



*Una representación de elaboradores de la Denominación de Origen Arlanza en el Mirador de los Arcos de Lerma. De izquierda a derecha, Ramiro García, de Palacio de Lerma; Luis Martín, de Sabinares; Miguel Corral, de Buezo; Rebeca Tomé, de Bodegas Lerma; Asunción Barbadillo, de Monte Amán; Elisa Fernández, secretaria del C.R.D.O. Arlanza; Miguel Ángel Rojo, presidente del C.R.D.O. Arlanza; Rubén Montero, de Señorío de Valdesneros, y Soraya Angulo, de Alonso Angulo.*

## DOMINIO MANCILES CRIANZA 2015



### Bodegas

#### Arlanza

D.O.P. Arlanza  
www.bodegasarlanza.com  
Tempranillo

**Localidad:** Villalmanzo  
**Consumo:** 14°C | PVP: 7,50 €

La fruta todavía mantiene la frescura y la crianza se deja notar, pero con amabilidad y sin atosigar el corazón del vino. Es un vino de trago largo por su frescura, sus matices frutales y ese toque de la barrica que al gran público tanto gusta.

## GRAN LERMA 2015



### Bodegas

#### Lerma

D.O.P. Arlanza  
www.tintolerma.com  
Tempranillo

**Localidad:** Lerma  
**Consumo:** 16°C | PVP: 18,5 €

El vino destila nobleza y buenas formas. La madurez de la fruta queda bien ensamblada en la crianza, donde se aprecian toques de tofe. Entra en boca con volumen y concentración para desenvolverse carnoso y con frescura. En el final, largo, quedan los recuerdos de especias dulces y cremosos.

## JOSÉ DEL AMO VENDIMIA SELECCIONADA 2015



### Bodegas

#### Toni Martín

D.O.P. Arlanza  
www.bodegastonimartin.com  
Tempranillo

**Localidad:** Villalmanzo  
**Consumo:** 14°C | PVP: 20 €

Sus 14 meses de crianza en roble francés dejan su marca con los aromas de vainilla, ahumados, canela y nuez moscada. La fruta recuerda a los arándanos confitados. En boca nos regala una agradable acidez que resta peso al paso. Corpulento y con el toque torrefacto al final.



El Pasadizo del Duque, con la Colegiata de San Pedro al fondo.


que sucumba al paso del tiempo. Para ello, en 2011, se juntó con tres amigos de la zona dedicados al sector y pusieron en marcha un proyecto de rescate de parcelas del que han conseguido sacar adelante un blanco y dos tintos.

Lo más importante de todo es el convencimiento que tienen todos del incalculable valor de sus viñedos viejos. Rescatar todo lo que se pueda y conservar con tino lo que ya se ha salvado debería ser uno de sus objetivos prioritarios.

## ¿Cómo son sus vinos?

Si la exclusiva ubicación del viñedo lo hace irrepetible, el vino que salga de él debe ser al menos interesante. En su mayoría, tintos y de Tempranillo, los racimos sueltos y de uvas pequeñas cuyo hollejo alberga el secreto de su carácter dan lugar a vinos concentrados, de tanino noble y una frescura que se hace más presente en las zonas altas de la denominación. Rebeca pertenece al equipo técnico de Bodegas Lerma y nos cuenta cómo trabajan para que su tinto de autor adquiera la personalidad que buscan. Procedente de una sola viña, elaboran con raspón y todas las acciones de extracción de color como bazuqueos y remontados las hacen de forma manual. Después es partidaria de someterlos a largas crianzas para que la bravura del tanino acabe por moderarse, pero sin que los aromas y sabores del tostado de la barrica tomen posesión del carácter del vino. "Al final lo que se busca es jugar con diferentes formas de trabajar para que el viñedo se exprese buscando en todo momento la diferen-



 *Vino y gastronomía, muy presentes en las calles de Lerma.*

ciación", concluye. Una diferenciación que también viene dada por las variaciones que existen entre unas zonas y otras de la denominación. Rubén Montero representa a Señorío de Valdesneros, una bodega del pueblo de Torquemada que pertenece a la zona baja de la D.O. situado en la Arlanza palentina. Cuenta con unos suelos de depósitos aluviales, profundos y compuestos por gravas que se traducen en vinos de mayor madurez y concentración. Elaboran rosados y tintos que van desde el maceración carbónica a dos tintos crianza, pasando por un joven roble. En este pueblo cuentan con un reclamo enoturístico que empiezan a rescatar y explotar y que ya ha conseguido la mención de Bien Turístico Cultural: su población no alcanza los 1.000 habitantes y sin embargo hay 550 bodegas subterráneas excavadas por todo el pueblo. No es difícil imaginarse el frenético bullicio que se vivía en Torquemada en tiempo de vendimia.

Otro proyecto que marca diferencias en la zona es el de Bodegas Buezo. Miguel Corral, su director comercial, ve en la altitud y en la oscilación térmica tan acusada durante la maduración de la uva los grandes tesoros de la comarca. Dos aspectos que todas las zonas ansían debido al cambio del clima y pocas tienen. Su proyecto es de los mejor dotados técnicamente y cuenta con 50 hectáreas de viñedo propio en las que además de la Tempranillo hay plantadas Cabernet Sauvignon, Merlot, y Petit Verdot. Actualmente comercializan la añada 2005 de todas sus referencias. No es una locura. Es otra de las particularidades de los vinos de Arlanza. Consiguen desarrollar un poder de envejecimiento excepcional a través del cual adque-

## SANCTUS 2015



### Bodega Alonso Angulo

D.O.P. Arlanza  
www.alonsoangulo.com  
Tempranillo, Garnacha, Garnacha Tintorera, Mencía, Albillo, otras

**Localidad:** Castrillo de Solarana  
**Consumo:** 14°C | **PVP:** 22 €

El conjunto de variedades expresan un sinfín de matices bien acoplados a una barrica de calidad y bien trabajada. Tiene notas de guindas en licor, regaliz, grosellas, toques de vainilla y fondo de grafito. Equilibrado, con nervio y un tanino noble. Tiene todo lo necesario para ser longevo.

## ERUELO CRIANZA 2014



### Bodegas Señorío de Valdesneros

D.O.P. Arlanza  
bodegasvaldesneros.com  
Tempranillo

**Localidad:** Torquemada  
**Consumo:** 16°C | **PVP:** 6 €

Perfil maduro y con una amplia paleta de matices, entre los que destacan los especiados, el cacao, la fruta negra confitada y el fondo ahumado de la madera. Paladar respetuoso con un tanino pulido y bien dispuesto. Va adquiriendo una complejidad que con el tiempo irá en aumento.

## ALMANAQUE RESERVA 2012



### Bodegas Arlese

D.O.P. Arlanza  
www.bodegasarlese.com  
Tempranillo

**Localidad:** Villalmanzo  
**Consumo:** 16°C | **PVP:** 12 €

Conforme pasan los minutos, se abre para mostrar su complejidad y el carácter de la zona. Aún conserva la fruta, pero además hay toques de té negro, caja de puros y detalles de flores marchitas. La personalidad se traslada al paladar por su cuerpo, la armonía de sensaciones y la amplitud tras el trago.

## PALACIO DE LERMA 2011



### Palacio de Lerma

D.O.P. Arlanza  
www.palaciodelerma.com  
Tempranillo

Localidad: Villalmanzo  
Consumo: 16°C | PVP: 14,8 €

Curiosa elaboración en la que en nariz destaca su perfil clásico con las notas de la crianza abrazando un fondo de fruta escarchada y especias que en boca se convierte en unos recuerdos de mayor frescura, buen equilibrio y un tanino delicado, pulido por el paso de los años.

## MONTE AMÁN PAGO DE VALDEÁGUEDA 2009



### Bodega Monte Amán

D.O.P. Arlanza  
www.monteaman.com  
Tempranillo

Localidad: Castrillo de Solarana  
Consumo: 16°C | PVP: 15 €

Lo mejor de todo es su capacidad para contar el carácter de la zona y la dureza del clima de donde procede. La armonía aromática que se detecta en nariz corresponde con la complejidad y las buenas formas que acarician en paladar. Quedan recuerdos especiados, de hoja de tabaco, té y maderas nobles.

## BUEZO 2005



### Bodegas Buezo

D.O.P. Arlanza  
www.buezo.com  
50% Tempranillo,  
50% Petit Verdot

Localidad: Mahamud  
Consumo: 16°C | PVP: 20 €

La añada más antigua de esta cata y el único con Petit Verdot. Atractiva complejidad que se desarrolla con el paso del tiempo, notas florales, finas hierbas, incluso frambuesas confitadas. Sedoso en boca, con entrada golosa reforzada por una agradable sensación de frescura. Al final, agradecida calidez.




Logo de la D.O. Arlanza en la entrada de su sede.

ren complejidad y moderación en su poderío tánico. Ahora la cuestión es hacer ver al mercado que aunque los lineales estén copados de crianzas de 2015, los de Arlanza de añadas anteriores gozan de una vitalidad y riqueza de matices increíbles. Tiempo al tiempo, pero todo llegará.

La Bodega Palacio de Lerma está vinculada a una larga tradición familiar dedicada a la viticultura y a la comercialización de vinos. Ramiro García, gerente del proyecto, recuerda pisar la uva en su infancia y merendar pan con vino y azúcar, algo que "hoy sería impensable en la sociedad en la que vivimos". También nos cuenta la buena labor por el vino de la zona que hizo su abuelo, que "tenía buena fama de elaborador y tenía mano a la hora de injertar las cepas". Los vinos que elaboran no se fijan en las modas. Su línea de elaboración se basa en extraer lo máximo posible de la uva con la mínima intervención. En su caso, no tienen viñas en propiedad. Todo lo compran a un grupo de pequeños viticultores seleccionados cuyas viñas en algunos casos no superan los 1.000 kilos por hectárea.

Y una vez que los vinos están listos para ser consumidos ¿dónde se comercializan? Elisa Fernández, secretaria del Consejo Regulador, habla de que la exportación ronda el 18% de la producción. Los principales destinos son Estados Unidos, Reino Unido, China y Japón, aunque de un año para otro suelen cambiar. No es un mercado estable, pero no hay que desatenderlo. Por otro lado, el consumo en Burgos es importante aunque se ven influenciados por su cercanía a Rioja. Ha costado que en las barras de la capital burgalesa se consuma vino de



 Las cepas viejas dominan el viñedo de la Denominación de Origen Arlanza.

Arlanza, pero poco a poco se va ganando terreno a otras zonas de mayor tradición. Sin embargo, en las cartas de los restaurantes sí están más asentadas las referencias de la zona. Esta labor corresponde a los restauradores, que deben creer y ofrecer los arlanzas para que el cliente los conozca y quede convencido de que es posible disfrutar con otro perfil de vino.

## Un diamante en bruto

El presidente mantiene fe en la comarca. Por un lado cree que ganarse un puesto de reconocimiento en el sector es una carrera de fondo. El que piense que debe obtener de forma inmediata la fama y el retorno económico de la inversión está equivocando. Hay que tener paciencia y esperanza en el progreso de la región. Es una zona que tiene muchos de los ingredientes necesarios para prosperar: cultura, paisaje, vino y gastronomía. El único problema que complica su desarrollo es el abandono de los núcleos de población. Con el fin de evitarlo se están poniendo en marcha proyectos para fijar los habitantes de los pequeños pueblos y atraer a un turismo de calidad interesado en la cantidad de actividades que se ofrecen. La Ruta del Vino es uno de ellos. Ha costado sacarla adelante, pero ya está funcionando y parece que con una gran aceptación por parte del público. En ella se fusionan todos los atractivos turísticos de la región, donde el vino adquiere un protagonismo fundamental.

No hay que olvidar que la ubicación no puede ser mejor: a orillas de la autovía A-1, entre Madrid y el País Vasco, y dentro

del Triángulo del Arlanza que forman Santo Domingo de Silos con su impresionante monasterio, Covarrubias y sus pintorescas callejuelas y la monumental Lerma. Es con toda seguridad uno de los conjuntos históricos de mayor valor de nuestro país. Si además hay un paisaje tan poderoso como para que el mismísimo Sergio Leone se fijara en él para grabar algunas de las escenas más famosas de *El bueno, el feo y el malo*, la zona bien merece una visita. Un grupo de entusiastas del Western se empeñó en rescatar el cementerio ficticio de Sad Hill que aparece en la película y que queda cerca de Santo Domingo de Silos. El proyecto ha tenido tanta repercusión que incluso se ha rodado un documental en el que se cuenta esta maravillosa locura. Se llama *Desenterrando Sad Hill* y lo podéis ver en Netflix, pero mejor será que seáis vosotros los que piséis el mismo escenario que Clint Eastwood pisó en el verano de 1966.

Llegamos al final del viaje entusiasmados y profundamente agradecidos. Entusiasmados por la riqueza de una tierra que aún está por descubrir y agradecidos al Arlanza por haber creado a lo largo de los siglos un paisaje tan diverso, tan acogedor y a la vez tan generoso. Los 12 vinos que hemos seleccionado en estas páginas son una muestra de la diversidad que podemos encontrar. Los hay frescos, maduros, poderosos, complejos, refinados... pero aún hay mucho que catar. Seguro que a los que hoy están luchando por la comarca se sumarán otros, tocados por la misma ilusión para construir un Arlanza próspero, rico y sostenible. Un Arlanza privilegiado que ya dan ganas de beberlo.