vinetur

Siete Peldaños “Rescatar la identidad del Arribes desde la cepa: tradición, tierra y pasión”

Un proyecto que impulsa las variedades minoritarias del Arribes y redefine la identidad vitivinícola de la comarca

jueves 27 de noviembre de 2025

ESCRITO POR MAR GALVÁN



Estoy profundamente emocionada por el premio a Mejor Periodista del 2025 todavía siento cómo el corazón se me acelera al pronunciarlo. Es un reconocimiento que ilumina años de trabajo, de kilómetros recorridos entre viñas, de historias contadas con honestidad y de ese compromiso por dar voz al vino y a quienes lo crean. Este galardón no solo celebra una trayectoria, sino el impulso de seguir escribiendo con más verdad, más pasión y más alma.

Porque el alma, cuando el vino la toca, se despierta. Y así ocurre al llegar a **Bodegas Pascual Fernández** en **Fermoselle**, donde la tierra parece hablar en susurros antiguos. Allí, entre calles estrechas y piedras doradas, nacen unos vinos que sube como un canto lento, peldaño a peldaño, hasta encontrarse con la luz. Es una bodega pequeña pero inmensa en espíritu, un refugio donde cada barrica guarda latidos y cada vendimia escribe su propio poema.

En **Siete Peldaños**, Zamora se vuelve un abrazo cálido, un susurro que invita a detener el paso y escuchar. Sus vinos, nacidos del arribeño corazón de Fermoselle, tienen esa mezcla de autenticidad y misterio que solo ofrecen los lugares donde el tiempo va más despacio. Allí entendí, una vez más, por qué contar historias del vino es más que un oficio: es un privilegio que este premio del 2025 honra y renueva.

Me ha costado sudores y lágrimas conseguir esta entrevista, pero como se suele decir bien está lo que al final sucede, hoy vamos a conocer profundamente a **José Luis Pascual** y su familia in situ, sus vinos con variedades autóctonas recuperadas, en un lugar mágico, los **Arribes del Duero.**

ENTREVISTA

José Luis, cuéntanos cómo nace Siete Peldaños y qué representa para ti este proyecto.

Siete Peldaños, nace como fruto del empeño y compromiso de la **Familia Pascual Fernández** con la tierra que nos vio nacer. Una tierra única que ha sido modelada por la mano del hombre durante siglos y que ha entregado al hombre lo mejor que tenía.
Una tierra virgen, que siempre ha sido trabajada desde el respeto y la admiración de

sus pobladores y que se ha "dejado" trabajar a la vez que, ella, modelaba a sus habitantes, les endurecía, les hacía austeros, y les convertía en héroes al trabajar una tierra tan inhóspita y difícil pero a su vez, tan única y diferente.

Nuestro compromiso era además con nuestros antepasados, hombres y mujeres que nos han traído hasta nuestros días esas viñas irrepetibles, alejadas de modas y mercados que conservaban viñedos únicos, con variedades perfectamente adaptadas a esta tierra pero desconocidas por el gran público, incluso, desconocidas por los profesionales. Uvas que no se encuentran en ningún otro sitio del mundo y que en cambio en la copa abren las puertas de los grandes paladares de par en par.



A esto teníamos que unir las mil bodegas subterráneas, excavadas en la roca madre, el granito, que recorren las entrañas De la Villa del Vino, Fermoselle y que se encontraban abandonadas a su suerte y olvidadas para la elaboración de vinos. Había que revertir esa realidad y recuperar el esplendor de esas bodegas que durante más de Mil Quinientos años lucieron bajo el suelo De la Villa y ofrecieron lo mejor de esta tierra a

quienes degustaron los vinos de Fermoselle.

Evitar la pérdida de nuestra identidad, recuperar la esencia de nuestra tierra y comprometernos con la búsqueda eterna de la perfección en nuestra elaboración de vinos, es la visión que tenemos firmante marcada en nuestro horizonte.

Trabajas en una zona con una enorme riqueza de variedades minoritarias. ¿Qué significa para ti recuperar y vivificar estas uvas poco conocidas?

Recuperar estas variedades para que brillen en las copas de los más selectos paladares del mundo, es respeto por nuestra tierra y respeto por nuestra identidad, pero también es una forma inequívoca de garantizar la perduración de lo que aquí, en nuestra tierra, se ha producido: una simbiosis perfecta entre hombre y naturaleza que han sabido respetarse mutuamente para conseguir que de una tierra inhóspita puedan producirse vinos inigualables.

Modelar las laderas de los ríos Duero y Tormes, con bancales interminables que permitían su cultivo, pero que respetaban la naturaleza, fue en su momento la demostración de que hombre y naturaleza pueden y deben respetarse y cuidarse y sobre todo, Entenderse.

De ahí, es de donde salieron esas variedades que hoy en día, después de siglos de escucha y entendimiento entre hombre y naturaleza, quedaron las mejor adaptadas y que probablemente en otros lugares, menos dispuestos a la "escucha, la calma y el respeto" y más atentos al mercado, no perduraron.

En definitiva, con todo ello, tenemos uno de los mayores alicientes para disfrutar del Enorme Placer, que es la Variedad. Nuestras variedades marcan la Diferencia.

De ahí, nuestro lema **"En la Variedad está la Diferencia".** Hoy en día poder aportar diferencia a un mundo tan mimetizado, es un orgullo para nosotros, un reto constante, pero también una satisfacción inigualable.



¿Cuáles son esas variedades que estás trabajando actualmente y qué características dirías que aporta cada una?

En blancos trabajamos con las variedades ***Malvasía Castellana y Puesta en Cruz.***

La Malvasía Castellana, nos traslada a un blanco muy muy mineral, que llega hasta sorprendernos con su "salinidad", fresco y con un cuerpo y una estructura difícil de igualar.

La **Puesta en Cruz,** es sin duda la gran uva blanca del futuro, esta uva nos permitirá competir en blancos con los grandes blancos franceses, con una nariz maravillosa que nos regala frescor por los cuatro costados y nos enseña con los aromas frutales, que no afrutados, hacen del vino una bebida adictiva, que no te permite parar de beber. En boca te descubre el alma verdadera de este blanco maravilloso, cuerpo, estructura, untuosidad y sobre todo una longitud imposible para un blanco, porque realmente su alma es de Tinto. Esta variedad envejece de maravilla, nuestra añada en

comercialización es 2020, y sin duda aún podría esperar a llegar al cenit algún año más.

En tintos, nuestra "paleta" de variedades nos hace volvernos locos cada vendimia, pero a la vez nos permite disfrutar de nuestra tierra al ver como a cada uno de sus "hijos" le otorga características únicas e irrepetibles.

En medio de blancos y tintos, una uva única en Arribes, ***La Verdejo Colorao, llamada técnicamente en el catálogo de variedades autorizadas, "Tijonera".***



Esta variedad, rosa, convierte a Bodegas Pascual Fernández en la única Bodega del país en elaborar rosado con esta variedad muy pero que muy minoritaria, permitiéndonos hacer en torno a 800 botellas de un vino irrepetible, para ser degustado mientras disfrutas de la historia de una uva única que recoge la acidez natural de nuestra tierra como pocas, para armonizar aromas y sabores desconocidos en otras variedades.

Bruñal, Mandón, Juan García, Bastardillo Chico, Gajo Arroba, Tinto Jeromo, como uvas autóctonas e **ÚNICAS de Arribes**, las elaboramos todas ellas como monovarietales, permitiéndonos contar así con un abanico de vinos irrepetibles que nos trasladan a toda la esencia de una tierra única que nos hará descubrir aromas y sabores maravillosamente guardados en las laderas de nuestros ríos.

Vinos Tintos, con cuerpo y estructura pero a la vez, frescos como ninguna otra zona los confiere, con una acidez natural que les permite evolucionar de forma maravillosa con el tiempo asumiendo con la calma natural de nuestra zona, esa excelencia que trasladan de la tierra a la copa. Vinos que descubren en cada copa la naturaleza viva de nuestros espacio natural protegido, vinos que no dejan indiferente a nadie, con una marcada personalidad, fruto del respeto máximo a la variedad, al no pasar por barrica de madera ninguno de ellos. Con todo ello conseguimos que todos nuestros vinos tengan un hilo conductor que les define, sin duda, vinos elegantes y frescos que cautivan por igual a los grandes amantes de los vinos como a los que se aventuran a iniciar su idilio descubriendo porque la Diferencia esta en la Variedad.

Mencía, Rufete y Garnacha son nuestras variedades autóctonas pero compartidas con otras zonas y que aquí en Arribes, resurgen con una personalidad propia y tan marcada que consiguen marcar también el terruño en los vinos elaborados con ellas.



Nuestras viñas más que centenarias de Mencía y Rufete, hacen que sea un ejercicio de adoración, cada día de vendimia, cepas con más de 50 centímetros de medida en el tronco, con más de 120 años de antigüedad, cepas asomadas al vértigo de las laderas de Arribes, sometidas a la constante corriente de aire de estas vertientes y plantadas literalmente sobre la roca madre, le hacen ser únicas y diferentes.

Elaboraciones de máximo respeto por su personalidad, con afinados en algunos casos, en tinajas de barro maravillosas les convierte en joyas vitivinícolas únicas con grandes reconocimientos internacionales.

¿Qué retos tiene vivificar con variedades tan poco extendidas y, a veces, tan poco documentadas?

El mayor de los retos es conocer la variedad, el comportamiento en el campo de la planta y el comportamiento de las uvas en bodega. Este reto, es el combustible para nuestra motivación, solo el tiempo, la observación permanente y la paciencia nos

permitirá ir descubriendo el adecuado trabajo en campo y en bodega, el mimo y la calma, nos permitirá descubrir la esencia de cada variedad.

Realmente esa enorme dificultad es la que nos enriquece nuestro trabajo y la que nos hace tener las alforjas leñas de "argumentos" ante el consumidor. Una historia única para cada variedad, una forma diferente de tratar y obtener el mejor resultado en cada variedad, es lo que hace sentir al consumidor también ser único en el momento de probar, degustar y disfrutar cada uno de nuestros vinos.

También ese es el mayor de los retos ante el consumidor, tenemos que encontrar paladares inquietos y mentes ávidas de conocer y descubrir, huir del conformismo y de las modas y hacer volar las sintonías de placer que nuestros vinos dejan en la atmósfera al ser descorchados, esperando ser disfrutado sin límite.

El nombre de tu bodega, Siete Peldaños, tiene una historia detrás. ¿Podrías compartirla con nosotros?

Las Bodegas subterráneas, excavadas en la roca madre, el granito, de la Villa del Vino, Fermoselle, está acreditado científicamente que existen al menos desde el siglo IV. Tienen más de 1.500 años de historia. Además, igualmente está acreditado que hay más de Mil bodegas, todas ellas subterráneas, excavadas en la roca.



Todas estas bodegas fueron utilizadas durante siglos para elaborar vinos a nivel comercial, llegando hasta mediados del siglo pasada do en pleno auge de producción.

Las bodegas han sido excavadas durante siglos, y nuestros antepasados horadaron completamente la Villa del Vino, llegando hasta nuestros días las bodegas en perfecto estado para ser utilizadas o recuperadas para la elaboración de grandes vinos.

A partir de mitad del siglo pasado las bodegas perdieron su uso principal, la elaboración de vino y fueron abandonadas, hasta no quedar ninguna en uso para la elaboración de vino.

Nuestra familia, como todas las familias De la Villa del Vino, vivieron durante siglos del vino, puesto que toda la actividad en Fermoselle a lo largo de siglos estuvo ligada a la elaboración de vino y los oficios a ello unido.

En los primeros años del presente siglo, Sonia y yo, nos encontramos con una historia y una identidad de nuestra tierra, de nuestra familia y de nuestro territorio, que se estaba perdiendo. Nuestros antepasados nos habían traído hasta nuestros días maravillosas bodegas subterráneas, bancales interminables en las laderas de los ríos y variedades únicas, y en cambio nosotros estábamos dejando perder ese patrimonio único en el mundo, estábamos arriesgándonos a perder la identidad de nuestra tierra.

Eso es lo que nos llevó a saldar la deuda con nuestros antepasado, a empezar a recuperar las bodegas antiguas para elaborar y criar vino en ellas, a recuperar los viñedos en bancales, los centenarios que quedaban o replantar en aquellos bancales que se arrancó el viñedo, a cuidar y trabajar las variedades minoritarias que habían llegado hasta nuestros días, en definitiva a recuperar la esencia e identidad de nuestra tierra, la que nos vio nacer.

Para ello elegimos el nombre Siete Peldaños. Nuestras bodegas subterráneas, esas que hemos recuperado y en las que actualmente elaboramos y criamos nuestros vinos, habían tenido a lo largo de los siglos distintos usos, habiendo sido en el siglo XV pozos de purificación judíos, usados por los judíos convexos que quedaron en España tras ser expulsados por los Reyes Católicos y que utilizaron las bodegas subterráneas, alejadas d ellas miradas del resto de la población al estar bajo tierra, para practicar sus ritos y costumbres, entre ellos los "baños de purificación" que tenían que darse en pozos o aljibes que tuvieran en la entrada Siete Peldaños.

Los pozos de agua existentes en nuestras bodegas subterráneas, tienen en la entrada Siete Peldaños, fueron pozos de purificación, de ahí nuestro nombre comercial.

El Siete, además es el número mágico de muchas civilizaciones occidentales y orientales, es el número de la Perfección y ese es nuestro empeño imposible para toda la vida, la búsqueda incansable de la perfección en el vino, nunca la conseguiremos, pero siempre nos mantendrá motivados para estar en el camino.

¿Cómo ves el papel del viticultor hoy? ¿Crees que todavía hay margen para una viticultura más apegada al territorio, al margen de las modas?

Sin duda, nosotros no entendemos la viticultura de otra manera, conocer y mimar cada cepa es la única manera de sacar la esencia que ha ido cogiendo durante décadas de nuestra tierra y conseguir llevarla a las copas.

Desde nuestro territorio no hay otra manera, la diferencia siempre vendrá del mimo individualizado de la mano del hombre.

¿Cuál es tu filosofía en la bodega? ¿Intervienes poco o crees que también hay espacio para cierta creatividad o técnica?

Intervenciones mínimas en la bodega, y máxima presencia en los viñedos. Observación permanente de la viña para conocer los secretos y oportunidades de mejora de cada variedad.

Máximo respeto a la singularidad de cada variedad, hasta el punto de que TODAS las variedades las elaboramos como MONOVARIETALES.

Para las variedades autóctonas y únicas de Arribes, normalmente no utilizamos las barricas de madera, no renunciamos a la crianza de los vinos, puesto que las características de acidez de nuestras variedades los convierten en maravillas para envejecer, pero si optamos por depósitos que no modifiquen la personalidad de las distintas variedades.

Lo que sí que tenemos muy presente es la crianza en botella, maravillosa, durante años bajo tierra, en unas condiciones únicas e irrepetibles fuera de las bodegas subterráneas, que consiguen que la evolución del vino sea tan lenta que le confiere un estilo irrepetible.

El Arribes ha pasado muchos años en silencio. ¿Sientes que hoy empieza a despertar el interés por la zona?

Sin duda corren tiempos de oportunidades para Arribes. Tenemos las características idóneas para ser objeto de deseo, de aquellos grandes bodegueros y viticultores que quieren y saben conferir identidad propia a sus vinos y que van uniendo su trabajo al terruño de zonas maravillosas e históricas para la elaboración de esos grandes vinos.



Alzando la vista, pocos territorios en el mundo occidental quedan con una historia y unas características tan intrínsecamente unidas a la elaboración del vino como lo es Arribes, pocas han permanecido de manera tan fiel a sí misma al margen de los mercados y las modas y en pocas o ninguna se encuentran los miles de kilómetros de bancales que jalonan las laderas de uno de los grandes ríos del vino en el mundo, el Duero.

Si no caemos en esas modas que traen la homogeneización del producto y si no vendemos nuestra "esencia" al mercado "fácil", sin duda encontraremos buenos tiempos para nuestra tierra.

¿Cómo reacciona el público cuando prueba por primera vez un vino de Juan García o Puesta en Cruz?

INCREDULIDAD. Y después satisfacción por haber descubierto algo que no esperaban.

La Puesta en Cruz, sirve como ejemplo claro. No se lo creen, literalmente, y muchas veces acabas oyendo algo increíble, "es el mejor blanco que he tomado en muchos años"

Y, por último, ¿qué sueñas para el futuro de Siete Peldaños y para el viñedo de Arribes?

Sin duda, nuestro deseo es poder mirar a la historia de frente, a los ojos, y poder sentir el orgullo de haber trabajado por la tierra que nos vio nacer, conseguir recuperar esta tierra para que sea sustento, como siempre fue, de las personas que la quisieron, la amaron y la trajeron cuidada y natural como pocas, hasta nuestros días y todo ello, mientras compartimos una copa de un gran vino, que se acercará más a la perfección, pero que no llegará nunca a ella, pero eso sí, satisfecho porque sabré que miles de paladares disfrutan del placer infinito de sentirte único con alguno de nuestros vinos Siete Peldaños.

Conclusión;

Bodegas Pascual Hernández *ha logrado consolidarse con puntuaciones muy altas en catas de referencia: en la* ***Guía Peñín*** *varias de sus referencias exactamente siete, han superado los 90 puntos, alcanzando un gran recoociiento, este año además están nomnados al* ***VINO REVELACIÓN, Siete Peldaños 1857 añada 2020.***

Por su parte, en la ***Guía AkataVino*** *lo situan como una "Bodega Fuera de Serie", reconocen que "cuatro vinos" de su colección superan los 93 puntos, lo que sitúa a la bodega entre las más destacadas de su territorio. En conjunto, estos reconocimientos confirman que Siete Peldaños, aun siendo de una región pequeña como la D.O. Arribes,*

está compitiendo al nivel de muchas bodegas de mayor dimensión, con vinos monovarietales basados en variedades autóctonas poco comunes que consiguen posicionarse con puntuaciones de alto nivel en las guías especializadas.