

En el corazón de la provincia

Con el otoño llega la vendimia a Cuenca

Durante un mes, normalmente entre septiembre y octubre, la provincia de Cuenca vive por y para la vendimia. Localidades de gran tradición vitivinícola como Iniesta, Ledaña o Villalpardo lideran la recogida de la uva, tarea a la que acuden miles y miles de inmigrantes, algunos sin papeles, en busca de trabajo. Crónicas ha pasado con ellos un día en el campo.

ESTHER ORTIZ

La localidad conquesa de Iniesta, ubicada en el mismísimo corazón de la Manchuela, se revoluciona cada septiembre con la llegada de la vendimia. No en vano, la recogida de la uva supone, para sus habitantes, uno de los medios de vida más importantes, junto con el cultivo del champiñón y el transporte por carretera.

Con una afamada Cooperativa como cabeza visible, la Unión Campesina Iniestense, que se remonta en sus orígenes a la década de los 50 y que, en la actualidad integra a más de 950 socios activos y más de 7.000 hectáreas de viñedos, Iniesta es indiscutiblemente una de las localidades de referencia del sector vitivinícola en nuestra provincia. Y no sólo, por la calidad de sus caldos, muchos de los cuales salen al mercado

bajo el amparo de una Denominación de Origen excepcional, la de 'La Manchuela', sino por la cantidad de kilos de uva que generan sus cooperativistas anualmente. De hecho, en esta campaña del 2004 se espera recoger una producción similar a la de pasados años en los que se llegó a alcanzar la nada desdeñable cifra de 50 millones de kilos de uva -un 60% de la variedad 'bobal'; un 25% de la variedad 'tempranillo'; 5% de Syrah; 5% de Cabernet; y, 5% de Viura-.

Aún así, indicaba al respecto Diego Paños, gerente de UCI, la Cooperativa es «humilde», si tenemos en cuenta que «nosotros sólo representamos entre un 8 y 10% del cultivo total de la vid en Cuenca», que se sitúa en torno a las 100.000 hectáreas.

Este año la vendimia en la zona de Iniesta, se ha retrasado en torno a unos 15



Iniesta cobra vida con la llegada de la vendimia. Miles y miles de trabajadores recogen la uva, transportarla posteriormente a la cooperativa con más tradición de La Manchuela, la UCI.

días. «Somos los que más tarde hemos empezado, pero lo hemos preferido así, simplemente por razones técnicas ya que, la uva aún no tenía grado suficiente y ahora el mercado paga en función de los puntos de color», manifestaba Paños.

Los remolques llenos de uva no dejaban de entrar en la cooperativa. Su primera parada, para determinar la calidad -grados- de la uva, la segunda, en la balanza, para establecer el peso de la carga y de ahí, por fin a los descargaderos.

Es allí donde comienza el proceso de transformación. El vino, se almacena, y los subproductos -la piel,

para hacer orujo; y, las lías, que servirán de abono para el champiñón-, también. No hay que olvidar que de la uva «se aprovecha todo».

Pero, si en algo se nota que ha comenzado la vendimia en esta localidad es en el continuo trasiego de personas que van de aquí para allá pendientes de su labor, bien vendimiando, bien transportando la uva hasta la cooperativa, o bien encargándose de la transformación de ésta en vino o mosto, según convenga.

En total, sólo para las labores de recogida de la uva en el ámbito de influencia de UCI, indicaba Diego Paños, se necesitan en tor-