

Cata de Bodega Santa Ana en el Celler

La Bodega Santa Ana es una pequeña cooperativa situada en Peñaranda, en el corazón de la D.O. Ribera del Duero. La Parilla del Celler ofrece todos los meses, el último lunes, una cata que en esta ocasión corría de la mano de Francis y de la Casa del Vino.

Peñaranda de Duero es un pequeño pueblo de sólo 400 habitantes, pero en el que la totalidad de la población vive del vino. De hecho, la cooperativa Bodega Santa Ana cuenta con 300 socios, en su mayoría minifundistas, con pequeñas parcelas de viñas viejas que han pertenecido a la misma familia desde hace generaciones.



Peñaranda es además uno de las villas medievales mejor preservadas de España, manteniendo gran parte de su arquitectura tradicional. Además, justo en las afueras del pueblo se encuentran las ruinas romanas de Clunia, que a su vez fue edificada sobre un pueblo celtíbero. Clunia disfruta del curioso y breve honor de haber sido la capital del Imperio Romano durante una semana, gracias a Servi Sulpicio Galba, quien se autoproclamó Emperador, tras la muerte de Nerón.

Castillo de Peñaranda es el nombre del vino de esta cooperativa que cuenta como varietal principal con la Tempranillo, con la que produce sus tintos y rosados. Para su vino blanco Matarredonda, Bodega Santa Ana emplea la uva Albillo, aunque fuera de la D.O., que no lo permite.

La cooperativa tradicionalmente siempre había vendido su producción de uvas a Torres, y de vino a granel a grandes marcas como Mauro, Pingus, o Pesquera.

El rosado Castillo de Peñaranda es lo que en la zona llaman un "vino de hombres" por su sabor, y se elabora con el tempranillo fermentado con la piel y luego mezclado con la uva blanca. Se trata de una bebida que cada vez es más popular entre la gente joven, sobre todo del norte de Europa.

En la gama de tintos, Castillo de Peñaranda se presenta como tinto joven, roble (4 meses de barrica) y crianza. Vinos que cuentan con el característico aroma de flores de montaña, como el romero o el tomillo.

Esta pequeña cooperativa tiene una interesante proyección de futuro, ya que por su tamaño y características, seguramente irá sacando vinos de muy buena calidad a buen precio. Además, en Bodega Santa Ana aún se utilizan técnicas antiguas de procesado de la uva que datan de finales del XIX y principios del XX, y que emplean sistemas de refrigeración más naturales y sostenibles, ya que en vez de utilizar modernos tanques de refrigeración, emplea cisternas de hormigón cuyas gruesas paredes permiten un enfriamiento que no gasta electricidad.