

LOS VENDIMIADORES

Las uvas... Cuando llegan estas fechas, se está en pleno verano. Ya se sabe si la cosecha será buena, o deficiente. Aún se tiene que esperar algo más de un mes, para que comiencen las vendimias, es cuando se busca casa para vendimiar o se buscan vendimiadores, según la necesidad.

En los meses de otoño, en las frescas mañanas, temprano, al alborear el día, por los diferentes caminos, caravanas de tractores abandonan el "LUGAR", su destino es ir al encuentro de los miles de cepas que se dispersan en parcelas, terrenos con incontables achaparradas plantas, que alegran llanos y laderas.

Sin saber cómo LOS VENDIMIA-DORES, se encuentran en el centro de un espeso mar de verdor, producido por la cantidad de cepas que esperan para dar su cosecha. Están en disposición de entregar su fruto, producto de los esfuerzos y trabajos que, a lo largo del año la mano del hombre les viene ofreciendo.

Pasaron meses después de la última recolección. Despojadas de la valiosa carga del anterior otoño. A las cepas les toca la poda, tarea que realizan manos muy expertas, con atención especial al sarmiento con más vigor, con más fortaleza, el que quedará como guía, es el PULGAR, que dará futuros retoños llenos de racimos, en la espera de la buena, sabrosa y futura recolección. Limpia la

cepa, de los viejos sarmientos, estos se quedan, decapitados, muertos por el ancho terreno, aguardarán por las manos de sarmentadores, que los irán recogiendo en gavillas, se limpiará la viña y quedarán apartados en las lindes

La cepa ahora es la triste planta, de cabeza marrón que en el invierno del campo se pueden perfilar en centenares, en miles de puntos marrones, que duermen el sueño de los justos, esperando la labor. El paso del arado y la azada.

Las benignas temperaturas de pri-

mavera, hacen brotar diminutas, y tiernas yemas. Atenta la mirada del experto agricultor, elimina los tallos débiles. Los días pasan, va creciendo la hoja, casi se percibe como toma forma el diminuto pámpano.

Minúsculos racimos aparecen, se descubren nuevos grumones de uvas, dispersos entre los tiernos y jóvenes sarmientos. A la cepa, le dejan los justos, para no mermar un grado en la calidad de la uva. Crecen los racimos, pasa el tiempo, la primavera, de forma muy cautelosa, va en busca del verano. Las uvas empiezan a engordar, pierden el fuerte verdor de sus tempranos primeros días. Lentamente se difuminan los colores, en amarillo pajizo primero, amarillo dorado más tarde, o negro-azul violeta de la uva tinta. La fuerza del sol les dará la graduación necesaria para ser un buen vino.

Inmersos en el océano de las viñas, entre el verdor de los pámpanos, la inmensidad de las incontables cepas.



LOS VENDIMIADORES, con infranqueable voluntad, están en disposición de comenzar la jornada.

Su arma principal, unas viejas tijeras de jardinería, conservadas de anteriores recolecciones, o la querida navaja, compañera inseparable en tantas tareas de los hombres del campo, la espuerta de esparto, ya de poco uso, sustituida por las más modernas y actuales espuertas de goma. El tractor avanza, tiene que encontrar el sitio propio e intermedio para el vaciado de las repletas cargas de cada pareja de los VENDIMIADORES.



Se busca unas líneas invisibles que convergen en el vacío remolque. Con el rocío de las tempranas horas del día, el sol aun permanece oculto detrás del horizonte, la cepa ofrece su fruto, Uno a uno los racimos, caen cortados en la espuerta, calentando el principio de la larga jornada.

La pequeña cuadrilla de vendimiadores, se acomoda por parejas, estas se forman por edades e ideas similares, ya que se tiene que compartir conversación y esfuerzo. El lento avance de cepa en cepa, recuperando el valioso fruto se hace ameno con el frescor matinal.

Interminables hileras de cepas a las

que hay vendimiar rodean a la pequeña cuadrilla, no hay temor, se avanzan paulatinamente de una en una, se buscan los racimos, muchos están a la vista, otros se encuentran ocultos en entre el espesor de las hojas. El sol ahora está mas alto, los agradables rayos solares que calentaban la mañana, son más intensos, el sombrero, o el pañuelo, son necesarios para proteger la cabeza de tanta inclemencia.

El intenso trabajo, continúa, los escasos minutos de descanso del almuerzo a media mañana ya pasaron. Las personas están entregadas enteramente en su tareas, la cabeza baja, en busca del querido fruto de la vid les absorbe. Alguna cancioncilla se escucha por lo bajini, conversaciones entre los compañeros de espuerta. El chiste, chascarrillo, o alguna ocurrencia popular hace más llevadera la ardua tarea, es el duro trabajo y en los calurosos días de otoño. Es el esfuerzo grande de las vendimias.

El capataz, da ánimos sin percibirlo,

Colaboraciones





cuando avisa de que hay que preparar la comida. Nombrando a dos expertos en el guiso, manda encender el fuego, PREPARAR EL CALDERO.

En las horas de calor más fuerte, con la comida recién hecha, todavía caliente, se hace un alto para alimentar el cuerpo. Pararán las parejas en sus tareas, es el momento de reponer fuerzas. Formando un círculo alrededor de la sartén, están en espera de que el mayor de la cuadrilla, tome la iniciativa para poder comer.

Es la persona de más edad, hombre o mujer quien come primero, con la palabra está bueno, se abre la veda, se puede empezar a reparar los ánimos gastados en la mañana.

Formando un corro, con el caldero en el centro comienza el ritual, que es por todos conocido con las palabras PALOS AL NEGRO Y PASO A TRAS.

Este descanso a la hora de la comida,

sabroso y rico dura muy poco, un cigarro, a veces, ni eso, de nuevo a la tarea. Son las peores horas del día entero, el insoportable calor, con los verticales, e insufribles rayos del sol, la ausencia de la mas mínima brisa de aire fresco, que añadido, a la comida injerida, la digestión por hacer, el cansancio acumulado de las horas transcurridas, convierte la viña en un infierno. Se tiene que continuar. La fuerza del sol elevando la temperatura, crea un ambiente irrespirable. Las tareas son largas, aun quedan

muchas horas para que acabe el día. Muchos días para que acaben las vendimias. La vendimia, es uno de los trabajos más fuertes, más agotador en las tareas de los hombres del campo. Es un desgaste de la vida. Un esfuerzo que no conocen muchos de los que beben el vino.

A los que de conocer los esfuerzos, las penurias de los VENDIMIADORES, de seguro les sería más agradable, más sabroso, más cálido el sabor del vino antes de abrir una botella o de vaciar la copa.

Vicente Almarza de Gracia 30 Marzo 2010 Certamen Literario «El Pontón 2010»



