



FOTOS: F. BLANCO

El sabor del pasado

Abadía Retuerta, más que vino

En su afán por recuperar los antiguos oficios de los monjes que habitaron el monasterio, la bodega quiere abrirse al comercio de miel y piñones

H. DÍAZ

Recuperar los oficios que en el siglo XII tuvieron los monjes que habitaron el monasterio y de paso, hacer hincapié en la gestión sostenible de sus cerca de 700 hectáreas para conservar el legado heredado son los dos objetivos que han llevado a la bodega vallisoletana Abadía Retuerta a sacar el «máximo provecho» a las posibilidades de su finca, embarcándose en proyectos agroalimentarios como el cultivo -y pronto comercialización bajo su marca- de productos como la miel y los piñones. Hace ya un año y medio que el apicultor Miguel Rodríguez instaló 60 de sus colmenas en lo

LA FINCA CUENTA CON 60 COLMENAS EN LAS CONDICIONES IDEALES PARA PRODUCIR MIEL «MIL FLORES»

alto de la finca de Abadía Retuerta, en un monte que ronda las 300 hectáreas perteneciente a la Red Natura 2000. Desde entonces, las cuida con mimo y entusiasmo, tanto como el que pone en las explicaciones que ofrece a las visitas guiadas -hasta el momento dos, aunque la bodega quiere organizar otras muchas-. «Lo interesante de la miel es que refleja de forma muy parecida al vino los matices de la tierra, el suelo y el clima».

Quizá por ello este apicultor, primero «amateur» y ahora profesional se fijó hace tiempo en este terreno de la Ribera del Duero:

«Los matices que podemos encontrar aquí cambian de año en año. Es una de las cosas que nos atrajo de Abadía Retuerta».

Las condiciones son las ideales para la producción de miel «mil flores». «Las especies principales de las que las abejas recogen el néctar son el tomillo, la salvia, el espliego y ahora en estas fechas -mes de agosto- comienza a mear la encina», detalla Miguel.

Y añade otras condiciones que hacen de esta zona del monte el «hogar ideal» para más de 70.000 abejas: la vegetación protege a las colmenas del viento y en kilómetro y medio no hay absolutamente ningún otro cultivo.

Aunque cada 15-17 días Miguel se da «una vuelta» por las colmenas, no recoge la miel de los panales más que una vez al año, a





finales de septiembre. La producción ronda los veinte kilos por colmena.

Producción de polen

Hasta ahora la comercialización de este «oro líquido» procedente de la finca de Abadía Retuerta se ha hecho bajo la marca «Montes de Valvení», empresa de la que es socio Miguel y cuya base de operaciones está en Valoria la Buena, pero la bodega se ha embarcado ahora en un proyecto para comercializar parte de la miel bajo el marchamo «Crafted Spanish Foods». «También podría sacarse una

producción de polen porque hay una especie de jara que florece durante el mes de junio que es muy productora. El año pasado hicimos una prueba y los diez kilos que salieron fueron para el restaurante de la bodega», sostiene Miguel, encantado con el objetivo de la bodega de «recuperar oficios tradicionales siempre desde el desarrollo sostenible».

Con ese fin, hace ya un tiempo que la innovadora y premiada bodega situada junto a la orilla del Duero –su Selección Especial 2001 fue seleccionado como «el Mejor

Tinto del Mundo»– se fijó en el pino piñonero. Desde hace cerca de diez años Javier Díez se encarga a partir del 11 de noviembre y hasta el 12 de abril del siguiente año –periodo habilitado por la Junta– de recolectar las piñas de la finca, cuyo producto transformará la empresa del piñero Andrés López, «Piñones Sol Castilla», con sede en Pedrajas de San Esteban. «Un año excepcional hemos llegado a sacar entre 50 y 60 toneladas de piñas», explica Javier, que calcula que en Abadía Retuerta habrá «entre 80 o 90 pinos por hectárea».

No obstante, ahora no corren buenos tiempos para los piñones. ¿El culpable? una plaga de chinches que afecta a prácticamente todos los pinos de la provincia, apunta Andrés, que recuerda que en cosechas más o menos «regulares» ha llegado a sacar entre 800 y 1.500 kilos de piñón –un kilo puede llegar a contener hasta más de 7.000 unidades–.

Plagas al margen, defiende la calidad del fruto vallisoletano y considera que de salir adelante, la comercialización de piñones por parte de Abadía Retuerta «será un éxito»: «Es una de las cosas en las que he puesto yo más ganas e ilusión». Por el momento, y desde que al recolector Javier Díez le plantearon el proyecto separa las piñas de Abadía y su piñón se casca por otro lado.

El cabrero, contra los incendios

Preocupados por la preservación de su entorno, la bodega ha repoblado cerca de 70.000 pinos, detalla la coordinadora de Marketing y Comunicación Elena Revilla. Se suman a sus árboles centenarios, como la gran Encina del Prado del Aceite. Gran conocedor de estos parajes es el cabrero de Quintanilla de Onésimo Juan Ramón Jiménez, que cada día recorre con sus doscientos animales la finca. Forma parte también de la filosofía de Abadía de no dejar perder antiguos oficios y al mismo tiempo ayudar en la protección del medio ambiente.

La bodega llegó a un acuerdo con la Asociación Forestal de Valladolid para dejar pastar en el monte a rebaños de cabras con la finalidad de que coman los matorrales y brotes existentes y ayuden a prevenir, de una forma natural, el riesgo de incendios. Juan Ramón Jiménez está encantado: «Nos beneficiamos las dos partes. A mí me linda bien con la zona de Quintanilla y mis animales ayudan en la limpieza del monte». Además, «¡las cabras están encantadas con las encinas!», bromea.

- 1. El apicultor Miguel Rodríguez observa una de las colmenas. 2. Detalle de uno de los panales de Abadía
- 3 En primer plano, los pinos, y al fondo el viñedo y el monasterio
- 4. En la otra página, una perdiz de las que habitan la finca