



CUÁNTO HA CAMBIADO SIN CAMBIAR NADA

La vendimia 2014 ha sido especial para mí. Es la primera que he vivido como jubilado. Y cuando pienso en mis primeros pasos en la viña, después de tantos años como viticultor, veo cuánto ha cambiado todo y a la vez no ha cambiado nada.

Han cambiado las fechas. Antes empezaba con San Miguel, con el cambio de gañanes de las casas, y ahora la cosecha ya ha terminado para esas fechas, o casi. El transporte también ha cambiado, desde aquellos carros de varas, de lanza, o la galera, y los patios de carros como los de mis abuelos Paco y Alfonso, los recipientes de esparto y capachos bolseros que tanto trabajo daban al querido barrio del Santo, y las puertas de pleita que cuando se podría la uva pesaban tanto cargados que vacíos. Ahora tenemos remolques de quince mil kilos y camiones de más de veinte mil.

En mis primeros años de vendimia cantábamos, bai-

lábamos, contábamos chistes, algunos a medias porque “había ropa tendida”. Ahora llegan las máquinas vendimiadoras, que permiten coger cien mil kilos a dos o tres personas. Las variedades eran airén, cencibel, garnacha, verdoncha... hoy son muchísimas más. En una visita a Italia, al Valle de Rausedo, nos hablaron de que se podían extraer más de mil quinientas variedades de un vivero.

Tampoco quiero pasar por alto el cambio del viticultor. Antaño, veinte o veinticinco mil cepas en bajo necesitaban un gañán y un jornalero. Hoy, quien tiene esa cantidad las cultiva en fines de semana mientras trabaja en otro oficio.

Después de tantos cambios, me pregunto si ha merecido la pena. Es cierto que ha llegado dinero de Bruselas para ayudar a mantener el campo, el medio ambiente en el cambio de variedades, y de paso, fijar la población rural en nuestros pueblos. Pero, me pregunto, ¿para qué le ha servido al viticultor?

Hace años se hizo célebre una frase para diferenciar la uva de menos calidad: “estas, a África”. Ya no se dice esta frase, pero sí se pone el precio para las uvas que, vendiendo el vino a granel, no se pierda. Pocas bodegas pagan por calidad, sólo conozco dos. El resto ponen precio sólo por blanco o tinto. Ante esta situación, qué podemos decir a nuestros políticos para incentivar a los jóvenes viticultores. Nos dijeron que La Mancha era un océano de mosto airén. Pues bien, los que han cambiado de variedad han salido mal parados porque no compensa el precio con la diferencia de kilos por hectárea.

¿Qué estudios hacen nuestros políticos para saber la oferta y la demanda? ¿Cuánto de cada calidad? Siempre he dicho, y sigo diciendo, que La Mancha es tan amplia que caben viñas para producir uvas para mosto, zumos... pero también hay viñas para producir vinos excepcionales. Quede claro muchos de estas uvas están en emparrados, donde la calidad

con cierta cantidad es compatible. Lo que no se puede pedir es un mirlo blanco al precio de un jilguero. Siento vergüenza ajena cuando veo precios de botellas en grandes superficies por menos de un euro y con DO. Esto no favorece en absoluto a nuestras denominaciones, y menos a los viticultores acogidos a ellas.

Quiero dirigirme a todos los solaneros y manchegos en general diciéndoles que el consumo de vino con moderación, no sólo no es malo, sino que es beneficioso para nuestro organismo. No puedo permitir que el vino sea tratado como cualquier bebida alcohólica. Gracias a otros se ha puesto en sitio; no se entiende una comida de la dieta mediterránea sin su buen vaso de vino, y si es manchego mejor.

Termino este escrito en GACETA diciendo: ¡Cuánto hemos adelantado, y qué poco lo hemos aprovechado!*

Alfonso Marín Salcedo
Sindicalista agrario y agricultor jubilado