

QUESERÍA PÁG. 4

Desde hace un año Rubén Martín ha cogido el testigo de Carralejos, una quesería salmantina que elabora piezas únicas con leche cruda de cabra



DE CUMBRE EN CUMBRE PÁG. 8

Una ruta que parte del Puerto de Piedrasluengas nos descubre la belleza de la Montaña Palentina hasta alcanzar Peña Labra (2.018 m.)

NÚMERO 893 / AÑO XIX / VIERNES 28 DE FEBRERO DE 2020

la Posada



**EL VINO QUE SE
vive EN ARLANZA**

La Ruta del Vino Arlanza reúne a la Denominación de Origen, hoteles, restaurantes, tiendas, museos, posadas rurales y otros socios de Burgos y Palencia, que comparten una pasión por este vino y esta tierra.



Señorío de Valdesneros, en la localidad de Torquemada es una de las bodegas palentinas de la DO Arlanza que se integra en la ruta del vino. En ella Rubén Montero puso en marcha La Posada. / ECB

RUTA DEL VINO ARLANZA

DE LA DEMANDA AL CERRATO

17 ayuntamientos de Palencia y Burgos y entidades privadas trabajan para favorecer la promoción de la zona con el vino como hilo conductor

POR DAVINIA ANDRÉS

La Ruta del Vino Arlanza une dos zonas tradicionalmente vitivinícolas y de gran riqueza histórica como son la parte del Cerrato Castellano en Palencia con la Cuna de Castilla, en Burgos. Si tomamos como punto de partida la parte más oriental de la ruta, comenzaríamos por la localidad burgalesa de Santo Domingo de Silos con su célebre monasterio cisterciense sobre el que se mueve la vida de esta villa. En ella se puede visitar Alma Silense, una joven bodega en la que se elaboran vinos de la DO Arlanza.

A partir de esa villa la cantidad de lugares que visitar se multiplica y es necesario planificar meticulosamente la ruta. Uno de los lugares mágicos del que se puede disfrutar a tan solo tres kilómetros de Silos es el desfiladero de la Yecla, una profunda brecha en la piedra, muy sencilla de recorrer y apta para todos los públicos, que permite pasear por encima del río Mataviejas.

Dejando atrás Santo Domingo de Silos, si se toma el camino que lleva hacia el sur, encontramos las localidades de Castrillo Solarana, con sus 150 bodegas subterráneas salpicadas por todo el pueblo y donde se puede visitar las Bodegas Amán y disfrutar de los caldos que elaboran con sus 30 hectáreas de viñedos. Siguiendo más al sur, nos encontramos también con la villa histórica de Fontioso, uno de los pueblos más pintorescos de la comarca, asomado ya a la Ribera.

Si por el contrario se escoge la alternativa de seguir el recorrido del río Arlanza, se llega hasta otra de las localidades más conocidas y bonitas de la provincia burgalesa, Covarrubias. En el núcleo urbano se encuentra el espectacular torreón de Fernán González, también llamado de Doña Urraca, la antigua Colegiata de San Cosme y San Damián, el arco del Adelantamiento de Castilla, la Casa de Doña Sancha o la moderna capilla de San Olav, construida en 2001 a memoria de uno de los personajes más queridos de la villa rachel, la princesa Kristina de Noruega. Se puede aprovechar la visita para conocer las Bodegas Covarrubias, una de las precursoras de la DO Arlanza.

Siguiendo el trazado del río encontramos otra localidad digna de hacer parada como es Puentedura, donde se puede disfrutar de su característico puente romano y además es la entrada al Parque Natural Sabinas del Arlanza, uno de los bosques de sabinas más grande del sur de Europa. Allí, la pareja formada por Karen Lezama y Martín Plaza encontraron hace 20 años el lugar perfecto para poner en marcha su Hotel bioclimático y sostenible Sabinas del Arlanza, un concepto diferente de hotel rural que integra diferentes actividades relacionadas con la naturaleza como campamentos, visitas escolares o talleres, con la idea de alojamiento sostenible. Todo Desde el respeto a la naturaleza y tratando de tener el

menor impacto en ella.

Como explica Karen Lezama, este establecimiento ofrece un marco único para eventos y comidas de grupo, aunque siempre por encargo, ya que descartaron en su momento la opción de tener un restaurante dentro del hotel. 'De esta manera es mucho más sostenible, ya que compras y produces sólo lo que vas a consumir. Tenemos huerta, granja, hacemos mantanza... intentamos ser autosuficientes en todos los aspectos'. De hecho uno de los proyectos en los que trabajan en estos momentos es en conseguir que todo el complejo funcione con energías 100% limpias. Para ello van a instalar una estructura de placas solares que alimente la geotermia que ahora mismo da servicio de agua caliente y calefacción, para así asegurarse de que la energía que utilizan es completamente sostenible. Otro de los proyectos que sigue la misma línea es construir una piscina natural con bombas de recirculación, sin cloros, y con limpieza natural a través de plantas y piedras. 'La idea es imitar a la naturaleza para tener el menor impacto posible'.

Seguimos el recorrido del Arlanza y llegamos a Quintanilla del Agua donde no se puede dejar de ver la considerada 'mayor escultura del mundo', Territorio Arlanza. En ella el artista Félix Yáñez ha recreado un pueblo tradicional castellano que cuenta con escuela, zapatería, botica, ermita o corrales de comedia, entre otros, y al

que sigue sumando estructuras en sus ya más de 14.000 metros cuadrados de extensión.

Continuamos hasta la villa ducal de Lerma, centro neurálgico de la vida de la comarca y de la DO Arlanza. La historia de la localidad lerreña está unida indiscutiblemente a Francisco de Sandoval y Rojas, primer duque de Lerma y valido del rey Felipe III. Visita obligada es el Palacio Ducal, que desde 2003 forma parte de la red de Paradores. Recorrer sus calles, su plaza mayor, pasar por el llamado arco de la cárcel que da acceso al casco antiguo de la villa o disfrutar de las vistas que ofrece del río el mirador de los arcos, es un auténtico placer.

Otro de los motivos para parar en Lerma es su rica gastronomía. Alrededor de la Plaza Mayor se encuentran numerosos establecimientos, gran parte de ellos especializados en el asado de cordero lechal, uno de los platos más típicos castellanos.

Uno de los más singulares, por contar en sus instalaciones con una antigua bodega subterránea visitable, es el Asador Caracoles. El negocio regentado por la familia Linares Martos, a los que hemos visto en la foto de la portada de este suplemento, está capitaneado desde los fogones por Rosa Linares y con su hijo Héctor Martos como responsable de la cocina a la brasa y el horno de leña. El local lleva de 20 años ofreciendo gastronomía tradicional castellana maridada con los mejores caldos de la comarca.

Como explica su gerente, Guillermo Linares, las Edades del Hombre, que tuvieron en 2019 a Lerma como sede, ha sido decisivo para que la villa haya visto un aumento importante desde el punto de vista turístico, lo que está favoreciendo enormemente a los negocios de la villa ducal. 'Ahora la gente entra en Lerma y el boca a boca es imprescindible. Todos los establecimientos de Lerma lo hacemos muy bien, al final es importante que los proyectos sigan hacia delante y la gente siga viniendo'. Precisamente viendo las oportunidades que se acercaban con este evento cultural, decidieron ampliar el local originario del Asador Caracoles adquiriendo el local anexo que contaba con una bodega subterránea, lo que le da un valor añadido al negocio y que permite dar una mayor importancia al mundo del vino y más concretamente a los caldos de Arlanza. Con este nuevo espacio, los clientes pueden conocer un poco más la historia de la villa, su tradición vinícola y disfrutar de una cata de vinos y productos de la comarca, destaca Guillermo.

Muy cerca de Lerma, la localidad de Villalmanzo es la que cuenta con más bodegas pertenecien-

ALOJAMIENTOS

TORQUEMADA: Hostal Catalina de Austria. 979 800 474.

BALTANÁS: Hostal Posada del Cerrato. 661 801 515 / 607 811 880. Finca el Cercado. 610 543 537.

PUENTEDURA: Hotel Rural Bioclimático Sabinas del Arlanza. 667 470 680 / 947 616 908.

LERMA: Posada de Eufrasio. 947 170 257.
Parador de Lerma. 947 177 110 / 947 170 685.

SANTO DOMINGO DE SILOS: Hotel Tres Coronas de Silos. 947 390 047.

RESTAURANTES

COVARRUBIAS: Restaurante Casa Galín. 947 406 552.
Restaurante Tiky. 947 406 505.

LERMA: Restaurante Lis 2. 947 170 125 / 947 171 174.
Restaurante Los Fogones de Lerma. 947 170 089.
Restaurante - Asador Los Caracoles. 947 170 563.

BALTANÁS: Restaurante Los Tres Sentidos. 979 790 079.

ALIMENTACIÓN

VILLALMANZO: Panadería el Horno de Águeda. 947 186 087 / 648 213 754.

LERMA: Del Trueque al Perendengue. 947 172 860.

TRANSPORTE

LERMA: Arlanza Bus. 600 500 400.

tes a la DO Arlanza integradas dentro de su Ruta del Vino. Así encontramos Bodegas Sierra, con siete referencias entre Tintos, reservas, verdejos y rosados; Bodegas Lerma, caracterizada por prestar especial atención al terroir con vinos de mucha personalidad; y Bodegas Arlanza SCP, una cooperativa de viticultores que surgió hace casi dos décadas para recuperar los viñedos de la zona y que elabora caldos de la gran calidad.

Cruzando la A-1 para seguir camino hacia tierras palentinas, nos encontramos con la localidad de Tordómar y su impresionante puente romano, uno de los más conocidos de la provincia de Burgos. Desde allí nos podemos desviar hacia el sur para visitar Avellos de Muñó donde se encuentra las Bodegas Carrillo de Albornoz que, con sus viñas, algunas de ellas centenarias y situadas a unos 1000 metros de altitud, elaboran excelentes vinos de autor. Además han incorporado a la bodega una piscina con chorros de agua a presión a modo de Spa.

Paso obligado si se retoma la ruta desde Tordómar es de Villaloz, un bonito pueblo burgalés en el que se encuentran las Bodegas

Araus-Ballesteros que elaboran rosados y crianzas y que prestan especial atención a las elaboraciones tradicionales sin perder de vista el cuidado de la uva.

Muy cerca de allí se encuentran otras dos localidades dignas de visitar. Por un lado, encontramos Mahamud que alberga Bodegas Buezo, una de las más importan-

que unir la visita obligada al Museo del Cerrato Castellano en el que se pone en valor el patrimonio cultural, histórico y artístico de esta comarca palentina.

Cerrando la ruta se encuentra la localidad de Torquemada. Sus cerca de 1.000 bodegas tradicionales también son BIC, contando con una extensión de bodegas cer-

vinos de gran calidad. Desde hace un año, el bodeguero y enólogo de la Señoría de Valdesneros, Rubén Montero, tomó las riendas de la empresa en solitario y elabora caldos personales, con las características de los vinos de Arlanza y que están muy valorados entre expertos internacionales. Tanto es así que recientemente su Crianza de



Karen Lezama y Martín Plaza de los Sabinas del Arlanza, un hotel bioclimático y sostenible, ideal para descansar, comer bien, disfrutar de la naturaleza y la vida rural. / ECB

tes de la zona y cuyos vinos compiten entre los mejores. Sus modernas instalaciones se mimetizan con el paisaje y en ellas se encuentra un restaurante de cocina de autor en el que disfrutar de unas vistas inmejorables de la comarca. Por otro lado, encontramos a pocos kilómetros la localidad de Santa María del Campo con su impresionante iglesia de la Asunción de Nuestra Señora que alberga su museo de visita imprescindible.

Saltando ya de provincia está el pequeño pueblo de Villodrigo, un enclave palentino dentro de Burgos, de gran belleza y por el que pasa el río Arlanzón. Cerca de la confluencia del Arlanzón con el Arlanza se encuentra la 'Muy Noble y Leal villa' de Palenzuela, catalogada como Conjunto Histórico-Artístico y que es el hogar de Bodegas Pagos de Negredo, una empresa familiar que elabora un vino 100% de uva tempranillo y que destaca por tener numerosos caldos premiados a lo largo de sus más de 20 años de historia.

Mención especial dentro de la ruta tiene la que fuera Cabeza de la Merindad del Cerrato Castellano, la localidad de Baltanás. Su barrio de las bodegas, con sus 374 bodegas excavadas en seis niveles dentro del casco urbano, son Bien de Interés Cultural como conjunto etnográfico y a ello hay

cana a los 120.000 metros cuadrados. Precisamente por esa tradición vinícola, esta localidad palentina cuenta con dos bodegas integradas dentro de la Ruta del Vino Arlanza. La primera de ellas la Bodega Esteban-Araujo, una familia de tradición vinícola que se re-

2011 ha conseguido dos prestigiosos premios, el primero de ellos la medalla de oro de los Sakura Awards en Japón y la de plata en los International Award Virtus en Lisboa, Portugal. Como destaca Rubén Montero, 'no tenemos que tener complejo porque la calidad de nuestros vinos es excelente. En concursos internacionales con vinos de mucho más nombre y zonas de producción muy importantes de Francia e Italia estamos a la par o por encima'.

Así Señoría de Valdesneros cuenta con un vino para cada consumidor y todos ellos elaborados con uva 100% tempranillo. Entre sus siete etiquetas se pueden encontrar rarezas como el vino de hielo Amantía o su vino cornitero de maceración carbónica, un vino joven elaborado con el toque personal de su enólogo. A estas referencias también se unen el roble Valdesneros, el crianza doce meses Eruelo, el Crianza Selección de 18 meses Valdesneros y, a partir de esta primavera, la primera añada del Blanco Neros. 'Poco a poco nos estamos dando a conocer y hay vinos ya de referencia de Arlanza, pero todavía tenemos mucho trabajo por delante. También gracias a la ruta del vino, nos está haciendo ser más visibles, no sólo estamos vendiendo vino, sino estamos vendiendo una zona'.

Mención especial dentro de la ruta tiene la que fuera Cabeza de la Merindad del Cerrato Castellano: Baltanás. Su barrio de las bodegas es Bien de Interés Cultural

monta a cuatro generaciones y que elaboran sus caldos bajo la marca 'El Mojió'.

La segunda de las bodegas torquemadenses es Señoría de Valdesneros, una bodega que nació hace cerca de 20 años por la iniciativa de varios productores para impulsar la industria vitivinícola de la localidad y empezar así a elaborar