



La Bodega Valle Esgueva reabre sus puertas después de 15 años



Un sábado perfecto

Ubicada en Castronuevo de Esgueva, a 14 kilómetros de la capital, la **Bodega Valle Esgueva** ofrece desde hace un año una selección de cocina tradicional castellana. El presidente de la Diputación de Valladolid, **Ramiro Ruiz Medrano**, fue el encargado de inaugurar hace un año -el 24 de julio de 2004- este establecimiento, que ha logrado volver a servir al público gracias a **tres hermanos, Mariano, Alberto y Ana María García** empeñados en devolver el esplendor a este privilegiado lugar.

LA HISTORIA DE LA BODEGA SE REMONTA A PRINCIPIOS DE LOS AÑOS 70.

La fecha no está muy clara y ni siquiera dos de los más veteranos parroquianos, de visita en el local durante la entrevista, recuerdan el momento exacto en el que los anteriores propietarios -una familia de albañiles de Castronuevo de Esgueva- decidieron abrir el establecimiento.

El caso es que el local animó la vida de este pequeño pueblo, de poco más de 300 vecinos, hasta 1990. Algunos años antes, sus propietarios decidieron alquilar el local y dejó de ser el mismo, cayendo en una desidia que llevó hasta su cierre. Y así permaneció durante 15 años. Mariano, Ana y Alberto, hermanos que comparten profesión -Ingeniería Agrónoma- y pasión por su pueblo, recordaban cada día los buenos momentos que pasaron en la bodega durante su infancia. "Mi hermano pequeño -habla Mariano- y yo teníamos la ilusión de montar algo juntos y como nuestro sector está bastante saturado, nos decidimos por intentar reabrir la bodega".

Así fue. Se pusieron en contacto con sus propietarios, que sólo dieron facilidades -de hecho, también se encargaron de la reforma- y el 10 de agosto de 2003 comenzaron las obras. El local dispone de un gran salón que no existía en su día y que hubo que construir con tractores, remol-



ques y mucha mano de obra. La decoración corrió a cargo de Alberto, un auténtico *manitas*: las lámparas de forja reutilizan rejas de arado y cuelgan cada una de una cadena diferente, de las que se utilizan en los gallineros, y las paredes están adornadas con fotografías de los pueblos del valle, tomadas por él.

Por fin, en julio de 2004 llegó la inauguración oficial, a la que no faltó un solo vecino. Desde entonces, la bodega se ha convertido en el centro de reunión del pueblo. Allí acuden los vecinos a tomar su vino, su tapita y el *vermú* del domingo, casi tan sagrado como la misa. "Aquí ofrecemos siempre un pinchito con la bebida, generalmente una cazuelita con el guiso del día, y los fines de semana preparamos canapés variados, aunque cosas muy tradicionales, como calamares o langostinos", explica **Begoña Franco**, esposa de Mariano y auténtica alma máter de la bodega.

En el comedor ofrece la especialidad de carnes a la brasa -chuletones, chuletillas y parrilladas-, además de un guiso de conejo que ofrecían sus anteriores dueños y que ellos han recuperado. Eso sí, "procuramos que haya cosas diferentes, un poco de todo, cambiando cosas de la carta cada dos o tres meses, para que la gente no se la sepa de memoria", aclara Begoña. Los vinos más demandados son, por supuesto, de la Ribera del Duero. "Al ser la carne el plato fuerte, el tinto es el que manda", explica la hostelera, aunque también reconoce que se pide algún que otro Cigales.

El público que acude a la bodega al principio era sobre todo de las urbanizaciones de los alrededores. Poco a poco, "gracias al boca a boca", su ámbito de influencia se ha ido extendiendo y cada vez se presenta más público de la capital y de los pueblos del valle Esgueva.

En este sentido, reconoce que "nos gustaría que hubiera más restaurantes por aquí. Así lograríamos que la gente se moviera más por esta zona, que es muy bonita: Un visitante puede pasar un sábado perfecto subiendo al castillo de Villafuerte y visitando el pantano de Encinas, que está a 30 kilómetros". Y acabando la jornada con una buena cena en la Bodega Valle Esgueva, por supuesto. ☺