

La Ruta de Rueda: ocio y turismo a tope

La gran tradición existente en la Ribera del Duero desde épocas remotas en torno al vino, favorecidas por las características del suelo, su morfología, climatología y situación geográfica, ha creado un soporte privilegiado para el desarrollo del enoturismo de calidad, lleno de contenido, diversidad y elementos culturales relacionados con el mismo.

A sí ha nacido la Oficina de Enoturismo de Valladolid, feliz iniciativa integrada por el Ayuntamiento, la Diputación Provincial, la Cámara de Comercio y los hosteleros de Valladolid, con el fin de promocionar y comercializar los vinos de la provincia. A tal fin, ha organizado las Rutas del Vino de Cigales, Ribera de Duero, Rueda y Toro, además de la Circular y ha lanzado el Busvino, afortunada acción de la citada Oficina que, con una guía especializada, recorre cada ruta visitando las bodegas para degustar sus caldos, saborear sus productor típicos, admirar los lugares de mayor interés turístico, disfrutar de maravillosos paisajes rodeados de viñedos y de la calidad humana de sus gentes.

La denominación de origen Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad. Siendo una zona especializada en vinos blancos, de amplio reconocimiento internacional, elabora, además vinos tintos y rosados de gran fuerza. Con un total de cerca de 8.000 hectáreas de viñedo y 43 bodegas con reconocidas marcas comerciales, la D.O. Rueda, es la primera denominación que se crea en Castilla y León y una de las más importantes de España. Invitados por la Oficina de Enoturismo, un grupo de periodistas especializados en este tema, han recorrido la Ruta de Rueda, durante el fin de semana de finales de abril.

Comenzó el viaje con la visita a la bodega Aura, creada en el año 2000, perteneciente al **Grupo Domecq** con el propósito de contribuir a la potenciación y desarrollo de la variedad autóctona de la zona, la uva verdejo. Sus viñedos



Teseo y el minotauro.

se caracterizan por estar expuestos a largos y fríos inviernos y a veranos muy calurosos con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, consiguiendo alcanzar un gran equilibrio en el desarrollo biológico de la uva y dar producciones escasas pero de gran calidad. Tras contemplar sus viñedos, se visitan las instalaciones de la bodega y se termina con una cata de su vino **Aura Verdejo**, galardonado con varias medallas internacionales.

Continuamos con la visita a la bodega **Yllera**, grupo familiar que ha sabido aprovechar las bondades de cada una de las zonas donde tiene sus viñedos para crear vinos con sello propio. Su monumental bodega subterránea construida en el siglo XIV a 20 metros de profundidad a lo largo de un kilómetro, sus vinos descansan en varias salas que conforman un intrincado laberinto. En su afán por ofrecer al visitante nuevas experiencias insólitas, ha relacionado

cada vino de la firma con un episodio de la mitología griega del Minotauro, desarrollando el "hilo de Ariadna" ante escenarios alegóricos. A pocos kilómetros se encuentra Serrada, una preciosa localidad castellana donde se ubica la centenaria bodega de **Hijos de Alberto Gutiérrez** casa de labranza que data de finales del siglo XVII, que participa con sus vinos blancos, rosados y tintos, en le D.O. Rueda elaborando también una amplia gama de vinos de la tierra castellanoleonense. Después de las correspondientes catas de los mejores vinos de cada bodega visitada, es hora de reponer fuerzas con un apetitoso almuerzo en el restaurante

El **Lagar** para, a continuación, continuar la ruta hasta los municipios de Almenara y Puras, al sureste de la provincia de Valladolid, en donde hace años su Diputación recuperó y puso en valor uno de los yacimientos arqueológicos más emblemáticos de la región:



de la montaña con el fin de mantener una temperatura siempre constante. La abadía, cuya iglesia románica data de la primera mitad del siglo XII, destaca por su alto valor histórico, arquitectónico, turístico y cultural.

Seguimos la ruta para visitar una de las bodegas más emblemáticas de la zona, **Cepa 21**, nuevo y ambicioso proyecto liderado por la familia Moro que cuenta, entre uno de sus objetivos más importantes, el fomento y mentalización de un consumo responsable del vino a la par que colaborar con programas de clara orientación solidaria. Cincuenta hectáreas de viñedos propios de la variedad tinto fino, el más puro clon del tempranillo, arrojan unas instalaciones equipadas con la tecnología más avanzada, preparada para producir un gran vino desde el más estricto cuidado al medio ambiente y con un moderno edificio que respeta las más rigurosas normas sobre discapacidades y minusvalías. Tras recorrer las instalaciones totalmente equipadas con iluminación sonora, pantallas de proyección y mobiliario específico para la celebración de todo tipo de reuniones y eventos, se pasa al restaurante a disfrutar de la espectacular vista del valle y sus viñedos y a degustar una de las dos líneas de carta bien diferenciadas: la vanguardista-creativa o la tradicional con materias primas autóctonas. Así termino nuestro agradable periplo enoturístico, gracias a las atenciones de Carolina Toribio y Carlos Burgos, directivos de Comunicación de Valladolidenturismo y las explicaciones de los responsables de relaciones públicas y enólogos de las bodegas visitadas.

Bodega Abadía de Retuerta.

la Villa Romana. Los trabajos de excavación y restauración realizados entre 1996 y 2002, permiten conocer una amplia y suntuosa villa romana de 2.750 metros cuadrados. El conjunto, único en su género, está formado por dos edificios complementarios: el Museo, primer espacio turístico-cultural de este tipo que se puede visitar en España y el segundo edificio, con los magníficos restos recuperados de la lujosa casa señorial de la Villa Romana. La interesante visita se realiza sobre una pasarela elevada que permite una visión completa y detallada de la villa, en un didáctico recorrido, la distribución de los diferentes patios y habitaciones, con sus suelos de mosaicos y de mortero, -muchos perfectamente conservados- y parte de las pinturas originales todavía adheridas a la pared. La casa, construida en el siglo IV y habitada durante casi cien años, tiene dos amplios patios en torno a los cuales se articulan 30 estancias, pavimentadas casi la mitad con bellísimos suelos de mosaico, además de las termas o baños.

De regreso al hotel, la visita guiada por la ciudad es una cita obligada, finalizando en una cena maridaje en el restaurante **Don Bacalao**. Al día siguiente, nos trasladamos a la Abadía de Santa María de Retuerta, fundada en el siglo XII como sede de la orden premonstratense en España, que da nombre a la bodega. Dentro del incomparable marco de la finca donde se ubica y rodeada por el río Duero, "milla de oro del vino", se eleva este magnífico monumento donde disfrutar de la paz y el silencio propios

de la vida monacal. Existe un avanzado proyecto para rehabilitar la abadía y convertirla en un hotel con encanto. La bodega, construida en 1996 bajo un montículo próximo, pasa por ser la perfecta unión entre la mejor tradición y la más alta tecnología. Diseñada por el prestigioso enólogo bordelés Pascal Delbeck, se basa en el uso de la gravedad como método de trabajo, evitando el uso de bombas en el proceso de elaboración en el que se aúna el trabajo manual de sus tareas con las técnicas vitivinícolas más avanzadas. La impresionante sala de envejecimiento, con un parque de 4.000 barricas, queda debajo

Texto y fotos:

José Antonio Fernández Cuesta



Villa Romana.