

EL RESURGIMIENTO HISTÓRICO DE LOS VINOS DE CALIDAD DE COGOLLUDO (GUADALAJARA). UNA APUESTA ENTRE LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN

Milko Álvaro Roldán

Resumen: El presente trabajo pretende revalorizar el papel de los vinos históricos de Cogolludo, cuyo legado les confiere una personalidad propia en relación a su conocimiento histórico. La vuelta a las actividades vitivinícolas del momento presente con vinos de calidad no hacen más que reivindicar la memoria histórica de unos caldos, que conformaban lo cotidiano en las mesas más reputadas de los estamentos nobiliarios y eclesiásticos de la Edad de Oro, que unido a su cercanía de la Corte en Madrid, crearon un ambiente propicio para el desarrollo y expansión de los vinos de Cogolludo. Por ello, la elaboración de los vinos de calidad en la actualidad, aparte de recuperar el espíritu histórico de sus ancestros, son asimismo ejemplo de la continuación del buen hacer, ciertamente más innovadores en la misma calidad en los vinos modernos y adecuados a los gustos de la sociedad actual.

Palabras claves: Cogolludo, vitivinicultura, bodegas, tradición, innovación.

Abstract: The present work aims to revalue the role of the historical wines of Cogolludo, whose legacy gives them their own personality in relation to their historical knowledge. The return to the wine activities at the moment with quality wines do nothing but revive the historical memory of some wines, which made up the daily life in the most reputable tables of the noble and ecclesiastical estates of the Golden Age, together with their proximity to the Court in Madrid, created an propicius environment to the development and growth of Cogolludo wines. The production of quality wines today, apart from recovering the historical spirit of their ancestors, are also an example of the continuation of good work, certainly more innovative in the same quality in modern wines and suitable to the tastes of today's society.

1. INTRODUCCION

Hoy en día hablar de los vinos de Cogolludo en Guadalajara es sinónimo del buen hacer culinario de tiempos inmemoriales. Su calidad en el momento presente, contrastada con su buena acogida en mercados exigentes y selectivos, a lo largo y ancho de nuestra geografía, con alguna incursión incipiente en el mercado internacional, no es más que el reflejo de aquellos caldos, que causaban sensación, por su sabor y textura en determinados ambientes nobiliarios y eclesiásticos de siglos pasados, con una presencia acusada en época medieval. Ciertamente, los vinos de Cogolludo, por su vestigio histórico, han sido durante muchos siglos uno de los abanderados de los vinos alcarreños y su presencia resultaba indispensable en cualquier ámbito gastronómico reconocido. El interés actual por la situación vitivinícola de Cogolludo ha llegado en cierta manera, por medios privados y foráneos, que con su concurso en forma de asentamiento en el lugar, y una capitalización económica significativa como inversión, han vuelto a poner en el mapa de Guadalajara el nombre de Cogolludo asociado al prestigio de antaño de los vinos alcarreños (Figura 1).



Figura 1. Imagen de un viñedo en altura en Cogolludo.

Con esta coyuntura generada de volver reconocer la valía de los vinos de Cogolludo, estos recuperan por un lado, con su nombre, su pasado más glorioso, y por otro lado, reafirman con su calidad en la elaboración, el derecho a estar en una posición

de privilegio dentro del sector vitivinícola de Guadalajara. No hay lugar a dudas, que gracias al tesón de la iniciativa privada; por un lado, al empuje emprendedor de Bodegas Rio Negro, con una estructura familiar empresarial más organizada y consolidada con el tiempo, ciertamente localizada en un paraje de ensueño, natural y forestal, en las estribaciones de la Sierra Norte de Guadalajara totalmente diferente a la localización tradicional del cultivo en valles, como era en el pasado, y realizando una vitivinicultura en altura, conocida como de montaña o heroica, motivada por el impacto del cambio climático, que con su dedicación y determinación en pro por cultivar y producir vino de calidad a través de la denominación “Vinos de Pago de la Tierra de Castilla”, han marcado el camino de la constante y progresiva innovación en el mundo de los vinos, y con el añadido en gran medida también , a la promoción de su ruta enoturística particular, cuya realización ha logrado llamar la atención de los más variados viajeros, procedentes de Guadalajara y de la Comunidad de Madrid principalmente, provocando con su concurso, que en la misma Guadalajara, por ejemplo, se vuelva a hablar de auténticos caldos de calidad como en el pasado y, por otro lado, tenemos otra actividad emprendedora para destacar, desarrollada por parte de Bodegas Castillos y Vinos, de localización más limitada, de constitución reciente y de tamaño mucho más reducido, cuya base de partida, en lo relativo a la promoción del espíritu de los Vinos de Cogolludo ha hecho, sin lugar a dudas, el esfuerzo de remodelar , dentro del conjunto conventual, la cueva-bodega subterránea del denominado Convento de las Carmelitas Descalzas de Cogolludo, popularmente conocido como El del Carmen, cuya visita en el interior refleja lo verdaderamente importante que era el espacio de la cueva-bodega, en relación con las actividades vitivinícolas del aquel momento, cuyo ejercicio y practica estaba fuertemente apoyado por el sector eclesiástico por el valor económico que poseía y además el prestigio consiguiente por la casi exclusiva dedicación. En la actualidad se está empleando la imagen del convento para promocionar el vino de Cogolludo a partir de la organización de actividades culturales, sociales e incluso se fomentan convocatorias de eventos públicos y privados.

Ambas empresas, con su empeño y su trabajo a favor de los vinos de Cogolludo, están tratando de devolver, con sus respectivas filosofías de trabajo, el prestigio perdido de estos vinos en el pasado, además de tratar de recuperar viñedos antiguos, que la enfermedad filoxérica no consiguió erradicar a principios del siglo pasado, para atestiguar la existencia y la valoración de ciertas variedades viníferas tradicionales, que en su día dieron fama y renombre a los caldos de Cogolludo y también para tratar de hacer en lo posible una política de sostenibilidad tanto sobre el terreno para cultivar como en la forma de promover un Estado de Buenas Prácticas, todo ello con el fin de que cada una de las acciones emprendedoras respete en su puesta en escena, prioritariamente el medio ambiente. Esto se explica, comentándolo con un ejemplo evidente; se trata de recuperar y de vincular las variedades vitícolas del pasado/ (tinto farragoso, garnacha, albillo etc...) con el nombre de Cogolludo, ya que hasta ahora, en función de las exigencias del mercado actual, y en atención a los nuevos gustos del consumidor, se ha estado asociando el vino histórico de Cogolludo con variedades foráneas (Syrah, Cabernet

Sauvignon, Merlot. etc...) que para nada representan los cánones originarios del cultivo histórico de Cogolludo.

Resulta evidente, que Guadalajara en la actualidad cuenta con la Denominación de Origen "Mondéjar", dentro de la relación de vinos castellano-manchegos, pero su progreso temporal en el conocimiento, y menos aún en la comercialización de la calidad todavía no resulta ser muy exitosa, a pesar de contar con la distinción más valorada en el sector vitivinícola. Se trata de un área excesivamente determinada, localizada históricamente en uno de los rincones de la afamada Alcarria vitivinícola, cuya evolución económica en la última década, y más aún en los últimos años, la sitúan en una situación estructural compleja, con una actitud ciertamente numantina, cara al desafío de afrontar nuevos retos comerciales, como por ejemplo la proyección de una apertura de una ruta del vino en la Alcarria, cuya puesta en práctica podría favorecer un desarrollo económico local y comarcal de los municipios afectados, aparte de ser un recurso turístico para atraer el interés de los viajeros en el conocimiento del vino y en su paisaje cultural respectivamente, y además contando con un contexto desfavorable de un futuro económico no carente de dificultades, visto la necesidad imperiosa de innovar en tecnologías y comercialización para poder ser competitivos y más, cuando lo que se valora por parte del consumidor es la calidad de los caldos.

Ciertamente, el hecho de asentarse en una área de significativa tradición vitivinícola, como la que representa el territorio de Cogolludo a lo largo de su historia, en este caso el ejemplo de una empresa o una bodega, suponer contar realmente con la ventaja añadida de una base histórica de partida, que significa credibilidad y apoyo a un proyecto económico viable y a la vez consistente, ya que resulta sumamente complejo y muchas veces un esfuerzo en vano el reivindicar un área carente de tradición vitivinícola para empezar una aventura empresarial, ya que el proceso de conocimiento del producto y el área de procedencia, va en paralelo en cierta manera con su progresiva comercialización. Resulta cierto, que este aspecto señalado, de vinculación con el pasado, junto al posible concurso de una empresa reconocida y consolidada en el mundo vitivinícola, son elementos determinantes para comenzar un buen desarrollo de cualquier iniciativa empresarial, y en este caso el ejemplo de hacer emerger nuevamente la realidad tradicional de los Vinos de Cogolludo, resulta ser la mejor evidencia de lo sucedido hasta ahora.

2. LA CULTURA DEL VINO EN COGOLLUDO. LA VUELTA A SUS ORÍGENES

La cultura del vino, en líneas generales, se explica por el conjunto de conocimientos, costumbres, modos de vida, expresiones artísticas, científicas e industriales, vinculadas al mundo del vino en sus múltiples facetas, desarrolladas a lo largo de la historia de la humanidad. Esto quiere decir, que el mundo del vino no solo representa el paisaje vitivinícola propiamente dicho, sino también su misma plasmación en el medio representado; es decir, mencionar el aporte en sus variadas y diversas vertientes, con sus

repercusiones en otros paisajes a partir de valorización paisajístico, arquitectónico y gastronómico, entre otros... Todo ello sin olvidar su vínculo con el desarrollo social, económico en el espacio geográfico de convivencia junto al papel primordial medioambiental que supone la existencia del viñedo, circunstancia cambiante que se ha visto revitalizada y afectada por las consecuencias del efecto del cambio climático.



Figura 2. *Ninguna persona sea osada de meter de fuera en esta Villa en cueros, ni de otra manera alguna, so pena de perder el vino... y más que le rompan los cueros y los pongan en picota*...Ordenanza Municipal Medieval, Cogolludo.

Ciertamente, el solo nombramiento de la palabra Cogolludo en el "mundillo vitivinícola" en el momento presente, supone renombrar por sí mismo, la cultura del vino local, ya que son innumerables las referencias históricas de estos caldos, a partir de la consulta de fondos y fuentes documentales del pasado, (Álvaro Roldán y Pérez Fernández, 2018), (Figura 2) cuya memoria tradicional más explícita se viriliza con la actual vivencia del mundo del vino.

Puede ser hasta comprensible, y tener algo de fundamento la explicación para poder entender el desarrollo local determinado habido en Cogolludo, principalmente en el sector de restauración y en menor medida en el agroalimentario, que ha estado motivado seguramente por el papel histórico ejercido por el vino en la economía de Cogolludo a lo largo del tiempo. La evidente popularidad de los vinos de Cogolludo tiene su origen en el periodo medieval, donde realmente empieza a cobrar la importancia del

viñedo en la economía local y cuyos abanderados se van a encontrar tanto en el sector de la nobleza como en el de la iglesia (Figura 3); ciertamente grandes terratenientes y, consecuentemente importantes cosecheros, cuya actuación fue fundamental para la fama alcanzada por los vinos de Cogolludo en los lugares más distinguidos de la Corte.

Este reconocimiento del origen y el valor de los vinos de Cogolludo en el tiempo, ya nos lo plasmo Pérez Arribas (2011), como Cronista Oficial de Cogolludo, en un libro costumbrista sobre la historia de la localidad de Cogolludo, señalando no solo la importancia de las vides desde antaño en el paisaje rural, sino también haciendo una recopilación profusa sobre la historia local de la vitivinicultura. También resulta de interés, la descripción minuciosa que realiza este autor sobre las denominadas cuevas- bodegas del municipio, algo característico en Guadalajara, y muy concentradas en la mayor parte de la Alcarria, muy numerosas por cierto, de las cuales solo en Cogolludo se documentan cerca de 200 cuevas, localizadas en su mayor parte en la parte inferior de las mismas casas del lugar, que a diferencia de otras zonas las cuevas –bodegas se encuentran fuera del municipio y en las laderas. Están localizadas preferentemente sobre un suelo de arcillas gredosas con un recubrimiento de yeso, que les confiere una humedad ideal de temperatura para conservar el vino en unas condiciones óptimas. Muchas de estas cuevas, en su estructura, forman bóvedas ojivales en muchos casos, creando un espacio adecuado para dar grandiosidad y decoro a lo que represento la cultura del vino. Para impulsar la vivencia del mundo rural, en algunos casos se están recuperando estos espacios, junto a la remodelación de la propia vivienda ,para el alquiler vacacional, ya que vivir lo tradicional en núcleos rurales está recobrando nuevamente auge, principalmente entre los población joven y en muchos casos de procedencia urbana, que quieren experimentar en muchas ocasiones la forma de vida tradicional del origen de sus padres y abuelos, y que refleja claramente la recuperación del carácter etnográfico del área de nuestro estudio. Hablar hoy en día, de las cuevas –bodegas en gran parte del territorio de Guadalajara supone constatar un ejemplo de la pervivencia y el mantenimiento de las actividades vitivinícolas del pasado principalmente, y conforman la mayor reliquia de ese tiempo insuperable, aunque en la actualidad algunas, pero pocas, siguen funcionando todavía de manera artesanal y elaborando vino, perfecta excusa para usar el lugar como reunión para amigos o familiares, costumbre ciertamente arraigada para este tipo de cuevas, pero también mayoritariamente lo emplean algunos como despensa de otros productos agrarios.

Vista que la cultura del vino de Cogolludo nunca desapareció, fue importante la aparición de una figura, podemos decir, de un emprendedor valiente y emergente, que ha sido en este caso un foráneo, de procedencia palentina, que con su asentamiento vitivinícola en un territorio, ciertamente hostil, por su ubicación ,ha sido uno de los abanderados, con su dedicación, a través de su empresa Bodegas Rio Negro (Figura 4) ,de alentar el protagonismo de los vinos de la localidad y que se vuelva a hablar de vino en cualquier rincón del municipio. No hay duda, que el mundo del vino y la vid en sus diferentes versiones va muy ligado a la propia existencia de Cogolludo, donde se constata una mayoría de representaciones pictóricas y escultóricas en diversos lugares

representativos de la localidad a pesar del impacto que tuvo con la llegada de la filoxera a principio del siglo XX, que arrasó la mayor parte de los viñedos, que se vio agravado por la falta de liquidez monetaria para poder paliarlo con la introducción de porta injertos de vides americanas, que unido además al factor progresivo de la despoblación, hizo que desapareciera casi por completo el cultivo.

Ciertamente, Pérez Fernández y Álvaro Roldán (2020), en un estudio profuso de recopilación histórica sobre el origen y desarrollo de los vinos de Cogolludo,; inciden en su análisis, en señalar al viñedo como una de las economías básicas de la época medieval ,y a la vez de las más lucrativas en el municipio, tanto por parte de los sectores nobiliarias y eclesiásticas , dominantes, como del conjunto de labradores ,cuyo trabajo y dedicación de estos últimos les supone un ingreso extraordinario como recurso alimenticio para mejorar su economía de subsistencia. Además afirman estos autores igualmente de la existencia de un campo numeroso de viñedos, que son únicamente el reflejo de una sociedad muy supeditada al rendimiento económico de los viñedos, cuya calidad en la elaboración vinícola en las cuevas-bodegas preferentemente, conformaron en su día la punta de lanzamiento para asegurarse su entrada en los mercados más exigentes distinguidos de la Corte. Tal fue la importancia del viñedo y consecuentemente su valor económico, que llegó a constituirse un Estatuto del Vino, que establecía las bases y las condiciones del cultivo local de la vid, además de ser sumamente proteccionista en su ideario en la defensa de producción y de la comercialización de la vitivinicultura local en contra de cualquier entrada de uva foránea. Como ejemplo de ello, citamos algunas de las normas de estas Ordenanzas, seguramente la más representativa para entender el significado del vino en Cogolludo, y atendiendo el trabajo recopilado por Pérez Arribas (2011), donde se dice lo siguiente:

- Estaban prohibidos el paso al ganado, la rebusca y la recogida de sarmientos como leña tras la vendimia,... *bajo pena (si el infractor fuera menor, recaerá sobre los padres); el caminante puede cortar 1-2 racimos para su consumo. Los castigos iban desde multa, destierro, azotes, exposición en la picota, cárcel,... hasta enclavarle la mano.*
- Asimismo se prohibía meter dentro de la villa (o en molinos, heredades y cuevas extramuros) vino y/o uva forasteros sin licencia, so pena de incautación y cuantiosas multas (desde 112 a 6000 maravedís).
- El importe de la multa se dividía en 3 partes: una para el Concejo, otra para el perjudicado (si no lo hubiera, para los pobres) y la tercera para el juez y/o demandante. A falta de dinero "...no pudiendo pagar estas penas de treinta maravedís a vareo este tras días en la carzel con una cadena al pie, e de halli arriba hasta doscientos maravedís este en la picota un día a las vergüenzas e de ai arriba le den cinquenta azotes y la cartef.

Hay que decir, sin ánimo de confundirnos que fueron siglos, principalmente los correspondientes a la época medieval, de gran movimiento económico en el comercio de la uva, gracias por un lado, a los altos precios alcanzados en los mercados tanto locales como comarcales, ciertamente muy superiores al trigo, y por otro lado, a la defensa del sector vitivinícola tanto en la promulgación de leyes favorables como del mismo poder político dominante, que actuaron con celo en la protección del sector.



Figura 3. Imagen del Convento El Carmen



Figura 4. Vista de la Bodega Rio Negro

Gracias a esta preeminencia del viñedo descrita, tanto en el momento de cultivar como de producir, aspecto fácilmente reconocible por la gran cantidad de cuevas-bodegas sitas en el municipio, como lo detalla Pérez Arribas (2011), provocó que durante los sucesivos siguientes siglos XVI-XVII y XVIII a través de otras fuentes historiográficas consultadas, primero Pérez Arribas (2011), en un trabajo preliminar, y según otro estudio posterior aportado por Pérez Fernández y Álvaro Roldán (2019), el vino de Cogolludo siguiera manteniendo una cierta presencia hegemónica predominante en los mercados vitivinícolas provinciales y nacionales, principalmente por su peso histórico, y que siguiera contando con el favor de las clases adineradas dominantes, que consideraban todavía al vino de Cogolludo un caldo de prestigio para catar con sus comensales de partida. Esta pervivencia de la importancia del caldo de Cogolludo resulta visible durante el siglo XIX en publicaciones especializadas agrarias y mercantiles del momento, como un periódico especializado de amplia divulgación nacional, *“Crónica de Vinos y Cereales”*, (1880-1911), sita en Zaragoza, donde se cita a Cogolludo de manera reiterada en las crónicas aportadas por las corresponsalías, en relación a la información recopilada sobre las cosechas y los precios de mercado de los productos de mayor relieve, entre ellos el vino, en la provincia de Guadalajara. Como ejemplo, citamos una fechada a 30 de Marzo de 1887, por ser revelador por sus datos, donde aparte de nombrar a Cogolludo (donde el precio de la uva era de los más cotizados), se señalan también las localidades de Brihuega, Cifuentes, la misma Guadalajara, Molina, Pastrana, Sacedón y Sigüenza, como productoras significativas de vino, que dice mucho de la gran producción vitivinícola que se sucedía en la provincia. Tal era de intensa la actividad vitivinícola en el municipio, que también por este medio de comunicación escrito, de sábado, 8 de junio de 1889 se hace eco de los siguiente:

“...Enviamos al Sr. Gamaço los labradores de esta localidad, expresión de nuestro agradecimiento por sus declaraciones patrióticas en pro de la agricultura ofreciendo apoyarle incondicionalmente con el nobilísimo y salvadora tarea.....Los campos han mejorado bastante, y si no sobreviene algún accidente, la cosecha será abundante.

Sin embargo con ocasión a la cosecha del año se comenta lo siguiente

“...Las viñas muy retrasadas, es el mismo que dará una cosecha escasa... El vino sin salida y con temor de que se pierda. Pues se ha elaborado con bastante acidez en toda la comarca...”

Tal situación de una cosecha determinada, no desluce la dimensión que alcanzo la viticultura de Cogolludo de modo regular en las cosechas, tanto de ejercicios anteriores como posteriores, y más cuando observamos con bastante detalle los mapas vitícolas de Guadalajara, con ocasión de la Exposición Vinícola Nacional de 1877 (Álvaro Roldán 2018), y vemos que representan una de las mayores extensiones de Castilla la Mancha, situación predominante en ese momento, que en la vitivinicultura provincial actual no se produce, estando localizado en el sur y en algunos puntos determinados, siendo la Alcarria el lugar preferente de la producción vitivinícola. Por la información aportada por la Exposición Vinícola Nacional de 1877, el cultivo y la producción viti-

vinícola de Cogolludo era importante, lo mismo que en la provincia, pero la calidad en la elaboración ya no es la misma de **épocas** anteriores, y se vio agravada esta situación desfavorable por la escaso conocimiento y representatividad de los vinos alcarreños en el concierto vitivinícola nacional del momento.



Figura 5. Imagen de la Bodega del Monasterio de Bornaval

Asimismo, podemos decir que la cultura del vino de Cogolludo también se encuentra diseminada por toda la Serranía a modo de reminiscencia artística en muchas construcciones civiles y religiosas de la zona. Resulta evidente por las manifestaciones artísticas y culturales, que forman el patrimonio arquitectónico de la zona, se supone que el vino y la viña forman parte de la tradición en la Sierra Norte de Guadalajara desde la Edad Media, debido primordialmente a que la mayor parte de los pueblos tiene su origen en las repoblaciones posteriores a la Reconquista. Por ofrecer algunos datos analizados, y donde el vino tiene sus protagonistas, podemos indicar por ejemplo, que en los calendarios románicos de los municipios serranos de Beleña de Sorbe y de Campisábalos (siglo XII), el mes de septiembre viene indicado por la vendimia. Otro aspecto a reseñar, también significativo de la importancia del vino es que según las referencias, los monjes del Monasterio de Bornaval (Figura 5 y 6) tomaban vino como parte de su dieta a partir del siglo XIV y además las viñas figuran como posesiones valiosas y fuente de conflictos con el arzobispado de Toledo. Otra reseña vitivinícola de interés, la tenemos en el municipio de Puebla de Valles donde hay bodegas de estilo mudéjar que podrían

fecharse hacia el siglo XV-XVI. Todas estas referencias culturales, históricas entre otras, que hacen mención al mundo del vino en la Serranía. No dejan lugar a dudas, de cuál fue la influencia y las repercusiones del vino de Cogolludo en la zona.



Figura 6. Otra imagen de la Cueva-Bodega del Monasterio de Bornaval

Ciertamente, las repercusiones de los Vinos de Cogolludo se ha dejado sentir, de manera ostensible en su zona de influencia: la Serranía. Por ello, podemos determinar por las muestras recogidas, que hay significativos cocederos y bodegas en la mayoría de los pueblos serranos, resultado primordialmente de la intensa actividad vitivinícola de algunos momentos en su historia (Figura 7) y de su relación económica con Cogolludo, cabeza visible de la vitivinicultura comarcal, y que en algunos casos estas construcciones están excavados en la roca (Alpedrete de la Sierra, Beleña de Sorbe) y otras en la tierra (Puebla de Valles, Retenidas), donde primordialmente algunos de sus habitantes siguen recogiendo el testigo de esa vitivinicultura tradicional en base a producir vino artesanal para el autoconsumo. Con la llegada de la plaga filoxérica en los años 20 del siglo pasado, acabó finalmente también con las aspiraciones de la pervivencia de las viñas y la producción de vino tanto en Cogolludo como en la misma comarca. Resulta curioso que todavía hoy en día quedan muestras de la importancia del vino a través de anécdotas, costumbres y toponímicos que recuerdan su significación de antaño. Con la aparición en la última década de actividades de emprendimiento a favor del vino de

Cogolludo, también han aflorado propuestas para despertar nuevamente el interés por los vinos artesanales en esta zona y puede ser una perfecta excusa para visitar la zona y conocer de primera mano la reminiscencia histórica de todo lo concerniente al vino, aparte de poderlo completar esta con la realización de algunas actividades culturales, de ocio o de tiempo libre.



Figura 7. Imagen de un momento en la recolección de la uva. Foto IVAM

En resumen, según lo analizado, el área de Cogolludo y su entorno, en este caso su zona de influencia, la Serranía, donde el aroma y el sabor del vino está en cada esquina de la comarca, y cuyo concurso se presta perfectamente como el mejor escaparate para desarrollar de manera sostenible unas actividades turísticas , como el enoturismo realizado integralmente por parte de la Bodegas Rio Negro o también tiene su sitio en otras formas de promocionar el Vino de Cogolludo por medio de visitas guiadas a lugares relacionado con el cultivo o la elaboración del vino, ciertamente a través de rutas del vino tanto en el municipio como en su entorno, donde se conjuga con esta presencias la tradición más ancestral a través de un vino elaborado de modo tradicional ,con la modernidad más innovadora en el cultivo y la producción de lo más selecto de los vinos de calidad, creando un espacio geográfico de la vid y el vino, de desarrollo sostenible, adecuado teniendo como base el respeto al medioambiente principalmente, con ello ,podemos afirmar, que visto el interés nuevamente por los vinos de Cogolludo hacemos que la historia se vuelva a repetir

3. BODEGAS RÍO NEGRO, PRECURSOR DE LA RECUPERACIÓN TRADICIONAL DEL VINO DE COGOLLUDO

El emprendimiento realizado por Bodegas Rio Negro en un momento dado, en producir vinos de calidad, en un terreno de Cogolludo, que a primera vista no resultaba ser de lo más propicio, ha significado por un lado, la recuperación histórica de la memoria de los vinos de Cogolludo y a su vez, la pretensión de elaborar vinos de calidad como en antaño, cuando Cogolludo conforma la esencia de la vitivinicultura en la época dorada de la Edad Media.

Ciertamente, el fundador de Bodegas Rio Negro, José Manuel Fuentes, cuya infancia en la localidad de Cisneros le acercó al viñedo en la Comarca de Tierra de Campos, estuvo durante diez años buscando el lugar idóneo para hacer realidad sus sueños de producir vino de calidad, Después de un tiempo de búsqueda, tuvo constancia principalmente por las fondos y fuentes bibliográficas consultadas, y también por las propias fuentes orales recopiladas, de la existencia de un municipio, Cogolludo, un pequeño pueblo de 600 habitantes, que había sido, un centro vitivinícola de mucho raigambre en el pasado, con un papel estelar siendo señorío de los Duques de Medinaceli en el periodo medieval. Este aspecto, en ciertamente determinante en relación a recuperar la memoria histórica de los Vinos de Cogolludo, que unido a la idea de cultivar en altura, de una manera distinta y en lugar diferente al realizado tradicionalmente dentro de la geografía de Cogolludo, junto también al hecho de adecuarse a los nuevos criterios de sostenibilidad climática, fueron factores de peso para decidirse por el área de Cogolludo.

La situación de partida no fue muy alentadora, para empezar con la aventura en 1998, en un terreno solo de 0.6 hectáreas, ya que no se contaban con precedentes en España en el cultivo en altura, además de tener en cuenta el propio terreno cara a las condiciones ambientales y climáticas desfavorables de la zona para poder cultivarlo ; por lo tanto, para su realización se recogieron muestras y experiencias de viñedos del norte de Europa para ver si era factible cultivar a esa altura, y para este objetivo se contó con un asesoramiento técnico adecuado, ante tal envergadura pionera en relación a su ejecución, cuya labor fue fundamental para el buen desarrollo de la vid y su posterior resultado en un vino de calidad en 2007.

Al final, el esfuerzo de escoger el lugar más indicado tuvo un resultado satisfactorio, ya que con ello se relanzo la viticultura de Cogolludo, creando un binomio Vinos de Cogolludo - Bodegas Rio Negro. Como precursor y abanderado de los Vinos de Cogolludo inicialmente consiguió éxito en su asentamiento en el territorio, que amplió a 43 hectáreas el terreno dedicadas al viñedo y amplía las instalaciones de la Bodega, creando un espacio idóneo para el desarrollo de la viticultura avanzada y tratando de organizar una red de comercialización, teniendo como punto de apoyo la realización de una ruta enoturística, cuyo ámbito servirá para impulsar el conocimiento de los vinos de Cogolludo en la provincia, en la autonomía y también con la vecindad de la Comunidad de Madrid.

Si es cierto, que Bodegas Rio Negro recoge, dentro de su filosofía de empresa, el espíritu y la imagen del nombre histórico de Cogolludo en relación a su pasado vitivinícola glorioso, pero su enfoque de futuro para entender su exitosa política comercial va más allá de los simples recuerdos tradicionales y tratan en el momento presente de ser innovadores y vanguardistas con las más modernas tendencias y estrategias comercializadoras del presente como hacer seguimientos en los nuevos gustos de los clientes, que con su concurso han hecho que los vinos de Bodegas Rio Negro hayan sido premiados con su presencia en múltiples distinciones tanto en foros nacionales como internacionales; motivo suficiente para ser reconocidos como uno de los elaboradores de vino de calidad de Guadalajara.

Esta situación de éxito, acorde con una política de promoción adecuada, viene corroborado últimamente con su distinción en la integración en el CERVIM (Centro Investigación, Estudios, Salvaguardia, Coordinación y Valoración de la Viticultura de Montaña), ya que es la única bodega del centro peninsular, que se incorpora a las principales regiones a nivel mundial, donde la viticultura es considerada “heroica” con su territorio y una climatología que impone condiciones de cultivo extremos, y también no se debe olvidar que Bodegas Rio Negro intenta igualmente recuperar e impulsar variedades viníferas originarias, como lo están realizando con el experimento de la variedad aborigen del tinto farragoso, pero debe ser una premisa de búsqueda, si cara al futuro, realmente se quiere reivindicar la memoria autentica de ese vino original de Cogolludo, que fue el artífice de que los caldos elaborados estuvieran representados en los círculos de poder más reputados de nuestro país.

4. OTRAS ACTIVIDADES DE EMPRENDIMIENTO A FAVOR DE LOS VINOS DE COGOLLUDO

En relación con la cultura del Vino de Cogolludo, no todo es señalar y seguir el elogioso trabajo precursor y adelantado de Bodegas Rio Negro en pro de reivindicar la memoria de los Vinos de Cogolludo, sino también en los últimos tiempos, aparecen una relación de sinergias en favor del conocimiento de los Vinos de Cogolludo con otras iniciativas de consideración de mérito, bien a través de la rehabilitación de la Bodega-Convento del Carmen de las Carmelitas, del siglo XVI, o en base a recuperar las cuevas-bodegas de las casas en el mismo municipio de Cogolludo, En el caso concreto del Convento del Carmen, su rehabilitación de deja sentir a partir de la actuación de un emprendedor vizcaíno Iñigo Míguez, de Bodegas Castillos y Vinos cuya dedicación y esfuerzo por recuperar un espacio religioso-cultural para el vino, ha hecho posible la remodelación del edificio completo, además de rehabilitar las principales salas para la realización de variadas actividades y eventos socio-culturales, con el propósito de incentivar el interés por visitar Cogolludo, aprovechando el significativo polo de atracción que supone el recurso turístico del vino. Dentro de su política expansiva aparte de contar con un lugar idóneo un lugar para almacenar uva y poder elaborarla, el siguiente

paso es poseer viñedos en el futuro, donde se puedan recuperar y plantar variedades viníferas antiguas y poder comercializarlo posteriormente con un vino originario de Cogolludo. Este contexto de poder contar con un vino auténtico de calidad, como fueron sus precursores, puede llevar años de trabajo hasta su culminación. No hay que olvidar, que el Convento del Carmen, con su cueva-bodega (ventilación natural, condiciones de humedad del 85%, y temperatura estable a 12 grados) puede representar perfectamente el lugar adecuado para recuperar una tradición de una actividad económica de fuerte expresión en el pasado, la vitivinícola, y cuya proyección fue durante bastante tiempo la máxima expresión del desarrollo socio-económico de Cogolludo.

Otra actividad de emprendimiento, que puede ser factible y probable, cara a promocionar Cogolludo en los años venideros, y teniendo como causa la significación del viñedo, es la recuperación integral de las cuevas-bodegas diseminadas por el municipio. Muchas de ellas abandonadas o infrautilizadas, cuyo soporte material puede ser la prueba más consistente para reivindicar la memoria de los vinos tradicionales de Cogolludo. Primero, Pérez Arribas (2011) y posteriormente, y más reciente Pérez Fernández y Álvaro Roldán (2019), inciden en sus trabajos, en señalar el papel estelar del viñedo, como principal industria del municipio, siendo su constante crecimiento económico durante largos periodos, una seña de identidad del propio Cogolludo. Parece que últimamente, y gracias a las gestiones del ayuntamiento se va a poder contar en breve con un modelo de cueva-bodega en el circuito turístico municipal, situación favorable que puede servir de en la promoción definitiva de los vinos de Cogolludo desde la esfera pública, sea ayuntamiento, Comunidad autónoma, y con ello lograr en el futuro más próximo acogerse a ayudas y subvenciones a favor del desarrollo sostenible de Cogolludo a partir del aprovechamiento de un recurso turístico, como resulta ser el vino. Además el mismo ayuntamiento, por propia voluntad y cara a pensar en la pervivencia y en el futuro del municipio, debería promocionar más el espíritu y la imagen de los vinos históricos de Cogolludo, con alguna iniciativa ferial, a modo de certamen o congreso, cuyo concurso pueda atraer y aumentar el interés de un mayor número de visitantes, ya que posiblemente en la actualidad sea el referente más inmediato y novedoso, en cuanto al conocimiento del lugar.

5. CONCLUSIONES

Ser testigo y participe de la recuperación de la memoria de los Vinos de Cogolludo no debería ser motivo de patrimonialización por parte de nadie, ya que en consecuencia no se puede atribuir individualmente a nadie el éxito del resurgimiento de los Vinos de Cogolludo, y por ello, sería aconsejable fomentar, entre todos, unas sinergias de actividades emprendedoras a favor del vino, sean del índole o de la procedencia que sean, cuyo único fin o propósito conjunto, debería ser la promoción y desarrollo de un proyecto de recuperación de la memoria del vino de Cogolludo, sostenible y de manera integral, dentro de la conocida España vaciada, y que bien a las claras, pueda representar

al municipio de Cogolludo, cuya puesta en práctica puede impulsar el dinamismo social y económico en el municipio.

La tradición histórica de una vitivinicultura en un territorio determinado es un valor añadido en la toma de decisiones para fundamentalmente invertir, como sucede en el caso de los Vinos de Cogolludo, cuya historia resulta ser motivo suficiente en pro de intentar acometer proyectos empresariales de peso, como ha sucedido, por ejemplo, con el establecimiento de Bodegas Río Negro en el territorio de Cogolludo.

También los vinos de Cogolludo pueden servir perfectamente como recurso turístico para un desarrollo sostenible local, cuya premisa en las acciones a realizar deben de preservar y proteger el medio ambiente. Para ello son necesarios recoger los apoyos necesarios de las autoridades pertinentes en forma de subvenciones o ayudas para realizar un ejercicio de Buenas Prácticas en el territorio base de ejecución.

Todas las iniciativas de emprendimiento en el territorio de Cogolludo, (la rehabilitación de la bodega-cueva del Convento del Carmen, la disposición de una cueva-bodega en el municipio para visitas guiadas, el fomento del enoturismo, etc...) en el conocimiento y difusión del vino local son loables y dignas de reconocimiento, ya que suponen un motivo más de interés para la visita pertinente del municipio en cuestión.

Para resumir, podemos afirmar que el revulsivo que supone el recurso turístico del vino en el territorio de Cogolludo, tal como ha sucedido su puesta en práctica, de modo satisfactorio, a la hora de relanzar económicamente los municipios afectados de otras áreas vitivinícolas del país, puede servir de perfecto "tirón" para la llegada de otros sectores económicos diferentes y pujantes, aparte de los clásicos tradicionales agroalimentarios y de restauración existentes; principalmente interesados en aprovechar esta situación favorable para relanzar iniciativas empresariales, que puedan favorecer un desarrollo sostenible local.

BIBLIOGRAFÍA

Álvaro Roldán, M. (2022) "*Los vinos de calidad de Cogolludo como recurso turístico para el fomento del desarrollo sostenible local en la Serranía (Guadalajara)*". XXVI Congreso de Sociología de Castilla-La Mancha. Valdepeñas (Ciudad Real). En prensa.

ID. (2020) "*La vitivinicultura de altura Cogolludo (Guadalajara). Un modelo de identidad cultural basado en la sostenibilidad y calidad*". XLII Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros. Centro Universitario Santa Ana, Almedralejo pg. 73-89

ID. (2019) "*El enoturismo en la Alcarria (Guadalajara). Entre la realidad de la bodega social actual y la esencia de la arquitectura popular*". XLII Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros. Centro Universitario Santa Ana, Almedralejo. pg. 57-70.

ID. (2018) "*El reto de la vitivinicultura alcarreña ante las expectativas de la Exposición Vinícola nacional de 1877*", XVI Encuentro de Historiadores del Valle del Henares. Alcalá de Henares. pg. 487-501.

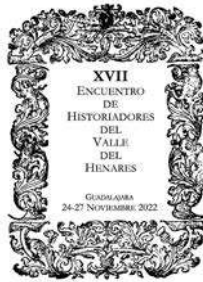
Álvaro Roldán, M. y Pérez Fernández, J. (2020) "*Semblanza Histórica de los Vinos de Cogolludo a través de las Fuentes Documentales*". Cuadernos de Etnología de Guadalajara, n° 51, Guadalajara.pg, 357-386

Crónica de Vinos y Cereales (1880-1911). Periódico Agrícola y Mercantil. Zaragoza
Fincas Rio Negro (2019). Página web info@fincarionegro.com. Cogolludo, Guadalajara

Martínez Puche, A. y Morales Yago, F.J. (2016) "*El vino como recurso turístico para el fomento del desarrollo local. Una oportunidad para las Comarcas del Vinalopó (Alicante) y el Altiplano Yecla-Jumilla (Murcia)*" Cuadernos de Turismo n° 38, Universidad de Murcia.pg 263- 2

Pérez Arribas, J.L. (2011) Cogolludo. Su historia, arte y costumbres. 2º Edición. pg 540.

ACABÓSE



de imprimir este libro
con las comunicaciones presentadas al
XVII Encuentro de Historiadores
del Valle del Henares
el 22 de noviembre de 2022,
día del CDX aniversario
de la licencia real de las
Novelas ejemplares de
Miguel de Cervantes



DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE GUADALAJARA



**INSTITUCIÓN DE ESTUDIOS COMPLUTENSES
ALCALÁ DE HENARES**



**CENTRO DE ESTUDIOS SEGUNTINOS
AYUNTAMIENTO DE SIGÜENZA**

**GUADALAJARA
24-27 NOVIEMBRE 2022**