

EL VIÑEDO DE ANTAÑO: TRABAJOS Y TRADICIONES

LUCIO MARTINEZ ARAGON

Con estas líneas pretendemos evocar aquellos viñedos centenarios que eran patrimonio de la localidad de Fuentes de Valdepero, viñedos que proporcionaban al pueblo identidad de su verde paisaje y tradición de varios siglos en la elaboración del vino con un rico vocabulario que intentamos reproducir en este artículo.



Evocamos aquella situación y describimos lo que existió en Fuentes de Valdepero, reconociendo que el viñedo ha desaparecido pero en la certeza de que esta es tierra de vino y lugar adecuado para una inversión rentable y de futuro en este sector

Actualmente nos quedan las bodegas centenarias ubicadas en las casas del pueblo, en las que se sigue almacenando vino comprado y las bodegas – lagares o lagaretas situadas fuera del pueblo, que se utilizan como merenderos festivos.

El viñedo desapareció entre los años 60 y 80 del siglo pasado por una serie de razones propias de aquel momento como: falta de personal para trabajar los majuelos como consecuencia de la emigración, necesaria transformación tecnológica en la elaboración del vino con profesionales, introducción de denominaciones de origen y de consejos reguladores con nuevas exigencias. A estas circunstancias se sumó una oferta económica del Gobierno para arrancar cepas en España, consecuente con las ayudas y pactos con la Comunidad Económica Europea.

En aquella época estaba el campo de Fuentes de Valdepero plagado de majuelos o viñedos, en la modalidad de secano. Los majuelos estaban situados en pagos cercanos al pueblo como Bracillas, San Julián, La Tordera, Tapias, Las Arenas y otros. La mayor parte de las plantaciones de vides estaban destinadas a la producción de vino y solo algunas se destinaban al consumo fresco como uvas de mesa o pasas.

Las vides estaban plantadas en cepas bajas y bastante separadas unas de otras: entre uno y dos metros. Las cepas o troncos de la vid, muchas centenarias, producían abundantes sarmientos o palos largos, delgados y flexibles en los que brotaban abundantes hojas y racimos. Las cepas se propagan por estaca (esqueje leñoso), por acodo y por injerto de yema o de púa. Las cepas antiguas proporcionaban al vino aromas, sabores y texturas propias.

Se realizaban distintos trabajos a lo largo del año, ciclo que nosotros comenzamos en invierno:

La poda. Se realizaba en tiempo seco de invierno el corte de palos largos, con la finalidad de reducir su longitud y lograr racimos más grandes. Las herramientas de poda se desinfectaban con alcohol o sulfato de cobre, para evitar la transmisión de enfermedades en las cepas. Después

de la poda solía aplicarse un cicatrizante en los cortes a fin de evitar problemas en las vides, sobre todo los relacionados con yesca o enfermedades de la madera.

La recogida de palos en manojos. Después de la poda se recogían los palos y se confeccionaban haces o manojos, atando con palos largos el cuerpo del manajo y trenzando con palos cortos la parte trasera o cola de los manojos, que se apilaban en la entrada del majuelo para posteriormente transportarlos a la vivienda en la que se colocaban en el bardal, con vistas a ser quemados con paja en las lumbres y glorias de la casa.

Alumbrado del majuelo. Al finalizar el invierno se limpiaba el entorno de cada cepa y se vertía abono orgánico producido en la cuadra propia de la casa y apilado en el moledero. El abono enterrado (abonado de fondo) y el abono sobre la superficie (abonado de cobertera) añadía al terreno nutrientes de potasio, nitrógeno y fósforo que facilitaban la gemación de brotes y yemas en primavera. Las aguas caídas en febrero y marzo facilitaban la disolución de los abonos y facilitaban los brotes.

Limpieza de malas hierbas y control de plagas Durante la primavera se arrancaban las malas hierbas, se controlaba la formación de las plantas jóvenes eliminando rebrotes que competían con los troncos, se controlaban las plagas y enfermedades como castañeta, gusanos grises o gorgojos, se realizaban tratamientos foliares mediante micronutrientes en cepas con carencias y se continuaban tratamientos fitosanitarios, si eran necesarios, para el control de oídio y ácaros. En septiembre se vigilaba especialmente la *botrytis*, enfermedad que pudre la uva y afecta a la cantidad y calidad de la cosecha como consecuencia de lluvias abundantes o humedades relativas altas.

Preparación de la vendimia. En septiembre se preparaban los cestos de mimbre en los que se transportaban los racimos. Se reponían mimbres dañados en los costados y en los hondones o se compraban cestos nuevos para sustituir a los desfondados. Las carrales, cubas, barricas, bocoys, tinos y toneles se limpiaban con cepillos ásperos que raspaban con agua las paredes y los fondos para extraer las heces y residuos del vino anterior.



La vendimia. Se realizaba al finalizar septiembre o al comenzar octubre y se recuerda como una actividad alegre y pintoresca porque participaban casi todos los habitantes del pueblo

Salía al amanecer la comitiva de cada casa, comitiva integrada por los carros de varas (remolques en los años 70) con hombres, vendimiadoras y niños acoplados entre los cestos apilados o en los carillos de toldo o en burros con alforjas o en otros animales de apoyo, acompañados de los perros de la casa

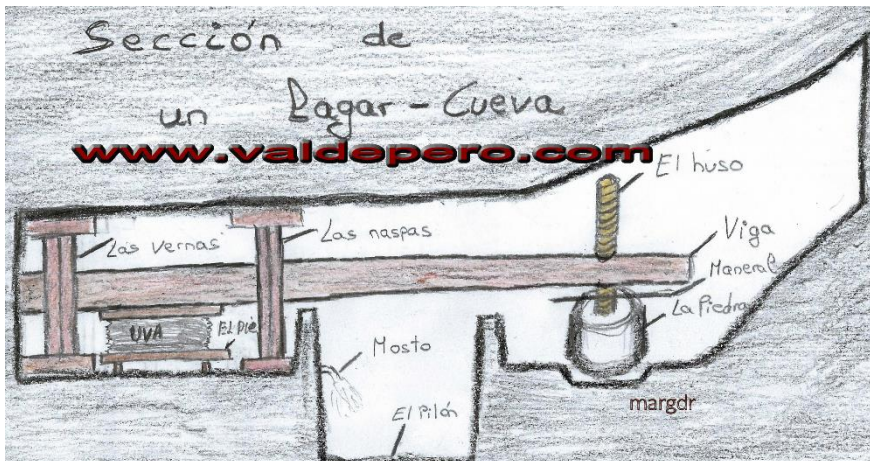
Los hombres se dedicaban a acarrear la uva y las vendimiadoras con sus pañuelos a la cabeza e inclinadas sobre las cepas o en cucillitas, levantaban las parras del suelo y cortaban con sus garullos o trinchetes los racimos que depositaban en los tarrereros. Cuando estos se llenaban, acudía el joven sacatarrereros al grito de ¡¡tarrerooo!! La vendimiadora ayudaba a elevar la carga sobre la hombrera protectora del joven que lo transportaba hasta la lindera en la que se situaban los cestos de mimbre sobre los que se volcaba la uva.



La dureza de la postura exigía descansos para almorzar, comer y merendar, comidas regadas con buen vino de la cosecha anterior, vino que infundía alegría y provocaba la tradicional costumbre de los *lagarejos* o lavados de cara con uvas tintas a los más jóvenes.

Cuando se llenaban varios cestos rebosando uva, se subían al carro y se transportaban a la lagareta, donde se cargaban en las espaldas de los hombres para depositarlos en el poyo de la boca del lagar (botadero) y volcar la uva al fondo del lagar. Los cestos vacíos se cargaban de nuevo en el carro para llevarlos al majuelo.

Exprimido de la uva. Primero se pisaba con pies descalzos o con botas de plástico para abrir la uva. Después se colocaba el castillete compuesto por tablones o machones en el fondo y pandas o marranas encima. Sobre el castillete se colocaba el puente que rozaba la viga, la cual calcaba mediante el contrapeso del pilón o piedra redonda que se levantaba girando el uso con una barra. (maneral). Se exprimía la uva hasta que quedaban solamente los hollejos y rampos que se trasladaban posteriormente a la alcoholera de Palencia



Envasado. El mosto que se obtenía al exprimir la uva se vertía por la canaleta o bocín a la pila o pilón, desde donde se extraía el mosto con la cántara y se vertía en las pellejas o pellejos que se transportaban a hombros hasta las cubas, carrales y tinos ubicados tanto en la misma lagareta como en la bodega del pueblo situada debajo de la casa, recorriendo los hombres

jóvenes una distancia considerable, con pellejas de unos 50 kilos, apoyadas en los hombros y rodeando la cabeza.

Maduración. La fermentación del mosto producía el peligroso y temido tufo (dióxido de carbono) que salía despacio por la zarcera de la bodega. Para bajar a la bodega en esta época, era necesario comprobar previamente la existencia de tufo. Se bajaba con una cerilla encendida o con un candil de aceite con mecha encendido; se situaba el fuego lo más adelante posible de la persona con el brazo alargado y se bajaba el fuego a ras de suelo, donde se concentraba la mayor cantidad de tufo. Cuando la llama se apagaba era necesario salir con rapidez de la bodega.

En fechas posteriores se cuidaba la maduración del vino realizando otras actividades como limpieza de impurezas que quedaban en la superficie de la carral (limpieza de la flor),

cambio parcial a nuevos toneles (trasiego), rellenado en los toneles tras la fermentación, añadido de meta sulfito.

Consumo. Una vez madurado el vino se abría la espita o canilla de la carral para llenar los cantaros de vino, desde los que se vertía en los jarros, botas y porrones que no podían faltar en las casas de los labradores, principalmente en la época de verano.

Las bodegas amplias y bien construidas que siguen existiendo en las casas del pueblo y las lagaretas o lagares situados fuera, siguen siendo testigos de toda esta manifestación cultural secular que existió durante siglos en Fuentes de Valdepero.

Diciembre de 2017