

lo que es puntual, lo que de verdad es la vida.

-Hablando ya de tu marca, cuéntanos algo de los orígenes del Brujidero.

-Los orígenes de esto se remontan a 1817, algunos años ya. Fue un tatarabuelo mío, originario de Brujas, el que comenzó, y de este siglo y medio no he recibido sólo la herencia de una bodega, sino también, y sobre todo, la sabiduría de todos mis ancestros. Esta familia materna mía fue expulsada de Francia y Bélgica por liberales a principios del siglo pasado. De aquellos sitios se trajeron a España las cepas brujideras, primero a Medinaceli, y después ya a Villanueva de Alcardete. Por cierto, donde estaba la primitiva bodega brujidera se han descubierto este año restos arqueológicos con simbologías de tipo seguramente mitológico cuyo origen aún desconocemos.

-¿Qué es la uva brujidera?

-Cuando la cepa está en su terreno adecuado, en su ambiente, la uva es fecundada por los espíritus del aire; ese aire lo mueve el calor humano; y ese calor humano ha ido hoy a parar a los lindes, como un muro entre tierra y tierra. Ahí están las cepas brujideras. La cepa brujidera es semilla, piel, caldo y fruto que solamente depende de quien es maestro, del hombre que la trabaja sin otras coacciones externas. De Francia, entre otras plagas, vino la filoxera, que invadió casi todos los

terrenos de España, y hubo que combatirla con insecticidas. Pero hubo cierta clase de cepa que por su condición especial no fue atacada, y ésa fue la brujidera, que no necesitó ningún tratamiento que le hubiera llevado a la adulteración. Es cuando comprendo que ahí están mis raíces, en la autenticidad. Hoy se están importando raíces americanas junto con troncos franceses, produciendo un desquiciamiento. Yo he seguido, desde el principio, una trayectoria original sin mezclas que terminarían por perder el sello, la identidad.

-¿Qué razas de uvas te han interesado más para tus vinos?

-Especialmente al albar, el ojo gallo, el pardillo, el moscatel. He hecho experiencias personalmente por mi afición a la química y a la botánica, o mejor dicho, a la naturaleza, y esas experiencias me han dado resultados en el suelo y en el subsuelo. La microflora y el microclima influyen decisivamente en la raza, hasta el punto de que puede quedar totalmente realizada o totalmente degenerada. Por ello, he conseguido a través de varios años de experiencia unas variedades según el clima en el que se producen las cosechas que dan un sabor característico e inconfundible, y que realmente está siendo muy cotizado. Antes eran vinos espirituosos, ahora ya son más cultos a través del conocimiento.

-¿Qué mercado tienen los brujideros?

-Además de su circulación en España, exporto a Sudáfrica, Alemania, Japón, California, Israel. Lo que pasa es que esta marca, que lleva ya siete años, no la quiero de ningún modo hacer masiva. Lo que me interesa cuidar de la producción es su calidad, no su cantidad.



-¿Cómo ves el momento actual del vino manchego?

-Considero que el Valdepeñas ha perjudicado a todos los cosecheros manchegos, ya que ha usurpado una totalidad de calidad que no corresponden a la personalidad y a los productos de la Región. Por ejemplo, Rioja es una zona total, no disgregadora, y ha hecho una causa común, amparada en un ánimo y una ilusión comunes hacia el exterior. Eso es lo que une a los productos. En La Mancha, por el contrario, existe una discriminación injusta, y no ha evolucionado por ser egoísta, individualista. Se ha dado todo como vino común y eso ha perjudicado notablemente a la causa manchega. Para tener una identidad propia no hay que comparar, sino superar, y tampoco competir, sino crear. Y no se pueden hacer exportaciones masivas si no es con nuestro propio nombre y marca, y responsabilidad de nuestro origen. Con la denominación «Valdepeñas» se venden muchos caldos que no tienen nada que ver con lo que hacen allí. Eso no es ser auténtico.

Al comentar estas cosas, Antonio Gallego habla encendidamente. Más que como bodeguero, mucho más, habla como un auténtico enamorado del vino.

-Lo que me gustaría es que cada cosechero hable por sí mismo. Igual que cada país tiene su idioma, cada vino tiene también su lenguaje. La comunicación no consiste en querer hablar el idioma del otro, sino en ser receptivos. Valdepeñas también es Mancha, pero no toda La Mancha.

-¿Y qué hace a tu juicio la Administración en este sentido?

-La Administración no sabe lo que es el origen de nada, y así es imposible. No conocen lo que es coger un azadón o hacer un injerto. Tendrían que estar allí mismo, el saber sólo teórico produce errores de fantasía. Y están hundiendo al vino manchego porque se apoyan en el poder francés y, en general, en el europeo. La Junta de Comunidades y los vitivinicultores tenemos ante nosotros el reto histórico de que los vinos manchegos tengan futuro. ■

Eugenio COBO

FOTOS: ALFONSO BUSTOS

