



## LA REVITALIZACIÓN DEL PATRIMONIO TERRITORIAL POR LA EXPLOTACIÓN VITÍCOLA EN LA RIBERA DEL DUERO: VITICULTURA Y PAISAJE

Fernando Molinero Hernando <sup>1</sup>, Cayetano Cascos Maraña <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Departamento de Geografía. Universidad de Valladolid. Facultad de Filosofía y Letras. Plaza del Campus Universitario, s/n, 47011-Valladolid. España. [molinero@fyl.uva.es](mailto:molinero@fyl.uva.es) ; [cayetano@fyl.uva.es](mailto:cayetano@fyl.uva.es)

### RESUMEN

La Ribera del Duero se ha consagrado como una de las grandes comarcas vitícolas mundiales. Su éxito se apoya en unas condiciones ecológicas singulares, pero también en una variedad vitícola poco extendida por el mundo, pero de gran valor enológico, el tempranillo. Sin embargo, el valor patrimonial de la Ribera del Duero reside en dos factores fundamentales: por un lado, las herencias del pasado, tanto por lo que respecta a sus construcciones tradicionales de función vitícola y vinícola, como a la cultura del vino extendida por todos sus rincones. Ambos aspectos, unidos a un mercado nacional e internacional expansivo, han generado una nueva situación, que ha dado lugar a la configuración de un nuevo mundo del vino, capaz de poner en valor y transformar antiguos edificios de funcionalidad agraria o de otro tipo, y de crear otros nuevos, que han hecho de los viñedos y vinos la clave de un paisaje patrimonial de gran valor histórico, actual y futuro. El auge del enoturismo y de otras prácticas asociadas al mundo del vino está consolidando y garantizando un nuevo patrimonio territorial.

**Palabras clave:** Ribera del Duero, paisaje patrimonial.

### ABSTRACT

The Ribera del Duero has ranked as one of the great wine-producing regions of the world. Its success is based on unique ecological conditions, but also on a wine-growing variety not widespread in the world, but of great enological value, the tempranillo. However, the heritage value of the Ribera del Duero lies in two fundamental factors: on the one hand, the legacies of the past, both as regards its traditional constructions of wine and wine function, and the wine culture extended by all their corners. Both aspects, together with an expansive national and international market, have created a new situation, which has brought a new world of wine, able to value and transform old buildings of agrarian or other functionality, and to create new ones, which have made vineyards and wines the key to a heritage landscape of great historical, current and future value. The rise of wine tourism and other practices associated with the world of wine is consolidating and guaranteeing a new territorial heritage

**Keywords:** Ribera del Duero; heritage landscape.

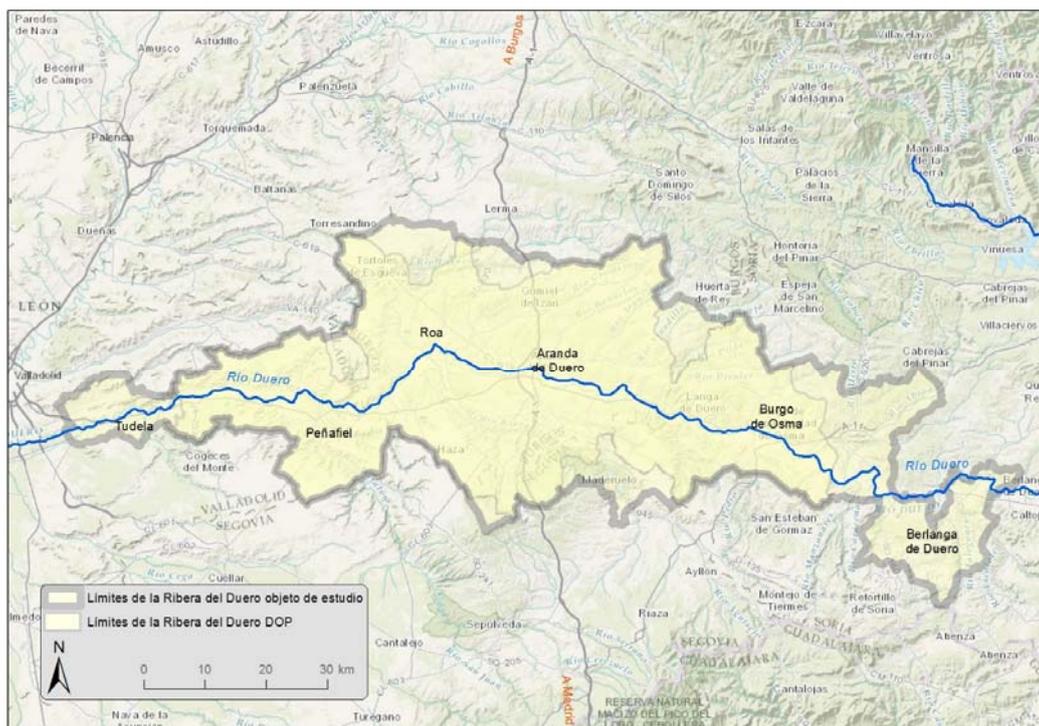
### 1. INTRODUCCIÓN: LA RIBERA DEL DUERO, TIERRA DE VIÑEDOS Y VINOS

La superficie vitícola y la producción de vino en el mundo están aumentando. Sin embargo, en Europa disminuye el cultivo y aumenta la producción. En España, primer país del mundo por superficie, con casi un millón de hectáreas, sucede lo mismo que en el resto de Europa: cae el viñedo pero se mantienen las cantidades producidas. En este contexto, la Ribera del Duero es una excepción, ya que está incrementando su superficie y, con ella, la de los caldos elaborados. Este crecimiento afecta a todo el valle del Duero, en detrimento de otras regiones productoras, como La Mancha o Utiel-Requena, en las que tiende a disminuir, aunque conservan su carácter de comarcas vitícolas masivas. De hecho, los viñedos de La Ribera del Duero y de Toro, además de los de Rueda y otros menores, están conociendo un proceso expansivo firme y sostenido.

*La revitalización del patrimonio territorial por la explotación vitícola en la Ribera del Duero: viticultura y paisaje.*

La situación, por otro lado, no ha sido siempre así, sino que, tras el éxodo rural de los años 1960 y 1970, los viñedos se desplomaron, algunas bodegas cooperativas dejaron de elaborar vino y se cerraron, las viñas se convirtieron en tierras de cereal y la producción de vino, generalizada en las llanuras de la cuenca del Duero, se refugió en unas cuantas comarcas con ventajas comparativas. Sobresale, entre todas, la Ribera del Duero, que, orientada tradicionalmente hacia la producción de claretes, se reorientó hacia los tintos de calidad. En este empeño ha logrado situarse entre las grandes regiones mundiales del vino tinto, con un aumento sostenido no solo de la superficie sino también del número de bodegas y de la producción y comercialización.

Estas circunstancias han traído cambios sustanciales en el paisaje agrario, en el poblamiento, en la situación socioeconómica y en el dinamismo general de la comarca, que hoy es la más boyante y diversificada del campo castellano-leonés; un dinamismo que atrae cada vez a más visitantes y turistas, los cuales, por su parte, permiten cuidar el territorio y su paisaje como elementos y factores del consumo turístico creciente; un paisaje de viñas, bodegas y pueblos vitícolas que recupera una tradición histórica, absolutamente extendida por todos los núcleos ribereños y que hoy se ha visto superada por el éxito de la producción vínica, que ha atraído capitales locales y foráneos en proporciones impensables hace unos decenios. En buena medida se debe a las favorables condiciones para la producción de vinos de calidad, que analizaremos en primer lugar. También obedece a la explotación del éxito obtenido, que ha transformado a la antigua comarca agraria de regadíos en la comarca vitícola reconocida mundialmente como la Ribera del Duero; lo que ha acarreado la recuperación y transformación de los viñedos y vinos tradicionales. Estudiaremos asimismo el dinamismo demográfico y socioeconómico que acompaña a esos cambios y acabaremos con el significado de esas mutaciones y del papel del enoturismo como bases de la recuperación patrimonial, claramente extendida en todo el solar ribereño.



**Figura 1.** Situación, límites y núcleos principales de la Ribera del Duero

Aunque el estudio lo hacemos sobre la Ribera del Duero, esta denominación integra no solo el territorio reconocido como tal en la DOP, sino también otras áreas vitícolas del valle en las que pervive el viñedo y sus manifestaciones. Son espectaculares así algunos barrios de bodegas, como los de Recuerda en Soria, donde

las viñas han desaparecido pero la cultura del vino se mantiene. El mapa (Figura 1) nos permite reconocer los límites de la denominación de origen y las franjas aledañas del valle que también hemos incluido, tanto por su pasado vitícola como por el peso de la riqueza patrimonial de su cultura vinícola.

## 2. LAS CONDICIONES VITÍCOLAS Y ENOLÓGICAS DE LA RIBERA DEL DUERO

Como analiza Huetz de Lemp (1968, 2005), la cuenca del Duero alcanzó su pico vitícola en los años precedentes a la filoxera de finales del siglo XIX y principios del XX. Aunque a lo largo y ancho de estas llanuras y campiñas sedimentarias el viñedo estaba muy arraigado, la plaga provocó el descepe de numerosos majuelos, que no fueron sustituidos por otros, sino por tierras de cereal. Después del ataque filoxérico se produjo un primer movimiento de especialización comarcal, de modo que las tierras más abrigadas de los valles, junto con las extensas plataformas de suelos de terraza –pobres y marginales–, se reorientaron a una especialización vitícola indudable. La facilidad de transporte del vino por ferrocarril ayudó a esa especialización, aunque todavía se mantuvieron activos los arrieros y carromateros. A esa primera reducción del viñedo, constreñido a suelos pobres, poco favorables al cultivo del trigo, sucedió una crisis más grave –la del éxodo rural–, que redujo la superficie vitícola a mínimos históricos, de modo que en 1985, poco después de aprobarse la Denominación de Origen Ribera del Duero, los municipios de La Ribera no alcanzaban más que 12.000 ha, cuando en 2017 casi duplican esa cifra (véase Tabla 1).

Tabla 1. Distribución y proporción del viñedo y el regadío en los municipios con D.O. de vino en el Valle del Duero en 1985 y 2007

	Superficie total municipal 2007	Total viñedo para vino 2007	Total viñedo para vino 1985	% de variación 1985 a 2007. Viñedo	Hectáreas de regadío 2007	Hectáreas de regadío 1985	% variación 1985 a 2007. Regadío
D.O. P. Tierra del Vino	192.466	3.924	4.448	-11,8	25.294	19.664	28,6
D.O. P. Arribes	170.828	3.308	5.773	-42,7	134	223	-39,9
D.O. P. Cigales	55.720	3.437	2.489	38,1	5.245	4.349	20,6
D.O. P. Toro	70.844	5.808	4.342	33,8	17.173	9.830	74,7
D.O. P. Ribera del Duero	324.910	20.612	12.056	71,0	22.643	24.162	-6,3
D.O. P. Rueda	288.359	10.242	7.343	39,5	58.072	37.701	54,0
Total general	1.122.872	47.349	36.513	29,7	130.894	101.651	28,8

Fuente: MAPA y Consejería de Agricultura de la Junta de C. y L.: Documentos 1-T sobre Distribución de Cultivos y Aprovechamientos por municipio, en los años respectivos. (Tomado de Humbert, A.; Molinero, F.; Valenzuela, M. (eds.), 2011)

De este modo, los años 1980 parecían el fin de un ciclo, por cuanto el vino tenía precios muy bajos, el cultivo de la vid era muy exigente en mano de obra -que ya no había en los pueblos-, y las bodegas cooperativas estaban llenas de vino, que se vendía tarde y mal, a grandes firmas envasadoras. En esta tesitura, el primer cambio positivo llegó del exterior: el ingreso en la antigua CEE en 1986 permitió vender el vino de una manera segura y a precios remuneradores. Pero la recuperación del viñedo no empezó a notarse hasta más tarde, a finales de los años 1980, cuando el consumo de vinos de calidad, a consecuencia del aumento del nivel de vida en España, permitió dar el salto hacia la producción de este tipo de caldos. Así comenzaron a elaborarse los tintos de tempranillo, cuando hasta entonces habían predominado abrumadoramente los claretes, salvo en la comarca de Toro y en algunos pueblos del entorno de Peñafiel.

Es en este contexto en el que debemos valorar y analizar el exitoso camino de los tintos ribereños hasta alcanzar posiciones cimera en el mercado mundial. Algunos tintos, como los de Vega Sicilia, Pingus, los Pesquera y otros de firmas menos afamadas (Mauro, Matarromera, etc.) han alcanzado cotas de calidad y reconocimiento incuestionables. Cabe preguntarse por qué ¿Será, como dice la web oficial de La Ribera, por sus condiciones climáticas únicas? ¿O se deberá, por el contrario, a la cultura ancestral del vino en estas tierras?

De entrada, no cabe dudar del valor de las condiciones ecológicas, que no podemos mitificar, pero sí analizar. Ante todo, se debe destacar el papel del clima: se trata de un clima mediterráneo de altitud, con aridez estival (apenas llueve entre mediados de junio y mediados o finales de septiembre), con una gran

insolación (en torno a 1545 horas de sol desde que brota la cepa hasta que se recoge el fruto –datos de la AEMET–), con escasa lluvia (una media de 450 mm, de los que apenas 50 caen durante el periodo de desarrollo vegetativo) y con unos contrastes térmicos fuertes entre el día y la noche. Todo ello favorece un crecimiento vegetal sano y una óptima maduración de la uva, lo que, en definitiva, se resuelve en un fruto bien maduro, libre de hongos, con bayas turgentes, cargadas de pigmentos azules (antocianos) y taninos y un grado alcohólico de en torno a los 14 o 15 ‰, acompañado de una acidez fija (ácido tartárico) subida y un extraordinario equilibrio organoléptico. Estas son las “armas” de la Ribera, a las que suma su variedad estrella: el tempranillo.

Tal como se aprecia en la figura 2 (diagramas ombrotérmicos) las condiciones son difíciles, tendentes a unos rendimientos escasos, los cuales, además, como sucedió en 1997 o en 2017, se ven mermados por las fuertes heladas de mayo (con una frecuencia estadística de 1 cada 10 años). Pero todo lo que tienen de precariedad y aleatoriedad favorece la calidad de la uva. Hoy no es necesario insistir en el valor del tempranillo como casta ni su concentración de aromas, sabores o taninos, que, junto al elevado grado, potencian el envejecimiento.

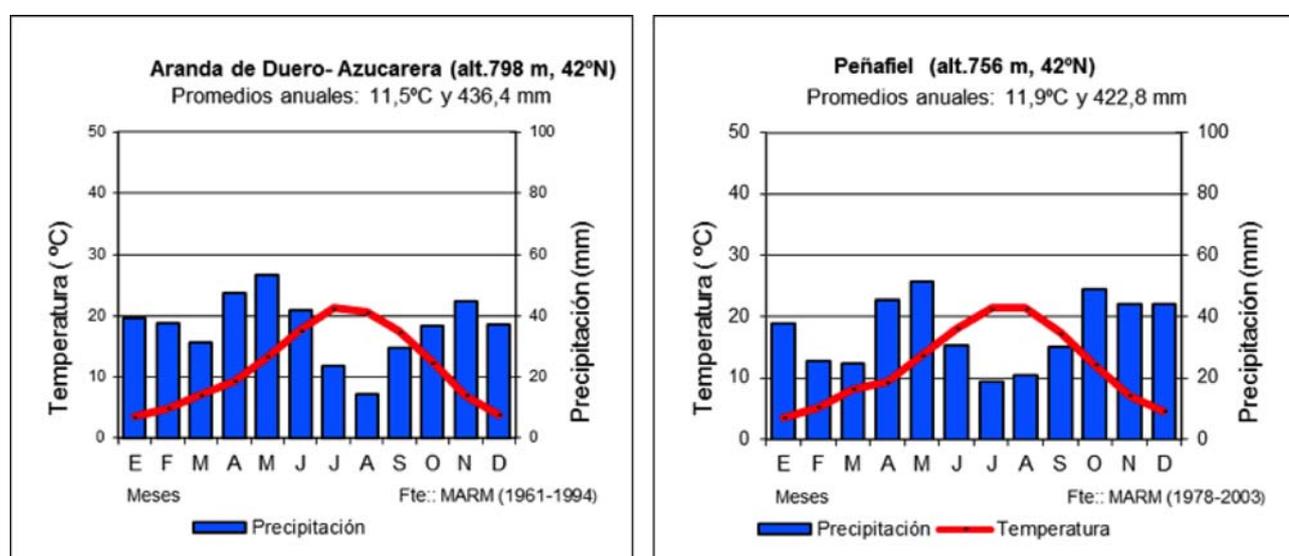


Figura 2. Diagramas ombrotérmicos de Aranda y Peñafiel

Tanto por la elevada insolación como por la integral térmica los viñedos del Duero reúnen unas condiciones muy favorables para la producción de vinos, que, como se deduce de los diagramas, no pueden tener altos rendimientos, ya que las precipitaciones son escasas. Como veremos, esta circunstancia ha obligado a realizar fuertes inversiones en el riego para evitar el estrés hídrico de la planta. En todo caso, los rendimientos normales y que se consideran adecuados están en los 5.000 kg de uva por hectárea (3.500 litros de mosto), que raramente se sobrepasan, por cuanto esas bajas cantidades permiten obtener frutos de valiosas cualidades organolépticas, muy valoradas por los consumidores.

La pujanza actual de los viñedos se acompaña de una fortísima expansión de las bodegas, cuyo número no para de crecer, contándose en la actualidad más de 330, cuando en 1996 no llegaban a 100 (Molinero, 2000), con un carácter completamente distinto al tradicional. De este modo, una vez superada la crisis de la filoxera y la del éxodo rural, los viñedos de la Ribera del Duero no paran de crecer. Se están trasvasando derechos de plantación de otras regiones, bien por compra o bien por llegada de nuevas bodegas inversoras. Así, podemos ver cómo el viñedo progresa por las vegas del antiguo regadío, sobre fértiles suelos que nunca se habían destinado a viñas, como por otras tierras marginales que, por su pobreza edáfica, solo se aprovechaban para pastizales o cultivos herbáceos en sistema de año y vez. Incluso en los páramos (como en el de Pesquera) se han implantado nuevos pagos de viñas que desafían la lógica tradicional de los pagos vitícolas.

Por todo ello, los nuevos viñedos se configuran en tres tipos claros. En primer lugar, las haciendas vitícolas acompañadas por sus bodegas, al estilo de los *chateaux* franceses, que, con extensiones de entre 200 y 400 ha, están dedicando vegas, campiñas, terrazas y cuevas del Duero a la producción y crianza de vinos tintos. Sus bodegas, vanguardistas, reciben visitas, realizan catas, a menudo integran hoteles y restaurantes de cinco estrellas o de 3 y 4 tenedores. A su lado crece otro conjunto de bodegas medianas -de entre 60 y 200 ha de viñas- que en muchos casos se extienden por las cuevas de los páramos, siguiendo la lógica de implantación de las viñas tradicionales, pero que hoy, merced a los goteros que distribuyen el agua extraída de perforaciones *in situ*, consiguen rendimiento normales y frutos muy sanos y de gran diversidad de aromas y sabores. Finalmente, a esos tipos de explotaciones vitícolas, con bodegas de empaque de tamaño grande (venden más de un millón de botellas) o medio (entre 400.000 y 1.000.000), se suman las viñas de los pequeños viticultores, que ocupan pagos especializados, generalmente sobre suelos arenosos o de terrazas, que dibujan mosaicos vitícolas dispares.

Todos ellos, bien nuevos o viejos, conducen su plantación de dos formas: en vaso o en espaldera. Algunas viñas viejas en vaso constituyen un testimonio histórico; rinden poco pero aportan una uva extraordinaria, como la que utilizan en exclusiva los caldos de Pingus. Obviamente cada vez quedan menos, porque mueren y no son sustituidas por otras viñas en vaso, ya que ahora predomina absolutamente el viñedo en espaldera, tanto por su mayor capacidad de recibir insolación como por facilitar la vendimia mecánica, la cual, no obstante, es rara en la Ribera.

La especialización vitícola, muy concentrada y renovada, ha generado nuevos paisajes de la vid. Frente a las minúsculas parcelas tradicionales, a menudo destinadas al autoconsumo, se levantan los grandes pagos vitícolas, por agregación de numerosas parcelas preexistentes. Frente a las vides en vaso dominantes en el pasado, hoy mandan las viñas en espaldera. Frente al vino *clarete* tradicional, hoy se ha impuesto el tinto. Frente a los barrios de bodegas excavadas en cotarros, laderas o en los sótanos de las casas, hoy se levantan bodegas impresionantes. Son los nuevos tiempos y los nuevos paisajes que enseñorean la Ribera. Estos nuevos tiempos han traído un dinamismo inusual, por cuanto el cultivo de la vid y la cría del vino exigen gran inversión de trabajo, al tiempo que aportan beneficios considerables; por ello, la Ribera se ha consolidado como la comarca más dinámica de Castilla y León.

### 3. EL EQUILIBRIO DEMOGRAFICO Y EL DINAMISMO SOCIOECONÓMICO COMO BASES DE LA RECUPERACIÓN PATRIMONIAL EN LA RIBERA DEL DUERO

Frente al medio rural de Castilla y León, sometido a un fuerte declive demográfico y a un elevado envejecimiento, la Ribera ha frenado el proceso general, manteniendo una población bastante numerosa, con estructura más equilibrada. A ello contribuye el aporte migratorio de extranjeros que se asientan en la comarca como mano de obra para el cultivo de la vid y las labores de las bodegas. De hecho, como se observa en la figura 3, solo un pequeño conjunto de municipios de Castilla y León ha logrado incrementar el número de empleos agrarios en los años de la crisis. Se localizan en las campiñas hortícolas de la Tierra de Pinares, por un lado, además de en la franja periurbana de Valladolid, y en 30 de los municipios ribereños, por otro. Aquí básicamente obedece al carácter social del cultivo del viñedo, cuyos trabajos exigen entre 30 y 35 jornadas por hectárea y año, que se mantienen, pese a la mecanización de la vendimia, poco extendida en estas tierras, donde se realiza manual, en cajas y con selección de los mejores racimos.

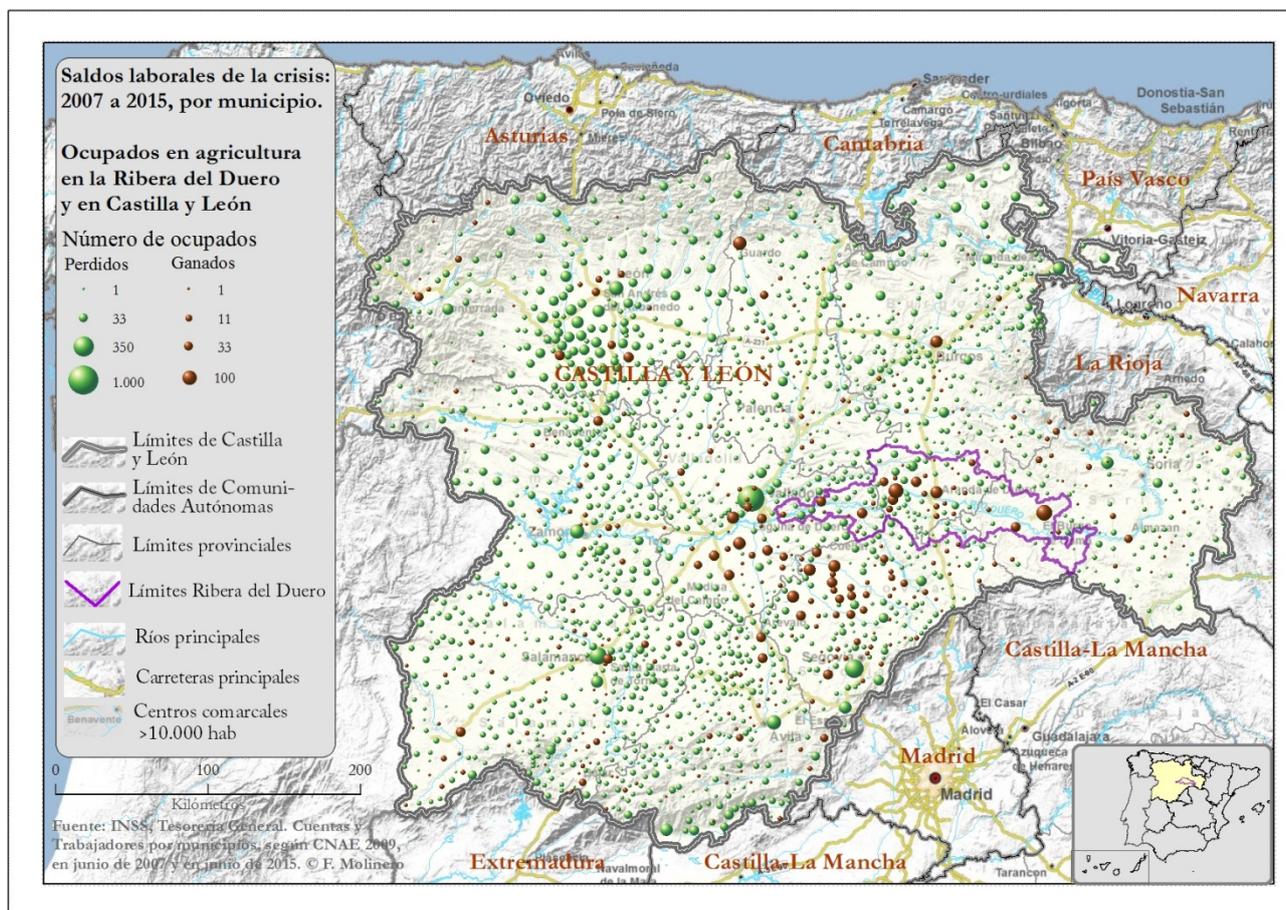


Figura 3. Variaciones del empleo agrario en los municipios de Castilla y León entre 2007 y 2015

#### 4. EL ENOTURISMO COMO FACTOR DE DESARROLLO RURAL DE LA RIBERA A PARTIR DEL EMPLEO Y LA RECUPERACIÓN DEL PATRIMONIO

El enoturismo es un tipo de turismo rural con destino en áreas vitivinícolas, cuyo fin es gozar del vino y su entorno, desde la degustación hasta la elaboración y la cultura en sentido amplio. Sin excluir la ebriedad desahogada, patente en obras notables del cine (*Entre copas*, A. Payne, 2004), el sosiego y el disfrute relajado distinguen al enoturista como adulto maduro, con capacidad de gasto e inquietud por conocer. El origen global con abundancia de extranjeros de China, Japón o América y europeos en general, así como el alto nivel de confort demandado corrobora el carácter de turismo de calidad. Pero el buen vino se acrecienta en maridaje con la gastronomía, tópico vulgarizado en el lenguaje de los chefs, especialmente los tintos de larga crianza en barrica y botella de alto precio, que aquí se producen.

La cocina de calidad se funde con el vino y demanda una restauración basada en alimentos de gran estima, reconocidos también con etiquetas de calidad, que antaño se restringían al banquete. El ganado ovino de raza churra, oriundo y adaptado al cereal de secano, tiene esquilmos similares en los lechazos y los quesos; el cordero mamón, al cabo de un mes y con 10 kg en vivo, se sacrifica para dedicar la oveja al ordeño y el queso. El lechazo churro, con IGP radicada en Aranda, o los quesos Flor de Esgueva y Páramo de Guzmán, elaborados en Peñafiel y Roa, o la torta de Aranda (Marca de Garantía), otorgan un prestigio que traspasa el marco de España.

Aranda, Peñafiel y Roa se emplazan en confluencias y ensanches del valle del Duero que constituyen encrucijadas, con buena aptitud par el mercado tradicional y hoy para la prestación de servicios. Aranda es nudo de los flujos de transporte terrestre hacia Francia (A-1) y de los del valle zonal, hacia Aragón y Cataluña. Ese cruce, ventajoso para el mercado del vino, fomenta el de los alimentos de calidad señalados y se plasma los 52 restaurantes actuales, muchos de gran cabida, cuyo menú estrella es el lechazo asado con tinto de la

Ribera de bodega o marca propia y torta de aceite. Aunque grandes restaurantes se han hecho con viñedos y bodegas, predomina el proceso inverso y son las bodegas las promotoras de aquellos, así como hoteles de lujo y tiendas-oficina de venta de delicatessen y actividades turísticas varias.

Los hoteles, donde no faltan los de mayor categoría (5 y 4 estrellas), destacan en calidad, servicio y precio sobre los de ciudad y se distinguen por su emplazamiento aislado entre las viñas o los cultivos; incluso los aledaños a pueblos o sitios en su interior, son una especie de isleos para visitantes foráneos y menos atractivos para la población local. El colmo de la integración se logra en bodegas con buen vino, orla vitícola propia, hotel de cinco estrellas, restaurante o restaurantes de cinco tenedores y edificio histórico habilitado, que añade porte artístico. Solo los monasterios, por tamaño y forma, se avienen a tal uso, como la abadía de Retuerta y el monasterio de Valbuena, mientras que en la decena restante falta alguna estrella, tenedor, obra histórica u orla de viñedo, en un grupo también lujoso. El castillo de Curiel corona un cerro testigo empinado, mientras que las Claras de Peñafiel ocupa el convento homónimo y el Termal de Burgo de Osma el edificio renacentista de la Universidad de Santa Catalina, o el AF Pesquera se levanta en un antiguo edificio industrial. La proyección monumental, que supone un gran esfuerzo y logro de reparación del patrimonio, se contrapesa de manera más tenue e indirecta en los hoteles de lujo restantes con la cercanía a otros monasterios atractivos para el turismo o con entornos naturales de agua, fauna o vegetación.

La docena de hoteles de lujo, dotados con espá y bastantes con vinoterapia, que agrupan 546 habitaciones dobles, suites y *lofts*, para más de mil huéspedes, se completa en confort con la hospitalidad rural de posadas reales (4), posadas (10) y hoteles rurales (22)<sup>1</sup>. Las primeras se equiparan a los hoteles de lujo, aunque con menos habitaciones o servicios, y provienen de la reparación de edificios valiosos, sean o no Bienes de Interés Cultural. Han librado del abandono o la ruina a conventos, molinos, palacios, palacetes y casonas en otra gran labor reparadora. La acogida restante, más común y para viajeros o turistas en general, la integran 123 casas rurales adecentadas y sin requisito de valor histórico, 69 establecimientos hoteleros de todo tipo (hoteles de 3 y 2 estrellas, hostales o pensiones) y 7 edificios de apartamentos, completando un conjunto sobresaliente en el medio rural de Castilla y León.

El disfrute del mundo del vino, para el enoturista gourmet y bien acogido se produce con la observación, conocimiento y participación eventual en tareas vitivinícolas, donde la visita a las bodegas tiene un papel crucial. De 321 bodegas modernas industriales (una docena fuera de la DOP) 162 son visitables, con recepción y guía formado para las explicaciones y la cata; la invitación gratuita tradicional, para promoción y venta del vino, se ha sustituido por el cobro de una entrada (5-10 €) o su inclusión en los programas conjuntos de comida, alojamiento y ruta.

Se trata de casi el 60% de las bodegas visitables de Castilla y León, que instruyen sobre aspectos de la elaboración del vino, desde la provisión de la uva hasta la expedición, o la historia y el papel de la bodega en el contexto del área vinícola, pero algunas suman el atractivo de obras señeras de la arquitectura. Las bodegas Portia (Gumiel de Izán) y Protos (Peñafiel), de arquitectos con fama universal (Norman Foster y Richard Rogers) y premiadas, abanderan una veintena en la vanguardia arquitectónica. Las restantes, menos audaces en el diseño, se engalanan revistiendo sus formas de nave funcional con los equipos técnicos más modernos y la decoración en fachadas coloridas, siempre dentro de la limpieza y orden impecables, que requiere el entorno del vino ante las visitas. Las bodegas con hotel, restaurante y edificio histórico, multiplican, si cabe, el cuidado hasta lo primoroso y añaden el empaque del pasado venerable.

El valor etnográfico rige en las visitas a las bodegas subterráneas y lagares tradicionales que, en *barrios* aledaños a los pueblos, sirven como legado y solaz familiar a los dueños, pero en pocos casos proveen o almacenan vino de autoconsumo. Las de mayor tamaño, sobre todo en Aranda de Duero, se explotan para visita en museo, venta de vino y delicatessen o restauración y bar. La Ribera cuenta con los mejores conjuntos de estas bodegas y lagares en tesos o cotarros junto a los pueblos, como los de Atauta y Moradillo de Roa (la mitad de los BIC similares de Castilla y León) y no son menos admirables los lagares de Vadocondes o las bodegas de Recuerda, a la sombra de la Alcazaba de Gormaz en Soria.

---

<sup>1</sup> Ejemplos destacables son el convento de Tórtoles (posada real), el palacio de Guzmán (posada), Fuente de la Aceña (hotel rural), en Tórtoles de Esgueva, Guzmán y Quintanilla de Onésimo respectivamente.

*La revitalización del patrimonio territorial por la explotación vitícola en la Ribera del Duero: viticultura y paisaje.*



**Figura 4.** (de izquierda a derecha y de arriba abajo). 1-Hotel Castillo de Curiel, dominando el pueblo homónimo y los pagos vitícolas y la bodega de Comenge. 2-Monasterio-hotel de Santa María de Valbuena (San Bernardo, Valladolid) con orla de viñas. 3-Posada real del convento de Tórtoles de Esgueva, recuperado para turismo rural. 4-Museo del Vino de Valladolid, en el castillo de Peñafiel, sobre la bodega vanguardista de Protos. 5-Grupo de turistas en visita a las bodegas subterráneas de Aranda de Duero. 6-Conjunto de bodegas tradicionales, en excelente conservación, de Recuerda (Soria).

Ese patrimonio enorme se amplía con bodegas singularísimas dispersas, aunque los conjuntos se empañan por el abandono o el añadido de merenderos, barbacoas y obras de gusto dudoso. Para preservar y conservar tales valores surgen los museos del vino, de los que más de la mitad (5 de 9) de los de Castilla y León están en la Ribera, encabezados por el recio castillo de Peñafiel, recuperado y capaz para este uso que acoge conjuntos de aperos, cepas, recipientes y artículos para el vino o el cultivo del viñedo, además de notables recursos audiovisuales sobre la vitivinicultura. Los restantes museos ofrecen muestras de efectos tradicionales y actuales, incluso un jardín muy completo de variedades de uva (bodega Emina).

La participación en tareas vitícolas atrae al turista, pero se ciñe al ciclo estacional del viñedo, desde la poda al fin del invierno y el destallado en primavera hasta la vendimia otoñal, y se disfruta en pequeños grupos bajo un tutor. Los festejos, certámenes, congresos y otros acontecimientos lúdicos sobre la vid y el vino con promoción oficial atraen con éxito, periódica o eventualmente, a miles de personas.

El entretenimiento para el enoturista, se amplifica con el acervo cultural del largo rosario a la vera del Duero de arte sacro (ermitas, iglesias, monasterios, colegiata y catedral), desde el mundo romano hasta hoy, o castillos en número muy superior a los mencionados y arquitectura civil de todo tipo, incluyendo los puentes del Duero. El monasterio-hotel de San Bernardo, es sede de las Edades del Hombre, exposición de arte sacro y trascendencia mundial. Su expresión itinerante de los valores artísticos y humanos de la escultura, pintura, orfebrería y ornamentos litúrgicos en catedrales y templos señeros la han llevado a Madrid, Amberes y Nueva York. Las ediciones de Aranda (2014), sobre la Eucaristía a partir del vino o el pan, y del Burgo de Osma (2009) han supuesto los mayores acontecimientos de promoción cultural en la comarca.

Como término, el empleo, beneficiado por la demanda de mano de obra del viñedo y las bodegas, se fomenta con el enoturismo, en el orden de 0,7 puestos de trabajo/turista, bajo el máximo de ocupación en hoteles y posadas de lujo. Pero tampoco hay que olvidar la demanda de trabajo para reparación y mantenimiento del patrimonio, que usa o visita este turismo. Pese a la discontinuidad y otras taras propias del empleo turístico, este ha de estimarse en varios miles de trabajadores.

## 5. CONCLUSIONES: EL DINAMISMO TERRITORIAL DE UNA COMARCA TRADICIONAL

La Ribera del Duero, en sentido amplio, se ha consolidado como una de las grandes comarcas vitivinícolas mundiales, en contraste con la atonía socioeconómica de su entorno rural. Su atracción de capitales y recursos está revirtiendo el signo regresivo tradicional y, aunque todavía no ha logrado un crecimiento demográfico firme, está en camino de conseguirlo, gracias al imperio del vino.

## AGRADECIMIENTOS

Esta aportación se inscribe en el Proyecto de Investigación I+D CSO2016-79756-P (AEI/FEDER, UE) Paisajes Culturales de la Lista del Patrimonio Mundial. Claves para la identificación y criterios para la gestión de los paisajes de los vinos y viñedos con valor patrimonial, Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia- Subprograma Estatal de Generación de Conocimiento, convocatoria 2016.

## BIBLIOGRAFÍA

- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero: <https://riberadelduero.es/>
- Elías Pastor, L. V. (2011): El paisaje del viñedo, Madrid, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y Ministerio de Cultura.
- ENODESTINO (2010): "Ruta del vino", Bodegas propuestas en La Ribera, en [http://www.enodestino.com/ruta-vino-ribera-duero\\_do\\_230,0.html](http://www.enodestino.com/ruta-vino-ribera-duero_do_230,0.html)
- García del Río, F. (2001): Ribera del Duero. Vinos y bodegas, Madrid, Alianza Editorial, 200 pp.
- García Fernández, J. (2012): Geografía y paisaje. Llanuras y montañas de Castilla y León, Valladolid, Universidad de Valladolid. Alicante, Universidad de Alicante.
- Google maps. <https://www.google.es/> (Lista de bodegas visitables; precio de hoteles).
- Huetz de Lemps, A. (1968, 2005): Vinos y viñedos de Castilla y León. Valladolid, Fundación Castellano Leonesa para la cultura del vino, Junta de Castilla y León, Consejería de Agricultura y Ganadería. Extraído de la obra original *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*, Burdeos 1968.
- Humbert, A. et al. (Coords.). (2011): España en la Unión Europea. Un cuarto de siglo de mutaciones territoriales. Madrid, Casa de Velázquez, 279.

Iglesia Berzosa, J. et al. (1982): *Viñedo, vino y bodegas en la historia de Aranda de Duero*. Aranda de Duero, Ayuntamiento de Aranda de Duero, 203 pp.

Junta de Castilla y León (2017): Portal de Turismo de la Junta de Castilla y León, en <http://www.turismocastillayleon.com/>

Junta de Castilla y León (2017): Estadísticas de Castilla y León, en <http://www.jcyl.es/sie/>

Medina Cruz, I. (2005): *Torremilanos. Cien años de historia 1903-2003*. Bodegas Peñalba López, Aranda de Duero.

Las Edades del Hombre: <http://www.lasedades.es/>

Martínez de Toda Fernández, F. (2011): Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Madrid, 2ª ed. Mundi Prensa, 253 pp. (1ª ed. 2008).

Molinero Hernando, F. (1979): *La Tierra de Roa: la crisis de una comarca vitícola tradicional*. Valladolid, Departamento de Geografía, Universidad de Valladolid, 343 pp.

Molinero Hernando, F. (1997): "La Ribera del Duero. Transformaciones y dinamismo de una comarca vitícola". Medio Ambiente en Castilla y León, nº 7, Junta de Castilla y León, Consejería de Medio Ambiente, Valladolid, 20-36.

Molinero, F.; Cascos, C. (2011): "La Ribera del Duero: los paisajes de la pujanza del viñedo", en Molinero, F.; Tort, J. y Ojeda, J.F.: *Los paisajes agrarios de España. Caracterización, evolución y tipificación*. MARM, Madrid, 350-371

Molinero, F. (2011): "Crisis, dinamismo y consolidación rural: el valle del Duero". En España en la Unión Europea. Un cuarto de siglo de mutaciones territoriales. Madrid, Casa de Velázquez, 7-29.

Páginas turísticas de los 12 hoteles mencionados.