



JAVIER PÉREZ ANDRÉS

VIÑAS DEL BIERZO  
EL VINO DE CAMPONARAYA

**DIRECCIÓN:** Prolongación Camino de Santiago s/n. Camponaraya (León)  
**TELÉFONO:** 987 463 009.  
**WEB:** [www.vinasdel Bierzo.com](http://www.vinasdel Bierzo.com)

**S**u silueta es todo un ejemplo de la arquitectura del vino de los años sesenta. Medio siglo después, ahí sigue el edificio remozado y anclado en el paisaje de Camponaraya, a pie de carretera y del Camino de Santiago. Imposible no percatarse de la existencia de la cooperativa desde la ventanilla del coche y muy difícil que no la visiten y recuerden los centenares de peregrinos que pasan a diario por su puerta. Mejor situada no puede estar. Es la puerta a la Denominación de Origen Bierzo. Vicente Barrio lleva más de veinte años de presidente de la Cooperativa. Es de Magaz de Arriba. Y viticultor. «Si la concentración parcelaria se hubiera hecho, el viñedo sería otra cosa», se lamenta. Pero está satisfecho de todos los avances realizados. «Hemos luchado mucho para adaptarnos a los tiempos». Lorena Crespo es berciana y su enóloga desde hace once vendimias. Es de la cantera de enólogos de Almedralejo. Más tarde amplió su formación en viticultura y enología en Ponferrada. Por sus manos y decisiones pasan los vinos de una de las cooperativas emblemáticas de El Bierzo. Hoy, tras inversiones en tecnología y cambios estructurales en los edificios de la bodega, Lorena aplica sus criterios enológicos en la elaboración de sus vinos y logra el aplauso del mercado. Su línea de vinos Gran Bierzo abraza



Lorena Crespo en la esplanada central de la bodega con un Gran Bierzo.

todas las categorías. Tintos, robles, crianzas, reservas y el 'Culebral' cuyas uvas son, en parte, de cepas en espaldera poco habituales en el conjunto de las 400 hectáreas, la mayor parte de uva mencia tinta y algo de la blanca godello, con las que cuenta la bodega, propiedad de cerca de 425 socios viticultores. Pero, sin duda, uno de los vinos que más satisfacción le ha dado es el Gran Bierzo Origen, que este año resultó finalista en los Premios Manajo. Es un tinto más selectivo en la elaboración y crianza en roble, con uvas procedentes de vasos viejos de mencia -asegura que tienen cien años- y de un paraje de 1,5 hectáreas, el de Valdemagaz. Producen unas 3.000 botellas y sale al mercado por 12 euros. Sorprendente. Pero Lorena sabe que esta es la línea de mercado de la cooperativa, cuyas franjas se sitúan

entre los 5 y los 10 euros. «Tienen que existir este tipo de vinos, también hay consumidores para ellos». El reto es seguir avanzando pues, por ahora, del millón de botellas aproximado, solo la mitad se embotella y dentro del Denominación de Origen Bierzo. Atrás quedaron los tiempos de los inicios, después de 1963, en los que la bodega era capaz de recibir 12 millones de kilos de uva. Por ahí. Con ese cimiento afronta la bodega el presente. El 70% del viñedo tiene más de 50 años y en algunos casos son cepas octogenarias. La media de producción de los socios es de una hectárea. Y esto tiene su dificultad, pero al mismo tiempo les da carácter a los vinos. Cada año se mejora en las prácticas culturales y en el momento óptimo de vendimia. Los Valmagaz, Narayas y Castillo de Cornatel ya no

tienen el gancho de los años 90. Hoy son los Gran Bierzo los que marcan la pauta en la mesa de cata. Casualmente, el Origen, que es el top, tiene en su elaboración un apunte a tener en cuenta: las uvas con las que se elaboró fueron pisadas por Rubén, Rocío, Alex, Mencia, Carmen, Aitor, Zaira y Alicia. Todos ellos niños y niñas hijos de los trabajadores de la bodega. Y es que la bodega no ha perdido este carácter familiar, aunque todo haya ido reduciéndose, en materia prima, en producción, etc. Pero ahí sigue a pie de camino, a pocos metros del CIVI (Centro de interpretación de la Vid y el Vino) y recibiendo a los que entran en territorio de la DO Bierzo. A pesar del pasado de grandes graneles, ahora, medio millón de botellas son la garantía del futuro para el vino de Camponaraya.