

Marta Martínez Arnaiz *

La impronta vitivinícola en Castilla y León: tradición y cambio desde la subsistencia a la calidad

Castilla y León es una región con una larga tradición en el cultivo de la vid y en la producción de vinos, algunos de ellos, de bastante calidad, como los de Toro o Rueda, cuyo renombre y merecida fama aparecen pronto recogidos en documentos históricos y en la literatura de las distintas épocas, con alusiones y alabanzas que se hacen eco del aprecio popular alcanzado por algunos de los caldos castellanos a lo largo del tiempo. Sin embargo, en el pasado la mayoría de los vinos producidos en Castilla eran de escasa calidad, ya que el cultivo de la vid formaba parte de la estrategia de subsistencia de las pequeñas explotaciones campesinas, por lo que, su generalizada presencia en el territorio no siempre guardaba relación con las aptitudes del medio.

La plaga de la filoxera, que redujo a un tercio la superficie de viñedo peninsular, en los albores del Siglo XX, atacó con fuerza al viñedo regional. No obstante, el momento crítico para la vid en Castilla y León coincide con la modernización del campo. El tránsito de una economía de subsistencia a otra de tipo comercial y competitiva, junto al éxodo masivo de la población rural, llegó a amenazar definitivamente la pervivencia de un cultivo que precisa abundante mano de obra y cuyo producto final, salvo honrosas excepciones, no era entonces de mucha calidad. Ese punto de inflexión representa un antes y un después en el sector vitivinícola de Castilla y León. A partir de los años 50 muchas de las viñas fueron arrancadas y sustituidas definitivamente por otros cultivos. Eliminadas del paisaje, a menudo su memoria permanece en los numerosos topónimos alusivos al antiguo uso del suelo en esos pagos. La vid quedó pues relegada en la región a enclaves concretos, algunos de los cuales iniciaron una apuesta firme por la calidad, optando por la Denominación de Origen para sus vinos.

Castilla y León cuenta en la actualidad con trece comarcas vitivinícolas. De ellas, cinco están organizadas y reglamentadas como Denominaciones de Origen: Rueda,

* Profesora de Análisis Geográfico Regional. Universidad de Burgos.

Ribera del Duero, Toro, Bierzo y Cigales; cinco han sido calificadas como áreas de producción de Vinos de la Tierra: Valdevimbre-Los Oteros, Los Arribes del Duero-Fermoselle, Cebreros, Tierra del Vino de Zamora y Ribera del Arlanza; y tres más como productoras de Vinos de Mesa: La Sierra de Salamanca, Benavente y Valtiendas.

Ni los modos de cultivo, ni las técnicas de vinificación, ni el tratamiento de las variedades empleadas recuerdan siquiera a las tradicionales tareas y modos de producción, completamente manuales y empíricos. No obstante, la prolongada presencia de la vid en la meseta ha forjado una auténtica cultura del vino entre sus gentes, avalada por la larga trayectoria y experiencia en la tarea de hacer y criar vino.

1. ESPLENDOR Y DECADENCIA DEL VIÑEDO TRADICIONAL EN CASTILLA Y LEÓN

En el territorio de Castilla y León el cultivo del viñedo aparece documentado ya en los primeros siglos de la era cristiana, aunque, al parecer, su consolidación definitiva en el terrazgo no va a producirse hasta mucho después. Tras siglos de oscuridad y guerras, su expansión a lo largo de la Edad Media irá ligada al establecimiento progresivo de un tejido económico y social estable sobre la Meseta, que tendrá en el pan y el vino la base de su subsistencia. Por ser la vid un cultivo leñoso y permanente en el terrazgo, que tardaba al menos cuatro años en arraigar y dar fruto, se comprende que la decisión de establecer majuelos estuviese ligada a épocas de paz. En la Meseta norte este momento propicio es paralelo al avance de la Reconquista sobre los territorios ocupados y amenazados por los musulmanes, convirtiéndose la vid y el vino en el estandarte de la cristiandad. No en vano, el gran impulso para el cultivo vendrá de la mano de las nuevas órdenes religiosas y monásticas que, procedentes de Francia, se instalan en los territorios conquistados¹. Así, desde la Plena Edad Media, la superficie de vid irá ampliándose, ocupando, por lo general, un espacio significativo en el terrazgo de todos los pueblos de la llanura sedimentaria, y también en algunas fosas tectónicas como el Bierzo y otros valles intramontanos del Sistema Central, hasta el arranque de la orla montañosa, límite natural de este cultivo mediterráneo y relativamente termófilo.

En la economía tradicional el vino será un producto básico en la dieta campesina, pero además, disfrutará de un gran valor comercial lo que va a reforzar su interés y a consolidar el cultivo en las pequeñas explotaciones agrarias hasta el siglo XX. Así, durante siglos, el viñedo fue el complemento inseparable del trigo, pues a

¹ Monjes de Cluny, procedentes de Borgoña, y posteriormente del Cister, llegaron a la península portando los palos de vid y todas sus tradiciones vitícolas.

él se reservaban los suelos menos aptos para el cereal. La pequeña propiedad, tan generalizada en tierras castellanas, va a convertirse en el principal garante de su permanencia en el terrazgo. No había pueblo en el llano que, al abrigo de los valles, no tuviera algo de viñedo situado en el arranque de las laderas y aún en las ásperas tierras de los páramos. Incluso en la arcillosa Tierra de Campos, con unas condiciones edáficas y climáticas nada favorables para la vid, el cultivo se mantuvo en la práctica totalidad de los pueblos hasta bien entrado el siglo XX.

Sin aptitudes naturales para el cultivo del viñedo, muchos de los pueblos de Castilla obtenían cosechas mediocres tanto en cantidad como en calidad. La necesidad de proveerse de un artículo básico como el vino justificará la necesidad de producirlo, dada la incapacidad de las exiguas economías campesinas para comprarlo. Pero se intuyen otras razones añadidas, en relación con la mayor entidad porcentual que el viñedo llegó a tener cuanto más pequeño era el tamaño de la explotación, como constató M. Peña Sánchez para la comarca de Tierra de Campos durante el Antiguo Régimen². El vino era una mercancía segura, que alcanzaba buenos precios en el mercado. La venta del excedente proporcionaba a los pequeños productores unos interesantes ingresos en dinero. Por ello, junto al autoabastecimiento, el viñedo permitía diversificar riesgos en explotaciones mínimas, y la posibilidad de invertir el excedente de trabajo familiar en un cultivo intensivo en mano de obra pero del que se obtenían rendimientos finales muy superiores a los del cereal.

El cuidado del viñedo requería una importante acumulación de esfuerzo humano, ya que todas las labores, desde el minucioso cuidado de las viñas hasta la elaboración del vino, se hacían a mano, sin tan siquiera colaboración animal. Este cultivo, muy exigente en mano de obra, se ajustaba bien a las expectativas de la pequeña explotación. Centrada en la subsistencia, buscaba obtener el máximo rendimiento posible, con un cultivo complementario que no interfiriese en las labores principales de producir el pan. Tengamos en cuenta, que el concepto de *productividad* sólo adquiere significado en sociedades que tienen asegurado el sustento. Sin embargo, en las economías de subsistencia el trabajo invertido no se mide en términos de rentabilidad, que pasa a considerarse secundaria, sino en la posibilidad de asegurar la supervivencia a cualquier costo. Sólo con esta mentalidad puede llegar a entenderse que un cultivo tan intensivo como la vid, de muy baja retribución en el trabajo y peores rendimientos y calidad en buena parte del espacio que ocupa, haya conseguido mantenerse en el terrazgo castellano durante un periodo tan dilatado de tiempo, vinculado principalmente a la pequeña explotación campesina. Del esmero y dedicación con que la viña

² PEÑA SÁNCHEZ, M. – *Crisis rural y transformaciones recientes en Tierra de Campos*. Valladolid, 1975.

ha sido tradicionalmente trabajada, ha permanecido en la mentalidad de los productores el amor por el viñedo y por el arte de hacer y criar el propio vino. No es infrecuente que tras la jubilación el campesino mantenga la viña y la bodega como entretenimiento de su vejez.

Tampoco la calidad parecía ser un asunto relevante. La selección de variedades y plantas para obtener un determinado tipo de vino es algo muy reciente. Lo habitual en los antiguos majuelos era la mezcla descuidada de variedades, con cepas de uva negra y blanca plantadas a *cepa revuelta*, sin consideración de las distintas calidades del fruto, ni la mayor o menor aptitud de cada una respecto a las condiciones ecológicas. Del mismo modo, y aunque no era frecuente, no faltaban casos de la característica *coltura promiscua* mediterránea, sobre todo en las viñas de menor calidad, donde las cepas convivían con el cereal en años alternos.

Frente a un amplio territorio productor de vinos mediocres en la Meseta, destacan pronto algunas áreas concretas en las que el vino goza de mayor calidad y prestigio. A partir del siglo XVI dos vinos castellanos destacan del resto por su grado y color. Son los tintos de Toro, oscuros y alcohólicos, y los vigorosos blancos de la Tierra de Medina (Rueda), ambos con buenas aptitudes para el envejecimiento. En esa época ya se consideraba a Aranda de Duero y a Gumiel de Hizán como localidades vinícolas destacadas por la mayor extensión de vid y el abultado número de bodegas. Sin embargo, el vino producido en el área que hoy es la Denominación de Origen Ribera del Duero no alcanzará distinción entre el común de los vinos meseteños hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XX.

Espacialmente el viñedo venía a ocupar una superficie reducida. Por lo general, no se le dedicaba más del 10% de la superficie cultivada en el término, a excepción de aquellas zonas de mayor vocación vitivinícola, donde su representación en el terrazgo podía llegar a ser porcentualmente algo mayor. Las vides solían estar agrupadas en los llamados pagos de majuelos, ocupando partes concretas del espacio de cultivo. A menudo, estos pagos eran identificados con expresivos nombres relativos a su orientación vitícola, siendo su legado territorial un riquísimo elenco de topónimos alusivos, unas veces, a variedades locales de uva (Moscatel, Valdemencia...), otras, a los tipos de suelos, sueltos, de carácter arenoso o incluso pedregoso, en los que solían ubicarse las viñas (Pedregales, Carrearenas, Casajera, Casajares...). En la mayoría de estos pagos no queda vid alguna, pero el nombre recuerda su antigua vocación dentro de un espacio de cultivo intensamente transformado.

Para bastantes pueblos de la Meseta el retroceso del viñedo se inicia en la segunda mitad del XVIII, como señala Huetz de Lemp³. Sobre todo, esta circuns-

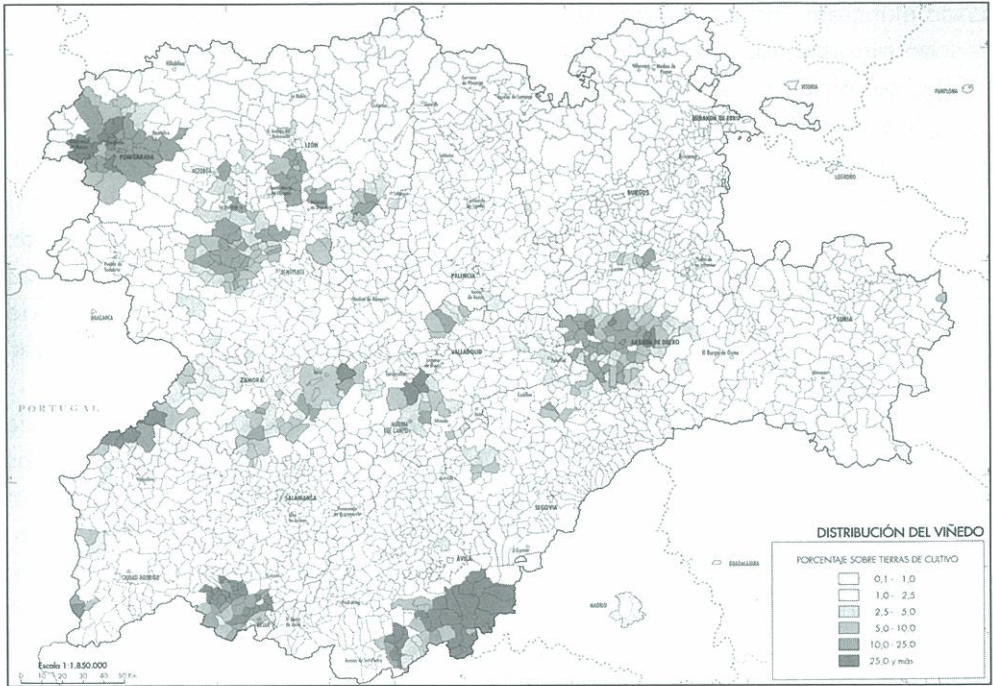
³ HUETZ DE LEMPS, A. – *Les vignobles et vins du Nord-Oueste de L' Espagne*. Tomo I, p. 370.

tancia se producirá en aquellos espacios con mayores aptitudes para el cereal, dado el incremento progresivo del precio del trigo en los años sucesivos. Pero el tándem trigo-vid, que con tanto éxito había funcionado en la Castilla llana durante siglos, se rompe bruscamente a finales del XIX, con la expansión de la filoxera, que, tras haber assolado los viñedos franceses, penetró en España por el Noroeste, a través de Portugal. La plaga destruyó gran parte del viñedo peninsular. Previamente al desastre, el viñedo vivió un buen momento de expansión, dadas las nuevas expectativas que abría la escasez de vino francés y el incremento de los precios ante los estragos de la plaga en el país vecino. Tras la filoxera, muchas de las viñas castellano-leonesas nunca fueron restituidas. Tan sólo, el viñedo volvió a recuperar una cierta significación en las comarcas vitivinícolas de gran tradición y probada vocación para el cultivo.

Con todo, la vid seguirá formando parte del paisaje en muchos de los pueblos de la meseta hasta mediados del siglo XX, si bien cada vez parece compensar menos tanto trabajo para tan escasos rendimientos y tan baja calidad como alcanzaban la mayoría de los vinos castellanos. Vinos ácidos, ásperos y de baja graduación, debido a las adversas condiciones climáticas que impedían la correcta maduración de la uva en muchos de los espacios donde hoy la viña ha desaparecido. En este sentido, las cooperativas vitícolas surgidas en los años 60 en las distintas comarcas contribuyeron en parte a mantener el cultivo del viñedo en la región. Además de estabilizar los precios, aquellas cooperativas, equipadas con nueva tecnología, eliminaban el trabajo individual de elaborar y conservar el vino, pues estas labores se realizaban íntegramente en las bodegas cooperativas. La elaboración del vino en bodegas privadas no volverá a retomarse hasta la aparición de las Denominaciones de Origen, que tienen en las bodegas particulares el mejor estandarte de su imagen de calidad, prestigio comercial y proyección exterior.

Sin embargo, a mediados de siglo el trabajo en la viña seguía siendo demasiado costoso para una región marcada por el éxodo rural, que inicia un camino sin retorno hacia la modernización del campo impregnada de una nueva filosofía: el abandono de la mentalidad de la subsistencia por la economía de mercado y la búsqueda de rentabilidad del trabajo invertido. Es en ese momento cuando los escasos rendimientos de las viñas y la mala calidad de los vinos dejan de compensar en muchas áreas marginales para este tipo de cultivo. El viñedo pierde así el interés de antaño y comenzará a desaparecer definitivamente en muchos municipios, desbancado por otros cultivos más rentables y quedando restringido a las áreas de mayor aptitud. Si en 1960 la superficie de viñedo en Castilla y León era de 210.880 hectáreas, en 1972 ya se había reducido a 157.250 y ocupa tan sólo unas 70.000 en la actualidad. En la práctica, una reducción a la tercera parte de la superficie de cultivo en poco más de 30 años, pues la cifra actual ya se rondaba a comienzos de los 90.

Mapa Municipal de Castilla y León



Muchas son las reminiscencias que en torno a la cultura de la vid y el vino permanecen arraigadas en la vida rural de Castilla y León. Un vocabulario rico y específico, con singularidades comarcales notables. Refranes y dichos de muy variadas intenciones y contenidos. Fiestas del vino de sabor antiguo, que suelen celebrarse en septiembre, coincidiendo con la vendimia y la elaboración del vino. En el sentir popular la nueva cosecha de uva era siempre un motivo de alegría y así solía celebrarse. El hecho de que las fiestas de la vendimia coincidan, en muchos casos, con las fiestas patronales de las diferentes localidades de la región pone de relieve la importancia que los campesinos otorgaban a ese momento concreto del año, que marcaba el fin del año agrícola. Costumbres que permanecen en el imaginario colectivo de los pueblos a pesar de que muchos dejaron hace tiempo de cultivar la vid.

Un elemento interesante que aún pervive en muchos pueblos castellanos y leoneses son las viejas bodegas. Su presencia deja constancia física sobre el territorio de una antigua forma de hacer y conservar el vino. Por lo general, se encontraban juntas, ocupando un lugar bien diferenciado del casco urbano. Si la topografía lo permitía, se construían aprovechando la pendiente natural de una ladera, excavando en el suelo empinados pasillos y galerías horizontales en las que reposaba el vino, que fermentaba lentamente a una temperatura cons-

tante de entre 11 y 12 grados. Al exterior, tan sólo un túmulo de tierra con una tosca puerta de entrada, totalmente vana para permitir la ventilación del oscuro agujero, y los respiraderos alrededor. De generación en generación las bodegas han pasado como un tesoro a los descendientes. Aún hoy, perdida su función originaria, son tenidas en gran estima por sus propietarios. Convertidas en merenderos y lugares de reunión, han sido parcialmente remozadas y adaptadas al nuevo uso lúdico que se les asigna, lo que ha permitido que se conserven en muchos pueblos que ya no cultivan vid ni hacen vino.

Digno de mención es el caso de Aranda de Duero. De las 304 bodegas subterráneas existentes en la localidad en 1752, según el Catastro de Ensenada, hoy perviven 120, la mayoría comunicadas entre sí, configurando un laberinto subterráneo bajo las casas y calles. Era obligado que las galerías en las que descansaban las cubas quedaran en el subsuelo de las casas y nunca en el tránsito de una calle, a fin de evitar las vibraciones de los carros y su efecto pernicioso sobre el vino. Gran parte de ellas fueron construidas durante los siglos XIV y XV ⁴. Hoy día la bodega y la fiesta están indefectiblemente unidas en esta localidad de La Ribera del Duero.

Aunque hablar de cultura del vino en Castilla y León evoca pasado y tradiciones, la realidad actual del sector vitivinícola en la región evidencia un presente próspero y una historia que sigue escribiéndose al dictado de los nuevos tiempos. La calidad y la proyección exterior de los vinos son las claves del radical cambio que se está produciendo en el sector.

2. DEL VINO RÚSTICO AL VINO DE CALIDAD: LAS COMARCAS VITIVINÍCOLAS DE CASTILLA Y LEÓN EN EL MOMENTO ACTUAL

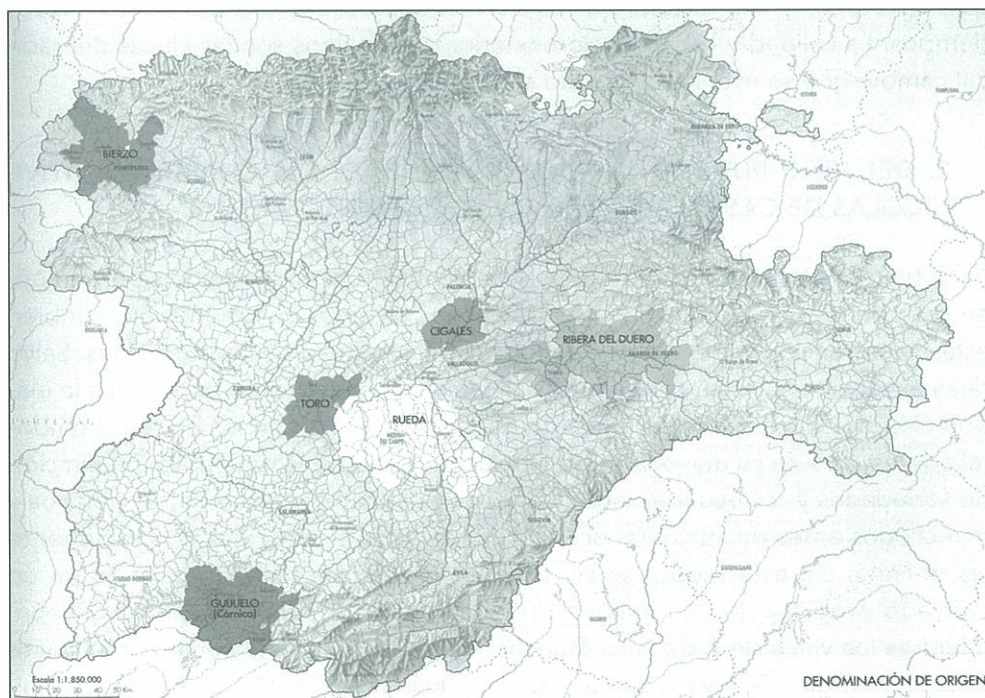
Si bien es cierto que la pervivencia de la viticultura en la región se prolongó, en gran parte, por la labor de las cooperativas surgidas en los años 60, también esta circunstancia contribuyó a desdibujar la personalidad de nuestros vinos. Salvo raras excepciones, estas cooperativas vinícolas orientaron su producción a la elaboración de vino a granel, ejerciendo de intermediarias con las bodegas embotelladoras, que en su mayoría estaban situadas fuera de la región. La indefinición de variedades y la frecuente mezcla de los vinos castellanos con otros riojanos y manchegos antes de su venta, ocultó durante años el matiz que posteriormente les definirá. De este modo, se va a retrasar varias décadas la aparición de un mercado propio y de una imagen de marca para los vinos de Castilla y León. Mientras los vinos de Rioja o La Mancha, contaron tempranamente con una vitivinicultura organizada y moderna, y una merecida fama nacional e internacional,

⁴ FERRER GARCÉS, J. M., coord. – *La Ribera del Duero. Sus viñas y sus vinos*. Valladolid, 1992, p. 21.

los vinos de la Meseta Norte permanecieron prácticamente en el olvido fuera del estricto ámbito local. Los años 80 son la clave del cambio, pues en esa década se inicia un acelerado proceso de reestructuración del sector, para adaptarse a un mercado que abandona el consumo masivo y gusta de la calidad y la singularidad de los vinos.

Una buena parte de las comarcas vinícolas de más tradición en Castilla y León se sitúan en torno al Duero. La peculiar combinación de suelos y clima en esa franja central de la región, que tiene al río como eje, es un aspecto básico de la calidad de los vinos. La clave está en el contraste térmico entre el día y la noche, y en la adaptación de determinadas variedades de ciclo corto a los rigores de un clima, frío en el largo invierno y muy caluroso y seco durante los meses de verano. La vid se cultiva en secano, lo cual, dadas las condiciones climáticas descritas, comporta rendimientos bajos pero un fruto de mucha calidad⁵. La potencialidad de algunos espacios para producir buen vino está siendo aprovechada, al menos, por las cinco comarcas actuales reconocidas como Denominaciones de Origen. Para ello, además de la mejora en el cultivo de las variedades selecciona-

Región de Castilla y León



⁵ De las 70.000 hectáreas de viñedo que tenía Castilla y León en el año 2000, sólo 1.500 eran de regadío (2%).

das, se ha producido un cambio espectacular en las técnicas de vinificación. En la actualidad el 40% del viñedo regional está regulado por Denominación de Origen.

Al amparo de la distinción que otorgan las Denominaciones de Origen, las comarcas vitivinícolas han comenzado un acelerado proceso de cambio. No sólo los vinos se han transformado sino que encontramos elementos cambiantes en el espacio y en la propia sociedad que lo habita. Podemos afirmar que, en algunos casos, el vino ha devuelto a la población autóctona el orgullo de pertenecer a un medio rural singular y próspero, tras los años de atonía y desencanto forjados por el éxodo rural.

En el cuadro 1 se ofrecen algunos datos básicos relativos a las cinco Denominaciones de Origen de la región.

Cuadro 1 – Datos de Denominaciones de Origen de los vinos de Castilla y León

D.O. Año de reconocimiento	VIÑEDO Superficie*	VARIETADES DE UVA	TIPOS DE VINO	VITICUL- TORES Número	BODEGAS Número
Bierzo (1989)	3.853	Tintas: Mencía, Garnacha Tintorera Blancas: Doña Blanca, Godello, Palomino y Malvasía V. Principal: Mencía	Rosados: (50% Mencía) Blancos del año Tintos: jóvenes, crianza y reserva	4.815	39
Cigales (1991)	2.533	Tintas: Tinta del País, Garnacha Tinta, Garnacha gris Blancas: Verdejo y Albillo V. Principal: Tinta del País	Rosados: jóvenes Tintos: jóvenes y crianza	698	29
Ribera del Duero (1982)	15.261	Tintas: Tinta del País, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbecq Blancas: Albillos V. Principal: Tinta del País o Tempranillo	Rosados: jóvenes Tintos: jóvenes, crianza y reserva	7.549	122
Rueda (1980)	5.669	Blancas: Verdejo, Viura, Sauvignon blanc y Palomino (la última en retroceso) V. Principal: Verdejo	Blancos Blancos espumosos	1.200	30
Toro (1987)	4.062	Tintas: Tinta de Toro (del país) (autóctona y Garnacha tinta) Blancas: Malvasía y Verdejo V. Principal: Tinta de Toro	Tintos: jóvenes, crianza y reserva Rosados Blancos	982	25

* Superficie sujeta a Denominación de Origen. Datos de diciembre del año 2000.

Logotipos de las D.O. de los vinos de Castilla y León



Dentro de los vinos de calidad, el de *La Ribera del Duero* es el de más singular trayectoria. Nunca destacó en el pasado, al ser un vino áspero y de elevada acidez, que en nada se parece al que se elabora al amparo de la Denominación de Origen. En contra de lo que sucede con otras Denominaciones de Origen, cuyos vinos resultan de la evolución y perfeccionamiento de los primigenios caldos de la zona, en La Ribera del Duero el éxito se fundamenta en un cambio total y muy rápido del tipo de vino que se elabora, siendo el anterior una mera anécdota histórica. Quizá por esa falta de calidad no hubo nunca tradición embotelladora en la zona, ya que, hasta los años 80, la práctica totalidad de la producción era de consumo local. Encontramos, no obstante, dos casos excepcionales, no sólo en La Ribera sino en la región en su conjunto: la bodega Vega Sicilia y la Cooperativa Ribera de Duero de Peñafiel. Ambas destacan por su temprana preocupación por la crianza y embotellado de los vinos. Hoy día hay alrededor de 122 bodegas, de las cuales 18 son cooperativas y el resto particulares. La gran mayoría han sido creadas a raíz de la Denominación de Origen y están dotadas con las últimas tecnologías de elaboración⁶. El elevado precio alcanzado por los vinos de la Ribera, ha convertido a éstos en un próspero negocio, que está transformando los pueblos, incluso en su estructura social, pues se ha iniciado un ligero rejuvenecimiento ante las buenas expectativas creadas.

Dos son las implicaciones espaciales más reseñables y comunes a todas las Denominaciones de Origen. En primer lugar, destaca la interesante transforma-

⁶ Tolvas de acero inoxidable, despalilladoras horizontales en sustitución de las antiguas estrujadoras verticales centrífugas, nuevos depósitos de acero con autovaciado, equipos de frío para controlar las fermentaciones y estabilizar los vinos.

ción que está experimentando el viñedo en la región. Por lo general, las nuevas plantaciones y las reestructuraciones que se llevan a cabo se plantan con el sistema de espaldera. En el paisaje el cambio es notable. Junto al abigarramiento y exhuberancia de las viñas tradicionales, la espaldera proporciona una sensación de orden, menor densidad y esbeltez. Las ventajas para la mecanización de las labores en cualquier época del año son notables. A pesar de ello, no en todas las Denominaciones de Origen se adopta la misma estrategia para las nuevas plantaciones. Mientras que en el Bierzo y en La Ribera el 95% de las nuevas vides son en espaldera, en Cigales se sigue prefiriendo el sistema tradicional de poda en vaso, por considerar de mayor calidad la uva resultante en su ámbito concreto de producción. Con todo, persisten las tres características principales que definen el cultivo del viñedo en Castilla y León: la existencia de un alto porcentaje de viticultores de edad avanzada, poco proclives a los cambios; la vejez de los viñedos, que en gran proporción superan los 40 años, lo que repercute negativamente en el rendimiento del cultivo y dificulta la vendimia por el gran número de variedades mezcladas; y el reducido tamaño de los viñedos, cuya media regional se sitúa en las 0,5 hectáreas⁷. El hecho de que en muchos municipios la superficie de viñedo haya sido excluida de la concentración parcelaria ha consolidado esta situación heredada.

Un segundo aspecto a destacar es la aparición de nuevas y costosas edificaciones vinculadas al vino en el medio rural. La exclusividad de los vinos se pregona en el aspecto exterior de las nuevas bodegas, que en nada recuerdan a las modestas construcciones de antaño ni a las sobrias cooperativas de los años 60. Edificios soberbios, que a la manera de amplios y vistosos palacetes se alzan entre sus plantaciones de viñedo, aunando estética y funcionalidad. Una estrategia de imagen muy acorde con el signo de los tiempos, donde el buen vino aporta placer y distinción a quién lo consume. La bodega es la sede social del vino que se proyecta al exterior y por eso se plantea con una arquitectura y un entorno acorde con la imagen de calidad que el vino debe alcanzar. Este fenómeno está tan generalizado que incluso ha salpicado a las áreas que aún no han alcanzado el reconocimiento de Denominación de Origen; como si la construcción de un lujoso contenedor fuese el primer paso para dotar de calidad y prestigio al producto que en él se produce.

En todo caso, cada vez se valora más el vino de autor; un vino con matices propios dentro del área vinícola en la que se inscribe. La promoción de los vinos resaltando sus diferencias dentro de la Denominación es una de las estrategias de mercado puesta en marcha por Consejos Reguladores y bodegueros. Lo que

⁷ Por D.O. los datos medios del tamaño de las parcelas son los siguientes. Rueda, 0,9has; Ribera del Duero, 0,25; Toro, 0,6; Bierzo, 0,15; Cigales, 0,5.

empezó siendo la apertura de las bodegas al público, para promover *in situ* una toma de contacto directa con el producto, quiere convertirse en itinerario cultural, que aglutine paisaje, arte y gastronomía, teniendo al vino como hilo conductor y fuente de inspiración. Son incipientes propuestas que revelan la nueva función social del vino. De alimento básico a objeto de deseo. De la simpleza y rusticidad originaria a la sofisticación y el refinamiento como objetivo. Una nueva etapa en la vitivinicultura regional que ha empezado a dejar huella en el territorio.

BIBLIOGRAFÍA

- CASANOVA TODOLÍ, U. de – *Comarcas vinícolas de Castilla y León*. Valladolid: Junta de Castilla y León, 1996.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo – *Informe general*. Cacabelos, 2000.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales – *Cigales, Revista del Consejo Regulador*. Varios números.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales – *Informe estadístico*. Cigales, 2000.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero – *Revista Ribera del Duero*. Varios números.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda – *Su secreto se llama Verdejo*. Valladolid, 2000.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro – *Informe de la D.O. Toro*. Toro, 2000.
- FERRER GARCÉS, J. M. – *La Ribera del Duero sus viñas y sus vinos*. Valladolid: Caja España, 1992.
- HUETZ DE LEMPS, A. – *Les vignobles et vins du Nord-Oueste de L'Espagne*. Institute de Geographie. Bordeaux, 1967, 2 volúmenes.
- Junta de Castilla y León – *Atlas del territorio de Castilla y León*. Valladolid, 1997.
- PEÑA SÁNCHEZ, M. – *Crisis rural y transformaciones recientes en Tierra de Campos*. Valladolid: Universidad de Valladolid, 1975.