

# Esencia líquida

La provincia de Palencia, como corresponde a su rica biodiversidad, produce diversos y excelentes vinos, cervezas, aguardientes y aguas. Los productores palentinos conjugan procesos artesanales con siglos de tradición y los controles de calidad más modernos

Redacción

**E**l ser humano está compuesto por líquidos en su mayor porcentaje. Una materia que debemos cuidar con especial atención para mantener un equilibrio que resulta imprescindible para nuestro organismo, y que es la mejor garantía de una buena salud. Aquí adquiere trascendencia la calidad de esos líquidos que ingerimos. Y si al mismo tiempo que satisfacemos una necesidad vital procuramos que la acción resulte un goce para el espíritu, a buen seguro que disfrutamos de una mayor calidad de vida.

La provincia de Palencia, gracias a la gran diversidad de su territorio dispone de productos de la más alta calidad elaborados muchos de ellos siguiendo métodos tradicionales pero con los controles y los medios técnicos que permite la más moderna tecnología. El vino, la cerveza, el agua y los aguardientes palentinos proceden de la mejor materia prima que se puede encontrar para hacer unas elaboraciones que gozan de un prestigio más que merecido en los diferentes sectores y mercados. El Club de Alimentos de Palencia, una iniciativa que impulsa la Diputación Provincial, implica que las empresas productoras adheridas a esta marca –sus productos y servicios– cumplen los más altos estándares de calidad. El propósito de Alimentos de Palencia es favorecer el desarrollo endógeno y sostenible del medio rural.

Son ocho las bodegas productoras de vino integradas en la figura de la Diputación. La tradición vitivinícola de la provincia palentina se remonta siglos atrás y en la actualidad cuenta con productores inscritos en algunas de las más renombradas denominaciones de origen de Castilla y León, como son Arlanza y Cigales. Se trata así de vinos contrastados, que son valorados y apreciados por el consumidor. Las bodegas incluidas en Alimentos de Palencia son Señorío de Valdesneros, Bodegas Barrialba, Basileo Vino de Reyes, Bodega Aragón Benito, Monjío, Bodegas Zarzavilla, Bodegas Remigio de Salas Jalón y Pagos de Negro.

Con la excelente materia prima que proporciona el mejor hollejo de una uva de probadas cualidades resulta casi obligado elaborar aguardientes como los que salen de los alambiques de las dos empresas que

también forman parte de Alimentos de Palencia: Gonqui y Doncel.

Los campos cerealistas palentinos producen algunos de los mejores cereales de España. Es una oportunidad que no dejan pasar cerveceros artesanales, que sacan un excelente partido a las cebadas y trigos locales. Este es el caso de Bresañ y Cerveza Torquemada.

Ya en el norte, las montañas que conforman las estribaciones de la Cordillera Cantábrica, y las nieves que acumulan en sus cumbres durante el largo invierno forman cientos de manantiales de aguas puras y cristalinas. Es un recurso natural de primer orden que Aquadomus y Fuentes de Lebanza ponen en el mercado al embotellar y distribuir agua mineral.



**Alimentos  
de PALENCIA**



**Aquadomus**

Aguas Virgen del Valle es la empresa responsable del funcionamiento, desde 2010, de una planta embotelladora de agua mineral natural comercializada bajo la marca Aquadomus. Se ubica en Saldaña, donde se encuentra el manantial y reside la familia Martínez Vegas, promotores de esta actividad. Extraída a más de 150 metros de profundidad, el agua mineral Aquadomus tiene un bajo extracto seco y un gran equilibrio de sus minerales. Se comercializa en los principales puntos de venta de la región. Además, la empresa cuenta con servicio de entrega a domicilio, disponiendo en la actualidad de diferentes rutas de distribución en las provincias de Burgos, León, Palencia y Valladolid. El producto obtuvo máxima puntuación (tres estrellas de Oro) en el Superior Taste Award de Bruselas en 2014. La embotelladora cuenta con un Centro de Interpretación del Agua, que ofrece un servicio lúdico e informativo como complemento a la visita de la planta, que también nos adentra en la época romana



**Agua Fuentes de Lebanza**

Fuentes de Lebanza, surge en el manantial La Cueva y es un agua que refleja la pureza y el equilibrio de su origen. Fuentes de Lebanza proviene de un paraíso natural, de una cadena de más de veinte montañas que separan Castilla de Cantabria y con picos que sobrepasan los 2.500 metros de altitud. La gran biodiversidad de los bosques y especies de alto valor ecológico garantizan su vitalidad. Es un agua cristalina, ligera y brillante, y se envasa bajo la normativa del parque natural y sin actividades contaminantes que puedan perjudicar el agua. Cuidando todos los procesos y siguiendo los más rigurosos sistemas de calidad. Su origen natural y salvaje se refleja en cada gota, en su equilibrio, pureza, aporte natural de minerales y su gusto suave y ligero. Es una agua mineral natural de mineralización débil, con poco residuo seco, solo 123 miligramos por litro, y blanda. Los bicarbonatos; 124 miligramos por litro hacen que sea más digestiva. Sin flúor y con 7,65 de pH, alcalino.

## Bodegas

### Señorío de Valdesneros

Torquemada - 979 80 05 45  
<http://www.bodegasvaldesneros.com>  
[sv@bodegasvaldesneros.com](mailto:sv@bodegasvaldesneros.com)

### Bodegas Barrialba

Venta de Baños - 979 761 211  
<http://bodegasbarrialba.com>  
[bodegas.barrialba@portal-local.es](mailto:bodegas.barrialba@portal-local.es)

### Basileo Vino de Reyes

Palencia - 609 248 344  
<http://www.vinobasileo.com>  
[basiliovaras@hotmail.com](mailto:basiliovaras@hotmail.com)

### Bodega Aragón Benito

Castrillo de Don Juan - 979 794 001 - 630 264 140  
<http://www.facebook.com/bodegas.aragonbenito>  
[bodegasaragonbenito@gmail.com](mailto:bodegasaragonbenito@gmail.com)

### Bodega Esteban Araujo

Torquemada - 665 841 787  
<http://www.bodegaestebanaraujo.es>  
[bodegaestebanaraujo@gmail.com](mailto:bodegaestebanaraujo@gmail.com)

### Bodegas Zarzavilla

Frómista - 609 729 157  
<http://www.bodegaszarzavilla.com>  
[info@bodegaszarzavilla.com](mailto:info@bodegaszarzavilla.com)

### Herederas de Remigio Salas Jalón

Dueñas - 979 780 056 - 625 728 589  
<http://www.remigiodesalasalalon.com>  
[amadasalassortega@gmail.com](mailto:amadasalassortega@gmail.com)

### Pagos de Negredo

Palencia - 979 700 450  
<http://www.pagosdenegredo.com>  
[ventas@pagosdenegredo.com](mailto:ventas@pagosdenegredo.com)

## Aguas

### Fuentes de Lebanza

San Salvador de Cantamuda - 979 879 073  
<http://www.fuentesdelebanza.com>  
[info@fuentesdelebanza.com](mailto:info@fuentesdelebanza.com)

### Aquadomus

Saldaña - 979 110 110  
<http://www.aquadomus.es> - [info@aquadomus.es](mailto:info@aquadomus.es)

## Destilería y Licores

### Gonqui

Lantadilla - 979 152 074  
<http://www.gonqui.com> - [comercial@gonqui.com](mailto:comercial@gonqui.com)

### Aguardiente Doncel

Becerril de Campos - 979 833 364  
[josecarlosdoncel@yahoo.es](mailto:josecarlosdoncel@yahoo.es)

## Cervezas

### Bresañ

Becerril - 669 631 784  
<http://www.bresan.es/> - [cerveza@bresan.es](mailto:cerveza@bresan.es)

### Cerveza Torquemada

Torquemada - 677 243 852 - 678 695 268  
<http://www.cervezatorquemada.com>  
[cervezatorquemada@gmail.com](mailto:cervezatorquemada@gmail.com)

### Tienda 'online'

[www.alimentosdepalenciaonline.es](http://www.alimentosdepalenciaonline.es)



## Bresañ

La empresa Becerril Tierra de Campos elabora cervezas artesanales con un sabor muy tradicional, que se comercializan bajo las marcas Bresañ y La Maricantana.

El matrimonio formado por el francés Christophe Le Galles y la bilbaína Fermina García –que ha obtenido en Bélgica el título de 'maestra cervecera'- gestiona una pequeña fábrica de cerveza artesana en pleno corazón de Tierra de Campos.

Le Galles, cuarta generación de cerveceros, pone en liza todos los secretos que aprendió de su padre. Son cervezas de alta fermentación, tipo trapense, que se venden en botellas de cristal de varios tamaños, sin pasteurizar y sin ningún tipo de conservantes.

Utilizan malta pilsen de España, hasta ocho maltas especiales que les llegan de Bélgica, cebada de Becerril de Campos y lúpulo de León. En Navidad elaboran una cerveza especial con más alcohol -hasta 10º- de más sabor y con aromas a roble.



## Cerveza Torquemada

Cerveza Torquemada nace en 2012, dentro de Torquemada Grupo Empresarial, una empresa dedicada desde hace más de 50 años a la hostelería, bajo el nombre de El Carazo, un negocio familiar tutelado bajo el matriarcado de Soledad Carazo, y sus tres hijos: José Carlos, Juan Cruz y Enrique. De Cerveza Torquemada se encargan Juan Cruz y Enrique.

Es proveedor de El Corte Inglés e Hipercor en Castilla y León, y esporádicamente de otros centros de toda España. También cuenta con un cliente sueco, Ametller, y uno local con fuerte proyección como son los supermercados Cereaduey, de la Cooperativa Agrupal, además de unos pocos clientes minoristas, donde comercializa 25.000 litros anuales.

Produce cuatro variedades estándar; blonde ale 'Catalina' (pilsner); pale ale '25' (tostada); trigo '1521' (wheat) y brown porter 'Fray Tomás' (negra), además de dos estacionales; ámbar ale ahumada 'Sarmiento' en Navidad e india pale ale 'Santa Inquisición' en verano.



## Aguardiente Doncel

Doncel es una empresa de tradición familiar dedicada a la destilación artesanal de aguardiente de orujo de uva, ubicada en la localidad de Becerril de Campos. Doncel lleva a sus espaldas la experiencia de más de tres generaciones destilando aguardiente puro en alambique a fuego lento. Con este meticuloso procedimiento como base elaboran por maceración sus licores de café, hierbas, miel y también pacharán.

La destilación a fuego lento, en alquitara de cobre durante los duros meses de invierno, en la Tierra de Campos palentina supone las condiciones idóneas para que los aguardientes de orujo de Doncel adquieran unas propiedades características de sabor, textura y olor, que distinguen la calidad de estos productos. Es un trabajo realizado con mimo y sin prisas, siguiendo los procesos y las recetas tradicionales para obtener unos resultados que guardan fidelidad absoluta con la esencia de la tierra y los mejores productos que esta da.



## Aguardientes Gonqui

Aguardientes de Lantadilla Gonqui fue fundada en el año 1934 por Aureliano González, que hizo populares sus aguardientes por toda la comarca. La tradición pasó a sus hijos. El proceso de fabricación se ha modernizado aunque el carácter artesanal se mantiene. Gonqui exporta desde Lantadilla a varios países.

Recogen los mejores orujos de uva. Una vez fermentados y destilados, el producto resultante se traspasa a las maceradoras donde se le añaden los distintos productos naturales que le darán el sabor característico.

El aguardiente envejece hasta 25 años en barricas de roble. Entre sus aguardientes cabe citar el gran reserva (Federico), reserva (Aureliano I), crianza (Pagos de Osornillo) y blanco de 45 y 40 grados en diferentes formatos. Por lo que se refiere a los licores, Gonqui dispone de anís, avellana, café hierbas, limón, manzana verde, melocotón miel, además de cremas de café, hierbas, torrijas, pacharán castellano y lágrimas de Lantadilla.





### Basileo Vino de Reyes

Basileo Vino de Reyes pertenece a la DO Arlanza. Cuenta con 9,4 hectáreas de tempranillo y 7.000 metros de merlot en Herrera de Valdecañas, en el Cerrato palentino, a una altura de 620 metros. La plantación inicial se realizó en el año 2.004, en espaldera, y después se completó en los dos años siguientes. Produce 8.000 botellas de tinto joven y otras 2.500 de tinto roble. La vendimia se realiza a mediados de octubre, siempre seleccionando la uva de manera manual.

El tinto joven está elaborado con uva tempranillo 100%. Es un vino fino y complejo, rico en matices frutales, con recuerdos a frutos negros, ciruela y mora, notas de regaliz con restos de hollejo maduro. El tinto se elabora con tempranillo 100% en la bodega Esteban Araujo de Torquemada. Permanece seis meses en barrica de roble americano. Tiene 13% de alcohol y un bonito e intenso color rojo picota, limpio, que presenta lágrimas en la copa y ribetes púrpura violáceos brillantes.



### Bodega Esteban Araujo

El matrimonio formado por Pedro Esteban y María Araujo retomó en el año 2005 la tradición familiar, y centenaria, de elaborar vinos de Bodega Esteban Araujo. Tras restaurar la bodega del siglo XVI, en 2007 se acogieron a la DO Arlanza. En la actualidad la producción ronda las 10.000 botellas entre los tres vinos que elaboran: 3.000 de cada tinto (joven roble y crianza) y 2.000 del rosado, con la intención de incrementar la producción año tras año. La uva la adquieren a viticultores de la zona, buscando siempre producto de gran calidad, sana y con cuantos más años tenga el viñedo, mejor. Sin una buena uva es imposible llegar a hacer un gran vino. Durante la elaboración evitan siempre utilizar productos ajenos a la propia uva, como el uso de levaduras y bacterias que no le son propias, y realizando la clarificación con clara de huevo fresca. El esfuerzo de Esteban Araujo se ha visto reconocido con varios premios a su joven roble: Cinve de Plata en los años 2009, 2010 y 2011.



### Herederas de Remigio Salas Jalón

En una de las ocho fachadas de piedra de las naves subterráneas que constituyen Bodega Remigio de Salas Jalón figura la fecha grabada de 1738; un auténtico museo vivo de la elaboración tradicional de vino, enclavado en la localidad de Dueñas. Todavía se conservan las viñas que, con más de ochenta años, forman parte de la explotación vitícola de Remigio de Salas Jalón, que junto con su mujer Pilar Ortega, se embarcaron en la Denominación de Origen Cigales desde sus inicios. Recientemente, su hija Amada se ha incorporado a la bodega familiar, continuando con la misma filosofía. En 2006 iniciaron la elaboración de vinos tintos, puesto que hasta la fecha sólo hacían rosados. Tampoco han dudado en realizar vino blanco de la variedad verdejo desde la aprobación de este tipo de elaboración por parte del Consejo Regulador de Cigales. Los vinos de la bodega Remigio de Salas Jalón elaborados bajo la marca Las Luceras han cosechado en los últimos años un gran éxito nacional e internacional.



### Pagos de Negrodo

La familia Primo Cavía, de once hermanos y natural de Palencia, adquirió 22 hectáreas en 1997 de la dehesa de Negrodo (en el municipio de Palenzuela) con el fin de recuperar la tradición de un viñedo centenario, que consiguió en el siglo XIX importantes premios internacionales. Los vinos Pagos de Negrodo son el resultado de unir varias garantías de éxito: el origen de su mítico viñedo Château Negrodo, la expresión de la uva tinto fino enraizada con la historia, una altitud envidiable y una cuidada elaboración exclusiva de una bodega pequeña y familiar. La producción total anual de la bodega Pagos de Negrodo está alrededor de las 70.000 botellas. Exporta a países del centro de Europa y Asia cerca de un 33% de la producción. Elaboran Pagos de Negrodo Joven Roble (seis meses en barrica de roble francés y americano) y Pagos de Negrodo Crianza (18 meses en barricas de roble francés). Se trata este de un vino carnoso, frutal, con taninos frescos y sabrosos y cierta calidez.



### Señorío de Valdesneros

La bodega Señorío de Valdesneros (Torquemada) tiene viñedos propios en los pagos de Quiñones, Royo y Eruelo, con un suelo profundo, pedregoso y ventilado, de manera que el agua drena con facilidad. La bodega tiene una capacidad de elaboración de vino de 150.000 kilos de uva en depósitos de acero inoxidable. Además, dispone de un centenar de barricas bordelesas de roble francés, americano y húngaro. La vendimia se realiza de forma manual para seleccionar los mejores racimos. Comercializa sus vinos con el nombre de Rosado, Roble (seis meses en barricas de roble americano), Eruelo (doce meses en barricas de roble francés y americano, y afinado en botella) y Crianza (dieciocho meses en barricas de roble francés y americano, y afinado en botella). Amantia (cuatro meses en barricas de roble americano y afinado en botella) es un vino elaborado a partir de la 'uva de hielo', dejando sobremadurar la vid hasta las primeras heladas del invierno, de manera que el azúcar se concentra más.



### Bodegas Zorzavilla

En Bodegas Zorzavilla (Frómista) se elaboran vinos acogidos a la denominación de origen de Vinos de la Tierra de Castilla y León. Emplean mostos yema tintos de uva tempranillo, criados en cava castellana del siglo XV y envejecidos en barricas de roble americano y francés con método de tradición familiar y los más modernos sistemas de control de calidad. La uva procede de viñedos propios y de zonas limítrofes de confianza. Estos vinos acompañan en perfecto maridaje a todo tipo de carnes, caza y embutidos. Su temperatura de consumo oscila entre los 16º y los 18º y presentan un color rojo intenso amoratado, fruta madura y moras en nariz, taninos dulces bien ensamblados con toques de vainilla y torrefactos que le confieren un carácter amable. La Bodega Zorzavilla, es una finca que data del siglo XIV. Su interior está cargado de historia, con espectaculares jardines. Las modernas y amplias instalaciones permiten celebrar todo tipo de eventos.

## “Los vinos de Cigales no tienen qué envidiar a otros”

Rodolfo Javier García es vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Palencia y regenta el restaurante La Campana, en Osorno la Mayor. La pasión de García por los buenos vinos sale a relucir desde el primer momento de la conversación, y sus orígenes riojanos no le impiden ser imparcial. Se vuelca en elogios sobre los rosados y tintos que se elaboran en Cigales, denominación de origen que cuenta con viñedos palentinos. “Cigales se conoce por sus rosados, pero ahora también están haciendo unos tintos muy buenos. No tienen nada que envidiar a otras DO”, asegura.

El cocinero y sumiller está convencido de que tienen un gran potencial de mercado, en cuanto el gran público descubra su enorme su calidad. “Los rosados se elaboran con las mejores uvas, algo que no ocurre en otras zonas”, resalta. “Tienen un color muy bueno, que llama la atención nada más verlo. En boca son muy explosivos. Son perfectos para maridar con arroces y aves blancas, además de que se beben muy bien en verano”, recalca. García es un firme defensor de los tintos de Cigales. “Están elaborados a partir de uva de cepas que tienen una media de entre 70 y 80 años, que dan poca producción pero mucha calidad. Son vinos con una estructura fuerte, de color cereza picota espectacular. En boca dan mucha fruta y están bien ensamblados los que tienen madera. Son perfectos

para beber con carnes a la brasa, asados y caza”, propone.

En La Campana, la bodega ocupa un lugar destacado. No faltan vinos con tanta historia como los de Cigales. “El vino es muy importante en la comida”, justifica. El restaurante, abierto en 1980, cuenta con una carta fija para todo el año con pescados, carnes y verduras. Pero también destacan los platos de temporada como los pimientos de Torquemada, la caza o chipirones de Santander, entre otros. “La materia prima siempre es de primera calidad. Siempre la mejor del mercado”, enfatiza.



Javier García

Vicepresidente de la Asoc. de Sumilleres de Palencia



Diputación  
DE PALENCIA

[www.diputaciondepalencia.es](http://www.diputaciondepalencia.es) - [www.alimentosdepalencia.es](http://www.alimentosdepalencia.es)



Marcelo Cortés

Vocal de la Asociación de Sumilleres de Palencia

De casta le viene al galgo. Desde pequeño, sin querer, se fue empapando del día a día del restaurante hasta que se dio cuenta de que sabía del negocio mucho más de lo que era consciente. Marcelo Cortés ahora constituye la segunda generación al frente del Restaurante Cortés, en Aguilar de Campoo, donde la calidad de la materia prima y la tradición son los orígenes de todo.

Cortés, apasionado defensor de las bodegas palentinas -forma parte de la Asociación de Sumilleres de Palencia- es un gran embajador de la DO Arlanza. “Son vinos muy buenos, a la altu-

## “En la DO Arlanza elaboran vinos a la altura de los mejores”

ra de los mejores”, explica con convencimiento y un poco dolido por que estén más considerados fuera que en la propia provincia. “Son de mucha calidad, muy bien estructurados y aptos para guardar”, resume. La larga tradición vitivinícola de la comarca, con las primeras referencias a la actividad datadas en el siglo X, se deja notar. Tras un parón en la década de los años cincuenta del siglo pasado, la puesta en marcha de la DO, a mediados de la década pasada, ha relanzado la actividad de las bodegas. Los vinos de Arlanza se exportan por todo el mundo y su prestigio crece de una añada a otra.

Rosados, tintos jóvenes, crianzas, reservas... Todos de calidad. Y perfectos para tomar con un lechazo de la Tierra de Campos Palentina o una pieza de Carne de Cervera, aconseja Cortés. Y Amantia -elaborado a partir de uva helada- para los postres, recomienda.

“Están muy bien estructurados. Son aptos para guardar por su larga duración”