

Balcón al Campo

por Antonio López Marco



El desnietado

El *desnietado* no consiste en que le demos "la plantilla" a nuestros nietos; en la viña el *desnietado* consiste en la supresión de los brotes producidos por las yemas tempranas o por la brotación anticipada, llamados nietos. Con esta labor se favorece el cuajado del fruto y la mejora de las condiciones de soleado y ventilación del resto de la vegetación presente en la cepa y por tanto de las condiciones de maduración y sanidad de la materia prima, facilitando también la vendimia. esta operación es aconsejable hacerla antes que crezcan demasiado los brotes, la fecha depende, pues la viña empieza a brotar según venga el año, climatológicamente hablando, se puede adelantar o retrasar tanto por los cambios de temperatura como por la hidratación excesiva o la sequía.

Cuando los sarmientos tienen aproximadamente un metro, es buen momento para hacer el *estallicado*, que consiste en clarear la cepa de tallos es decir quitar los tallos que son inservibles y algún que otro racimo; y a la vez el *desnietado*. El *estallique* debe hacerse cuando los sarmientos se despegan fácilmente con sólo agarrarlos, con el fin de no dejarle posibles heridas a la cepa al emplear tijera.

Esto se ha venido haciendo desde los tiempos de Adán, aunque hoy ha caído en desuso. En Cózar, Alcubillas, La Solana, Valdepeñas, Tomellosos y otros; han sido pioneros en este menester. En Infantes hemos pasado olímpicamente de esta tarea que, junto con el *esceporrille* o eliminación de la parte seca de la cepa, ha sido y será la vitalidad y la perpetuidad de este cultivo leñoso que tantos placeres ha dado a lo largo de varias generaciones y que, con la llegada de los riegos por goteo, se

ha impuesto el cultivo de la vid en emparado a los cultivos tradicionales de secano, siempre en los terrenos mejor dotados para su mejor arraigo y óptima calidad.

El cultivo de la vid tuvo su apogeo y esplendor en los años 60 y posteriores. Las vides injertadas en variedades americanas tomaron el relevo a las castellanas atacadas por la filoxera. Las nuevas plantaciones con portainjertos producían menos que las castellanas pero con esto se evitaba la muerte de la cepa. Entonces la uva se cogía en su punto de madurez y se obtenían graduaciones del orden de los 13-14° baumé. Los vinos eran muy altos en alcohol, pero era lo que gustaba. Ahora el mercado rechaza esos vinos, la demanda exige no más de 11° alcohólicos y la uva se recoge sin madurar, ¿calidad? ¡pues no lo entiendo por más que me lo expliquen!



El tocino no es de oveja

Toda la vida estamos intentando innovar tanto en los cultivos, como en la forma de cultivar, abonar o fertilizar con materia orgánica o productos químicos, estiércol y humus. Llevamos años y años, pero nunca se sabe a ciencia cierta a qué atenerse. Lo que prima es la rentabilidad, lógicamente hay dos formas de generar liquidez, la de largo recorrido y la de a corto plazo.

Proverbios

En el corral del tacaño y de la mujer mezquina, ni canta nunca el gallo ni cacarea la gallina.

Quien espera, desespera; quien desespera no alcanza, por eso es bueno esperar y no perder la esperanza.

Donde malicia sobra, entendimiento falta.

Nadie te puede hacer sentir inferior sin tu consentimiento.



En el cultivo de cereales ya se sabe que es un año de barbecho y otro de siembra. En el de los leñosos disponemos de cultivos precoces y cultivos lentos que hoy, con los riegos por un lado y la planta injertada desde los viveros por otro, se aligera al máximo el tiempo para la productividad.

Pero no todo es gloria, estos métodos tienen sus contras, como todas las cosas, a tener en cuenta en primer lugar está el desembolso y después vienen las enfermedades y epidemias (a veces no se llega a tiempo en su tratamiento y otras se hace antes de tiempo) y la particularidad es que la calidad no es la misma que con la forma tradicional.

Siguiendo con el cultivo de la vid, ahora que se ha extendido al máximo la recolección a máquina y el traslado de la uva (hecha caldo) en grandes remolque-bañeras, nos dicen que la máxima calidad se consigue con la vendimia a mano cogiendo los racimos sanos y maduros y así el vino a granel va por unos derroteros y el envasado es harina de otro costal. Creo que nos hemos pasado varios pueblos.

Algunos hemos abandonado este cultivo y al haber más demanda de otros nuevos nos hemos inclinado hacia éstos, e innovaremos hacia estos prometedores parámetros pero ¡ojo! sin olvidar que "el tocino no es de oveja".



DEPORTES
cronos



c/. Cervantes, 12 - Teléf. 926 361 930 • VILLANUEVA DE LOS INFANTES (C. Real)