

UN VIAJE EMOCIONAL AL SUBSUELO DE ARANDA DE DUERO A TRAVÉS DE SUS BODEGAS



La capital de la Ribera alberga allí 135 bodegas, algunas de las cuales pueden visitarse. Un auténtico ‘tesoro arquitectónico’ que da singularidad a esta localidad burgalesa

Aranda de Duero no solo cautiva al visitante por lo que ve en su centro histórico medieval. Bajo tierra, hay otra Aranda sorprendente: la de sus bodegas subterráneas. 7 km de galerías excavadas entre los siglos XII y XVIII, a una profundidad de 10-12 metros. Allí, en paz y silencio absoluto, se iba gestando ese ‘oro líquido’ nacido de sus cepas que dio origen a unos de los vinos más prestigiosos del mundo: los de la DO Ribera del Duero. Bajar hasta alguna de ellas –en especial la Bodega de las Ánimas, que forma parte del Centro de Interpretación del Vino– es sentir el palpitar de una tierra de vino. Y al volver a la superficie, nada como dar un capricho al paladar degustando el sabroso Lechazo Asado, maridado con esos propios vinos. ¡Buen provecho!

La historia de Aranda de Duero está marcada por el cultivo de la vid y profundamente enraizada con el producto de la misma: el vino. Tanto es así que **durante la Edad Media casi cada familia poseía una bodega bajo su hogar**, que le permitía almacenar su producción vinícola en cubas que prácticamente ocupaban el espacio de las naves. El horadado subsuelo arandino contaba con casi **7 km de túneles o galerías**, construidas con arco de medio punto resuelto en piedra de sillería para proteger las bóvedas. Y gracias a las **zarceras** (respiraderos de ventilación) se lograba mantener unas condiciones de temperatura y humedad constantes a lo largo de todo el año, independientemente de la climatología exterior. Un entramado de bodegas –de las que actualmente se conservan 135– que en 2015 obtuvo la calificación de **Bien de Interés Cultural (BIC)** en la categoría de ‘**Conjunto Etnológico**’.



Descender –entre 10 y 12 metros– a cualquiera de ellas, en **mágica penumbra**, es como emprender un **emocional viaje al centro de la tierra**; hasta el mismísimo **corazón arandino**. Pero también es admirar el esfuerzo y la tenacidad de unas gentes que, con sus propias manos, construyeron esos habitáculos en los que, con mimo y paciencia, se iban gestando sus vinos.

Para poner en valor esta gran seña de identidad de Aranda de Duero se creó el **Centro de Interpretación de la Arquitectura del Vino (CIAVIN)**, situado en un edificio del siglo XVIII, en plaza Mayor. Y formando parte del mismo, la **Bodega de las Ánimas** (calle Santa María, frente a la iglesia), concebida como un **espacio museístico** en el que, a través de la recreación de diferentes escenas y los aperos de labranza, ayuda a comprender y valorar el trabajo realizado en otras épocas para la elaboración y producción de vino.

Otras bodegas subterráneas que pueden visitarse

La **Bodega Histórica Don Carlos** (calle Isilla, 1), cuyo origen se remonta a finales del siglo XIV y principios del XV, ofrece visitas guiadas con posterior degustación. La **Bodega las Caballerizas** (calle Cascajar), rehabilitada en 2015, realiza periódicamente visitas teatralizadas. Y también puede visitarse la bodega del restaurante **El Lagar de Isilla** (calle Isilla, 18).

Terminada cualquier visita a estas bodegas subterráneas, nada mejor para descansar, reflexionar sobre la experiencia y dar capricho al paladar que degustar el plato principal arandino: el **Lechazo Asado de Aranda de Duero**. Cualquiera de los diez asadores que participan en las Jornadas del Lechazo es una excelente opción: **Aitana, Casa Florencio, La Casona de la Vid, El 51 Del Sol, El Lagar de Isilla, Hotel Montermoso, Finca los Rastrojos, Asador Tudanca, Asador Baldíos u Hotel-restaurante El Ventorro**. Estas jornadas se celebran desde hace 20 años en noviembre, con un menú especial para ellas... pero el **Lechazo Asado puede degustarse en Aranda del Duero durante todo el año...** perfectamente maridado con los vinos de la DO Ribera del Duero.

Más información: <https://www.arandadeduero.es/>
<http://bodegas.arandadeduero.es/bodegas.html>, <http://www.asemar.es/asohar/>