

COFRADIA DE LA VIÑA Y EL VINO DE MONTILLA

**XXIII SALUTACION DEL VINO NUEVO PRONUNCIADA
POR LUIS JAVIER GARCIA GARCIA “COFRADE LAGAR”
EN EL LAGAR DE LOS BORBONES**

XXVIII – XII -- MMXIV

Buenas tardes a todos

Sr. Alcalde de Montilla y Diputado en Cortes, Don Federico Cabello de Alba

Sres. Tenientes de Alcalde don José Manuel Lucena y don Miguel Navarro

Sr. Comendador,

Miembros de esta Ilustre, antigua, heroica, y muy morosa Cofradía de la Viña y el Vino de Montilla

Señoras y Señores. Amigos todos en el vino

Ante todo, Feliz Navidad, y que el Niño recién nacido, como el vino, os colme a todos de felicidad y prosperidad en este año venidero de 2015

BONUM VINUM LAETIFICAT COR HOMINI

EI BUEN VINO ALEGRA EL CORAZON DEL HOMBRE

Esta frase no contiene más que la verdad. El hombre ha recibido el don del vino desde la época en que las tabernas eran sedes de los dioses donde se bebía el vino inmortal del Olimpo y donde los héroes mostraban su valor.

En esta primera taberna celestial, el vino era el elemento más ansiado, desde entonces y una vez que el culto de Dionisos se extendió por el Mediterráneo los caldos de la tierra llenaron el mundo de sus benéficas virtudes.

Inalterablemente, cada año, nuestras viñas brotan con la llegada de la primavera para ofrecer el zumo que más tarde será vino.

Montilla, ya elaboraba vino cuando todavía no habían hecho acto de presencia en la historia los soldados del glorioso Imperio Romano. Incluso hay historiadores entendidos en vinos, que aseguran que existen pruebas que demuestran una antigüedad de ocho siglos antes de Cristo.

En esta ocasión me siento feliz con vosotros, en este viejo lagar, donde aprendí lo poco que sé de la elaboración, del origen, evolución, y de la mejora de la calidad de los vinos. ¡¡ SOY VINICOLA POR LOS CUATRO COSTADOS! Mis orígenes me llevan con una fuerza imposible de vencer, a la viña, al vino y al lagar. Mi familia paterna y materna son y han sido vinícolas y me han transmitido este amor por el vino y el orgullo sano de poder ofrecer esta bebida que arranca la melancolía y despierta en nosotros aires de grandeza.

Mis hermanos, han querido depositar en mí su “exceso de confianza” para llevar hoy esta empresa. Mi padre, Jose María García Espejo es para mí un referente de esta devoción por la tierra y por el trabajo en torno al vino. Nunca se desprendió de esta carga genética, sino que todo lo contrario apostó por mantener y mejorar la identidad de esta tierra y sus viñas. En él he conocido la virtud de la modestia, el amor por su familia y por supuesto, por este suelo que pisamos.

Querida Cofradía, me habéis hecho el honor de ser el vigesimotercer saludador del vino y habéis depositado en mí una responsabilidad grande porque todas las anteriores intervenciones han sido realmente buenas. Hace un año, el Cofrade Metabisulfito, Pablo Quesada me entregó el testigo, yyyyyy, en fin, sinceramente yo no sabía si agradecersele o simplemente darle un paliza. Entiendo, que si llego a hacer lo segundo hubiera perdido su amistad, y eso era una cosa que no podía ni quería permitir, ya que no se puede ni se quiere “no ser amigo” de una persona de la categoría y calidad humana de la que puede presumir Pablo.

LLEGAMOS AL PROTAGONISTA DE ESTE CAPITULO. El vino honesto, libre de contaminación y cualquier otro pecado que está por fin entre nosotros, es por tanto el momento en el que yo me dirijo a saludar protocolariamente al nuevo vino. Vino de la Sierra de Montilla que acudes a esta cita anual para colmar las esperanzas y expectativas

de un mundo que vive de espaldas a los grandes valores que han animado siempre a esta nuestra civilización.

Recién nacido, has sido depositado en las tinajas de este lagar. Eres afortunado porque has venido a un sitio bendito donde se te dado lo que necesitas para tu vida, y donde se te mimas y respeta según la tradición que se mantiene en mi familia. Pronto, justo cuando terminaste la fermentación de forma controlada, estuviste ya un tiempo descansando en el recipiente donde tu graduación alcohólica natural se convierte, por acción de la naturaleza en un ser admirable capaz de ayudar a convertir y transformar en alegrías, las inseguridades y soledades de la vida.

A tí, que honras esta casa, el testimonio de mi admiración por esa perfección que vas alcanzando día tras día.

En la salutación de cada año, nos remitimos al día en que fuimos admitidos como miembros de esta asamblea y abjuramos de cualquier otra bebida que no sea este dulce néctar que es la gloria de Montilla y que ahora saludamos con respeto y firmeza. Y con ella, a la tierra, a nuestra tierra. Nada hay tan valioso como ella. Se podría hacer este vino en cualquier lugar con los medios adecuados pero las viñas solo pueden existir en las margas calizas de esta Sierra de Montilla donde además de atesorar los vinos más ilustres se puede descubrir un efecto liberador en el alma de quien tiene sensibilidad para percibir estos aromas y esta visión única de la joya de nuestra uva Pedro Ximénez.

Por eso, y para eso, nos hemos reunido en este lagar de Los Borbones para resaltar los puntos que nos unen en esta tarea común que es la promoción, la difusión y la proyección de nuestro mayor tesoro. No podemos dormirnos si analizamos la caída de la superficie de la viña en nuestro pueblo, que ha pasado de las veinte mil has en los años setenta a poco más de cuatro mil en la actualidad.

Es el momento de unir voluntades. Nuestro problema, esta es muy humilde opinión y entiendo que algunos de los presentes no la compartan, ha sido siempre la desmembración que nos ha conducido al

minifundio, que impide la mecanización por su escasa rentabilidad y la pérdida de tiempo y de interés con sus efectos negativos sobre la zona. Aunque ha habido propuestas de concentración parcelaria, no se ha conseguido finalmente dar con el resorte capaz de unir a los viticultores independientes, a los asociados a las distintas cooperativas y a los bodegueros y lagaristas.

Los problemas derivados de la comercialización nacional e internacional no se deben a la pérdida de calidad del vino ya que es todo lo contrario: nuestros vinos mejoran cada año gracias al espíritu de superación de viticultores y bodegueros que ha repercutido en una mejora de las instalaciones y de los recursos existentes en nuestra siempre querida zona de Montilla Moriles. Por todas estas razones tenemos que afirmar que por encima de las opiniones de los agoreros de siempre, seguimos en pie, porque Montilla y el “sector vinatero” en concreto, creen en las bondades de nuestro suelo y en el tesón de quienes dedican su vida a esta profesión.

La asignatura pendiente es sin duda promocionar la venta, de tal manera que aunque no sea un bicoca se pueda obtener el nivel de rentabilidad mínima para garantizar la inversión y poder desmentir el viejo dicho popular de que “la viña y el potro que la críe otro”. Y para eso, queridos amigos tenemos que estar todos. Repito. TODOS

QUERIDO RECIEN NACIDO, te vuelvo a decir que has venido a parar a la mejor cuna del mundo, donde eres mimado, respetado, elogiado por todos los implicados en este sector, que dependen de ti para llevar adelante su vida familiar digna y para garantizar el futuro de posteriores generaciones.

En nombre de la Cofradía sé bienvenido a esta tierra, y a este pequeño grupo de hombres que tienen distintas procedencias pero un solo espíritu y que han encontrado en ti el motivo de celebrar esta ceremonia. Aunque veas que somos pocos, en realidad detrás de nosotros, empujándonos, están muchas más personas que defienden

nuestros mismos ideales: Místicos, músicos, técnicos ,artistas, periodistas, novelistas, letrados, maestros, cosecheros y bodegueros, y un sinfín de profesiones honorables que te rinden tributo y que te abre las puertas para que desde hoy te puedas sentir arropado y querido.

Quienes me han precedido han creado con su propia capacidad y entramado este colectivo en el que me siento un recién llegado aunque eso no impide que sienta el orgullo de ser el padrino de los nuevos caldos de la cosecha del año 2014. Aquí permanecerás un tiempo hasta que hayas quedado limpio y transparente y estés ya preparado para futuras misiones de crianza en madera de noble roble. Como todo recién nacido, recibirás visitas que podrán calmar su sed con tu ingenuidad e inocencia. Todos se desharán en elogios y quizás en comparaciones con tu hermano mayor, el vino de la cosecha 2013. A partir de ese momento, lo tendrás difícil, solo alcanzarán la victoria los más adelantados y deberás sufrir la consabida escala que te llevará criadera tras criadera hasta tu licenciatura como vino fino solera, oloroso y sobre todo conseguir el doctorado, si es que eres capaz de convertirte en el mejor de los amontillados. Será responsabilidad tuya el terminar en una bodega prestigiosa junto a otros a otros grandes vinos, ocupando una mesa glamourosa, terminar en una taberna con solera o ¡ay de ti!, si tu comportamiento y modo de vida no se ajusta a los cánones que regulan la vejez, el comportamiento y la crianza bajo velo de flor, terminarás en una tasca de mal agüero donde no se tenga en cuenta la nobleza de tu procedencia y no se respete la ilustre cuna que te vio nacer.

Siguiendo el viejo protocolo de esta munífica institución, el pasado año recibí la responsabilidad de saludar al vino, una vez concluida su elaboración, cuando la fermentación cede el paso a un serena limpieza de los residuos hasta conformar las madres. En aquel momento , cuando caía sobre mis hombros la responsabilidad a la que hoy damos conclusión, me creí incapaz de acometerla. Por fortuna, el vino, mi experiencia, la reflexión y mis raíces familiares y vitivinícolas, han sido los condicionantes de un trabajo que hoy presento ante vosotros con la mayor humildad.

Ha sido para mí un descubrimiento inesperado la redacción de esta Salutación que me ha transportado a mis mejores épocas cuando abría a la luz mi sensibilidad en torno a este fruto. Y así recuerdo mi primera borrachera, ebriedad, melopea, merluza, mona, tablón, turca, curda, jumera, pea, peo, cuelge, y por supuesto, “PELA”. Esta última denominación no aparece aún en la Real Academia de La Lengua, ya que es de reciente acuño por parte de dos íntimos amigos que se encuentran hoy con nosotros en este auditorio. “PELAA”. -- “Vaya pela que cogí ayer”. --“Yo me fui temprano, pero dejé a todos con una pelá que vaya tela”. Y cuando la cosa se sale de madre pasa a “pelambrera”. --“Vaya pelambrera que llevaba ayer Sutanito o Menganito”, a lo que suele contestar. --“Claro, ¿y tú? ¿Te viste como ibas”?

Pues lo dicho, mi primera “pela” supuso para mí el primer desencuentro con este vino que debe ser consumido de forma racional. En caso contrario todas sus bondades se vuelven contra el intruso amenazando su estabilidad y provocando una reacción a posteriori en la que se alían la vísceras, la inestabilidad de mente y en algunos casos la desvergüenza y la mamarrachez . PARA MI, caer en esta desconsideración es casi imposible ya que el malestar de aquella primera jumera de los dieciséis años, me dejó sensibilizado para siempre y además me sirvió en esta temprana edad, para aprender el uso y costumbres de nuestros vinos. (Buenooo, la verdad es que esto, una vez que lo escribí, me quedó muy bonito, pero tengo que ser sincero. Esa sensibilidad de la que hablo me duró unos días, lo que viene a durar una resaca con esa temprana edad)

¡GUARDAME OH VINO NUEVO!, que estás recién nacido, de los efectos maléficos, de las personas irreverentes y de tus socios mostrencos que no merecen ser catados en esos airosos y cristalinos recipientes cuya curvatura asemeja al tierno seno femenino o a los aires ensimismados de la guitarra española. Y ya vino nuevo, querido amigo, es el momento de despedirnos, pero volveremos a vernos con frecuencia, casi todos los días, para evitar que tú también puedas

desviarte de la senda marcada por la sensatez y el equilibrio. Gracias a todos, nunca olvidaré este día ni el apoyo y la atención que me habéis prestado. Que Baco, dios del vino os lo premie en salud y en buen beber.

Y ahora, antes de despedirme, cumpliendo el ritual de la Salutación del vino nuevo, tengo el honor de designar como próximo Salutador a Don José López Bellido, “Cofrade Levadura”, buen bebedor, y mejor conocedor. A él le encomiendo esta tarea, en el plazo de un año, con la certidumbre de que por supuesto , sabrá mejorar este pregón vinícola.

Y quiero terminar haciendo un brindis por vosotros con este vino nuevo al que considero mi hijo, y al que como hijo he tratado desde sus orígenes.

A CONTINUACION E INICIANDO EL BRINDIS.....

“RINNG. RINNGG”. SUENA EL MOVIL DEL SALUTADOR.

(Todos quedan asombrados ante el sonido, pero más aún cuando el salutador se atreve a contestar a la llamada en pleno discurso)

--“ ¡Perdón, no esperaba llamada alguna! Es solo un segundo. “

-- “Siii, dime que estoy precisamente hablando de ti. Dime hijo mío, Dime rápido.

--¿Qué vas a salir?

-- ¿Has hecho la tarea?.

-- Siii, la fermentación la hiciste con matrícula, pero el velo de flor en tinaja te está costando ¿eh? Y no le echas la culpa al tiempo que cuando hace frío porque hace frío, y cuando hace calor, porque hace calor, siempre estás igual, caramba. Mira que cuando vaya te voy a mirar el sulfuroso, la acidez total, la volátil, el Ph. Vamos, lo que se puede llamar el conocimiento del medio.”

-- “Bueno, pues ya lo sabes... ¿y con quien vas? Con Don Perignon? Leche que altura de miras. Gabacho, pero bueno, con ese te vas a codear bien. Bueno, una cosa te digo, que no te juntes con el Don Simón ese, que es un poquito perroflauta.”

-- “Adiós guapetón, te quiero mucho.”

TERMINADA LA LLAMADA EL SALUTADOR SE DIRIGE DE NUEVO AL PUBLICO

--“Lo dicho, como un hijo”

**FINIS CORONAT OPUS
EL FIN CORONA LA OBRA**

Muchas gracias