







### Edita:

Asociación Cultural la tanguilla C\San Francisco, nº 67 09400 Aranda de Duero (Burgos) Tél.: 00 34 617 98 81 43 info@latanguilla.com www.latanguilla.com

### Dirección:

Carlos de la Villa

### Coordinación técnica:

César Presto González Gregorio Cámara Valladolid

#### Informacion Gráfica:

A.C. La Tanguilla

### Diseño y Maquetación:

Duero Imagen, S.L.

### **Deposito Legal:**

Bu-55-2019

### Imprime:

Imprenta provincial

© A.C. La Tanguilla. Prohibida la reproducción total o parcial sin la autorización expresa del editor

# INDICE

Editorial	2
Razones para venir a Aranda de duero en 2022	5
Entrevista a Raquel González Benito	7
Programa del encuentro	11
La Ruta del Vino Ribera del Duero, un destino enoturístico	14
Juegos y juguetes. La visión de un artesano ceramista	15
Mapa de Aranda de Duero	16
AFOTUR, trabajando por el turismo de la Ribera del Duero	19
Tonelería duero: Artesanos de barricas	20
Los bolos de Villanueva de Gumiel	21
40 años brindando con grandes vinos	22
Las bodegas subterráneas de Aranda de Duero	23
Norberto Gonçalves: adiós a la eterna sonrisa	24
Programa de catas	26
Tierra Aranda, 60 años en las mesas de la Ribera	28
La Denominación de origen Arlanza	29
Vamos a jugar, vamos a catar	30
Alzadores de botijo (Cantir) de Argentona (Barcelona)	31







# EDITORIAL

### "Tabernas, bodegas, vino y juegos tradicionales, una sintonía que perdura a lo largo de la historia"

INFIERNO!

Durante la primavera de 2018 la Asociación Cultural "La Tanguilla" (ACLT) de Aranda de Duero (Burgos) organizaba la quinta edición de sus ya tradicionales Encuentros Internacionales de Juegos Tradicionales Ribera del Duero, bajo el lema "Cultura y Vino", con la idea de promocionar la candidatura de Aranda como ciudad Europea del vino. Tras dos años de vicisitudes, la capitalidad vinícola de Aranda es una realidad, por lo que retomamos el tema para hacer más visible esta designación.

La actividad enológica ha estado asociada a los juegos tradicionales desde tiempos

inmemoriales, y viceversa. Muchos de los elementos usados en la fabricación ITRAGO, JUEGO Y NOS VEMOS EN EL del vino se convierten en elementos de juegos, "tonneau" como el derivado en rana, la "raiola" portuguesa, o los espectaculares

"rodadores de barricas" de Lussac Saint Emilion. Por otra parte, en muchas ocasiones el vino forma parte de las apuestas que se cruzan en el juego, como en el caso de los "cuartillos" que se ventilan en las partidas de Bolos Burgalés.

En La Tanguilla lo tenemos claro desde el mismo momento de nuestro nacimiento, hace ya más de un cuarto de siglo. Alrededor de las tabernas y las bodegas, las personas allí congregadas, en su mayor parte hombres, daban rienda suelta a sus instintos lúdicos. Las apuestas, sustrato vital de la diversión, se convertían en uno de los ejes de la vida social cotidiana en el ámbito rural. Esto, que viene desde la antigüedad, sigue vigente en la actualidad, y no solo en los pueblos, también se reproduce en el entorno urbano.

Se enfrentaban dos personas, dos parejas o incluso barrios enteros intentando demostrar quién era el más fuerte, más capaz o más diestros, mostrando al resto sus habilidades más notables. Los juegos eran variados, desde los de puntería (rana, herradura...), hasta los de mesa (cartas, naipes, dados...), pasando por los de fuerza (pulsos) o de cualquier otra índole. Lo que se trataba era de socializar con el resto de los mortales, eminentemente hombres, con el vino como elemento conductor y tener un rato

placentero tras una dura jornada. Los retadores buscaban ganar los envites a sus contrapartes con el fin de que éstos abonasen la consumición pertinente. El desahogo personal era otro aspecto a tener en cuenta en este tipo de retos. Todo un espectáculo que se entroncaba en lo más local del acervo cultural del ser humano.

En este contexto se circunscribe lo que pretendemos mostrar al mundo de los juegos tradicionales durante estos cuatro días. No se puede olvidar el espíritu festivo y el afán competitivo inherente a nuestra condición humana, dos hechos que trataremos de vincular

aún más si cabe en el Encuentro. En cualquier caso, entendemos que este tipo de iniciativas encaminadas a conservar y legar nuestro pasado cultural será siempre bienvenido, pues es parte

de nuestros orígenes y herencia para nuestros descendientes.

Por supuesto, el ambicioso programa que presentamos, que aparte de juegos incluye catas de vinos y vermuts de trece denominaciones vinícolas de España, Portugal y Francia, no hubiera sido posible sin la colaboración de las 27 asociaciones hermanas que participan en el encuentro. A todas ellas, ubicadas en regiones

vinícolas de relevancia, y a las bodegas y Consejos Reguladores de sus territorios que colaboran habitualmente con el deporte tradicional, nuestro más sincero agradecimiento.





VEN AL REENCUENTRO, VEN AL CORAZÓN DE LA RIBERA, VEN A LA CIUDAD EUROPEA DEL VINO, VEN A ARANDA DE DUERO.

IQUÉ MEJOR MOTIVO PARA REUNIRNOS DE NUEVO!

**Aranda de Duero**Ciudad Europea
del Vino 2022

#22 motivos parael 2022





### RAZONES PARA VENIR A ARANDA DE DUERO EN 2022

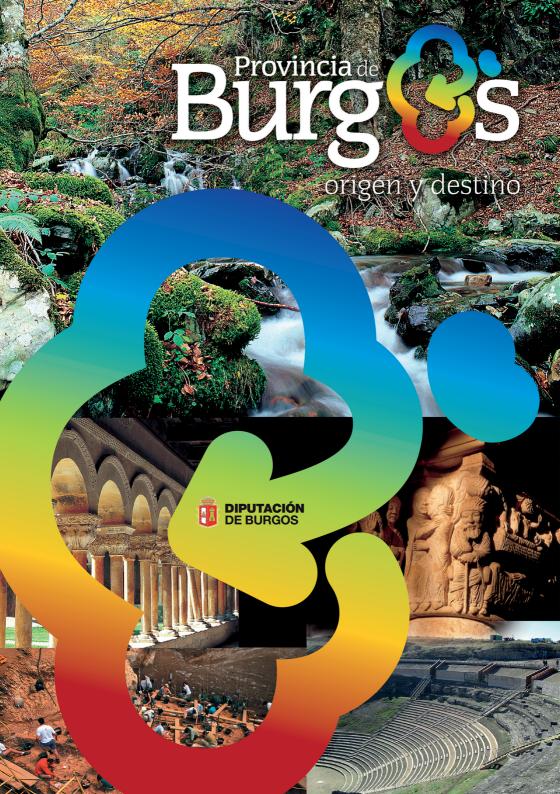
Vino, tradición, cultura, música, naturaleza y la mejor gastronomía. Aranda de Duero merece siempre una visita, pero más aún este año porque celebra la designación de Ciudad Europea del Vino y la actividad está asegurada.

Sus más de 7 kilómetros de bodegas subterráneas —muchas de ellas visitables—, relatan un pasado que desde el siglo XII ha estado ligado al vino. Hoy es epicentro de la Ribera del Duero, una de las Denominaciones de Origen vinícolas más importantes de España y del mundo, pero Aranda de Duero es mucho más. Es gastronomía, con el lechazo asado como plato estrella; es patrimonio, cultura y, sobre todo, música. Su festival, Sonorama Ribera se ha convertido en una cita ineludible del verano. Los conciertos en la plaza del Rollo son una de esas experiencias que merece la pena vivir al menos una vez en la vida.

Aunque la pandemia ha retrasado dos años la proclamación de Aranda de Duero como Ciudad Europea del Vino, todo está listo para vivir un año especial en el que volvamos a vibrar, reír, sentir y soñar.

A la hora de ganar esta distinción que otorga la Red Europea de Ciudades del Vino (RECEVIN), el jurado tuvo en cuenta la historia vinícola de una localidad próspera e innovadora que ha hecho del enoturismo una bandera así como un calendario que está cargado de eventos como, el Encuentro Internacional de Juegos Tradicionales "Cultura y Vino II" (del 12 al 15 de mayo), la Noche de Ronda (noche mágica de los museos, el 20 de mayo), Premios Envero y Envero Fest (cata multitudinaria "Mil siempre aciertan", el 27 y 28 de mayo), Jornadas del Lechazo Asado en Horno de Leña (todo el mes de junio), la Fiesta de la Vendimia (23 y 24 de septiembre); o las creadas ex professo para este año como la Primera Feria Internacional Enoturística de marcas de calidad y denominaciones de origen 'Gastroduero' (del 2 al 4 de septiembre); Foro Duero (8 y 9 de junio); el primer Congreso de Arquitectura y Cultura del Vino (10 y 11 de noviembre) y un mercado temático del vino en Navidad (diciembre), entre muchos otros.











### ENTREVISTA

### RAQUEL GONZÁLEZ BENITO

Alcaldesa de Aranda de Duero (Burgos)

Raquel González Benito es alcaldesa de Aranda de Duero desde 2011. En el año 2020 logró que el proyecto de Aranda fuera merecedor de la designación como Ciudad Europea del Vino por parte de RECEVIN (Red Europea de Ciudades del Vino). Para ello, tuvo que superar en la liza a localidades tan reputadas en este mundo del vino como Haro (La Rioja), Rueda (Valladolid) o Cariñena (Zaragoza). La pandemia ha supuesto un retraso de dos años en poder mostrar al mundo todo el potencial que tiene esta tierra.

La Tanguilla lleva muchos años

siendo una gran embajadora de

Aranda, sus juegos tradicionales, la

cultura del vino y su reconocimiento

traspasa ya muchas fronteras.

ACLT.: Que ha supuesto para Aranda de Duero el que RECEVIN haya accedido a mantener el título de Ciudad Europea del Vino(CEV) en 2022 después de dos años de inacción por los efectos de la Covid-19.

RGB.: La pandemia supuso un auténtico mazazo. Cuando ya nos habíamos puesto en marcha con algunas actividades llegó el virus, el Estado de Alarma y tuvimos que parar. Lo mismo ocurrió en 2021, pero finalmente este 2022 podremos poner en marcha el proyecto que presentamos. Para Aranda de Duero ha supuesto un verdadero desahogo. Por fin vamos a poder convertir en realidad el que nuestra

villa sea Ciudad
Europea del Vino.
Además, este año
se conmemoran
hechos tan
significativos para
nuestra comarca
como los 40 años de
la Denominación
de Origen Ribera
del Duero (DORD),
los 25 años del

Sonorama, los 60 años de la Bodega Tierra Aranda y alguna celebración más. Sin lugar a dudas, va a ser un gran año.

ACLT.: ¿Qué significado tiene el logotipo elegido?

RGB.: Está creado a partir de las marcas que suelen dejar las copas de vino sobre la mesa. Son de varios círculos y entre todos crean un único círculo en el que nos vemos reflejados todos, tanto Aranda de Duero como toda la Ribera del Duero. No podemos olvidar que somos la primera localidad de Castilla y León con vínculos con la uva y el vino que recibe el galardón de Ciudad Europea del Vino. Nosotros queremos compartir esto para que sea un proyecto de todos y todas,

no solo de las y los arandinos. La unión de todo el mundo genera más fuerza y eso pretendemos.

ACLT.: Aranda de Duero presentó un proyecto enfocado a la sostenibilidad en el mundo del vino. ¿Cómo lo va a desarrollar a lo largo de este año? ¿En qué se va a traducir dicha sostenibilidad?

RGB.: Es evidente que el cambio climático es un hecho incuestionable y que está pasando factura a los viñedos. Los expertos aconsejan que hay que plantar en zonas más altas y más al norte que las actuales. Por lo tanto, tenemos que hacer un esfuerzo encaminado a la sostenibilidad en el ámbito vitivinícola si queremos que las

nuevas condiciones meteorológicas pasen factura Sostenibilidad, resiliencia y ecología van de en esta andadura. Tenemos que fomentar nuestros ióvenes viticultores estos aspectos. Debemos potenciar los

ecológicos, esto es, recuperar la esencia en la forma de trabajar de nuestros abuelos y antepasados. Podas en determinados momentos relacionados con el estado de la luna (cuartos menguantes). Reducir el uso de productos fitosanitarios. En definitiva, perseguimos volver a la esencia. Y este es el sustrato de nuestro proyecto para este 2022 como CEV.





RUTA DEL VINO
RIBERA DEL DUERO



www.riberate.com





ACLT.: La Fiesta de la Vendimia, el festival de música Sonorama Ribera, los Premios Envero, el curso de verano sobre vitivinicultura de la Universidad de Burgos, el Descenso del Vino por el Duero, las Jornadas Gastronómicas del Lechazo o el Concurso de Tapas.... ¿Cómo van a encadenar desde el Consistorio arandino todas estas actividades previstas para llevar a cabo a lo largo de 2022?

RGB.: Pues poco a poco, pero las vamos a llevar a buen puerto todas. Todo sigue en pie. Este año de 2022, al ser CEV tenemos aún más un compromiso especial con el Sonorama Ribera, La Fiesta de la Vendimia... Va a ser un ejercicio muy especial en todos los órdenes.

Este año de 2022 las y los arandinos debemos ejercer esta capitalidad con pasión.

ACLT.: Cómo cree que va a favorecer este evento al enoturismo de la comarca ribereña burgalesa.

RGB.: De una forma decisiva. La

etiqueta de Ciudad Europea del Vino hará que Aranda, su comarca y todo lo relacionado con el vino vaya a tener un fuerte espaldarazo. Por ende, el enoturismo también, de ahí que espero que sus protagonistas lo sepan y valoren.

ACLT.: Qué le pareció la propuesta de "La Tanguilla" de vincular su ya tradicional Encuentro Internacional de Juegos Tradicionales con este gran evento para esta localidad.

RGB.: Maravilloso y adelante. Ellos y ellas llevan muchos años siendo unos grandes embajadores de Aranda y su reconocimiento traspasa muchas fronteras. Además, el tífulo del Encuentro (Cultura y Vino) nos venía al pelo para lo que teníamos por delante. Por lo tanto, nosotros solo hemos querido aportar, una vez más, nuestro granito de arena para que el Encuentro se desarrolle bien y el nombre de Aranda siga sonando por todo el mundo.

ACLT.: Ponencias, catas, juegos, visitas... sin duda esta cita va a servir para poner a la villa arandina en el mapa mundi... enológico y de otros órdenes.

RGB.: Eso esperamos. Vosotros os vais a volcar en ello y nosotros solo vamos a colaborar en que así sea. De hecho, hemos contactado con los roda<dores de barricas de Saint Emilion para animar las calles de Aranda durante esos días. En definitiva, salimos ganando todos, y eso es lo que perseguimos con todos estos actos, tanto los de La Tanguilla como los del resto de colectivos e instituciones.

ACLT.: Dentro de esta cita habrá una nutrida presencia de algunas de las zonas vitivinícolas más importantes de España y del mundo. ¿Qué valor tiene esto para Aranda, su comarca y para un colectivo tan definido como el de los juegos tradicionales?

RGB.: Incalculable. Gracias al buen hacer de La Tanguilla, a sus muchos contactos repartidos por todo el mundo, y a la ingente siembra que lleva haciendo desde hace 25 años, ha sido

posible llegar hasta donde ha llegado. Y lo que es mejor, todos los arandinos y las arandinas nos vamos a aprovechar de este ingente trabajo realizado durante muchos años. Va

a ser una gran oportunidad para todas aquellas personas que durante ese fin de semana de mayo, y en otras jornadas, se acerquen hasta Aranda. Podrán disfrutar que en nuestra ciudad se congreguen algunos de los mejores vinos del mundo y también vermús. Todo ello en relación con los juegos tradicionales. Sin duda, podrán disfrutar de un maridaje singular. Pero quiero recordar e incidir en que el consumo sea con moderación.

ACLT.: Qué les diría y pediría a las y los arandinos y ribereños de cara a esta cita.

RGB.: Que se crean el gran potencial de su tierra. Que ejerzan de embajadores de Aranda allá por donde vayan. Que somos la capital de la Ribera del Duero, y lo debemos proclamar con orgullo. Este año de 2022 y en los sucesivos debemos ejercer esa capitalidad con pasión. Y por supuesto, que disfruten de esta oportunidad.





# Estás en Arlanza Tierra de vinos

# iDESCÚBRELOS!





ESCANEA EL CÓDIGO QR Y ACCEDERÁS A OFERTAS ESPECIALES







### PROGRAMA

#### Jueves 12 de mayo

11:00 h Presentación del juego "Asalta la viña". Una iniciativa de la Ruta del Vino Ribera del Duero con la colaboración de la Asociación Cultural La Tanguilla. Casa de los Fantasmas. Plaza del Trigo, nº 10, 3º planta.

#### Viernes 13 de mayo

09:30 h Recepción de delegaciones en el Auditorio de la Casa de Cultura. Plaza del Trigo, nº 7.

<u>09:45 h</u> Casa de Cultura. Presentación del libro "Juegos antiguos y contemporáneos en América del Sur" editado por la AC la Tanguilla y el Museo Étnico de Neuquén.

10:00 h Casa de Cultura. Congreso.

PONENCIA MARCO Vino y juego tradicional, ¿patrimonio incómodo?.

Carlos Suari Rodrique. Licenciado en Ciencias Sociales. Doctorando en Antropología

#### 10:15 h BLOQUE 1 - JUEGO y VINO. La tradición jugada y bebida

Cafés, tabernas, casinos... puntos de encuentro lúdico social
 Víctor Baroja Benlliure. Profesor de la Ubniversidad de VIC. Presidente de la Federació
 Catalana de Joc Tradicional y de Cia de Jocs l'Anónima,

- Refranes y dichos populares en torno a la cultura del vino Víctor Jorge Rodríguez. Escritor y folklorista.
- Una caña de juegos.

**Pepe Moltó. Músico.** Constructor de instrumentos musicales de tradición oral y de juguetes populares

- Entre el vino y el juego: la línea que decide

Elsa Alexandra Gonçalves Fernandes, presidenta de la Asociación de Juegos Tradicionales de Guarda.

- La viña: las cartas sobre la mesa
  - J. Ramón Palacios. Diseñador de juegos de mesa
- Los hoyetes, típico juego aragonés de taberna.

Ángel Lassa. Maestro especialista Educación Física y de Ciencias Humanas, postgrado en Dirección y Gestión de Instalaciones y Eventos Deportivos.



#### 11:45 Hs. Pausa

12:00 h BLOQUE 2.- EDUCACIÓN, CULTURA y VINO.

- Juegos tradicionales y turismo.

Carlos de la Villa Porras. Presidente de la AC la Tanguilla

- Propuesta didáctica "El baúl de los juegos perdidos"

**Dr. Jesús Vicente Ruiz Omeñaca**, asesor en el Centro Riojano de Innovación Educativa

- La parte más lúdica de las romerías

**Biel Pubil Soler.** Profesor de Historia y Educación Fisica y responsable de juegos tradicionales de la Associación Cultural Lo Llaüt de Ascó, Tarragona

- Tiembla porrón.

Miqui Giménez Molina, maestro especialista en educación infantil. Presidente de la asociación Terrassenca de Jocs – VADEJOC







- La importancia de la transmisión de los juegos tradicionales y su relevancia en el ámbito educativo.

**David Alonso García.** Profesor de Enseñanza Secundaria. Presidente de la Asociación Amigos del Juego del Caliche del Campo de Cartagena.

13:30 h Presentación del juego "La Viña". José Ramón Palacios

13:45 h Presentación de "El baúl de los juegos", por Jesús Vicente Ruiz Omeñaca.

14:00 h Clausura del Congreso.

17:00 h Festival de Juegos Tradicionales:

- Juegos de puntería, de bolas, de habilidad y de ingenio
- Juegos infantiles, con piñatas.

\*Plaza Mateo Cerezo de Aranda de Duero.



#### Sábado 14 de mayo

10:00 h Festival de Juegos Tradicionales.

- Más de 100 juegos diferentes de Francia, España y Portugal,
- Fabricación de juegos a partir de recortables. Museo del recortable de la Fundación Eustaquio Castellano en Jaraba (Zaragoza)
- Juegos musicales en torno a la cultura del vino
- Talleres de fabricación de juguetes a cargo del Museo "O recuncho das argalladas" de Lourenzá (Lugo) y de la "AC lo Llaut", de Ascó (Tarragona)
- Juegos infantiles
- Juegos de mesa, etc.
- Juegos de ingenio y habilidad
- Alzado de botijo de Argentona (Barcelona)

\*Instalaciones de INACUA, en carretera Soria (Polideportivo Michelin).

13:00 h Gran cata de vinos Ribera del Duero.

17:00 h Continuación del festival de juegos.

17:30 h Partidos de cesta punta en el Frontón cubierto.







19:00 h Cata Hermanada de vinos de las DO Ribera del Duero y Arlanza.

20:30 h Clausura del festival.

23:00 h Noche de juegos de mesa en la sede de la Asociación Genshiken Ginko. (Calle San Francisco, 41, sótano, junto al bingo)

#### Domingo 15 de mayo

10:00 h Visita al museo La Tanguilla de Juegos Tradicionales.
Plaza Mayor, nº 13.

11:00 h Plaza Mayor. Festival de Juegos Tradicionales.

- Juegos de puntería y de habilidad
- Talleres de fabricación de juguetes
- Juegos musicales en torno a la cultura del vino
- Festival de piñatas patrocinado por Ruta del Vino Ribera del Duero.



13:00 h Cata de vermuts de Cataluña, Aragón y Ribera del Duero. (Consultar programa de catas)

13:30 h Actuación de folklore. Escuela Municipal de Folklore de Aranda de Duero y Grupo de Concertinas de Portugal.

14:30 h Clausura del encuentro.







# LA RUTA DEL VINO RIBERA DEL DUERO, UN DESTINO ENOTURÍSTICO

La Ruta del Vino Ribera del Duero se ha convertido con el paso del tiempo en uno de los tres itinerarios enoturísticos más visitados de España, tras recibir alrededor de 400.000 visitantes al año. Formamos parte de la marca Rutas del Vino de Castilla y León y pertenecemos al Club de Producto Rutas del Vino de España, del que forman parte 32 rutas del Vino y que está gestionado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN)

Cas un centenar de Ayuntamientos, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, restaurantes, alojamientos, enotecas y comercios especializados, agencias de viajes, establecimientos dedicados al ocio, oficinas de turismo, así como museos y centros de interpretación, entre otros, forman parte de La Ruta del Vino Ribera del Duero, albergando la mayor parte

de las mejores bodegas adscritas a esta marca de calidad.

Nuestro objetivo es la promoción y dinamización de la Ribera del Duero, engrandecer esta sorprendente tierra bañada por el río Duero, donde el vino y la gastronomía de la más alta calidad se combinan con el arte, la historia y la naturaleza más auténtica, logrando una experiencia única para todos los visitantes que cada año optan por una nueva e ilusionante manera de concebir el turismo: El enoturismo.

Hace más de 2000 años, vacceos y romanos convirtieron la elaboración del vino en una de las principales actividades agrícolas de la zona, y en la Edad Media comenzaron a excavarse las primeras bodegas en distintos pueblos y villas de la Ribera. Cientos de bodegas subterráneas y lagares conservados a lo largo y ancho de su territorio, testigos del paso del tiempo, se han

convertido, junto con el vino, en seña de identidad de esta tierra, que ha sabido conservar su arquitectura tradicional del vino a la vez que ha ido incorporando bodegas innovadoras, como Protos o Portia, iconos de la arquitectura vanquardista.

La singularidad de la Ribera del Duero forma parte de su intrahistoria. La viña y el vino han marcado el paisaje de esta tierra y la personalidad de su gente, así como el patrimonio y la cultura de la región, convirtiéndose en elementos indispensables para comprender su

Casi un centenar de Ayuntamientos, el Consejo complejidad y riqueza. Ribera del Duero es sinónimo de **grandes vinos.** Ser Wine Region of

the Year, estar incluidos como destinos recomendados del New York Times o el Washington Post y el reconocimiento de Aranda de Duero como Ciudad Europea del Vino son solo algunos de los reconocimientos que se han logrado para el territorio.

Y qué mejor forma de disfrutar de nuestros vinos que maridándolos con nuestra **rica y variada gastronomía.** Infinidad de propuestas gastronómicas

elaboradas con materias primas de proximidad son cocinadas con un estilo inconfundible y tradicional, **destacando** el **lechazo asado** en horno de leña. Queso, morcilla, setas o torreznos de Soria son otros de los muchos manjares que caracterizan la cocina ribereña.

Para estar en contacto con la **Naturaleza** contamos, entre otros recursos, con el Camino Natural del Duero, el Camino del Cid, el Camino Jacobeo "Ruta de la Lana", el Parque Natural Hoces del río Riaza o los Parajes Naturales de Las Loberas y el Pico Gurugú, lagunas y humedales, caprichos geológicos o árboles singulares

En la Ribera del Duero podrás encontrar, además, un **amplio abanico de manifestaciones** 

artísticas, culturales y patrimoniales, desde el románico soriano hasta el Monasterio de Valbuena o de La Vid, pasando por sus barrios de bodegas subterráneas y lagares, castillos, atalayas árabes, villas medievales, fortalezas y murallas, templos góticos y renacentistas, yacimientos arqueológicos, puentes o molinos. Además, contamos con magníficos

museos, como el Museo de Juegos Tradicionales, gestionado por la A.C. La Tanguilla, una Asociación que difunde nuestra cultura por todo el mundo.

UN SINFÍN DE PROPUESTAS PARA DISFRUTAR DE LA RIBERA DEL DUERO. IIITE ESPERAMOSIII





# <u>Juegos y Juguetes.</u> La visión de un artesano ceramista.

Los niños y niñas se han divertido con juegos y juguetes desde el mismo inicio de la humanidad pues, entre otras cosas, imitar a los adultos aúna juego y aprendizaje, dos aspectos de la cultura que han estado vinculados en todas las sociedades incluso hasta nuestros días.

El juego y el juguete son una actividad y un objeto inherente en la humanidad, especialmente en los más pequeños. Desde que el ser humano adquirió conciencia, las distintas necesidades de recreación, imitación o aprendizaje se hicieron parte de su desarrollo.

Debemos tener en cuenta que, durante mucho tiempo los niños y las niñas, al igual que las mujeres adultas, eran invisibles en la interpretación arqueológica en una ciencia dominada por los

hombres, sus formas de pensar y sus sesgos lo que provocaba que un artefacto prehistórico hubiese pertenecido a un niño no entraba en su forma de mirar el registro arqueológico.

Así pues, si aceptamos que desde hace decenas de miles de años, los niños y niñas también se divertían con juguetes, ¿cómo eran éstos y por qué es tan difícil encontrarlos?

Para jugar, niñas y niños utilizaban los materiales que estaban a su alcance para divertirse, explorar su curiosidad o tratar de imitar situaciones, seres

vivos o cualquier objeto de su entorno inmediato. Así se formarían pequeñas réplicas de utensilios, armas y figuras de animales o personas. Según una investigación de 2018 publicada en la revista especializada Journal of Current Anthropology, durante décadas, los arqueólogos consideraron que cada uno de los objetos hallados que por su tamaño o composición no poseían una función utilitaria evidente, eran elementos utilizados en rituales de comensabilidad, muerte o en relación con el mundo de la magia, ignorando la posibilidad de que fueran juguetes infantiles.

Por su parte, el juego sin más, donde se utilizan elementos de control del mismo pero que no son exactamente juguetes como tal, el abanico es más disperso y difícil de interpretar. Los juegos también sirven como aprendizaje y entrenamiento y en los juegos que se basaban en la representación de actividades, como la caza, por ejemplo, los tableros debían representar el

terreno donde se ejecutaba esta actividad y pequeñas figuras representaban a los cazadores y cazadoras y a las piezas a cobrar.

Algunos de los juegos que han llegado hasta nosotros desde un posado más reciente, tienen la misma finalidad: simular actividades cotidianas que, en el caso de niños y niñas, estaban fuera de su alcance. Komikán, la liebre y los perros, el ajedrez o sus versiones nórdicas como el Tablut no son, sino representaciones de la caza, el uso de

armas y las tácticas guerreras.

Los juegos de azar y las carreras, también han sido representados desde antiguo para adultos y no existe registro arqueológico que lo impida en la edad infantil. De hecho, existen tumbas con pequeños objetos que podrían ser juguetes o juegos utilizados en la corta vida del niño o niña allí enterrados. Dados, canicas, discos de arcilla que aparecieron en vacimientos datados en un milenio antes de nuestra era. En este último caso cada disco es del tamaño de un botón grande y cuenta con

dos perforaciones que permiten hacerlo girar al atar los extremos con cuerdas. Si tienen dibujos simulan el movimiento de los mismos, otros crean un potente zumbido y el juego podría consistir en consequir el tono más alto.

Muchos de estos juegos y juguetes, han llegado de una forma o de otra hasta nuestros días cuando la potente industria del juguete ha actualizado la memoria arqueológica para los más antiguos y la memoria oral para los de nuestros abuelos y abuelas.

Nuestro espacio, en colaboración con el Museo de Juegos Tradicionales de la AC la Tanguilla, está recuperando estos juegos milenarios, armonizando la cultura y las prácticas milenarias con diseños vanguardistas y técnicas artesanas, aprovechando el saber de nuestros antepasados y las ventajas y comodidades de las nuevas tecnologías.

José Palacio Espacio A Cántaros

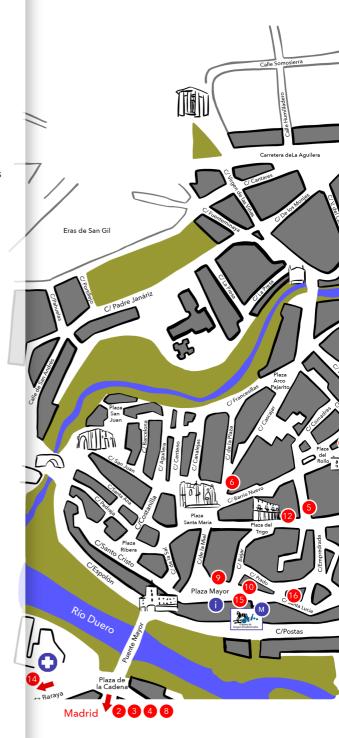


- Bodega Peñacoba
  C\ Barrio Nuevo N° 29
- 2 Hotel V Ciudad

  Av. Castilla, n° 66,
- 3 Hotel El Ventorro Crta. Valladolid-Soria Km 273
- 4 Hotel Tudanca
- Bodega Histórica Don Carlos
- 6 Ribiertete
- 7 Espacio a Cántaros C\ del Rio, 47 (Peñaranda de Duero)
- Restaurante la Resinera
  C\ Burgo de Osma, 25
- 9 Chiringuito de la Plaza Plaza Mayor, 19
- El Somatén
  Plaza Mayor, 19
- Bodega Tierra Aranda
  C\ San Francisco, 74
- Casa de Cultura

  Plaza del Trigo, 9
- Asociación Genshiken Ginko
- Parking Hospital
  C\ San Juan de Dios, 8
- Farmacia de guardia día 13
- Farmacia de guardia día 14
  Plaza Mayor, 13 bis
- Farmacia de guardia día 15

  Avenida el Ferial, 18











### **AFOTUR**

El Centro de Iniciativas Turísticas (CIT) AFOTUR, Asociación para el Fomento del Turismo de la Ribera del Duero, es una organización de naturaleza asociativa y sin ánimo de lucro, creada en el año 1984 que se dedica especialmente a la promoción de los recursos turísticos, atención al patrimonio y al desarrollo turístico de la Ribera del Duero, actualmente es miembro activo de FECITCAL, Federación de Cnetros de Iniciativas turísticas de Castilla y Léon y socio de la ADRI, Ribera del Duero Burgalesa y del Consorcio Ruta del Vino Ribera del Duero.

Su actividad se desarrolla desde hace más de 30 años, en el área geográfica relacionada con la Denominación de Origen vitivinícola de la Ribera del Duero, dentro de las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid, así como los municipios de interés turístico aledaños a este territorio.

El Centro de Iniciativas Turísticas AFOTUR, representa un potencial de conocimiento y experiencia perfectamente enraizado en la Ribera del Duero, que constituye la base de una importantísima red de actuaciones promocionales en el quehacer turístico regional, promoviendo la participación ciudadana y la sensibilidad social.

Federación de Centros de Iniciativas Turísticas FECITCAL

Su actividad se centra en una materia de gran interés para la Comunidad, el turismo, que ha de plantearse desde una perspectiva de máxima potenciación del turismo interior, con ofertas diversificadas y destinos profundamente desarrollados, en los que tanto el habitante como el visitante se vean beneficiados.

### TRABAJANDO POR EL TURISMO DE LA RIBERA DEL DUERO



La Asociación persigue, como fines específicos en su territorio de actuación, los siguientes:

- √ Incrementar y mejorar la imagen turística de la Ribera del Duero y servir de apoyo a los sectores interesados en el fomento del turismo en la zona.
- √ Canalizar y contribuir a la dinamización e incluso gestión de cuantas iniciativas sean de interés para promocionar o consolidar la Ribera del Duero como destino turístico.
- √ Participar en las actuaciones relacionadas con la Promoción y la Planificación turística de las poblaciones ribereñas.
- √ Participar en las actuaciones de promoción, actividades culturales, programas formativos o divulgativos que favorezcan el desarrollo turístico de esta zona.
- √ Actuar como interlocutor válido ante las Administraciones competentes en aquellos temas relacionados con el sector turístico en la Ribera del Duero.
- √ Gestionar, promover, impulsar y realizar cualquier otra actividad o iniciativa lícita que, mediante el fomento del turismo, pueda generar un florecimiento y mayor desarrollo sostenible del sector e incidir en el aumento de la prosperidad de los habitantes del la Ribera del Duero.

De cara al futuro, AFOTUR seguirá trabajando por la valorización e integración de los recursos turísticos, así como por la promoción conjunta de todo el territorio que comprende la Ribera del Duero, contribuyendo así a posicionar una marca de destino clara, con productos turísticos definidos, diversos y de calidad, que sirva de atractivo a las tendencias más demandas actualmente como son el turismo cultural, el enoturísmo o el turismo de naturaleza.

AFOTUR, lleva a cabo anualmente un completo programa de actividades que contempla la realización de Jornadas Técnicas de Turismo, material promocional que se distribuye en las oficinas de turismo de la Ribera, participación en ferias de turismo en colaboración con otros organismos o entidades dedicadas al turismo.





# <u>TONELERÍA DUERO:</u> ARTESANOS DE BARRICAS

La evolución del vino sería inconcebible sin el aporte que han supuesto los diferentes medios empleados en su crianza y su conservación. Desde las primeras vasijas de barro y de vegetales como la calabaza, pasando por los recipientes hechos de astas o de pieles de animales impermeabilizadas con resinas o pez, hasta llegar a las actuales barricas de madera fabricadas con las más nobles maderas, ha habido un largo proceso de investigación y de arduo trabajo, mérito de artesanos y profesionales del gremio que se han convertido en uno de los más importantes pilares de la industria enológica.

En la Ribera del Duero está instalada la Tonelería Duero, una de estas empresas que transforman la madera para crear las barricas que darán a los vinos su personalidad.

Principalmente trabaja con roble de varios orígenes: Europa y Norteamérica. La relación entre el vino y la madera es tan antigua como la conquista de la Galia por los romanos. Ya desde entonces se sabe que esta unión no se puede romper, porque no existe alternativa posible. Y esto puede decir del vino y de otras bebidas, como whisky o la cerveza. O incluso en la elaboración y conservación de salsas.

Se realiza todo el proceso de la fabricación de barricas: secado, selección de duela, canteado, enlomado, domado, y tostado. El tostado es uno de los momentos clave en la fabricación de las barricas. Todas las barricas salen marcadas en láser con su código de trazabilidad.

Los tiempos han cambiado mucho y Tonelería Duero solo trabaja con madera de roble. Otras especies, como el fresno, el castaño o la acacia, también son aptas para maduración del vino, pero no se comportan igual. La relación entre el vino y el roble es especial; se nota cómo influye en la maduración del vino, en cómo ayuda en la conservación y afinado del vino. Aromas terciarios aportados por la barrica: vainilla, clavo de olor, canela, almendras tostadas, pan tostado, coco, chocolate, café... incluso aromas florales y balsámicos.









# LOS BOLOS DE VILLANUEVA DE GUMIEL

La localidad ribereña de Villanueva de Gumiel ha sabido conservar una modalidad de bolos entretenida y fácil de jugar para todas las edades.

Los elementos del juego son dos: los bolos y las manillas.

Los bolos son seis, de madera, unas veces de pino y otras de roble o encina, pero siempre labrados a mano por los propios jugadores. La forma de los bolos es variada, existiendo tres modelos claramente definidos, y el tamaño oscila entre los 18 y los 20 centímetros de altura, con una anchura en la base de cinco centímetros.

Las manillas son tres, también de madera, preferentemente de roble o encina, y tienen forma troncoidal. También se "fabrican" a mano, desbastando la corteza de una rama que presente las medidas ideales para la práctica de este juego: Trece o catorce centímetros de largo por seis o siete de ancho.

El objeto del juego es muy sencillo: hay que dejar un bolo de pie para lo cual se dispone de los tres lanzamientos que se pueden hacer (Uno con cada manilla).

Existen dos formas o modalidades para jugar a los Bolos de Villanueva de Gumiel: la de apuesta o la de competición, si bien nos vamos a centrar exclusivamente en la modalidad tradicional, en la que la apuesta era el motor y aliciente del juego...

La apuesta, nunca de cantidades considerables de dinero, constituye el elemento aglutinador de un grupo de vecinos que con el estímulo de "sacar cuatro durillos" al convecino de turno, se reúnen para pasar un rato agradable al lado de una bodega o de una cantina.

Al formarse la partida, uno de los jugadores que desea apostar una determinada cantidad de dinero, pongamos por ejemplo CIEN pesetas, desafía al resto a la voz de "CIEN PESETAS A BUENAS", casando el resto de jugadores la apuesta, con la cantidad que le apetece a cada uno, hasta cubrir la totalidad del dinero arriesgado por el jugador que va a efectuar la tirada "a buenas".

A continuación se plantan los bolos y se marca la raya desde donde el jugador efectuará los lanzamientos.

La sabiduría popular tiene establecido que la distancia desde la raya de tiro hasta el lugar en que están plantados los bolos sea de CINCO PASOS. Así cuando menor sea la edad (o la altura) de los jugadores, menor será la distancia a recorrer por las manillas, con lo que la igualdad queda garantizada.

El plantado de los bolos es labor del baratero, casi siempre un chaval de los más espabilados, que procura agilizar la colocación de los bolos, pues cuanto menos tiempo tarde en colocarlos más jugadas se producen.

Comienza la partida. El lanzador se sitúa delante de la raya de lanzamiento. No puede pisarla. Los espectadores, que en su mayoría nan apostado contra el lanzador observan los preparativos. Todos, o por lo menos la mayoría, están deseando que falle. Por dos motivos: porque ganan el dinero apostado y porque en caso de fallar correría el turno del lanzador, dando a otro jugador la posibilidad de ser el dueño de su propia fortuna.

Ya se han lanzado las tres manillas. El jugador ha tenido suerte y ha logrado hacer "buenas". Incluso ha habido jugadores que en una tirada, se les han quedado tan "a huevo" los bolos para hacer "las buenas", que se han permitido el lujo de tirar la segunda manilla "entre piernas", con arte y chulería, que también así se disfruta con el juego. Recoge la apuesta, entrega la "propina" al baratero y vuelve a lanzar el reto: ¡CIEN PESETAS A BUENAS!, o doscientas, si quiere reinvertir los beneficios de la anterior jugada. Sigue así hasta que la mala suerte o el cansancio le hacen fallar. También pudiera ocurrir que antes de fallar decidiera dejar a otro la posibilidad de tirar y pasar por la cantina a invertir sus ganancias refrescándose a cuenta de sus "amigos".

En este caso, un nuevo jugador, el más atrevido o el que tenga el turno, arrojará al suelo un billete o unas monedas y dirá: ¡CIEN PESETAS A BUENAS!. Y así, hasta que se hace de noche o la hora de ir a merendar a la bodega, que de éstas hay muchas y muy buenas, con buen vino, en el camino de Quemada, en Vandeles o en Ricaposada.

- 5 pasos -





## 40 AÑOS BRINDANDO CON GRANDES VINOS

Fue el 21 de julio de 1982 cuando, en la Estación del Metro del Retiro de Madrid, se firmó el primer reglamento de Ribera del Duero. Nacía así una Denominación de Origen que agrupaba entonces a una decena de bodegas y un centenar de viticultores. El compromiso de las gentes del lugar, viticultores y cooperativistas, junto con el apoyo de las instituciones locales y provinciales de la época, dieron impulso a un sueño que hoy es una realidad consolidada: una región única productora de grandes vinos aclamados en todo el ámbito internacional.

El catálogo de tintos, blancos y rosados de la Denominación de Origen ofrece la oportunidad de disfrutar de todo tipo de vinos, desde aquellos de tendencia más clásica hasta los de perfiles más innovadores, expresando todos ellos el carácter de un terruño único. Y es que los viticultores y enólogos son verdaderos maestros en buscar el potencial y las diferentes expresiones

de las variedades principales de Ribera del Duero, la Albillo Mayor y la Tinta del País.

Ribera del Duero es una Denominación de Origen de referencia, pionera en su apuesta por la cultura, en su vinculación con el cine, la música y el arte. El Consejo Regulador ha sido precursor de acciones dirigidas al consumidor más joven, rompiendo barreras que parecían insalvables, y

convirtiéndose en la primera DO patrocinadora de un festival de música (Sonorama Ribera), en la primera en introducir barras específicas de vinos de bodegas en eventos multitudinarios, iniciando un camino de éxito que ha derribado muros que parecían infranqueables para el mundo del vino. Ribera del Duero ha creado además un certamen literario referencial, el más prestigioso del mundo de cuantos se dedican al relato en español. El Premio Internacional

Ribera del Duero está a punto de culminar su séptima edición, con la satisfacción de haberse convertido en trampolín para literatos de todo el mundo.

La unión del Consejo Regulador con festivales cinematográficos como Seminci, el Internacional de Cine Fantástico de Sitges, o los

> Premios Feroz, su apuesta conservación patrimonio v la investigación, apoyando a Fundación Atapuerca y a la Universidad de Valladolid y el Yacimiento Arqueológico de Pintia, un ejemplo del compromiso de Ribera del Duero con la historia, con la sociedad y con el futuro. El Consejo Regulador se implica también en todo relacionado con la protección y cuidado del medio ambiente.

siendo las bodegas un modelo de sostenibilidad, con una viticultura responsable que minimiza el impacto ambiental, integrándose en el medio.

La Ribera del Duero es ejemplo de viticultura, enología y producción sostenible, de compromiso con la naturaleza, con los consumidores y con el legado de las generaciones venideras.



En palabras del Master of Wine Tim Atkin:

"RIBERA DEL DUERO ES UNO DE LOS CASOS DE ÉXITO MÁS DESTACADOS DEL MUNDO DEL VINO.

NO TODO ES PERFECTO, PERO DEBEMOS ADMITIR QUE EN SÓLO CUATRO DÉCADAS

HA LOCRADO COSAS IMPRESIONANTES. 9 LO MEJOR ESTÁ POR VENIR".





# LAS BODEGAS SUBTERRÁNEAS DE ARANDA DE DUERO

La red de bodegas subterráneas de Aranda de Duero constituye la más extensa de las conocidas hasta la fecha en la Ribera del Duero, con **4,2 km** de galerías, todas ellas **en un mismo nivel**, contando con comunicaciones que permiten la ventilación y, en ocasiones, el acceso de una nave a otra.

Esta red de túneles o galerías fue excavada entre los siglos XII y XVIII (gran parte del complejo se construyó en el último cuarto del siglo XV) destacando el empleo del arco de medio punto resuelto en piedra de sillería para proteger las bóvedas de sus galerías. Tienen una profundidad de entre 8 y 12 metros y mantenían todo el año una temperatura constante de entre 10 y 12°, además de ausencia de humedad, quietud y carencia de vibraciones, óptimos para la conservación del vino.

Este entramado de bodegas está localizado bajo el propio casco urbano, con orografía llana, hecho diferenciador respecto de otros barrios ribereños de bodegas subterráneas, ubicados en cerros colindantes o alejados de los propios núcleos urbanos. Este hecho ha contribuido tanto a conservarlas para evitar daños a las edificaciones en la superficie, como destruirlas para levantar nuevos edificios (años 70).



Las peñas arandinas han jugado un importante papel en el mantenimiento de diversas bodegas subterráneas de la villa, dándolas un uso recreativo. Cada peña tiene su propio día de festejo pero hay dos ocasiones en las que se juntan todas, amenizando las calles de la villa: la Fiesta de las Peñas (agosto) y las Fiestas Patronales de Aranda (septiembre), durante la tradicional "Bajada de las Peñas". Actualmente existen 8 peñas oficiales en Aranda de Duero:

- El Alboroto (Bodega Frente la Manca)
- El Chilindrón (Bodega El Bolo)
- El Cubillo (Bodega El Aceite)
- El Jarro (Bodega los Martinez)
- El Niño de La Capea (Bodega de Juan Antonio)
- La Amistad (Bodega Botica Vieja)
- La Ribera (Bodega La Navarra)
- Tierra Aranda (Bodega de Requejo)

Desde el plano de bodegas de 1982 incluido en el libro "Viñedo, vino y bodegas en las historia de Aranda de Duero", de Javier Iglesia y Alberto Villahoz, se han realizado diversas investigaciones. Destacan: el Inventario de 2010, un Estudio Digital en 2014, o el Plan Especial de Protección de las Bodegas, en proceso de tramitación.

En este último trabajo, a través del estudio C+LL y el arquitecto Alfredo Sanz Sanza, se catalogan:

- 136 bodegas subterráneas con entrada propia y longitud media de la nave de 30 metros.
- 178 zarceras.
- Los lagares han desaparecido, fruto de su situación en el casco urbano, pero en 1752 se contabilizaron hasta 197 de ellos, almacenando aproximadamente 35.000 hectolitros de vino.

El entramado de las bodegas subterráneas de Aranda de Duero obtuvo la calificación de Bien de Interés Cultural (BIC) en 2015 con la categoría de "Conjunto Etnológico" para asegurar la protección y conservación de este patrimonio de valor incalculable que vertebra el subsuelo de la villa arandina.

La AC la Tanguilla, como homenaje a este rico patrimonio y al esfuerzo de las peñas arandinas por conservarlo, editó en 2021 la Baraja de las Peñas, inspirada en el conocido juego de Fournier "Baraja de las familias de 7 países".

Texto extraído de: www.riberate.com





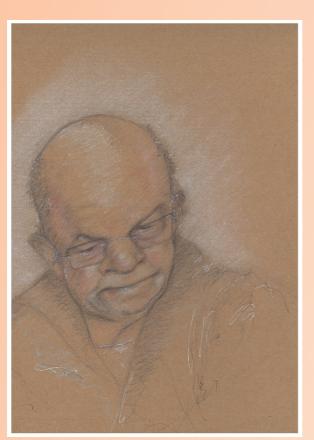
# NORBERTO GONÇALVES: ADIÓS A LA ETERNA SONRISA

El pasado día 7 de octubre de 2021 se apagó un poco la eterna sonrisa de los juegos tradicionales de Guarda, Portugal, Iberia, Europa y de todo el Mundo. Nuestro entrañable colega, en sentido amplio de la palabra, Norberto Gonçalves, falleció dejándonos un vacío irremplazable.

El pasado día 7 de octubre de 2021 se apagó un poco la eterna sonrisa de los juegos tradicionales de Guarda, Portugal, Iberia, Europa y de todo el Mundo. Nuestro entrañable colega, en sentido amplio de la palabra, Norberto Gonçalves, falleció dejándonos un vacío irremplazable.

Ana, sus hijas, todos sus amigos y amigas, compañeros de docencia, activismo político,

familia de los juegos tradicionales y sus queridas águilas rojas del Benfica le echarán de menos allá donde esté. Todas estas fueron las pasiones que motorizaron la existencia de este buen hombre. Todos y todas estamos sorprendidos por esta inesperada tragedia. Pero como él bien reiteraba hasta la saciedad, lo que de verdad cuenta son los buenos momentos. Y de eso, tú, sabio amigo, nos regalaste muchos.



Nunca se me olvidará la primera vez que coincidí contigo. Corría el año 2008 y la Asociación Cultural "La Tanguilla" se había embarcado en hacer un nuevo Encuentro Internacional Juegos Tradicionales en Aranda de Duero y su comarca para el año siguiente, el 2009. Queríamos hacer la mejor reunión de todas las habidas hasta la fecha. Y Carlos, su compadre de la Lusitania del este, o de la Iberia Unida soñada, monta tanto, tanto monta, me presentó a un hombre pegado a un cigarro, que miraba cálidamente por encima de sus antiparras, con una sonrisa de oreja a oreja, y balbuceando un "portuñol" de difícil comprensión. Dije para mí, este paisano promete. Además, su juego preferido, la malha, es prácticamente idéntico al nuestro de la Tanquilla. Más coincidencias positivas no podíamos tener para que aquel primer encuentro fructificara y perdurase en el tiempo hasta que un fatídico "cangrejo" nos lo ha arrebatado a velocidad supersónica.

El profesor Norberto Gonçalves ha sido uno de los grandes impulsores de los juegos tradicionales de su país, de la AEJST, TAFISA y de cualquier ámbito en el que transmitir este acervo cultural suponga un compromiso identitario. No solo





en la práctica, con niños y adultos, sino también a la hora de tener cargos de responsabilidad. Allí donde hiciera falta acudía este enamorado de la cultura popular: lagaradas, reuniones, encuentros, congresos, jornadas, instituciones... Lo que hiciera falta por la causa elegida. La vena lúdica y la "plática" recorrían todo su ser las 24 horas del día los 365 días del año.

La pluma era otra de las grandes pasiones de una persona entregada a comunicar. El medio era lo de menos. Lo importante era el mensaje, y era aquí, en esta tarea, donde daba rienda suelta a todo lo que amaba y en lo que creía ciegamente. Dialogante, pero firme defensor de sus ideas. Tejedor de concordias, aunque si para ello tenía que acudir a argucias de sabio tahúr, lo hacía sin reparo alguno. Cómplice de sus compadres y comadres en todo tipo de situaciones vitales. Amigo, socio, padre, esposo, político, docente, futbolero... Eso y mucho más era Norberto.

No tenía reparos en rectificar en caso de errar. Era sabio en su proceder, como buen "magister". Trabajador incansable y siempre presto y dispuesto para continuar con un aprendizaje que "nunca debemos dejar de ejercitar", me comentaba.

La Asociación de Juegos Tradicionales de Guarda (AJTG) fue el catalizador que le insuflaba constancia a la hora de recopilar, sistematizar y fomentar la práctica de los juegos tradicionales de su tierra y del mundo. Sus compañeros y compañeras de fatigas en la Asociación deberán recoger su testigo para que el legado que él ha confeccionado durante estos años no quede en el olvido. Su imagen debe ser el faro que les guíe a partir de ahora para continuar con este apasionado cometido.

Su acción divulgativa se ha desarrollado en todo el distrito de Guarda, en todo el país vecino y también más allá de las fronteras portuguesas. Así, desde sus inicios ha estado participando en numerosos proyectos, siempre con el objetivo de salvaguardar la cultura lúdica tradicional. El lema de la Asociación, "Seguimos jugando a la

tradición", lo hizo suyo de por vida.

Su condición de profesor en Guarda, y su formación como antropólogo fue determinante a la hora de propiciar la interacción intergeneracional para dinamizar estas actividades. Aspecto este básico si queremos preservar y potenciar los juegos. "Padres con hijos, abuelos con nietos, hombres con mujeres, autóctonos y foráneos, todos juntos persiguiendo un mismo objetivo: jugar, jugar". Y eso fue la vida para él: un juego en el que debemos volcar todo lo bueno que las personas llevamos dentro.

Para Norberto, los juegos, eran la excusa perfecta para volver a la infancia. A ese terreno de la felicidad perpetua. Donde solo vale disfrutar y ser felices. Un axioma que él ha mantenido durante los 60 años de su corta, pero intensa existencia. Para muchos ha sido un ejemplo de coherencia y saber vivir. No tenía medias tintas o dobleces. Era claro, conciso y contundente con las cosas que importan. Ante las banalidades ballbuceaba con una sonrisa de pillo. Y si teníamos a mano un vaso y un buen aguardiente, pues ahora paz y después alguien proveerá.

El componente social siempre estaba presente en su quehacer cotidiano. Socialista de pro, antes que las ideologías estaban las personas. El centro no son las ideas, son las gentes. Una máxima que le persiguió siempre y defendió a capa y espada contra viento y marea.

El color rojo era su preferido. No podía ser de otra manera. La sangre: roja. El vino: rojo. Los claveles: rojos. Su ideal: rojo. Las "Águilas", por supuesto que rojas. La pasión: roja. Y así todo.

Nos has abandonado sin hacer ruido. Todo lo contrario de lo que tú eras: bullicioso, vital, dicharachero, explosivo, vehemente, impulsivo. ¡Maldita enfermedad¡ No hemos tenido tiempo para poder culminar todos esos fantásticos proyectos de la madre Iberia. Pero los que te hemos conocido un poquito nos quedamos con ese gran amor que irradiabas constantemente a las personas de tu entorno.

GRACIAS POR HABER TENIDO LA FORTUNA DE CONOCERTE.

GRACIAS POR ESAS JORNADAS INTERMINABLES DE CONFRATERNIZACIÓN.

GRACIAS POR HABERNOS ABIERTO TU GRATO CORAZÓN.

GRACIAS POR TRASLADAR ESE HUMOR PÍCARO, SIN MALICIA, EN TODO LO QUE HACÍAS.

GRACIAS AMIGO: IBEM HAJA!







### CATAS INTERNACIONALES

Con motivo de la designación de Aranda de Duero como Ciudad Europea del Vino, nuestra asociación ha organizado una seri de catas coincidiendo con el Encuentro Internacional de Juegos Tradicionales que habitualmente se celebra en la Ribera del Duero.

Muchas gracias a las asociaciones de España, Francia y Portugal, que se van a acercar estos días de mayo para darnos a conocer su cultura, sus vinos y sus tradiciones. Y por supuesto, nuestro agradecimiento a las bodegas, consejos reguladores, Asociación ASAR de someliers, Asociación Catameribera, Escuela Española de Cata y a los establecimientos que colaboran acogiendo estas actividades.

Se han programado diferentes catas, en las que se podrán degustar vinos y vermuts de 27 bodegas pertenecientes a trece denominaciones de origen.

#### 1.- Catas en la ciudad. Para grupos de 20 personas.

- Bodega Peñacoba.
- Hotel V Ciudad. \*
- Hotel el Ventorro. \*
- Hotel Tudanca.
- Bodega Histórica Don Carlos.
- Ribertete
- Espacio a Cántaros. Peñaranda de Duero.
- Restaurante la Resinera.

Precio: 2 € / persona. Inscripciones en los establecimientos.

\* Cenas maridadas: 35.00 € / persona

#### 2.- Catas Vermut. Para grupos de 20 personas.

- Bodega Peñacoba.
- Chiringuito de la Plaza.
- El Somatén

Precio: DOS euros. Inscripciones en los establecimientos.





### 3.- Gran Cata Ribera del Duero. Sábado 14 de mayo. 13:00 y 14:00 horas. Club INACUA. Para 100 participantes.

1º sesión: Cata para las asociaciones participantes en el encuentro de juegos tradicionales. Rosado y tinto Tierra Aranda y blanco y tinto de Bodegas Tarón (DOC Rioja). Dirigida por Juan Velasco y Gabriel García (Asociación de Someliers de Aranda y Ribera)

2º sesión: Cata abierta al público, 100 pax. Vinos tintos de la DO Calatayud y DO Ribera del Duero, con cata en copas de cristal y vasija de barro sin esmaltar. Dirigida por Carmen Garrobo, directora de la escuela española de cata.

Información y retirada de pases, antes del 10 de mayo, en info@latanguilla-com.



Descarga el programa actualizado





4.- Cata Hermanada DO Ribera del Duero y DO Arlanza. Cata en copa y en vaso de cerámica sin esmaltar. Sábado 14 de mayo. 19:00 horas. Club INACUA. Para 100 pax.

Vinos genéricos, rosados y tintos, de las DO Arlanza y Ribera del Duero. Dirigida por Carmen Garrobo, directora de la escuela española de cata.

Información y retirada de pases, antes del 10 de mayo, en info@latanguilla-com.

5.- Catas a profesionales de hostelería, en colaboración con ASOHAR. Asociación de Hosteleros de Aranda y la Ribera.

Vinos de Oporto, DOC Rioja, DOC Priorato y AOC Saint Emilion

#### Colaboran en las catas:

- Consorcio Ruta del Vino Ribera del Duero
- DO's Ribera del Duero y Arlanza
- Fundación Michelin
- Escuela Española de Cata
- Espacio artístico A Cántaros
- INACUA
- Asociación de someliers de Aranda de Duero
- Asociación Catameribera
- AFOTUR
- ASOHAR

#### **BODEGAS/VINOS PARTICIPANTES:**

- CRDO Ribera del Duero. Vinos genéricos de la DO. Rosado y tinto
- CRDO Vinos genéricos de la DO. Rosado y tinto
- Bodegas San Alejandro, Calatayud. Baltasar Gracián Garnacha Viñas Viejas
- Bodegas Linaje Garsea, DO Ribera del Duero. Vinos tintos.
- Bodegas Tudanca. Verdejo Viñas centenarias y Tinto Tudanca sin sulfitos.
- Bodegas Arrocal, tinto Gallinita Ciega y vermut Mediquín
- Bodega Castillo de Peñaranda. Peñaranda de Duero, Vino blanco albillo Matañizal.
- Bodega Bosque Matasnos. Matasnos Tinto 2019.
- Bodegas Briego. Tintos DO Ribera del Duero, crianza y reserva
- · Bodegas Tarón, DOC Rioja. Blanco y Tinto
- Adega Cooperativa de Pinhel. D.O. Beira Interior (Portugal). Blanco y tinto.
- Adega Quinta do Noval. Porto blanco extra dry
- Bodegas Almeida DO Beiras Portugal, Tinto Almeida Garret Selecta.

- Bodegas Territorio Luthier. Tinto Lara
- Piano Reserva Tinto DO Douro/Porto Portugal
- Bodegas Ruiz de Viñaspre, DOC Rioja, tintos reserva y vendimia seleccionada
- Perinet Winery, DOC Priorato, Tinto Merit 2017
- Vignerons Puisseguin Lusac Saint Emilion. Tintos Renaissance, Peraclos y Elronde
- Bodega Vinya l'Hereu, DO Costers del Segre. Tinto Flor de Grealo
- Quinta Tamariz, DO Oporto. Vinho verde Quinta de Tamariz 2020, Loureiro Superios sobre lías.
- Blanco Malvasía, DO Ystria (Croacia). Vino blanco.
- Bodegas Falset. DO Monsant. Vermut Falset y Tinto Etim l'origin.
- Bodegas De Müller (Reus), Vermut IRIS
- Bodegas Austín Cuubero, Calatayud. Vermut la Dolores
- · Albariño cosechero.

TRECE DENOMINACIONES: RIBERA DEL DUERO, ARLANZA, CALATAYUD, RUEDA, RIOJA, MONSANT, COSTERS DEL SEGRE, ALBARIÑO, LUSSAC SAINT EMILION, PORTO, BEIRAS, DOURO, PRIORATO.

Para cualquier información, contactar en el email info@latanguilla.com







### TIERRA ARANDA

Bodega Tierra Aranda se fundó en 1.962, siendo una de las primeras bodegas en incorporarse a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Este proyecto nace gracias al esfuerzo de un grupo de familias que apostaron por elaborar vinos de calidad. Hoy en día, nuestra principal actividad es elaborar y comercializar vinos embotellados. Para ello, la bodega cuenta con 145 socios activos y un patrimonio de viñas viejas y viñedos con una edad comprendida entre los 10 y 90 años. Con un total de 270 hectáreas repartidas por varios municipios cercanos a Aranda de Duero, nuestra variedad principal es Tempranillo, otorgando una personalidad única para crear vinos diferentes especiales.

La producción media anual de 1.5 M de Kg de uva y 1 M de botellas por campaña.

La sostenibilidad social, económica y medicambiental son nuestras prioridades y por ello, apoyamos a cada uno de nuestros viticultores, para contribuir a un mundo mejor.



ESTE AÑO 2022, CUMPLIMOS 60 AÑOS,
UN ANIVERSARIO MUY ESPECIAL,
LLENO DE PROYECTOS Y SUEÑOS Y
ABANDERANDO LA CALIDAD EN
TODOS NUESTROS VINOS COMO
NUESTRA RAZÓN DE SER.







### LA DENOMINACION DE ORIGEN ARLANZA

La Denominación de Origen Arlanza se ubica en la zona centro de la provincia de Burgos y parte sur oriental de Palencia. La demarcación territorial está compuesta por 67 municipios, de los cuales 54 pertenecen a la provincia de Burgos y 13 a la de Palencia.

Dentro de la zona existen lugares de gran interés cultural y turístico como pueden ser: Lerma y su conjunto histórico, Santo Domingo de Silos con el monasterio de los monjes Benedictinos, Covarrubias como uno de los mejores exponentes de la arquitectura popular castellana, Santa Mª del Campo donde se pueden contemplar sus arcos e iglesia de la Asunción, Mahamud y su plaza mayor. También existen zonas de gran belleza paisajística como la Sierra de Covarrubias, inicio de las estribaciones de la Sierra de la Demanda el desfiladero de la Yecla, impresionante tajo en la roca de singular belleza, las riberas del río Arlanza y las llanuras de los páramos del Cerrato.

La tradición vitícola en la comarca de la Ribera del Arlanza se remonta al siglo VII, del que se conservan reseñas históricas. Existen datos de la existencia de viñedos en manos de los monasterios:

A principios del siglo XX apareció la filoxera, lo que obligó al arranque de la totalidad del viñedo existente y a su replantación. En el año 1.920 la reestructuración se había completado.

Hasta la mitad del siglo XX el viñedo fue parte importante de todas explotaciones existentes en la comarca. A partir de entonces se produjo un fuerte éxodo rural en la comarca del Arlanza (al igual que en otras zonas) debido a la gran expansión industrial que demandaba abundante mano de obra.

Esta falta de mano de obra, unida a la estructura de los viñedos que, en su mayoría, estaba formada por parcelas muy pequeñas, marcos de plantación que imposibilitaban la utilización de maquinaria, variedades dispares y poco adaptadas, etc. obligó al abandono paulatino de los mismos, a la vez que hizo que los agricultores fueran pasándose al cultivo del cereal, mucho más protegido en aquella época y quedándose reducido notablemente el cultivo del viñedo en la comarca.

En vista del estado del viñedo existente en la zona y de las posibilidades de resurgimiento, no solo del cultivo del mismo, sino de una tradición ancestral, en 1995n grupo de viticultores y bodegueros de la zona comenzó a realizar los trámites para el reconocimiento por parte de la Administración correspondiente de un sello de calidad que defendiese los vinos obtenidos en esta zona, y así en el año 1998 se reconoce el derecho al uso de la mención "Vino de la Tierra Ribera del Arlanza". Posteriormente en 2.004 la Administración Regional reconoce la mención "Vino de Calidad del Arlanza" y por fin en 2007, La Consejería de Agricultura y Ganadería reconoce la Denominación de Origen ARLANZA.

Desde entonces, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arlanza, sustenta su funcionamiento sobre tres pilares básicos que son: la promoción de los vinos amparados bajo el sello de calidad, el control de la procedencia y la calidad de los mismos y la defensa de la identidad propia del Arlanza.

Así, dentro de esta labor de promoción, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arlanza asiste cada año a numerosos certámenes feriales especializados en el sector y realiza presentaciones y exposiciones de sus vinos tanto a profesionales como a consumidores finales.

En la actualidad la Denominación de Origen Arlanza cuenta con casi 300 viticultores y 18 bodegas elaboradoras.

La variedad principal con la que se elaboran los vinos de Arlanza es la Tinta del País (también llamada tempranillo) y además se utilizan otras variedades complementarias, que son Garnacha, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot en tintas y Albillo y Viura en blancas. Con estas uvas las bodegas elaboran tanto vinos blancos y rosados frescos y aromáticos como tintos jóvenes potentes e intensos. Sin olvidar los vinos envejecidos, crianza y reservas, que gracias a las características del terreno con su elevada altitud que en algunas zonas llega hasta los 1200 m. y la climatología de la zona son especialmente aptos para tener una gran guarda y longevidad.

En definitiva. El sector vitivinícola de la comarca del Arlanza está adquiriendo una importante relevancia como motor de riqueza, tanto económica como de empleo y de cultura del vino no solo a nivel nacional sino también internacional.





### VAMOS A JUGAR, VAMOS A CATAR

El juego que les propongo consiste en conseguir el mejor recipiente para poder catar un vino y lo vamos a hacer con una copa de cristal y en un recipiente de cerámica sin esmaltar como se hacía en la época pre-romana. El objetivo es comparar cuál de estos recipientes nos gusta más, sentimos mejor el vino y sobre todo si nos da placer.

Comencemos con los conceptos básicos para poder comenzar el juego:

¿Qué es catar? Catar es analizar un producto ya sea en estado líquido o sólido, utilizando nuestros sentidos para poder expresar lo que apreciamos. Para ello, utilizaremos las tres fases del Análisis Sensorial: Fase Visual, Fase Olfativa y Fase Gustativa.

¿Qué es el vino? Es el mosto fresco de la uva, que fermenta por la acción de las levaduras, comiéndose éstas los azúcares del mosto; la deposición que realizan tras ingerir el alimento son los más de mil compuestos químicos que tiene el vino, entre los que se encuentran el alcohol, el glicerol o glicerina que aporta cuerpo al vino, etc...

Puesto que el juego consiste en catar vino, he aquí unas pautas para poder degustarlo y seguir el reto del juego:

- 1. Fase Visual: a través del color, nos hablará de su edad, la brillantez, y la limpidez, de la elaboración del vino.
  - 2. Fase Olfativa: se divide en 3 tipos de aromas.
- a. Primarios que proceden directamente de la uva y nos aporta aromas de flores, frutas -éstas cuanto más maduras más edad tiene el vino, si al contrario los aromas son de fruta verde o fresca nos expresan la juventud- hierbas frescas o secas y aromas de minerales que marcan el terruño

y el alimento que recibe la viña a

través de sus raíces.

b. Secundarios los aportan las levaduras al fermentar el vino: pan, masa de pizza, tahona, notas azufradas como la cocción de las coles, estos últimos serían defectos en el vino.

c. Terciarios, que sin duda los aporta la barrica, y el reposo posterior en botella: especias, maderas, café, chocolates, tostados, ahumados, y un largo etcétera de aromas.

3. Fase gustativa: describiremos los sabores, dulce, salado, ácido, amargo, umami y metálico. El resto de los sabores no existen, son aromas que sentimos en el interior de la boca, a esto lo llamamos retronasal.

El reto que les propongo es el siguiente:

- 1. Elijan un vino y sírvalo en una copa tallo bajo, una pequeña, observen el color, huelan el vino y apunten los aromas que detectan, llévenlo a la boca, seguro que está rico.
- 2. Sigamos jugando, el mismo vino lo pasamos a otra copa, que sea más grande, con un buen cáliz que tenga un tallo alto, seguimos los mismos pasos que la anterior copa; ¿ha cambiado el vino? Estoy segura de que sí, igual les gusta más. Seguro que va a ser diferente, a unos les gustará más y a otros menos, cada uno de nosotros tiene gustos dispares. Habrá gente que le guste de una forma y otros que le guste de otra.
- 3. Por último, llevándonos el vino a un cuenco o vaso de barro sin esmaltar, de los que hacen en el Taller de Cerámica A Cántaros en Peñaranda de Duero (Burgos), para que puedan disfrutar como se hacía antes de que los árabes esmaltasen los vasos de cerámica.

La fase visual ha desaparecido, no se verá el color o se verá distorsionado, porque el barro

no es incoloro, tiene color ya sea

blanco, ocre o incluso un barro negro; lo llevamos a la nariz, habrá vinos que nos gusten como se expresan y otros que otorguen aromas muy diferentes a lo que teníamos en la copa; al tocar el barro con nuestros labios cambiará totalmente el espectro del vino, algunos suavizarán los taninos de un vino tinto, otros eliminaran esos aromas de fruta que teníamos tan ricos en la en la copa, otros crecerán y otros los

harán menauar.

Con este juego pretendo demostrar que el recipiente es el instrumento que hace que los vinos los percibamos delgados y simples, totalmente verticales, otros se irán al fondo de la boca y desaparecerán y otros, al contrario, nos harán que el vino no sea tridimensional "largo, ancho y con mucho volumen" y harán que ese recipiente sea el nuestro, el vuestro. ¿Cuál es el recipiente que os ha gustado más?

> Autora: Carmen Garrobo Directora de la Escuela Española de Cata





### ALZADORES DE BOTIJO (CANTIR) ARGENTONA

Los orígenes de la fiesta del de botijo, que se celebra en Argentona (Barcelona) el 4 de agosto, festividad de Sant Doménec (Santo Domingo), se remonta a mediados del S XVIII, cuando una epidemia asolaba a la ciudad de Argentona, y sus vecinos, desesperados, se encomendaron a su patrón, jurando cumplir una promesa en caso de que les librara de la enfermedad.

Desde 1963, la fiesta se acompaña de una serie de juegos que tienen como protagonistas el botijo y el agua. La mayoría ya existían desde época antigua, pero actualmente sólo los encontramos en Argentona el día de Sant Domènec.

Entre los juegos, para los más pequeños encontramos soplar por la boquilla grande, pescar el botijo, romper el botijo con los ojos tapados, carrera con el botijo en la cabeza, entre otros. Cabe mencionar que la prueba reina y la más importante es la gran levantada del Cántaro, pero mayores

de 18 años. En total hay 12 botijos, entre 1kg y 200kg. Se establecen dos categorías: masculina y femenina con el objetivo de levantar el botijo de mayor peso posible y "beber" agua, en un tiempo máximo de 3' por cada uno.

La técnica a utilizar para levantar el botijo es de libre elección por los participantes, pero será necesario que únicamente la planta de los pies esté en contacto con el suelo. El participante que levante el botijo de mayor peso en el menor tiempo posible será el ganador del concurso.



















































































