

CAMPO PALENTINO | VENDIMIA 2014

# DE PURA Y CENTENARIA CEPA



Jaime Primo (izda.) y el enólogo Raúl Tamayo insisten en la buena calidad de los suelos en los que crecen los viñedos. / EVA GARRIDO

La familia Primo Cavia adquirió en 1954 un viñedo del siglo XIX y, tras recuperarlo, produce 'Pagos de Negrodo' • Este año lo hará por primera vez en sus propias instalaciones

ESTHER MARÍN / PALENCIA

El viñedo *Château Negrodo* fue uno de los más importantes protagonistas de la historia vitivinícola de Castilla en el siglo XIX, por su buena situación geográfica y su gran capacidad de crear vinos de éxito. En 1954 fue adquirido por la familia Primo Cavia, cuyos once hijos decidieron emprender una nueva aventura, recuperar la tradición de este viñedo centenario y crear un vino referente dentro de la DO Arlanza: *Pagos de Negrodo*.

Las 15 hectáreas de la *Dehesa de Negrodo*, rodeadas de encinas a 740 metros de altitud sobre el valle de Arlanza, en Palenzuela, están esperando ya que comiencen las labores de la vendimia, trabajos que durarán en torno a diez días si el tiempo no se opone.

Pero esta vez será distinto para los miles de racimos que se recolectan en estas tierras, ya que no habrá que transportarlos como en años anteriores hasta la provincia de Burgos. Los propietarios de la empresa han montado una bodega próxima a los viñedos, al objeto de que «la uva sufra menos y no se vea afectada por el transporte en lo que a calidad y cantidad se refiere», explica Jaime Primo Cavia.

Disponen para ello de ocho tanques de fermentación, con capacidad para unos 120.000 litros. «La idea es vinificar por zonas, esto es, según la uva que obtenemos se podrán hacer diferentes vinos procedentes de los distintos tipos de suelo de los que se compone la fin-



Los ocho tanques de fermentación se estrenarán este año. / EVA GARRIDO

ca», explica el enólogo de *Pagos de Negrodo*, Raúl Tamayo.

Y es que en esta finca se habla de diferentes *terroirs* o terrenos: conjunto de factores que definen y describen la región geográfica donde está emplazado el viñedo. «Hay zonas más cascajosas, otras con más arcilla, otras con viñedos más antiguos, etc., y por eso puede experimentarse con el producto, ya que la uva en función del suelo da unas características aromáticas y una sensación diferente en boca», apunta Tamayo.

Para complementar estas variedades se ha llegado también a un acuerdo con viticultores de la zona, especialmente de Villahán y Palenzuela, que tienen uva más vieja. «La experiencia y los resultados que desde hace cientos de años está demostrando el producto que se recoge son el mejor aval para pensar que el resultado será bueno», añade el enólogo.

Así, además de la producción de *Tempranillo*, gracias a estos viñedos más antiguos se sumarán las variedades *Garnacha* y *Mencia*.

La intención es que esta campaña se puedan recoger unos 70.000 kilos de uva.

**CARACTERÍSTICAS.** Uno de los grandes secretos de estos vinos es su asentamiento, el suelo calcáreo en el que crecen. «El terreno aporta muchos minerales y las piedras son cruciales en su desarrollo. Cogen calor por el día y lo desprenden por la noche, al tiempo que reflejan la radiación del sol, lo que ayuda a la planta a madurar», explica Jaime Primo.

A ello se une el clima característico de esta zona cerrateña, con inviernos fríos y secos y primaveras cortas, lo que proporciona rasgos diferenciadores al vino que sale de sus tierras.

«Es un vino fino, con gran riqueza aromática y paso sedoso por boca, con una acidez elevada que junto al grado de alcohol ofrece un equilibrio que aporta longevidad», argumenta Tamayo al hablar de las características del producto.

«Trabajamos enfocados a hacer vinos de reserva, de guarda, que posean aptitudes adecuadas para su envejecimiento en botella», dice Primo. «No queremos competir con las grandes bodegas, nuestra filosofía es hacer un producto de calidad, el mejor que podamos y con nuestra propia personalidad», añade este profesional.

Así, la producción anual de la bodega está en unas 50.000 botellas, que además de distribuirse por el país se exportan a otros países de Europa y Asia.

En la actualidad, *Pagos de Negrodo* elabora dos vinos: *Joven Roble* y *Crianza*. La idea es que este año también pueda elaborarse rosado e ir incrementando las variedades según el desarrollo del trabajo en las nuevas bodegas.

Una uva tinto fino enraizada con una larga historia y mezclada con el cuidado trabajo de una tradición familiar es una mezcla más que perfecta para obtener un resultado acorde a los paladares más exigentes.