

## Una ruta de vino y aceite por el Altiplano murciano

Bodegas, almazaras y repostería típica en las cercanías de Yecla

ITZIAR HERNÁNDEZ RODILLA | 18 ENE 2016 - 00:00 CET

Archivado en: Viajeros urbanos Yecla Murcia Enoturismo Viajes Provincia Murcia Rutas turísticas Región de Murcia Vino Ofertas turísticas Sector vitivinícola Turismo España



Viñedos entre la bruma en la finca El Espinal, de Bodegas Castaño, en Yecla (Murcia). / PEDRO CANO

Nada que envidiar al *Beaujolais nouveau*: la Noche Tinta de Yecla se presenta como una celebración a la altura de su prima francesa y, aunque todavía queda reciente la edición de 2015, entre el ir y venir de excelentes tapas de la tierra y música en directo, podemos ir preparando la siguiente con una visita a viñedos, bodegas y platos de cuchara en una [Ruta del Vino](#) acogedora y, casi sobra decirlo, muy alegre.

Conducir por el Altiplano murciano de buena mañana supone, por lo general en estas fechas, recorrer un paisaje de viñedos que surgen casi mágicos de la niebla. Por un laberinto de carriles que la

surcan se llega a la finca El Espinal de [Bodegas Castaño](#) (Avenida de Fuenteálamo, 3; +34 968 791 115), cuyo centenar de hectáreas de uva monastrell, cabernet-sauvignon, merlot y syrah, entre otras, darán la bienvenida al *bonvivant* que se aventure hasta aquí para catar sus vinos, acompañados de un almuerzo campero nutrido (un almuerzo en Murcia puede ser una recia comida de varios platos). A quienes sienten más debilidad por los detalles técnicos, les recomendamos continuar el día visitando la bodega madre, donde podrán experimentar, oler y degustar todo el proceso de creación del vino.

No es este el único lugar que les permitirá hacerlo. Otra bodega, [Señorío de Barahonda](#) (carretera Pinoso, kilómetro 3; +34 968 718 696), de la familia Candela, se asoma minimalista y moderna, en contraste con su casi centenaria existencia, entre los viejos caseríos del valle que ocupa. También en ella es posible visitar las modernas instalaciones de elaboración vinícola, catar algunos de los vinos de la zona en su terraza *chill-out* o disfrutar de una comida con vistas al mar de viñedos que rodea el restaurante Barahonda. Candidato a estrella Michelin, la carta, por supuesto, maridada a la perfección con las referencias de la casa.



Bodega Señorío de Barahonda, de la familia Candela, cerca de Yecla (Murcia). / P. CANO

Así sorprende [Yecla](#), localidad tradicionalmente conocida por sus muebles, con el nuevo producto de moda. De hecho, ambas industrias —mueble y vino— surgieron a la vez, a finales del siglo XIX, cuando los franceses, huyendo de la filoxera, decidieron cultivar sus vides aquí, lejos de los temidos focos de la plaga. De esas uvas vienen los vinos; de los pinares que se talaron para hacer

sitio a las vides, los muebles.

También supieron qué hacer con otros árboles que quedaron, los olivos, como nos explicarán Rafaela y Marcelo, de la [almazara Deortegas](#) (carretera de Pinoso, Camino del Ardal kilómetro 5, Paraje Los Pinillos; +34 968 969 644), durante una cata de sus monovarietales orgánicos de arbequina, picual y cornicabra. Atentos todos a los toques afrutados –manzana y plátano– de la primera y verdes –tomate y hoja– de la segunda. Son casi una comida por sí mismas o, al menos, el aperitivo perfecto para atreverse, más tarde, con uno de esos típicos platos de cuchara (gazpacho yeclano, potaje de garbanzos, olla gitana) que tanto reconfortan en los fríos días del invierno del Altiplano.

Un lugar muy reputado para hacerlo es el [restaurante Los Chispos](#) (Avenida Juan Carlos I, Polígono La Herrada; +34 968 752 064), ya en la carretera de Villena, cuyo entorno industrial no desmerece, en absoluto, la exquisita comida cocinada al más puro estilo tradicional. Imposible no regarla con el fruto de la tierra, claro. ¿Y de postre? Pastas angelicales. Por ese nombre se conocen los *libricos* de Yecla, una receta tradicional de la familia de Alejandro Marco, que lleva preparándola y transmitiéndola de padres a hijos desde 1850. Se trata de un dulce de finísimas obleas, decoradas con grabados de los numerosos monumentos de la ciudad, que encierran varias capas de miel de sabor intenso.

Vino, aceite, dulces y gente amable y generosa. Se mire por donde se mire, Yecla es un lugar de felicidad fácil, que tampoco carece de interés artístico. Para muestra, un botón: la basílica de La Purísima, que reina sobre el perfil urbano con su hermosa cúpula de teja vidriada a bandas azules.

Más propuestas para una escapada a Murcia [pinchando aquí](#)





**Jorge y Laura no son  
dos números de cuenta.**

**bankinter.**  
Decididamente personal