



En Lancha Quebrada la mayor parte del viñedo es de tempranillo. Abajo: Roble de Basileo Vino de Reyes.

Esencia palentina

La DO Arlanza cuenta con cuatro bodegas -dentro de la marca de calidad- que elaboran sus vinos en la provincia de Palencia. Basileo Vino de Reyes, Señorío de Valdesneros, Pagos de Negredo Viñedos y Bodega Esteban Araújo han acreditado su buen hacer y la calidad del producto procedente de sus viñedos

Redacción

La DO Arlanza, que se articula en torno al río, también tiene impronta palentina. Las tierras comprendidas entre la divisoria con la provincia burgalesa y los páramos del Cerrato tienen una larga historia vitivinícola a sus espaldas, tal y como acreditan las bodegas subterráneas de la comarca excavadas entre los siglos XV y XVII.

Y no es cosa del pasado, sino una realidad pujante. En un territorio conformado por más de una docena de municipios de Palencia, cuatro bodegas -Esteban Araújo, Señorío de Valdesneros, Pagos de Negredo y Basilio Varas Verano- elaboran vinos cuyo prestigio no cesa de crecer y que salta fronteras.

En esta línea, la Diputación de Palencia garantiza el desarrollo endógeno del medio rural de la provincia a

Alimentos de Palencia contribuye al desarrollo rural de la provincia

través de las iniciativas de su programa Alimentos de Palencia (www.alimentosdepalencia.es) y también con las líneas de subvención que convoca cada año. La localidad de Herrera de Valdecañas acogerá el 20 de octubre la celebración de la Fiesta de la Vendimia de la D. O. de Arlanza. El evento servirá, además, para impulsar la Ruta del Vino del Arlanza.

Basileo

El viñedo de Basileo se ubica en Herrera de Valdecañas, un pueblo del Cerrato palentino, a unos 3 kilómetros



Racimos 'uva de hielo', con mayor concentración de azúcar, con los que Señorío de Valdesneros elabora Amantia. Abajo: Crianza en la bobega del siglo XVII ubicada en Torquemada. Abajo: botella de Crianza Selección de Señorío de Valdesneros.



de la desembocadura del río Arlanza en el Arlanzón, en una extensa vega de terrenos sedimentarios, calizos, de mar-

El 20 de octubre, Fiesta de la Vendimia en Herrera de Valdecañas

gas y arenas. El clima continental, es de un riguroso frío en invierno, con heladas de hasta 12 grados bajo cero, primaveras cálidas y veranos de intenso calor, atenuado en los atardeceres y otoños inicialmente suaves, que se endurecen a partir de noviembre.

En este ambiente, las plantas de vid están sometidas a un frecuente estrés metabólico que obligan a adaptaciones continuas, de manera que los vinos adquieren matices diferenciales.

El viñedo de Basileo tiene una extensión de 10 hectáreas. En Lancha Quebrada todo es tempranillo, excepto 2.500 cepas de merlot plantadas en 7.000 metros. En noviembre las plantas terminan su ciclo vegetativo, se cae toda la hoja y entran en un proceso de aparente muerte. Llegada la primavera, si fueran abandonadas a su suerte brotarían por todas las partes para generar una selva.

En el viñedo de Basileo Vino de Reyes las tareas son continuas y costosas: cavar, arrancar hierba, replantar, etc..., como si se tratase de un hijo desvalido y frágil que precisa cuidados y observación casi diaria; no en vano al viñedo le



atacan con suma facilidad enfermedades sistémicas destructivas, fundamentalmente parasitarias y por hongos que obligan a fumigar y sulfatar hasta siete veces durante los meses de verano, antes de la vendimia.

La vendimia tiene lugar a mediados de octubre, en cestas de 25 kilos, eligiendo la uva manualmente y despreciando los racimos con retraso de maduración.

Filtraciones, trasiegos, paso por barrica y otros trabajos en bodega completarán un sinfín de tareas cuyo objetivo final es que cuando tomemos el vino en la mesa cualquier persona pueda decir que es una obra de arte.

El tinto Joven de Basileo está elaborado con uva Tempranillo 100% en Bodegas Arlanza de Villalmanzo (Burgos). El Tinto Roble ha permanecido seis meses en roble americano y ha sido elaborado en bodegas Esteban Araújo de Torquemada.

Señorío de Valdesneros

Señorío de Valdesneros es una bodega constituida en 2001, aunque varios años antes el mismo grupo de amigos ya había iniciado la activi-



Alimentos de PALENCIA

dad para recuperar el esplendor vitivinícola de la zona. Está ubicada en el municipio de Torquemada, donde dispone de 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, en Señorío de Valdesneros los viñedos están en espaldera. La producción media es de 3.000 kilos por cada hectárea.

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,

Los grandes contrastes térmicos marcan las características del vino

americano y húngaro.

La vendimia se realiza de forma manual para seleccionar los mejores racimos, que se recogen en cajas con capacidad para 18 kilos de uva para asegurar el buen estado de la uva.

La bodega Señorío de Valdesneros 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



Alimentos de PALENCIA

americano y afinado en botella) y Crianza (dieciocho meses en barricas de roble francés y americano y afinado en botella).

Bajo el epígrafe Amantia (cuatro meses en barricas de roble americano y afinado en botella) Señorío de Valdesneros

Aún perviven muchas bodegas excavadas entre los siglos XV y XVII

elabora el vino a partir de la 'uva de hielo'. Para ello, dejan sobremadurar la vid hasta las primeras heladas del invierno.

Así, el grano se hiela, el agua se expande y rompe la cascarilla de la uva, de manera que al perder más agua se produce una mayor concentración de azúcar. Vendimian de noche, manualmente y a bajas temperaturas. El resultado de este procedimiento es un considerable aumento en la concentración de sabores, aro-

Esteban Araújo dispone de una bodega subterránea construida entre los siglos XV y XVI. Desde 1825 pertenece a la misma familia, que retomó la viticultura en 2005. Abajo: botella del Crianza de Esteban Araújo.

mas, azúcares y acidez del vino.

Bodegas Esteban Araújo

La familia Esteban elaboraba y comercializaba sus vinos en la misma bodega subterránea de Torquemada, construida en los siglos XV y XVI, ya en 1825. Con el arranque de los viñedos y la concentración parcelaria cesó la actividad en 1975, para reiniciarla en 2005 con la marca Bodega Esteban Araújo, SL.

La bodega cueva, de la que se tiene constancia en el municipio desde 1800, conserva la magia y el sabor de los tiempos pretéritos. El viejo lagar es la nave de fermentación donde aún se conserva la viga, la piedra y el huso. La bodega realiza una elaboración tradicional, mediante prácticas enológicas adecuadas para alcanzar la calidad de El Monjio. La selección de





Viñedo en la dehesa de Negredo, en la localidad de Palenzuela. Abajo: botella de Pagos de Negredo Crianza.

las uvas, fermentación a baja temperatura (a ocho metros de profundidad) marcan la personalidad del vino.

Cuando ya ha adquirido las características, separan los hollejos. Emplean, en Esteban Araújo, prensa manual con la finalidad de aplicar la presión adecuada. Es en estas fases es donde se obtienen los matices que caracterizan la calidad de su Rosado, Tinto Roble y Crianza.

El Mojio, una vez embotellado, pasa a la zona de reposo en la que permanece un mínimo de cuatro meses. Allí, en el silencio y la oscuridad que aporta la bodega, el vino continúa su evolución. Solo cuando ha asentado ya las peculiaridades que le caracterizan –color rojo picota brillante, limpio, aromático, sabor franco, agradable paladar, paso suave por garganta y persistente postgusto.

Bodega Esteban Araújo ofrece la posibilidad de que quienes lo deseen puedan visitar sus instalaciones vitivinícolas concertando cita previa.

Pagos de Negredo

La familia Primo Cavía, de 11 hermanos y natural de Palencia, adquiere en 1997 22 hectáreas de la

Dehesa de Negredo (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.

Las viñas con las que se elabora este vino, 100% uva tinto fino en espaldera, están situadas a una altitud de 740 metros sobre el valle de Arlanza, y protegidas por encinas de más de 100 años de vida, algo excepcional que hace que Pagos de Negredo pueda ser calificado como un vino de ‘château’.

El viñedo, ya conocido como Château Negredo en el siglo XIX, fue uno de los más importantes protagonistas de la historia vitivinícola de Castilla y León por su inmejorable situación geográfica y su gran capacidad de crear vinos de éxito.

La antigüedad y mineralidad de sus suelos calcáreos y el clima característico de la zona de Arlanza palentina (inviernos fríos y secos y primaveras cortas) confieren a los vinos de Pagos de Negredo rasgos diferenciadores, que están alejados de los cánones más conocidos de la uva tinto fino del



El terreno obliga a realizar muchos trabajos en la viña de manera manual

resto de denominaciones de origen existentes.

Los vinos Pagos de Negredo son el resultado de unir varias garantías de éxito: el origen de su mítico viñedo Château Negredo, 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 está alrededor de las 70.000 botellas y exporta a países del centro de Europa y Asia cerca de un 33% de la producción.

Con una extraordinaria relación entre calidad y precio, los vinos de Pagos de Negredo han sido calificados por las guías más representativas del sector como excelentes, con la expresividad y carácter propios de la zona donde los viñedos están sujetos a unos contrastes que los hacen singulares. La bodega Pagos de Negredo, en la actualidad, elabora dos vinos: Pagos de Negredo Joven Roble (seis meses en barrica de roble francés y americano), con una acidez equilibrada que aporta frescura a su estructura y Pagos de Negredo Crianza (18 meses en barricas de roble francés). Es un vino carnoso, frutal, con taninos frescos y sabrosos y cierta calidez, en el que apenas se percibe el roble, con potencial para ir evolucionando en aromas.