

XXI Salutación del Vino Nuevo Cosecha 2012

Cofrade FONIL

TITULO “MI AMIGO Y YO”



MI AMIGO Y YO

Señor Comendador

Cofrades mayores

Miembros de la honorable orden del cencerrón

Amigos todos en el vino

Después de oír al cofrade Andana pienso que no soy merecedor ni mucho menos de tantos y buenos elogios que ha resaltado sobre mi persona, y la verdad es que se me pone aún más cuesta arriba mi intervención en el día de hoy, aunque con el esfuerzo que ello conlleva intentaré salir de estas lo mas airoso posible.

Cuando empecé a darle vueltas en cómo podía enfocar mi salutación enseguida se me vino a la mente que se me presentaba una buena oportunidad para exteriorizar mis pensamientos, mis sentimientos y mi qué hacer con él vino; ya que pienso que lo que vais a oír hoy no es ni más ni menos que lo que yo hago normalmente día tras día y forma parte de mi trabajo. Y no me pongo a hablarle yo solo al vino porque el que me sintiera pensaría que estoy por lo menos no muy cuerdo, ya que si no, seguro que lo haría; aunque en cierto modo me voy a aprovechar hoy de vuestra presencia para expresar todos estos sentimientos y que alguien me oiga. Solamente espero no aburriros demasiado.

No se me olvida el recuerdo de cuando niño yo vivía la vendimia de una forma muy especial, ya que mi abuelo del que nunca me olvidaré cuando empecé a tener edad, me llevaba como un lazarillo, siempre pegado a él, a sus viñas, y por supuesto a cortar uva. Él me enseñó desde muy pequeño a apreciar la viña y todas las labores que en ella se realizan, cosa que por supuesto él hacía, ya que aunque tenía algunos olivos, sus viñas eran su pasión.

Recuerdo cuando me decía que un racimo de uvas era como un niño pequeñito y como tal había que tratarlo, ya que si se apretaba demasiado, al meterlo en el cesto o se caía al

suelo se magullaría y empezaría a llorar, por supuesto y ni que decir tiene el mosto era las lágrimas del racimo. Y qué razón tenía ya que sin darse cuenta estaba realizando el primer control de calidad de la vendimia, y sin tener ni la más remota idea de que muchos años más tarde, este sería el primer procedimiento del proceso de la vendimia para obtener el certificado de calidad de la ISO 9002.

Cuando volvía de cortar uva me llevaba a casa de su gran amigo Manuel Babilla y allí veía como se molía la uva, por supuesto en moladoras y prensas de mano, de la reguera, como todos los días, me llenaba un vasito de mosto, con el que yo hasta me relamía de lo bueno que estaba. Nunca se me olvidará este olor tan característico de la lagareta y que por desgracia ya no se puede oler en las calles de Montilla.

Pienso que todas estas vivencias de mi niñez, fueron en cierto modo las que poco a poco fueron inculcando en mí este interés por el vino, que hoy, con algunos años más, no ha desaparecido, sino, al contrario, que día tras día, ese interés ha ido aumentando ya que el vino y todo lo que le rodea es mi profesión, mi afición, mi sueño y en definitiva mi vida. Después de estos breves recuerdos de mi niñez, como se diría en el ardor taurino, entraremos en faena.

He intentado usar los menos tecnicismos posibles, para que todos podamos entender mejor los pasos que vamos a dar mi amigo y yo, de ahí mi título de mi exaltación. Y no me olvido de los olorosos y los Pedro Ximénez, pero perdonar que me haya centrado en el fino y el amontillado, porque sino ya sería demasiado el tiempo que seguro que os iba a aburrir.

Otro año más estamos los dos frente a frente, pero en esta ocasión, la diferencia es que tenemos una muy grata compañía, esta charla que vamos a mantener entre tú y yo es la que año tras año he ido manteniendo con tus antecesores, pero en silencio.

Después de algún que otro contratiempo, y te puedo asegurar que alguno ha sido bastante complicado, aquí te tengo por fin, y en cierto modo me siento responsable de haber contribuido muy directamente a tu nacimiento, que para mí y año tras año es siempre un gran acontecimiento por lo que todo ello conlleva.

Desde hoy en adelante voy a intentar por todos los medios a mi alcance hacer de ti un vino de futuro, un vino peculiar, un vino especial, un vino con mucha personalidad, en

definitiva, un gran vino. Sé que tú me vas a ayudar, pero no te quepa la menor duda de que yo siempre estaré a tu lado, para que puedas llegar poquito a poco a este fin.

A continuación te voy a enumerar algunos o casi todos los pasos que durante años y entre los dos, vamos a ir dando, hasta que llegue ese día, en el que puedas presumir de ser como he dicho anteriormente un gran vino. Sé que nos va a costar algunos sin sabores y disgustos pero seguro que saldremos airosos los dos de todos los problemas que nos vayan surgiendo en el camino.

En primer lugar, sé que en poco tiempo te vas a sentir incómodo en tu tinaja, pero esto no va a durar mucho ya que cuando llegue el mes de Enero o Febrero te pasaré a una tinaja limpia (como decimos en el lenguaje bodeguero: “a barro seco”), para quitarte del contacto con esas lías que pronto te van a perjudicar con sabores y olores extraños. En esta tinaja limpia vas a pasar toda la primavera, y en tu superficie irán apareciendo poco a poco miles de colonias de microorganismos que van a ser tus compañeros de viaje prácticamente durante toda tu vida, que será el velo de flor formado por millones y millones de levaduras (que son microorganismos que pertenecen a los protistos superiores u eucariotas, su célula se compone de pared celular, citoplasma y núcleo, y se reproduce por bipartición).

También iras perdiendo parte de algunos de tus componentes como por ejemplo, parte de tus ácidos por precipitación con el frío del invierno y por supuesto empezará en ti un proceso que te parecerá extraño, aparecerán en tu entorno, otros microorganismos que son las bacterias lácticas que van a ser las encargadas de realizar la fermentación maloláctica, que siempre te va a beneficiar, porque va a desaparecer de tu composición el ácido málico que no te traerá nada más que problemas en el día de mañana.

En segundo lugar y aproximadamente cuando haya pasado el mes de Marzo, como si de un carrusel se tratara, a través de mangueras, cisternas y más mangueras, te trasladaré a un depósito muy grande de acero inoxidable. Aquí vas a someterte a un proceso de clarificación y estarás durante cuatro o cinco días en contacto con unos componentes que son clarificantes orgánicos, como gelatina y caseína y otros inorgánicos como la bentonita. Estos clarificantes van a ir precipitándose en el fondo del depósito dejándote limpio y transparente y sin ninguna materia sólida y perjudicial en suspensión.

Después de una filtración no muy exigente, con tierras de diatomeas y de unos análisis en el laboratorio, de unos cuatro o cinco parámetros analíticos (como grado alcohólico,

acidez total, pH, acidez volátil y sulfuroso), estarás en perfectas condiciones para empezar este largo camino, que es el de la crianza biológica por medio de criaderas y soleras.

En tercer lugar, y aquí es donde comienza tu verdadera carrera, te depositaré en unos embases totalmente nuevos para ti, las botas de crianza (recipientes de roble americano con una capacidad entre 32 y 60 arrobas). Aquí vas a empezar a relacionarte con tus compañeros de años anteriores (las arrobas que quedan de base en las botas para rociarlas), pero tú vas a ir imponiendo tu propia personalidad, y a tus amigos las levaduras les vas a ofrecer tus muchos componentes, para que puedan desarrollar en ti su ciclo de vida (nacer, reproducirse y morir).

Pero que no te quepa la menor duda de que yo te iré vigilando y poniendo todos los medios a mi alcance, manteniendo la humedad de la bodega, vigilando la temperatura, venenciándote para ver como evoluciona tu crianza... para aceros la vida a ti y a esas levaduras, lo más placentera posible, ya que estas son las que te van a ayudar a conseguir tu propia personalidad y tu propio estilo para el resto de tu vida.

En cuarto lugar y a lo largo de unos años, irás pasando de unas botas a otras mediante sacas y rocíos (a esta faena en la bodega se le llama correr la escala), pero antes de sacarte de las botas y rociarte hay que venenciarte, lo que para mí, será un verdadero placer, el poder ver tu evolución y tus características que irán ya despuntando, para que en el día de mañana, llegues a ese fin de ser un gran vino (esta faena del venenciado, para mi es de las más importantes que se hacen en la bodega, aunque pienso que por desgracia, cada día se va venenciando menos).

Tus componentes irán cambiando como la glicerina, los aminoácidos, los esterres, etc. El color se irá transformando a más pálido hasta llegar a amarillo pajizo (qué dicho sea de paso es tu verdadero color y no al color tan pálido que por desgracia y por política comercial, tenemos que ponerte para sacarte al mercado), sin embargo irá apareciendo en ti tu personalidad propia, finura, aromas y cuerpo. Desaparecerán los aromas primarios a hierba fresca, a fruta verde, como la manzana, etc. Irán apareciendo estos aromas tan peculiares de flor a la boca, aparecerán toques salinos, estarás un poco amargo, y el final en boca serás ya más seco y más redondo, ya que las puntas del vino joven, van a ir desapareciendo; estos y otros caracteres serán los que poco a poco, te van a ir dando, estos toques tan característicos de los vinos de esta magnífica zona de Montilla-Moriles, y en especial la Sierra de Montilla y Moriles Alto.

En quinto lugar y cuando lleves entre tres y cinco años, en el maremágnum de botas en la bodega, será el momento donde tendré que tomar una decisión sobre tu futuro, por la que de nuevo, me voy a sentir en cierto modo, responsable, ya que en primer lugar, te voy a preparar para sacarte al mercado y en segundo lugar, es que parte de ti, va a pasar a ese lugar que hay en casi todas las bodegas de silencio, recogimiento y en cierto modo respeto, que es la sacristía; aquí y a lo largo de los años vas a seguir tu periplo de formación en la escala de amontillados.

Cómo decía anteriormente, en primer lugar se sacará de las botas, a lo que estarás en cierto modo ya acostumbrado; y te pasaré de nuevo a un depósito como estuviste años atrás y te volveré a clarificar de nuevo, de nuevo te volveré a filtrar y te pasaré a unos depósitos en los que vas a tener mucho, mucho frío; pero esto será para tu bien, ya que ciertas sales que tienes disueltas sobre todo de calcio y de potasio y que siempre han formado parte de tu composición (por el suelo en que se crían las cepas de las que procedes, como son las albarizas), se van a solubilizar con el frío y van a precipitar en el fondo del depósito; para que posteriormente no llegues a precipitar cuando un consumidor te meta en su nevera, para poderte degustar frío.

Cuando te he sacado de este depósito tan frío en donde has permanecido durante siete días, después de otra filtración, te pasaré a un depósito totalmente limpio y estéril con atmosfera inerte, para que y después de realizar los últimos análisis y controles de calidad en el laboratorio, esperes hasta el día de tu embotellado. Cuando llegue este día, del depósito y a través de una tubería de acero inoxidable, pasarás por un filtro de membrana, y a continuación a un recipiente muy oscuro que es la botella, y sin ningún oxígeno, ya que irás saturado completamente de nitrógeno, en este paso ya me despediré de ti, y me sentiré orgulloso de todos los años que hemos pasado juntos y cuando llegues a una copa y te degusten, me sentiré muy satisfecho con que alguien sepa apreciar lo perfecto que has sido en tu periplo, y la cantidad de tiempo que has estado preparándote para este feliz momento.

Cuando en su día decidí que parte de ti pasaría a la sacristía, cuando llegaste te llevarías una gran sorpresa, que fue la de encontrarte con tus antepasados, aquí irás transformándote a lo largo de muchos años en amontillado, un vino tan peculiar, que vas a llegar a ser uno de los mejores y únicos vinos de mundo.

Las levaduras desaparecerán de tu superficie, empezará a aumentar en ti la graduación alcohólica, poco a poco tu color se irá transformando a tonos caobas con bordes rojizos, aumentará tu acidez, pero guardarás un equilibrio impresionante, entre esta acidez, tu

olor característico de almendras tostadas, de nueces, etc. Y una boca muy llena con mucho cuerpo.

Aquí en este lugar de recogimiento, en ocasiones me sentaré en la mesa de cata y me confesaré contigo, de todas las vivencias que hemos pasado juntos, y estaremos los dos, si Dios quiere, conviviendo durante algunos años, compartiendo tristezas y alegrías, pero te puedo asegurar que yo me iré y tú te quedarás, para que las generaciones que me sucedan te puedan degustar y aprendan a apreciar tus características únicas en el mundo.

Espero no haberme dejado atrás ninguno de los muchos pasos que tienes que dar durante toda la vida que te queda por delante, y si es así, espero que me perdones. Lo que he pretendido al dar a conocer los entresijos de la vida del vino, no es ni más ni menos, el que sepamos todos un poco más de este, para mi prodigio, que se produce año tras año con el nacimiento del vino nuevo. Y podamos disfrutar todos de él, en este paraje inconfundible y que considero, nuestra Sierra de Montilla.

No quiero que se me olvide que tengo que dar el relevo al cencerrón ya casquero, Metabisulfito, que pienso que aunque toda su vida ha estado ligado al vino a nivel de mostrador, en estos cuatro o cinco años últimos y estando codo con codo con él ha hecho los méritos suficientes para podernos deleitar en la próxima salutación.

Para finalizar, os puedo asegurar que me considero un hombre privilegiado. Privilegiado por tener la familia que tengo, privilegiado por tener a los amigos que tengo, privilegiado por haberme podido dedicar toda mi vida a esta profesión que desde el primer momento me enganchó, que es la enología y privilegiado por poder haber leído mi exaltación hoy junto a todos vosotros.