



CAMINOS NATURALES CON SABOR A VINO

Las grandes diferencias geográficas, orográficas y climatológicas que existen en España han dado como resultado ecosistemas muy diversos. Esta riqueza de paisajes se manifiesta en uno de los productos más representativos de nuestra cultura y tradición: el vino. Las variedades de cepas que se cultivan se han adaptado a las diferentes intensidades de temperatura según las regiones, a las lluvias, nieves y heladas, así como a los tipos de suelos, de manera que estos caldos son muy variados; unos con sabor dulce o ácido, otros con más grados o más ligeros.

La viticultura española es una disciplina que ha evolucionado gracias a las mejoras en los procesos de elaboración, dando como resultado una gran diversidad de vinos de calidad, de los cuales son ya 70 en los que ha sido reconocida su denominación de origen (D.O.). Tras un proceso de control estas denominaciones de origen son catalogadas con la figura de protección: **Denominación de Origen Protegido (DOP)** o de **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**.

Los paisajes de la vid son inherentes a nuestro país, en cada zona el viajero puede contemplar viñedos diferentes: desde las grandes extensiones de La Mancha, hasta las laderas en Galicia, en bancales o espalderas; así que al caminante le resultará fácil pasear cerca de un viñedo por cualquier región española. Para conocerlos recorreremos los Caminos Naturales que transcurren entre estos cultivos. Estas vías, en muchos casos históricas, han sido rehabilitadas y acondicionadas para que caminantes y turistas disfruten de la naturaleza alejados de ruidos de motores gracias al **Programa de Caminos Naturales** del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA).

VINOS DEL DUERO

Comenzamos esta selección por el **Camino Natural Senda del Duero**, en concreto en la etapa 18. El recorrido elegido nos lleva de Toro a Peleagonzalo, de aproximadamente 11 km sin dificultad, que discurren cercanos al río Duero, si bien los densos bosques de ribera no siempre nos dejarán ver el cauce.

LA ZONA DE PELEAGONZALO ABASTECIÓ LAS BODEGAS REALES Y OBTUVO PRIVILEGIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL VINO DURANTE LA EDAD MEDIA

Nos encontramos en una zona cuya tradición vitivinícola es anterior a la época romana. Durante la Edad Media obtuvo privilegios reales

de comercialización frente a otros vinos que no estaban autorizados, abasteciendo a bodegas reales que incluso llegaron por barco al Nuevo Mundo. Posteriormente, debido a una plaga de la filoxera en Francia, España exportó estos caldos al país vecino.

Los esfuerzos por mejorar las calidades de estos vinos durante los años 70 del siglo XX consiguieron que en 1987 se le otorgase la Denominación de Origen Toro, que actualmente cuenta con 51 bodegas de importante prestigio nacional e internacional.

Las variedades de uva empleadas son garracha, verdejo, malvasía y tinta de Toro, siendo esta última la más característica de ellas, ya que se trata de una uva que madura temprano, encubando los racimos enteros (maceración carbónica) y comercializando el caldo el mismo año de la vendimia.

Al principio del paseo por este Camino Natural podremos ver campos de cultivo que pos-



teriormente dan paso a encinares con jaras, para conducirnos a un pequeño valle que deja a mano derecha las bodegas situadas en el municipio zamorano de Peleagonzalo.

EN 1987 SE OTORGÓ LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
TORO, QUE ACTUALMENTE
CUENTA CON UN TOTAL DE 51
BODEGAS DE PRESTIGIO
NACIONAL E INTERNACIONAL

Este núcleo urbano se caracteriza por las numerosas bodegas familiares socavadas en pequeñas colinas, que actualmente han perdido en su mayoría la función vinícola, pero que han sido restauradas y conservadas como lugar privado de ocio. Algunas se han convertido en complejos hoteleros con servicios dedicados al ocio y al descanso siempre entorno al vino.

VINOS DEL PIRINEO

Una zona de vinos de fama reconocida es la comarca del Somontano, al pie de los Pirineos oscenses. Son muchas las rutas y pueblos del **Camino Natural del Somontano de Barbastro** vinculadas a este vino con denominación de origen Somontano.

Invitamos al caminante a conocer Alquézar, localidad situada en pleno corazón del **Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara** y bañada por el río Vero, que goza de enorme belleza natural y arquitectónica. Desde Alquézar son numerosas las opciones de sendas por este entorno natural aragonés.



Viñedos en Zaragoza

Si bien los romanos ya produjeron vino en esta zona, fue en la Edad Media cuando los monjes de los monasterios consolidaron esta tradición agrícola.

Sin abandonar la zona pirenaica pasamos ahora junta al río La Muga, muy vinculado a los cultivos de la viña. Nos adentramos así en

DURANTE LA EDAD MEDIA
LOS MONJES DE LA ZONA DE
ALQUÉZAR, EN EL CORAZÓN
DEL PARQUE NATURAL DE LA
SIERRA Y LOS CAÑONES DE
GUARA, CONSOLIDARON LA
TRADICIÓN VINÍCOLA

tierras catalanas por el **Camino Natural de La Muga**, entre la comarca de l'Alt Empordà y el Mediterráneo.

Aunque queda un poco apartado de la ruta, recomendamos al caminante hacer un alto en Peralada, bello municipio medieval famoso, además de por sus vinos y cavas, por el **festi- val** anual de música que se celebra en su casti- llo.

La diversidad de suelos de la zona de L'Empordà, ricos en limos y arcillas, así como las laderas de pizarras brindan a esta comarca una producción de uvas con una amplísima gama de matices.

Tanto es así que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen ha permitido 32



variedades de ellas, entre las que podemos encontrar, para vinos blancos, tintos y cavas, así como distintas variedades de cabernet y garnacha, además de macabeo, malvasí de Sitges, monastrell, parellada, samsó, sumoll, trepat, vinyater y xarel-lo, entre otras.

SEGÚN EL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN, L'EMPORDÀ POSEE UN TOTAL DE 32 VARIEDADES DE UVA, ENTRE ELLAS CABERNET, MACABEO, MALVASÍ DE SITGES Y SUMOLL

Los diferentes campos de cultivo en las numerosas bodegas de L'Empordá se vendimian tanto a mano como con maquinaria, y, normalmente, el riego se realiza por goteo, consiguiendo optimizar este recurso tan valioso de manera sostenible.

VINOS A LA ORILLA DEL RÍO

El Ebro y el Duero son el segundo y el tercer río en longitud de España, con 930 y 897 km respectivamente. En sus recorridos bañan regiones vitivinícolas como La Rioja en el caso del Ebro, y la Ribera del Duero en el del Duero. Ambas son, quizá, las regiones con las denominaciones de origen de vino más famosas de nuestro país.

Para conocer el entorno natural donde crecen los vinos de Rioja, cuya D. O. comprende La Rioja, Álava y Navarra, proponemos al viajero la etapa 13.1 del **Camino Natural Del Ebro GR 99**, el tramo que discurre entre las localidades de Haro, Briones y San Vicente de la Sonsierra.

Merece la pena hacer un alto en las tres localidades de esta etapa de 14 km para contemplar el valioso patrimonio artístico y arquitectónico, al tiempo que disfrutar de la variada oferta gastronómica, acompañada por los reconocidos caldos de la región.

Los viñedos que nos encontraremos por los caminos son de uvas tintas como, por ejemplo, tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo y maturana tinta, y uvas blancas como viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo.

LA D.O. RIBERA DEL DUERO INCLUYE LAS PROVINCIAS DE BURGOS, VALLADOLID, SORIA Y SEGOVIA, DONDE LOS CAMBIOS DE TEMPERATURA LOGRAN UNA PERFECTA MADURACIÓN DE LA UVA

Ya en la cuenca del Duero tomaremos ahora el **Camino Natural Senda del Duero**, que consta de 42 etapas, de las que las primeras 17 discurren por viñedos que cuentan con la D.O. Vino Ribera del Duero. Esta designación engloba a las provincias de Burgos, Valladolid, Soria y Segovia, donde los cambios de temperatura en verano, con días muy calurosos y noches frías, provocan una perfecta maduración de las uvas.

En este largo trazado se sugiere al caminante visitar parte de la provincia de Burgos, tomando la **décima etapa; de Aranda de Duero a Roa**, para conocer y disfrutar de la Ribera del Duero Burgalesa.

Se trata de un recorrido de 28 km por senderos relativamente llanos para descubrir los campos de viñedos de Ribera del Duero, donde

crecen las uvas tintas tempranillo, cabernet-sauvignon, merlot, malbec, garnacha tinta, y la uva blanca albillo. Las villas del recorrido, incluidas Castrillo de la Vega y Berlangas de Roa, ofrecen al caminante una oferta gastronómica para maridar con los vinos de la zona.

Hay muchos más caminos cercanos a otros viñedos y a otras bodegas, esta es una pequeña selección, tras la que se podría decir que hemos realizado una cata peripatética enológica por los Caminos Naturales.

PARA SABER MÁS...

Sobre estas y otras rutas incluidas en la red del Programa de Caminos Naturales, consulta la página web del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

<http://www.mapama.gob.es/es/desarrollo-rural/temas/caminos-naturales/>



Viñedos en el Alto Penedés