

ELABORACIÓN DEL VINO CASERO

Este año me dijo Cándido que me podría pasar y ver como hacían el vino, con el fin de que les hiciese unas fotos y las pusiéramos en el blog que en esos días estaba empezando a hacer. La idea no pareció mal y allí me puse manos a la obra, con la suerte de que ese mismo día también estaba haciendo su vino el amigo Falín, y le ayudaba entre otros Antonio, de Cogollos, y así tuve el doble de información y de posibilidad de fotografías, para ahora poder deciros sobre el vino.

1

Es verdad que yo nunca lo he hecho, pero si he estado cerca del meollo algunas veces, aunque no le había prestado la menor atención, pero cada día que pasa me doy cuenta que debemos conservar las costumbres de nuestros pueblos, y esta es una de tantas, que aunque no sea como negocio o por supervivencia, si es cierto, que por estos lares, este vino es el que se consumía a nivel tanto doméstico como en muchas tabernas, e igual que pasa ahora con los catadores de vinos, que evalúan tanto las denominaciones de origen como las distintas marcas, pasa con los mostos en estos pueblos. Es algo normal que cualquier día se junten unos pocos en cualquier sitio, y sobre la marcha, alguien propone vamos a hacer una cata, con lo que cada cual trae de su vino, y allí mismo sin ningún tipo de sala especial ni leches, se empieza la cata, prueba el mío, mira como ha salio y yo no le echo ná, esto es namás lo que da la uva, ¿ha estao mucho tiempo hirviendo?, hace solo tres días que he hecho el trasiego, ¿pero habrás tenio en cuenta la menguante, no?

En Baza, entre otros pueblos de Andalucía, normalmente el día de Santa Bárbara, 4 de Diciembre, se celebra la inauguración del vino del país, día en el que todos los vinateros del pueblo exponen su vino para darlo a probar a todos los visitantes a la feria, y luego se pone a la venta en lo que ellos siguen llamando el vino del país, pero que se hace en locales acondicionados en forma de taberna, casi siempre con chimenea en la que asan desde caretas de cerdo, tocino, chorizos, morcillas etc. Para acompañar los caldos que cada uno ha elaborado. Yo he probado allí el vino de Evaristo, actualmente se vende en el Bar El Rancho Grande.

También la gente que no elabora el vino mosto gusta de tener en su casa de éste y darlo a probar a sus visitas, este es el del Manolillo la Paca, “no veas como le ha salio” me ha dao a probar de tres elaboraciones distintas, y éste es del Trolas, “siempre le sale güeno”, pues yo le he compro al Falín, voy a por una botella. ¿y quien es ese Falín?, pues el hijo de Horacio el de Nivar, el del Cortijo Bernabé, ¿no te acuerdas que su padre ya hacía un mosto güenísimo?

Yo recuerdo perfectamente que en casa de mi tío Joseico era este el único vino que se consumía, tanto a diario, como en las reuniones de familia, ya sabéis, que si en Navidad, en las fiestas del pueblo, en San José, algún cumpleaños etc. Solo que antes se hacía con menos herramientas que ahora, íbamos a coger las uvas con las bestias, y la uva se pisaba en casa, o posteriormente en una prensa comunitaria, total que todo el proceso se hacía demasiado pesado.

SELECCIÓN DEL TERRENO Y SIEMBRA DE LA VID:

Para la plantación de la vid es conveniente un buen cuidado de la tierra y su preparación. Para ello se requiere la selección de la finca más adecuada, esto será según la clase de tierra, la orientación y otras particularidades. Siendo mejor, las orientadas al sureste, tierras rojas y no demasiado húmedas, etc.

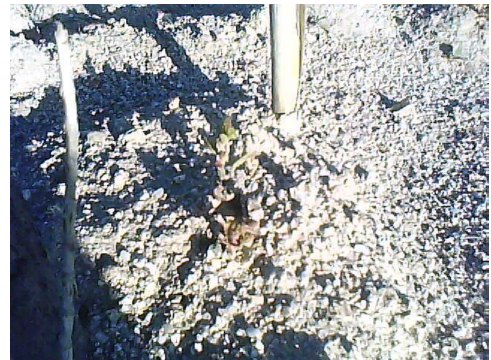
Una vez hecha la selección, debemos de desinfectar las tierras, preferiblemente que la misma haya estado algún año de descanso, haremos limpieza de piedras y posibles maleza que pudiera existir para su mejor laboreo posterior. El marco de la viña debemos hacerlo teniendo en cuenta las faenas que debemos hacer para la labranza y recogida de la uva. Que las calles sean suficientemente amplias para la circulación de las maquinarias necesarias y entre parra y parra el espacio recomendado, según mi entender es de un metro a un metro y medio. Los hoyos se deben de hacer con maquinaria pesada, con el objeto de mover bien la tierra, para facilitar el enraizamiento de las vides.

Se pueden sembrar sarmientos seleccionados de otras vides, riparias (un tipo de vid salvaje, más bravía, con más fuerza y que enraíza mejor), o vid ya injertada, con lo que ganamos un año de ventaja, y estas se deben de sembrar dejando el injerto justo entre dos tierras.

Una vez puesta se debe de regar una o dos veces para facilitar el arraigo y que la tierra se quede bien prensada, todo esto si el tiempo no es favorable para la plantación. La época mejor de siembra es el invierno, aunque cuando la planta viene embolsada cualquier época es buena, teniendo en cuenta que tenemos que ayudarla según la propia planta y los factores meteorológicos lo demanden.

EL INJERTADO. Foto de una planta en Cenicientos

Según me cuenta mi cuñado Lorenzo, que se ha dedicado a las uvas desde chico, primero se coge un barbao del país "dícese de un sarmiento que se ha cortado de una cepa bravía", se entierra a unos 70 u 80 cm de profundidad "olla", se le deja dos años, se le injerta a unos veinte cm. de la superficie de la tierra, "hacer un corte entre yema y yema, se le practica a la rama un corte vertical, sin ye rebase la yema inferior, se introduce una púa de la variedad elegida, garnacha, gengibel etc.. se ata con racia "raíz de...." Se cubre con tierra hasta rebasar el injerto, para que este no pierda humedad, se le ponen dos rodrigones, uno a cada lado, con el propósito de que cuando se labre la tierra no rompamos el injerto., cuando brote hay que mullirle, "escardarlo con cuidado" y cortar las posibles raicillas que hayan podido nacer, para que siga alimentándose de las raíces originales del barbao. En caso de que el año sea seco se debe de regar alguna vez.



CUIDADOS DE LA VID

Como cualquier planta, necesita cuidados constantes, así el viticultor, tiene trabajos de campo durante todo el año. Una vez recogida la uva y elaborado el vino, empezamos la preparación de la planta para el año siguiente. Lo primero es la poda, después abonar, el vinado, primer sulfatado, despampanar, segundo sulfatado,

La poda consiste en cortar los sarmientos no deseados que están pegados a la cepa, y los que queremos conservar, dejándole dos o tres yemas. Una vez secos estos sarmientos, debemos hacer una buena lumbre y mientras están ardiendo cortaremos unas chuletillas de cordero que haremos en estas brasas, con el fin de ponernos moraos, y al plato en concreto se le llama "chuletas de cordero al aroma de sarmiento", ¿te lo cuento?.

Abonar se llama cuando incorporamos a la tierra nutrientes para su regeneración y su propia retroalimentación, lo debemos hacer con la tierra húmeda o en época lluviosa para que la tierra los asimile mejor.

El vinado consiste en labrar la tierra con la maquinaria necesaria, antiguamente se hacía con la yunta, ahora casi todo el mundo lo hace con tractores, los más pequeños llamados mulas mecánicas.



Aquí podemos ver la evolución del brote nuevo

El primer sulfatado se hace en invierno con el fin de matar y prevenir posibles plagas que puedan vivir en la cepa, en este caso utilizamos cobre y aceite de verano.

Despampanar es a lo que se le llama técnicamente poda en verde., que consiste en retirar los sarmientos sin fruto para que los que lo tienen tengan más fuerza. Esto se hace una vez ha cernido la uva, estos es, cuando la flor se despega del fruto y las uvas quedan como cabezas de alfiler.



Evolución de los racimos al principio.

El segundo sulfatado se hace en la primavera, utilizamos azufre y cobre directamente sobre los racimos cuajados y las hojas. Pueden seguir haciéndose más sulfatados, habiendo así un tercero o más según se considere necesario, pero siempre teniendo en cuenta, que no haga demasiado calor, y que los racimos no estén muy avanzados

Durante el verano no debemos dejar de observar las plantas, no sea que alguna plaga nos pille desprevenidos y se cargue la cosecha, si fuera necesario haríamos algún tratamiento corrector, siempre aconsejados por un Técnico especialista en la materia.

Al final de verano, se deben de quitar las hojas más cercanas a la cepa y a los racimos, con el objeto de facilitar la maduración de la uva, ya que en esta época del año el sol es menos intenso y debemos facilitar su llegada al fruto, día tras día iremos observando el fruto, tratando de valorar el estado de maduración para elegir el momento más idóneo de recolección.



Aquí vemos a Cándido cuando era más joven con su anísete pasando el Río de Nívar que va a ver las parras y los jornaleros que estarán cogiendo sus uvas, "todo un señor"

RECOGIENDO LA UVA:

Para la recogida de la uva, hay que preparar primero todos los utensilios que vamos a utilizar, desde navajas, tijeras, cajas, espuertas, medio de transporte.

Para el día de la recogida, es costumbre invitar a los amigos y familiares de más confianza a pasar un día de campo, ya se sabe que la confianza da asco, se les dice que vamos a hacer una barbacoa, y cuando llegan les espuesta y les tijeras y les dices que han cambiado los planes, y que no chiste, "**que luego bien que te bebas el vino granuja**". Durante la vendimia, ya se empieza a comentar, "que si esta uva es mejor que la del año pasado", " que este mosto va salir de lujo", "que como nos lo has dao con queso, conque una barbacoa eh?". Cuando ya están todas las uvas en sus cajas y estamos cargando el remolque, o lo que sea, todo el mundo a recoger los chismes que nos vamos a la casa, y el que no ha recogido tiempo y lugar a tenido.



Racimos de uvas blancas y negras →



En algunas zonas vinícolas se suele solear la uva, esto consiste en exponer los racimos al sol durante todo el día y cubrirlos por la noche, dándoles la vuelta a diario, con el fin de mermar el contenido en agua de la uva, y potenciar la concentración de azúcares que influirá posteriormente en la graduación alcohólica del mosto.

REPARACIÓN DEL LAGAR Y LOS TONELES

En la primera foto el tito niño en su lagar

Como es natural, la limpieza ante todo. Esta debe ser escrupulosa en todos los utensilios y maquinas que van a tomar parte en el proceso de elaboración del mosto. Colocaremos la despalladora cerca del lagar, dentro de este la prensa, y empezamos a volcar la uva en la despalladora. Después de pasar por esta empezamos a llenar la prensa, intercalando de vez en cuando algunos palillos de los racimos para facilitar el prensado del fruto. Vamos haciendo bajar a la prensa, poco a poco, extrayendo el máximo caldo posible. El caldo debe pasar de aquí a los toneles de fermentación según los medios de cada uno, algunos lo hacen con bombas de impulsión otros lo hacen a cubos y otros se lo van bebiendo directamente antes de que fermente.

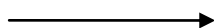


En la segunda foto Falín en la prensa hidráulica

Una vez depositados los caldos en los toneles, añadimos en un saco de red una proporción de hollejos, según queramos el color del vino, los hollejos de uva tinta son los que aportan los taninos al vino tinto, según le pongamos más o menos cantidad conseguiremos el color más o menos intenso.



Lagar de Falín con tres prensas



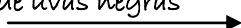
Estos deben de estar mientras dure la fermentación del mosto, retirándolos antes del trasiego. Mientras dura la fermentación debemos de conseguir que la habitación mantenga una temperatura constante entre 18°C y 20°C ideal para esta, lo moveremos todos los días una o dos veces.

Uvas blancas en la despalladora



Es obligatorio, si queremos obtener un buen resultado, entender que la bodega no es ni una cochera ni un almacén de productos tóxicos, o nocivos para el vino. Así retiraremos todo lo que pueda aportar a éste olores que le perjudiquen, entre ellos gasolinas, alimentos de fuertes olores como ajos, cebollas, etc.

Cándido nos muestra unos racimos de uvas negras



La fermentación suele durar entre veinte y treinta días, y a partir de aquí hay que dejarlo reposar unos días más. A continuación se hace el trasiego, teniendo en cuenta que la luna esté menguante, que aunque dicen los enteraos que no tiene nada que ver, está visto que ellos lo hacen así.

El trasiego lo podemos hacer tantas veces como queramos, en función de la transparencia que deseamos obtener, pero siempre volvemos a la superstición, otra vez en menguante.

Una vez terminado todo este proceso podemos pasar al embotellado, si así lo deseamos. En este caso una vez hecho esto sí que es conveniente mover las botellas o garrafas lo menos posible, y por supuesto cambiar lo menos posible la temperatura, y la humedad.