

ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

NÚMERO 112 | MARZO/ABRIL 2021 | AÑO XVII | 6 euros | www.origenonline.es

ENTREVISTA
DR. JESÚS
PORTA-ETESSAM

Neurólogo

ENOTURISMO
ARRIBES

*El Duero
más agreste*

RESTAURACIÓN
AMBIVIVUM

Enogastronomía única

*Generosas
y dulces
vinos con alma*



EL DUERO MÁS AGRESTE ARRIBES

Texto: Óscar Checa Agarrá | Fotos: OCA/variós

Yo soy del río". Es la manera en que se presenta Laura, la guía que hoy nos acompaña en el crucero ambiental del Parque Natural Arribes del Duero. Su padre es portugués. Su madre española. Ella, del río. De un río que, como mucha gente de por aquí, no ve tanto como frontera sino como hilván, como embaste de un territorio que, aunque lleve nombres distintos a cada lado, es el mismo en esencia. Al río, a la naturaleza, le importan poco las cuitas de los hombres... a pesar de que los destinos de unos y otros estén unidos. En el recorrido que empezamos ahora cauce arriba vemos bien todo eso: las águilas y los alimoches -que no tardan en hacer su aparición- sobrevuelan el cauce, pasando del lado español al portugués sin más (por supuesto); y el río, aunque esté represado, continúa su trabajo de desgaste de la piedra, creando el paisaje incesantemente. Claro que la intervención del hombre construyendo estas presas ha cambiado el carácter del Duero, y la turbulencia y agitación con que avanzaba por este terreno, ahondando grietas y creando escarpes, ha pasado a convertirse en remanso y quietud. Los cañones, los congostos, siguen aquí, eso sí. Son las arribes o los arribes, que los oiremos llamar en femenino o en masculino según estemos en la provincia de Salamanca o en la de Zamora.

Viñedos y metafísica

Los miradores, en lo alto de estos desfiladeros, son uno de los atractivos de la zona pero esta excursión fluvial a bordo de un barco de motor híbrido (léase silencioso y sostenible) es también una manera estupenda de comenzar a descubrir el territorio de Arribes y su Ruta del Vino. Son cruceros ambientales en los que nos explican el origen geológico de esta comarca, los hábitats naturales y las especies que los pueblan, los proyectos de investigación que se llevan a cabo y los aspectos culturales, históricos y etnológicos de la región. Y todo mientras navegamos entre paredes enormes de granito, el tipo de roca que está presente por todos lados en esta comarca.

Las laderas de muchos de estos cañones se aterrizaron para plantar vid y aprovechar el microclima generado por el río y la particular orografía. También hay viñedo en la parte alta de los escarpes; viñedos antiguos, en vaso, en los que se conservan variedades locales como la Bruñal, la Puesta en Cruz, la Bastardillo Chico, la Rufete o la Juan García. Son variedades casi olvidadas que sobreviven gracias al empeño de algunos apasionados como Jose, de la bodega El Hato y El Garabato, o Thyge Benned (bodega Frontio), un danés que cambió su vida de economista en Copenhague por la de viticultor en Fermoselle.

La energía y la convicción que tienen en lo que hacen se materializa en unos vinos diferentes y de

calidad, como el Eclético (El Hato y El Garabato) o el Bébebe (Frontio). Jose explica su manera de entender la viticultura en plena viña, en una parcela que, como el resto de las que gestionan, tiene cepas de más de ochenta años. Hoy tocaba podar. Le acompaña Luis, un buen amigo que también está al frente de un joven proyecto, esta vez relacionado con el aceite: El Regalo de Atenea. Sus olivos también son centenarios y sigue una filosofía parecida a la de Jose y, junto a su socio, David, decidió recuperar los micro olivares tradicionales. Muchos están en antiguos bancales, en las pendientes, lo que dificulta el trabajo y donde hay que contar con la ayuda de un burro para sacar los sacos de aceituna.

Estos negocios tienen mucho de romanticismo, de ilusión, y aunque ya sabemos que de ilusión no se come, sí alimenta (como decían unos personaje de *Cien Años de Soledad*) Mantener en pie estas viñas o estos olivos significa mantener viva una comarca, una historia y una identidad. Y, además, como Jose y Luis demuestran, resulta que, al final, de la ilusión también se vive.

Thyge (al que ahora la gente conoce como Chus) también comparte una visión parecida. Si dejó todo y se vino hasta este remoto lugar fue para hacer algo distinto y auténtico, algo que, además, lo uniera profundamente con la tierra. Conversamos a la puerta de una vieja bodega que se le ha quedado pequeña y que pronto abandonará para trasladarse a otra que está acabando de acondicionar. Él nunca había elaborado vino antes, ni había pisado un viñedo, pero entiende asombrosamente bien la viña y la bodega. Su empeño es trabajar de la forma más natural posible y elaborar vinos con los mínimos sulfitos posibles, con muy poca intervención.

La charla se alarga pero me esperan para cenar en el restaurante España, así que me despido de Chus y camino hasta allí. Mar Marcos está al frente del negocio y de la cocina. Ella representa ya la tercera generación. Empezaron sus abuelos, en los años cincuenta,



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Excursión en barco por los cañones de Arribes. Podando viñas de más de ochenta años de Bodega El Hato y El Garabato. Olivar tradicional en el Regalo de Atenea. Y lagar rupestre en el corazón de Arribes, con las pilas donde se apoyaban las prensas y donde se recogía el mosto.



cuando se estaba construyendo la presa de Almendra. Aquí venían a comer los obreros que trabajaban en la descomunal obra. Después, el restaurante se convirtió también en un bar, en el lugar donde echar un chato de vino y un refresco a la salida del cine o del baile. Ella ha ido recogiendo las recetas de su abuela y su madre, y ahora, con pequeños toques modernos, es lo que ofrece con productos de la zona, de proximidad.

Paisajes de piedra

Al día siguiente vuelvo a Mámoles, cerca de la viña donde estuve con Jose, para conocer algunos de los lagares rupestres de la zona. Como están tallados en el duro granito se han conservado hasta hoy. Bueno, la parte inferior, claro, las pilas donde se apoyaban las prensas y donde se recogía el mosto. El lagar de la Peña del Castillar está muy cerca de la plaza de este

POSADA DOÑA URRACA



La esposa del rey Fernando II de León, doña Urraca, fue la dueña del castillo de Fermoselle. Ella es el personaje que inspiró a la familia Puente Robles a la hora de elegir nombre para este hotel ubicado en un edificio que fue un cuartel de la Guardia Civil pero que se rehabilitó completamente y que ahora es, como decimos, un hotel de 19 habitaciones, todas diferentes y muy confortables. Isabel está al frente de la posada y su madre, Carmina, dirige los fogones del restaurante abierto solo a los huéspedes. Cualquier elec-

ción de la carta será acertada pero déjate recomendar y no dudes en probar algunas de las carnes. La familia Puente Robles, con Cesáreo a la cabeza, tiene también un negocio en el sector de los embutidos y la carne, donde solo utilizan productos de la tierra, de gran calidad. En su secadero, al otro lado del pueblo, elaboran jamones, chorizo, salchichón y otros embutidos que también puedes probar en el restaurante. ¡Ah! Y en el desayuno, no te pierdas el bizcocho de naranja que prepara Carmina. Es una delicia.



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Muros tradicionales de piedra seca en Arribes. Riachuelo con flores blancas acuáticas llamadas en la zona "ahoganiños". Teresa, de la Mermeladería Oh Saúco de Fornillos, que es también monitora de yoga. Y rincón en La Casa de los Arribes, alojamiento rural en Fornillos.



pequeño pueblo y, algo más adelante, siguiendo un sendero señalizado, encontramos el del Prado del Señor, un lagar comunal situado en la antigua ubicación del pueblo.

Estos lagares son solo una de las numerosas manifestaciones del uso de la piedra en este territorio. En la misma plaza de Mámoles podemos ver ya otras dos: un banco de piedra corrido y un potro de herraje, unos postes de granito que servían para sujetar a las caballerías cuando se herraban. Pero hay muchos otros ejemplos de ese uso de la piedra, como los muros que dividen las parcelas, sobre todo por la comarca de Sayago. Y aquí estoy, justamente, de camino a Fornillos de Fermoselle. El paisaje está repleto de cortinas, que es como llaman en esta zona a los cercados delimitados por piedras, destinados a la ganadería. Las paredes de estas cortinas son toda una obra de arte en la que cada laja cumple una función y va colocada de una manera determinada.

En los arroyos, regatos y riachuelos que salpican esta comarca encontramos los siguientes elementos: los puentes. Son pasarelas pequeñas y con bastantes vanos, dependiendo de lo larga que sea la laja de arriba. Ahora, en primavera, el agua de estos cauces está repleta de unas flores blancas acuáticas que aquí llaman 'ahoganiños'. Cubren completamente la lámina de agua y podríamos llegar a pensar que es suelo firme por lo que tal vez en otros tiempos fueran protagonistas de hechos desgraciados y de ahí ese nombre.

La piedra sigue presente en el mismo pueblo de Fornillos. Todas las casas están construidas con ella. También la de Teresa, que desde hace tiempo decidió volver al pueblo de sus padres, haciendo lo que más le gusta: mermeladas artesanales. En Oh Saúco elabora todo tipo de estas exquisiteces a base de fruta de la comarca y, claro, también con el vino. Empezó por afición, pero se ha convertido en una forma de vida y en un negocio de lo más agradable. Sus talleres son una

actividad que pocos de los que pasan por la zona se pierden. Cuando cocina canta mantras budistas a las mermeladas. "Los 'ommm' van siempre", dice riendo, y es que, además, también es monitora de yoga. Desde luego, estar solo un rato con ella en su obrador, en la tienda o en el jardín sirve para recargar energías.

Lo mismo que cuando uno charla con Víctor, el propietario de La Casa de los Arribes, una antigua casa recuperada y convertida en alojamiento rural donde no cabe más autenticidad y encanto. Su proyecto está enfocado a recuperar toda la tradición cultural de la zona, desde la arquitectura a las costumbres, pasando por las razas autóctonas de animales, ya sean domésticos o salvajes. Él nos habla de los cigüeñales, del burro zamorano o de los enebros de porte arbóreo. En el Parque Natural existe, además, un bosque relicto de esta especie de árboles, de enebros; un bosque remanente de épocas pasadas que, por las peculiaridades geológicas de este entorno, ha llegado hasta nuestros días. Para verlo hay que ir hasta el mirador de las Barrancas, en Fariza. Aquí, además, podremos ver una pequeña exposición al aire libre sobre las piedras, esta vez desde otro enfoque: el relacionado con las marcas y los petroglifos, con las señales labradas en las piedras desde la antigüedad. En lo alto del promontorio de este mirador está la ermita del Castillo. No hubo aquí nunca ningún castillo ni fortaleza que le diera el nombre sino un castro, un asentamiento prerromano. Como pasa en muchos otros lugares, la palabra 'castro' o 'castrillo' acabó derivando en 'castillo'.

Mirada interior

Otra religión y otra cultura, la judía, también estuvo presente en los pueblos de esta comarca, especialmente en Fermoselle. Un recorrido por sus calles nos dará pistas muy claras de ese pasado, como los 'afilados', los huecos en las jambas de las puertas de entrada de las casas que era el lugar donde estaban las mezuzót, o las



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Ermita del castillo de Fermoselle en el Mirador de las Barrancas de Fariza. Cueva en las Bodegas Pastrana de Fermoselle. Nuria Martín, de Numa Cerámica, en Gamones de Sayago. Nave de barricas en Hacienda Zorita y vista de San Felices de los Gallegos desde el castillo.

cruces sobre esas puertas, señalando que sus dueños se habían convertido al catolicismo. Los judíos también tienen que ver con la historia del vino de Arribes pues eran los que controlaban la venta y la comercialización. En la Bodega Pastrana podemos ver una antigua ventana con un epígrafe en hebreo que nos pone sobre la pista, como lo hace también con otra peculiaridad de este pueblo, relacionada con el mundo del vino: las cuevas. En Pastrana vemos la primera. Es maravillosa. En ella descansan las barricas donde se cría el vino que elabora Pastrana con una de las variedades que dan la identidad a Arribes, la Juan García.

Esta es una de las tres bodegas subterráneas que siguen en funcionamiento en Fermoselle, ¡pero hay centenares! Y algunas forman parte de recorridos temáticos como la Ruta de las Bodegas que organiza Olvido Peños. Todas estas cuevas se excavaron manualmente en el subsuelo de Fermoselle, pero algunas, además, tienen elementos como arcos que sirven de refuerzo y que les dan aún más espectacularidad. Otras, como las de la calle Amargura, que enseña Ana, del Hotel Rural Dos Aguas Arribes, son un laberinto de túneles.

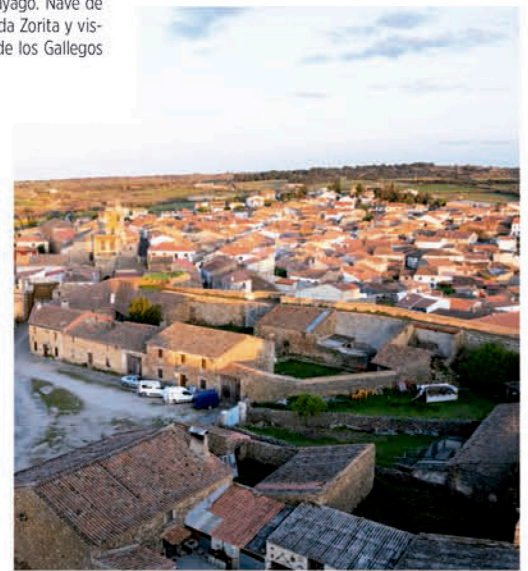
Con Olvido visitamos cuatro de estas cuevas-bodegas, recuperadas y acondicionadas, y en las que aprendemos sobre la construcción de estos espacios pero también sobre la historia del vino de Arribes y de la cultura vitivinícola en general. La última, donde se realiza una degustación de productos locales, funciona también como un pequeño museo etnográfico. Y lo mismo pasa en el restaurante La Enoteca del Marqués, donde la barra de la terraza es, en realidad, un conjunto de pesebres de piedra y madera y donde una de las salas de la terraza está decorada con objetos como trillas, candiles o antiguas herramientas de labranza. Pero aquí lo más llamativo es la comida, claro, especialmente la carne de Bos Taurus Primigenius, una raza vacuna autóctona cuya genética indica que desciende directamente de los antiguos uros.



De Zamora a Salamanca

La comarca de Sayago, y en general de los Arribes, tiene algo que hechiza a quien la visita hasta el punto que muchos acaban quedándose. A Nuria Martín le pasó eso mismo. Ella es ceramista y su marido, Delfín, creativo publicitario. Un viaje por los Arribes cambió sus vidas y pasaron de vivir en Madrid a hacerlo en Gamones de Sayago, un pueblo de unos cien habitantes. Aquí ha montado su taller, Numa, donde crea inspirada por la naturaleza. De una piña, de una piedra, de una rama, de un líquen, Nuria toma las formas y los diseños naturales y los traslada al barro, engendrando piezas (ya sean ornamentales o prácticas) únicas y muy originales.

Antes de salir hacia Villarino, en la última etapa de este viaje, pasamos por Hacienda Zorita-Natural Reserve, a las afueras de Fermoselle. Es la bodega que pone el contrapunto a las demás, normalmente de pequeño tamaño y más familiares, como hemos visto. Esta, al estilo château, tiene el viñedo plantado en es-



paldera y alrededor del edificio, y su oferta de enoturismo se centra más en los eventos.

Llego ahora a Villarino de los Aires para visitar el Museo del Vino y los Destilados, ubicado en una antigua destilería de aguardiente y donde, a través de paneles informativos y proyecciones audiovisuales, nos acercan a la singular historia de los vinos de Arribes. El resto lo dejo para una próxima ocasión porque aún tengo que llegar al último destino de este viaje: San Felices de los Gallegos. En este pueblo, declarado Conjunto Histórico, volvemos a encontrarnos con la rotunda presencia de la piedra: en las casas, en la iglesia, en las murallas, en el castillo, en las fuentes romanas... De hecho tienen hasta un museo dedicado a ella, o mejor dicho, a quienes la trabajaban: el Museo de la Cantería. Aquí termino el viaje. Mientras charlo con Clara y Milagros, del hotel Mesa del Conde, hago un repaso mental. Ha sido intenso y enriquecedor. Ahora solo toca decidir la fecha de una nueva escapada.