UN PASEO POR LOS CAMPOS DE VALLADOLID. SUS VINOS: RIBERA DEL DUERO. Colaboración de la Oficina de Turismo de Valladolid.

La Ribera del Duero, buque insignia de la provincia, territorio de viñedos y ondulaciones suaves bañado por las aguas del Duero, en cuyas márgenes se ubican algunas de las más afamadas bodegas vallisoletanas. Fue el Císter quien trajo hasta esta ribera las primeras cepas, iniciando así la costumbre de un cultivo que vive hoy momentos de gran empuje.

Los pueblos que bordean el cauce del río Duero a su paso por Valladolid son de suelo rico y fértil para el cultivo de regadío. Sus paisajes de huertas y bosques de pinos en otros tiempos se completaban con encinas, robles y olmos que, hoy en día, han dado paso a los viñedos, protagonistas del paisaje de estas tierras de la ribera del Duero. Sus famosos vinos, ya sean rosados o claretes, tintos jóvenes o tintos de crianza y reserva, son una verdadera seña de identidad de estas tierras, con el mítico Vega Sicilia a la

cabeza.



Campos de la Ribera de Duero vallisoletana.

La localidad de Tudela de Duero se encuentra a 16 kilómetros de la capital y está rodeada casi por completo por el río que le da nombre. Los vinos de Tudela pertenecen al sello de calidad de vinos de la tierra de Castilla y León y se caracterizan por ser afrutados, de intenso aroma y frescor. Tudela de Duero se encuentra asentada en un meandro del río, una posición estratégica en otros tiempos.



Monasterio de Retueta en Sardón del Duero, Valladolid

La localidad de Sardón de Duero está situada en la margen izquierda del río Duero, en una zona de encinas, pinos y viñas pertenecientes a la D.O. Ribera del Duero. La construcción más representativa de Sardón es la iglesia parroquial de San Juan Bautista, templo del siglo XVI de piedra. A orillas del Duero, por otra parte, se encuentra el monasterio cisterciense de Santa María de Retuerta, fundado en el siglo XII, aunque mantiene una estructura benedictina. Está catalogado como Bien de Interés Cultural y forma parte de una importante bodega conocida por sus afamados vinos, Abadía Retuerta.

Quintanilla de Onésimo, situada en el margen del río Duero, se comunica con la población de Olivares a través de un puente medieval de siete

arcos. Quintanilla de Onésimo, conocida como Quintanilla de Abajo hasta la Guerra Civil, mantiene la arquitectura tradicional de los municipios del valle, con casas de piedra y tapial de uno y dos pisos entre los que sobresale la iglesia parroquial de San Millán. Importantes empresarios han elegido esta localidad para instalar sus bodegas y alojamientos, como el caso del Hotel Fuente la Aceña, o la Bodega-Hotel Arzuaga Navarro a las afueras de la localidad. Pero donde hay un «Quintanilla de Abajo», siempre encontraremos un Quintanilla de Arriba con su singular Ermita del Cristo del Caballón y su pintura al fresco, situada en uno de los más bellos y tranquilos parajes de los alrededores, donde todo lo que la rodea es naturaleza y paz.



Tinto Valbuena, Bodegas de Vega Sicilia

Cerca de esa localidad, encontramos Valbuena de Duero, municipio mundialmente reconocido por la bodega que elabora el vino con ese mismo nombre, el tinto Valbuena de bodegas Vega Sicilia. Pero no solo Vega Sicilia encontramos en la localidad,

Bodegas Matarromera, con sus puertas abiertas al público, se trata de un ejemplo claro a seguir en materia de enoturismo. A muy pocos kilómetros, tan sólo 2, encontramos San Bernardo, con su imponente monasterio de Santa María de Valbuena y su Centro de Interpretación Vitivinícola Emina, centro educativo y de ocio, que introducirá a los viajeros que lo deseen en el maravilloso mundo del vino y todo lo que lo rodea.

En Pesquera de Duero donde podemos admirar la iglesia parroquial inacabada joya del herreriano vallisoletano del siglo XVII. Entre las ermitas destaca la dedicada a Ntra. Sra. de Rubialejos de finales del siglo XVII e igualmente es necesario mencionar las numerosas bodegas afamadas por la calidad en la elaboración de sus vinos, como Pago de Tasio, Dehesa de los Canónigos, Emilio Moro o el mismo Tinto Pesquera.



Peñafiel y su fiesta de Toros

Y por fin llegamos a la localidad de Peñafiel, cuna de los vinos de esta denominación. Esta localidad ha sabido prosperar gracias a la explotación de sus vinos y a un turismo atraído por su historia y arte milenarios. Su mejor representante es su castillo, en la actualidad sede del Museo Provincial del Vino y famoso por ser el lugar donde escribió D. Juan Manuel una de las obras más importantes de la historia de la literatura castellana, 'El Conde Lucanor'.

A los pies de la fortaleza se extiende el conjunto urbano de Peñafiel, con numerosas iglesias, palacios, casas y bodegas que visitar, como la

torre del reloj, el Monasterio de San Pablo, fundado por el infante D. Juan Manuel en 1324 sobre una fortaleza de Alfonso X El Sabio, las iglesias de San Miguel de Reoyo y de Santa María y la casa de la ribera, edificio del siglo XVI

Peñafiel es un lugar de referencia obligada para el turismo de interior, con una infraestructura hotelera en alza y una gastronomía de gran interés. En sus restaurantes se sirve el mejor queso Flor de Esgueva, el típico lechazo asado a la leña y los mejores vinos de la Ribera del Duero.

Ruta enogastronómica

Esta ruta adentra al visitante en el Valladolid histórico combinando lo mejor del patrimonio cultural de la ciudad con el enoturismo y la gastronomía, herencia del pasado y de vigente actualidad. Todo ello se amplía aún más, si cabe, si nuestra visita coincide en junio con el Concurso Provincial de Pinchos, en septiembre con la Feria de Día o en noviembre con el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas «Ciudad de Valladolid».

Puede iniciarse el recorrido donde estuvo la antigua Puerta del Carmen, a través de la que entrada el vino de las tierras de Olmedo a Valladolid. Hoy este espacio se identifica con la puerta meridional del Campo Grande en un lateral del Centro de Recursos Turísticos de la ciudad. En

esta zona y su entorno, podremos encontrar muchos bares y cafeterías, de las más modernas a las más tradicionales, donde reponer fuerzas con un buen desayuno o merienda.



Plaza Mayor de Valladolid

Por la vecina calle de Miguel Íscar llegamos hasta la Plaza de España, embellecida por dos singulares fuentes. Todas las mañanas bajo su gran marquesina se instala un tradicional mercado en el que poder comprar todo tipo de frutas, verduras, hortalizas y flores. El olfato y la retina quedarán impresionados ante la gran variedad de colores y aromas. Muy cerca de aquí, en la calle Panaderos, puede visitarse uno de los mercados decimonónicos de la ciudad, el Mercado del Campillo, construido en 1880 por orden del alcalde Miguel Íscar.



El buen vino es un compañero inseparable de un buen jamón.

Continuando por la calle Teresa Gil, en su intersección con la calle Regalado, se localizaba el Corral de los Boteros, denominado así cuando aún la calle no tenía salida, en el que se situaban los talleres y tiendas donde se fabricaban odres, pellejos y botas de vino de diferentes pieles.

A partir de aquí la ruta nos conduce hasta la Plaza Mayor de la ciudad, que en origen fue Plaza del Mercado, una de cuyas aceras era conocida como Acera de la Odrería, donde lógicamente uno de los protagonistas era sin duda el vino.

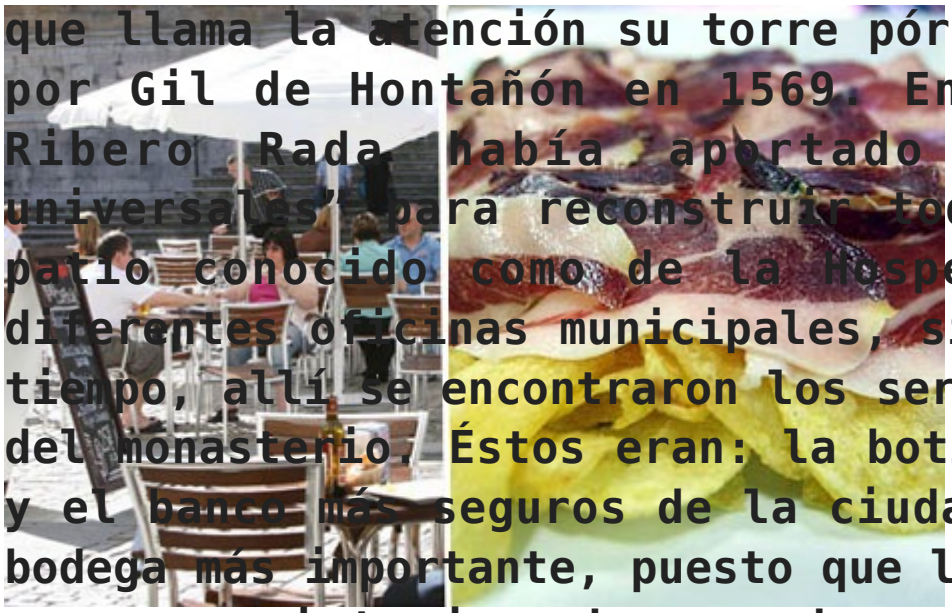


En los alrededores de esta plaza, se ubica la popularmente denominada "zona de vinos" por la cantidad de bares y restaurantes que en ella abren sus puertas. Posee, cada uno de ellos una especialidad gastronómica que muestra al cliente en forma de pincho o tapa. Aquí pueden degustarse alguno de los que se han alzado con el Pincho de Oro en el Concurso Provincial de Pinchos que se celebra cada año en el mes de junio. En todos estos establecimientos podremos disfrutar del maridaje de cualquier variedad de las cinco denominaciones de origen de los vinos de Valladolid con los pinchos y tapas que elaboran los diferentes profesionales del sector de la restauración.

Detrás del Ayuntamiento se encuentra la Plaza del

Corrillo que cruzaremos para llegar a la Plaza del Val. En esta plaza se ubica otro de los principales e históricos mercadosde la ciudad: el Mercado del Val, lugar donde se pueden adquirir todo tipo de productos frescos. Desde antiguo esta zona estuvo repleta de mesones y figones que se extendían también hasta las plazas de San Miguel y de San Pablo para así dar alimento y cobijo a los muchos visitantes y mercaderes que trabajaban en el mercado. Dicha tradición se mantiene y hoy en el entorno de este mercado, con estructura de hierro del siglo XIX, se pueden degustar algunos de los mejores vinos y viandas de Valladolid.

Junto a la Plaza del Val se levanta el Monasterio de San Benito el Real cuya iglesia se considera uno de los templos más significativos de la ciudad de la que llama la atención su torre pórtico proyectada por Gil de Hontañón en 1569. En 1582 Juan de Ribero Rada había aportado las “trazas universales” para reconstruir toda la casa. El patio conocido como de la Hospedería alberga diferentes oficinas municipales, si bien, en otro tiempo, allí se encontraron los servicios públicos del monasterio. Éstos eran: la botica, el archivo y el banco más seguros de la ciudad junto con la bodega más importante, puesto que los benedictinos eran propietarios de grandes extensiones de viñedos. Además de monasterios como éste, también el de San Pablo o el Colegio de Santa Cruz, tenían sus propias bodegas y el privilegio de no pagar aranceles por introducir vino en la ciudad, algo obligatorio para el resto de los ciudadanos.





Iglesia de San Pablo

La ruta puede finalizar en el entorno de la calle Correos y dela calle Campanas o de la calle Pasión. Tradicionalmente, estas calles estaban copadas por numerosos figones y tabernas, de los cuales alguno ya fue destacado por viajeros del siglo XIX, como el Caballo de Troya, establecido sobre una casa del siglo XVI. En cualquiera de los muchos bares y restaurantes de la zona puede degustarse el mejor vinojunto con lo más variado de la gastronomía, los pinchos y las tapas, especialidad culinaria que ha convertido a la ciudad en un referente nacional. Se puede disfrutar de un perfecto maridaje entre cualquiera de los pinchos y los vinos de las Denominaciones de Origen: Ribera de Duero, Rueda, Cigales, Toro y

Tierras de León. Esta experiencia del gusto la podremos ampliar a diferentes espacios de la ciudad que han quedado fuera de la ruta, pero presentan interesantes atractivos culinarios. Igualmente la oferta enogastronómica se amplia aún más si cabe, si nuestra visita a la ciudad coincide en el mes de septiembre con la Feria de Día o en noviembre con el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas ciudad de Valladolid. Resulta de obligada referencia la sala de catas del Museo de la Ciencia, donde podremos emular a la nariz y los paladares más selectos.



Lechazo de Valladolid