

Moraña 15/02/2010 J.L.Robledo

De vuelta a los majuelos

Una empresa de la localidad de Castellanos de Zapardiel lanza al mercado 'Vetoné', un tinto crianza elaborado a base de uvas de vides replantadas y que se convierte en el primer vino de la Moraña que se comercializa



Teo Legido, en sus viñedos de Castellanos de Zapardiel.

J.L.Robledo



Botella de Vetoné.

J.L.Robledo

Pues vino no me sobraba? De lo mejor que se bebía en la ciudad, venido de diversas partes, de Monviedro, de Luque, de Toro, de Madrigal, de San Martín... Que harto es que una vieja como yo, en oliendo cualquier vino, diga de dónde es». Este párrafo de La Celestina, la universal obra de Fernando de Rojas del siglo XVI, es uno de los muchos ejemplos que se pueden encontrar en la literatura de esta época del prestigioso vino que se elaboraba en la comarca de Madrigal de las Altas Torres. El propio Miguel de Cervantes en El Licenciado Vidriera (1613) o Dámaso Frias, en su ‘Diálogo en alabanzas a Valladolid’ -«vinos, los de Medina del Campo, Alaejos, Madrigal y Toro que a ninguno de los famosos deben en bondad»-, también hacen referencia a los caldos del norte de la Moraña.

Al igual que en el resto de la península, el viñedo del norte de la provincia tuvo un antes y después tras la plaga de filoxera que afectó a toda Europa. Esta enfermedad, importada de Estados Unidos, llegó a España en 1878, afectando con crueldad a toda la comarca. Entonces, la mayoría de los terrenos dedicados al viñedo desaparecieron y fueron sustituidas por el cereal, y las pocas hectáreas que se salvaron fueron arrancadas de forma progresiva hasta casi su total desaparición, quedando poco más de 140 a principios de esta década.

Pero cuando el vino de la Moraña parecía estar abocado a su desaparición, varios proyectos se están empeñando en recuperar una tradición agraria y cultural. Primero fue la iniciativa del Ayuntamiento de Madrigal de replantar 17 de las 45 hectáreas de viñedos municipales que aún conserva, y de las que el próximo otoño se recogerá su primera gran cosecha, y después fueron los ayuntamientos de Palacios de Goda y Orbita los que plantearon un contencioso contra el consejo regulador de Rueda por dejar fuera a sus términos de esta denominación de origen, cuando las producciones de ambos municipios son compradas todos los años por bodegueros de la vecina localidad vallisoletana.

Mientras tanto, un grupo de emprendedores que llevaba años trabajando en silencio - Macario González Sánchez, Teodoro Martín Legido y José Vegas Galindo- y con el nexo de unión de Castellanos de Zapardiel, creaban en 2006 la empresa Bodega y Viñedos Valhondo, una sociedad que acaba de iniciar la comercialización ‘Vetoné’, un tinto crianza elaborado a partir de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah, que ha pasado doce meses en barricas de roble americano y francés y seis en botella. La producción inicial ha sido de 8.000 botellas. «Aunque nos presentamos bajo la marca de calidad ‘Vinos de la Tierra de Castilla y León’, el principal objetivo de nuestro proyecto es recuperar la tradición y la cultura vinícola de la Moraña y elaborar un vino de calidad, dándole nuestra personalidad y con sabor a nuestra tierra, sin tener las limitaciones que te marcan las denominaciones de origen», afirma Teodoro Martín, uno de los viticultores de Castellanos de Zapardiel, que no descarta que dentro de poco la propia bodega donde se elaboren los vinos pueda estar ubicada al lado de las cepas de las que se recogen las uvas. «Esperamos que sea una realidad en dos años. Ahora tenemos alquilada una bodega, pero queremos que todo el proceso sea moraño cien por cien».

El gran momento de los caldos de la comarca llegó en los siglos XVI y XVIII, cuando el verdejo era exportado a la zona cantábrica y a Madrid



Una botella de Vetoné, en las viñas de Castellanos de Zapardiel.

J.L.Robledo

Jorge M. Díaz de la Torre *

Rastrear en el pasado más profundo de la zona de Madrigal para intentar averiguar cuál es el origen del cultivo del vino en la comarca, se antoja una labor imposible debido a la ausencia de informaciones arqueológicas o documentales. Sin embargo, es fácil considerar que ya, en época romana, el viñedo estaba presente en la economía local.

Nos referimos a la época bajo imperial en la cual la llanura abulense se llena de posesiones señoriales, las villas romanas. Estas haciendas son autosuficientes ya que sus propietarios se han desplazado al medio rural huyendo de las crisis urbanas por lo que las dota de todo tipo de infraestructuras productivas. El vino forma parte indisoluble de la forma de vida romana (la triada clásica el pan, el vino y el aceite, tan ponderada en la actual «dieta mediterránea») y siempre se constata en este tipo de villas.

Por tanto, el vino existía ya en la zona hacia el siglo IV d.C. Y desde entonces continuaría vigente a lo largo de la Edad Media. El gran momento del vino moraño llega en la Edad Moderna. La producción de vino blanco o «verdejo», exportado principalmente a la zona cantábrica y, más tarde, a Madrid permite un cierto movimiento económico. Entre los siglos XVI y XVIII, este comercio alcanza su mayor auge. Las bodegas más grandes, algunas de las cuales aún se conservan en el subsuelo madrigaleño, se construyeron en esta época, evidenciando que no se crean para almacenar vinos para consumo familiar sino que se trata de conservar excedentes para la venta. Cabe resaltar que con el descubrimiento del nuevo mundo los caldos moraños acompañaban en las despensas de los barcos a otros productos.

Como curiosidad señalar que estos caldos eran utilizados como medicamento por considerarse que tenía un gran valor nutritivo.

Para evaluar la importancia del viñedo en esta época Moderna, sería factible la transcripción del Catastro del Marqués de la Ensenada de 1751. Se trata del elenco más completo hasta esa época acerca de las diferentes localidades. Sirva la existente acerca de Sinlabajos como referencia válida y trasladable para la mayor parte de los municipios limítrofes. En este caso se recoge la existencia de majuelos y la forma de su plantación: «...que los majuelos están plantados en tiros a cordel, ocupando toda la tierra y dista una cepa de otra once pies y alguna vez más ...». La producción también se refleja en esta documentación: «La aranzada de majuelo de primera calidad da veintidós cántaras de mosto, la aranzada de segunda catorce cántaras de mosto y la tercera, ocho cántaras de

mosto».

El Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Pascual Madoz es un buen referente para calibrar la importancia del viñedo en la comarca aunque se trata de una obra de mediados del S.XIX. Las citas al cultivo son reducidas en zonas en las que los majuelos eran secundarios en la economía local. Al hacer alusión a los diferentes municipios del Tercio de Madrigal, se cita la relativa abundancia de viñas en los términos de Moraleja de Matababras, Castellanos de Zapardiel y San Esteban de Zapardiel. También los de Madrigal mantenían cierta importancia: «...comprende varias dehesas con buenos pastos, 2 montes uno de pinos muy estropeados, y el otro de encinas; bastante viñedo, 11000 fanegas de tierra cultivada».

Al igual que en el resto de la península, el viñedo del norte de la provincia de Ávila tiene un antes y un después tras la plaga de filoxera que afectó a toda Europa. Esta enfermedad, importada de Estados Unidos, se extendió por Francia a partir de 1868. Ello provocó que el viñedo tuviera un gran despegue en España ya que aumentó la demanda de vinos desde Europa. Pero, a partir de 1878, llega también a nuestro país. Entonces, se da un fenómeno similar: las zonas afectadas dejan de producir y otras, a las que aún no ha llegado la epidemia, se benefician produciendo más. Sin embargo, la comarca de La Moraña no es de estas zonas: la plaga llega relativamente pronto, ascendiendo por el Duero desde Portugal.

Unos años antes del inicio de la Guerra Civil, se considera que la filoxera había sido erradicada de España. Para entonces, el viñedo en La Moraña había disminuido su superficie a menos de un cuarto que lo que llegó a ocupar con anterioridad.

En este punto surge cierto margen de duda acerca de la antigüedad del viñedo moraño: según muchos testimonios, algunos de los majuelos existentes en la actualidad serían previos a la filoxera. Existe cierta tendencia en muchas denominaciones de origen a apuntar acerca de la existencia, en sus zonas, de viñedos anteriores a la epidemia. Con ello se da muestra de la antigüedad de sus caldos y de la tradición en su elaboración. El caso concreto moraño es que los viñedos locales, principalmente de la variedad verdejo, no han sido replantados. Restaron como majuelos de uso familiar en zonas muy delimitadas, aislados. Si en la zona próxima de Rueda, se sustituyeron por variedades como la Palomino, no fue el caso en nuestra comarca. Por tanto, cabe la posibilidad de que haya restos de viñedos primigenios.

(*) Jorge M. Díaz de la Torre es historiador y arqueólogo.