

BURGOS

Las torres de la catedral recortando el cielo burgalés.
The cathedral towers against Burgos' sky.



**Un recorrido por la
ciudad, el vino y sus
mercados**
*A tour through
the city, the wine, and
the markets*

El clima y la geografía señalaron a Burgos una senda de evolución económica a través del comercio que actualmente continúa vinculada en gran parte a la gastronomía. La mayoría de los historiadores del medioevo castellano concuerdan en que Burgos fue excepcional dentro del marco general de la economía castellana medieval. Esta actividad se hallaba directamente relacionada con los lazos comerciales que la ciudad mantenía con los puertos del Cantábrico y con la situación geográfica en la Ruta Jacobea.

La Vía Láctea, como también se denominaba el Camino de Santiago, atraviesa Burgos siguiendo las antiguas calles San Juan, Sanct Llorente y Tenebregosa. Son estas las calles donde los miembros de la oligarquía urbana de Burgos y los caballeros residían en los siglos XIII y XIV y donde una considerable porción de la actividad comercial de la ciudad se hallaba concentrada. Los mercaderes cohabitaban en este sector más céntrico y exclusivo de la ciudad, en los barrios en torno de la catedral, incluso servían de anfitriones a la familia real.

Las calles y plazas de la ciudad configuran desde esta época medieval un auténtico centro comercial al aire libre del que aún quedan muestras como la puerta de Sarmental. Esta denominación de la puerta actual de acceso para turismo a la catedral de Burgos procede de un término vinculado al sarmiento, madera que se deshecha de la vid. Esta evidencia nos indica que probablemente en torno a esta puerta de Sarmental fuera en otro tiempo un espacio



Escaparse en plaza Mío Cid. Centro comercial al aire libre.
A shop window at Mío Cid Square. An outdoor shopping center.



Aeropuerto de Burgos /
Burgos Airport

Air Nostrum une Burgos con el
aeropuerto de Barcelona.

Air Nostrum connects Burgos
and Barcelona.

de viñedos. No es desdeñable esta teoría puesto que para celebrar la eucaristía es necesario el vino, más conocido su cultivo en ámbitos monacales. En la misma catedral de Burgos encontramos muestra del mantenimiento del mismo en barricas en los restos de la bodega en la tercera cripta, que hoy podemos visitar como sala de proyección en el claustro bajo del templo.

Muy cercano a la catedral, encontramos el centro de información de visitantes, CITUR. En la segunda planta, denominada "Wine Design Space", se ha dedicado un espacio a dar a conocer al visitante la proximidad de la ciudad de Burgos con varias zonas vitivinícolas, como

Cruzando el arco de Santa María y encaminando nuestros pasos hacia la calle de San Cosme, aún se puede disfrutar del sabor y buen hacer de artesanos de otros tiempos.



Arco de Santa María. Antigua muralla de la ciudad. Santa María Arch. The city's old walls.





Camino de Santiago. Puerta de Sarmental. Catedral
The Camino de Santiago (Way of Saint James), Sarmental Gate, Cathedral.

Las calles y plazas de la ciudad configuran desde la época medieval un auténtico centro comercial al aire libre.
The layout of the city's streets and squares turned Burgos into an outdoor medieval shopping center.
■ J. PENALBA

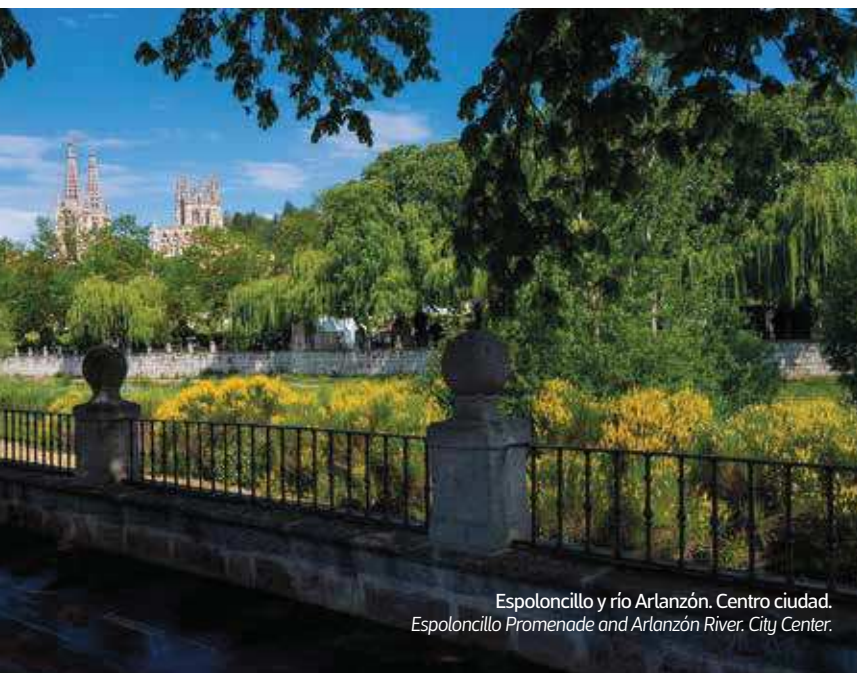


Vista ciudad, plaza Mayor e iglesia de San Esteban. View of the city, Plaza Mayor and San Esteban church.



▲ **PLAZA DE LA FLORA: HUERTO DEL REY**

Su proximidad con las Llanas y la plaza Mayor dotó a Burgos de una singular fisonomía mercantil, propia de una ciudad que tenía relaciones comerciales con gran parte de Europa y que en 1494 había logrado un poderoso consulado. Its location –not far from Las Llanas and the Plaza Mayor– gave Burgos the commercial layout of a big European trading city. Back in 1494, the city had achieved a powerful consulship. ■ J. PENALBA



Espoloncillo y río Arlanzón. Centro ciudad.
Espoloncillo Promenade and Arlanzón River. City Center.

Climate and geography turned Burgos into an important trading point, which nowadays continues active through gastronomy. Most Spanish medieval historians agree that Burgos was an exception in the general Castilian economy. This is due to the city's commercial tides with the Cantabrian Sea as well as its position in the *Camino de Santiago*.

The Camino de Santiago (also sometimes referred to as The Milky Way) crosses the city through the old San Juan, Sanct Llorente, and Tenebregosa streets where the urban oligarchy and the knights used to live back in the 13th and 14th Centuries. Most of the city's trade also took place in these streets. Merchants also lived in this centric, exclusive city location built around the cathedral, sometimes even hosting members of the royal family.

Since the Middle Ages, these streets and squares have created a true outdoor shopping center, with remnants such as the Puerta de Sarmental, which nowadays serves as the entrance gate of the cathedral for tourists. The gate is named after the Spanish word *sarmiento*, which refers to the wood discarded from vines. This might suggest that it was surrounded by vineyards in the past, something not



Plaza Llana Dentro.



Llana de Afuera.

◀ LAS LLANAS

En la Baja Edad Media los cereales cosechados en áreas adyacentes a la ciudad (trigo, centeno, etcétera) eran distribuidos regularmente en la Llana de Burgos (el mercado local de la ciudad). El bullicio inicial se ha ido tomando en silencio convirtiéndose en el "rincón de las cosas olvidadas". Hoy, nuevos proyectos arquitectónicos buscan revitalizar tan significativos lugares.

During the late Middle Ages, cereals harvested from the city's surrounding areas (wheat, rye, etc.) were distributed on the Llana de Burgos (the city's local market). Back then, it was one of the most crowded locations in the city. Nowadays, it is almost abandoned, with new architectural projects trying to bring new life into it.

son los valles de los ríos Duero y Arlanza, que dan lugar a las denominaciones de origen burgalesas.

Hoy es frecuente encontrar comercios y mercados en los que se pueden adquirir y degustar estos vinos locales. No en vano Burgos cuenta con una gran escuela de sumilleres que cada año nutre de talento a toda la geografía española e internacional. En 2019, el primer y tercer puesto de la 25 edición del campeonato de sumilleres de España han sido para dos burgaleses, destacando la figura del primer puesto que obtuvo Diego González Barbolla, que actualmente trabaja en "The Vineyard Hotel", de Londres.

Hoy en día, fuera de lo que era la antigua muralla, cruzando el arco de Santa María y encaminando nuestros pasos hacia la calle de San Cosme, aún se puede disfrutar del sabor y buen hacer de artesanos de otros tiempos. Relojerías, herrerías, alguna taberna y hasta una botería tradicional aparecen a escasos metros de la catedral.

Como David contra Goliat, Botería Domingo presenta la cara más artesana dedicada al vino en la ciudad de Burgos continuando la tradición de cuatro generaciones. "Los tres D.D.D." como inicial del apellido es el sello de garantía de más de 100 años fabricando en su taller botas y pellejos de vino. www.laboteria.es



La tradicional marca de las tres D. The traditional tippel D brand.



Interior de la botería. Inside of the wineskin shop.



▲ PLAZA DE SANTO DOMINGO

Conocida antiguamente como plaza del Mercado Mayor, en contraposición con la del Mercado Menor (actualmente plaza Mayor), era un espacio dedicado fundamentalmente a la venta de ganado. En este sector se erigió también la casa de la sal y del alioli, y había un espacio dedicado a la venta de los productos de la huerta. *Previously known as the Plaza del Mercado Mayor (Main Market Square) – in opposition to the Plaza del Mercado Menor (which funny enough is nowadays called Plaza Mayor) –, this space was used to sell livestock. Other establishments such as the casa de la sal y el alioli and an area used to sell vegetables were also in this square.*

◀ PLAZA MAYOR

“En 1840 se decía que bajo los arcos y en la plaza se veía toda clase de comerciantes, e infinidad de jumentos, mulas y campesinos pintorescos; hoy su configuración sigue hablando de un origen relacionado con las exigencias mercantiles. A ella también se asociaban pequeños espacios laterales destinados a la venta de pan y de carne. Todo ello convivía con su función de escenario de las fiestas presididas por el Concejo desde el palco, situado en la antigua puerta de Carretas y sustituido a finales del siglo XVIII por el actual Ayuntamiento. *Back in 1840, merchants, donkeys, mules, and farmers walked under the arches of this square. Nowadays, its layout tells us about its trading origins and needs. Small spaces on the sides which were used to sell bread and meat can also be found on this square. All this while also serving stage for the festivities presided over by the local council from a balcony situated over the old Puerta de Carretas, which was later substituted by the current city council in the 18th Century.*

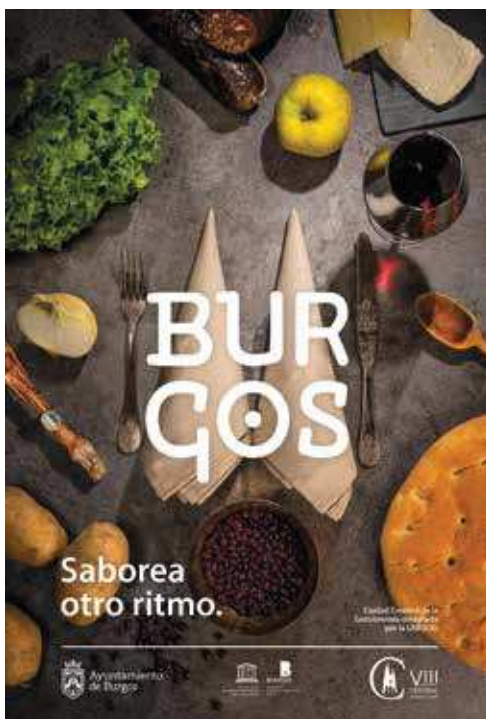
far-fetched taking into account the usage of wine during the Eucharist. Not only that, barrels have been found in the cellar located in the third crypt of the cathedral (now an underground projection room opened for visitors).

Not far from to the cathedral, there is a tourist information center (CITUR) the second floor of which – referred to as Wine Design Space – is dedicated to educate visitors on close link between Burgos and its various wine areas, including the Douro and Arlanza rivers’ valleys (which give the name to Burgos’ denominations of origin).

Nowadays, it is not difficult to find markets and establishments in which tasting and buying these local wine. After all, Burgos has one of the most nationally and internationally renowned



Wine Design Space. Centro del vino. Oficina de Turismo.



CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA
CREATIVE CITY OF GASTRONOMY

La red Ciudades Creativas de la Unesco se creó en 2004 para promover la cooperación entre ciudades que identifiquen la creatividad como factor estratégico de desarrollo urbano sostenible. Actualmente forman parte de esta red 180 ciudades que trabajan con un objetivo común: Posicionar la creatividad y las industrias culturales en el centro de su plan de desarrollo local, cooperando activamente a nivel internacional.

Como Ciudad Creativa de la Gastronomía, Burgos forma parte de la red desde el año 2015 gracias al proyecto basado en el estudio experimental de los consumos de energía del cuerpo humano, relacionados con una alimentación saludable. El estudio se presentó con el nombre “Motores humanos” y tiene como objetivo generar conciencia local e internacional de la relación entre la evolución humana y la gastronomía.

UNESCO’s Creative Cities Network was created back in 2004 in order to promote cooperation among cities which see creativity as a strategic factor of sustainable urban development. Over 180 are currently part of this network, their goal being to position creativity and culture at the center of their local development plan working together on an international level.

As creative city of gastronomy since 2015, Burgos leads a pioneering study on the consumption of food energy by the human body under the name “Human Motors”. This project seeks to raise national and international awareness on the linkages between food and human evolution. ▶ **Más información / More info:** www.burgosgastronomycity.com

sommeliers in the country. This 2019, two Burgos citizens won the first and third price on the 25th Best Spanish Sommelier Contest. Winner was Diego González Barbolla, who nowadays works at London’s The Vineyard Hotel.

Outside the old walled area, we recommend you visiting San Cosme street. Nowadays, you can still admire the expertise and craft of different workshops: traditional clocks, taverns, and even wineskin wineries just a few meters away from the cathedral.

As if it was a David versus Goliath, Botería Domingo is Burgos’ most traditional wineshop. A tradition extending over four generations. Over 100 years crafting high-quality wineskins. For more information, please visit www.laboteria.es