

en la zona estaba vertebrado, según los autores, en torno a núcleos relativamente pequeños, compuestos por distintos focos de hábitats. La mayoría de estos asentamientos fueron abandonados durante la ocupación musulmana, pero posteriormente serían ocupados y cristianizados por los nuevos colonos procedentes de los reinos castellano y leonés. Durante el proceso de descubrimiento y colonización de América, algunos hijos de La Cumbre participaron en la conquista de México. El municipio fue vendido en 1579 por orden del rey Felipe II, y comprado por D. Pedro Barrantes, quien la hizo villa. A la caída del Antiguo Régimen, la localidad se constituye en municipio constitucional de Extremadura, entonces conocido como *Cumbre*, integrada desde 1834 en el partido judicial de Trujillo.

Las obras artísticas más importantes son el palacio de Pedro Barrantes que se encuentra en

la calle Palacio, obra del siglo XVI, y la iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Asunción. La ermita de San Gregorio, a las afueras del municipio, aparece en el Interrogatorio de la Real Audiencia de 1791. Los autores también ha dedicado su estudio a la ermita, los puentes del territorio que son verdaderas obras de ingeniería y a los elementos de arquitectura vernácula. Entre las obras antiguas hay que destacar también la Casa Palacio de Magasquilla de los Álamos, del siglo XVI; la Matilla de los Almendros, situada cerca de la carretera que va desde Trujillo a Cáceres; y el conjunto residencial de Las Alberguerías, centro de espiritualidad durante varias décadas.

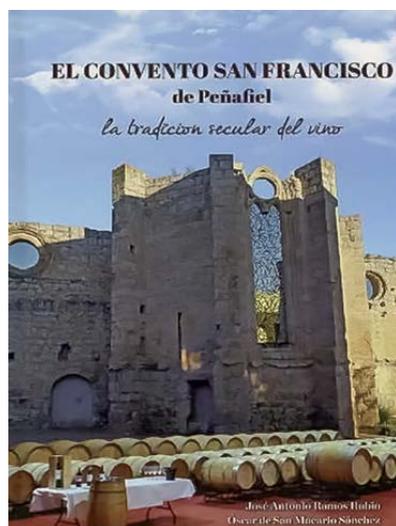
FÉLIX PINERO



## *El Convento San Francisco de Peñafiel. La tradición secular del vino*

*Autor:* José Antonio Ramos Rubio

*Edita:* Bodegas Convento San Francisco. Iberprint Artes Gráficas,. Badajoz, 2018.



El viernes día 21 de diciembre se presentó el libro “El convento de San Francisco de Peñafiel. La tradición secular del vino” en las bodegas San Francisco de Peñafiel. La obra ha sido investigada y escrita por José Antonio Ramos Rubio y Oscar de San Macario Sánchez y patrocinada por Bodegas Convento San Francisco de Peñafiel.

En la presentación del mismo, los autores explicaron que no existen datos documentales sobre la fundación del convento de San Francisco de Peñafiel<sup>1</sup> y que en la segunda mitad del siglo XVII, el cronista fray Francisco Calderón consideró que se había realizado antes de 1286, año en que el rey Sancho IV le otorgó carta de privilegio.

Los autores han investigado en varios archivos españoles, la mayor parte del trabajo ha sido en el Archivo Histórico Provincial de Valladolid lugar en el que, además de conservar datos sobre la población de Peñafiel, guarda un documento fechado en 1265 sobre el convento franciscano:

una bula del papa Clemente IV dirigida al convento de frailes franciscanos menores observantes de Peñafiel. Fue el único centro conventual de la villa hasta la fundación por don Juan Manuel del convento de San Juan y San Pablo a comienzos del XIV. Por tanto, este convento de la Orden Franciscana fue fundado en el siglo XIII. Los frailes menores de Peñafiel estuvieron interesados a los largo de los años tanto en la cultura como en las labores agrícolas. Los lagares que existieron en la comunidad dieron testimonio de la importancia que tenía la viticultura y la elaboración del vino en la vida del monasterio y la influencia de los monjes en el desarrollo del viñedo es de vital importancia y sin ellos el vino no hubiera llegado a ser lo que es hoy. Los monjes se convirtieron en los grandes conservadores de la cultura del vino durante la Edad Media, al ser la bebida más consumida, porque el agua no era de buena calidad y, además, era fuente de infecciones. El convento planta viñedos para abastecerse de vino para la santa misa y de bebida para el día a día, tanto para ellos como para los nobles que les visitan a menudo, así como para los viajeros que se hospedan en los monasterios, ante la carencia de posadas.

Tras la desamortización, el convento pasó a manos privadas y se inició el deterioro del conjunto monumental. Subastado con todas sus fincas rústicas, perteneció a distintos propietarios que provocaron la segregación. La iglesia fue enajenada por Benjamín Moro a Félix Bayón Delgado y el claustro lo compró Faustino García Molinero, alcalde de Peñafiel de 1910 a 1913, al primer adjudicatario de los bienes residente en Madrid. Sus actuales dueños desde 1998 han restaurado lo que fue la bodega del convento, siguiendo el proyecto del arquitecto David de Pablos Herrero, que tuvo como principal objetivo la definición de las distribuciones y dimensiones de los elementos estructurales y divisorios de las naves. La propiedad del antiguo convento continúa repartida a día de hoy. El solar de las dependencias del convento lo ocupa desde 1988 la Bodega Convento San Francisco, cuyo propietario es la familia Pitarch-Rodríguez, que han corrido con el patrocinio de esta lujosa obra. Ellos han sido los que rehabilitado algunas de las estancias para uso industrial, construyendo otras de nueva planta destinada al almacenamiento y etiquetado,

con acceso directo a la bodega, y una segunda dedicada a instalaciones de aire comprimido y de equipos de frío. Los objetivos perseguidos por los dueños consisten en contar con unas instalaciones en las que se puedan desarrollar los procesos de elaboración, crianza y embotellado de vinos dentro del ámbito de la D. O. Ribera del Duero. La bodega cuenta hoy con ocho hectáreas de viñedo propio, en las que desarrolla una agricultura ecológica. Bodegas Convento San Francisco elabora vinos a partir de la variedad *Tempranillo*, y pequeñas cantidades de otras variedades existentes en los viñedos más viejos, como la *Albillo*, *Garnacha* o *Tempranillo Gris*. En la bodega elaboran los siguientes vinos: *Convento San Francisco*, con cuarenta parcelas; *Roble del Convento*, el vino más joven de la bodega, que se elabora desde 2011; y *Convento San Francisco Selección Especial*. En 2004 se fundaron las bodegas *Aldeasoña*, localizadas en la casa familiar del siglo XVIII, situada en el pueblo segoviano del mismo nombre, que obtienen 10.000 botellas al año, y los vinos *El Lagar de Aldeasoña* y *Aldeasoña*. Sus elaboraciones, según los autores, “reflejan la forma de pensar de César Pitarch, propietario y artífice de sus propios vinos, que respetan la añada y le sacan la mejor interpretación, obteniendo vinos agradables, con personalidad, que gustan a todo el mundo, expertos y aficionados”.

La obra, dividida en seis capítulos, aborda también el medio físico y los antecedentes históricos de Peñafiel, el patrimonio cultural y el convento de San Francisco, Peñafiel y el vino y la bodega objeto de la obra y sus vinos.

FÉLIX PINERO  
PERIODISTA Y ESCRITOR