

Cofradía de la Viña y el Vino de Montilla
XVII SALUTACIÓN DEL NUEVO VINO.
Víspera de los Santos Vinocentes de 2008
Bodegas GALÁN PORTERO

Ilmo. Sr. Comendador, meritísimos cofrades, autoridades, amigos y amigas.

Gracias Fino.

Con lo poco que a mí me gusta hablar en público y aquí estoy por designio tuyo y de la Cofradía. Un año he tardado en escribir estas palabras. Parece mucho, pero siempre acaba pillándote el toro. La suerte mía es que se trata de saludar al Nuevo Vino, y este es un tema que a los que estamos aquí por P o por X, nos apasiona.

Gracias Fino, por proponerme, embriagarme de la historia de este apasionado elixir de Dioses, del Pedro Ximenez Dulce. Tradicionalmente la salutación al nuevo vino ha recaído sobre el mosto de vino fino, pero tras XVI salutaciones considero que ya está casi todo dicho. Por eso me atrevo a dedicárselo al inigualable P.X. Dulce, lo que no quiere decir que no vayamos a Saludar y a tomar el exquisito mosto que el cofrade Envero nos ha traído del lagar de la Cañada Navarro.

Gracias a los cofrades Canoa, Envero y Rociador, por haber puesto a mi disposición sus conocimientos, su mosto, sus libros... Y como no, a la familia Galán Portero, que desde que le propuse la idea de celebrar aquí esta Salutación, han puesto la bodega y su historia a nuestra completa disposición. Gracias Lola, porque sobre ti, además, ha recaído siempre la falta de tiempo.

Tras estos agradecimientos, felicitar a Manolo por el reciente éxito en la novena edición de los premios Iberwine. Casi 700 Vinos han participado en esta novena edición del concurso, donde el PX Marqués de la Vega, de Bodegas Galán Portero de Montilla, ha sido galardonado con medalla de oro. Enhorabuena Manolo.

DISERTACIÓN.

A ti dulce de Pedro Ximénez, quiero dedicar esta salutación. Ante ti me humillo y en nombre mío y de esta muy Ilustre Cofradía, me declaro el más rendido admirador de tus virtudes, de tu tacto sedoso, de tu cuerpo de miel, de tus punzantes fragancias. Eres el mejor embajador de nuestra tierra, la gema más valiosa de esta corona de vinos milenarios de la denominación de origen Montilla-Moriles, que son el mejor remedio contra los males de espíritu.

Vinum laetificat cor homini. El vino alegra el corazón del hombre. Si mi abuelo estuviera aquí al igual que el padre de Manolo Galán, estoy seguro que se sentirían orgullosos y satisfechos, pues los dos eran grandes amantes del campo, del vino y de la mascota. De mi padre he heredado el cultivo de la viña, de mi abuelo mi amor al vino, mi seudónimo. Parece que fue ayer cuando me decía, *vamos al majuelo*, y subiendo y bajando esta cuesta Barreruela, me sorprendía verla llena de capachos, de cuadrillas de mujeres tendiendo, volteando o recogiendo las uvas. Ya tenía aquí la familia Galán Portero su pasera.

Tú no sabes querido Pedro Ximenez, la de vueltas que te han dado, la de dolores de cintura que has provocado, para al final, nacer siendo síntesis expresiva de Montilla, inigualable en dulzor, en sabor, en densidad, en olor. Tu cepa vino como polizón, te enamoraste de estos pagos, y te hicimos nuestra, como todo el que viene a Montilla.

Para comenzar y situarnos he de decir que el vino es uno de los tres pilares que sustentan la agricultura española, junto con las naranjas y el aceite. No hace muchos días se han dado a conocer los datos de la vendimia de esta cosecha pasada. La producción ha alcanzado los 39,6 millones de kilos de uva de los que 29 se han destinado a la producción de vino blanco, y 10 para el vino dulce. Esto supone un incremento del vino dulce del 10 % con respecto al año pasado. Por lo que como podemos ver el P.X. va por buen camino. Lento, muy lento, demasiado lento, para la calidad que contiene.

Como dicen unas estrofas de Al-Taliq:

El vaso lleno de ambarino néctar era, en sus dedos Blancos, como un crepúsculo que amanecía encima de la una Aurora, salía el sol del vino y era su boca el poniente, y el oriente la mano del copero, que al escanciar pronunciaba fórmulas corteses. Y, al ponerse en el delicioso ocaso de sus labios, dejaba el crepúsculo en sus mejillas.

A lo que íbamos. Yo, que vivo protegido por una bodega y un colegio de monjas, no hace mucho tuve un sueño, o una visión, no estoy seguro. Lo cierto es que no me dejaban descansar. No sé cómo me las arreglé pero tuve la suerte, coraje o no sé qué, para intervenir en la discusión que no me dejaba dormir.

Dicha discusión la originaban una musa y un duende. La musa hablaba desde el colegio, por supuesto vivía en la Biblia, el duende vivía en la bodega, y mis aposentos están justo en medio. Por lo que adopté un papel neutral, y tras invitarlos a una copa en el limbo y en presencia de Baco, se serenaron y les propuse dialogar. ¿Pero tú que husmeas aquí? me dijeron al unísono. Tengo una tarea que cumplir dije, tengo que saludar al Nuevo Mosto. No te preocupes hombre, te echamos una mano, dicho y hecho. Déjame que yo empiece, dijo la musa, pues en mi casa, la Biblia, se habla del vino en la antigua Mesopotamia desde 7000 años AC. En ella se cita una infinidad de

veces el vino, ¡por algo será! Y se dice que no se celebrará misa sin la presencia del vino. Razón divina para que exista.

Con los Tartesios como civilización, empiezan a existir referencias al cultivo de la vid y el mercadeo del vino, que poco a poco empieza a ser uno de los vertebradores de aquellas civilizaciones y sociedades prerromanas.

Ya el historiador griego Tucídides manifestó en el siglo V AC que los pueblos del mediterráneo emergieron del barbarismo cuando aprendieron a cultivar la oliva y la vid.

Es en el Génesis en el versículo XX y siguientes de su capítulo noveno, que Noé al salir del arca después del diluvio, comenzó a labrar la tierra y plantó una viña y bebió del vino y se embriagó, y estaba desnudo en medio de su tienda. Le vistieron y dejaron constancia del primer viticultor conocido. Por cierto, qué es el Pedro Ximenez, dijo la musa. El duende se sacudió de algunas levaduras y se dijo, esta es la mía. Pues mira musa, mis antepasados llevan viviendo en esta bodega desde 1729, y la primera referencia a mi nombre en Montilla, descubierta ante notario, la realizó Enrique Garramiola, y data de abril de 1574.

En 1877 participamos en una Exposición nacional vinícola, con un vino Generoso Dulce de 4 años. A mí también me llaman Pedro Ximénez, pero Ximen, Alamis, Ximencia ó Ximenez es el nombre de la más grande planta que el hombre ha cultivado, y en Montilla, tenemos la suerte de ser la zona del mundo donde mejor fructifica, donde resulta más generosa, donde más se aprecian las bondades de la naturaleza, pues *da un fino pa morirse y un dulce pa resucitar*.

Intervine yo diciéndoles: querido mosto, como todas las grandes cosas, tienes grandes enemigos, y el problema es llamarte igual que la planta (temas de semántica o burocracia lingüística, digo yo). Otro, es tu peculiar sistema de crianza, adquirido siglos ah, pues como no fermentas, todos tus azucres los has dejado para deleite de nuestros sentidos.

Otros enemigos son, Mahoma, la filoxera, los abstemios modernos y los malos cosecheros. Quizás debiéramos llamarle *elixir* en vez de vino. Como comprenderás querido vino nuevo, te queremos como has nacido, como una madre quiere a un hijo. ¡Como para cambiarte ahora el nombre, vamos! Cuantos nombres te habrán puesto aquí y en el extranjero, en cuantas D.O. te han comercializado como un sin papeles. Igual querido vino, aquí en tu pueblo no hemos sabido ofrecerte o darte a conocer como la joya de la viticultura mundial que eres. Donde, unos por la pela, otros por comodidad, por desconocimiento o por desidia, no te hemos sabido colocar en el mercado, con tu completa partida de nacimiento y hoja de servicios.

Enólogos, sumilleres, gastrónomos y catadores se rinden a los encantos de este vino excepcional, el más emblemático de España, según Julia del Castillo, miembro del Gran Jurado Europeo de Cata y de la Unión de Catadores de España. Triunfas en los certámenes o concursos donde participas. José Peñin, con reconocida autoridad en el vino, dice que eres un regalo para sibaritas, el dulce más original de este país. Porque en este pueblo, tu cuna, te mimamos desde mucho antes de nacer. Sabemos que en un vaso de buen vino, bebido a tiempo, bien acompañado, puede haber más emoción, que en el más artístico de los espectáculos. Y esa emoción, que va directa al espíritu, es la razón prima de la eternidad tuya, del vino.

En el majuelo, tras soportar las inclemencias del tiempo, tus caprichosas enfermedades, tu delicado y tradicional laboreo, ya están tus cepas dispuestas para que tu cosechero diga cuando vendimiarte. Este suele hacerlo cuando tus uvas tienen los 13° Baumé como mínimo. Entonces se procede a extender la uva en capachos o redes para que se pasifiquen, Tu fino hollejo permite que las maduras uvas se deshidraten, y tras 3-4 días, te dan la vuelta, cuidando de eliminar los racimos que se hayan estropeado. A los 5-7 días las uvas-pasas, alcanzan ya los 22-24° Baumé. Con todo cuidado, Se trasladan las uvas a la bodega, donde la torva las lleva hasta la moledora. De allí pasan a la prensa (Vaslin), donde se le dan 3 o 4 aprietos, para finalmente y de forma artesanal, ponerte en la tradicional prensa hidráulica y darle el último prensado.

El mosto irá al trujal donde se dejará reposar con 9° de alcohol y a 22° Baumé. (Esto son datos aproximados, pues como en todas las artes, cada maestrillo tiene su librillo). Sí querido mosto, he elegido esta bodega porque sé que aquí te miman, te adoran, se han especializado en ti. Luego te bombean hasta los depósitos de inoxidable, donde tras añadirte alcohol vínico hasta los 15° se te dejará decantar hasta que los fríos hagan su agosto. Y ya estás aquí P.X. dulce.

Aquí aplicamos el dicho de que la felicidad no es hacer lo que uno quiere, sino querer lo que uno hace. Y te queremos, querido vino. Nos deleitamos tomándote como postre, en meriendas, en libaciones, para hacer turrónes, bombones y miles de recetas de cocina en las que se te añada para enriquecer otras veleidades culinarias. Sólo falta que te lleven a los sex shop como afrodisíaco. Qué gama de vinos tan diversa produces, PX. Amigos, somos unos afortunados, por ser este el pueblo en el que se encuentran vinos para todos los gustos.

Y hablando ahora de tu madre la cepa, que lleva tu mismo nombre. Comparándola con la vida humana, yo diría que es hermafrodita, pues produce hijos e hijas. El fino, el más elegante de los varones, necesita de 3-4 meses de tumultuosa lucha de levaduras. El dulce, la más afrodisíaca y melosa de las mujeres. Sí dulce, ahora tienes los encantos de una rubia joven, de piel aterciopelada, de largos cabellos, aura y olor que emanan vida, quitan las penas, y hacen que se nos despierten o nos afloren todos los sentidos.

Cuando te haces mayor, tomas delicados colores rubí, castaño, azabache, hasta el de una morena cordobesa hecha y derecha. Entonces ya tienes un cuerpo formado, maduro, completo. Tan completo que se podría tomar hasta sobre tu ombligo. Tus olores han cambiado, no son los de la última moda, son los que exhala tu exuberante cuerpo, tostado por el sol de esta tierra, y por el roble que te ha poseído, y te ha transmitido esa fragancia y frutuosidad, que te caracterizan.

Atrás quedan los años de evolución que ha necesitado la cepa, para poner la uva a la altura del paso, de fruto, a manjar de hombres y mujeres. Pues sí, vino dulce, por delante tienes por definir qué carrera vas a seguir. Unos irán a roble nuevo, otros a enriquecer una solera. Y otros se quedaran con sus madres en la tinaja o en depósitos, para ser tomados tal cual.

A todo esto, me está soplando la musa, que a los saludadores se les pide brevedad. Y siendo fiel a este mandato, dejo el sueño para volver a la vida real. Queridos cofrades amigos y amiga: beber es la vida, saber beber la ciencia; saber hablar de ello, el arte. Y para eso bebemos, para poetizar las vulgaridades de nuestra vida, ya que es el vino el único alimento, (y esa es su excelencia) que produce directamente una exaltación lírica.

Querido vino dulce, te quedas en buenas manos. Sé que donde te lleven, serás embajador de la tierra que te vio nacer. Al igual que yo, nunca olvidaré este día, en que tuve el honor de saludarte en tu nacimiento, y sintiéndome un elegido gregario de esta Cofradía, os animo a todos a compartir conmigo la grandeza que contienen.

Y como colofón de esta disertación, y obligación cofrade, nombro como saludador del mosto del año que viene, al cofrade Prensa. Francisco Carrasco.

Salud