

Historia Bodega Carlos PJ

Introducción

Llevo muchos años en contacto con el mundo del vino. Mi familia trabajó con los mejores majuelos y, aunque yo era un niño todavía, guardo muy buenos recuerdos. Desde entonces, la curiosidad y el interés no me han abandonado. Por eso me gustaría compartir aquellas experiencias que tanto me han influido y que, de algún modo, me abrieron el camino para dedicarme profesionalmente a este campo.

En 1930, mi padre, Felipe, y sus compañeros Daniel y Miguel Mocin empezaron a trabajar en los viñedos de los médicos Sanz, divididos en cuatro pagos: Valdalar, Las Cabazadas, El Concejo y El Campo. Los tres primeros estaban situados en ladera, lo que dificultaba más el trabajo, al no haber más herramientas que la azadilla y las manos.

La comida escaseaba, pero el humor y el buen vino en la bota animaban la tarea y ayudaban a mantener el tipo. La actividad comenzaba en febrero con la poda y continuaba con duras jornadas para cavar y remover la tierra.

Después, las viñas se sometían a un tratamiento de azufre, aplicado en tres fases distintas: en el momento de la brotación, después del cuajado y, finalmente, al envero, cuando la uva ha comenzado a teñirse.

Preparativos

Pero la elaboración del vino no requiere solo del trabajo en el campo. Había que encargarse del buen estado del lagar y de las cubas, pues gran parte del éxito del vino reside en la limpieza.

El agua requerida se transportaba en un mulo equipado con aguaderas y dos cántaros a cada lado de ellas. Una vez calentado el líquido, había que frotar bien las paredes con escobas de jalvias.

El lavado lo realizaban Felipe y Daniel, quienes se metían desnudos en las cubas de madera, de 3.000 litros de capacidad, mientras dos mozos vertían allí el agua caliente y ellos frotaban con las escobas.

Después secaban las cubas con sábanas blancas y, si estas se ensuciaban, había que volver a frotar hasta que no quedara resto alguno. De este modo quedaba todo preparado para la época de vendimia, realizada normalmente entre el 8 y el 16 de octubre.

Vendimia

La recogida del fruto era una cosa muy seria en el pueblo. Tanto es así que nos daban una semana de vacaciones en el colegio para poder ir a vendimiar.

Allí nos juntábamos con otras familias y los niños nos dábamos «lagarejos» unos a otros; es decir, nos frotábamos las uvas por la cara y nos poníamos perdidos.

Además de jugar, nos encargábamos de llenar los covanillos, que luego nuestros padres llevaban a hombros hasta el carro. Cuando el viñedo quedaba alejado del camino, se utilizaban mulos para el transporte. Para ello, colocaban una albarda sobre el animal y un cesto carguero a cada lado, con un peso de 60 kg cada uno.

Los cestos, denominados carreteros, se transportaban en el carro, con un peso de 100 kg.

Cuando acababa la jornada, llevábamos los carros al lagar del médico. Allí se recogía también la uva de algún vecino del pueblo, siempre que fuese de buena calidad.

Bien es verdad que no había medios para analizar la uva, pero expertos como mi padre, Daniel o Miguel sabían quién podía y quién no utilizar aquel lagar. Los demás tenían que ir al lagar de La Pica, con el nombre lo decía todo, o al

Descarga en el lagar

Los cestos se arrimaban al borde del carro. Se ponía una cinta alrededor del cesto y lo cogía una persona fuerte a los hombros, llevándolo hasta la romana. Allí se enganchaba la cinta con la aldaba de la romana y se pesaba en kilos.

Después se pasaba a arrobas. Una arroba equivalía a 21,5 kg, lo que equivalía a una cántara de vino de 16 litros.

El cesto lo cogían entre dos personas, lo acercaban a la pila, con una profundidad de 3 metros, y se volcaba. Mucha uva, al caer, quedaba estrujada.

Primer paso de elaboración en el lagar

Pasados los ocho días de vendimias, se procedía a «echar el lagar», que consistía en sacar el mosto que había salido voluntariamente por el propio peso de la uva de la pila I. Este mosto ya había empezado a fermentar y seguiría fermentando en la cuba de madera.

Segundo paso: pisado y nivelado

El pisado y nivelado de toda la masa lo realizaban cuatro personas, hasta que el mosto saliera por encima de la masa. Se dejaba 24 horas macerando.

Tercer paso: tirar

Se procedía a «tirar», palabra que se empleaba para referirse al hecho de abrir la espita de la pila I de arriba y transportar el mosto en pellicas.

En la pila I se encontraban los hollejos, raspujos y mosto. El mosto pasaba a la pila II, situada abajo. Aquí Luis Pitas era el encargado de llenar las medias cántaras de 8 litros y Felipe las vaciaba en las pellicas.

Normalmente se echaban dos cántaras y media, pero había casos en los que se echaban tres cántaras para zanjar las cuentas de los clientes.

Felipe tenía la función de llevar la contabilidad de las cántaras que correspondían a cada cliente. Utilizaba trozos de teja para llevar la cuenta de las cántaras que se habían llevado a cada cliente. Cuando acababa con un cliente, lo pasaba al encerado y, al finalizar la jornada, lo pasaba al libro de salidas.

El mosto se transportaba a las bodegas en pellicas, botas de pellejo de cabra con capacidad de hasta tres cántaras y un peso aproximado de 50 kg.

Normalmente era la gente joven la que se encargaba de ello, porque el transporte era muy duro y el movimiento del líquido lo dificultaba aún más. Para detener un poco este movimiento del mosto, se daba la vuelta a las pellicas, de manera que el pelo quedase en la parte interior, reteniéndolo ligeramente.

Los chicos solíamos acercarnos a los mozos para que escurriesen la pellica en un jarro. Luego cogían la boca de la pellica y nos la restregaban por la cara, dejándonos pegajosos, aunque merecía la pena porque el mosto estaba buenísimo.

Cuarto paso: pisado y primer corte

Se realizaba otro pisado y el primer corte, que consistía en abrir una zanja alrededor de la pila. Lo que se sacaba de la zanja se echaba al centro, se nivelaba toda la masa y se procedía a construir el castillo.

Con la viga levantada y sujeta en el centro con un soporte, se procedía a tapan la masa con tablones y hacer un castillete hasta que llegase a la viga.

Se levantaba un poco la viga con el husillo del pilón (piedra) y se retiraba el soporte. La viga quedaba sobre el castillo.

Levantábamos el pilón (piedra) con el husillo hasta unos ochenta centímetros y se quedaba oprimiendo la masa durante toda la noche. El mosto empezaba a escurrir por las paredes de la zanja.

Al menos se realizaban tres cortes.

En su dimensión material, el lagar de viga era capaz de multiplicar por seis el peso de una gran piedra (pilón) para presionar sobre la masa de uva. En este lagar, la piedra (pilón) pesaba 1.000 kg y la presión sobre la masa era de 6.000 kg.

Al caer la noche, con el llenado y transporte de las pellicas terminado, llegaba el momento de reponer fuerzas. Ahora podían reunirse a merendar, tomar un trago de vino y contar las anécdotas del día.

