de Santa Marta



Cubillas de Santa Marta



Cubillas de Santa Marta



Cubillas de Santa Marta



Cubillas de Santa Marta



Cubillas de Santa Marta



Dueñas



Dueñas

GALERÍA FOTOGRÁFICA



Dueñas



Dueñas



San Isidro de Dueñas



San Isidro de Dueñas



San Isidro de Dueñas



San Isidro de Dueñas



Fuensaldaña



Fuensaldaña

GALERÍA FOTOGRÁFICA



Fuensaldaña



Mucientes



Mucientes



Mucientes



Mucientes



Mucientes



Quintanilla de Trigueros



San Martín de Valevení

GALERÍA FOTOGRÁFICA



San Martín de Valevení



San Martín de Valevení



San Martín de Valevení



Trigueros del Valle



Valoria la Buena



Valoria la Buena



Valoria la Buena



Valoria la Buena



Este libro se acabó de imprimir después
de la vendimia de la D.O. Cigales en
Otoño de 2016 en los talleres
de Cargraf Impresores
de Valladolid



