

BENJAMÍN MÉNDEZ GARCÍA, ARTURO COLINA VUELTA,  
HÉCTOR RATO MARTÍN, GASPAR FERNÁNDEZ CUESTA

Universidad de Oviedo

## *Peñañiel (Valladolid): ejemplo de pequeña cabecera comarcal, especializada en industrias agroalimentarias de calidad*

### RESUMEN

Se muestra la capacidad de la industria agroalimentaria de calidad para mantener el dinamismo de Peñañiel, una pequeña villa de apenas 5.000 habitantes cuyo sector industrial ha constituido un pilar fundamental para su afianzamiento como cabecera comarcal de un amplio territorio situado en el confín oriental del valle del Duero vallisoletano.

### RÉSUMÉ

*Peñañiel (Valladolid) : exemple de petit pôle régional, spécialisé dans les industries agroalimentaires de qualité. L'étude montre la capacité de l'industrie agroalimentaire de qualité à maintenir le dynamisme de Peñañiel, un petit centre d'à peine 5 000 habitants dont le secteur industriel a été un pilier fondamental de son renforcement en tant que pôle régional dans un large territoire situé à l'extrémité orientale de la vallée du Douro (secteur de Valladolid).*

### ABSTRACT

*Peñañiel (Valladolid): example of a small regional center, specialized in quality agri-food industries. The research shows the capacity of quality agri-food industry to maintain the dynamism of Peñañiel, a small centre of just 5,000 inhabitants whose industrial sector has been a fundamental pillar for its strengthening as the regional head of a wide territory located on the eastern edge of the Vallisoletan Douro Valley.*

### PALABRAS CLAVE/MOTS CLÉ/KEYWORDS

Industria agroalimentaria, ferrocarril, industria harinera, azucarera, bodegas.  
Industrie agroalimentaire, chemin de fer, industrie de la farine, industrie sucrière, caves.  
Agri-food industry, railway, flour industry, sugar industry, wineries.

## I. INTRODUCCIÓN

En amplias zonas de la España interior, con bajas densidades de población y reducido dinamismo económico, muchas localidades de pequeño tamaño, con menos de 10.000 e incluso de 5.000 habitantes, adquirieron un cierto impulso industrializador con la llegada del ferrocarril, pues esta circunstancia favoreció la instalación de algunas fábricas que utilizaban materias primas de carácter local, como las agrícolas, las ganaderas o las forestales, cuyos elevados costes de transporte tenían una alta repercusión en el precio final de las mercancías que se obtenían con ellas. Peñañiel, una pequeña y antigua villa castellana, situada en las planicies que dominan el paisaje natural del centro de la cuenca del Duero, fue una de ellas.

En esta villa, la llegada del ferrocarril aconteció en 1895, una vez que la Compañía de los Ferrocarriles de Madrid a Zaragoza y Alicante (MZA) la seleccionara como sede de una de las estaciones de segundo orden

que deberían satisfacer las necesidades de los trenes que circularían por la línea Valladolid-Ariza (Zaragoza), diseñada para enlazar en esta última localidad zaragozana con la que discurría entre Madrid y Barcelona. La entrada en funcionamiento del ferrocarril, al igual que ocurrió en el resto del país, aceleró la sustitución de la agricultura de subsistencia por otra de nuevo cuño dirigida al mercado; pero sirvió igualmente para atraer algunas fábricas dedicadas a transformar recursos de carácter local. Las primeras fábricas en sentir esa atracción fueron las harineras, que utilizaban el abundante trigo cultivado en los alrededores y, más tarde, a mediados de la década de 1950, después de que el regadío propiciara la expansión del cultivo de la remolacha, una fábrica de azúcar que por su producción y capacidad para generar empleo pronto se convirtió en emblema de la villa. En la actualidad, una vez que el país ha alcanzado un cierto nivel de renta y su dieta alimentaria se ha transformado profundamente, la base industrial de Peñañiel se asienta en un sector agroa-

limentario de calidad, dentro del cual han alcanzado un protagonismo indiscutible las bodegas vinícolas, pero también otras fábricas donde se obtienen queso de oveja y productos dietéticos.

Pero los recursos locales no solo han servido para consolidar una industria alimentaria de calidad; también han sido un acicate para el nacimiento de otras industrias destinadas a satisfacer la demanda comarcal de ciertos productos, en especial las de materiales de construcción, que aprovechan las arenas, los yesos o las calizas que abundan en los alrededores<sup>1</sup> para obtener prefabricados de hormigón, piezas de piedra para solados y fachadas, etcétera.

Pese a todo, durante los últimos años, Peñafiel ha perdido vitalidad industrial. En parte debido al cierre definitivo de la línea férrea en 1994, pero más aún, si cabe, por el retraso acumulado en la construcción de la autovía del Duero, lo que le ha restado ventajas competitivas respecto a otras localidades, como Aranda de Duero, mucho mejor comunicadas. Si a esto añadimos la progresiva reducción de la capacidad de la industria para generar empleo entenderemos que Peñafiel solo haya podido mantener a duras penas su dinamismo gracias a la terciarización de su economía. Este es un hecho favorecido por las Administraciones públicas, pues han concentrado en ella algunos servicios y equipamientos de alcance supramunicipal que han servido para consolidarla como cabecera económica de un amplio territorio situado entre las áreas de influencia de las localidades de Quintanilla de Abajo y de Roa, esta última perteneciente a la vecina provincia de Burgos.

## II. LA TRADICIÓN ARTESANA Y MANUFACTURERA DE PEÑAFIEL

La vinculación de Peñafiel con la artesanía se remonta a sus orígenes medievales, tal y como se desprende de fuentes diversas, aunque no se dispone de un conocimiento cabal hasta el siglo XVIII<sup>2</sup>, cuando el Catastro

<sup>1</sup> Las arenas abundan fundamentalmente en las vegas, los yesos en las laderas y las calizas en lo alto de los páramos, allí donde la erosión todavía no ha liquidado la capa calcárea superior (véase Fig. 8).

<sup>2</sup> Sobre la base de fuentes fragmentarias e indirectas (como las sucesivas ordenanzas de la Comunidad de Villa y Tierra) reconstruye Olmos (2013) la importancia de la artesanía preindustrial, pero no hay una imagen precisa hasta la suministrada por el Catastro de Ensenada (disponible en línea en el Portal de Archivos Españoles), elaborado en 1752 para Peñafiel y al que hay que añadir para completar la superficie del actual municipio de Peñafiel los datos correspondientes a Padilla de Duero, de 1751 (poco significativos en lo que aquí toca pues solo eran 6 los censados en «ocupaciones de artes mecánicas»).

de Ensenada registra 143 artesanos vinculados a distintos procesos de transformación. Entre ellos destacaban los del cuero: 6 trataban la materia prima (3 curtidores y 3 zurradores), 41 la utilizaban para producir zapatos (18 maestros zapateros, más 14 oficiales y 7 aprendices, aparte de 2 de viejo), y otros más producían arreos para caballerías y botas (8 cabestros, 1 albartero, 3 boteros). Una situación que se mantenía aun a mediados del siglo XIX (MADOZ, 1849: tomo XII) cuando operaban tres fábricas de curtidos herederas de las tenerías medievales, 22 zapateros y 6 albarqueros.

También se deduce de estas fuentes la importancia de los oficios de textiles, pues el Catastro de Ensenada computa 18 tejedores de lienzos, 21 sastres y 4 sombrereros, siendo testimoniales los tintoreros, cedaceros, montereros y cardadores (uno de cada oficio). Por su parte, el Madoz computa 9 tejedores de paños bastos (jerga, paños ordinarios y estameña), un batán sobre el Duratón (en el denominado Molino de las Monjas) y dos fábricas de moler rubia para tinte (MADOZ, cit.); además, algunos molinos compatibilizaban la molturación de cereal y de rubia con el abatanado, como era el caso del molino de Requejo.

De los restantes oficios el Catastro de Ensenada censa 10 maestros albañiles, 7 cantareros, 6 herreros (herradores-albértares aparte), 2 maestros de hacer carros (actividad que subsistía en las primeras décadas del siglo XX al norte del espacio murado), y otros de representación única como platero, tallista, ensamblador o yesero. Un siglo después (MADOZ, cit.) no se aprecian cambios significativos, aunque han surgido oficios nuevos como los chocolateros (3) o los hojalateros (2), además de un buen número de panaderos (13) y pasteleros (4). Por su singularidad, cabe destacar el oficio de maestro de molinos (uno en tiempos de Ensenada), esencial en una comarca de vocación cerealista en la que, por esa razón, la molinería ocupó desde el Medievo un papel destacado. Así, a mediados del siglo XVIII se contaban en el término municipal dos aceñas harineras<sup>3</sup> sobre el Duero (la de Curiel y la de Padilla), 6 molinos sobre el Duratón<sup>4</sup>, y uno más en el arroyo de Pajares, con un total de 28 ruedas de moler. La mayoría de los molinos estaban arrendados, siendo tres de las clarisas, uno de los frailes dominicos y de pro-

<sup>3</sup> Se supone que sin azud para forzar la presión del agua, instalación que sí tienen los molinos.

<sup>4</sup> En la actualidad se conservan cuatro molinos: el de Reoyo o de los Frailes (de San Juan y San Pablo) cerca del arco de San Miguel, que funcionó hasta los setenta del pasado siglo; el de Palacios, al norte del puente; y los de Arenillas y la Fuensanta. Estos últimos situados ligeramente al norte y al sur, respectivamente, del recinto murado, disponían de sus propias represas.

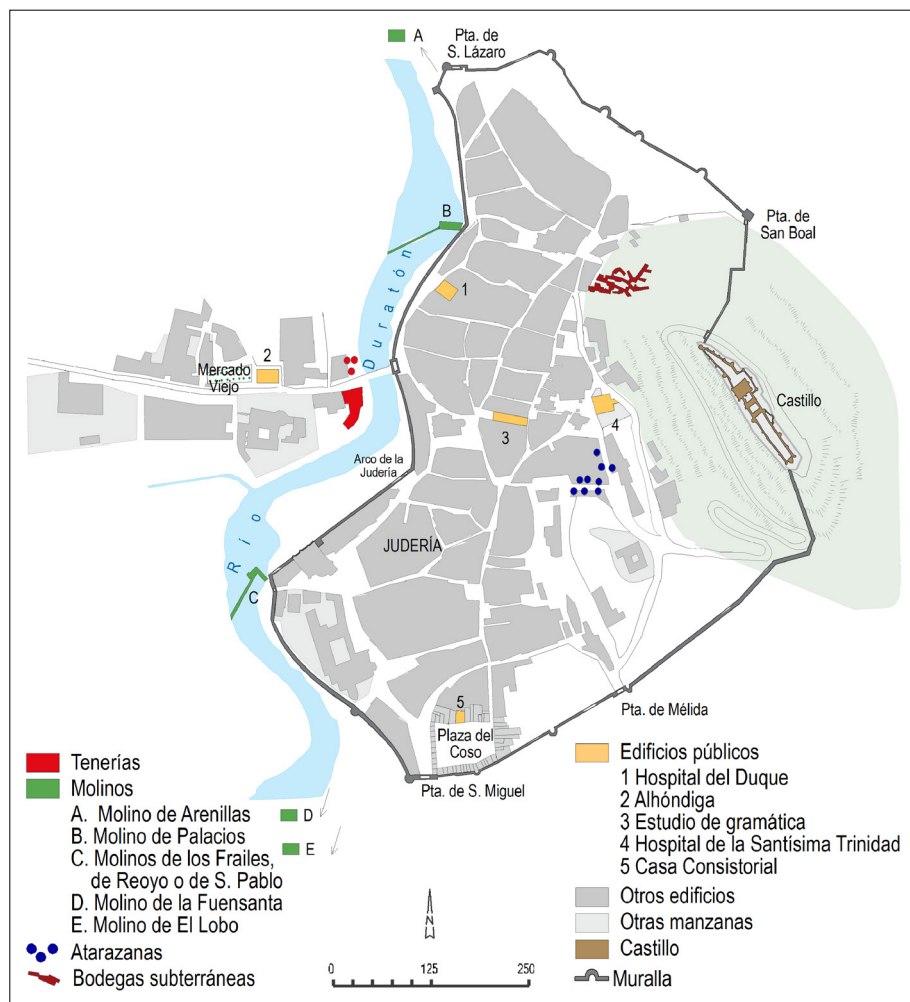


FIG. 1. Principales actividades artesanas en Peñafiel en 1752. Fuentes: elaboración propia a partir del Catastro de Ensenada, Moral Daza (2014) y plano de Peñafiel del Instituto Cartográfico y Catastral (1929).

piedad concejil los situados en Padilla. Los conventuales fueron desamortizados, dando cuenta de su interés todavía en los años treinta del siglo XIX el hecho de que dos de ellos, el de Arenillas y el de los Monjes, fueran comprados por vecinos de Valladolid<sup>5</sup>.

Al igual que los molinos, aunque por razones bien distintas, las tenerías necesitaban de grandes cantidades de agua para curtir las pieles, de manera que, como aque-

<sup>5</sup> Los de propiedad de las clarisas eran los de Requejo y el de las Monjas, mientras que la propiedad del más rentable, el de Arenillas, lo compartían las monjas con la obra pía del capitán Rojas (a la que correspondía 1/3). El molino de Requejo (andando el tiempo «de la Gila») en la subasta de 1839 fue adquirido por Andrés Alonso, abogado y alcalde entonces, en seis veces el valor de tasación, constituyendo el mayor precio de remate en términos absolutos de todo el proceso desamortizador y de todos los bienes subastados (337.600 reales); de cerca le siguió el de los dominicos (comprado por F. L. del Amo, abogado de Valladolid), ambos muy por encima de los demás bienes subastados en cuanto a valor de adjudicación se refiere, como se deduce de Álamo (2017).

llos, se ubicaron a orillas del Duratón, si bien a cierta distancia del casco urbano para así aliviar los malos olores. En concreto, el lavado de pellejos se realizaba al norte del puente (denominado tradicionalmente *de la Leona*), en la ribera del arrabal del mercado, como establecían ya las ordenanzas medievales (véase Fig. 1<sup>6</sup>).

El resto de los oficios se situaba mayoritariamente intramuros, destacando por su concentración las bodegas y las atarazanas, ambas a levante, abajo del cerro del castillo. Las bodegas eran subterráneas para favorecer la conservación del vino y habían comenzado a horadarse mucho antes sobre los materiales blandos de los estratos que afloraban en la ladera del cerro, sobresaliendo al exterior los respiraderos de ventilación (las características «luce-

<sup>6</sup> Sobre la disposición histórica del plano de Peñafiel véase, entre otros, Pazos (1880).

ras»); el Madoz menciona también entre las industrias 6 «alambiques para sacar aguardiente». Las atarazanas, en las que se producían cordeles y otras telas de estepa o de cáñamo, se encontraban al sur de las bodegas, al pie de la ladera, en torno a la calle homónima, que todavía hoy conserva ese nombre. El barrio de los alfareros debió ser, sin embargo, el del Mercado viejo, allende el río; en cualquier caso, esta actividad era significativa todavía a mediados del siglo XIX (MADOZ, cit.), con 6 alfarerías de loza ordinaria y una calera y fábrica de teja y ladrillo.

El carácter artesanal de la producción de mercancías se mantenía en 1863, con pocos indicios de las innovaciones técnicas ya aparecidas en otros lugares del país. Según González (2013)<sup>7</sup>, se contabilizaban entonces un fabricante de jabón, 3 de aguardiente, 9 titulares de talleres de curtidos<sup>8</sup>, así como un buen número de zapateros y de otros artesanos que trabajaban en el batán, en las curtidoras, en los talleres de tintes o en las atarazanas.

### III. LA INDUSTRIA HARINERA, IMPULSORA DE LA PRIMERA MODERNIZACIÓN

En Peñafiel, las primeras innovaciones técnicas ligadas a la revolución industrial fueron las incorporadas a la producción de harinas; no es de extrañar teniendo en cuenta la tradición secular o la abundancia de granos. Pero no puede desdeñarse la importancia que tuvieron en esta temprana modernización algunos factores externos como el previo desarrollo de una burguesía industrial, enriquecida durante el proceso desamortizador, que facilitó la llegada de las primeras máquinas modernas (CARRERA, 1990); la política proteccionista, que actuó en favor de las zonas productoras al limitar la importación de grano y facilitar la exportación a Cuba y Puerto Rico<sup>9</sup>; o la llegada del ferrocarril. En todo caso, Peñafiel se enmarca en una región donde el proceso de industrialización se produce tardíamente (con algunas excepciones relativas y muy localizadas, como es el caso de Valladolid capital o la también próxima de Aranda de Duero). Por eso en

Peñafiel, como en la generalidad de la España de dominante rural, la integración en la economía moderna de mercado se produjo a instancias, fundamentalmente, de la industria agroalimentaria, que tiene una fuerte vinculación con las producciones locales y, en buena medida, con la accesibilidad a los mercados.

#### 1. LA LENTA INCORPORACIÓN DE LOS PRIMEROS INGENIOS INDUSTRIALES

Lejos del Canal de Castilla y del ferrocarril, la modernización del sector harinero en Peñafiel es relativamente tardía. Los primeros signos aparecen en 1856, cuando dos de sus molinos fueron transformados en fábricas con la incorporación de maquinaria moderna. Una fue la denominada de San Pablo, cuyo titular era Luis del Amo, quien había comprado un molino en la subasta de 1837 (luego de B. Velasco), y la otra la de Pedro Deza (luego de H. González), edificada sobre una aceña.

En 1863 entró en funcionamiento una nueva fábrica sobre el Duero, más adelante denominada La Pilar<sup>10</sup>, a unos 750 metros aguas arriba de su confluencia con el Duratón. Estaba dotada con tres grandes muelas y una turbina hidráulica que proporcionaba la electricidad necesaria para moverlas. Disponía también de edificios auxiliares en la margen derecha del río y de un molino levantado sobre la derivación del azud, en la antigua aceña de Curiel. En 1863 su titular era Hilario González del Corral (GONZÁLEZ, 2013), vecino de Santander, lo que muestra la relación entre el puerto cántabro y las fábricas de harinas. La Pilar<sup>11</sup> es sin duda un buen ejemplo del tránsito a la modernidad, como también lo es el antiguo molino de Requejo, que a partir de 1888 paso a denominarse Fábrica de Harinas de la Viuda de Lapeyra, en la que todavía se elaboraban harinas «á maquila»<sup>12</sup>, esto es, con pago en especie, claro indicio de transición incompleta a la economía de mercado.

<sup>7</sup> Basándose la autora en el BOP núm. 116 de 21/07/ 1863. Sobre la evolución de la artesanía en los años posteriores sirve de referencia el *Anuario del comercio, la industria, de la magistratura y de la administración*, 1881.

<sup>8</sup> La confusión entre artesanos y fabricantes se desprende del propio contraste de los datos; así, en 1845 solo habría 3 tenerías y en todo el partido judicial en 1881 se mencionan 4 fábricas de curtidos. Como señala la misma González (2013), por lo general se trataría de un propietario con algún ayudante a tiempo completo o parcial (con la excepción de La Pilar, donde habría 7 u 8 trabajadores); radicarían en la zona del mercado.

<sup>9</sup> En 1862 la provincia de Valladolid contaba con 18 fábricas, un tercio del total nacional (CARRERA, 1990).

<sup>10</sup> También conocida como La Gallega, por la Sociedad Harinera Gallega, S.A., a la que perteneció, y más adelante Molinos de Castilla, S.A. En ese año 1863 ya había 28 fábricas en la provincia de Valladolid, según la Estadística Administrativa de la Contribución Industrial (MORENO LÁZARO, 1998), justo al final del período que el mismo autor califica «de la fiebre harinera» (1841-1862).

<sup>11</sup> En esta harinera se instalaría (según HERNÁNDO VELASCO, 2016) una fábrica textil de capital catalán (en el mismo párrafo la denomina fábrica de hilados Peñafiel, de algodón).

<sup>12</sup> Pago de «medio celemin de grano por fanega (sin acarreo)», como consta en reverso de fotografía de 1888 (publicada en MORAL DAZA, 2014), lo que equivalía a 1/24 del cereal molido.

## 2. LA LLEGADA DEL FERROCARRIL Y EL SURGIR DE LAS PRIMERAS FÁBRICAS MODERNAS (1895-1928)

La incipiente industrialización de Peñafiel a finales del siglo XIX experimentó un fuerte impulso con la llegada del ferrocarril construido por la Compañía de los Ferrocarriles de Madrid a Zaragoza y Alicante (MZA) (FERNÁNDEZ y MÉNDEZ, 2019), entre Valladolid y Ariza (Zaragoza) para dar salida hacia el valle del Ebro y la ciudad de Barcelona al grano castellano. La MZA eligió a Peñafiel para albergar una de las estaciones de segundo orden, que fue construida unos 600 metros al norte del núcleo histórico<sup>13</sup>. El ferrocarril fue inaugurado en 1895, momento a partir del cual la posibilidad de reducir los costes de transporte de los alimentos propició la transformación de la agricultura de subsistencia en otra de mercado. Un proceso que llevó aparejada la implantación de nuevas fábricas de harinas, más modernas que las anteriores, donde se transformaban los excedentes de grano generados en su comarca.

La también conocida como Línea del Duero es un «producto típico» de la Restauración, donde se combinaban los intereses de la burguesía comercial y agraria con el arbitrio que fiaba el desarrollo a la disponibilidad de medios modernos de transporte. El impacto del ferrocarril fue notorio por su propia dimensión<sup>14</sup>, pues en el espacio acotado, de unas 4 hectáreas, se albergaba un edificio para viajeros, dos almacenes para la manipulación de mercancías (uno cubierto y otro descubierto), grúas hidráulicas y báscula para vagones de hasta 20 toneladas. Pero más importancia aún tuvo su capacidad para atraer hacia sus inmediaciones las primeras fábricas harineras modernas, en torno a las cuales acabó generándose el primer y más importante espacio industrial de la localidad, que todavía pervive.

Ahora bien, los beneficios del ferrocarril no fueron inmediatos y hubo que esperar hasta la década de 1920 cuando, al albur de una favorable coyuntura económica impulsada por fuertes medidas proteccionistas y por la difusión de la electricidad, surgieron en Peñafiel las primeras manifestaciones auténticamente industriales, de nuevo de la mano del ramo de la fabricación de harinas. Un sector que, aunque ya la había iniciado con anterioridad, solo culminó su modernización con la incorpora-

ción del denominado sistema austrohúngaro o de molturación alta, que utilizaba originariamente la fuerza del vapor para mover los rodillos, es decir, los cilindros de fundición que sustituyeron a las muelas tradicionales, y los cernedores planos. Patentado el sistema en 1857 solo se generalizó a finales del XIX, consolidándose su uso a principios del siglo XX, cuando ya la capacidad molturadora había superado a la demanda (GERMÁN, 2006).

Este sistema fue utilizado por las dos primeras fábricas construidas en el núcleo de Peñafiel, la de Sanz y Martín<sup>15</sup> y La Concepción<sup>16</sup>, que entraron en funcionamiento en 1922 y 1925-1928, respectivamente<sup>17</sup>, sitas en las inmediaciones de la estación. Ambas fábricas habían sido montadas por la empresa Bühler (MORENO, 1998), resultando de ello modernos edificios adaptados al uso del sistema austrohúngaro, caracterizados por su desarrollo en altura y su relevancia arquitectónica<sup>18</sup>, rasgos tipológicos que con el tiempo facilitaron su reconversión en hoteles.

Ambas fábricas obtenían la electricidad de las turbinas instaladas en molinos situados sobre el Duratón, reconvertidos en centrales eléctricas; la de Sanz y Martín del molino de Requejo o de la Gila, y La Concepción del de Arenillas. En estos años también incorporaron el procedimiento austrohúngaro las fábricas de M. García Posada (La Pilar) y de F. Olmedo, cuya capacidad de molturación era de 22 y 10 t/día respectivamente<sup>19</sup>. Pese a ello, las fábricas seguían siendo relativamente pequeñas (12 t/día las dos inmediatas a la estación férrea) y mantenían una estructura empresarial familiar.

Pese a estas innovaciones, en 1920 todavía pervivían muchas manufacturas tradicionales, de manera que en el censo municipal de 1920 (MARCOS, 2013) de los 304 tra-

<sup>15</sup> Sanz y Martín SA, Moral Fca. de Harinas Peñafiel en 1935, pasaría en los cuarenta a Martín Moral España (con otra fábrica en Campaspero), y en 1952 a José Moral Martín (hijo del anterior), para denominarse en 1956 Hijos de Martín Moral.

<sup>16</sup> Desde 1938 perteneció a Industrias del Campo (ICSA), fabricando harina y galletas.

<sup>17</sup> Al respecto de las harineras de Peñafiel, Carrera (1990), entre diversa documentación de detalle cuya enumeración se obvia por razones de espacio (por ejemplo, prensa de la época y anuncios en ella, tarjetas postales y fotografías históricas, facturas, etcétera, disponibles en su mayor parte en línea).

<sup>18</sup> Los propios fabricantes de la maquinaria, como Bühler (denominación del sistema de cilindros utilizado en La Concepción), suministraban los planos de la fábrica, resuelta generalmente en tres plantas (con los molinos en la baja y los *plansichters* o cernedores para separar harina y salvado en la 3.ª), quedando para los maestros de obra algunos aspectos estructurales y los detalles constructivos, facilitados estos por la necesidad de disponer de vanos grandes y numerosos para la ventilación (AYUGA y GARCÍA, 1997; AYUGA y otros, 2009).

<sup>19</sup> Ambas montadas también por la empresa Bühler, según recoge Moreno (1998) con datos de producción de la sección Hacienda del Archivo Histórico Provincial de Valladolid. Por otra parte, en 1918 La Pilar facturaba la harina Extra Pilar con el nombre de Ángel G. Posada, también titular de un almacén de sal en Gijón y de las minas de carbón Buen Suceso de Cangas de Onís (no nos consta, sin embargo, que la harinera utilizase máquina de vapor).

<sup>13</sup> Sobre las características técnicas de la Línea del Duero, véase Pintado (2001); acerca del contexto ferroviario en la primera etapa de desenvolvimiento del Valladolid-Ariza, *Anuario de ferrocarriles españoles*, de 1893 a 1927.

<sup>14</sup> Con carácter general, sobre el impacto urbano del ferrocarril en España véase Morillas-Torné y otros (2012).

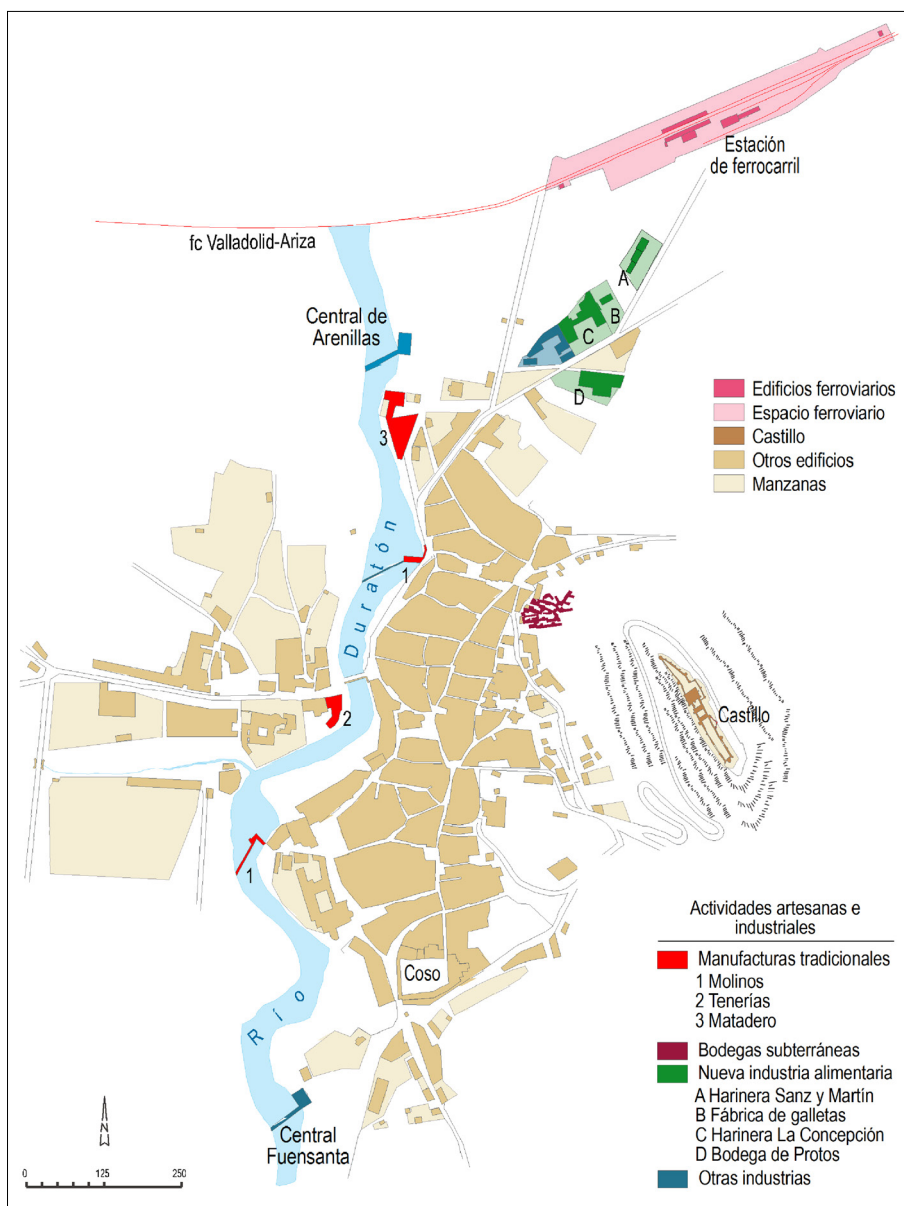


FIG. 2. La industria y sus espacios en Peñafiel en 1929. Fuente: elaboración propia a partir del plano de Peñafiel del Instituto Cartográfico y Catastral (1929).

bajadores del «sector industrial» solo 15 eran obreros, 5 mineros y 33 industriales indiferenciados; por el contrario, se mantenían 23 molineros, 49 zapateros, 7 curtidores, 10 cordeleros, 8 alfareros, entre otros. En la misma línea, la *Guía-Anuario* de 1927 sigue recogiendo la existencia de una fábrica de curtidos junto a las de harinas y a las cuatro centrales eléctricas. El plano de 1929 evidencia la diferente ubicación espacial de la manufactura tradicional y de la industria moderna en Peñafiel (véase Fig. 2).

En Peñafiel, en todo caso, la primera mecanización tuvo más que ver con el uso de la hidroelectricidad ob-

tenida en los antiguos molinos reconvertidos que con el vapor. La primera central tuvo su origen en la concesión otorgada a Eustaquio de la Torre en 1906 para convertir el molino situado cerca de la antigua puerta de San Miguel en la Central de La Fuensanta, con el fin de abastecer a la villa de fluido eléctrico; función que en los años treinta cumplía también el «molino y central eléctrica del Lobo»<sup>20</sup>, situada

<sup>20</sup> Situado en la Vega del Lobo entre los paralelos de Aldeyuso y Molpeceres en el Duratón, hacia el km 4 de la carretera de Peñafiel a Torre, aguas abajo del molino de Canalejas (el molino del Lobo aparece representado en el MTN50, primera edición).

aguas arriba. La electricidad también se utilizaba, como ya se mencionó, en las harineras, y en una sierra de madera de la que ya se tiene constancia en 1917. Por otra parte, el mercado local y el comarcal seguirían siendo los destinatarios de producciones tradicionales como el pan, la achicoria, la loza ordinaria, la lejía o el jabón (MARCOS, 2013).

Este incipiente proceso de industrialización dejó algunas piezas importantes en la morfología urbana actual (véase de nuevo Fig. 2). Así, herencia de las harineras son los edificios resueltos en altura (sótano y cuatro plantas de La Pilar, sótano y tres de La Concepción, tres plantas de Sanz y Martín) de evidente belleza y capacidad de representación; del ferrocarril han quedado la estación y algunos edificios auxiliares (almacenes de trigo y de harina, espacios de oficinas, etc.); y de la incipiente producción vinícola mercantil la bodega original de Protos, muy cercana a las fábricas de harinas.

#### IV. EL SEGUNDO IMPULSO INDUSTRIALIZADOR Y LA MODERNIZACIÓN AGRARIA (1940-1980)

Terminada la Guerra Civil y hasta la crisis económica iniciada en 1973 Peñafiel vivió un segundo impulso industrializador. Las harineras tradicionales tuvieron su época de esplendor, con producciones máximas, pero también contribuyó a ello la puesta en riego de las tierras de cultivo situadas sobre la vega y la consiguiente posibilidad de expandir en el terrazgo cultivos industriales como la remolacha azucarera; un hecho que revitalizó la industria local durante la autarquía y el desarrollismo, pues la difusión de la remolacha fue un factor determinante para que se instalara una fábrica de azúcar que, además de ser enseña de la localidad durante varias décadas, sirvió de revulsivo para que surgieran otras empresas fabriles dedicadas a satisfacer demandas de carácter comarcal, como la de maquinaria agraria o la de materiales de construcción. Así, el sector industrial, muy especializado hasta entonces en la producción de harinas y sus derivados, entró en nueva etapa caracterizada por el crecimiento y la diversificación.

##### 1. EL ESPLENDOR DE LA INDUSTRIA HARINERA Y LA APARICIÓN DE NUEVAS ACTIVIDADES INDUSTRIALES

Durante la etapa autárquica en España, la fabricación de harinas, marcada por el intervencionismo estatal que controlaba la materia prima y el número de productos, pudo incrementar su capacidad molturadora gracias

a la transformación de los antiguos molinos maquileros en fábricas modernas. No fue, sin embargo, hasta finales de la década de 1950 cuando volvieron a alcanzarse los volúmenes de producción previos a la guerra, en un momento, por tanto, en el que ya había comenzado a reducirse el consumo per cápita de harina. Tras el Plan de Estabilización de 1959 la introducción de mejoras técnicas siguió ampliando la capacidad de producción, lo que no hizo más que agudizar el creciente desajuste entre la oferta y la demanda; un problema agravado por el reducido tamaño y el desfase tecnológico que, a pesar de las mejoras, seguía caracterizando a la mayor parte de las empresas del sector (MORENO, 1991 y 1998; GERMÁN, 2006). Fruto de esta situación fue el Plan de Reestructuración de 1973, que redujo a 25 el número de fábricas que operaban en la provincia de Valladolid en la campaña 1975-1976.

Por lo que respecta a Peñafiel, sus tres fábricas pudieron sobrevivir a la crisis de los años sesenta gracias a los ajustes y a las mejoras técnicas que introdujeron, de manera que en la campaña 1964-1965 ICSA (originariamente La Concepción) ocupaba el tercer puesto provincial por su capacidad de molturación, la Harinera Gallega el octavo, e Hijos de Martín Moral el 25<sup>21</sup>. Ahora bien, esas mejoras, junto con otras posteriores, no fueron suficientes para impedir su declive, que comenzó en la década de 1980. Así, La Pilar cerró sus instalaciones en 1985; ICSA derribó su silo en los ochenta y en 1993 fue transformada en el Hotel Ribera del Duero; y la de Sanz y Martín fue reconvertida en Hotel Pesquera en 2011, después de años de permanecer cerrada.

Entre las nuevas empresas fabriles que aparecieron en esta época, además de la azucarera y de la vinícola a las que por su importancia dedicamos epígrafes específicos, cabe destacar algunas otras que vinieron a reforzar la especialización agroalimentaria existente sustentada, como ya hemos dicho, en la transformación de materias primas locales. Entre las agroalimentarias, las dos mayores fueron Casa Santiveri y Flor de Esgueva, que además todavía operan. La primera, con matriz en Barcelona, se instaló en Peñafiel en 1942 en la calle Don Juan Manuel, produciendo inicialmente malta (clásico sucedáneo del café en la Postguerra) y comenzando al año siguiente la producción de galletas de régimen (marca Vigor); a fina-

<sup>21</sup> Según datos recogidos por Carrera (1990) y cálculos propios, ICSA con 32 t/día (casi el 5 % de la provincial), la Harinera Gallega con 24,8 t/día e Hijos de Martín Moral con solo 12 t/día y el 1,8 % provincial; solo esta última fábrica había incrementado ligeramente su capacidad con respecto a los años cuarenta, habiéndola reducido en diferente grado ICSA y la Harinera Gallega (pues ambas en los cuarenta y cincuenta tenían una capacidad de 40,5 y 27,2 t/día, respectivamente).

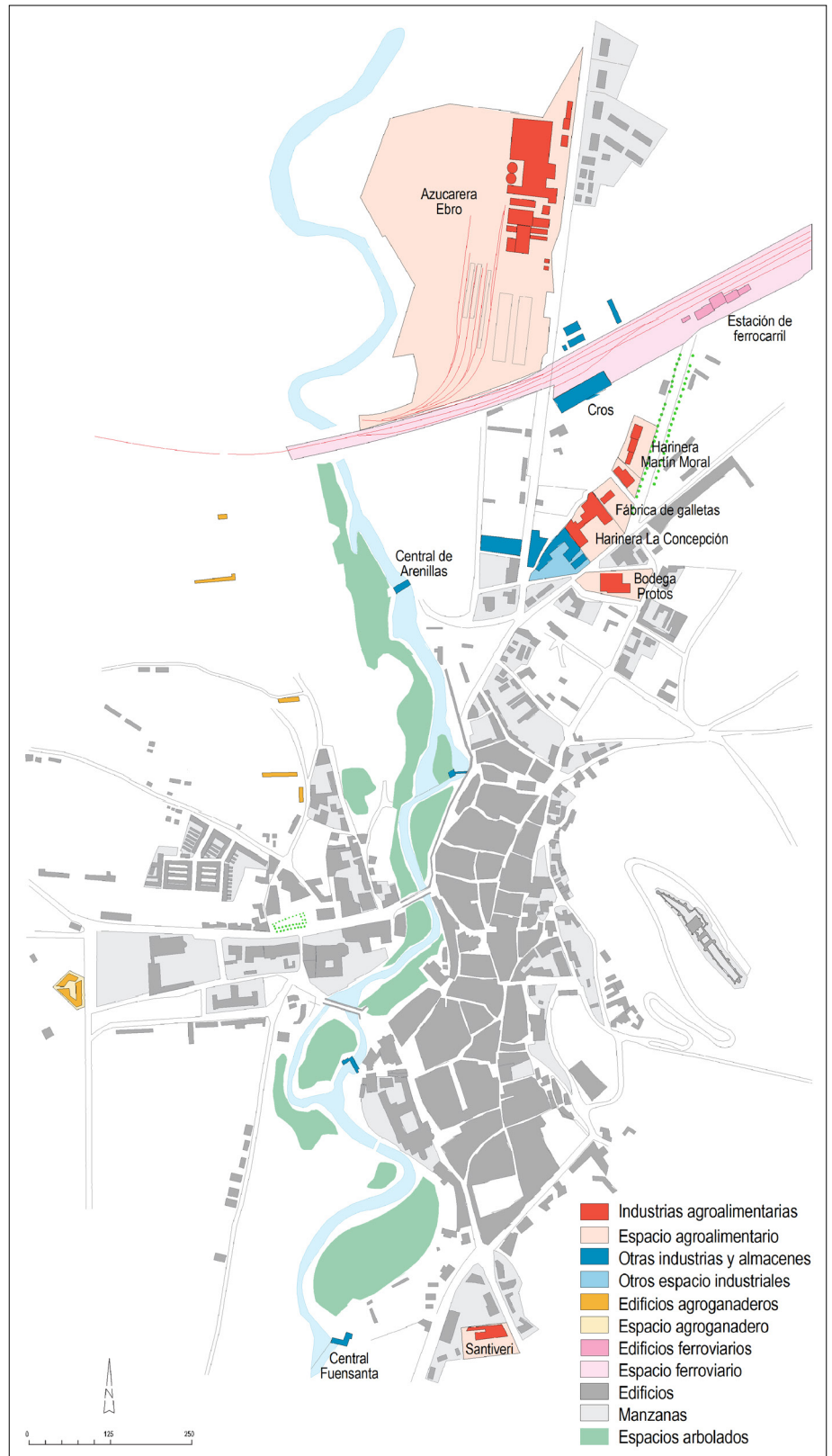


FIG. 3. Peñafiel, 1958. Principales industrias y equipamientos.  
 Fuente: elaboración propia a partir de documentación citada en el texto y fotograma del Vuelo Americano, serie B.



les de los setenta abrió nuevas instalaciones en el Camino de Llanillos, donde aún permanece elaborando productos dietéticos. Flor de Esgueva, por su parte, tiene su origen en una quesería de oveja que inició su producción en Peñafiel en 1945 en las proximidades de la estación, aunque la marca proviene de su asociación al año siguiente con otra radicada en Esguevillas de Esgueva<sup>22</sup>; en 1970 abrió su actual fábrica al sureste de la localidad<sup>23</sup>, donde posee las instalaciones necesarias para realizar todos los procesos de manipulación y transformación (desde la recepción y el enfriadero hasta las cámaras de maduración y sistemas embalaje, con laboratorio); de la importancia de la quesera da cuenta el hecho de haber pasado por distintos inversores internacionales, desde la suiza Ursina que la compró a Massanés y Grau en 1968 hasta el grupo Lactalis que la adquirió en 2006 a Nestlé, multinacional esta a la que pertenecía desde 1973 y que había ampliado las instalaciones en los ochenta<sup>24</sup>.

Otras agroalimentarias de menor tamaño, hoy desaparecidas, fueron Queserías de la Estación<sup>25</sup> o Derivados del Azúcar y del Trigo (DAT), dedicada como la ya mencionada ICASA a la producción de galletas, artículo este para el que la comarca ofrecía los dos componentes básicos que figuran en la propia razón social<sup>26</sup>.

Al margen del sector agroalimentario, en los años cincuenta se mantenían también otras empresas de cierta importancia, como la distribuidora ICASA, que había absorbido las cuatro centrales eléctricas preexistentes (MARCOS, 2013), una fábrica de lejía, una alfarería y una

fábrica de mosaicos, ladrillos y tejas<sup>27</sup>. Empresas a las que se sumarían durante la etapa del desarrollismo otras nuevas, entre las que destacarían las de fabricación de productos auxiliares del sector agrario y las de materiales de construcción. Entre las primeras se encontrarían las fábricas de piensos de UFAC y de Piensos del Duero, pronto trasladada a Valladolid; o la de maquinaria agrícola Remolques Hermanos García, fundada por los herederos de unos antiguos talleres de carros para caballos con instalaciones en Fompedraza y, más tarde, en Cogeces del Monte; y que inauguraron su fábrica de Peñafiel en 1968. Entre las de materiales de construcción, por su parte, cabe destacar 4 establecimientos de piedra artificial, 1 de tubos de hormigón, 3 de mosaicos y, ya en 1973, la ladrillera Cerpesa (en proceso de liquidación reciente) con capacidad para tratar 200 toneladas de barro diarias, además de 2 de tejas y ladrillos. Peñafiel contaba también con dos fábricas de gaseosas, dos torrefactoras de café y cuatro fábricas de hielo, a las que habría que sumar las de corte tradicional, como una de tinajas, otra de loza ordinaria, una de curtidos y un molino de materias curtientes. A todas ellas se añadían actividades vinculadas a la madera (seis carpinterías y una fábrica de pez, que aprovecha la resina de los pinos), una imprenta, dos de lejía y una de aglomerados de carbón.

Rasgo común a la inmensa mayoría de las instalaciones de cierta dimensión era su ubicación preferente al norte del casco urbano (véase Fig. 3), en el espacio industrial configurado en torno a las instalaciones ferroviarias (algunas fábricas y almacenes contaron con derivaciones) y la carretera N-122.

## 2. LA INDUSTRIA AZUCARERA

La fabricación de azúcar de remolacha resultó determinante en la transformación del terrazgo en el entorno de Peñafiel en la segunda etapa industrial de la localidad, especialmente en las zonas más apropiadas para la producción de raíz. Para una mejor comprensión del proceso cabe resumir la evolución previa de los usos agrarios: históricamente, los usos agrícolas y ganaderos habían tendido a expandirse de forma sistemática en detrimento de las masas arbóreas, primero por las amplias superficies aplanadas de las vegas y las parameras y, más tarde,

<sup>22</sup> El centro de producción inicial en Peñafiel fue el de la sociedad Quiñones y Zamora, instalada entre la carretera de Soria y el paseo de la Estación (hacia el km 307) de la mano de Ignacio Martín Zamora, incorporando la marca Flor de Esgueva (registrada en 1946, según SOLÍS, 2017) tras la asociación (MARCOS, 2013) con la Quesera del Valle Esgueva (de Massanés y Grau, S.A.), radicada entonces en Esguevillas.

<sup>23</sup> En 1949 la fábrica se había trasladado a Panera del Estudio, 2 (SOLÍS, 2017), para volver a trasladarse en 1955 a la trasera de las escuelas en la calle del Calvario (con la denominación de Quesos MG), donde en terrenos colindantes se iniciarían las obras de la fábrica actual en 1968.

<sup>24</sup> En 1985 Nestlé empleaba en Peñafiel 82 trabajadores y contaba con instalaciones para la fabricación de quesos de 3 tipos además de Flor de Esgueva (puro de oveja con maduración larga): Meseta (de oveja y vaca) y El Labrador y Vegarana de tres leches (SOLÍS, 2017, con datos de la XXV Reunión Científica de la S.E.E.P. publicados en la revista *Pastos*, Valladolid, 1985, vol. 15, núm. 1-2).

<sup>25</sup> Propiedad del santanderino Pedro Rodríguez Ruiz, estaba en la carretera de la estación y fracasaría (SOLÍS, 2017).

<sup>26</sup> Las galletas, originariamente pan náutico, cambiaron de destinatarios al reducirse la duración de los viajes en barco, pasando a ofrecerse a los nuevos consumidores en cajas de hojalata con diseños publicitarios agresivos. A pesar de contar Castilla con el trigo más adecuado (y también azúcar), la galletería no adquirió importancia hasta los años veinte (MORENO, 1998) y tuvo localización preferente en las capitales provinciales por la cercanía de una mayor demanda. Al margen de estas, una de las mayores concentraciones galleteras fue la que surgió en Aguilar de Campoo, al norte de la provincia de Palencia.

<sup>27</sup> Desde principios de siglo se producía electricidad en la confluencia del Pajares y el Duero (entonces municipio de Padilla) y a mediados del siglo XX había en Padilla de Duero una fábrica de ladrillo hueco, así como una tejera en Aldeyuso.

por otros espacios tan poco aptos para otros usos como lo eran las laderas; en los dos primeros espacios el proceso de deforestación estuvo impulsado por la lógica necesidad de ampliar las tierras de labor con el fin de producir alimentos, pero en las laderas el factor determinante fue la presión de los rebaños de la poderosa institución de la Mesta. Ahora bien, para explicar ese proceso no debemos olvidar tampoco la relevancia adquirida por la madera como material de construcción, para el carboneo o como combustible (leñas); ni la política naval de la Edad Moderna, que afectó a pinares y robledales (todavía en el siglo XVI pervivía el robledal de Monte Valdobar); o la desamortización que, además de reducir aún más el espacio arbolado, actuó selectivamente para favorecer a pinos y quejigos frente a las encinas (RODRÍGUEZ, 2013). Como resultado de tales procesos, a mediados del siglo XIX la mayor parte del suelo estaba ocupado por una agricultura de subsistencia en la que los cultivos predominantes eran los cereales panificables y las vides.

Un primer hito en la transformación del terrazgo heredado del antiguo régimen había sido consecuencia de la llegada del ferrocarril, que impulsó la transformación de la agricultura de subsistencia en otra de mercado, y un segundo hito fue la puesta en riego de las tierras de cultivo situadas sobre la vega una vez que entró en servicio el Canal de Rianza. Este canal fue más tardío que otros castellanos próximos, como los del Duero, de Tordesillas o el de Castilla<sup>28</sup>; su entrada en funcionamiento data de 1945, después de que se terminaran de construir los 51,4 km de vaso de hormigón que discurren entre las localidades de Hoyales de Roa, en la provincia de Burgos, y Olivares de Duero, en la de Valladolid<sup>29</sup>. Actualmente riega 5.183 hectáreas pertenecientes a un ámbito agrario en el que también es frecuente el bombeo de aguas subterráneas.

Pues bien, una vez en uso el canal, el cultivo más beneficiado fue la remolacha azucarera, rey de los regadíos durante décadas (BARAJA, 1994 y 2011), especialmente en la provincia de Valladolid, la cual llegó a ser la primera productora de la cuenca del Duero en la década de 1960, cuando se dedicaba a ese cultivo la tercera parte

de sus tierras regadas. Pero también fueron beneficiarios del agua los cereales para pienso y las forrajeras (cebada, maíz, alfalfa), que sustituyeron de forma paulatina al cereal panificable.

La expansión de la remolacha supuso un revulsivo para que se construyeran en la zona varias fábricas de azúcar cuya ubicación varió en el tiempo, a medida que el propio cultivo generaba una reducción de los rendimientos del suelo. Así, en 1956, antes de que fuera inaugurada la fábrica de Peñafiel, ya funcionaban en el valle del Duero, o su entorno, las de Aranda, Toro y Monzón de Campos<sup>30</sup>, cuya puesta en marcha solo había sido posible después de que las propias empresas fomentaran entre los campesinos la plantación de remolacha con el fin de asegurarse el suministro de materia prima. Una de las primeras en hacerlo fue la Sociedad Industrial Castellana (SIC), que en la década de 1940 había subvencionado acciones individuales de puesta en riego de 1.200 ha en la comarca de Peñafiel. Poco después fueron la Compañía de Industrias Agrícolas (CIA) y la Ebro, Compañía de Azúcares y Alcoholes (ECAYA) las que, tras la adjudicación conjunta de una azucarera en Peñafiel, se comprometieron a aportar los recursos económicos necesarios para que el cultivo irrigado de remolacha alcanzara las 10.000 ha. Resultado de estas actuaciones empresariales, a mediados del siglo XX más de la mitad de la superficie regada estaba ocupada por la remolacha, cuando en 1931 tan solo lo hacía en un 11 %<sup>31</sup>. Una ampliación del cultivo que sería difícil de explicar sin tener en cuenta las favorables condiciones que les fueron ofrecidas a los agricultores, como vender su producto a un precio establecido de antemano, obviando además su almacenamiento; disponer de anticipos en metálico sobre la cosecha y del suministro de abono por parte de las fábricas o del Estado; así como la posibilidad de disponer para su uso propio de algunos productos de la fábrica, como la pulpa o el azúcar (BARAJA, 1994). Y esto sin tener en cuenta las alzas episódicas de precios que se derivaban de una producción de remolacha muy ajustada a la capa-

<sup>28</sup> El más antiguo de estos canales es el de Castilla, finalizado a mediados del siglo XIX, originariamente destinado a la navegación. El Canal del Duero, de riego y de abastecimiento a Valladolid capital, entró en servicio entre 1880 y 1886 y más tarde fue propiedad de la Sociedad Industrial Azucarera. El de Tordesillas, por su parte, destinado al riego, data de 1923.

<sup>29</sup> Véase Canal de Rianza en la página de la Confederación Hidrográfica del Duero, disponible en <[www.chduero.es/Inicio/Infraestructuras/Canalesyzonasregables/CanaldeRianza](http://www.chduero.es/Inicio/Infraestructuras/Canalesyzonasregables/CanaldeRianza)> [consultado: 30/07/2019]. El Canal de Rianza fue sometido recientemente a un proceso de modernización sobre la base de nuevas estaciones de bombeo, balsas de regulación, tuberías y bocas de riego, unido a actuaciones de reconcentración parcelaria.

<sup>30</sup> Con la particularidad de que el decreto que autorizaba los traslados impedía que las nuevas fábricas utilizaran remolacha de terrenos que ya la destinaban a las fábricas existentes (Valladolid y Venta de Baños).

<sup>31</sup> Aunque con notables variaciones entre campañas, la superficie sembrada de remolacha pasó en Valladolid de 5.600 ha en 1931 a 17.700 en 1952, si bien su peso total en la Cuenca se redujo del 30,4 al 28,5 %. Según datos del *Anuario Estadístico de la Producción Agrícola* recogidos en Baraja (1994), representaba en 1955 el 32,6 % de la superficie regada de la provincia, ligeramente por delante del trigo y triplicando la superficie dedicada a patatas; en la campaña 1963-1964, aunque la remolacha en regadío seguía siendo el cultivo dominante (había pasado de las 9.900 a las 10.800 ha), su peso en el total regado había bajado al 28,4 %, si bien casi doblando al maíz, a las patatas y al trigo.

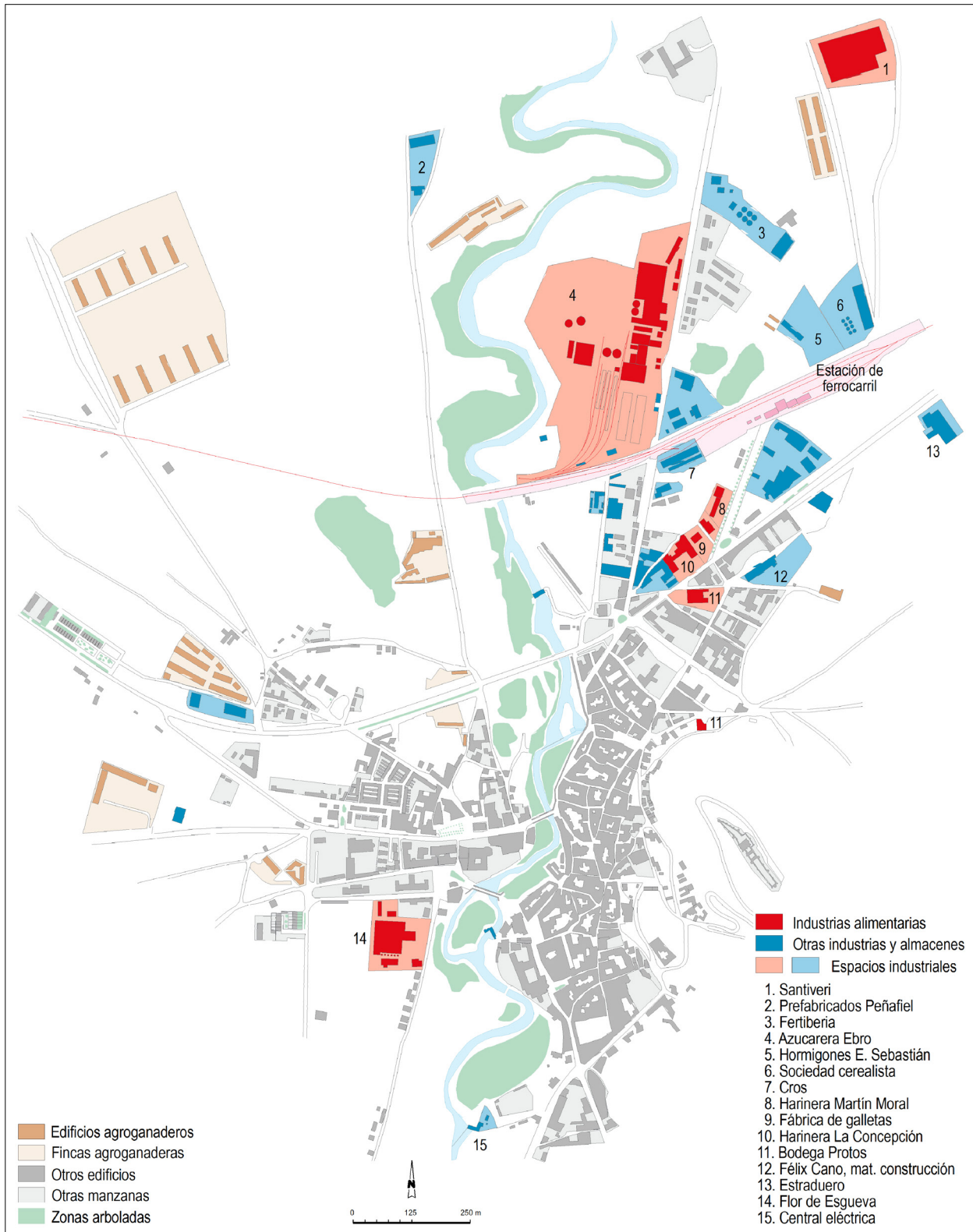


FIG. 4. Peñafiel, 1980. Principales industrias y equipamientos. Fuente: elaboración propia. La base ha sido dibujada a partir del Vuelo Interministerial (1973-1986), IGN.

cidad de transformación de las azucareras, lo que elevaba sustancialmente el precio de la materia prima en las temporadas en las que, por distintos motivos, podía reducirse la producción. Con todo, la remolacha azucarera se convirtió de hecho en cultivo colonizador e impulsor de los nuevos regadíos (BARAJA, 1994).

Con todo, la coyuntura favorable para los remolacheros se mantendría a lo largo de más de veinte años, hasta que comenzó a cambiar a mediados de la década de 1980 con la incorporación de España a la CEE. A partir de aquel momento la fabricación de azúcar y la producción de remolacha entraron en una fase de declive acelerado, en gran medida motivado por la baja productividad relativa del sector remolachero español respecto al comunitario, lo que obligó a llevar a cabo una profunda reestructuración del sector (BARAJA, 1994). En principio las acciones llevadas a cabo beneficiaron a la Azucarera de Peñafiel, que fue ampliada en detrimento de la de Aranda<sup>32</sup>, pero finalmente la reducción de cuotas de producción y su concentración en tan solo cinco fábricas llevó también al cierre de aquella<sup>33</sup>.

La Azucarera de Peñafiel había entrado en funcionamiento en 1956 y fue clausurada en 2009. Como también ocurrió con otras, su localización en la villa vino determinada por el ferrocarril y por la extensión del cultivo de remolacha azucarera, cultivo que se había iniciado en el valle del Duero en fechas relativamente tempranas, pues su raíz ya era utilizada como materia prima por las fábricas de azúcar de Valladolid (Santa Victoria) y de La Rasa, en la provincia de Soria, durante las primeras décadas del siglo XX<sup>34</sup>; ahora bien, el volumen de producción había sido escaso hasta la década de 1930, cuando parece que comenzó a crecer como demuestra el hecho de que una parte de la raíz comenzara a ser enviada a Zaragoza. Fue entonces cuando la Sociedad Industrial Castellana (SIC), en un contexto de fuerte competencia y toma de posiciones, se planteó construir una nueva azucarera en Peñafiel que ampliara su capacidad molidora, para lo cual contaba, en 1935, con unas 30 ha de terreno, además de disponer de un apartadero ferroviario y de un salto hidroeléctrico en el Duero. Pero el proyecto no prosperó

y la construcción de la azucarera tuvo que esperar hasta 1956. Fue por ello una azucarera relativamente tardía respecto a otras que se establecieron en la cuenca del Duero, correspondiendo su apertura a la de una segunda generación de fábricas en cuya financiación participaron capitales castellanos junto a otros de ámbito estatal, y coincidiendo además con la etapa de consolidación de la cuenca del Duero como primera zona productora del país, tomando el relevo al valle del Ebro, que a su vez se había impuesto a la Vega de Granada.

La gestación de la azucarera se enmarca en la coyuntura postbélica y en el proceso de reajuste empresarial que concluyó con la creación en 1952 de Azucareras Castellanas, S.A., en la que participaron las cuatro empresas que poseían fábricas en el valle del Duero: ECAYA, CIA, SIC y Sociedad General Azucarera (SGA). La nueva empresa fue la encargada de poner en marcha tres nuevas fábricas para reforzar la difusión y el aumento de la producción remolachera (BARAJA, 1994), que fueron ubicadas en Benavente, Burgos y Peñafiel. Para la puesta en marcha de esta última, la empresa utilizó parte de la maquinaria y de la mano de obra de la fábrica de la Nueva Rosario, de Pinos Puente (Granada), que había sido clausurada poco antes<sup>35</sup>. Sus instalaciones<sup>36</sup> se ubicaron primitivamente en un antiguo pinar (véase Fig. 4), para ir extendiéndose en sucesivas ampliaciones hasta llegar a ocupar cerca de 300.000 m<sup>2</sup>, lo que también conllevó la llegada de nuevos trabajadores procedentes, en muchas ocasiones, de otras fábricas ya en funcionamiento, como las de Córdoba o Zaragoza (TEJERO, 2016). En la conformación de este espacio industrial fue clave el ferrocarril, pues a las básculas de la estación de los años treinta se sumarían, en la década siguiente, una vía de 255 m para la carga de remolacha<sup>37</sup> y, en 1953, una derivación hasta el lugar en el que se estaba levantando la fábrica, punto de partida de un pequeño sistema ferroviario propio, de anchura

<sup>35</sup> Para acoger a los trabajadores trasladados se levantó el Grupo Azucarera, con un total de 45 viviendas, lejos de la población, en el denominado entonces *barrio andaluz* (TEJERO, 2016).

<sup>36</sup> Fueron muchas las innovaciones habidas en la fábrica de Peñafiel a lo largo de su historia, por lo que sus instalaciones fueron aumentando continuamente. Tejero Esteban (2016), que fuera director de la fábrica, lista las siguientes: en 1963 se incorporó la fuelización; en 1971 el envasado en sacos de papel; en 1973 la pelletización de pulpa, la instalación de melazado y los silos metálicos para gránulos; en 1977 el molino para paja y la comercialización de *pellets* de paja Ebrovit; en 1980 la depuradora; y en 1995 se amplió la capacidad de molidura hasta las 6.000-7.000 toneladas.

<sup>37</sup> A principios de los sesenta la azucarera de Peñafiel recogía casi la mitad de la remolacha directamente en la fábrica y el resto en 9 básculas distribuidas entre Roa y Quintanilla de Abajo (BARAJA, 1994).

<sup>32</sup> La azucarera de Aranda había sido fundada en 1943 y ocupaba 17 ha.

<sup>33</sup> En la actualidad la producción española de azúcar está concentrada en cinco fábricas, las de Olmedo, Toro, La Bañeza, Miranda de Ebro y Jerez. La primera pertenece a la sociedad cooperativa ACOR, mientras que las otras cuatro están integradas en AB Azucarera.

<sup>34</sup> La Santa Victoria funcionó entre 1899 y 1997 y la de La Rasa entre 1900 y 1932. Estas fábricas, con una capacidad de molidura superior a la producción remolachera de las tierras del Duero, se abastecieron también, durante décadas, con la remolacha del Bajo Aragón que llegaba a través de la línea ferroviaria del Duero.

de 1.672 mm<sup>38</sup>, dotado con una playa de vías que daba servicio a los depósitos y almacenes de cok, de fuel, de melaza y de azúcar.

Originalmente y en términos relativos la capacidad de molturación de esta azucarera no era muy elevada respecto a otras, 750 t/día; sin embargo, su campaña de 154 días era de las más largas. Estas características le permitieron molturar en torno a 75.000 t por campaña desde su entrada en servicio hasta 1965, una cantidad muy inferior a la que manipulaban las fábricas de la Bañeza y Toro, las principales en esa época de la cuenca del Duero<sup>39</sup>. Ahora bien, esa capacidad productiva se vio claramente ampliada hasta las 2.400 t/día tras la ordenación y modernización del sector propiciada por la Administración en los primeros años de la década de 1960, de manera que en 1971 llegó a molturar 250.000 t, y en 1982, el de su máxima producción, más de 306.000. En ese momento, en la cuenca del Duero solo molturaban más cantidad de remolacha las fábricas de Salamanca, Toro y La Bañeza (BARAJA, 1994).

El proceso de reestructuración continuó en los noventa, impulsando una concentración empresarial de la que resultó favorecida la fábrica de Peñafiel, pues la compañía Ebro, su propietaria entonces, optó por cerrar otras dos de sus fábricas, las de Aranda y Valladolid (Santa Victoria), y trasladar su personal fijo y parte de su producción a la de Peñafiel (LLORENTE y CUENCA, 1998). La entrada en la CEE supuso, como se señaló, un duro ajuste para la industria azucarera española, sometida desde entonces al cumplimiento de cuotas de producción, dadas sus fábricas de pequeño tamaño y poco productivas respecto a otras europeas. Y más aún para la fábrica de Peñafiel, que incluso perdió capacidad de molturación en beneficio de otras plantas, como las de Benavente o Salamanca. Ante esta situación, agravada además por la competencia que suponían las dos fábricas de la cooperativa ACOR<sup>40</sup>, la compañía Ebro Puleva, su propietaria en ese momento, optó por cerrarla en 2009, una década después de que hubiera comenzado a reducir de forma sensible su producción. Esta fue trasladada a partir de ese momento a la fábrica que poseía en Toro, previamente ampliada.

<sup>38</sup> Y al menos de una locomotora 020DM fabricada en 1954 por Metalúrgica San Martín (dato obtenido de *Ferrocarriles de España*, disponible en <<https://www.spanishrailway.com/azucarera-ebro-azucarera-de-penafiel/>> [consultado 01/06/2019]).

<sup>39</sup> La fábrica de La Bañeza llegó a molturar más de 214.000 t en la campaña 1962-1963 y la de Toro más de 258.000 en la campaña anterior (BARAJA, 1994).

<sup>40</sup> La Sociedad Cooperativa ACOR, fundada en 1962, poseía dos fábricas. La primera, ubicada en Valladolid capital, abrió sus instalaciones en la campaña 1968-1969; la segunda fue la de Olmedo, inaugurada en 1976, que poseía la mayor capacidad de molturación del país (BARAJA, 1994).

## V. LA TRANSFORMACIÓN DE LA INDUSTRIA EN LAS TRES ÚLTIMAS DÉCADAS

La industria en Castilla y León presenta una fuerte concentración espacial en la denominada *diagonal castellana*, marcada por los nodos de Valladolid y Burgos y un arco periférico donde se integran las capitales provinciales y otras ciudades del tercer nivel del sistema urbano regional, siendo de estas Aranda la más próxima a Peñafiel. Villa esta que formaría parte del quinto nivel de la jerarquía urbana (MANERO y otros, 1988; MARTÍNEZ y LUENGO, 2005).

Si la industria se había asentado en poblaciones de este último nivel aprovechando la cercanía de algunas materias primas (cereal y remolacha), la presencia del ferrocarril, la demanda del sector agrario (abonos y maquinaria), o la política proteccionista, sería la liberalización progresiva de los mercados, europeo primero y global más tarde, junto con el abaratamiento del transporte, lo que determinaría el cierre de las fábricas menos competitivas, la modernización de las subsistentes y el crecimiento de los sectores asentados en la especialización ligada de nuevo a la materia prima próxima (especialmente la uva transformada en vino de calidad en el caso de Peñafiel).

### 1. EL PREDOMINIO PERSISTENTE DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Desde finales del siglo XX, la necesaria modernización de las actividades fabriles y su adaptación a las nuevas circunstancias del mercado han provocado un cambio profundo en la estructura del sector industrial. Así, han desaparecido la práctica totalidad de los locales y talleres tradicionales dedicados a la producción de harinas, galletas, aguardientes, gaseosas, hielo, curtidos, lejía, pez, tinajas, loza, aglomerados de carbón, etcétera, pero también las grandes fábricas históricas de la localidad, como las harineras o la azucarera, si bien, como ya hemos visto, quedan elementos de las mismas en forma de edificios de interés readaptados para desempeñar nuevas funciones terciarias. En contrapartida, la localidad se ha visto favorecida por el desarrollo de nuevas actividades fabriles que producen para el mercado local y, sobre todo, por el protagonismo de modernas empresas agroalimentarias que lo hacen con la vista puesta en mercados cada vez más amplios, como es el caso de Santiveri o Flor de Esgueva pero, sobre todo, de las múltiples bodegas que se han ido creando durante los últimos años (véanse Fig. 5 y 6).

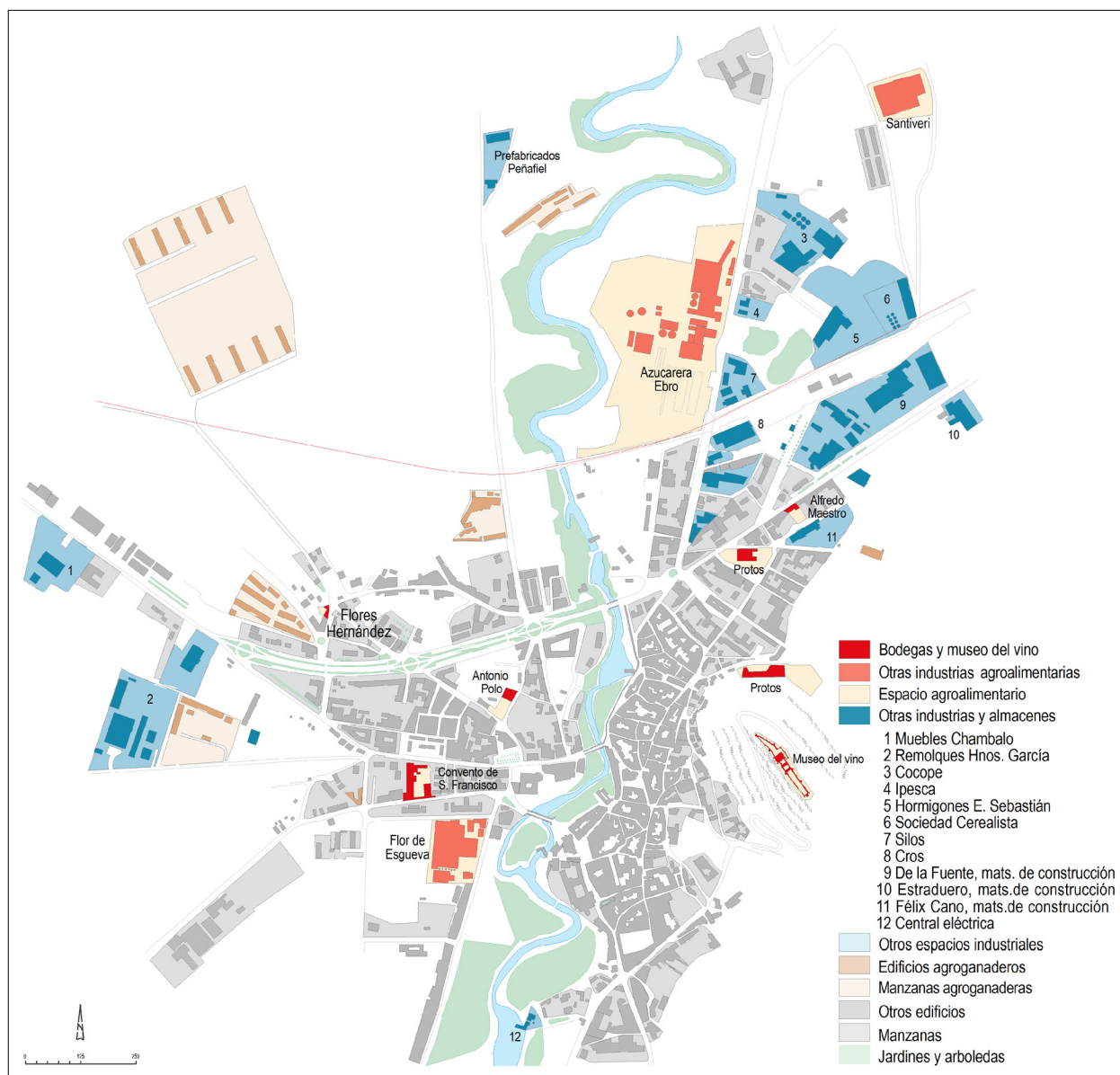


FIG. 5. Peñafiel, 1999. Principales industrias y equipamientos. Fuente: elaboración propia a partir de la cartografía del PGOU de Peñafiel de 1999.

Con estas circunstancias, a finales de la década de 2010 la estructura industrial de Peñafiel se caracteriza por las empresas de reciente aparición, el 90% de las cuales fueron creadas con posterioridad a 1990. De las sesenta empresas industriales radicadas en el municipio, cerca del 70% se encuadran en la industria alimentaria<sup>41</sup>;

<sup>41</sup> En concreto, un 67,8%, a partir de la información obtenida de diversas fuentes, como las propias páginas web de las empresas, así como de diversos directorios (*empresite, expansión, o univervia*), tomado como referencia de parti-

entre ellas, las dedicadas a la elaboración de vino suponen el 85%, con 29 bodegas acogidas a la Denominación de Origen Ribera de Duero, todas de reciente creación excepto la de Protos, nacida como Sociedad Cooperativa en 1927. Entre las empresas industriales más importantes, otras dos alimentarias, Santiveri y Flor de Esgueva, comenzaron a producir antes de 1950. De las restantes

da especialmente la *Guía del Comercio y la Industria de Peñafiel* de 1993, entre otras.

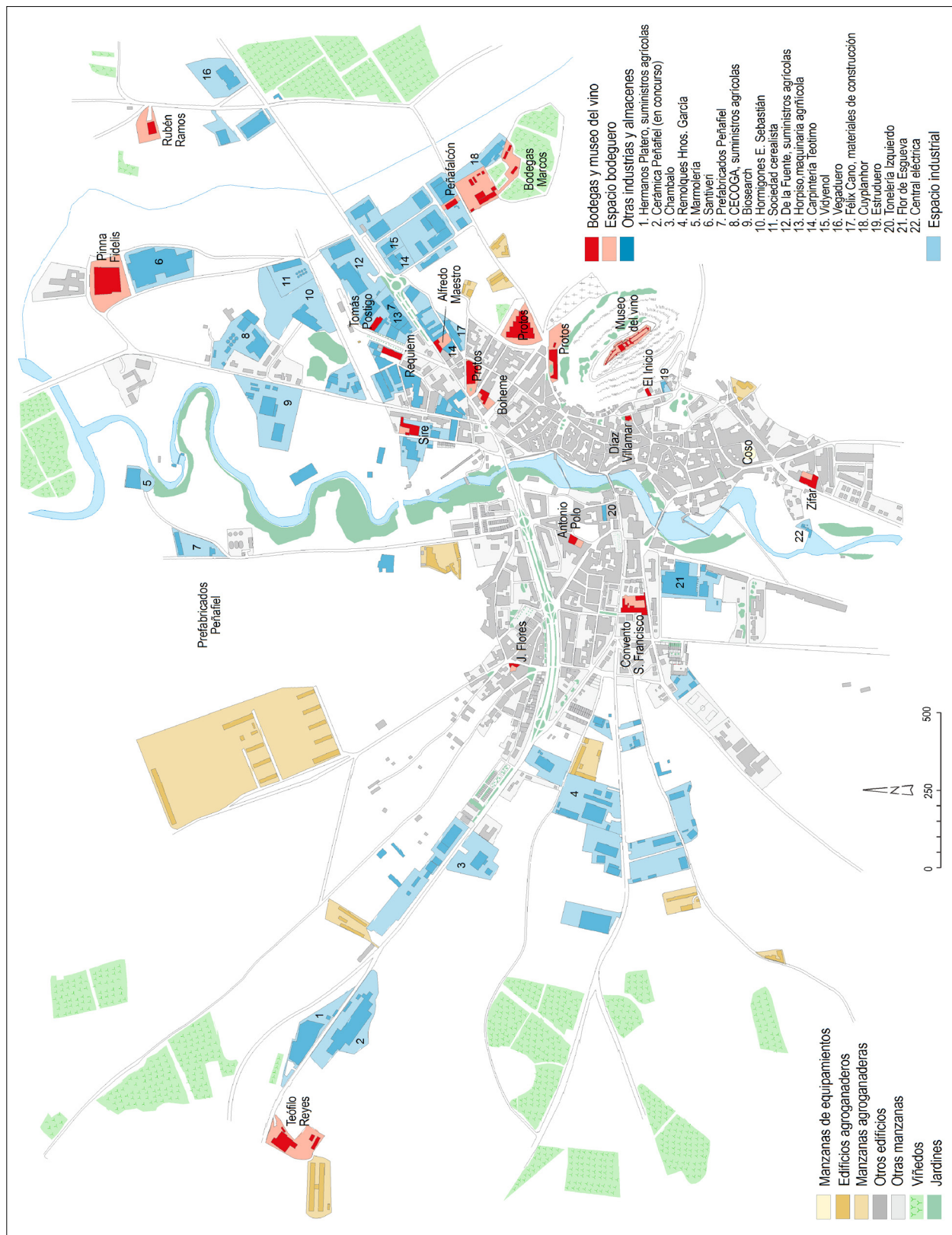


FIG. 6. Peñafiel, 2018. Principales industrias y equipamientos. Fuente: elaboración propia a partir de documentación citada en el texto y ortofotografía PNOA 2017, IGN.

la práctica totalidad tienen un origen posterior a 1978. Completan el elenco de las alimentarias una pequeña fábrica de piensos, destacando entre las demás por subsectores las empresas de maquinaria agrícola (Horpiso<sup>42</sup>), de materiales de construcción (Marmolería Vallisoletana o Eufemio de Sebastián e Hijos<sup>43</sup>, entre otras), y de la madera (Chambalo o Tonelería Izquierdo, entre otras).

Del conjunto de estas empresas, algunas vieron aumentar considerablemente el tamaño de sus instalaciones en las tres últimas décadas (MARCOS, 2013), como la de remolques Hermanos García, las de construcciones metálicas Horpiso y Cuyplanhor, la Marmolería Vallisoletana, o Peñaterm de transformados de vidrio. Pero los mayores y más profundos procesos de modernización y ampliación fueron, tal vez, los que experimentaron Chambalo, dedicada a la ebanistería de calidad a partir de maderas nobles, y Santiveri, de productos dietéticos. La primera, fundada como ya se señaló en 1942, inauguró en 2001 una nueva nave de más de 5.000 m<sup>2</sup> en las afueras, al borde de la carretera Valladolid-Soria, donde ejecuta todas las tareas necesarias para la fabricación de muebles macizos principalmente de nogal, aunque también utiliza como materias primas la teca o el iroko. Santiveri, por su parte, originalmente productora de galletas en sus instalaciones del camino de Sacramenia cercanas a la plaza del Coso, inauguró una nueva fábrica a finales de la década de 1970 al norte de la localidad, en el camino de Llanillos, que fue ampliada dos veces más, en 2006 y 2018. En ella fue incorporando nuevas líneas de producción, como la de tortitas de cereales en 2010 o la de bollería y productos sin gluten en 2011, hasta convertirse en la actualidad en una de las mayores plantas de Europa dedicadas a la producción de alimentos dietéticos.

A esta estructura empresarial se han sumado en los últimos años nuevas empresas dedicadas a la producción de materiales de construcción (Marmolería Pica y Piedras de Castilla), panificadoras (Lozoya, El Castillo, la Tía Basi), fabricación de piensos (Velasco, 2000) o derivados de la madera (Chambalo, Tonelería Izquierdo, De-

rivados Artísticos, Campellet). Mención aparte requieren dos pequeñas empresas de carpintería metálica (Asenjo y A2) y otras dos que destacan por su componente innovador como son COCOPE, con una sección de destilación de plantas aromáticas, y Biosearch Life, productora de azúcares de algarroba, instalada en una porción del solar de la antigua azucarera gracias a la ayuda recibida de fondos europeos dirigidos a paliar las consecuencias negativas de la reordenación del sector azucarero (véase Fig. 6).

Consecuencia de la reestructuración reciente, a finales de la década de 2010 Peñafiel no poseía ninguna empresa industrial de gran tamaño, pues ninguna de ellas alcanzaba ni los 250 empleos ni los 50 millones de facturación; solo cuatro superaban los 50 trabajadores, todas ellas alimentarias (las bodegas de Protos y Pago de Carraovejas, Flor de Esgueva y Casa Santiveri); y dos terceras partes no llegaban a los 11 empleos. Además, solo el 17 % superaba los 2,5 millones de euros de facturación.

Respecto a la forma jurídica o societaria, casi el 90 % eran sociedades limitadas y una era cooperativa, COCOPE<sup>44</sup>, tanto en su sección de destilación de plantas aromáticas como en la de elaboración de vino (Pinna Fidelis), aunque también Protos fue una cooperativa hasta 1995. La forma de sociedad anónima, por su parte, era propia de dos bodegas (Resalte y Alión), dos empresas de materiales de construcción (Marmolería Vallisoletana y Eufemio de Sebastián e Hijos), y otras dos agroalimentarias, ambas pertenecientes al grupo francés Lactalis, Flor de Esgueva y Biosearch Life.

## 2. LA RECIENTE PUJANZA DE LA INDUSTRIA VINÍCOLA, UNA SINGULARIDAD DE PEÑAFIEL

En la península ibérica la expansión de la vid y la producción de vino son dos fenómenos íntimamente ligados desde la Antigüedad, dependientes, a su vez, de la función prioritaria que ha cumplido la uva como materia prima fundamental para la obtención del vino, una bebida que ha desempeñado un papel capital en la dieta alimentaria de la población.

<sup>42</sup> Horpiso fabrica arrancadoras de patatas, vibro-cultivadores de ballesta, cultivadores para productos entre líneas y máquinas para viñas. Fundada en San Martín de Rubiales (Burgos) a principios de los cuarenta, nació para fabricar galletas, remolques y otros aperos agrícolas, trasladándose a Peñafiel a finales de los setenta.

<sup>43</sup> Marmolería Vallisoletana ilustra el proceso de modernización de antiguas industrias, pues, aunque como S.A. data de 1979, es heredera de una empresa familiar de los años sesenta (*Guía*, 1993); sus canteras están en Campaspero (de piedra caliza, con instalaciones de transformación añejas) y en Sepúlveda (de arenisca rosa), contando también con instalaciones en Valladolid capital; en los años noventa sus fábricas estaban en Peñafiel y en Campaspero. Por su parte, Eufemio de Sebastián e Hijos fue creada en 1984.

<sup>44</sup> Fundada en 1968 como cooperativa de comercialización de cereales con 6 silos y 700 socios de varias provincias (véase [www.cocope.es/cocope/la-cooperativa](http://www.cocope.es/cocope/la-cooperativa)), COCOPE fue ampliando sus funciones para incluir distribución de fertilizantes, fitosanitarios y semillas (de ellas produce trigo y cebada), gasóleo (desde los ochenta), tramitación de seguros, PAC y otros servicios. A finales de los noventa empezó a operar como destilería de plantas aromáticas (ahora esencias de lavanda y otras bajo la denominación Esencias de Ribera); en 2001 inició la producción de vino (Pinna Fidelis); y en 2006 creó una fundación para dar soporte a su residencia de ancianos, también radicada en Peñafiel. Por otra parte, fue absorbiendo otras cooperativas, como la de Campaspero (2016) o La Peña (2018).



Ahora bien, las estructuras económicas y la organización que han facilitado que el fruto de las cepas llegara a la población en forma de bebida alcohólica no han sido siempre las mismas. Durante mucho tiempo las necesidades vinícolas fueron satisfechas a través del autoconsumo, lo que provocó la integración del viñedo en el conjunto de las plantas que formaban parte del policultivo de subsistencia y su dispersión por todo el territorio en multitud de pequeñas parcelas. En la actualidad, sin embargo, la situación es bien distinta, pues la producción y el consumo están perfectamente diferenciados, siendo las empresas bodegueras las que se encargan de la producción para hacerla llegar al mercado. Esta transformación ha dado lugar, a su vez, a una distribución de las cepas muy diferente a la que mantuvo durante siglos, pues, a gran escala, las pequeñas parcelas dispersas han sido sustituidas por otras mucho mayores y contiguas que han tendido a concentrarse, a pequeña escala, en los terrazgos de los municipios acogidos a alguna de las muchas denominaciones de origen existentes en la actualidad.

La transición entre ambos modelos tuvo lugar, como tantas otras, en el período que transcurre entre mediados de los siglos XIX y XX, es decir, en la época en la que en España fueron progresivamente sustituidas las estructuras del antiguo régimen por las de la sociedad industrial.

#### A) *Los antecedentes históricos de la producción vinícola en Peñafiel*

La historia del vino en Peñafiel, como en el resto de las dos Castillas, es muy antigua. Se remonta a la antigüedad y, más tarde, a la Edad Media, cuando los monasterios creados a lo largo de la ribera del Duero<sup>45</sup> comenzaron a plantar vides de las que obtener la uva necesaria. En Peñafiel el viñedo ya estaba muy extendido en la Baja Edad Media, como atestiguan las Ordenanzas de 1345, en las que se protege el consumo de vino local respecto al de «fuera» y se regula su venta en el interior de la villa dividiéndola en tres cuadrillas, cada una de ellas con sus propias tabernas (ESCRIBANO, 1977).

La expansión del viñedo y el consumo de vino se mantuvieron durante la Edad Moderna y en el siglo XVII comenzaron a proliferar las bodegas subterráneas excavadas en la parte baja de la ladera del cerro sobre el que

se yergue el castillo, hasta trece<sup>46</sup>, algunas de las cuales disponían de galerías de hasta 200 metros de longitud. En ellas se lograba alcanzar unas condiciones ambientales, de humedad y de temperatura, que permitían conservar el vino, destinado mayoritariamente al autoconsumo, durante varios meses.

Fruto de esta expansión, los viñedos habían alcanzado en 1752 una superficie de 2.200 hectáreas (43,4 % de las tierras cultivadas)<sup>47</sup>, el máximo histórico acreditado (véase Fig. 7). En esta época el 55,3 % de las cepas se situaba en tierras de vega, el 33,9 en las cuestas y el 10,8 sobre la superficie del páramo (sobre las distintas superficies potenciales de viñedo, véase Fig. 8), lo que es bien significativo de la relevancia que había alcanzado el viñedo dentro del terrazgo y, además, de su elevado grado de dispersión por todo el territorio, como correspondía a un cultivo integrante del policultivo de subsistencia. En 1827 el diccionario de Miñano confirma la importancia que mantenía la producción de vino a principios del siglo XIX, pues constituía la principal de las partidas exportadas por la villa, a pesar de la elevada proporción que se destinaba al autoconsumo. Y lo mismo hace el diccionario de Madoz, si bien no cita entre los talleres artesanos ninguna prensa, lo que puede explicarse por el carácter privado y de autoconsumo que tenía la producción en las bodegas del cerro.

La relevancia del viñedo se mantuvo hasta finales del siglo XIX, momento en el que comenzó un retroceso que si bien tuvo lugar en todo el país aquí fue mucho más intenso. Así, en 1930 la superficie de viñedo de Peñafiel se había reducido hasta las 521 ha, un 75 % menos de las que tenía 150 años antes, mientras que en España se situaba en torno a los 1,4 millones de hectáreas, un 20 % menos de las existentes unos cuarenta años antes<sup>48</sup>. La primera causa a tener en cuenta para explicar este retroceso habría que buscarla en la transformación general que comenzó a experimentar la agricultura de subsistencia para convertirse en otra de mercado una vez iniciada la construcción de la red ferroviaria; una transformación que conllevó el inicio de un importante éxodo rural y el abandono de muchas explotaciones tradicionales. La se-

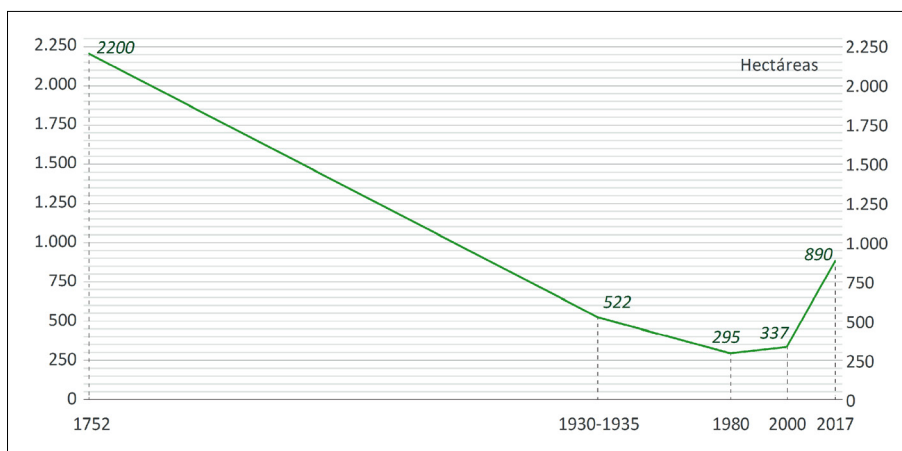
<sup>45</sup> Entre Sardón de Duero y San Esteban de Gormaz, confines occidental y oriental de las tierras de la D.O. Ribera de Duero, se levantaron monasterios tan importantes durante la Edad Media como los de Retuerta, Valbuena o La Vid, todos ellos agentes activos de la difusión del viñedo en el valle del Duero.

<sup>46</sup> Escribano (1977) identifica las siguientes 13 bodegas: La Pintada, La Pólvara, San Juan, De las Monjas, La Olmilla, El Moral, La Bodega Alta, San José, Las Atarazanas, El Corralillo, Las Ciancas, Los Puertas Grandes del Estudio, y la Bargailla.

<sup>47</sup> Según puede calcularse a partir de las Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada.

<sup>48</sup> En España, en 1889, la superficie de viñedo se situaba en torno a 1,7 millones de hectáreas mientras que durante las primeras décadas del siglo XX se mantuvo en torno a los 1,4 millones (MACEDA, 2019).

FIG. 7. Evolución de la superficie de viñedo en Peñafiel del siglo XVIII a la actualidad. Fuente: elaboración propia a partir de los datos del Catastro del Marqués de la Ensenada (1752), Mapa Topográfico Nacional (1930-1935), fotograma del Vuelo Interministerial (1973-1986), IGN, ortofotografía del año 2000, Junta de Castilla y León y ortofotografía PNOA 2017, IGN.



gunda, por su parte, sería el nefasto influjo que tuvo sobre todo el viñedo peninsular la llegada de las sucesivas plagas de filoxera, que alcanzaron la zona de Peñafiel a principios del siglo XX a pesar de su difícil difusión por los suelos arenosos típicos del fondo de valle de esta parte de la cuenca del Duero<sup>49</sup>.

Pese a este retroceso Peñafiel fue pionera en la producción de vino para el mercado, y en 1927 se inauguró su primera bodega moderna, la impulsada por el sindicato agrario de la localidad bajo el nombre de La Primera en la Ribera. El edificio, que se erigía frente a la harinera La Concepción, fue diseñado por los ingenieros agrónomos Francisco Jiménez Cuende y Juan Marcilla; estaba compuesto por tres cuerpos, destinados a la fermentación, la conservación y la crianza, y disponía de una capacidad de almacenaje de 700.000 litros. De la bodega salían vinos de mesa, tintos y rosados, destinados, preferentemente, a los mercados de Valladolid y de Palencia, en los que habían alcanzado una gran reputación<sup>50</sup>.

La entrada en funcionamiento de la nueva bodega y la buena acogida que tuvieron sus vinos en el mercado regional no fueron suficientes, sin embargo, para evitar que, durante las décadas siguientes, se siguieran levantando muchas cepas y que, en consecuencia, siguieran perdiendo presencia en el terrazgo. Así sucedió, en efecto, hasta 1980, cuando las vides, con una superficie de 295 ha, alcanzaron su menor extensión histórica después de que sus antiguas parcelas fueran ocupadas por cultivos extensivos, en muchos casos destinados a satisfacer las necesidades de materias primas de la agroindustria.

Pero no puede olvidarse tampoco la incidencia negativa de la política colonizadora y la extensión de los regadíos, pues en muchos casos llevaron implícita la obligación, por parte de los propietarios, de levantar las vides que se encontraban en las antiguas tierras de secano que iban a ser regadas.

#### B) La importancia reciente de la producción de vino y su orientación hacia el mercado

Tras casi un siglo de retroceso continuado, la superficie de viñedo en el municipio de Peñafiel comenzó a recuperarse a partir de 1980. Al principio fue lenta, y en los primeros veinte años solo se incrementó en un 14 %, pero desde 2000 el ritmo al que se han extendido las cepas ha sido imparable y en 2017 su superficie se había multiplicado por 2,7, hasta alcanzar las 890 hectáreas. Para explicar esta evolución espectacular han de tenerse en cuenta las especiales condiciones ambientales de la zona, tanto climáticas como edáficas o topográficas, pero también la reputación adquirida por los vinos producidos en el municipio una vez que quedaron bajo el amparo de la denominación de origen Ribera del Duero, aprobada en 1982<sup>51</sup>; tal circunstancia, como ha ocurrido con otras denominaciones, se ha comportado como un marco muy adecuado para acelerar la búsqueda de la calidad por parte de la industria agroalimentaria (APARICIO y otros, 2008). Así, desde ese momento ha sido constante

<sup>49</sup> Remontando el Duero, la plaga habría alcanzado en 1904 San Martín de Rubiales y en 1909 Aranda de Duero (PIQUERAS, 2005).

<sup>50</sup> Según se dice en *Castilla Industrial y Agrícola*, 1933, núm.7.

<sup>51</sup> La aprobación de las Denominaciones de Origen vinícolas supuso, en general, un estímulo para la recuperación del viñedo tradicional; ahora bien, Castilla y León fue una excepción pues, entre 1985 y 2008, solo aumentaron la extensión de su viñedo 4 de los 13 territorios afectados por algún tipo de denominación de origen protegida (MOLINERO, 2011): Rueda, Ribera de Duero, Toro y Cigales.

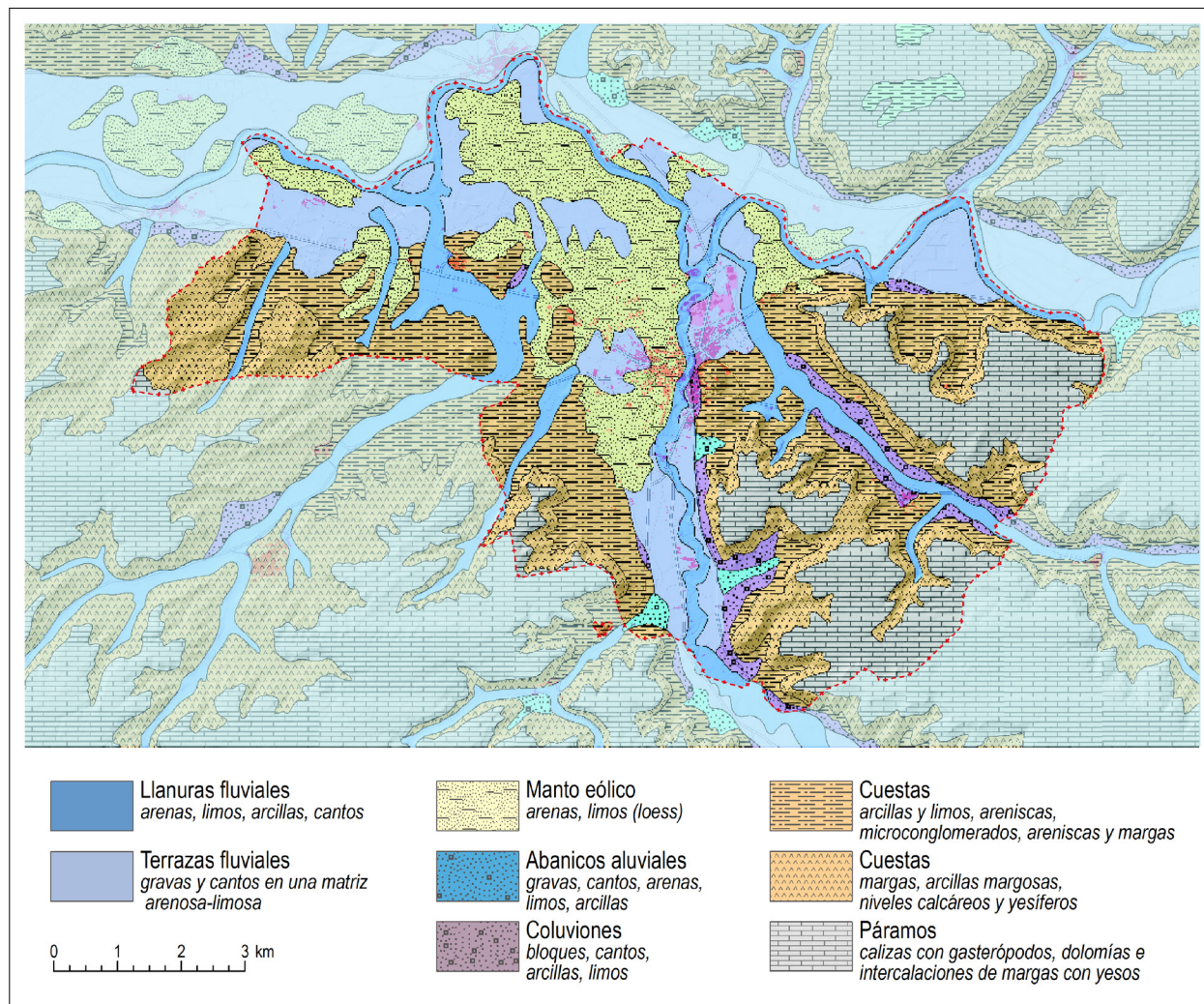


FIG. 8. Mapa geomorfológico del término municipal de Peñafiel.

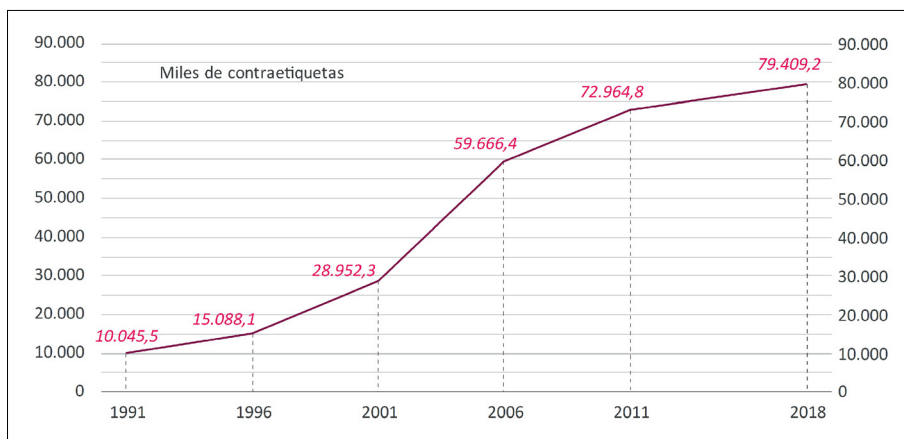
la llegada de nuevas empresas bodegueras<sup>52</sup>, generalmente bien capitalizadas, que han sido quienes han financiado las nuevas instalaciones productivas, mucho mayores que las tradicionales, así como la plantación de grandes campos de vides.

La revitalización del viñedo durante los últimos años ha ido acompañada de una nueva distribución de las plantas, bien distinta a la tradicional. El protagonismo que ahora tienen las nuevas empresas vinícolas ha supuesto la sustitución de las antiguas parcelas de pequeño tamaño,

vinculadas a la producción familiar y dispersas, por otras mucho mayores, concentradas en los terrenos considerados más aptos. Así, han desaparecido los antiguos viñedos situados sobre la planicie de los páramos y, al mismo tiempo, han sido colonizadas cada vez con más profusión las laderas, es decir, uno de los tres componentes básicos del paisaje de la zona en el que, a diferencia de los otros dos (el valle y los páramos), predominan los suelos muy sueltos que favorecen el desarrollo vertical de las raíces de las plantas y, por tanto, su captación del agua subterránea. Esta expansión ha adquirido especial relevancia en las laderas orientadas a mediodía, pues en ellas las vides están en condiciones de absorber mayores cantidades de energía solar y, en consecuencia, de producir uvas con mayor contenido en azúcar (véase Fig. 8).

<sup>52</sup> En el territorio de la D.O. Ribera del Duero, el número de bodegas ascendía en 1984 a 20 y en 2018 a 298, según información disponible la página oficial de la D.O., en <[www.riberadelduero.es/comunicacion-promocion/estadisticas/evcontras](http://www.riberadelduero.es/comunicacion-promocion/estadisticas/evcontras)> [consulta: 30/10/2019].

FIG. 9. Evolución del número de contraetiquetas solicitadas por las bodegas de Peñafiel adscritas a la D.O. Ribera del Duero. Fuente: elaboración propia a partir de datos de la D.O. Ribera del Duero.



Fruto de la nueva distribución del viñedo, y del protagonismo adquirido por la infraestructura necesaria para la producción del vino a gran escala, ha sido la construcción de un paisaje agrario novedoso, de extraordinaria belleza, que comienza a asemejarse al que podemos contemplar en otras viejas zonas vinícolas del continente europeo, como la Girona, los valles del Rin, la Dordogne y el Mosela, la Toscana o la Borgoña. Un paisaje caracterizado por la profusión y el protagonismo de grandes campos de vides, con sus cepas perfectamente alineadas y esmeradamente cuidadas, que, en el caso de Peñafiel, ascienden progresivamente y de forma inexorable por las laderas que unen las partes bajas del valle con las líneas horizontales que marcan las alturas de los páramos. Un paisaje en el que, además, están adquiriendo cada vez mayor relevancia las numerosas instalaciones en las que se almacena y se trata la uva para su posterior y correcta transformación en vino, así como las destinadas a fomentar y a servir a la creciente demanda de enoturismo, cuyos máximos exponentes son los nuevos edificios encargados a grandes firmas de arquitectos, como la nueva bodega de Protos, o los viejos monasterios rehabilitados para otros usos. Este último es el caso de los antiguos conventos de San Francisco y de las Claras, en la margen izquierda del Duratón, reconvertidos en bodega y en hotel, respectivamente.

Asimismo, la llegada de las nuevas bodegas ha tenido otra consecuencia fundamental que a su vez retroalimenta la llegada de capitales y la expansión del viñedo, como es la mejora continua de la calidad de los caldos. Una mejora que ha redundado en su reputación y los ha situado entre los más codiciados del país, lo que ha impulsado, a su vez, el aumento de la demanda, el crecimiento de la producción y la continua expansión del

viñedo. Es algo que, en general, ha sucedido en todo el territorio adscrito a la D.O. Ribera del Duero, pero que ha tenido especial significado en el término municipal de Peñafiel.

En esta localidad la primera bodega moderna fue la construida por el Sindicato Agrícola, hoy Protos, en la temprana fecha de 1927; pero la eclosión vinícola actual fue mucho más tardía. La segunda de las grandes bodegas, la del Pago de Carraovejas, tuvo que esperar para su inauguración sesenta años, hasta 1987, cinco después de que fuera aprobada la D.O. Ribera del Duero. Desde entonces, sin embargo, las bodegas no han dejado de proliferar y en tan solo treinta años han sido abiertas otras 27 (véase Fig. 9).

La evolución de la producción de vino ha sido, por su parte, igualmente rápida, pero difícil de cuantificar debido a las dificultades que entraña la obtención de información acerca de cada bodega. En cualquier caso, una buena forma de hacerlo es a partir del número de contraetiquetas entregadas a las bodegas por parte del Consejo Regulador, pues, debido a la obligación de que figuren en cada botella, son sin duda un buen indicio del volumen del vino elaborado. Pues bien, en 1991, diez años después de aprobada la denominación, el número de contraetiquetas entregadas ascendió a algo más del millón; en 2001 ya eran casi 29 millones y en 2018 rondaba los 80 millones. En tan solo 27 años su número se había multiplicado por 7,4, y algo similar hay que pensar que ha ocurrido con la producción (véase Fig. 10).

### C) Las principales bodegas de Peñafiel

Como ya hemos dicho, el número actual de bodegas adscritas a la D.O. Ribera de Duero asciende a 29, en-

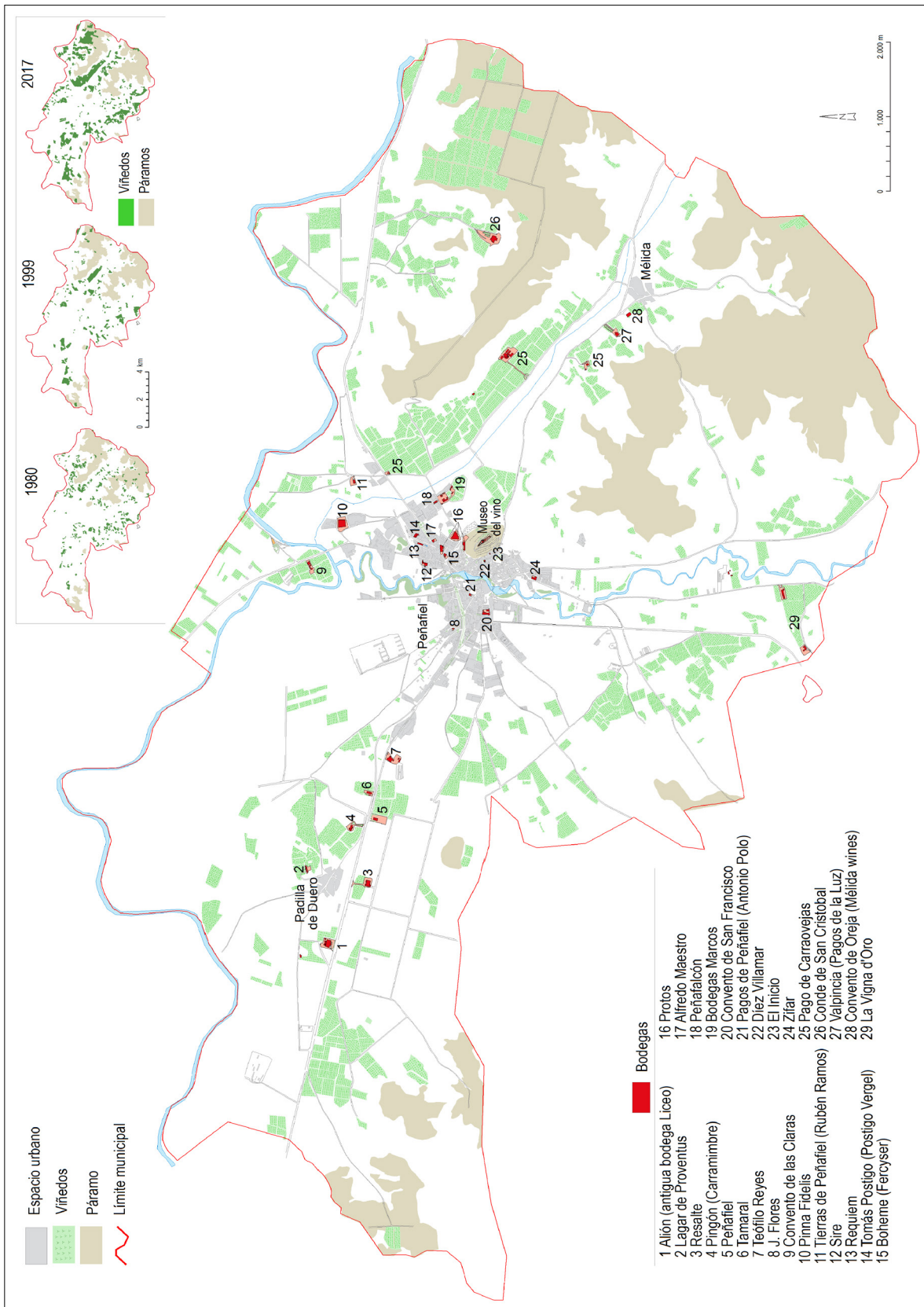


FIG. 10. El espacio vitivinícola en el municipio de Peñafiel (2017). Fuente: elaboración propia a partir de documentación citada en el texto y ortofotografía PNOA 2017, IGN.

tre las que se encuentran: Protos, Pagos de Carraovejas, Alión, Teófilo Reyes, Lagar de Proventus, Carramimbre, Zifar, Convento de San Francisco, Pinna Fidelis, Convento de Santa Clara, Conde de San Cristóbal, Tamaral o Valpincia. Ahora bien, su importancia es muy distinta, tanto por el volumen de su producción, como por la extensión de sus viñedos, la magnitud de sus instalaciones, el número de sus marcas o la calidad de sus vinos, encontrándose entre las principales las tres primeras.

La marca actual Protos, Ribera de Duero de Peñafiel, S.L. tuvo su origen en una sociedad creada por once viticultores del Sindicato Agrícola de la localidad a la que dieron el nombre de Cooperativa La Primera en la Ribera. La sociedad inauguró su primera bodega en 1927, un edificio con una nave de 80 metros de longitud situado frente a la harinera La Concepción, en lo que entonces era el margen septentrional del casco urbano. En 1947, cuando ya contaba con 52 socios, la sociedad pasó a denominarse Cooperativa Bodega Ribera Duero de Peñafiel para adaptarse a la nueva legislación de cooperativas, incorporando por primera vez la marca Protos. Desde 1995 es una Sociedad Limitada que controla 1.400 hectáreas de viñedos, a través de sus socios, y cuenta con dos bodegas más en el propio casco urbano. Una excavada en la falda del cerro sobre el que se yergue el castillo, que posee 2.500 metros de galerías en las que se llevan a cabo los procesos de crianza. La más moderna, emblema de la empresa, se inauguró en 2010, a medio camino entre las dos anteriores, y en su diseño intervino el arquitecto Richard Rogers. Está unida con la anterior mediante un pasaje subterráneo y su elemento arquitectónico más destacado es la cubierta formada por cinco crujías abovedadas que se orientan hacia el Castillo. Con la nueva edificación la bodega dispone de 20.000 m<sup>2</sup> construidos con capacidad suficiente para albergar 5.000 barricas y almacenar 3,5 millones de botellas. La sociedad cuenta, también, con otras dos bodegas situadas fuera de Peñafiel, la inaugurada en 1986 para producir vino de la Ribera en la localidad burgalesa de Anguix, y la situada en La Seca, dentro de la denominación de origen Rueda, destinada a producir blancos.

Pago de Carraovejas fue fundada en 1987 por José María Ruiz a unos 3 kilómetros al sureste de la villa (véase Fig. 11). Su primera cosecha de 1991 dio una exigua producción de 70.000 kg, menos del 10% de los que recoge en la actualidad para producir 850.000 botellas de vino; una cifra que, junto a los más de 70 puestos de trabajo fijos que genera, la han convertido en una de las principales empresas de Peñafiel. Posee una finca en la que se han cultivado 200 ha de cepas de

tres variedades diferentes: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. Las vides, orientadas al suroeste para buscar el sol y el amparo del páramo que las protege de los vientos del norte, se alargan de NO a SE paralelamente al curso del arroyo Botijas, desde cuyo fondo de valle ascienden suavemente hacia el páramo ocupando las tierras sueltas de margas, arcillas y areniscas predominantes en la ladera, en un ámbito de condiciones especialmente aptas para su cultivo. En una posición intermedia, dominando el campo de vides que se extiende ante ella y a unos 3 km de la capital municipal, se sitúa la bodega, con unas instalaciones que superan los 26.000 m<sup>2</sup> construidos. Entre estas están las naves de fermentación, donde se encuentran los grandes depósitos de acero, con capacidad para 150 hl, y 3.000 barricas de roble francés, dispuestas en un solo nivel para facilitar las tareas de trasiego. En los primeros se realizan las tareas de maceración y la fermentación alcohólica, mientras que en las barricas, cuyo uso máximo es de tres años, tiene lugar, además de la crianza, la fermentación maloláctica<sup>53</sup>. Los vinos permanecen en las barricas entre 12 y 24 meses antes de ser embotellados para posteriormente ser comercializados al amparo de las distintas marcas de la bodega: Pago de Carraovejas, El Anejón, o Cuesta de las Liebres.

Los antecedentes de la bodega Alión se remontan al año 1987, cuando la familia Álvarez, propietaria de la afamada Vega-Sicilia, decide comprar 25 ha de terreno en la localidad de Padilla de Duero, perteneciente al término municipal de Peñafiel, para elaborar una nueva marca de vino de características propias, diferentes el producido en la casa matriz<sup>54</sup>. Al año siguiente fueron plantadas las primeras viñas, en 1992 fue inaugurada la bodega y en 1995 salió al mercado la primera añada de unas 32.000 botellas. El viñedo se extiende sobre las tierras planas del valle del Duero, en parte cubiertas por un manto eólico, caracterizadas por suelos profundos y bien drenados en los que predominan las arenas, los limos y las gravas cuarcíticas. En la actualidad produce en torno a 200.000 botellas al año a partir exclusivamente de la variedad de uva Tempranillo que obtiene en 100 hectáreas de viñedos; de ellas, 18 se encuentran en torno a la bodega y otras 80 más plantadas exprofeso para ello en la finca original de Vega-Sicilia, situada unos 10 km al oeste en el

<sup>53</sup> Información de primera mano sobre Pago de Carraovejas disponible en <[www.pagodecarraovejas.com/bodega/historia/](http://www.pagodecarraovejas.com/bodega/historia/)> [consulta: 15/07/2019].

<sup>54</sup> Información sobre Alión, disponible en <[www.ardoteka.com/bodega/bodegas-alion/](http://www.ardoteka.com/bodega/bodegas-alion/)> y en <[www.enterwine.es/mundo-del-vino/bodegas/bodegas-alion/](http://www.enterwine.es/mundo-del-vino/bodegas/bodegas-alion/)> [consulta: 15/07/2019].

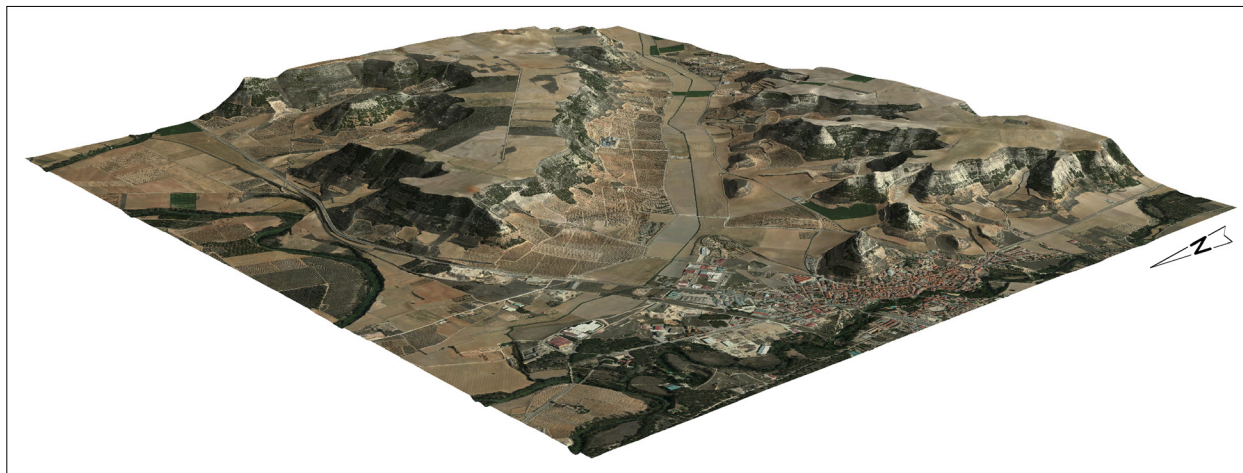


FIG. 11. Vista del valle del arroyo Botijas. Fuente: elaboración propia a partir del MDE, IGN, y ortofotografía PNOA 2017, IGN.

término municipal de Valbuena de Duero. Para la crianza utiliza barricas de roble francés que renueva cada año, en las que permanece el vino 16 meses; posteriormente se embotella durante 12 meses y finalmente se comercializa bajo la marca Alión.

En cualquier caso, si el devenir de las principales bodegas ejemplifica la transformación reciente del sector industrial de Peñafiel, no es menos clarificador el hecho de que de las diez empresas industriales con mayor facturación (por encima de los 2,5 millones de euros) nueve sean agroalimentarias y de que solo una de esas nueve, Lactalis (dueña de Flor de Esgueva), no se encuadre en el sector vitivinícola; es más, Protos y Pago de Carraovejas sostienen un nivel de empleo asimilable a la quesera, si bien con un carácter estacional más acusado aunque por encima de los cincuenta trabajadores. Si atendemos al tamaño empresarial (teniendo en cuenta capital social, volumen de empleo y facturación), de las 19 empresas industriales medianas de Peñafiel 15 son bodegas, 2 más agroalimentarias (Lactalis y Santiveri) y solo 2 de otros subsectores (Remolques Hnos. García y Marmolería Vallisoletana). Son datos, en definitiva, que demuestran la relevancia actual del subsector bodeguero en el conjunto del sector industrial, pero también el protagonismo adquirido por las bodegas en la formación de los modernos paisajes geográficos de todo el término municipal; mayor, por supuesto, en el caso de los paisajes agrarios, pero no desdeñable en el ámbito urbano, en el que la nueva viticultura ha impulsado la renovación del patrimonio histórico (castillo, monasterios...) o la construcción de modernos y emblemáticos edificios, como la nueva bodega de Protos.

## VI. LA TRANSFORMACIÓN DEL MAPA INDUSTRIAL Y LOS NUEVOS ESPACIOS ECONÓMICOS

Como consecuencia de los procesos por los que han pasado recientemente, las instalaciones industriales de Peñafiel han experimentado cambios notables que han afectado a su uso, a la modernización y tamaño de sus instalaciones, y a su localización. Entre los cambios de uso destacan los realizados para reducir las tareas de producción y venta a tan solo las de comercialización (caso, por ejemplo, de la maquinaria agrícola o los suministros agrarios), o la reconversión de los edificios de las harineras en hoteles. En cambio, algunos edificios relevantes permanecen infrautilizados o en desuso, como sucede con los ferroviarios, con algunos almacenes o con los antiguos silos de la red nacional.

Hecho sobresaliente y significativo de las transformaciones industriales más recientes ha sido el cierre de la azucarera en la campaña 2009-2010, de la que solo sobrevivió unos años más la sección de azúcar líquido, que había sido vendida a British Sugar en 2009. Ello supuso trasladar la remolacha contratada a la azucarera de Toro, además de la pérdida de más 240 empleos directos (90 fijos y más de 150 discontinuos) y de otros 400 indirectos, especialmente en los ámbitos del transporte y la hostelería<sup>55</sup>. Como contrapartida, el cierre de la fábrica liberó un enorme solar de 295.032 m<sup>2</sup> que fue cedido al Ayunta-

<sup>55</sup> Según estimaciones de la Cámara de Comercio de Valladolid, citadas por el diario *El Mundo*, disponible en <[www.elmundo.es/elmundo/2009/01/06/castillayleon/1231226927.html](http://www.elmundo.es/elmundo/2009/01/06/castillayleon/1231226927.html)> [consulta: 30/10/2019].

miento para su conversión en polígono industrial<sup>56</sup>; la primera fase del mismo ya estaba finalizada en 2015, pero en 2017 solo se habían instalado dos empresas en sendas naves vivero (con 4 empleos). Además, las ayudas de la UE por medio del Plan Nacional de Reestructuración y Diversificación Azucarera sirvieron para poner en marcha quince proyectos industriales, la mayoría del ramo bodeguero, que crearon 88 empleos.

Igualmente destacada fue la ya descrita transformación paisajística, generada por la expansión vitivinícola, que se materializó en nuevas instalaciones repartidas entre el casco urbano consolidado, el espacio industrial del nordeste y las nuevas áreas de viñedo. Por otra parte, en lo que respecta a otras producciones vinculadas al sector primario, cabe señalar el impacto paisajístico dejado por las grandes naves dedicadas a la ganadería intensiva, de las que todavía sobreviven la mayor parte de las existentes a finales de la década de 1990, tanto de las situadas en las inmediaciones de la villa como de las que se encontraban dispersas por el término municipal. Algunas de ellas han sido incluso ampliadas, mientras que unas pocas fueron clausuradas definitivamente, en particular algunas de las que se situaban en las inmediaciones del casco urbano que suponían un obstáculo para su futura expansión.

Difusión y dispersión de las instalaciones industriales y ganaderas son dos características del espacio industrial especialmente notorias en el nordeste y oeste del casco, que ya el Plan General de 1999 venía, en buena medida, a intentar regularizar, bien para reutilizar solares liberados por el abandono de instalaciones caducas o bien para reducir los impactos generados por las actividades que las ocupaban (ganadería intensiva, marmoleras, graveras...). Seguirían produciéndose aquellos desarrollos prácticamente espontáneos, siguiendo el viario (N-122, caja del ferrocarril, carretera de Pesquera) pero también con carácter intercalar y aislado, a una distancia creciente del núcleo urbano, como también ocurre con diversos equipamientos públicos (instituto, polideportivo). Una dispersión que se ha producido en algunos casos al amparo de la ampliación de instalaciones, como las previstas en el PGOU de 1999 de Santiveri y Protos, y en otros como resultado de actuaciones desarrolladas con el objetivo de consolidar espacios afectados por anteriores tendencias espontáneas (polígono industrial de La Laguna), o de aprovechar espacios industriales en desuso, en particular el ya comentado de la azucarera.

<sup>56</sup> A implementar por Gesturcal, con una primera fase de 55.000 m<sup>2</sup> prevista en el PGOU, con 33 parcelas de uso industrial; disponible en <[http://www.soiu.es/soiu/2009/07/28/info/1248793235\\_075127.html](http://www.soiu.es/soiu/2009/07/28/info/1248793235_075127.html)> [consulta: 30/10/2019].

## VII. CONCLUSIONES

Peñañiel, nacida como plaza fuerte para asegurar el avance cristiano hacia el sur y cabecera de una comunidad de villa y tierra de mayor dimensión que la comarca a la que actualmente presta servicios, tuvo primero en la manufactura y luego en la industria su principal motor económico. Asentada aquella en la transformación de materias primas locales (cuero, cereales, uva, fibras vegetales, calizas y arcillas, madera) y la producción de herramientas, su área de influencia se limitaba a la propia villa y a los municipios próximos.

La puesta en servicio de la línea del Duero (el ferrocarril transversal Valladolid-Ariza) a finales del siglo XIX iba a ser factor clave en su modernización, favoreciendo la orientación al mercado de las producciones agrarias, la modernización de las fabricaciones (transición de la molinería tradicional a la industria harinera y galletera) y su buen posicionamiento en la jerarquía urbana regional. Más tarde el ferrocarril incentivó también la puesta en riego de su terrazgo y la llegada de nuevas actividades industriales orientadas tanto al mercado comarcal (maquinaria agrícola, piensos, materiales de construcción modernos) como al estatal (azucarera de remolacha). Una variedad de mercados que explicaría la relativa pujanza de una pequeña villa que supo sobreponerse al inconveniente que suponía la cercanía de la industriosa Aranda y, sobre todo, de Valladolid, el principal foco industrial de Castilla y León, del que por otra parte se encontraba lo suficientemente alejada como para no poder aprovecharse de su capacidad de irradiación.

La pujanza se mantuvo incluso después de la liberalización económica, propiciada primero por la entrada en la CEE y más tarde por la globalización, y ello a pesar de que esa liberalización fuese la inductora del declive definitivo de las harineras o del cierre de la azucarera. La clave fue la capacidad de Peñañiel para terciarizar su economía y consolidarse como cabecera comarcal. Utilizó para ello parte del patrimonio industrial que puso al servicio de un subsector emergente como el turismo (harineras reconvertidas en hoteles); sin embargo, lo que singulariza a esta villa de quinto nivel en la jerarquía urbana regional fue su capacidad de adaptación a los nuevos tiempos, especializándose en la elaboración de alimentos de calidad contrastada vendidos en mercados que rebasan ampliamente el ámbito regional, como es el caso de los productos dietéticos, del queso de leche cruda de oveja, ambas en manos de multinacionales, o de los vinos adscritos a la D.O. Ribera de Duero. Actividad esta llevada a cabo por 29 bodegas que han transformado el



paisaje agrario comarcal con sus instalaciones y viñedos, muchas veces situados en las márgenes de las principales carreteras, pero también el urbano, como fue el caso de la pionera cooperativa Protos que levantó sus instalaciones entre el casco histórico y la carretera nacional Valladolid-Soria. Una transformación paisajística a la que también contribuyeron otras industrias de ámbito local que, como las bodegas, se situaron en las márgenes de las carreteras y de los caminos, y más recientemente en los nuevos polígonos diseñados por los diferentes planes urbanísticos aprobados por la corporación municipal durante los últimos años. En todo caso, la industria sigue siendo clave para la villa, puesto que todavía supone más del 20% del empleo total, circunstancia esta que explica en buena medida que, a diferencia de otras de su nivel jerárquico, haya mantenido una población en torno a los 5.000 habitantes desde 1970 y superior a la censada en los años cincuenta del siglo XX.

En definitiva, Peñafiel viene a ejemplificar la capacidad de supervivencia que pueden desarrollar los núcleos que forman parte de los niveles más bajos de la jerarquía urbana cuando son capaces de cumplir simultáneamente con dos funciones: la de servir de cabeceras económicas de su espacio rural circundante, gracias a una buena dotación de servicios y equipamientos; y la de producir a partir de recursos endógenos bienes de calidad (especialmente alimentos pero no solo) que, por esa razón, pueden ser vendidos en los mercados globales.

## BIBLIOGRAFÍA

- 1911-1986. *75 años de historia de la Empresa Ebro de Azúcares y Alcoholes* (1986): Ebro Compañía de Azúcares y Alcoholes, Madrid, 199 pp.
- ÁLAMO HURTADO, J. DEL (2017): «Peñafiel, las desamortizaciones en el siglo XIX», *Cuadernos de Peñafiel*, 12: monográfico de 43 pp., Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua de Peñafiel, Peñafiel.
- APARICIO, J., J. L. SÁNCHEZ HERNÁNDEZ, J. L. ALONSO SANTOS y V. RODERO (2008): «La Ribera del Duero, Geografía de un medio innovador en torno a la viticultura», *Scripta Nova*, 277, 30 pp.
- AYUGA TÉLLEZ, F., y A. I. GARCÍA GARCÍA (1997): Las primeras fábricas de harina, un ejemplo de arqueología agroindustrial, *Informes de la construcción*, vol. 49, núm. 450, pp. 31-40.
- AYUGA TÉLLEZ, F., J. M. GONZALO MAGRO, J. M. FUENTES PARDO y A. I. GARCÍA GARCÍA (2009): «Las primeras fábricas de harina industriales españolas. Tipologías y características constructivas», en M. A. Álvarez Areces (ed.): *Patrimonio industrial agroalimentario. Testimonios cotidianos del diálogo intercultural*, INCUNA, Gijón, pp. 487-495.
- BARAJA RODRÍGUEZ, E. (1994): *La industria azucarera y el cultivo de la remolacha del Duero en el contexto nacional*, Secretaría General Técnica del MAPA, Serie Estudios, Madrid, 695 pp.
- (2011): «Los paisajes del regadío en Castilla y León: entidad, procesos y configuraciones», *Polígonos. Revista de Geografía*, 21, pp. 51-84.
- CARRERA DE LA RED, M. A. (1990): *Las fábricas de harina en la provincia de Valladolid*, Caja De Ahorros Provincial de Valladolid, Valladolid.
- CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL DUERO (1930): *Memoria del Plan General de Aprovechamientos de 1930*.
- ESCRIBANO DE LA TORRE, F. (1977): *Peñafiel. Notas históricas*, Estudios peñafilenses, Valladolid, 427 pp.
- FERNÁNDEZ CUESTA, G., y B. MÉNDEZ GARCÍA (2019): «Las redes de transport», en G. Fernández Cuesta (dir.): *Atlas de Geografía Humana de España*, Paraninfo, Madrid, pp. 111-152.
- GERMÁN ZUBERO, L. G. (2006): «La evolución de la industria harinera en España durante el siglo XX», *Investigaciones de Historia Económica*, revista de la Asociación Española de Historia Económica, 4, pp. 139-178.
- GONZÁLEZ MARCOS, G. (2013): «El siglo XIX. El paso de la sociedad estamental al modelo liberal», en J. de la Villa y M. J. Marcos (eds.): *Historia de Peñafiel*, Ayto. de Peñafiel, Peñafiel, pp. 249-284.
- Guía del Comercio y la Industria de Peñafiel* (1993), Agrupación Empresarial de Peñafiel y Comarca, Peñafiel, 224 pp.
- Guía-anuario de Valladolid y su provincia, 1927* (1927), Casa Santarén, Valladolid, 520 pp.
- HERNÁNDO VELASCO, J. (2016): «La otra historia de Peñafiel: lo social y lo económico», *Cuadernos de Peñafiel*, 9 (monográfico), Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua, Peñafiel, 7 pp.
- LLORENTE, J. A., y O. CUENCA (coord. editorial) (1998): *La industria azucarera en España*, Azucarera Ebro Agrícolas, Madrid, 61 pp.
- MACEDA RUBIO, A. (2019): «Las actividades agroganaderas y los espacios agrarios», en B. Fernández Cuesta (dir.): *Atlas de Geografía Humana de España*, Paraninfo, Madrid, pp. 155-206.
- MADOZ, P. (1845-1850): *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*,

- vol. XII, Establecimiento Tipográfico de P. Madoz y L. Sagasti, Madrid, 888 pp.
- MANERO MIGUEL, F., M. P. CABELLO RODRÍGUEZ, y E. GARCÍA ZARZA (1988): «Industria y recursos minero-energéticos», en A. Cabo Alonso y F. Manero Miguel (dir.): *Geografía de Castilla y León*, t. 5, Ámbito, Valladolid, 174 pp.
- MARCOS MÍNGUEZ, M. J. (2013): «Los claroscuros del siglo XX», en J. de la Villa y M. J. Marcos (eds.): *Historia de Peñafiel*, Ayto. de Peñafiel, Peñafiel, pp. 285-344.
- MARTÍNEZ FERNÁNDEZ, L. C., y J. A. LUENGO GALLEGO (2005): «Localización de la actividad manufacturera en Castilla y León: los dinamismos espaciales inducidos por la industria», *Ería*, 67, pp. 155-171.
- MIÑANO Y BEDOYA, S. (1826-1828): *Diccionario geográfico-estadístico de España y Portugal*, Imprenta de Pierart-Peralta, Madrid.
- MOLINERO HERNANDO, F. (2011): «Los paisajes del viñedo en Castilla y León: tradición, renovación y consolidación», *Polígonos. Revista de Geografía*, 21, pp. 85-117.
- MORAL DAZA, J. J. (2014): *Peñafiel, una historia gráfica*, Domus Pucelae, Valladolid, 240 pp.
- MORENO LÁZARO, J. (1991): «La industria harinera en Castilla-León en la postguerra (1939-1952), una historia económica», en *Actas del II Congreso de Economía Regional de Castilla y León* (pp. 523-541), vol. 3, (Comunicaciones), Junta de Castilla y León, Consejería de Economía y Hacienda, Valladolid.
- (1998): *La industria harinera en Castilla la Vieja y León, 1778-1913*, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad de Valladolid, tesis doctoral, 1.207 pp.
- MORILLAS-TORNÉ, M., y otros (2012): «Transformación urbana y desarrollo del ferrocarril en España 1850-2000», *Nuevos aires en la Geografía Española del siglo XXI. Contribución española al 32.º Congreso internacional de geografía*, Comité Español de la UGI, Colonia, pp. 267-278.
- OLMOS HERGUEDAS, E. (2013): «La expansión medieval», en J. de la Villa y M. J. Marcos (eds.): *Historia de Peñafiel*, Ayto. de Peñafiel, Peñafiel, pp. 119-202.
- PAZOS y VELA-HIDALGO, J. de (1880): *Peñafiel. Memoria histórica*, Imp. y Lit. de Sebastián Cerezo, Salamanca, 216 pp.
- PINTADO QUINTANA, P. (2001): *El ferrocarril Valladolid-Ariza*, 2.ª ed., Monografías del Ferrocarril, 3, Luis Prieto-Editor, Barcelona, 224 pp.
- PIQUERAS HABA, J. (2005): «La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926», *Cuadernos de Geografía*, 77, pp. 101-136.
- Plan General de Ordenación Urbana* (1999), Peñafiel: Ayuntamiento de Peñafiel.
- (2012), Peñafiel: Ayuntamiento de Peñafiel.
- RODRÍGUEZ PRIETO, J. P. (2013): «El marco geográfico», en J. de la Villa y M. J. Marcos (eds.): *Historia de Peñafiel*, Ayto. de Peñafiel, Peñafiel, pp. 27-44.
- SOLÍS CALDERÓN, J. (2017): «La industria quesera en Peñafiel», *Boletín de la A.H.C. Torre Del Agua de Peñafiel*, 12, pp. 9-22.
- TEJERO ESTEBAN, J. (2016): «La Azucarera de Peñafiel», *Cuadernos de Peñafiel*, 4, Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua, Peñafiel, 36 pp.
- (2016): «El ferrocarril (línea: Valladolid-Ariza)», *Cuadernos de Peñafiel*, 8, Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua, Peñafiel, 38 pp.