

14/04/26 08:15 horas
EXCURSIÓN A PEÑAFIEL Y ROA.

De nuevo nos ponemos en marcha rumbo a las tierras de Castilla a lomos de nuestro autocar que nos permitirá viajar y beber sin riesgos ni cansancios. No es la primera, y no será la última, que nos adentremos en busca de localidades en las que, primero los moros y luego los cristianos, se formó una cadena de castillos defensivos, los llamados castillos de frontera. Como ejemplo recordad los de Coca o Medina del Campo.

El río Duero vertebra el territorio en dos vertientes, norte y sur, y a su través toda una serie de puntos estratégicos para la defensa del territorio. En esta ocasión visitamos dos poblaciones de este origen.



La primera de estas poblaciones en esta ocasión es Peñafiel muy reconocida y reconocible por dos hechos fundamentales. El primero su castillo y el segundo por ser considerada por muchos la cuna de la denominación de origen del vino de la Ribera del Duero. Con asentamientos humanos conocidos del 2900 a.c. su conformación actual proviene de la edad media y su lema «Esta será la Peña más Fiel de Castilla» da el origen de su nombre. Fue su autor Sancho García en el año de 1013 aunque su conocido castillo que enseña la población no se reedifica hasta el renacentista año de 1456 en que el muy poderoso Pedro Girón es autorizado por el rey a llevar a cabo la reconstrucción. En su interior se encuentra en la actualidad, propiedad municipal, un Museo del Vino que tendremos ocasión

de visitar (visita guiada junto con el castillo). Antes habremos visto una de las plazas de origen medieval, más grandes, atractivas y originales en cuanto que en ella no encontraremos edificios nobles ni iglesias ni palacios. Es la llamada plaza del Coso y de su nombre podéis deducir que en ella, además de mercados y ferias se desarrollaron y se siguen desarrollando festejos taurinos.

A los pies del castillo se fundó en 1927 una conocidísima bodega, PROTOS, por iniciativa de 7 bodegueros de la zona. Es esta bodega el germen de la Denominación de Origen “Ribera del Duero” que tanta fama tienen y con derecho propio. No visitaremos esta bodega porque cuando salgamos del castillo pondremos rumbo a la otra localidad a visitar, muy próxima, que es Roa.



Es en Roa, más pequeña y de menos renombre que Peñafiel, donde visitaremos una bodega, Lambuena, en la que, por deferencia de la propiedad podremos visitarla, cosa que no hace habitualmente, para que podamos ver, sin adornos enoturísticos, el buen hacer de una bodega que dispone de un vino excepcional. No deberemos entretenernos mucho pues al salir dirigiremos nuestros pasos al Asador El Chuleta Balcón del Duero donde podremos tomar el “lechazo”, de lo mejor, tan típico de la zona.



El local tiene unas excepcionales vistas para disfrutar.

Más adelante, en este documento, podéis ver las alternativas culinarias que se nos ofrecen.

Queremos hacer hincapié en la necesidad de ser muy estrictos con el horario. La comida está preparada para las 14h.30min. y ese es un dato

fundamental para que el lechazo esté en su punto.

Al salir podremos rebajar la comida por el paseo de la antigua muralla, de la que quedan pocos restos, antes de tomar el autocar de vuelta a Madrid.

Haremos una parada en el camino si el horario nos lo permite en una pequeña población muy curiosa



llamada Moradillo de Roa de tan sólo 161 habitantes y con 157 bodegas subterráneas.

Llegaremos a Madrid al caer de la tarde.

Punto de encuentro y hora:

Plaza de toros de Las Ventas en el monumento al Doctor Fleming a las

08:15 horas

es imprescindible la **Puntualidad** debido al apretado horario de la jornada.

Plazas: Máximo de 30 personas. (No hay opción de ampliar debido al aforo máximo en la bodega)

Fecha límite de inscripción: 9 de abril de 2026.

Comida:

En el restaurante citado con las siguientes opciones.

Entrantes para cada 4 comensales:

- Morcilla con chorizo y piquillos y
- Langostinos en salsa de marisco

Plato principal:

Lechazo churro de la ribera, asado al horno de leña con ensaladas castellanas

Opciones para quien no quiera lechazo:

- Bacalao vizcaína
- Merluza en salsa marinera
- Entrecot de vaca gallega
- Medallón ibérico

Postre: Tarta de hojaldre casera

Café y chupito.

Será imprescindible notificarnos por correo electrónico (oca@enlaceverde.es) a la vez que hacéis el pago, vuestra elección dado que el tiempo de preparación del lechazo es muy importante.

Coste de la actividad:

Importe de 94 Euros que incluye, autocar para todo el día, visita guiada al castillo y al museo del vino en Peñafiel, visita a bodega Lambuena que es gratuita por obsequio de la misma con nosotros y la comida.

Forma de pago de la actividad

Mediante transferencia a la cuenta:

ES22 2100 1459 1402 0012 3584

Titulares: Fidel Bermejo Mezquita y Javier Callejo Fernández indicando en el

Concepto: Nombre de la actividad y número de plazas.

Os rogamos que aviseis una vez hecha la transferencia.

Consultas correo electrónico: oca@enlaceverde.es