

SALUTACIÓN DE 2017

Montilla, 28 de diciembre de 2017

ÍNDICE

Presentación.....	5
Andana:	5
Trujal:	6
Voz en off del Gran Capitán:	7
Apertura del Gran Capítulo	9
Andana:	9
Sarmiento:.....	9
Pajuela:.....	10
Presentación del Saludador	11
Trujal:	11
Estampilla	11
Racimo:.....	13
Salutación	15
Andana:	15
Espigueta:.....	15
Cierre de la Salutación e himno	19
Trujal:	19

Presentación

Andana:

Autoridades, Ilustrísimo señor Comendador, Cofrades, amigos y amigas:

Un año más festejamos el nacimiento del vino Nuevo, un encuentro el de hoy, en el que Rafael Ruiz Luque, cofrade Espigueta, reconocido artista gráfico montillano, nos dejará su visión personal de este mágico elixir, que forma parte íntima de nuestra historia, nuestra cultura, nuestras tradiciones y también de nuestra economía. Éste es un acto íntimo de nuestra Cofradía para saludar al vino infante, al que tras la delicada vida de su madre, la uva, que, sorteando el acecho de las pestes y las inclemencias climatológicas, llega a su madurez, a la preñez de su zumo, y, después de un turbulento parto fermentativo, al alumbramiento de un nuevo ser, limpio y fragante, despojado de su placenta de levaduras en su reposo tranquilo en la tinaja. Como dice esta seguriya de Manuela Domínguez al referirse a la fermentación de los vinos de Montilla:

.....

En la estrujadora
son pulpas y hollejos,
pepitas y raspones aplastados
como un río quieto

Los jugos de las uvas
muestran signos de su preñez.
Ya viene rompiendo aguas
el vino a punto de nacer.

Y, al dar sus primeros bostezos, nos conduce a la alegría de la fiesta de los colores y los aromas:

Di, ¿qué es esta algarabía
que las piernas se van solas?
¿Qué vino es el que me has dado
que sabe fresco en la boca?

Si bien pareciera un sol
en un jardín de frutales.
Si pareciera un topacio
pálido, limpio y brillante.

Dímelo ya tabernero
que Andalucía me puede,
Ella baila bulerías.
El se llama "Vino Nuevo"

Este año, para intentar suplir a nuestro querido Canoa en este quehacer de conducir el acto de la Salutación, vamos a ser “más de uno”, el cofrade Trujal y yo (Andana), quienes, al alimón, intentemos salvar este compromiso y honor de ser Maestros de Ceremonias. Tarea ardua que se aligera gracias a las ideas brillantes que Canoa nos regala diariamente de una forma desinteresada. Y lo hacemos para llevar el acto desde los prolegómenos más formales hasta su colofón, que será la salutación al vino de nuevo de Rafael Ruiz Luque, Espigueta, del que esperamos su loa personal y sentida, que estamos seguros colmará sobradamente nuestras expectativas.

Trujal:

Continúo esta bienvenida al alimón, mostrando, ante todo, en nombre de la Cofradía de la Viña y el Vino de Montilla nuestro profundo agradecimiento al Ayuntamiento de esta ciudad por habernos cedido este histórico, emblemático y noble recinto a fin de que, a modo de paritorio, nos sirva para que hoy vea oficialmente la luz el vino que, tras germinar el embrión de la uva y gestarse en las entrañas de nuestra tierra, ya nación después de un buen destete de vendimia, y hoy aquí lo bautizaos.

Bien sabéis que este Castillo es la referencia histórica, social, racial y de trascendencia cultural más importante de Montilla. No puede haber un marco igual para que hoy honremos el nacimiento de nuestro vino, porque hoy solemnizamos una conjunción histórica entre dos nacimientos y bautizos: el del nuevo vino, junto al del nacimiento y bautizo del más grande, universal y preclaro ciudadano de Montilla.

Porque en este mismo Castillo, también nació, vio la luz y la vida hace 564 años el montillano más noble e insigne de nuestra ciudad, de Córdoba y, sin duda, de los más grandes de España. Es difícil encontrar un español tan íntegro como el que nació aquí entre estas paredes que hoy nos acogen, es por lo que esta salutación al nacimiento del nuevo vino tiene un paralelismo simbólico, singular y especial con este insigne montillano.

Así pues, Don Gonzalo Fernández de Córdoba y Enríquez de Aguilar, Virrey de Nápoles, Duque de Santángelo, Terranova, Andría, Montalvo y Sessa, Caballero y Comendador de la Orden de Santiago y Señor de Loja, entre otras innumerable distinciones, nuestro anfitrión de hoy, es nombrado “nemine discrepante”, por esta muy centenaria y noble Cofradía, por este Gran Capítulo con las distinciones de Perpetuo, Excelso, Montillanísimo y Primus inter pares, así como Magno Cofrade de Honor “In Memoriam”, con la más alta dignidad Enoárquica. Pasando en lo venidero a denominarse con el apelativo cafradiero de “Velo de Flor” por la similitud de la defensa guerrera de los intereses de España, y la protección del velo de flor al vino fino de los ataques de los agentes externos que lo perjudican.

Hoy pues, Don Gonzalo, ya Magno Cofrade “Velo de Flor”, en la Gloria de los Grandes donde estás, quiero que sepas que pasas a formar parte de la Familia y Hermandad VitiVinícola de tu Montilla.

Nuestra gratitud porque nos hayas acogido en tu Casa-Castillo, que pese al maquiavélico Fernando, sigue “en pie”; en “pié de guerra” como tú siempre estabas.

“Velo de Flor”. Siempre brindaremos contigo, por nuestra tierra, por nuestras vides, por nuestro vino y por nuestra Montilla. Hermano Cofrade, “Capitán Grande”. Gracias, de nuevo, por la hospitalidad de abrirnos tu Casa, tu Castillo.

Ahora, ruego a todos los presentes que se pongan en pie para escuchar a Don Gonzalo Fernández de Córdoba y Enríquez de Aguilar.

¡Tuya es la palabra Magno Cofrade “Velo de Flor”

Voz en off del Gran Capitán:

Saludos a mi mesnada de esta tierra prestigiosa donde vi la luz primera. Hoy estoy entre vosotros en cofradía, como uno más, para compartir, vive Dios, el mejor vino del mundo, el de la uva que trajese a esta tierra mi coetáneo Pedro Ximénez. Hoy deseo que esta casa recobre con el vino Nuevo, por mor de la memoria, el protagonismo de su pasado glorioso.

Pueblo hidalgo de alcurnia y blasón, mirad el vino recién nacido como un tesoro de fragancias y sabores infinitos; como el devenir de tantos otros caldos que nos reconfortan. Hacedlo anteponiéndolo al agua y a otras bebidas foráneas y no dejad de beberlo con abundancia, ya que os proporcionará el vigor que requieren las batallas que se os presentan cada día, más complejas, si cabe, que aquella célebre de Ceriñola en la que, con pocos medios, vencimos al francés, marcando el inicio de la hegemonía que España impuso en los campos de batalla europeos.

Porque beber es vivir, y porque cada vez que decimos “llena” cuando divisamos el fondo de la copa, nos abre nuevos horizontes de libertad. Así pues, disponed de ésta que fue mi morada, como taberna y ágora para celebrar con el vino de Montilla.

Salud para todos.

Apertura del Gran Capítulo

Andana:

Después de la introducción de este acto y de la bienvenida de nuestro ilustre paisano D. Gonzalo, damos la palabra al Ilmo. Sr. Comendador, cofrade Sarmiento, para que abra solemnemente el Gran Capítulo, y, sin solución de continuidad, al cofrade Pajuela para que nos ponga al día de los logros pasados y presentes de este excelentísimo grupo humano.

Sarmiento:

Sr. Alcalde, autoridades, saluador, cofrades, Sras. y Sres.

Una vez más, convocados en torno al vino, nos encontramos en un lugar emblemático y privilegiado de la historia de Montilla, su castillo, Y lo hacemos para celebrar el acto más importante que realiza nuestra cofradía a lo largo del año, la Satutación al Vino Nuevo.

Las cofradías vónicas son asambleas de profesionales y amantes del vino, que tienen por objeto la exaltación y defensa de los vinos de su zona, la difusión de sus valires, de su cultura y el disfrute que supone su consumo moderado.

Dada la situación actual, adquiere mayor relevancia lo referente a la defensa del mismo.

A nadie le es ajeno que el sector vitivinícola, particularmente el vitícola, no pasa por sus mejores momentos. Y aunque hay signos evidentes de recuperación del sector comercializador, estos signos no han llegado al sector del viñedo.

Estamos en un momento esperanzador y para transmitir este optimismo, me gustaría hablar de algunas de las fortalezas del sector vitivinícola:

- El aumento exponencial de la información y los transportes hacen que nos conozcan y podamos enviar nuestros vinos a cualquier parte del mundo por pequeña que sea la empresa.
- La singularidad y calidad de nuestros vinos.
- La escasez de tratamientos fitosanitarios aplicados a nuestro viñedo.
- La resistencia demostrada al posible cambio climático.
- La notoriedad creciente de la gastronomía y el importante lugar que tienen nuestros vinos generosos en ella.
- El notable esfuerzo de nuestros comercializadores.
- La ampliación de la gama y mejora de los vinos producidos.
- El desarrollo exponencial del enoturismo.
- El apoyo del Ayuntamiento, Consejería de Agricultura y Consejo Regulador.
- La conveniencia para el agricultor de contar con la diversificación de los cultivos por la economía y el mejor aprovechamiento de la mano de obra.
- La reducción de la cosecha de uva esperada por la reducción del viñedo, traerá como consecuencia el incremento del precio de la uva en los años venideros, como ha ocurrido siempre en los años de cosechas escasas.

Por su parte, la Cofradía ha de hacerse más visible y estar más presente en la actividad cultural y económica de Montilla. Ha de rejuvenecerse y admitir nuevos cofrades.

Y sin más, agradeciendo su presencia al Sr. Alcalde, al saluador, a los cofrades que siguen defendiendo nuestros vinos y a todos ustedes que nos honran con su `presencia, declaro abierto este Gran Capítulo de la Cofradía de la Viña y de Vino de Montilla.

Pajuela:

Ilustrísimas autoridades, altas dignidades, miembros de la Cofradía de la Viña y ek Vino de Montilla, amigas y amigos.

Me corresponde a min, modesto cofrade, presentar los fundamentos y logros de esta selecta sociedad vínica en la edición que hace 27 de un acto especialmente grato, como es la salutación del vino nuevo. En origen, era un acto íntimo y cuasi secreto, como los misterios eleusinos, per a lo largo de nuestra ya amplia trayectoria se ha ido abriendo al público para que todos podamos compartir la alegría del nuevo vino.

Y ya entrando en materia, porque aquí los parlamentos deben de ser, si no buenos, breves, les diré, queridos amigos, que una de las cuestiones que suscita más debate dentro del cuerpo social de la cofradía es la cuestión de los nombres. Se suele nombrar a la cofradía como muy noble, leal, antigua, heroica, e incluso munífica, sin que hasta ahora nadie haya sabido explicarnos por qué munífica. El año pasado propuse que se incorporase un nuevo nombre a los muchos que dan lustre a nuestra cofradía, el de “incorruptible”, dado que por estar conservada en alcohol, resiste perfectamente los embates del tiempo. Pero estudiando las Reglas y Constituciones de la cofradía, especialmente el capítulo “De nomina describuntur et cognomina vel ipsorum parentes”, me he dado cuenta de que existe otra poderosa razón para ostentar tal denominación. De todos es conocido, que a la cofradía se la nombra como “muy morosa” (con toda justicia, por cierto) y digo yo, ¿si la cofradía no paga, para qué necesita corromperse? A la vista de este razonamiento inductivo espero que nadie tenga duda, en adelante, de nuestra incorruptibilidad.

En otro orden de cosa, les diré que esta antigua cofradía lleva a cabo un amplísimo programa de actos y honores, entre los que cabe destacar la institución de los mentores, cofrades de mérito, exaltadores y embajadores del vino de Montilla, entre los primeros tenemos a bodegueros estelares como Rafael Córdoba o Bosco Alvear, entre los exaltadores, a Paco Luis Córdoba, Carlos Castilla del Pino, Raúl del Pozo, o nuestro paisano Francisco Solano Márquez Cruz, y la Orden de Embajadores, a modo de mascarón de Proa reúne a un selecto grupo de celebridades, entre las que cuenta quien fuera vicepresidente del Perú, Máximo San Román, Maurice Molho, catedrático de la Sorbona, el gran americanista Aurelio Miró Quesada, el científico David Hopwood, los escritores Antonio Gala o Juan Cruz, los periodistas Juan Luis Cebrián o Walter Haubrich, y un amplio etcétera que incluye a figuras de la política, como Carmen Calvo o Juan Ignacio Barrero, el hispanista Ian Gibson y el nobel Mario Vargas Llosa. Todos ellos son ilustres apóstoles de nuestros vinos por el mundo y miembros beneméritos de esta incorruptible sociedad.

Queridos amigos, estamos aquí, en este recinto histórico, cuna del Gran Capitán, uno de los más grandes estrategias que vieron los siglos, estamos aquí digo, para saludar al vino nuevo y en esta ocasión va a hacerle los honores Rafael Ruiz Luque, cofrade Espigueta, miembro muy querido de nuestra asociación. Rafael es un enamorado del vino y su amor viene de lejos, de la viña que él cultiva con exquisito cuidado, ya sea quitándole los pámpanos más despampanantes, ya sea podando, abonando y si hace falta sulfatando. Rafael es inventor de una bebida explosiva, el “rafalín”, compuesta por una mezcla secreta de brandy y del riquísimo Pedro Ximénez que tiene en su bodega. A más de un ilustre filólogo he visto yo salir de allí a cuatro patas jurando que era lo más bueno que había probado en su vida.

Así es que sin más, paro aquí el estilo, deseándoles un feliz vino nuevo.

Presentación del Saludador

Trujal:

Por fin ha llegado la antesala del momento central de esta ceremonia, aquel en la que, este año, de una forma excepcional, dos cofrades apoyarán a nuestro saludador: el primero, Estampilla, cofrade decano y amigo estrecho de Espigueta, y, el segundo, Racimo, su postulador y Saludador de 2016. Serán pues ellos los que abran el título central de este acto.

Estampilla

Un año más, como cada 28 de diciembre, nos reunimos los miembros de esta Cofradía para saludar al vino nuevo. Vino del año, vino de tinaja, mosto o vino mosto. Valga cualquiera de estos sustantivos para adjetivar sus cualidades. Un vino totalmente natural, que no se ampara en procesos de filtrado o clarificado, sin envejecimiento tampoco, que disipa la resaca con su sabor afrutado, todavía con cierto gusto achampanado con consecuencia del anhídrido carbónico reducto de la fermentación.

Un vino que hoy se embotella con etiqueta y que cuenta, afortunadamente, cada día con más bebedores adictos y sabedores de su perfumado sabor a uvas de estas tierras. Hasta hace muy poco, este vino de la última vendimia lo bebíamos a granel o a boca de tinaja, introduciendo el catavinos como una ceremonia improvisada que aún se conserva en los lagares de la sierra.

Este año la vigésimo sexta Salutación al Vino Nuevo corresponde a Rafael Ruquel, cofrade Espigueta. Un acto interno e íntimo que esta Cofradía creó a la sombra de otros eventos de más renombre en los que personas públicas y acreditadas eran nombradas embajadores del vino. Periodistas como Juan Luis Cebrián, cuando el País era uno de los grandes periódicos del mundo; Antonio Gala, antes de que la enfermedad le atenazara la movilidad; o Mario Vargas Llosa, que vino a visitarla Casa del Inca Garcilaso, acompañado de su prima y entonces esposa, por la que lloró cuando leía el discurso en la Academia Sueca al recibir el Premio Nobel y que olvidó poco después cuando los sueños de papel cuché lo amarraron a los brazos de Isabel Preysler.

La Salutación huyó siempre del boato de los actos. Se trataba de que, rodeados de amigos, todos tuviéramos la posibilidad de lanzar nuestro propio discurso a los cuatro vientos. Hoy, cuando la historia de esta cofradía es más leyenda vivida que proyecto de futuro, estos encuentros se mantienen vivos con la misma y entrañable cercanía con la que fueron concebidos.

Habría que decir también, para ser sinceros, que los miembros de esta Cofradía no necesitan convocatorias públicas para disfrutar con discreción de nuestros caldos. Cualquier excusa se acepta como propuesta válida. Y cualquier lugar, algunos de lujo. Ha valido cualquier taberna, venta o ventorrillo, para reunirnos y apacentar la sed de estos sabios bebedores. Entre ellas, algunos lagares de la Sierra, casa Palop o la bodega personalizada que Rafael Rúquel diseñó para los amigos en el sótano de su casa. Su especialidad, como la bautizó Samuel González, también embajador del vino, era el “rafales”, un coctel que combinaba a partes iguales brandy añejo y pedro ximénez. Samuel, que fue el último embajador de Méjico en Andalucía, huyó a Sevilla huyendo de una muerte segura. Fue viceministro en el Departamento de la Lucha contra el Crimen Organizado, pero su ética intachable molestó demasiado a los generales y narcos que encerró para penar sus delitos. En la bodega de Rafael, donde hemos celebrado tantas tertulias, presentado libros y proyectado sueños de poco aliento, Samuel, después de degustar varios vinos y otros tantos “rafales”, se retrepaba en el sillón de orejas más atento a sus ronquidos monocordes que al elevado tono de una conversación que se extraviaba por laberintos indescifrables.

Hoy, sin embargo, Rafael ha escogido el castillo de Montilla para celebrar esta salutación. Un espacio con tanta historia como leyenda. Antonio Gala escribió un guión para Televisión Española sobre El Gran Capitán. Cenando en Madrid con Carmen Calvo y Pepe Nevado, al escritor cordobés le entusiasmó la idea de romper el velo de flor del vino nuevo a boca de tinaja. Y quiso venir para ser investido cofrade y conocer los lagares de la Sierra. Muchas veces me habló de aquel guión en el que hablaba del alcázar de Montilla, derruido por los celos del rey Fernando el Católico, celos de grandeza, decía, de quien nació grande y no lo fue. En el guión que Antonio Gala escribió cuenta lo que el rey Fernando el Católico hizo con este castillo. Dice textualmente en boca de : “270.736 ducados y 9 reales de frailes, monjas y pobres para que rogasen a Dios por la prosperidad de vuestro ejército. Cien millones de pocos, azadones y palas. 10.000 ducados en guantes perfumados para preservar a las tropas del mal olor de los muertos enemigos. 170.000 ducados en renovar campanas destruidas de tanto repicar por mis nuevas victorias. 50.000 ducados en aguardiente para la tropa por día de combate. Millón y medio de ducados para manutención de presos y heridos. Un millón en misas de gracia y Tedeum. Tres millones en sufragios por los muertos. 700.494 ducados en espías. Y mil millones por mi paciencia en escuchar que el Rey le pide cuentas a quien le ha dado un reino ...”.

Y añade que el rey temía dejarle en Italia. Le hizo venir prometiéndole el maestrazgo de la Orden de Santiago. Al llegar, todo fueron desdenes. Con los nobles que habían tomado el partido de su hija Juana, no fue muy severo; salvo con su sobrino el marqués de Priego, a quien mandó prender y procesar. La pena de muerte se la conmutó por el destierro y la orden de arrasar el castillo de Montilla. Cuando este guión sobre el Gran Capitán se llevó a la pequeña pantalla, Antonio Gala quiso que Julián Ramírez fuese quien encarnara al glorioso militar. Pero cuenta que desechó la idea porque Julián no sabía montar a caballo, aunque su porte personal era idóneo para asumir el papel.

Después de tantos años, la historia de las ruinas de este castillo sobrevive a la historia y a la leyenda. Y cada día más, nuevos hallazgos iluminan un pasado que se resiste a seguir enterrado debajo de estas paredes. Nuevas investigaciones abren caminos en este sentido. Como es el caso del libro publicado por mi amigo Pepe Rey, cronista oficial de esta ciudad. En el mismo, aborda la historia de este castillo, desde sus orígenes hasta su parcial arrasamiento en 1508 por orden de Fernando el Católico, su vinculación histórica con la familia de los Fernández de Córdoba y con el más insigne de sus habitantes, el Gran Capitán, duque de Sessa, Terranova y Santángelo y virrey de Nápoles, entre cuyos muros nació en los primeros días de 1453.

Esta nueva investigación nos permite conocer las estructuras defensivas y residenciales de uno de los castillos-palacio más relevantes de Andalucía en opinión de los grandes cronistas de la época, así como sus justas dimensiones que lo alejan de aquellas otras descomunales que barajaban los cronistas del XIX, confundiendo las defensas del castillo y la villa. Asimismo, es interesante el análisis de las causas que provocaron la demolición, como ejemplar castigo al primer marqués de Priego, y los usos agroindustriales del castillo tras su abandono como residencia señorial. También reseña la existencia soterrada de una buena parte de la fortaleza que espera ver la luz a través de un ambicioso proyecto de excavación y restauración promovido por el Ayuntamiento de Montilla. Sin olvidar, por supuesto, que este estudio ofrece dos aportaciones importantes: La acreditación documental de la casa del Gran Capitán y el trazado de la muralla perimetral y características de la villa medieval.

Es pues, este espacio el que ha elegido el cofrade Espigueta para esta nueva salutación. Es de recibo, por tanto, que el acto no se demore para poder escucharle y para poder finalmente beber, que, después de todo, es el cometido que nos convoca.

Racimo:

Comendador mayor, Sres. Cofrades, amigos y amigas.

Me corresponde como saluador del pasado año, el honor de llevar a cabo la presentación del nuevo saluador de la XXVI Salutación al vino de Montilla. Es ésta una tradición que permite venerar los nuevos caldos que públicamente hace esta Cofradía, para hacer la relevancia de estos exquisitos néctares que nuestra tierra nos da, y que los cofrades velamos y difundimos para garantizar que esta costumbre no se pierda por la indolencia de muchos vecinos de esta noble y vinícola ciudad.

Si hoy estoy haciendo la presentación del nuevo saluador, es gracias a mi antecesor y buen amigo don José López Bellido, cofrade Levadura, hombre enamorado de los vinos y de la pluma inventora, que supo comunicar con letras el cariño, la amistad que nos ha unido, tan en los buenos, como en los malos momentos.

En este año 2017 me corresponde la presentación del nuevo y flamante saluador del vino don Rafael Ruiz Luque, cofrade Espigueta, caballero del vino y señor que ha sabido capturar con su cámara y su conocimiento técnico del saber hacer, plasmar imágenes de paisajes, personas notables y, en ocasiones, procaces e inverosímiles momentos de la vida cargados de humor, amor, tristezas y alegrías.

Hoy consagramos su nombre y lo vinculamos definitivamente junto a los caldos de la cosecha de este seco pero exquisito elixir de nuestras uvas.

Rafael Ruquel ha sido cofrade desde los inicios de este colectivo, permaneciendo muchas veces en la sombra, pero siempre atento a construir la razón de ser de esta sociedad PIA, antigua, histórica e ilustre, y ha sabido vivir y beber entre cámaras, chistes y gestos escabrosos.

Desde hoy será un referente más de este grupo de saluadores que se rinden en la grandeza del vino, y estoy convencido que sabrá crear el ambiente preciso para que esta tradición se mantenga un año más, y que los cofrades que ya no pueden deleitarse en la tierra de este singular evento, lo hagan desde el cielo y nos vean con la misma alegría con la que nosotros disfrutamos con ellos.

Y sin más, le doy mi más sincera enhorabuena a nuestro nuevo saluador Don Rafael, cofrade Espigueta, y que todos pasemos una gran velada vinícola.

Salutación

Andana:

Y ya, con insistencia, nuestro personaje principal, el cofrade Espigueta, toca a las puertas de los Maestros de Ceremonias, para que sin más dilación comience su Salutación. ¡¡Espigueta!!, ¡toma el testigo de Racimo y de los anteriores saludadores y deja que tu corazón exprese tus sentimientos más íntimos y personales sobre el Vino Nuevo al que hoy saludarás¡¡.

Espigueta:

Le dedico esta salutación del vino joven a mis padres Rafael y Rosario.

Ave César, Morituri te salutant. Pero nosotros te saludamos en tu juventud y te bebemos para vivir la vida. Y así es como empezó el nacimiento del vino, introduciendo la espigueta en la raja de la planta bravía.

Buenos momentos espero tengamos hoy compañeros cofreades en el vino, autoridades, amigos, queridísima familia.

Hoy nos encontramos sobre los restos del casitllo del El Gran Capitan , me voy a atrever al saludar al vino joven u espero no defraudaros.

In illo tempore dixit Bacus Discipuis suis cuidaréis de la ciña y fermentaréis la uva y divulgaréis el vino. Y así, empezó el nacimiento del vino (introduciendo la espigueta en la raja de la planta bravía).

En estos momentos tan gratos quisiera recordar a nuestros amigos cofrades que ya no están entre nosotros:

- Pedro Cabezuelo Pérez, cofrade Injerto.
- Francisco Pérez Jurado, cofrade Moleora.
- Francisco Luque Luque, cofrade Solera.
- Joaquín Zejalbo Martín, cofrade Amontillado.
- Ramón Jiménez Hidalgo, cofrade Arrope.

Nuestro agradecimiento al Excelentísimo Ayuntamiento por cedernos el Castillo pera el uso de este acto en este extraordinario lugar, el Casillo de Montilla.

Los vinos blancos donde nosotros nos encontramos enclavados, como su color indica, son blancos, pero no es exacto, su color es oro, con una calidad muy superior a otros de su variedad.

Luego nos dicen con qué comida debemos tomarlos, aunque yo pienso que el dicho es mucho decir porque ahí interviene el gusto. Yo creo que todos estaremos pensando en el pata negra y yo que desde joven vi cómo mis mayores bebían después de su jornada de trabajo y en las fiestas populares era a palo seco, pidiendo en voz alta “Antonio, una media y tres vasos”, señal de que eran tres los que iban a beber: que se sumaba otro a la reunión, se volvía la voz, “Antoni, otra media y un vaso más”.

Las tabernas solo eran de hombres aunque las mujeres también bebían en familia, en la casa. También había algunas que se pasaban algún que otro puebl, quiero decir vaso.

En esos momentos se hablaba de todas las anécdotas del día y las venturas del trabajo y algunas fechorías con cierta maldad. Voy a contar alguna: Cuando trabajaba en bodegas o en lugar donde había vino pues siempre se ingeniaba la forma de sacar el vino que el dueño nos lo invitaba;

dede el tejado corrían las chapas de uralita y con un caldero y una cuerda lo introducían en la tinaja y llenaban el botijo y si el dueño se acercaba a la obra, el maestro indicaba al peón: “niño, echa el agua del botijo a la mezcla que está seca, y el agua del botijo está caliente y después lo vuelves a llenar”.

Otro fue que un dueño en su cortijo tenía una bota con un excelente vino y le había puesto una pletina con un candado por lo que no se podía sacar vino, aunque al final, en el tiempo que estuvieron trabajando, se bebieron todo el vino; para eso pasaron por detrás de la bota y le clavaron una puntilla del 15 n el fondo de atrás, en la parte baja; solo tenían que sacar la puntilla y llenar la botella hasta que la dejaron seca (moraleja, con el vino no se debe ser tacaño).

Mis recuerdos de las vendimias de los años de mi niñez, allá por los años 40 y 50, eran como muy diferente a las de hoy; por supuesto más duras ya que se trabajaba por la mañana y por la tarde y para los niños era un acontecimiento extraordinario ya que empezaba la concentración del personal en los portillos y como la fuerza motriz que se empleaba eran cuadrúpedos, o sea, con mulos, mulas, borricos y burras, todos ellos y ellas bien pertrechados con sus albardones y flecos de colorines y su gitano con su faja y su vara atravesada, con su voz de mando: “Quieta, Paulina, que si no me dejas que te cargue los cestos, te voy a dar dos cinchazos ...”.

Todo esto con la vara levantada, por lo que el burro ya sabía lo que venía detrás. Todo este movimiento y ruido nos hacía despertar y sumarnos a la fiesta a la que ya se había sumado el vocería, cortadores y cortadoras de uva contando sus aventuras de la noche, a la vez que se ponía en marcha la comitiva, como si de una procesión se tratara, hasta llegar a la viña.

Los niños quedábamos esperando a lo lejos la reata de mulos y mulas, burros y burras cargadas de ese preciado fruto, se escuchaba un vocerío de niños y niñas que ya nos habían quitado las legañas que se producían por la noche y con el variopinto vestuario que se llevaba en aquellos tiempos con remiendos de todos los tamaños, más en los niños que en las niñas y nos dedicábamos a quitar las uvas de los cestos que transportaban los susodichos cuadrúpedos y que el mulero nos reñía para que no cogiéramos la uva ya que era un acto peligroso, pero nosotros persistíamos en el hecho y seguía la reata en su camino hacia la bodega para seguir el proceso de la elaboración del vino. Se hacían notar por el sonido que se producía en su camino por el suelo empedrado de chinas y hasta chispas salían del roce de las herraduras con las chinas y las calles quedaban impregnadas del mosto que caía de los cestos al romperse la uva.

Al movimiento acompasado de los dichos animales y dejaba un exquisito aroma afrutado y a la vez el azúcar provocaba que se pegase el calzado al suelo, pero el proceso de elaboración para la obtención del vino no se paraba.

Mientras tanto, nosotros los niños no parábamos y nos dedicábamos coger las pasas del piso que salía de la prensada y alguna que otra vez los trabajadores que nos conocían nos daban un vasito de mosto.

Mis padres fueron los primeros que me dieron a probar el vino. Mi padre me trajo un día de los que iba a La Mancha un porrón, le echaba gaseosa y después un chorrito de vino y eso daba lugar a un poco de guasa, por lo que todos lo pasábamos bien; e los ratos buenos de la familia y mi madre, cuando iba a la bodega, siempre me llevaba a mí a por vino y le decía al trabajador que la atendía: “Santiago dé un sorbito de vino dulce a mi Rafalín”, yo lo tomaba y me gustaba.

Después, ya mayor, me sigue gustando y por eso soy miembro de esta Cofradía del vino y la viña. No siempre es así, y hay algún que otro miembro que bebe algo más que vino.

La viña se empieza sembrando una planta bravía, se corta un trozo de sarmiento, que se llama espigueta de la variedad que se desea, en el caso de aquí, PX, se hace una raja en el patrón y se corta el trozo del sarmiento haciéndole una punta plana y se introduce en la raja y así empieza la vida de la uva que será de donde se producirá el vino y siempre se empieza la viña con el injerto y la espigueta y se crea el majuelo con sus pámpanos y su envero, lo observamos por la andana, la uva pasará por la moleora y después a la prensa para extraer el mosto que será depositado en el trujal. Que conste: siempre se empieza introduciendo la espigueta en la raja. Pasándolo después por un colador para que queden las partículas no deseadas para la fermentación, añadiéndole metabisulfito para su desinfección y selección de levaduras. Para la desinfección de los barriles se usaban las pajuelas que se quemaban dentro del barril y tapándolo herméticamente.

Todo esto ocurre en el lagar donde aparece una tablilla con el precio de la uva, una vez termina la fermentación; ya el vino se pasa a barro seco, y en el fondo queda la parte sólida llamada lías; el vino pasará a las botas o barriles formados por duelas que guarda y protegen el vino; para sacar el vino se utiliza una canilla, también se usa una venencia; al barril más cerca del suelo se le denomina solera y para rellenar los barriles se usan varios instrumentos: la canoa, el rociador y el falsete.

La aspilla es una vara de madera con señales para saber la cantidad de vino que contiene el barril del vino que se extrae de las botas para su comercialización; se denomina fino cuando el vino se estabiliza, y cuando deja de criar se dice que es palo cortado, por unas rayas que las hace el capataz, cuando se transportan los barriles lo hacen en un carro y las suben por palos llamados espolín. Muchos de los nombres que escogimos los cofrades vienen de los términos que he citado.

El vino aparece en la Tierra después del Diluvio Universal. Yo creo que debió de gestarse en una bacanal de los dioses en su momento más álgido, Baco debió inspirarse viendo el Arca de Noé afanándose en cuidar de los animales para que no se perdieran su esencia, lo inspiró y cuando bajó del Arca sembró una planta y transcurrido su tiempo de crecimiento y maduración del fruto debió probarlo y estrujándolo fermentó y, como es natural, se embriagó, o mejor dicho, debió de coger una buena borrachera y así se convirtió en el primer borracho y viticultor de la Historia y nosotros seguimos celebrando cada año el nacimiento del vino joven.

Cierre de la Salutación e himno

Trujal:

Antes de que nuestro Comendador dé por clausurado este Gran Capítulo, para cerrar este acto, damos la palabra a nuestro edil mayor, nuestro alcalde de Montilla y sin dilación, respetuosamente en pie, escucharemos con el máximo respeto, silencio, recogimiento y veneración nuestro himno “In taberna quando sumus”.

No hay mejor ditirambo, no loa a la vida que la que nos propone nuestro himno, a través de este nuevo vino que hoy, un año más, viene al mundo. Nos estimula, nos excita y nos incita a que todos bebamos. Todos, la señora y el señor beben. El soldado, el clérigo, el esclavo y la esclava, también. El vitalista, el indolente, el hombre blanco, el negro y el perseverante beben. Igualmente, el vago, el ignorante y el sabio. El pobre, el rico, el inválido y el desconocido beben. El anciano bebe. El presidente bebe. El decano también bebe. La hermana y el hermano beben. También la madre y el padre.

En fin, bebamos todos con generosidad, “ad libitum” y con fruición este incipiente vino, porque “In taberna quando sumus, nos curamus quid sit humus”. Y yo añada “In taberna quando sumus, ibi nullum timet mortem” (cuando estamos en la taberna no nos preocupa la muerte).

Y, señoras y señores, antes de escuchar nuestro himno, tiene la palabra, para finalizar, el alcalde de Montilla Don Rafael Llama Salas.