[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Cogolludo-Guadalajara el 24/09/2020

# [Un siglo después, Cogolludo va a recuperar cepas autóctonas anteriores a la plaga de filoxera](http://www.notasdeprensa.es)

## Con la adquisición de un antiguo viñedo, el empresario Ýñigo Míguez comienza su proyecto de recuperación de una uva autóctona que se pensaba perdida en la villa de Cogolludo, localidad históricamente vinculada con el vino

Cogolludo. 24 de septiembre de 2020. Ya hace unos años, el bilbaíno Ýñigo Míguez del Olmo, gerente de la empresa Bodegas Castillos y Vinos, S.L., adquirió el Convento de los Carmelitas Descalzos de Cogolludo, edificio singular del siglo XVI que fue referente en la elaboración de vino en la época, con el fin de devolverle su antigua actividad como bodega. En una primera fase se restauró el edificio, que contaba con bodega y almazara propias y, en la segunda, ha devuelto la vida a este espacio, poniendo en marcha, entre otras cosas, actividades relacionadas con la producción vitivinícola que están ayudando a impulsar el turismo y la economía de la comarca. Dentro de este proyecto de recuperación de una actividad históricamente vinculada con la villa serrana, como es la producción de vinos de calidad, el empresario, con la colaboración del Ayuntamiento de Cogolludo, ha investigado sobre las viñas del término municipal, con la pretensión de recuperar las uvas autóctonas, que se perdieron hace ahora cien años a causa de la filoxera, enfermedad que destruyó miles de viñedos en toda Europa entre los siglos XIX y XX. Concretamente a Cogolludo, la plaga llegó en los años veinte del pasado siglo. Gracias a esta colaboración, Ýñigo ha podido adquirir un antiguo viñedo en el que se han encontrado cepas que resistieron a la enfermedad, donde comenzará, ya en la presente añada los trabajos de recuperación de las mismas. Una vez se limpie y labre el terreno en el que se encuentra la viña, se tomarán muestras de las cepas para realizar exámenes de ADN de las plantas. Con estas muestras, Ýñigo determinará el tipo de uva que podrían producir. “Se sabe que en esta zona, las uvas que se solían cultivar eran garnacha y albillo, en sus distintas variedades, pero hay que estudiar cada planta para asegurar a que especie pertenecen”, afirma el bilbaíno. La recuperación de las plantas es cuestión de tiempo. Ýñigo va a sacar esquejes para replantar, y el siguiente paso será, cuando llegue el tiempo propicio, en marzo, hacer una poda exhaustiva. “Mi objetivo es tener la primera producción de vino, con marca registrada and #39;Convento de Cogolludo-Viñas Viejas Prefiloxéricas and #39;, con uvas autóctonas en pocos años”, añade Míguez. El vino con estas uvas se elaboraría y envejecería en las instalaciones de la cueva del Convento de Cogolludo, ya recuperada, y que, según se ha podido comprobar en los meses que lleva restaurada, conserva constantes, durante todo el año, gracias a la ventilación natural, las condiciones de humedad, del 85%, y temperatura, a 12 grados centígrados. El vino se envejecerá tanto en barrica de roble como en tinaja de barro. Los primeros vinos procedentes de esa viña prefiloxérica podrían estar listos en unos años. La relación de Cogolludo con la actividad vitivinícola se remonta, al menos, a la Edad Media. Las primeras referencias escritas en las que se menciona el vino y las viñas de la villa datan del año 1100, tras la reconquista de estas tierras por el Rey Alfonso VI de Castilla. Muestra de la importancia que esta actividad llegó a tener para el municipio son las ordenanzas de mediados del siglo XVI, en las que se hacía especial hincapié en la protección de las viñas y del vino producido en la villa. Se tienen registros de que a mediados del siglo XVIII la extensión del cultivo de viñas ocupaba una cuarta parte de todo el término, con una extensión de unas 900 hectáreas. Esta situación se mantuvo hasta los años veinte del siglo pasado, cuando la plaga de filoxera acabó prácticamente con todo el viñedo. Con esta iniciativa de Ýñigo Míguez, Cogolludo vuelve a recuperar esa parte de la historia, que se perdió hace ya cien años, y que contribuirá a impulsar la viticultura en la villa serrana.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/un-siglo-despues-cogolludo-va-a-recuperar-cepas-autoctonas-anteriores-a-la-plaga-de-filoxera](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Historia Castilla La Mancha Industria Alimentaria Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)