

la vendimia en Toro

en días de **vendimia**, conocer los viñedos, realizar catas de uvas, de vinos de autor y quesos con observación de aves en un oasis de Castilla

fin de semana: **una noche/ con P.C.**
dos jornadas con actividades

16-17/ 23-24 SEPTIEMBRE
2-3 OCTUBRE

opcional: noches de los días 15, 22, y 1
-Zamora-
2023



Manual de viaje

Hay un resumen o **perfil** de esta ficha en la Web **genteviajera.com**

la propuesta:

Participar de los días de **VENDIMIA** en la ciudad de **TORO**; pero antes de la experiencia enológica, se propone conocer la **serenidad** de unas **lagunas** y la avifauna asociada en una Reserva Natural formada por las aguas remansadas de un arroyo de sal...

La degustación de sus vinos se completará con una aproximación a otro de sus productos que más la identifican: sus quesos.

rutasy actividades:

Alrededor de las lagunas salobres de **VILLAFÁFILA**, una Reserva Natural formada por las aguas remansadas de un arroyo de sal, un verdadero **OASIS** entre cultivos de secano, en el momento donde convive la huidiza **AVUTARDA**, la reina de los campos de cereal, con las bandadas de **GANSOS**, ave migratoria que anida en el norte de Europa y que comienza ahora su invernada, y con otras **AVES ESTEPARIAS** como grullas, sisones o cigüeñuelas; los **PALOMARES** de tapial y adobe, los observatorios y los caminos de ribera;

Durante la vendimia, llegan los trasiegos en la bodega; en este ambiente, celebrar en **MORALES** de Toro una completísima **CATA** en un edificio del siglo XVIII donde se pagaban los diezmos y primicias a la Iglesia...; se degustarán **CUATRO VINOS**, entre ellos dos de la variedad **TINTA** de Toro, con picoteo de torreznos de panceta.

En los viñedos de la bodega Valbusenda hay un **JARDÍN AMPELOGRÁFICO** con **doscientas cincuenta** variedades de uvas, que posibilita una **CATA** de **UVAS** tanto de vinificación como de mesa; es un lugar de viticultura experimental para conocer y valorar de cada una sus aptitudes enológicas en un mismo microclima...;

Entre vino y vino se realizará un recorrido por las instalaciones de una **QUESERÍA ARTESANAL** que produce tanto elaboraciones tradicionales como imaginativas, culminando con una **DEGUSTACIÓN** guiada de **siete** especialidades, algunas curiosas como el queso con miel o con pimentón, y distintos embutidos caseros elaborados por ellos mismos.

Descripción de las actividades incluidas

con detalles sobre su ejecución, entorno, características, preparación, niveles, duración...

Aves, palomares y lagunas saladas

Senderismo y ruta de **interpretación** por las lagunas de la Reserva Natural de Villafáfila, un conjunto de humedales salinos de gran interés por la alta concentración de aves. El recorrido se realiza combinando los accesos en **vehículos** con los itinerarios a pie. La actividad se inicia en el Centro de Interpretación ubicado en la carretera de Villafáfila a Villalpando, a un kilómetro y medio de la primera; el edificio reproduce el elemento más significativo de la arquitectura popular, como son los **palomares**, siendo el propio centro un gigantesco palomar vivo, dotado de más de cuatrocientos nidales para palomas, que son accesibles al visitante a través de unas mirillas inapreciables para las aves; hay también una terraza desde donde se obtiene una panorámica de una parte de las lagunas.



Se iniciará con audiovisual de unos quince minutos y una visita guiada a unos paneles expositivos con las características de la Reserva, historia y piezas arqueológicas recuperadas; así como la apariencia y transformaciones de las lagunas durante los cambios estacionales. Junto al edificio existe una laguna artificial donde se recogen algunos ejemplares en recuperación, siendo más fácil observarlos con mayor cercanía; hay una red de caminos que conducen a distintos observatorios. Una cámara situada en una isleta, se puede dirigir desde una sala del centro para observar las aves. Existe también una antigua noria restaurada como testimonio de los primitivos sistemas de riego.

Traslado a Otero de Sariegos, población prácticamente abandonada junto a la laguna Grande. En este lugar, hace unos cuatro mil años, producían la sal aplicando el fuego y haciendo hervir las aguas salobres, de las que se conseguían unas "tortas" fácilmente transportables. Observación de los primitivos palomares, especialmente dedicados a la reproducción y cría del **cernícalo primilla** que cada año viene de África a esta estepa para anidar constituyendo numerosas colonias; estas construcciones, principalmente se realizaban en adobe. Visita a un nuevo Centro de Interpretación, al borde la laguna, desde donde se podrá conocer la técnica de construcción de estos edificios y la importancia en la economía doméstica en un pasado cercano. Desde la terraza se puede ver la avifauna sobre la laguna Grande, y utilizar dos telescopios fijos a través de los que se pueden seguir las evoluciones de miles de ánsares comunes. Desde aquí se realizará un recorrido a pie.



Cercana a la población de Revellinos se encuentra la laguna de Barillos, junto a la que se realizará un itinerario por los miradores. Se buscarán otros lugares de la Reserva, tanto por la zona conocida como la estación de ferrocarril de

las Tablas, el cementerio o la laguna de las Salinas en Villarín de Campos, al encuentro de las avutardas; *duración completa de la actividad: cuatro horas.*

En los viñedos y bodega de Valbusenda

Visita a un jardín *ampelográfico* -*ampelos*: *vid y grafos*: *clasificación*- de **variedades de uvas**, con degustación de algunas de las uvas. En Peleagonzalo existe uno de los escasos jardines temáticos que recoge más de **doscientas cincuenta** variedades de uva y sus diferentes modos de cultivo; es un jardín de viticultura experimental que ocupa dos hectáreas y que se ubica en las inmediaciones de la bodega del mismo nombre.

Su objetivo es experimentar la implantación en la zona de nuevas variedades para la elaboración de vino. Se estima que en el mundo se cultivan más de *diez mil* variedades de uva. Actualmente se intenta un análisis genético de cada variedad para establecer su huella de identidad... Desde los tiempos de *Plinio el Viejo*, ya se describieron con detalle más de *noventa* variedades

Se encuentran en este jardín algunas muy singulares: *Albillo Real, Hondarribi Zuri, Riesling Renano, Tinta Miuda, Marselano, Pizutelo Blanco, Crimson, Sedles, Quiebratinaja, Teta Cabra, Moscatel de Alejandría, Calagraño, Morisca, Pardillo, Listan Negro, Pedro Ximénez, Parellada, Pinot Noir, Treixadura, Xarello...*

En esta plantación, todas las cepas se cultivan con el **mismo microclima**, para así poder conocer y valorar sus aptitudes enológicas, sus caracteres agronómicos y hacer catas comparativas. Aquí se encuentran tanto uvas blancas y tintas de vinificación, como blancas y tintas de mesa



Durante la **cata de uvas** cada participante probará una uva blanca de vinificación, otra blanca de mesa, una rosada de mesa y una última tinta de vinificación; tras degustarlas, se hablará de los colores, la pulpa, el hollejo y las pepitas, valorando sus distintas características, como consistencia, color, rugosidad, calidez, astringencia, aroma...; se realizarán ejercicios sensoriales prácticos.

Con la **visita** a la bodega, de unos seis mil metros cuadrados, se podrá descubrir el proceso de elaboración de vino, sin interferir en sus labores diarias, ya que se puede observar todo a través de una **pasarela acristalada**; desde el diseño constructivo hasta la tecnología empleada en la elaboración de los vinos, que recoge las últimas novedades en tecnología vinícola con sistemas muy innovadores, hacen de esta bodega una de las más espectaculares; *duración: hora y media*

Los vinos de Toro en Morales de Toro

Realización de una **cata de vinos** en el sobrio edificio de la **Panera** de la iglesia de San Juan, construida en 1761; es el lugar donde antiguamente se efectuaba el pago de diezmos y primicias que los vecinos de Morales de Toro otorgaban a la iglesia, aunque posteriormente tuvo otros usos como almacén de granos; se ha reconstruido en piedra, madera y tapial de adobe, creando un ambiente oscuro y fresco, que favorece la conservación del vino. En este lugar se realizan catas temáticas, maridajes, y presentaciones de vinos y otros productos.

Dirigido por un enólogo se degustarán en sus



instalaciones **cuatro vinos**: un blanco Verdejo, un rosado Prieto Picudo, otro de Tinta de Toro joven y un último de Tinta de Toro criado en roble de cepa vieja de pie franco -*sin injertos*-

Al finalizar la cata habrá un *picoteo* de torreznos de panceta con queso y pan; *duración: hora y media*

Los quesos de Toro en una fábrica con tradición de cuatro generaciones

Visita guiada, con **degustación** de sus productos, a una quesería tradicional de Toro, queserías *Chillón Plaza*, donde se comenzará hablando de la cultura tradicional del queso, desde su experiencia, cuando setenta años atrás sus abuelos, llevando sus carros, compraban a los ganaderos quesos elaborados en casa...; explicarán las actuales técnicas de conservación, presentación, incluso la importancia del corte...; hoy los elaboran de forma natural y artesana, siguiendo una tradición heredada.

Durante la visita se comentará el proceso en las distintas naves; comienza con la recogida de la leche por la mañana temprano en algunos pueblos de la comarca de Toro; luego se higieniza, filtra y se vierte en las cubas; se calienta hasta los 34° C y a partir de ese momento se le añade cuajo animal; antes de media hora, la leche ha pasado a solidificarse en forma de pasta cuajada.



A continuación se llenan los moldes y los quesos recién formados pasan al proceso de prensado, en el que permanecerán unas *ocho horas*; serán conducidos después a la nave de salado, donde consiguen un producto equilibrado de sal durante veinticuatro horas.

En las bodegas inician el proceso de maduración, controlando el grado de humedad y la aireación adecuada para conseguir un queso *sin corteza*, en cuyo producto esta quesería es pionera; es en este proceso donde toman los quesos la mayor cantidad de aromas y sabores. Los productos son impregnados con varias manos de aceite de oliva que les garantizan una perfecta curación y presentación.

Al finalizar, se catarán **siete clases** de queso puro de **oveja**: los tradicionales, semicurado, viejo y reserva, el queso con vino tinto, el queso con miel, el queso picante, el queso curado en manteca de cerdo ibérico...; se acompañarán de vino de la denominación de origen y se completará la degustación con **embutidos** caseros de fabricación propia, chorizo, salchichón y lomo de bellota de Guijuelo,

Algo sobre sus especialidades:

Queso de Oveja Tradicional, un queso de leche cruda de oveja sin corteza, recubierto de aceite; se prepara bajo tres modalidades: el **Curado** de unos cinco meses, de sabor suave y muy mantecoso; el **Viejo** con unos diez meses y un sabor más persistente, y el **Reserva** con más de doce meses, y con mucho más carácter.

Queso de Oveja con Manteca de Cerdo Ibérico, con leche cruda y maduración de unos ocho meses y sin corteza, que se sumerge en manteca de cerdo ibérico y se deja macerar otros seis meses más.

Queso de Oveja Rojo, es un queso con una curación de cinco meses, que se le baña semanalmente en una solución de aceite y pimentón picante de la Vera, que le otorga los aromas del pimentón



Queso de Toro con Vino Tinto, un queso de oveja tierno y bajo en sal, elaborado con un toque de vino tinto en la masa, y una vez elaborado se sumerge en cubas de vino tinto durante unos 15 días.

Queso con miel, una delicatessen de queso de oveja reserva de veinte meses con aceite de oliva y miel.

Queso picante, elaborado con queso reserva también de veinte meses, con aceite de oliva, pimentón de la Vera y distintas especias.

Duración: hora y cuarto

La noche del Sábado

Cena reforzada con el siguiente **menú**: *primero*: espárragos gratinados con salsa de pimientos del piquillo; *segundo*: cochinillo cuchifrito con ensalada; *postre*: tarta y helado y vino

Alojamiento y servicios incluidos

Lugar de estancia, precios, suplementos y otros datos complementarios

Hotel (*) en Villaralbo; pensión completa** desde la **comida** del sábado a la **comida** del domingo.

Con transporte por medios propios (*), en habitación doble	141 €
Suplemento habitación individual (<i>por noche</i>)	20 €
Suplemento alojamiento viernes + desayuno sábado	38 €

*Para el transporte proponemos alternativamente **compartir coche**, bien el propio si se dispone de él, o manifestar en la reserva la disposición para realizarlo con el de otros; para ello Gente Viajera pondrá en contacto a quienes deseen participar de una misma ciudad o provincia. En cualquier caso...*

desde Madrid:

Suplemento, en autobús, microbús o en nuestros vehículos de apoyo	36 €
---	------

Hora y lugar de reunión: 9:30 h. en el Centro de Interpretación de Villafáfila o en el lugar que se indique en los **últimos datos**.

() El traslado al punto de salida de las actividades es igualmente por es por medios propios o compartidos, excepto si se contrata el suplemento de transporte y traslados*

Itinerario: Desde Madrid, N-VI hasta Tordesillas. Tomar N-122 hasta Toro.

Equipaje: pantalón cómodo para andar, zapato deportivo o de trekking, chubasquero,

Datos útiles

Para conocer los lugares concretos donde se desarrollan las actividades así como los espacios de observación e interpretación

Presentación y documentación:

Villafáfila

*Fue un poblado en época romana. Del siglo X ya constan datos de la explotación de unas salinas que se formaban con el agua remansada del arroyo Salado; existían entonces multitud de meandros sobre un terreno pantanoso **lleno de sal**. Esto propició a través de la historia, la creación de **grandes asentamientos** de población para la extracción y comercialización del producto.*

Actualmente el Espacio Natural lo constituyen una **docena** de lagunas de naturaleza semiendorreica, siendo las más importantes las tres mayores: Laguna Grande, Laguna de Barillos, Laguna de Salinas; la vegetación del entorno es **halófila**, adaptada a aguas salitrosas, en cuyas riberas predominan los tarayes.

Entre las aves esteparias es singular la concentración de **dos mil avutardas**, especie en claro retroceso en otros lugares de Europa. Por todo ello, el Espacio Natural de Villafáfila está declarado por U.E. como Z.E.P.A, -zona de especial protección para las aves- por su condición de lugar de invernada para miles de **ánsares** procedentes de Europa.

Desde octubre, que empiezan a llegar las aves del norte de Europa, hasta febrero que se van las más perezosas, es un bullicioso punto de encuentro de las migraciones; sólo de los ánsares pueden cruzar por su espacio, entre 30.000 y 35.000 ejemplares. Hay una interesante experiencia de marcado, con un **collar** de PVC en el cuello, de distintos colores según el **país** de procedencia, que pueden apreciarse con unos prismáticos.



Toro monumental

Los primeros vestigios arqueológicos encontrados en Toro, sitúan su origen en la Edad del Hierro; estos restos, junto con el Verraco de Piedra que aún se conserva en la ciudad, permiten suponer la existencia anterior de un castro que algunos autores identifican con la antigua ciudad vacea de Arbucale, situada en la calzada de Astorga a Mérida, Este primitivo asentamiento pudo desaparecer hasta que, avanzando el tiempo fuera repoblado con astures, vascones y navarros a finales del siglo IX durante la Reconquista cristiana.



Durante el último cuarto del siglo XV se vivieron en la ciudad las luchas por la herencia castellana entre los toresanos partidarios de Isabel La Católica, consorte de Fernando de Aragón, y los portugueses que ocupaban la ciudad, partidarios de Juana La Beltraneja desposada con el rey luso Alfonso. Fue morada de nobles y asentamiento de judíos y moriscos, de órdenes militares y religiosas, y tuvo voz y voto en Cortes en época de Enrique III y reinando Juan II.

En el año 1505 se reúnen las Cortes convocadas por Fernando el Católico, se lee el testamento de Isabel la Católica y se proclama reina a Juana la Loca, promulgándose las Leyes de Toro en el Palacio de las Leyes, que a comienzos del siglo XX se destruyó por un gran incendio quedando solamente una bella Portada. Toda la ciudad tiene un aspecto medieval.

Tiene gran importancia su actividad agrícola en cereales, hortalizas y frutales, y sobre todo el sector vitivinícola que mantiene su producto estrella con la uva tinta de Toro, que abastece bodegas tradicionales con cepas muy antiguas. Está situada sobre una atalaya sobre el río Duero que riega la fértil vega,

Toro vinícola

La ciudad está encaramada sobre una atalaya a cuyos pies discurre el Duero; es villa productora de vinos con carácter y **alta graduación**. Fue tanto lugar de Cortes como morada de familias nobles. Entre su rico patrimonio arquitectónico destacan los pórticos, palacios con escudos heráldicos y edificios religiosos como la Colegiata, las Iglesias mudéjares, ermitas,... En el descubrimiento, Colón llamó **Pinta** a una de sus carabelas por ser los vinos de Toro, los únicos que no se picaron, elaborados con ésta variedad de uva.



Sobre la avutarda común

Es una de las aves de mayor tamaño de Europa, y la especie voladora más pesada del mundo. Antaño ocupaban las estepas euroasiáticas y hoy sobreviven principalmente en España, en escasas áreas de cultivo extensivo de cereal, siendo la población ibérica, la mayor del mundo; en los países centroeuropeos están ya casi extinguidas, por encontrarse actualmente amenazada por las transformaciones agrícolas, desarrollo urbanístico y de infraestructuras, produciendo una importante pérdida del hábitat. Anidan en la tierra, excavando ligeramente el suelo, donde deposita los huevos; caminan erguidas sobre sus fuertes patas y grandes dedos; tienen las alas anchas y largas, con una envergadura aproximadamente de dos metros y medio, con un plumaje muy llamativo durante el vuelo; un macho adulto tiene algo más de un metro de altura.

Su peso medio ronda los quince kilos y en algún caso pueden superar los veinte. Son gregarias y es muy difícil acercarse a ellas. Tienen una estimación de vida entre diez y quince años. Los machos crecen muy deprisa, no dejando de crecer, aunque lentamente, toda su vida.

Una de sus singularidades es el rito que exhiben para aparearse; este cortejo se denomina "**rueda**" y en España tiene su punto álgido desde mediados de Marzo a primeros de Abril. Los pollos, recién nacidos, son capaces de andar y abandonan el nido en compañía de su madre, con la que están durante varios meses; los machos jóvenes se independizan antes, pero las hembras permanecen con las madres, hasta la siguiente temporada de cría. Las avutardas son omnívoras. Y son prácticamente mudas, excepto los machos en los días del cortejo que al hinchar el pecho emiten un ruido muy característico.



Santa Alicia, 19 28053 Madrid

Tfno. 914780111/ 620070269 y whatsapp

E-mail: info@genteviajera.com

<http://www.genteviajera.com>

Actividades de naturaleza en España, turismo más **sostenible** y **cercano**