



**CASTILLA Y LEÓN** Conoce tu comunidad  
en una escapada

# LA POSADANET.com

SUPLEMENTO DE VINO, AGROALIMENTACION Y TURISMO DE CASTILLA Y LEÓN

Portada

EL ARCON

TEMA PORTADA

BODEGAS

ALIMENTOS

CASAS RURALES

RUTAS

GASTRONOMIA

CAMINO SANTIAGO

## LA BODEGA

**PAGOS DE MOGAR / DO Ribera del Duero**

Un matrimonio anclado en la zona y con tradición vitivinícola decidió hace años plantar viñedo. La calidad de aquellas uvas pronto les animó a levantar su propia bodega en Valbuena de Duero.

### El pálpito de unas cepas con futuro

MARÍA ALONSO

Arraigado a la zona de la Ribera del Duero y con fuertes señas de identidad de sus antepasados viticultores, Feliciano Moro y Soledad García, un matrimonio anclado a la zona, decidieron hace unos años plantar varias cepas en sus tierras sin saber muy bien, al principio, si la uva recogida sería para consumo propio o no.



Soledad García, gerente y enóloga, posa con uno de sus vinos.

Cuando esas pequeñas cepas comenzaron a producir, ambos pensaron cómo dar salida a su rendimiento, aunque el pensamiento de Feliciano fue claro desde el principio: construir una bodega y elaborar sus propios caldos.

Así, de la unión de esfuerzos y trabajo conjunto y de la alianza de sus apellidos fundaron en el año 2003, Bodegas Pagos de Mogar, en Valbuena de Duero.

«Mi abuelo fue uno de los pioneros de Protos, siempre hemos tenido viñas en casa, no en plan profesional, hasta que surgió este proyecto »,

explica Soledad García, gerente de la elaboradora, quien asegura que es una bodega familiar pero que ya tiene su hueco en el mercado.

Siete años y siete vendimias después del comienzo de la andadura de este proyecto, sus vinos ya se encuentran no solamente en el mercado nacional, donde venden el 85% de su producción, sino también en el exterior. «Aunque es una bodega pequeña, estamos diversificando mercados», apunta Soledad García y añade que sus caldos ya están en el mercado alemán y americano, de forma constante, y puntualmente trabajan con otras zonas internacionales. En España sus vinos se encuentran en las principales zonas con más movimiento turístico. Así, en la zona de Castilla y León, vinos Mogar se pueden adquirir en Valladolid, Burgos y Segovia, y fuera de la comunidad autónoma, los caldos de esta bodega están presentes en Valencia, Murcia, Galicia, Asturias o Canarias, entre otros lugares. «Tuvimos suerte con las primeras añadas que se posicionaron muy bien en la zona, y a raíz de esto, hemos podido ampliar fronteras », señala.

La gerente explica, además, que siguen trabajando para incorporar sus vinos a nuevos mercados, aunque no tenían en mente llegar al mercado asiático. «Nos están llegando últimamente varias propuestas que habrá que estudiar, aunque su mercado mueve mucho volumen y nuestra producción es pequeña », reconoce. En cuanto a sus vinos, elaboran dos: Mogar Roble y Mogar Vendimia Seleccionada. El primero se caracteriza por su sabor afrutado y por un toque de madera que no destaca del resto del vino, y el segundo, «se distingue bastante de los crianzas medios», con toques a maderas muy finas y un sabor en boca que deja percibir los aromas del chocolate.

«Son dos vinos diferentes entre sí. El roble es fácil de beber pero con la sensación de un vino potente, y el vendimia seleccionada es muy elegante», apunta Soledad García, también enóloga de la empresa, quien matizó que la filosofía de la bodega es hacer vinos de gama media, asequibles para cualquier bolsillo y para cualquier ocasión.

Entre sus planes de futuro no se encuentra precisamente el de aumentar la producción de la bodega, sino consolidarse y mantener lo que han conseguido hasta ahora. «Nuestra idea es hacer muy bien esos vinos y con la mayor calidad», señala García, mientras explica que para conseguirlo utilizan métodos tradicionales, como la vendimia en cajas y la utilización de levaduras salvajes, «técnicas un poco antiguas que las grandes bodegas no se lo pueden permitir por el tamaño de producción y nosotros sí podemos».

Pero la función de esta elaboradora no solo es producir vino. La pasión por la zona en la que viven y el apoyo a la dinamización de la comarca, les ha llevado a participar en varios actos y ferias que organiza el Consistorio de Valbuena para dar vida al medio rural.

La última hazaña es la participación en el proyecto del bono turístico Anillo del Duero, que arrancó el pasado de mes de mayo, y en el que esta elaboradora se ha unido a otras seis pequeñas bodegas de la zona de Valbuena de Duero y San Bernardo, que junto a los atractivos culturales, gastronómicos y paisajísticos de la zona, proponen al visitante una agradable ruta por el entorno.

Precisamente esta unión, cuando haya rodado unos meses más, es la que pretenden llevar hasta la Ruta del Vino de la Ribera del Duero, ya que actualmente «no podemos participar porque tendríamos que abrir todos los días y es impensable para bodegas de pequeño tamaño», explica García y apunta que la idea es que cada fin de semana roten las seis bodegas participantes para abrir sus puertas al público.

[Bodegas - Mesa de Cata 597](#)

[Bodegas - Mesa de Cata 598](#)

[Bodegas - Mesa de Cata 599](#)

[Archivo Bodegas](#)

[MIGUEL ARROYO IZQUIERDO / DO Rueda](#)

[JULIO CRESPO / DO Tierra de León](#)

[PAGOS DE MOGAR / DO Ribera del Duero.](#)

Guía

## PAGOS DE MOGAR

**Año de fundación:** 2003

**Dirección:**

Ctra. de Pesquera, Km. 0,2  
47359 Valbuena de Duero  
Valladolid

**Teléfono:** 983 683 011

**Web:**

[bodegaspagosdemogar.com](http://bodegaspagosdemogar.com)

**E-mail:**

[comercial@bodegaspagosde](mailto:comercial@bodegaspagosde)

[mogar.com](http://mogar.com)

**Dirección:** Soledad García

**Enóloga:** Soledad García

**Producción Vinificación:** 6

depósitos de 17.000 litros cada uno

**Barricas:** 160

**Comercialización nacional:** 85%

**Exportación:** 15%

**Viñedo propio:** 10 hectáreas

**Viñedo controlado:** 10 hectáreas

## MARCAS COMERCIALES

**Mogar Roble.**

100% tempranillo  
6 meses de barrica.

**Mogar Vendimia Seleccionada.**

100% tempranillo  
12 meses en barrica

Sublr