

“Bodegas Zarzavilla” estrenó la Banda de Oro en Alimentaria 2006. Barcelona

Los vinos palentinos también han estado presentes en Alimentaria 2006. Sea el caso de la bodega de crianza “Zarzavilla”, que no ha querido desaprovechar la ocasión de estrenar su Banda de Oro en la ciudad Condal.

Carmelo Serrano González, promotor y responsable de Bodegas Zarzavilla, ha participado en el gran escaparate promocional de Alimentaria, formando parte de la comitiva de empresas que han acudido al evento bajo el paraguas del stand de la Diputación Provincial de Palencia.

Serrano González se muestra ya muy satisfecho de su participación en la feria y del buen trabajo que ha realizado la institución provincial, al tiempo que ha destacado la buena acogida que han tenido sus vinos entre los profesionales del sector.

Los antecedentes y la creación de la empresa

Aunque los orígenes de la bodega y el lagar se remontan a los siglos XV y XVIII respectivamente, no es hasta finales del siglo XIX cuando pasan a formar parte del patrimonio de la familia Serrano de Frómista. Desde entonces, generación tras generación, han estado ligados, en mayor o menor medida, al mundo de la viticultura y al negocio de los vinos.

En la década de los años 70-80 decae la actividad a causa de la desaparición de los viñedos, debido a la concentración parcelaria y la escasa productividad. Pero en los últimos años vuelven a replantarse nuevos viñedos con nuevas variedades que aportan más adaptabilidad al terreno y a la climatología del lugar, así como mayor calidad.

A través de una cuidada selección de las uvas, con los métodos más actuales de elaboración y aprovechando las infraestructuras existentes, se ponía en marcha “Zarzavilla”, una bodega que comercializa sus caldos bajo la Denominación de Origen “Vinos de la Tierra de Castilla y León”, utilizando como nombre comercial el propio de “Zarzavilla”.

Breve historia de la bodega

Enclavada en el municipio de Frómista, se ubica en una zona en la que las bodegas son numerosas. La regentada por Carmelo Serrano data del siglo XV, época medieval en la que había una superproducción de viñedos en la comarca y en la que los señores feudales hacían acopio de grandes cantidades de vino para el consumo de sus ejércitos.

La bodega está excavada sobre un terreno elevado de arcilla durísima y aún se conservan las marcas de las picas en las paredes y bóvedas. Consta la bodega de tres naves, dos de ellas en un mismo plano de 15 metros de largo cada una y una más en un plano inferior de 12 metros de largo, donde se aloja el pozo cartesiano. La construcción de las bóvedas nos recuerdan a los arcos y nervaduras de las iglesias góticas, detalle curioso, aunque no extraño si tenemos en cuenta que data de la misma época.

Del mismo modo, cada nave consta de una chimenea de ventilación, conocidas con el nombre popular de "Saitín", palabra autóctona de origen judío que significa "satán-saitán del fondo de la tierra".

En el exterior se levantan dos edificaciones. Una que da cobertura a la entrada de la bodega propiamente dicha y otra que alberga el lagar. Ambos inmuebles están comunicados por un pasadizo subterráneo.

El lagar

Se trata de un edificio preindustrial de finales del siglo XVIII.

Tal y como hoy lo conocemos se construye a finales del siglo XVIII, coincidiendo con la construcción del ramal norte del Canal de Castilla. Se construye, como decimos, con un sistema operativo moderno para su tiempo, capaz de producir grandes cantidades de mosto para dar respuesta a la fuerte demanda de vino que en esos momentos se producía, debido a la gran masa de obreros que la construcción del Canal de Castilla movilizó.

El lagar consta de una nave en planta de 16 metros por 7 metros de ancho, construido en tapial y piedra de sillería en sus fachadas laterales y ladrillo rústico de fábrica y piedra de sillería en su fachada principal. La cubierta está montada sobre cerchas de madera al más puro estilo español.

El sistema productivo para la extracción del mosto está montado por el sistema de viga de madera de olmo de 12 metros de largo y piedra de contrapeso.

Esta edificación con su sistema operativo intacto, es el único edificio preindustrial de finales del siglo XVIII que se conserva en Frómista (Palencia)