

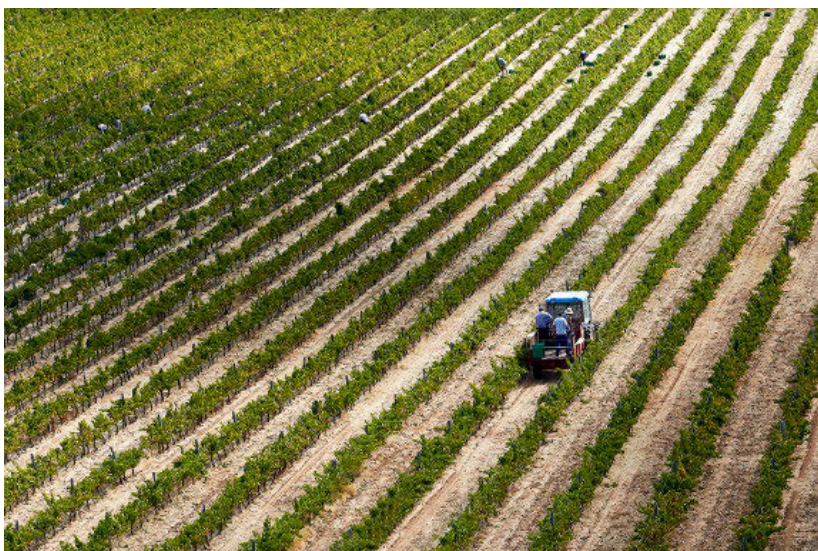
VINOS E HISTORIA CON RAFAEL MONEO

EL ARQUITECTO NAVARRO
AÚNA SUS DOS PASIONES
EN UN MONASTERIO
RECUPERADO, VECINO
DE LA VILLA DE OLMEDO

Seguramente, el gusto por el buen vino y el amor por el viñedo son dos de las pasiones menos conocidas de Rafael Moneo, uno de los arquitectos españoles más relevantes del último medio siglo. Y también uno de los más discretos. Fue en el año 2000 cuando, tras adquirir las ruinas del monasterio de La Mejorada (en el municipio de Olmedo, en la provincia de Valladolid), Moneo vio la oportunidad de unir en una misma finca su interés por la producción vinícola con su oficio de arquitecto.

El monasterio, desde luego, tenía tras de sí una historia fascinante: fundado en el siglo XV por el rey Fernando de Aragón, La Mejorada fue cruce de caminos en un período muy significativo de la historia del Reino de Castilla. Por su hospedería pasaron frecuentemente los Reyes Católicos, Carlos V o Felipe II, y Cristóbal Colón redactó allí su *Memorial* de 1497. Saqueado por las tropas francesas en la Guerra de la Independencia a comienzos del siglo XIX, se vendió tras la Desamortización de Mendizábal y, en 1892, acabó en manos de los monjes dominicos, que abandonaron el convento cien años después.

Rescatado por Moneo y su familia de una ruina absoluta, la reconversión de La Mejorada en bodega comienza a lucir sus mejores frutos casi dos décadas después, justamente cuando las cepas de tempranillo, syrah, merlot, malbec



ARRIBA, LAS VIÑAS DE LA MEJORADA, AFÍN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA. ABAJO, RAFAEL MONEO JUNTO A LAS VIDES (IZDA.) Y VISTA DE LA BODEGA DESDE EL MONASTERIO.

y cabernet sauvignon muestran ya una excelente adaptación a este terreno, más conocido por las viñas de blanca verdejo (la comarca es afín a la denominación de origen Rueda).

DIVERSIDAD. La viticultura, basada en la observación y en la no intervención con productos químicos en la gestión del viñedo, procura sacar el mejor partido de estas variedades, dependiendo de las particularidades de las características de los suelos de cada parcela. Porque, si bien por lo general los suelos de la finca son arenosos y profundos, con un fondo arcilloso, la diversidad es el rasgo más distintivo de La Mejorada.

En este sentido, sus dos vinos más representativos, justamente por ser los más diferentes de esta bodega, son Las Norias (suculento y balsámico, procedente de una parcela de suelo arenoso bien drenada) y Las Cercas (más elegante y complejo, de un terreno de naturaleza silíceo).

Junto a Villalar y Tiento –los otras referencias que hasta la fecha ha presentado La Mejorada–, estos tintos ven la luz en un escenario de privilegio: la actual bodega de vinificación funciona en el antiguo claustro del monasterio, que ha sido adaptado para tal fin con rigor y sin histrionismo, cualidades habituales de Rafael Moneo. **F.O.**



ARQUITECTURA, ARTE Y OTRAS ACTIVIDADES

El enorme interés, histórico y cultural, que supone visitar El Monasterio de La Mejorada –con su Capilla Mudéjar del siglo XV, la Casa del Peregrino y otros elementos de gran atractivo arquitectónico– es tan sólo una de las excusas que invitan a acercarse a la bodega de Rafael Moneo. Las instalaciones cuentan con su propia sala de exposiciones dedicada al arte contemporáneo, sin olvidar un buen número de actividades para los amantes del vino, como degustaciones, cursos de iniciación a la cata, armonías con bombones o los recorridos por la misma bodega, situada en el claustro del viejo Monasterio.

LA MEJORADA

DÓNDE: Monasterio de La Mejorada, s/n (Olmedo, Valladolid). ☎ 983 483 057. www.lamejorada.es.

HORARIOS: todos los días, desde las 11 h. (es necesaria reserva previa; comercial@lamejorada.es).

VISITA: El recorrido básico incluye visita a la bodega y degustación de tres vinos con aperitivo.

PRECIO: 10 € (duración: dos horas).