

## Sobre viñazos, viñas y vino de Alanís



Por: Antonio Pérez

**VIÑAZO.** Era un niño cuando escuché por primera vez esta palabra, que por cierto, al igual que otras muchas de las que usamos en Alanís, no la recoge el Diccionario de la Lengua Española. Con ella se denominaba a unos terrenos en los alrededores del pueblo que se dedicaban a la siembra de cereales, legumbres, melones, etc. Frecuentemente escuchaba: “*He vendido un viñazo*”, “*Tengo el viñazo sembrado de garbanzos*” y otras similares. Después descubriría las palabras **VIÑA y VIÑEDO**, ambas asociadas a terrenos más o menos grandes sembrados de vides y que en el Alanís de mi infancia quedaban dos o tres y de muy pequeña extensión. Nunca me paré a pensar si *viñazo* tenía relación con las otras dos. En la niñez y preadolescencia no se piensan estas cosas, la atención está en otras.

Ya en la época de la calma vino la relación. Viñazo tenía que venir de viña. Pero las preguntas eran inevitables ¿Cómo pasaron esos terrenos de viña a *viñazo*? ¿Qué pasó para que no quedara ni una sola viña en todo el término de Alanís? ... Demos un repaso a nuestra historia:

En la época en que Colón ejercía su oficio, Alanís era uno de los mayores productores de vino de la zona. Concretamente en 1491 su producción tuvo un valor de más de ochocientos mil maravedíes, superando a la de Cazalla y casi sextuplicando a la de El Pedroso <sup>(1)</sup>.

En aquellos tiempos en la provincia de Sevilla, los primeros puestos en el cultivo de la vid estaban ocupados por el Aljarafe y por Sierra Morena, a cuyos caldos se les denominaba “*serranos*” y eran muy apreciados por su calidad tanto en la propia capital como en la recién descubierta América.

En 1587 Cervantes es nombrado en Sevilla Comisario Real de Abastos para la Armada Invencible y viajó por estas tierras comprando vino y aceite, y así, entre 1613 y 1615 nos deja constancia de la excelencia de los vinos de Alanís en sus obras *Licenciado Vidriera*, *Elección de los alcaldes de Daganzo*, *La entretenida* y *El rufián dichoso*, donde los

compara con los de Esquivias, Jerez, Ribadavia y otros, y siempre como sinónimo de calidad.

En el libro II de las antigüedades de Sevilla de 1634, página 65 se escribe: “*Se lleva para muchas provincias de Europa, Nueva España, El Pirú, con todo aquel Mundo Nuevo, y con todo esto sobra vino, cuya calidad es bonísima. Especialmente son generosos y preciosos vinos, los de Caçalla, Constantina y Alanís*” <sup>(1)</sup>.

A lo largo de estos dos siglos hubo tensiones e intereses comerciales entre los caldos de ambas zonas, haciéndose patente en distintas ordenanzas reales que prohibían la venta de vinos *serranos* en la capital, su mezcla, etc. Así llegamos a la segunda mitad del siglo XVII donde apenas había registro de estos vinos en los navíos que iban para América.<sup>(1)</sup>

Pero... ¿Fueron las dificultades comerciales las que hicieron que los viñedos de Alanís se convirtieran en viñazos? No es posible, que de ser una zona pionera en la producción de vino se llegue a la situación de no tener viñas ni para abastecer el consumo propio. Aventuro mi tesis, basada más en el análisis de hechos que en documentos, y creo que la culpa fue de la *filoxera americana*, ese pequeño insecto que daña las hojas y raíces de la vid, y que en 1860 llegó a Europa infectando y prácticamente aniquilando todos los viñedos del área mediterránea, y entre ellos caerían también los de Alanís. Así, aquellas viñas que en un tiempo producían excelentes vinos se convirtieron en **viñazos**, palabra que nuestros antecesores debieron acuñar para señalar, con tintes peyorativos, lo que un día fue una buena viña y al poco tiempo era una tierra baldía.

Pero el tiempo transcurre y en 1998 vimos reverdecer nuevamente las cepas en la solana de *El Cubillo* ¿Quiénes son esos locos? preguntaban algunos. Y los locos, optimistas y emprendedores, eran Mariluz Rubio y Armando Astolfi, una pareja dedicada a otros menesteres laborales en la capital y que con los ahorros de su pequeño negocio, decidieron crear su propia viña en el terreno sobrante de su chalet.

En principio fueron 600 cepas traídas de La Rioja, después otras muchas para una nueva parcela en la *Solana de la Bernalda*. Más tarde

una nave para la crianza y el embotellado. Hoy día la **bodega Astolfi-Rubio** tiene 4.000 cepas entre las variedades garnacha, carvernet-souvignon, merlot, macabeo y fundamentalmente tempranillo, todas injertadas en pie americano para evitar la filoxera, con una producción anual de unas 6.000 botellas de vino tinto, que crían y miman de la forma más artesanal que permite la legislación vigente, y lo comercializan en forma de mosto y crianza, ambos con la denominación de **Rivera del Hueznar**, ya que quisieron ponerle *Castillo de Alanís*, pero este nombre ya había sido registrado por un avispado comerciante gallego.

En una mañana estival, a la vista de las verdes parras y con nuestro pueblo de fondo, mantengo con ellos esta entrevista:

- *¿Por qué vides en este terreno y no olivos, frutales o cualquier otra planta que requiera menos atención?*
- Sin menospreciar cualquier otro producto, nos decidimos por el vino por lo que tiene de mitológico, de histórico y por lo que significa en nuestra cultura. Queríamos algo que tuviera “personalidad” y ningún otro producto como el vino nos permitía satisfacer nuestros deseos. Nunca lo decidimos pensando en el interés comercial.
- *¿Ha sido un gran esfuerzo transformar el viñazo en viña?*
- Bastante. Ha sido un arduo esfuerzo tanto económico como humano. Hemos creado algo a partir de nada. Hemos transformado un erial en un vergel con plantas dispuestas para dar fruto.
- *¿Qué sentís ahora? ¿Merece la pena tanto esfuerzo?*
- Pues sí, a pesar de las innumerables trabas administrativas y burocráticas, que en muchas ocasiones nos han llevado al desaliento. La administración exige el mismo papeleo a una empresa familiar que a una gran empresa. Hemos tenido que arreglar papeles además de en el Ayuntamiento, en las Consejerías de Medio Ambiente, Sanidad, Industria, Agricultura, Trabajo y Hacienda y eso te produce más desgaste que el propio esfuerzo físico. Pero ahora sentimos una gran satisfacción personal y creemos que ha merecido la pena las energías gastadas y las que seguimos gastando.
- *¿Cuáles son las tareas que hay que realizar en la viña a lo largo del año?*

- *Grosso modo* tenemos: el **cuido del terreno**, con la limpieza de matas, arado, abonado, etc. La **poda** es otra tarea muy importante y de gran faena. Vendría después el cuidado de las plantas con aplicación de **medidas preventivas** para evitar enfermedades, como el **sulfatado**, que se realiza varias veces hasta que la uva esté madura y para evitar el *mildium* (cenizo), *oidium*, *araña roja*, y otros parásitos.

A principios de verano tenemos el **despuntado**, para cortar brotes anómalos y guías. Después cuando la uva ya está casi madura, y por las dimensiones de nuestra viña, debemos **colocar redes** para evitar que los pájaros se coman media cosecha, como nos sucedió en los primeros años.

Ya en medio de septiembre empezamos a hacer las **pruebas del azúcar** y cuando la uva está a punto viene la **vendimia**, importante labor que requiere rapidez y coordinación entre la bodega y el campo.

Una vez **apisonada la uva** y tras la **fermentación** tenemos que **quitar las madres**, hacer el **trasiego** y el **almacenamiento**. Sobre finales de otoño decidimos qué vino irá para mosto o para **crianza en roble**. Después vendrá el **embotellado** de cada tipo y su **venta**.

En definitiva mucho trabajo y poco beneficio, pero eso se suple con la satisfacción personal de crear algo nuevo todos los años.



- *Anualmente, ¿Cuántas peonadas se necesitan para esta producción y cuantas son realizadas por trabajadores defuera de la familia?*

Aparte de tres miembros familiares, necesitamos de dos a cuatro personas en las labores de preparación de la tierra, fumigación, poner redes, vendimia y otras. Todas ellas las buscamos en el mismo pueblo y podemos decir con satisfacción, que se han adaptado extraordinariamente a estas nuevas faenas del campo.

- *¿Todo vuestro vino se consume en Alanís?*
- Hemos comprobado el buen gusto que tienen nuestros paisanos, ya que casi toda la cosecha, tanto de mosto como en crianza, se

consume en el pueblo. Sólo una pequeña parte se vende en los pueblos de alrededor. No hemos abierto nuevos mercados porque la producción es limitada y no los podríamos atender.

- ¿En definitiva, a qué atribuí el éxito de vuestro vino?
- Creemos que a la mucha dedicación y trabajo que le prodigamos, al respeto a las fechas que el campo impone, a tener unas cepas buenas y sanas, al sol y a la tierra que tenemos, y también a la suerte, porque el vino es un producto muy delicado que en cualquier momento y por el mínimo contratiempo se estropea una cosecha.

Y nuestra conversación prosigue sobre sus proyectos e ilusiones y degustando unas tapas y una “exquisitez” que tienen reservada para las buenas ocasiones.

Y ya que conocemos un poco la historia del vino de Alanís, de nada sirve producir un excelente caldo si luego no hay degustadores que lo aprecien, por tanto no está mal que demos un repaso a los conocimientos más básicos que un “aficionado” al placer de tomar un buen vino debe saber.

Empezaremos por la **crianza del vino**, que es una práctica relativamente reciente, pues antaño lo normal era tirar el vino que sobraba de una cosecha para otra y sólo se guardaba el necesario para utilizarlo como vinagre. Fue a finales del siglo XVIII cuando se descubrieron las mejoras que se producían en el vino cuando se introducía, para el transporte, en barricas de diferentes clases de madera.

La crianza de los vinos tintos en bodega de roble debe ser completada con un envejecimiento en botella, y según sean estos periodos, en su etiquetado debe llevar la indicación: *crianza, reserva o gran reserva*.

<b>Tipo</b>	<b>Edad mínima</b>	<b>Tiempo mínimo en bodega</b>	<b>Tiempo mínimo en botella</b>
<b>Cosecha, Joven</b>	1 año	-----	-----
<b>Crianza</b>	2 años	1 año	1 año
<b>Reserva</b>	3 años	1 año	2 años
<b>Gran reserva</b>	5 años	2 años	3 años

Aquí conviene decir que los vinos “reserva” y “gran reserva” son caros porque tienen mucho tiempo de almacenamiento, pero no porque sean una garantía de excelencia, ya que puede haber vinos de “crianza” que superen en calidad a éstos, pues la calidad de estas reservas dependen de las variedades de uva y de su producción, de la cosecha, edad de las barricas y de un sin fin de circunstancias que hacen del vino un producto difícil de predecir su resultado final.

También debemos saber, que para conservar el vino en buenas condiciones, hay que tenerlo en un lugar sin cambios de temperatura, siendo la ideal entre 12º y 18º, las botellas deben disponerse de forma que el tapón esté siempre humedecido, estarán protegidas de los rayos del sol y se evitará su movimiento.

Para presentar un vino en la mesa se debe mostrar la botella a los invitados. Un buen vino prestigia a quien lo ofrece. Para descorchar la botella se debe cortar la cápsula por debajo del gollete, así se evitará que partículas de plomo sean arrastradas al servirlo. Una vez abierto con el sacacorchos, se tirará un poco a un vaso aparte, para evitar caigan a la copa del invitado partículas de corcho. Nunca se deben apurar las botellas, sobre todo las que por su vejez puedan tener sedimentos.

En cuanto al momento del deleite, debemos comenzar por **la copa**, que debe ser de cristal, amplia y de forma ovalada, llenándola alrededor de la tercera parte, para facilitar la concentración de aromas. Debe ser totalmente transparente para apreciar el color, brillo, transparencia y demás características visuales del vino, y además debe tener un pie bien definido, para asirla por él y que no se transmitan al vino ni el calor de la mano ni los eventuales perfumes que en ella pueda haber, ya que la valoración de un vino por vía nasal es muy importante. En una buena mesa debe haber copas para cada tipo de vino y se ordenarán de forma decreciente en tamaño: la copa para espumosos (siempre de tipo flauta), vaso o copa de agua, copa para tinto, copa para blancos y si es necesario copa para vinos dulces. Nunca deben servirse distintos tipos de vinos en la misma copa, como tampoco se debe beber un *buen vino* en envase de plástico u otras modernidades, así como ponerle cubitos de hielo, agua gaseosa o refrescos.

Y por último unas pinceladas sobre la relación entre el vino y su compañera de placeres, la **gastronomía**. Hasta hace poco tiempo se ha venido diciendo que los vinos blancos para el pescado, los tintos para las carnes y los rosados para todos los platos. Hoy día eso se ha descartado y lo que hay que buscar es una buena armonía entre platos y vino. No obstante, mientras nos hacemos expertos en esta materia, si no queremos “meter la pata” en la elección de un vino para un determinado plato, podemos ceñirnos a lo siguiente:

Vinos blancos jóvenes: van bien con alimentos salados, pescados azules, mariscos, ahumados, charcutería y quesos pastosos.

Vinos blancos con crianza: quesos potentes, frutos secos, aceitunas, platos con picante, jamón, pescado frito, paté.

Rosados: pastas, verduras, arroces, carnes blancas y algunos quesos.

Tintos de crianza: pescados en salsa verde, legumbres con carne, embutidos, empanadas, asados de carnes blancas y quesos semicurados.

Tintos de reserva: carnes rojas de vacuno, caza, asados y estofados.

Vinos espumosos: si son secos van bien para todos los platos donde no haya presencia de proteínas de tipo caza o condimentados con pimentón.

Pero como todo en esta vida, el vino también tiene sus enemigos, y aparte de los abstemios, hay ciertos productos como el ajo, la cebolla fresca, el apio, los berros, el pimentón, los huevos y el vinagre, que por su fuerte olor y/o sabor, ingeridos antes del vino, anulan las mejores propiedades de éste, por muy buen vino que sea.

*“Todos los dioses eran buenos, pero Baco era el que daba más alegría y felicidad”*

Alanís, Navidad de 2005

(1).- García Benítez A: *¿Qué fue de los viñedos y la producción de vino en Alanís? Siglo XV*, Revista de Alanís 1994.