

EL COLMENAR

El Río Negro que nos lleva

La ventaja que tiene dejar el foro y escaparse a Guadalajara es que siempre te puedes llevar una agradable sorpresa. Incluso la satisfacción de probar un buen vino, un vino de altura, junto a Cogolludo, ya casi en las estribaciones de la arquitectura negra, con el Pico del Ocejón y el Alto Rey vigilantes al fondo. Aquí, junto a San Andrés del Congosto, cerca de Arbancón y de Veguillas, la familia Fuentes ha recuperado una vieja tradición vitivinícola, aprovechando al máximo 26 hectáreas de viñedos, con unas modernas instalaciones que comienzan a dar sus frutos. Las leyendas en torno al Río Negro, en la Sierra de Guadalajara, se han visto alteradas de pronto por una realidad que parecía improbable, por no decir imposible.

La Finca Río Negro, como así se llama el territorio del que se sacan cada año alrededor de 11.000 botellas de vino de calidad, ha devuelto la actividad a unas tierras dedicadas hasta hace diez años a la caza. Un empresario de origen palentino, con seis hijos y una capacidad emprendedora indudable, ha transformado las antiguas tierras del marqués en una explotación agrícola que comienza a dar sus frutos. Y eso ha ocurrido al pie de la carretera que une Cogolludo con Atienza, junto a un monte de pinares y encinas, detrás del cual aparece una moderna bodega con tejado de pizarra, una vivienda de planta baja y otro edificio – antigua bodega – que pronto albergará un museo del vino.

Víctor Fuentes, 25 años, el pequeño de los dos hermanos que trabajan en la Finca Río Negro, estudió dirección y administración de empresa en Madrid y al acabar la carrera recogió el guante que le tendió su padre, conocido empresario y experto en consultoría. Desde entonces, lucha denodadamente para convertir en realidad lo que empezó siendo un sueño. Junto a los viñedos que rodean la bodega, Víctor habla de aromas y colores, de barricas de roble americano o de temperaturas, mientras observamos en una tarde fría de otoño el trabajo de los últimos vendimiadores y el ir y venir del tractor del campo a la bodega, que está a no más de cincuenta metros del lugar en el que se está recogiendo la uva.

“Al ser el clima más duro, la maduración también es más lenta”, comenta Víctor, en una tarde desapacible, con un viento frío que anuncia la llegada del invierno. El joven empresario, barba corta y pantalones vaqueros, ejerce de guía y de anfitrión, pero sobre todo de entusiasta defensor de una idea: Guadalajara ha sido y sigue siendo tierra de vino. Aunque no lo parezca. El pequeño de los Fuentes lo dice después de haber indagado en documentos y en viejas tradiciones. Y la historia le confirma que Cogolludo en el siglo XVII vivía, principalmente, del cultivo de la vid y del alabastro.