

# Pago de Carraovejas: un viñedo modélico en Peñafiel

**Elabora uno de los vinos con más prestigio de Ribera del Duero**

*Pago de Carraovejas es una empresa vitivinícola de la Ribera del Duero que ha puesto su nombre a uno de los mejores vinos del mercado, consiguiendo un gran prestigio en pocos años. Allí pudimos comprobar cómo se cuida el más mínimo detalle, desde las viñas hasta la elaboración, para conseguir este magnífico caldo.*

Ricardo Migueláñez. Ingeniero Agrónomo.

**H**oy visitamos la finca y bodega Pago de Carraovejas, en el término municipal de Peñafiel (Valladolid), en pleno corazón de la Ribera del Duero y a pocos metros del castillo del municipio, que desde hace un año acoge el Museo del Vino.

La idea de llevar a cabo este proyecto nació, allá por los años 80, de la mano de José María Ruiz y Tomás Postigo, dos segovianos introducidos en el mundo del vino y conocedores de la zona. En 1987 vieron la oportunidad de comprar unas parcelas en esta localidad, en el sitio conocido como Pago de Carraovejas, una ladera con tradición vitícola desde hace siglos, que los entendidos consideraban excelente para el cultivo de la vid.

Una vez que tuvieron el terreno, comenzaron la plantación, en 1988. En principio se realizó sobre un pequeño número de hectáreas, con distintas variedades de las que permite el Consejo Regulador Ribera del Duero. En los siguientes años, el número de hectáreas plantadas continuó aumentando y en 1992 obtuvieron la primera cosecha. Al mismo tiempo, siguieron comprando y plantando nuevas parcelas, siempre en la misma ladera, cuya privilegiada orografía y la orientación que se le ha dado a las cepas (Sur-Noroeste), protege a los viñedos de los fríos vientos que acusa la zona y facilita la maduración del fruto.

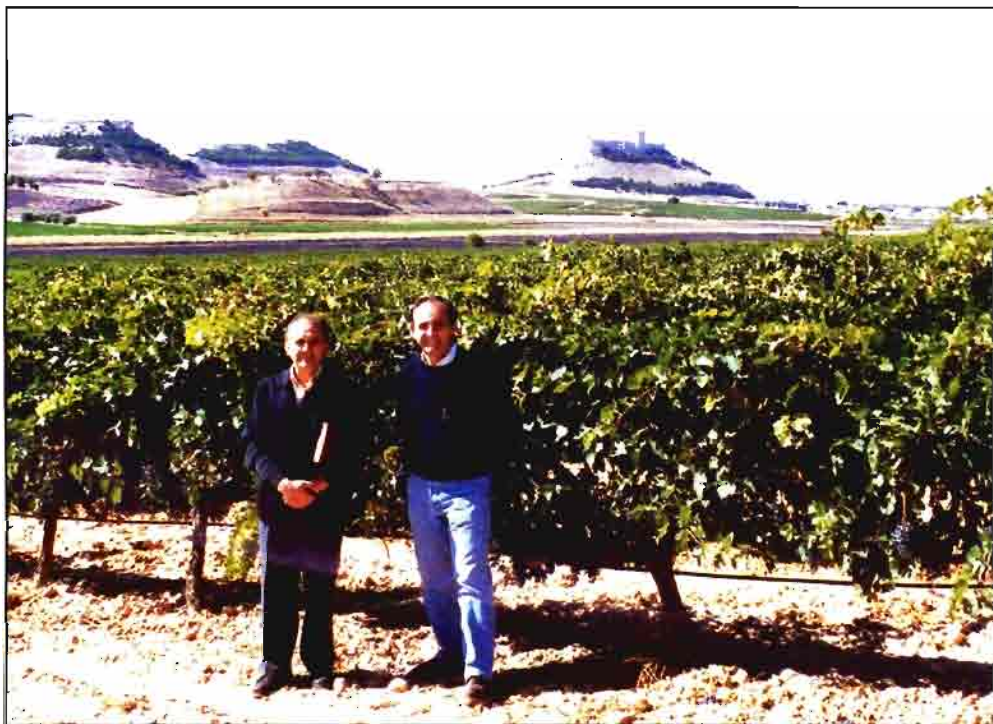


## Una plantación modélica

En la actualidad la finca cuenta con 60 hectáreas en producción, de las cuáles el 20% es Cabernet-Sauvignon, el 75% tinto fino y el 5% Merlot, variedad, esta última, que se plantó en un principio para comprobar su evolución. En este sentido, se ha observado que el Merlot no llega a cuajar totalmente y se está suplantando por tinto fino, con la que se ha comprobado que se obtiene un fruto de gran calidad.

Estas plantaciones se realizaron emparradas en espaldera, con el objetivo de conseguir una buena insolación de la planta y una mayor protección contra enfermedades criptogámicas. El sistema de riego utilizado es el goteo que permite aportar las necesidades hídricas de la planta, que no se obtienen mediante la lluvia. Esto proporciona un desarrollo óptimo de la uva. El riego no se utiliza para buscar grandes rendimientos, sino que lo que buscan es la calidad a través de frutos del tamaño adecuado para que maduren en el grado correcto.

No obstante, la producción no excede nunca de 7.000 kg/ha, como indica el Consejo Regulador. Para ello han de realizar poda en verde, aclareo de racimos y selección hasta casi el momento de la vendimia, como pudimos comprobar en nuestra visita pocos días antes de la misma y que hemos constatado en las fotos que ilustran este reportaje.



Sobre estas líneas José María Ruiz y Tomás Postigo, socios de la empresa.

# Aproveche la experiencia de los expertos en siembra directa



Cada año se realizan nuevas plantaciones en la misma ladera.

Para la realización de las labores cuentan con tres tractores viñeros, binador, intercepas, maquinaria para recoger la poda, pequeños remolques de acero inoxidable en los que realizan la vendimia, pulverizadores y atomizadores para la aplicación de tratamientos todos ellos propiedad de la empresa. Son los propios empleados esta sociedad los que las llevan a cabo todas las tareas.

Aunque más del 75% de la producción se vendimia a mano, también contratan una máquina vendimiadora para la recolección de la uva procedente de Cabernet-Sauvignon, pero realizando previamente la selección de la uva de mejor calidad.

La plantilla está compuesta por seis empleados fijos en el campo, un bodeguero y un enólogo, que es el propio Tomás Postigo. Además, como es de imaginar, contratan numerosos empleados temporalmente para realizar diferentes operaciones que demandan gran mano de obra como son podas, aclareos, vendimia, etc.

## Un clima privilegiado para el viñedo

En nuestra visita contamos, además, con la amable compañía de Emilio Arranz, encargado de las parcelas, quien nos mostró todas las partes de la finca. Él nos explicó que, a su entender, gran parte del éxito de una vendimia está en la poda y el cuidado de las cepas. Mediante estas operaciones consiguen que los racimos se localicen en la parte baja del emparrado para así protegerlos del frío, que en invierno es duro en estas latitudes, y de enfermedades, permitiendo siempre la aireación de la uva en todo momento.



La bodega se encuentra estratégicamente situada en el centro de la explotación.



**Sembradoras capaces de adaptarse  
a las más diversas condiciones**

**Un equipo humano que vive  
la siembra directa al lado del agricultor**

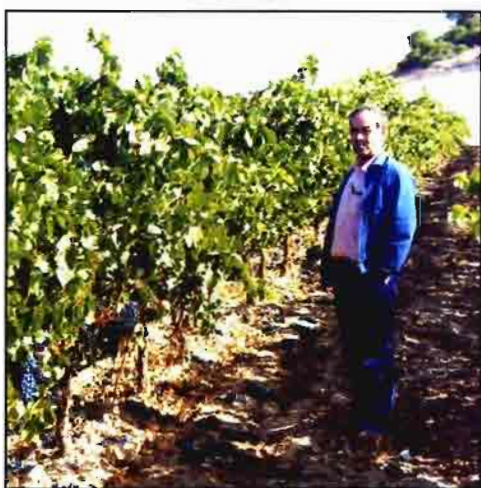
**Pregunte a los expertos.  
Ya hay una Semeato cerca de usted**



**SIEMBRA DIRECTA**

**semillas  
Lage, S.L.**

Polígono de Bergondo  
Parroquia de Cortiñan - parc. D-22.  
Tel.: 981 79 55 33/34 - Fax: 981 79 55 35  
15640 Bergondo  
La Coruña



Emilio Arraz, encargado de las viñas, rodeado de racimos que han retirado antes de la vendimia.

Además, nos comentó que la poda en verde, realizada a mano en el mes de julio es fundamental, puesto que permite que el agua y los nutrientes que toma la cepa vayan destinados a las varas que realmente van a producir fruto. A su vez, con esto logran tener cepas de gran vigor que puedan soportar bien los racimos y que produzcan la suficiente cantidad de uva, en el mejor estado y de la graduación exacta para obtener un vino de esta calidad.

La vendimia se realiza, principalmente a mano, entre la última semana de septiembre y la primera de octubre. La uva se recoge en unos pequeños remolques de unos 400 Kg de capacidad y se transporta en el mismo momento a la bodega, situada en el centro de la propia finca, evitando así que se produzcan los típicos procesos de oxidación que se ocasionarían si se mantuviese en la parcela durante algún tiempo.

## Proceso de elaboración

La bodega, construida en 1993, ya ha sido ampliada tres veces en estos años. Tiene una capacidad de 600.000 litros y dispone de varios depósitos elevados autovaciantes tipo "ovi", además de otros tantos para fermentación de distintos volúmenes entre 12.000 y 27.500 litros. Estos pequeños volúmenes son fácilmente controlables y por tanto se puede dar al vino un tratamiento especial para obtener el sabor representativo de esta reconocida marca.

El movimiento de la uva se realiza por gravedad, para evitar en los trasiegos la utilización de bombas que puedan aportar impurezas a los mostos, pastas y vinos. Está comprobado que el sistema funciona y está siendo adoptado por otras bodegas en la Ribera.

La uva despalillada y sin estrujar es transportada a los distintos depósitos de fermentación por medio de una grúa, lo que le permite que llegue semientera y, por tanto, en mejores condiciones que si sufriera algún tipo de bombeo.

Para el proceso únicamente se emplea el fruto maduro de más calidad, sometido a técnicas de elaboración tradicionales aunque con medios modernos y asépticos.

Es importante conocer el momento óptimo de recolección. Para ello realizan muestreos diariamente que luego examinan en el laboratorio. Este trabajo está coordinado por Tomás Postigo y lo realizan varios estudiantes de las Universidades de Burgos y Salamanca con las que la empresa ha firmado un convenio incluido en un programa FEDER al que se ha acogido esta explotación.

La bodega cuenta con una nave de crianza para unas 1.600 barricas de roble francés y americano así pueden utilizar caldos precedentes de los dos tipos de madera en los que se encuentran mezcladas las distintas variedades consiguiendo una combinación de sabores definida, característica del vino Pago de Carraovejas y que le ha hecho llegar a ser uno de

los grandes vinos del país, que nada tiene que envidiar a los grandes caldos de nuestros vecinos franceses.

## Comercialización

La comercialización de las aproximadamente 400.000 botellas que llegan a embotellar un buen año de uva es realizada directamente por la bodega. La mayor parte se vende en España, aunque también realizan exportación a través de distintos importadores que compran directamente a esta empresa. Los destinos de estas importaciones son países Europeos como Alemania, Francia, Suiza, Dinamarca, Finlandia e incluso están exportando también, desde hace un tiempo, a Estados Unidos.

Como anécdota, comenta José María, cualquiera de estos importadores querrían, si se les permitiesen, adquirir toda la producción anual, pero ellos prefieren diversificar los canales de distribución y permitir que llegue a muchas partes aunque sea en pequeñas cantidades.

Además, el restaurante José María en Segovia, propiedad del socio del mismo nombre, tiene asignado un cupo de unas 70.000 botellas al año, en consideración a las fuertes inversiones realizadas por éste en los años 80.

## Proyectos futuros

Esta bodega continúa su evolución y ampliación. Cada año realizan la plantación de 10-15 nuevas hectáreas, siempre en la misma ladera. El número depende de múltiples circunstancias: económicas, agronómicas o de distinta índole que se producen en cada campaña, aunque siguiendo siempre con la filosofía "de lo bien hecho".

La idea que desean llevar a cabo es la de llegar a obtener unas 150 ó 200 ha en la misma ladera del Pago de Carraovejas, aunque no se han marcado un plazo fijo, "prefieren hacerlo despacio y bien, que muy deprisa y mal".

Ya este año se ha producido una ampliación de la bodega, puesto que poco a poco se queda pequeña. Los socios contemplan un bonito proyecto futuro a medio plazo de ampliación de bodega al triple de lo que en la actualidad es, lo que significa ampliar la capacidad hasta 1.200.000 botellas, que llegue a acoger la producción de toda la futura plantación. Un ambicioso proyecto que triplicaría la capacidad de las actuales instalaciones de crianza, de elaboración y almacenaje que los socios esperan contemplar a medio-largo plazo. ■



Depósitos dentro de la bodega.



Barricas en la nave de crianza.