

## PAGOS DE NEGREDO (DO ARLANZA)

## Las raíces del vino

La familia Primo Cavía recupera la tradición de un viñedo centenario, cultivado a 740 metros, en el término palentino de Palenzuela y se lanza a la elaboración de sus vinos en bodega propia

**ALMUDENA ÁLVAREZ**  
Los viñedos de Pagos de Negredo renacieron en 1997, en el palentino municipio de Palenzuela, con la idea de abastecer el negocio hostelero de la familia Primo Cavía, que suma 11 hermanos y muchos negocios. «La idea era comprar cinco hectáreas de viñedo para servir en nuestros establecimientos hosteleros», relata Jaime Primo, el responsable del negocio vitivinícola. Pero una vez inspeccionado el terreno elegido, los expertos recomendaron sacarle todo su jugo a una colina rodeada de robles y encinas centenarias, que protegen las viñas plantadas a una altitud de 740 metros sobre el valle del río Arlanza, y que les servía en bandeja las condiciones propicias para lograr un buen viñedo.

Con la naturaleza de su parte, decidieron aprovechar la ventaja, y plantar 22 hectáreas de viñedo en la Dehesa de Negredo, aunque el esfuerzo económico inicial se saliera del presupuesto. Al aspecto práctico le añadieron un toque de

romanticismo, que alimentaron con el sueño de recuperar la tradición de un viñedo centenario y el reconocimiento vitivinícola que ya tuvo en el siglo XIX, cuando se llamaba Château Negredo y daba uno de los mejores vinos de Castilla y León.

Devolvieron la vida a un terreno pedregoso, antiguo y calcáreo, aprovecharon el clima característico de la zona con inviernos fríos y secos y primaveras cortas, y plantaron la idea con uva tempranillo cien por cien. «Teníamos entre las manos un terreno muy bueno para hacer vino, y en 2003 sacamos la primera añada con la DO Arlanza», señala Jaime Primo.

Durante años entregaron la uva a bodegas que elaboraban su vino, pero este decidieron dar un paso más, comprar unas antiguas naves de fresón de Palos, cercanas a su viñedo, y montar ahí su bodega para «cerrar el ciclo».

Unas instalaciones sencillas, prácticas y funcionales, donde su enólogo, Raúl Tamayo, deja volar

la imaginación y hace pruebas constantes para «redondear» el vino de Negredo. Él pone su experiencia en bodegas del Arlanza, Rías Baixas y Australia, y una fe ciega en la tierra y en las uvas, a las que pretende arrancar vinos finos, frescos, amables, redondos, que añadan un plus al joven roble y al crianza que hasta ahora se venían elaborando.

Para ello ha mirado con lupa cada cepa, estudiando la forma de sacarle todo el «potencial» al viñedo, porque su objetivo es desarrollar más las posibilidades del viñedo, zonificar y elaborar por separado los diferentes terrenos.

Dice que aquí está muchas veces «la clave del vino, porque según sea el suelo, así será el vino, más astringente, más sedoso, más aromático». Además sabe que tiene en sus manos un suelo con vocación vitícola, al que escucha con paciencia para «ver qué es capaz de expresar» y del que quiere sacar vinos «con personalidad», diferentes pero honestos con la tierra.

## LA BODEGA

**DIRECCIÓN / Año de fundación:** 1997 **Dirección:** Av. Casado del Alisal, 26, Palencia y bodega en Dehesa de Negredo, 34257 Palenzuela (Palencia) **Teléfono:** 979 700 450. **Web:** [www.pagosdenegredo.com](http://www.pagosdenegredo.com)

**EMPRESA / Gerente:** Jaime Primo **Enólogo:** Raúl Tamayo

**INSTALACIONES / Depósitos:** 10 de acero con capacidad para 140.000 litros.

**COMERCIALIZACIÓN /** **Nac:** 90%. **Export:** 10%

**MARCAS / Pagos de Negredo.** Tinto joven con roble 2012 Variedad: tempranillo. Botellas: 30.000. PVP: entre 4,50 y 7 €.

**Pagos de Negredo.** Tinto crianza 2010. Variedad: tempranillo. Botellas: 30.000 PVP: entre 5 y 9 €.

Y también con la idea clara de que «solo la uva justifica el precio de un vino» y de que el vino nace en el viñedo. Después, solo hay que hacer las cosas bien, y en Negredo la uva se vendimia y selecciona de forma manual, se fermenta en depósitos de acero inoxidable y envejece en barrica, jugando con roble francés y americano, porque a cada uva le va una cosa. Y como cada maestrillo tiene su librillo, a Raúl Tamayo le gusta hacer maceraciones relativamente cortas, de no más de diez o quince días, para sacar un vino fino, fresco y vivo, y recuperar los vinos que se hacían tradicionalmente en esta tierra.

Como novedad este año ha empezado a elaborar un rosado, pero además se han incorporado viñedos centenarios del vecino municipio de Villahán, para aportar uva centenaria a Pagos de Negredo, porque además Tamayo es un enamorado de viejas viñas y de suelos con vocación.

Además esta apuesta permitirá a Pagos de Negredo incluir variedades de uva garnacha y mencía en la elaboración y hacer un vino nuevo, «un vino de autor» que previsiblemente verá la luz en 2016 y que ya tiene el nombre de Quinta Negredo. «Un vino especial y personal del que sacaremos inicialmente 2.000 botellas», señala Jaime Primo, que ha aprendido a ver en el vino «una cultura emocionante» y se ha fijado como objetivo mejorar cada año en calidad y disfrutar del resultado.

De momento, en esta primera década de vida, Pagos de Negredo ha conseguido ser 'profeta en su tierra' y que sus vinos se sirvan en Palencia y la provincia, además de salir a otros sitios como Valladolid, Madrid, Almería, Murcia, Galicia, e incluso Méjico.

Pero siempre con los pies en el suelo, porque para ellos, lo importante no es vender mucho, ni competir en cantidad, sino «hacer un producto bueno con una buena relación calidad precio». De hecho su objetivo es llegar a la altura de los grandes vinos que hay en Castilla y León, y mejorar el Negredo 2010, que fue un buen vino reconocido con 90 puntos en la Guía Repsol. «La idea es mantenernos en los 90-100», dice Primo. Y este año apunta maneras, porque la uva es «de lujo», y la nueva etapa, toda una ventana abierta al mundo.



Jaime Primo posa en el viñedo. En las fotos pequeñas, arriba, Raúl Tamayo subido en un depósito; un trabajador saca los hollejos y racimos de tempranillo. / BRÁGIMO



## LIBER Tinto gran reserva 2005

**LIBERALIA ENOLÓGICA (DO Toro).** C/ López Gómez, 28, 1ºB. 47002 Valladolid. Bodega: Cno. del Palo, s/n. 49800 Toro (Zamora) Tel: 980 692 571 / 619 074 857 Web: [www.liberalia.es](http://www.liberalia.es)

**Cata:** Tiene mérito producir un vino cuya categoría parece prácticamente extinguida en Toro y sorprende la decisión de sacar un gran reserva de una añada calurosa y seca. No hay de qué preocuparse. Ha salido un vino hecho y derecho de esa casa que en la última década ha sabido posicionarse entre los grandes productores de la región. La nota dominante es su complejidad y su llamativa elegancia en nariz y en boca. La fruta madura, bien arropada por ricas notas de especias exóticas, notas de flores marchitas y sotobosque. Sí tiene aires de vino conservador, pero justo de eso se trata. Especiado, pulido, largo en el paladar desembocando en su fase retrorrenal bien compleja con sus tuestes dulces y su fruta ensazonada. Un vino fino alejado de las modas.

**Variedades:** Tinta de Toro **Consumo óptimo:** Ahora **Puntos:** 17 sobre 20

## RUFÍAN RUFETE Tinto con crianza 2012

**ISMAEL GOZALO VIGNERON INDEPENDENT (VTCyL).** Dirección (Provincia) Tel: xxx xxx xxx Web: [www.xxxx.com](http://www.xxxx.com)

**Cata:** Otro acierto entre la oferta de rufetes que hay en el mercado actualmente. Elaborado en Miranda de Castañar, famoso por su situación única y su bello entorno a base de viñedos en terrazas antiguas sentados sobre pizarras descompuestas y arenas. Un conjunto elegante, sutil y muy directo. Aquí no hay confusión ninguna. Se busca el equilibrio y la finura de la variedad. Bayas rojas silvestres, madroño, un tapiz de notas florales intensas. En boca sin complicaciones (en el sentido positivo), franco, fresco, muy pulido, un trabajo pulcro y acertado. Elegantemente sabroso en boca, sin aristas, gran toque de regaliz y una madera perfectamente trabajada de forma que apenas se nota. Armonioso y muy placentero.

**Variedades:** Rufete **Consumo óptimo:** Ahora **Puntos:** 15,5 sobre 20