

# **SALUTACIÓN AL VINO NUEVO 2021**

**Ángela María Jiménez Luque – Romero**

**Cofrade Tinaja**



**Los Raigones, 27 de marzo de 2022**



## **SALUTACIÓN AL VINO NUEVO 2021**

### **Tabla de contenido**

INTRODUCCIÓN DEL MAESTRO DE CEREMONIAS (COFRADE ENVERO) .....	5
CONSIDERACIONES HISTÓRICAS Y MORALES (CRONISTA, COFRADE PAJUELA) .....	5
DEFENSA DE LA CANDIDATA PARA ACCEDER AL GRADO DE COFRADE MAYOR Y A PRONUNCIAR LA SALUTACIÓN (TUTOR, COFRADE RACINO) .....	6
SALUTACIÓN (COFRADE TINAJA).....	7



## INTRODUCCIÓN DEL MAESTRO DE CEREMONIAS (COFRADE ENVERO)

Autoridades, Sr. Comendador, miembros del Gran Capítulo, amigas y amigos presentes.

Un año más nos reunimos en torno al Vino Nuevo de Montilla para darle la bienvenida con rigor y solemnidad. Un vino que ya ha superado el parto tumultuoso de la fermentación, y que va redondeando sus aristas mostrando sus perfiles más fragantes para el consumo o para servir de comodín a una larga lista de vinos que posibilita la mejor variedad vitivinícola del mundo, nuestra Pedro Ximénez.

En esta ocasión, la Salutación se sale del paréntesis navideño y pasamos de la alegría del recibimiento al neonato a saludar a un adolescente que, como la primavera, se transmuta a un vino más deseable por los sentidos: no en vano, el vino como nuestro espíritu pasan del desapego y depuración en el otoño a la quietud y la introspección en invierno para, finalmente, llegar al renacer de la vida en primavera.

Nunca está de más recordar aquí que la Salutación al Vino Nuevo es el acto más importante de la Cofradía: un acto íntimo, entre cofrades, en el que el oficiante nos abre su mundo interior en relación con la viña y el vino: la tradición, las vivencias y las sensaciones múltiples que lo han ligado a esta cultura ancestral. Algo único y personal para cada cofrade que la ha realizado. Un ejemplo de esto lo podemos ver en la última salutación, que fue coral, y que tuvo lugar en Casa Palop en 2019. En ella se hizo una selección de intervenciones, hilvanadas magistralmente por Maestro de Ceremonias, en las que se puso de manifiesto la riqueza de matices a la que lleva la vocación enófila de este Gran Capítulo

Hoy saludamos al Vino Nuevo en el Lagar de los Raigones, donde, de acuerdo con manifestado por nuestra flamante Saludadora Ángela María Jiménez Luque-Romero en su ópera prima, se han llevado a cabo "Más de cien vendimias" desde que su familia tomó las riendas del Lagar. Un lugar privilegiado, alfombrado de calizas, en una de las laderas que miran hacia el Cerro Macho, donde reina la vid, que pone el contraste de vida a esa nivea estampa.

He de decir que, muy recientemente, Ángela María ha visto cumplido uno de sus sueños, el de pertenecer a la Cofradía de la Viña y el Vino de Montilla, y ha aceptado el reto con orgullo y responsabilidad. No le faltan cualidades de todo tipo para aportar su impronta a esta ya cansada Cofradía. Tradición, inteligencia, sensibilidad son los atributos más visibles de ella. Cualidades que le han llevado a ostentar la carrera más meteórica que se pueda imaginar en esta munífica sociedad vínica: la de pasar en solo unos pocos meses (en nuestra Cofradía la unidad de tiempo suele ser el lustro) de ser cofrade Aspirante a Cofrade Mayor.

Pero dejemos que continúe el curso de este acto y pidamos la venia del Sr. Comendador para su solemne apertura.

## CONSIDERACIONES HISTÓRICAS Y MORALES (CRONISTA, COFRADE PAJUELA)

Íncultos miembros del Gran Capítulo de la Cofradía de la Viña y el Vino de Montilla; ilustrísimos cofrades y cofradas, estamos aquí reunidos para la salutación al vino nuevo de 2021-2022, un acto que tenía que haberse celebrado a finales de diciembre pero que, por causa mayor, hemos tenido que trasladar hasta esta gozosa fecha. Este acto tiene carácter de acontecimiento histórico, pues no en vano va a hacer los honores de la salutación nuestra querida cofrade Ángela María Jiménez Luque – Romero (cofrade Tinaja), la primera mujer en cantar las alabanzas a nuestro vino nuevo. Tendríamos que remontarnos a Beatriz Galindo o a Doña Oliva Sabuco de Nantes para encontrar modelos con los que comparar las bellas prendas

intelectuales que adornan a nuestra saludadora y que, en unos momentos tendremos el gusto de disfrutar.

Queridos cofrades, sabéis que este es un acto íntimo, así que no será necesario recordar los innumerables méritos y circunstancias que concurren en esta noble, muy antigua, incorrupta y exmorsosa Cofradía de la Viña y el Vino. Todos sabemos que contamos en nuestra nómina con prestigiosos catedráticos, vicepresidentes del gobierno, escritores de renombre, juristas, músicos y artistas, ellos y nosotros empeñados en la noble tarea de difundir las cualidades de nuestros vinos.

Así que éste es un acto dirigido a nosotros mismos y esto me permite referirme, por ejemplo al último acto de recepción de cencerrones en las bodegas Alvear en diciembre pasado. Aunque estamos habituados a cierto grado de improvisación, coincidiréis conmigo, que aquello fue insuperable, una obra maestra de desorganización, sobre todo cuando se paró el himno diez segundos antes de terminar, por falta de batería. He de deciros que hay cofrades que prefieren cambiarse el nombre por USB o por nivel de batería bajo, a raíz de esta prodigiosa actuación. Tampoco es grano de anís, el –digámoslo así- equipo de sonido que portábamos. Os aseguro que he visto radiocasetes con más glamour que el nuestro en “las tres mis viviendas”.

Queridos cofrades, ¿sabéis lo que es lo malo? Lo malo es que estos fallos fueron ejecutados con tanta perfección, que la gente pensó que los teníamos preparados, así que en la próxima ocasión van a estar esperándolos. Como ahora contamos con canonjías y sinecuras, es el momento de adquirir un equipo de sonido acorde a nuestras pretensiones. También se me ha ocurrido que con motivo de los nuevos ingresos en la Cofradía, podríamos pedirle al ayuntamiento una subvención para unos vestuarios de damas y de caballeros, con el objeto de poder revestirnos con el debido decoro y distinción.

Amigas y amigos, el vino es un veneno, dicen los necios, y hace poco unos tontos sostenibles con denominación de origen Bruselas, por poco si consiguen que en las botellas de este noble licor báquico apareciese, por decreto, una infamante calaverilla. Debemos de estar vigilantes sobre estos enemigos del vino -y yo diría de la vida- y debemos recordarles sus múltiples cualidades: que el vino es un antiséptico, expectorante, analgésico y antiplétórico, vermífugo, antiflogístico, cardiotónico y emoliente, emético y diaforético. Y por si fuera poco, el vino, como dijo José Ortega y Gasset, “da brillantez a las campiñas, exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies la danza.”

He dicho

#### **DEFENSA DE LA CANDIDATA (COFRADE RACINO)**

Ilmo. Sr. Comendador, meritísimos cofrades, saludadores del vino, cencerrones como a queridos amigos y amigas.

Las saluciones al vino de Montilla son una tradición que nos permite venerar los nuevos vinos, y que públicamente hace esta cofradía para destacar la relevancia de estos exquisitos néctares que nuestra tierra nos da y que los cofrades velamos y difundimos para garantizar que está costumbre no se pierda por los años y por los siglos en nuestra querida, noble y vinícolas ciudad de Montilla.

Es un honor para mí hacer la presentación de la primera y nueva saludadora del Vino Nuevo 2021, doña Ángela María Jiménez Luque Romero, cofrade Tinaja, en esta 29ª salutación. Ángela es licenciada de Bellas Artes por la universidad de Sevilla, dónde curso sus estudios en

la Real Academia Santa Isabel de Hungría. Posteriormente obtuvo dos becas, una en Italia, en Perugia, la segunda en el museo Peggy Guggenheim de Venecia. También ejerció como profesora en talleres de pintura y participó en varias exposiciones. Pero, como si de una llamada espiritual se tratase, decidió seguir trabajando en el negocio familiar para dar continuidad al gran proyecto iniciado por sus antepasados.

Otra faceta de nuestra saludadora es la de investigadora y escritora, ya que hace menos de 2 años, concretamente el 25 de julio de 2020 (festividad de Santiago apóstol patrón de España) se terminó de imprimir su libro titulado "Más de 100 vendimias", donde pormenoriza la historia de Los Raigones y su familia. En él, habla con mucho cariño y devoción de su abuelo Don Santiago Jiménez Arragoeta, viticultor y empresario, al igual que de su padre D. Santiago Jiménez Panadero. A su padre tuvo la suerte de conocer, teniéndole un afecto muy especial.

Fue su padre quién la inició en los quehaceres del lagar, la bodega y la almazara. En la actualidad, junto a sus hermanos Santiago y Charo y su cuñado José Antonio, dirigen este magnífico proyecto llamado Los Raigones y todas sus diversas ramificaciones con la raíz y la solera que hoy en día tiene esta marca tan peculiar.

Ángela es la directora encargada del viñedo, el olivar y responsable de la vendimia. Este trabajo lo complementa con la atención a las visitas turísticas que acuden a conocer la Ruta de los Lagares. A todo ello hay que sumar su negociado hogareño, con su marido Rafael y sus hijos Ángela y Rafa, lo que viene siendo una mujer emprendedora, trabajadora, artista y "de su casa". En resumen polifacética. Y no quería dejar de citar en esta presentación a María Dolores Luque Romero, madre de nuestra saludadora y guía de esta gran familia: una mujer afable y cariñosa.

Como siempre he dicho, Los Raigones es como mi segunda casa en la sierra de Montilla y así siempre me lo ha demostrado la familia Jiménez Luque – Romero cada vez que he tenido la oportunidad de visitar este bendito lagar, donde la familia y los amigos son los verdaderos protagonistas.

Y sin más dilación doy pasó a Ángela Jiménez Luque Romero cofrade tinaja

## **SALUTACIÓN (COFRADE TINAJA)**

### **ENTRADA:**

Alcalde y demás autoridades, Comendador, Cofrades del Gran Capítulo, Cencerrones, amigos y familiares, bienvenidos todos al Lagar Los Raigones.

En primer lugar, quiero decir que es un honor y un gran orgullo para mí poder pertenecer a esta Cofradía de la Viña y del Vino de Montilla.

Quiero dar las gracias a Jesús Pérez (Cofrade Racimo) por su presentación y especialmente a mi primo Manuel Jiménez del Pino, Cofrade Envero, por proponerme como vuestra nueva hermana.

Recuerdo que un domingo, antes de la pandemia, se presentó mi primo Manuel en el Lagar Los Raigones. En la puerta de la tienda, con mucho tacto y muy buenas palabras (hay que decir que el cofrade Envero domina perfectamente el arte del lenguaje), me propuso la entrada a esta Cofradía, cosa que en principio para mí fue una sorpresa y me causó mucha alegría, pero después, a medida que avanzaba nuestra conversación, me empecé a dar cuenta de una cosa:

- como me diría mi hermana Charo- "¿jijén qué nuevo lío te vas a meter?!! con el poco tiempo libre del que dispones", sobre todo los fines de semana que es cuando me dedico a atender las visitas al Lagar... en fin, a pesar de todo, mi respuesta fue afirmativa y aquí estoy dispuesta a poner mi granito de arena siempre en defensa de nuestros vinos.

Quiero daros a todos las gracias por admitirme en esta Cofradía; considero que es un acto de valentía por vuestra parte ya que supone romper con antiguos moldes.

De este modo estáis dando visibilidad a mujeres que actualmente somos parte activa en el mundo del vino.

En verdad, esta Cofradía ha sido un reflejo de lo que hasta hace poco era el sector del vino, es decir, un sector en su gran mayoría representado y dirigido por hombres. De hecho, en mi propia familia, que vienen siendo viticultores y bodegueros desde hace seis generaciones, hasta ésta (la sexta generación), no había habido ninguna mujer que tuviese un puesto de responsabilidad en el negocio. Siempre han estado en un segundo plano y ocupándose de las labores domésticas, sobre todo.

Por mi parte, os hago saber que:

- crecí en un colegio de monjas, "El Colegio de La Asunción", donde sólo había niñas en las clases y yo siempre jugaba y me relacionaba con niñas;

-que en mi adolescencia me costó mucho trabajo adaptarme al instituto pues ya había chicos y yo era bastante tímida, me daba mucha vergüenza hablar con ellos y me sentía mucho mejor entre mis amigas.

-Y que más tarde, "mira por dónde...", en mi vida profesional he escogido un camino que me ha metido de lleno en un sector de hombres: el agrícola y más concretamente la vitivinicultura, (como se dice habitualmente: "no quieres caldo, pues toma dos tazas").

Al principio, me resultaba extraño verme sola o casi sola cada vez que asistía a alguna reunión del sector agrícola, ya que no había mujeres más que yo, o a lo sumo, alguna en calidad de técnico. Imaginaba que todos me miraban pensando: ¿qué hace esta mujer aquí?, ¿pero es que no hay un hombre en esa empresa que se ocupe de estos menesteres?. Y en verdad, no eran imaginaciones mías, hubo incluso quien me lo preguntó abiertamente. Sin embargo, nunca me he sentido menos por ello, la cuestión es que quizá yo no veo las barreras que otros sí ven.

Han pasado algo más de seis años desde que me hice cargo de la explotación agrícola y ahora soy una más entre los hombres agricultores de nuestra zona; por cierto, tengo que decir que siempre me he sentido muy bien tratada, respetada y arropada por todos con los que he tenido y tengo que hablar cada día, ya sean técnicos, proveedores, mecánicos, trabajadores, etc.

Así que, después de mis últimos años en un sector mayormente masculino, no me voy a sentir extraña por pertenecer a esta "masculina Cofradía" siendo mujer, sino muy especial y honrada por estar entre vosotros.

Además, también está Carmen Giménez Alvear con quien compartiré estos momentos cofrades y espero que de aquí a unos años se incorporen más mujeres.



#### TAREA ENCOMENDADA:

En el día de hoy se me ha encomendado la tarea de saludar a nuestro Vino Nuevo, el de tinaja. Ese vino que veo nacer cada año entre los muros de la vieja bodega del Lagar Los Raigones.

Procedente de las uvas que criamos en nuestros distintos pagos de suelos albarizos de la Sierra de Montilla, nace envuelto en matices de historia, con un linaje de siglos de antigüedad, que lo hace aún más completo, más interesante y cautivador. Este vino nuevo es empujado a nacer por la fuerza de las levaduras que le impulsan de forma tumultuosa a emerger lleno de alegría, vivaz, vibrante, joven, frutal, inocente, tímido aun en su expresión y esperanzador de ser un gran vino.

Él, me ha atrapado hasta el punto de que mientras más ahondo en conocerle, más me gusta y mientras más me gusta, más quiero conocer de él.

Y para darle la bienvenida a este Vino Nuevo del Lagar Los Raigones, de la Cosecha 2.021, lo voy a hacer hablándole de la vieja estirpe de donde proceden sus raíces en este Lagar, donde me ha tocado vivir, donde mi familia me ha enseñado a conocerle y a amarle, esta es la casa, la cuna, que ha visto nacer a sus ancestros, donde a lo largo de más de 100 vendimias, y de 200, y de 300..., muchas personas han asistido a su alumbramiento, le han cuidado, le han criado, le han envejecido, le han vestido para llevarle a grandes eventos para triunfar, y también han realizado nobles obras gracias a él.

#### LA HISTORIA:

*“A ti, Vino Nuevo del Lagar Los Raigones, te saludo, y te doy la bienvenida hablándote de tu historia”*

En los antiguos legajos de la Casa de Las Aguas, que han sido custodiados durante muchos años por nuestro Cofrade “Pajuela” y bien conocidos también por el Cofrade “Espolín”, descansan numerosas historias, la mayoría aun sin descubrir, de nuestros lagares y nuestros vinos. Y yo, como soy muy curiosa, me entretuve en averiguar la que os voy a contar resumidamente para saludar a este Vino Nuevo.

En el Siglo XVIII, esta casa, se conocía como “Lagar Viejo”, contaba con un antiguo sistema de prensa de viga, con su torre de contrapeso, su quintal, el husillo, un pilón, 14 tinajas de barro y demás pertrechos de vendimia, según antiguos escritos notariales.

El presbítero y aristócrata Don Tomás de Guzmán y Avellano, licenciado en leyes por Granada, con estudios en filosofía y teología, comenzó trabajando como jurista al servicio de la casa de Medinaceli, fue nombrado por el propio marqués corregidor de distintas localidades de marquesado de Priego, nombrado en 1.701 alcalde mayor de Villafranca de Córdoba y más tarde de Aguilar, y corregidor de Castro del Río, fue propietario de este viejo Lagar allá por el 1.757.

Don Tomás, un hombre caritativo, destinó los beneficios obtenidos con el vino producido en este lagar, así como los de muchos otros bienes que poseía, a fundar un hospital que ayudaría a sanar a numerosas personas sin recursos. El Hospital Nuestro Padre Jesús Nazareno, de Castro del Río. Actualmente residencia de ancianos.

*“He ahí parte de la nobleza que te honra, querido Vino Nuevo, pues seguro que fueron muchas las personas que aliviaron su dolor y se sanaron gracias a los beneficios económicos que proporcionaste siglos atrás”.*

Más adelante se hizo cargo de tu existencia un señor llamado Don Nicolás Pérez Cañasveras, natural de Montilla, después su hijo y heredero Don Rafael, (Notario del Santo Oficio), hombre de peso en la Montilla de su época, nombrado responsable de los vinos de la Tercia por el Duque de Medinaceli, casado con la elegante señora Doña Brígida de Aguilar Jurado descendiente a su vez de nobles e hidalgos, familias de puro linaje, propietarios a su vez de otros lagares de la Sierra de Montilla.

Y para tener una idea del perfil de los que eran estos propietarios de los lagares en el Siglo XVIII, te diré que te imagines a la distinguida señora Doña Brígida, ataviada con su monillo de seda pajizo, casaca y guardapiés de Damasco azul con guarnición de plata, medias y guantes de seda negra, con abanico de nácar, un rosario con medallas de plata y unos zarcillos de esmeraldas, (según consta en su dote). Doña Brígida era hermana de Don Alonso de Aguilar, graduado en Leyes por Granada, teniente coronel de la Infantería Provincial de Bujalance, Caballero de la Orden de Santiago, Oficial de la Secretaría de Estado y Despacho de Carlos III, nombrado hijosdalgo en Montilla en 1.777–78- 79 y 1.782 y hermana también de Don Vicente de Aguilar Jurado, caballero de la Orden de Carlos III.

Don Rafael y Doña Brígida de Aguilar, que tenían consanguinidad de 4º grado (ya se sabe que las familias de esa época debían proteger sus legados), costearon las carreras militares de dos de sus hijos: Don Ramón Pérez Cañasveras de Aguilar, guardia real, miembro de Corps, la guardia real del Rey Carlos III. Y la de su otro hijo: Rafael que fue teniente; y para pagar su carrera, Doña Brígida, ya viuda tuvo que hipotecar el lagar.

*“Distinguidos señores los que procuraron tu nacimiento, querido Vino Nuevo, allá por el Siglo XVIII. Debes estar orgulloso de que, gracias a ti, a las rentas que generaste, se pudieron costear importantes carreras militares cuyo objeto fue servir a nuestra Corona.”*

Llegado el Siglo XIX , a partir del año 1.803, la saga de “Los Raigones”: Don Juan Manuel, Don Miguel, Don Antonio y Doña Dionisia Raigón fueron los que alumbraron tu nacimiento y además, con su apellido, le dieron el nombre a este lagar.

Sobresalientes empresarios, que además formaron parte de la vida política de Montilla. y cosecharon importantes premios incluso internacionales.

Don Antonio Raigón y Soto fue nombrado vicepresidente del partido liberal dinástico de Montilla, ganó premios para sus vinos: en 1.876 en la Exposición Universal de Filadelfia, y en 1.877 en la Primera Feria Vinícola Nacional en Madrid.

*“Ahí te vistieron de gala y te pusieron a pelear contra otros de tu raza, saliendo victorioso y galardonado.”*

Más tarde el médico Don Joaquín Márquez Repiso, el emprendedor que se fue a “hacer las Américas”: Don Luis Rasero Portero y ya en 1.920 mi bisabuelo: Rafael Panadero Muñoz, decidido y flamenco en todos los sentidos. Ellos abrieron tus ojos al Siglo XX.

Rafael, mi bisabuelo, además de verte nacer en este lagar, también lo hizo en el Lagar del Juez, Lagar de Santa Rita, Lagar de Santiago en Moriles, Lagar de La Rambla, de Los Barbones, Lagar y molino de la Fuente de la Higuera, Lagar de Las Amazonas, de Bautista, Saavedra, Barranco, antiguo Lagar Blanco, Lagar y molino de Taguas, Tres Palacios, San Isidro y El Montillo. Rafael Panadero fue un nuevo “colonizador” de la Sierra de Montilla tras la filoxera.

Sus vinos fueron premiados en 1.932 en la Exposición Provincial de mostos y uva” de Córdoba con el vino nombrado con la marca: “Niño de Marchena”, por el gran apego que tuvo con este famoso cantaor, ya que fue uno de sus mecenas.

*“En esta etapa, Vino Nuevo, una vez superada la grave enfermedad que parecía haber acabado contigo, volviste a resurgir de estas blancas albarizas, vibrante, haciendo soñar a audaces emprendedores que gozaban y disfrutaban de ti inspirando a artistas, cantes y a regenerar vida.”*

Mi abuelo Santiago: heredero de la antigua saga de los Arragoeta del Lagar del Cerro. Antiguo Lagar situado en el mismo Cerro Macho y que compró su bisabuelo vasco: Don Remigio Vicente Arragoeta Aspitarte en 1.857.

Santiago, mi abuelo, fue viticultor e industrial, llegó con 21 años a recoger el testigo que su querida y difunta madre, Eduvigis, le había dejado en un difícil momento, cuando las viñas estaban completamente filoxeradas.

Como el ave Fénix, resurgió de sus propias cenizas, con valentía, honradez, inteligencia, audacia y tenacidad, levantando de nuevo la vida del viejo y querido Lagar del Cerro, y más tarde, en 1.954, haciendo que el corazón de este centenario lagar de Los Raigones también continuase latiendo con fuerza, como lo había hecho a lo largo de los siglos. Y para ello lo reconstruyó con piedras que llevaban escrita la historia de vidas anteriores y que si pudieran hablar, susurrarían las aventuras y desventuras de muchas voces i

que supieron engrandecer y ampliar el negocio heredado de sus padres sumando el Lagar Cañada Navarro y La Primilla para hacérselos llegar a nosotros, sus hijos.

*“Estos nobles hombres también te tendieron sus brazos, querido Vino Nuevo, y entregaron sus vidas para recibirte, para darte mejor casa, cuidarte y gracias a ellos podemos estar hoy aquí. Porque nos han sabido transmitir la pasión que se siente al engendrarte cada año en las viñas, el esmero y el cariño para criarte, para darte todo el amor y cuidados que necesitas cuando te sientes amenazado por enfermedades y curarte.*

*Nos enseñaron a sentir el apego a ti en cada paso que andamos juntos, lo que se sufre contigo hasta que naces, los preparativos para tu parto cada vendimia, en la que hay que acondicionar el quirófano con los mejores útiles y herramientas para que tu paso por ahí sea lo más apacible*

*. Nos enseñaron a tomarte la temperatura cada día, como si de un ser humano se tratara, a darte tus vitaminas, analizarte, olerte, saborearte y a indicarte el camino que debes seguir en cada momento de tu vida, trasegándote de un sitio a otro ofreciéndote siempre el mejor para que estés a gusto, nos enseñaron a educarte para que en un futuro seas un ser encantador, estés a la altura y seas capaz de cautivar a todos con tus cualidades.”*

*“Y ahora, querido Vino Nuevo, en tu historia más reciente, en el día a día me tienes a mí y a mis hermanos: Charo y Santiago, que seguimos aquí, en este Lagar dándote la vida cada vendimia”*

Aprendimos desde pequeños los trabajos del Lagar, con mi padre como maestro y aunque yo me formé en otra disciplina: Las Bellas Artes, después apliqué mi sensibilidad en otros menesteres no menos creativos que la pintura o la escultura, pues cuidar las viñas y hacer vino también es de artistas.

Y así era mi padre, del que aprendí casi sin darme cuenta, un artista que ponía sentimiento, pasión y muchas horas de trabajo y esfuerzo para lograr cada año el milagro de la vendimia. Él supo transmitirme su entusiasmo cada vez que íbamos al campo.

Recuerdo que, a principios del verano, cuando yo acababa el curso, mi padre me llevaba a ver las viñas; nos levantábamos bien temprano, cuando el sol apuntaba por detrás del cerro que hay frente al Lagar, caminábamos viña a través empezando por las parcelas más cercanas hasta llegar al Lagar del Cerro y bajábamos por el Cerro de Rosales observando las viñas, bueno, yo iba sólo acompañándole y escuchándole. En verdad iba en calidad de “hija privilegiada que admiraba a su padre por encima de todo”.

Llevábamos una lupa para mirar el envés de los pámpanos por si había araña amarilla, o si había puesto huevos, mirábamos las uvas por si tenían tizne, o el fastidioso mosquito verde en las hojas, mirábamos las trampas (feromonas) que le poníamos a la lobesia botrana y contábamos las palomitas que habían caído, eso sí, me decía que eran unas con unos puntitos en la cabeza, que no me equivocara, después le enviábamos los datos a Juan Portero (cofrade Rociador) que nos avisaba cuando la curva de vuelo estaba justo en el momento óptimo de tratar, aunque mi padre ya había tratado antes de que Juan le avisara. Íbamos hablando de los peligros que suponía no combatir a tiempo una plaga o enfermedad y mientras caminábamos me iba contando sus vivencias desde que era pequeño, los años de su infancia en el Lagar del Cerro, cuando aún no tenían ni luz eléctrica ni agua corriente y bajaban a los pozos del Lagar

del Pozo con los mulos cargados de cántaros a por agua, historietas familiares, sus avatares de juventud en Los Raigones, anécdotas y vivencias de la vida en los Lagares en aquella época donde cada uno de los vecinos hacía vino en su propio Lagar, experiencias que tuvo: unas buenas y otras malas; me hablaba de las cosechas de antaño cuando aún no contaban con tractores y había tantas y tantas personas trabajando en las viñas, de aquellos trabajos que con especial esmero se hacían a las cepas y que ahora ya no se realizan porque no es rentable como el desporrillado, me hablaba de hechos que ocurrieron en épocas pasadas, y más y más y más.

Mi padre era muy hablador, y así íbamos caminando pisando los terrones de las ricas albarizas que había labrado Francisco, nuestro tractorista, andando las viñas entre los frondosos líneas de cepas verdes que visten el precioso paisaje de nuestra querida Sierra Montillana.

Y andando las viñas, sin darme cuenta, él iba educando mi interior y como buen artista, transmitiéndome su pasión por el campo.

En la bodega iba pinchando las tinajas para catar el vino, miraba el aspecto, agitaba energicamente la copa salpicando vino por todas partes y la olía, después me la pasaba a mí para que yo fuese educando la nariz y comentábamos nuestras impresiones.

A mí me encantaba escucharle, aprendía muchísimo, siempre me parecía muy interesante lo que me decía, era como una especie de enciclopedia donde se fundía la sabiduría, y la experiencia.

A medida que íbamos andando las viñas, catando los vinos, las lecciones de vida eran lo que había detrás de todas las caminatas que nos dábamos. Esas lecciones de vida me enseñaron a sentir y amar la tierra, a valorar el esfuerzo de todas las personas que a lo largo de la historia han contribuido a esta noble tarea.

Y así, andando el camino, sin darme cuenta he aprendido este hermoso oficio.

Y ahora, me he encontrado con vosotros, Cofrades, con los que quiero compartir mis pasos defendiendo, como hasta ahora lo he hecho, nuestra cultura, nuestras raíces, enalteciendo el vino, alabando sus bondades, recordando su vieja estirpe que le honra y le hace ser único y admirable.

*“Querido Vino Nuevo, aquí me tienes, en el sitio que Dios me ha dado, en esta casa, para darte la bienvenida este año 2.021 junto a mis Hermanos Cofrades”.*

#### **DESPEDIDA:**

Me despido ya leyendo un texto que escribí en mi libro “Más de 100 vendimias” publicado en 2.020 con motivo del centenario del Lagar en manos de mi familia y dice así:

“ ¡Cuántos años han quedado atrás en la historia del Lagar!, llena de matices, de puros linajes, aristocracia, clérigos protectores de sus legados y a la vez generosos, valientes soldados, hidalgos, gentes de alta alcurnia, emprendedores... a los que el destino, o quizá ese alguien que nos da la vida: ese Dios que nos ama, dejó en sus sabias manos Los Lagares. A estas gentes de buen hacer les encomendó la labor de un trocito de su Gran Obra (La Naturaleza) y dejó a su cargo las viñas para que fuesen cuidadas, mimadas y respetadas con el fin de poder obtener de ellas sus frutos y de estos un regalo del Padre, que de forma espontánea nace cada año para alegrarnos, desinhibirnos, y hasta desnudarnos cuando lo tomamos: el vino, para disfrute de todos nosotros, los mortales, en el paso por este mundo.”

Muchas gracias por vuestra atención y no me puedo despedir sin antes cumplir con mi obligación de designar al próximo salutador para el año 2.022 que será en este caso otra mujer: Doña Carmen Giménez Alvear.

Gracias de nuevo y ahora os invito a todos a tomar el Vino Nuevo de la cosecha 2.021.