



QUIÉNES SOMOS

Barco del Corneta comenzó a navegar en el año 2007, cuando Beatriz Herranz Sanz volvió al pueblo de su familia, La Seca, para iniciar un proyecto de viticultura con el objetivo de producir uva de calidad para vender.

En 2008 plantó, junto a su madre M^a Antonia Sanz, cepas de verdejo en una tierra herencia de su abuelo situada en el pago de Cantarranas (paraje donde históricamente se encontraban las mejores viñas) junto al pinar y el arroyo que lo cruza, conocidos como **Barco del Corneta**. A dos kilómetros del pinar, en línea recta, se encuentra el río Duero.



Durante los primeros años, Beatriz compaginaba la labor en el campo lasecano con su trabajo de recuperación de viñedos en Méntrida (Toledo) y después en Cebreros (Ávila).

En 2010, quince amigos, unas cajas de fruta, uva para hacer una barrica y mucha emoción fueron los responsables de la primera añada de **Barco de Corneta**. Entre esos amigos ya se encontraba Félix Crespo, siempre estuvo ahí hasta su incorporación definitiva seis años más tarde.

Esa primera barrica llamó la atención de importadores y profesionales del sector, que se encontraban con un vino artesano, un verdejo elaborado de forma natural y fermentado con levaduras salvajes. En definitiva un blanco muy distinto a lo que habían probado de esta variedad.





En 2013, una añada complicada en La Seca, Beatriz encontró unas instalaciones provisionales para elaborar en Medina del Campo (Valladolid). Los comienzos en la bodega no fueron fáciles, pues la botrytis causada por la lluvia arruinó el 70% de la cosecha. El tiempo demostró que el trabajo bien hecho, el esfuerzo y el respeto por la naturaleza tienen su recompensa, la añada resultó ser espectacular.

Ese mismo año nació Cucú "cantaba la rana", el hermano pequeño de Barco del Corneta, se iniciaron las labores de recuperación de las viñas viejas de Alcazarén para los futuros Parajes del Infierno y se comenzó a fraguar la elaboración de un tinto, Prapetisco, en Arribes del Duero (Zamora).



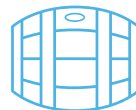
Por aquel entonces la bodega ya navegaba viento en popa a toda vela. Félix Crespo llegó para quedarse definitivamente en 2016, y para no perder la tradición de celebrar los hitos importantes cada tres vendimias, en 2019 se inaugura la bodega en La Seca.

La bodega **Barco del Corneta** está ubicada en un antiguo edificio recuperado en el centro histórico de la localidad vallisoletana. Una sala de elaboración sencilla y moderna es el preludio de un viaje a la historia, pues cuenta con una cava subterránea donde crían los vinos y una casona antigua con jardín donde viven Beatriz y Eduardo, el cuarto pilar del proyecto y responsable de la imagen de los vinos.

Barco del Corneta es una historia de familia, de amistad, de un vínculo emocional y espiritual con la tierra, de humildad y de trabajo.

LA BODEGA

Tradicionalmente en todos los pueblos había siempre un espacio asambleario, un lugar donde los tratos se sellaban, donde se celebraban reuniones que, sin duda, influían en el presente y futuro del municipio. Estos foros son, popular y cariñosamente, conocidos como los 'mentideros de la villa'. En el caso de la villa de La Seca, era la antigua botica, donde hoy se asienta la casa y bodega **Barco del Corneta**.



La pequeña finca cuenta con una casa castellana solariega, donde estaba ubicada la antigua bodega; un corral; una zona de caballerizas, gallineros y habitación de aperos –que hoy es la zona de elaboración–; así como un lagar – donde ahora se encuentra la sala de catas– y dos cavas subterráneas que siguen cumpliendo la misma función que a principios del siglo XIX, son la sala de crianza y el botellero.

No hay mejor lugar para que los vinos descansen que debajo del suelo que les ha visto nacer, donde hay unas condiciones de humedad y temperatura constantes todo el año.

El subsuelo de La Seca está repleto de galerías subterráneas que fueron cavadas a mano en piedra caliza. Muchas de ellas se han hundido o tapado y apenas es posible encontrar las zarceras, pero afortunadamente aún se conservan decenas de bodegas subterráneas a más de 10 metros del asfalto, como es el caso de **Barco del Corneta**.





La sala de elaboración es un espacio diáfano y muy luminoso con una arquitectura moderna y edificada con distintos materiales. Subiendo a la antigua ermita del pueblo o conduciendo hacia el pueblo vecino de Serrada se divisar un barco blanco 'de papel' que asoma entre la arquitectura mudéjar de la villa. ¡Un recuerdo imborrable!

LOS VIÑEDOS

Las características climáticas y la idea clara de crear vinos respetuosos con el suelo, las uvas y el entorno permiten el trabajo de la viña en ecológico. No se emplean tratamientos de síntesis química y todas las labores se hacen de forma manual.

Se abona únicamente con productos orgánicos, tales como el estiércol de oveja o la hierba que crece de forma natural en el terreno. De esta manera se fomenta la vida en suelo.





La cubierta vegetal natural se mantiene desde otoño a primavera, con el fin de reducir las veces que se necesita labrar, ya que son las propias raíces las responsables de explorar el suelo, lo esponjan, airean y fertilizan. En primavera, cuando termina la época de lluvia, se levanta la cubierta aireando el suelo y evitando la competencia por los nutrientes entre la hierba y las raíces de las cepas.

No se emplean insecticidas, solamente la técnica de confusión sexual para controlar la polilla del racimo, un mal endémico en la zona.

El objetivo de las labores que se llevan a cabo en el viñedo va encaminado a mantener un suelo vivo y lograr un mayor equilibrio de las cepas. Para ello, los rendimientos de producción son contenidos, la calidad de la uva siempre debe primar sobre la cantidad.

Todos los majuelos, tanto aquellos en propiedad como los que pertenecen a otros viticultores, se trabajan de la misma manera, buscando la identidad de cada zona.

El fin último es conseguir una uva marcada por el terruño que, junto con la filosofía de elaboración de la bodega, permita extraer lo mejor de la tierra para conseguir vinos de guarda.





La Seca (Valladolid)

Los terrenos son de origen terciario y beben de la cuenca sur del Duero. Una gran roca caliza en profundidad convierte a este pueblo en un laberinto de galerías subterráneas que tradicionalmente se han empleado para elaborar vino

Parcela: Cantarranas

Uva: Verdejo

Plantación: 2008

Suelo: Arenas silíceas y canto rodado

Clima: Continental

Altitud: 750 metros



El viñedo ecológico de Cantarranas se asienta sobre una de las terrazas de la margen izquierda del río Duero. Éste, en su proceso de encajamiento en la Meseta a lo largo de miles de años, ha ido dejando a su vera varios niveles de terrazas, como testigos de sus antiguos cauces.

En este caso, nos encontramos en una de las terrazas de nivel medio, formadas en el Pleistoceno Medio, hace entre 700.000 y 130.000 años.

Las terrazas están formadas por los sedimentos que el río iba arrastrando: cantos rodados de cuarcita y cuarzo, gravas y arenas. Así son los suelos de Cantarranas: un sencillo equilibrio entre lo pedregoso y lo arenoso. Si nos fijamos en sus cantos, llama la atención que, en lugar de ser redondeados -como cabría esperar- son angulosos, poliédricos.

El responsable de este peculiar modelado es el viento, invisible escultor que hace unos 100.000 años soplabla de forma enérgica y constante, llevando en suspensión partículas de arena que, durante siglos, fueron cincelando "caras" o facetas a los cantos que, así, reciben el nombre de "facetados".



Alcazarén (Valladolid)

Es la 'Isla del Tesoro' de Barco del Corneta, inmerso en Tierra de Pinares, los viñedos se asientan sobre terrenos muy arenosos que impidieron el ataque de la filoxera.

Parcela: La Sillería

Uva: Verdejo

Edad: Centenarias, pie franco

Suelo: Arenas eólicas

Clima: Continental

Altitud: 750 metros

Parcela: La Liebre

Uva: Palomino

Edad: Centenarias, pie franco

Suelo: Arenas eólicas

Clima: Continental

Altitud: 778 metros





Los venerables majuelos de Alcazarén se ubican -como es tradición en la mayoría de los pueblos- en aquellos rincones del término menos aptos para el cultivo de cereal. En este caso, las limitaciones edáficas vienen dadas por la naturaleza arenosa del terreno.

Nos encontramos en el extremo norte de un inmenso depósito de arenas de cuarzo, situado a caballo entre las provincias de Valladolid y Segovia e inscrito, principalmente, dentro del ángulo formado por los ríos Cega y Adaja.



El origen de este arenal está íntimamente ligado con el de los cantos facetados de Cantarranas: entre el final del Pleistoceno y el principio del Holoceno (hace aproximadamente 100.000 años), aquellos fuertes y persistentes vientos de componente sureste fueron erosionando el granito de la sierra de Guadarrama, arrancando grano a grano los fragmentos que, posteriormente, se fueron depositando en la depresión que, por hundimiento, se había formado entre los ríos mencionados.

En algunas zonas, el espesor de la capa de arena llegó a ser tal que se formaron dunas de varias decenas de metros. Hoy en día, aquel manto eólico coincide en gran medida con la comarca de Tierra de Pinares, con vocación mayoritariamente forestal.

Villanueva de Duero *(Valladolid)*

El río Adaja baña las tierras de Villanueva de Duero, a escasos kilómetros de La Seca.

En este municipio hay un suelo más arenoso que en La Seca y con un canto rodado más grande en superficie.

Parcela: Las Cotarras

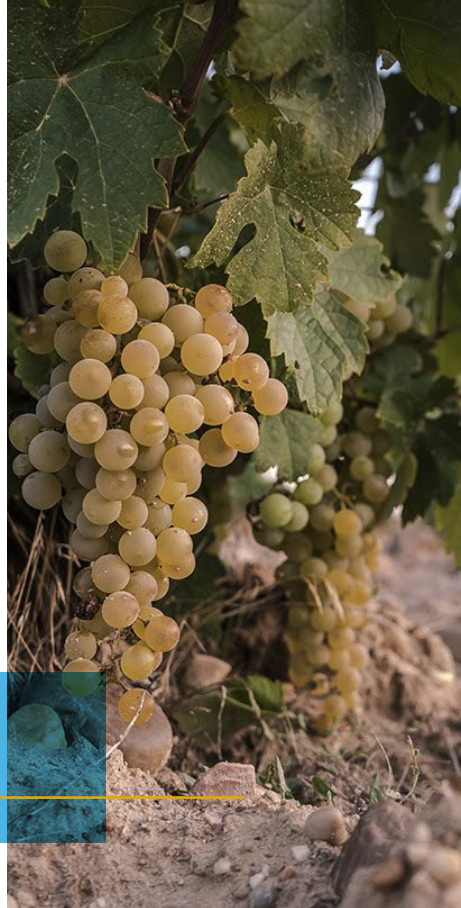
Uva: Viura

Edad: Finales de los años 60

Suelo: Arenas silíceas con canto rodado

Clima: Continental

Altitud: 708 metros

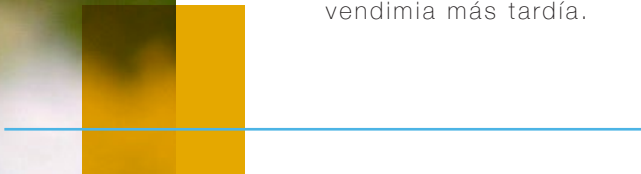




Aldeanueva del Codonal (Segovia)

Situado en Tierras de Santa María la Real de Nieva, este municipio era conocido en el siglo XIII como Aldeanueua del Codonal, en referencia al suelo de cantos rodados, también conocidos 'codones', donde se obtenían las lascas para los trillos.

Más del 40% del viñedo que se encuentra en este municipio está en pie franco, sobre suelo arenoso, y unos 100 metros más alto que en Valladolid. El clima, además, está influenciado por la Sierra de Madrid, por lo que es más fresco y la vendimia más tardía.



Fermoselle (Zamora)

En la frontera entre España y Portugal, en los Arribes del Duero zamoranos dentro de la comarca de Sayago, se encuentra el pueblo de las mil bodegas.

El clima cambia completamente con respecto al de la Meseta, olivos y árboles frutales se funden con las viñas en empinados bancales.

Parajes: El Espinal, Michelle y Valconeio

Uva: Juan García

Edad: Aprox 80 años

Suelo: Granito

Clima: Mediterráneo con matices Continentales

Altitud: 750 metros





Las cepas de variedad Juan García a partir de las cuales se elabora Prapetisco se desarrollan en terrenos geológicamente pertenecientes al llamado zócalo Hercínico o Macizo Ibérico: un enorme bloque de rocas muy, muy antiguas (gneises), que se levantó hace unos 300 millones de años y que los movimientos tectónicos y los agentes meteorológicos se han encargado de erosionar y cuartear con el tiempo.

El resultado es un paisaje predominantemente llano y, sobre todo, el profundo tajo de Las Arribes: una de las fracturas de aquel bloque pétreo que el Duero aprovechó, minando los materiales menos resistentes, para escabullirse hacia el Atlántico.



La roca predominante, a partir de la cual se forman casi todos los suelos de esta comarca, es el granito: una roca "intrusa", formada bajo la corteza terrestre en forma de magma viscoso que, lentamente, se fue colando -a la vez que se enfriaba y solidificaba- entre las fracturas de las rocas más antiguas, cubriendo grandes zonas del suroeste de Castilla y León, especialmente en Zamora, Salamanca y Ávila.

Los granitos -pues hay multitud de variedades de esta roca- dan lugar, por degradación de su superficie, a suelos pobres y muy permeables (y, por lo tanto, con muy poca capacidad de retención de agua) formados por gravas y arenas.



- PRAPETISCO**: A bottle with a white label featuring a bird illustration and a green foil-wrapped neck.
- CUCU**: A bottle with a white label featuring a green landscape illustration and a green foil-wrapped neck.
- BARCO DEL CORNETA**: A bottle with a white label featuring a blue and white illustration of a boat and a grey foil-wrapped neck.
- LASULLERIA**: A bottle with a white label featuring a circular logo and a yellow foil-wrapped neck.
- EL JUDAS**: A bottle with a white label featuring a circular logo and a red foil-wrapped neck.
- RENVIDAS**: A bottle with a white label featuring a circular logo and an orange foil-wrapped neck.

LOS VINOS

Todos los vinos de **Barco del Corneta** se elaboran de manera cuidadosa y artesanal, pasan, al menos, un invierno en la bodega y se embotellan en la propiedad.

El objetivo es crear vinos de guarda que mantengan el carácter varietal y muestren el terruño del que proceden, así como las características de la añada.



Barco del Corneta

Es la interpretación personal del verdejo en La Seca. Un vino artesano, austero, amplio y con una gran capacidad de guarda.

La vendimia es manual, las uvas se recogen en cajas de máximo 10 kg y se hace una doble selección en campo y en bodega. Una vez los racimos son prensados con el raspón, el mosto fermenta en barricas con levaduras salvajes.

Después, cría durante ocho meses con sus lías en esas mismas barricas de roble francés de 300, 500 y 600 litros durante 9 meses.

Tras un clarificado y filtrado muy suaves para respetar el vino, permanece unos meses redondeando en botella antes de salir al mercado.





Cucú (cantaba la rana)

El hermano pequeño de Barco del Corneta es un vino regional, pues parte de la uva procede de La Seca, donde se consiguen vinos más estructurados, y parte de Aldeanueva del Codonal, en Segovia, que aporta más frescura, acidez y aromas florales.

El espíritu de Cucú es hacer un verdejo más accesible, pero que represente la personalidad de la bodega.

Un estilo más desenfadado que Barco del Corneta, pero con carácter, pues cada año aproximadamente el 25% del vino fermenta y cría en barricas de roble francés de 300 litros.

Cuenta con certificado ecológico.

Parajes del Infierno *(Viñas viejas)*

Con la idea de elaborar vinos de viñas viejas 'de verdad' de uva verdejo en la comarca, Beatriz, Félix y su amiga Isabel Zabala investigaron y buscaron hasta que Isabel descubrió un paraje de cepas centenarias y plantadas en pie franco en el municipio de Alcazarén. Así nacieron dos de los vinos de los 'Parajes del Infierno', La Sillería y Las Envidias.

El Judas es un vino en recuerdo al abuelo de Bea. Esta trilogía, de producción muy limitada (en torno a 1000 botellas de cada referencia) supone un homenaje a las tres variedades blancas que se han cultivado históricamente en la región: Verdejo, Palomino y Viura.



La Sillería

Antiguamente era común que las lindes de las parcelas se delimitaran con algún tipo de cachivache. En este caso, una silla, que también le servía para descansar a la primitiva propietaria de esta pequeña parcela ubicada en Alcazarén sobre suelo arenoso.

Para respetar la complejidad y pureza que aportan las cepas viejas se apuesta por una fermentación espontánea en barricas de 500 litros y posterior crianza sobre sus lías durante 12 meses.

Después permanece durante unos cuatro meses en depósito antes de su embotellado.



Las Envidias

Su nombre hace referencia al paraje de Alcazarén en el que están ubicadas las cepas de donde procede este vino. Después de más de un año trabajando en la recuperación de las viñas, Beatriz y Félix se encontraron que aquello que les presentaron como 'verdejo mayor' era en realidad Palomino o Jerez.

Debido a que esta uva no es muy expresiva en nariz, decidieron poner la mirada en el sur y favorecer una crianza bajo velo de flor.

La fermentación alcohólica se desarrolla de manera espontánea, como en todos los vinos, en barricas de 300 litros y una bota jerezana donde el vino realizará crianza biológica durante 12 meses.



El Judas

En un trío de vinos blancos de la región no podía faltar la Viura, una uva que siempre ha estado presente en la zona.

Además, tiene un significado especial para Beatriz, pues es la variedad que cultivaba su abuelo en La Seca, en el Paraje del Infierno.

Tras un viaje a La Rioja, ella y Félix pensaron, ¿por qué no elaborar un gran vino con Viura y poner a esta casta en el lugar que se merece? Así nació El Judas, cuya uva procede de Las Cotarras, en Villanueva de Duero.

La fermentación alcohólica se produce de manera espontánea en barriles de 600 litros y cría sobre sus lías durante 12 meses.



Prapetisco

Durante su época universitaria descubrieron Arribes del Duero, una de las regiones vitícolas más interesantes y desconocidas de España.

En 2014 comenzó la aventura de elaborar un vino tinto con la variedad Juan García, cuya uva se obtiene de tres parcelas situadas en Fermoselle (Zamora).

En la bodega se encuba en depósitos de acero inoxidable de 1.000 kilos, donde se desarrolla la fermentación alcohólica espontánea y se controla una extracción pausada y suave. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas usadas de roble francés, donde después el vino cría durante 12 meses con sus lías.





Beatriz Herranz Sanz

Impulsora y 'alma mater' de Barco del Corneta, es ingeniera agrícola y licenciada en enología. En 2010 llevó a cabo un proyecto de recuperación de viñedo en Cebreros (Sierra de Gredos), un proyecto artesanal donde adquirió parte de la filosofía que trasladada a Barco del Corneta. Viajes, colaboraciones, la inquietud por conocer y aprender, catas y horas de debate completan una manera de ver el vino que no se enseña en la escuela.



Félix Crespo Álvarez

Ingeniero agrícola y licenciado en enología. Desde que terminó agrícolas tenía claro que la viña y el vino era lo suyo. Tuvo la oportunidad de combinar sus estudios de enología con su trabajo como bodeguero y enólogo en Belondrade (Rueda, Valladolid). Su paso por bodega Comando G (Sierra de Gredos, Madrid) completaron su formación. Compartir muchas botellas de vino, viajar, la capacidad de observación e infinitas conversaciones se unen a una forma de vivir el vino que sólo enseña la experiencia.



C/ Carreventosa nº 7 La Seca (Valladolid)

Tlf: 648 45 49 58

info@barcodecorneta.com

www.barcodecorneta.es

Síguenos en las redes sociales



@barcodecorneta