

# Los «caldos» leoneses

Marisa Sanz Rivero

No puede faltar en un recorrido rápido por León, una parada de rigor en las zonas vinícolas de la provincia. Dos son estas zonas, según datos tomados de Joseph Jobé<sup>(1)</sup>:

1. de influencia gallega: zona del Bierzo con Cacabelos, Villafranca y Ponferrada como centros. En esta región vemos cierto parecido en sus vinos con la zona gallega de Valdeorras, aunque en esta última el número de grados es inferior.

2. de influencia castellana, cuyos límites son Palencia al este, La Maragatería al oeste y León capital al norte. Su centro es La Bañeza, "con vinos tintos y blancos, ligeros, con aguja y buen paladar, que también vemos en

ción del viñedo respecto al sol. Cuanto más sol recibe, más grados tendrá el vino. Así, en las zonas de mayor humedad interesa que las cepas estén lo más alejadas del suelo, para evitar la humedad y no perder en grados. En la zona del Bierzo el problema fundamental es la inestabilidad del clima, donde el verano es bastante seco, mientras que en época de vendimia llueve mucho. Una tormenta poco antes de la vendimia puede estropear toda la cosecha, o al menos, disminuir los grados, pues la uva se llena de agua y aumenta de tamaño, lo que es inversamente proporcional al azúcar o graduación.

En la zona que estamos estudiando hay varios tipos de cepas o "puestos" no específicos de la región sino comunes a otras. Estas son:

Para vinos tintos:

- Jerez garnacha, que también vemos en Levante y Extremadura.
- Mencía
- Alicante

Para vinos blancos:

- Malvasía, que es una variedad catalana.

Después de haber visto estas variedades, vamos a hacer un esquema de los principales trabajos que se realizan en un viñedo:

---

*Viñas*



Asturias. Los vidueños más extendidos son los Mencía y Pietro Picudo"<sup>(2)</sup>.

Desde que el campesino empieza a trabajar la tierra hasta que tomamos un vaso de vino hay todo un mecanismo muy complicado y lento que vamos a intentar resumir y ordenar, centrandolo nuestro trabajo en los pueblos de Cacabelos y Villafranca, de los cuales se puede hacer un estudio conjunto, pues sus diferencias son mínimas.

Antes de ver los trabajos fundamentales en una viña, no debemos olvidar la importancia que tiene la orienta-

1. la **poda**, en enero.
2. la **escaba**, que consiste en separar la tierra de la cepa por medio de surcos.
3. la **amontona**, en mayo, proceso contrario al anterior, para mantener la humedad.
4. **floración y tratamiento**, para evitar enfermedades tales como el oidio y el mildew, que se atacan con sulfatos.
5. la **vendimia**, a finales de septiembre y primeros de octubre.

Las uvas vendimiadas se echaban antes en canastos de avellano, aunque actualmente se han sustituido por recipientes de plástico que conservan la misma forma que los primitivos. Estos canastos los sacan a hombros desde el centro de las viñas para volcarlos en los tractores (o carros de bueyes en algunas zonas). Estos tractores (o carros) tienen en su interior unas lonas, en las que se echan las uvas. De aquí se transporta a las bodegas.

Una vez recogida la uva empieza el auténtico proceso de elaboración, que varía ligeramente según se haga en prensas particulares, bodegas particulares o cooperativas.

El paso siguiente es medir el grado y peso de las uvas, cosa que se hace introduciendo en el mismo tractor un aparato que saca el líquido y lo mide. Una vez hecho esto, se vuelca en la tolva, donde está colocado el sinfín, y de allí, por medio de un canal, va a los depósitos respectivos. Las tolvas tienen divisiones que separan las distintas clases de uvas según se quiera hacer vino tinto, blanco o mezcla. Una vez que está la uva depositada en la tolva, es cuando varía el proceso siguiente, según los medios más o menos mecanizados.

En un principio, este proceso se hacía en lagares que, según nos dijeron, han dejado de usarse y que aún podemos encontrar en pueblos como Villadecanes, Toral, Otero, etc.

Otro sistema de elaboración es por medio de prensas a mano, movidas por "una enorme viga llamada 'palanca'. En su extremo había una cuerda que, en su otro extremo, estaba en espiral en torno a otra viga que, en posición vertical, pivotaba sobre sí misma gracias a un engranaje de ruedas dentadas puesto en movimiento por una manivela accionada por un obrero" (3). Tenían zócalo de granito, tolva y tornillo vertical. Estas prensas están en desuso, siendo sustituidas por las hidráulicas, neumáticas y eléctricas, y sólo algunos particulares para su propia cosecha siguen usándola, como ocurre, entre otros, en el pueblo de Villadecanes.

Es en las bodegas particulares y cooperativas donde más mecanizado está todo el proceso, pues así siempre consiguen vinos semejantes, mientras que los particulares que no analizan químicamente el vino, consiguen un producto que cada año varía en calidad, grado y sabor. A los clientes fijos no les interesa esta variación. Su paladar se ha acostumbrado a un determinado sabor y quieren que todos los años se mantenga igual. He aquí el papel tan fundamental del enólogo. Este debe siempre tener en cuenta la densidad, el alcohol, la acidez total, el extracto, azúcar, cenizas, etc., de los vinos.

Los datos acerca del proceso de elaboración del vino en bodegas particulares nos han sido facilitados en las bodegas "José Vázquez Vega", de Cacabelos, por Don Carlos Pintor Rodríguez, enólogo.

Las uvas las compran a los campesinos quienes las llevan en carros hasta las bodegas. Allí las clasifican y, como ya dijimos antes, las echan en tolvas que las conducen a las estrujadoras, las cuales pueden dejar las uvas con el raspón o sin él, a lo que se llama "espallado" o "despallado". Para conseguir vinos de más cuerpo a veces se mezcla uva con raspón con otra espallada. El sabor herbáceo del vino se daba al pisarlo con los pies, y no con la estrujadora, lo que en teoría es mejor, pues no se ma-

chacan las uvas, pero actualmente hay máquinas muy perfectas que impiden eso.

De ahí pasan a los depósitos, cada vez más modernizados y es allí donde empieza el proceso de fermentación. Antiguamente, para quitar impurezas echaban un animal en los tinos para precipitar sustancias que llevaba el vino y entonces conseguir una transparencia mayor. Ahora la clarificación es por productos químicos. Para ello hay que tener en cuenta los grados del vino, pues cuanto mayor es la graduación menos posibilidades hay de que enferme, ya que el alcohol es un antiséptico. Enfermedades muy frecuentes en el vino son la 'micodermia aceti', bacteria que cuando le ataca el oxígeno al vino, forma una especie de 'madre'. Otra es la 'micodermia vini', etc.

Una cosa a tener en cuenta en la elaboración del vino es que no todas las levaduras son nocivas, ya que algunas incluso son imprescindibles para la fermentación, pero el enólogo debe impedir que muchas otras se desarrollen. La fermentación puede controlarse haciéndose más lenta, parándola o acelerándola según interese en cada caso. Si el vino entra a 18 ó 20° no hay que forzar la fermentación.

El proceso siguiente es el de **pegar un trasiego**, que consiste en cambiar el vino de recipiente para que se airee y pierda el anhídrido carbónico. Se hacen varios a lo largo del proceso, y se llama **escurrido** al hecho de sacar el líquido. Queda en el recipiente una capa en el fondo, que es el mosto. Hasta que el vino no pierde el anhídrido carbónico totalmente, se siguen haciendo trasiegos. Así se llega a una clarificación total, eliminando todo lo que puede ser una precipitación. Hasta hace poco tiempo la 'clarificación azul' no estaba autorizada en España, pues en ella se usa cianuro potásico en una cantidad mínima que, al unirse con el hierro del vino, forma el 'azul de Berlín', en que todo el vino se pone azul. Con otro clarificante echado posteriormente, el cianuro se posa en el fondo. Entonces se hace el último trasiego.

Aunque actualmente los recipientes son de poliéster o cemento, para un mejor envejecimiento son mejores las cubas o toneles de madera. Sea cual sea el recipiente, no puede contener aire, para lo cual o lo llenan totalmente o utilizan mechas azufradas. En las bodegas particulares no siempre se embotella el vino. Lo venden a grandes almacenistas que suelen ser clientes fijos.

La elaboración del vino en las cooperativas es semejante a la anterior y son procedimientos muy modernos en los que se busca el mayor rendimiento. Una vez estudiado el proceso en otras cooperativas españolas y haciendo un estudio comparado con las leonesas, creemos conveniente dar como modelo estándar el diagrama esbozado por D. Juan José Sanz Jarque (4):

Como vemos, se sigue un sistema semejante al de las bodegas particulares, con mínimas variaciones, según las zonas.

Unas 7 son las cooperativas del Bierzo, de las que destacamos la de Villafranca del Bierzo, Cacabelos y Campomaraya. En esta última no se embotella y en las otras dos sí. Las cooperativas venden tanto vino a granel como embotellado y, o bien a particulares o a distribuidores. Todos los campesinos que entregan la uva a la cooperativa son socios de ella. Hay un presidente y una junta rectora, uno de cuyos miembros nos ha facilitado muchos datos. Todos los años se hace una junta general, un balance, y se calcula a cómo sale el kg de uva. Las cooperativas no son solamente reuniones o empresas en las que los únicos lazos de unión son comerciales, sino que tienen un carácter social muy acusado, aunque aún no todos los campesinos lo entienden así. Ellos no las han aceptado totalmente, pues el sistema de cooperativas tiene como norma el no repartir las ganancias de un año hasta el siguiente, y sólo en casos excepcionales anticipan un préstamo en época de vendimia. Cada agricultor recibe la parte proporcional en función de los kg que entrega. Todos los gastos corren por cuenta del campesino. Esto les asusta bastante pues ellos prefieren dinero a corto plazo, antes que depender de una cooperativa en la que casi nunca se gana demasiado, pero con la ventaja de que si el campesino tiene una mala cosecha pierde mucho menos que si dependiera de sí mismo, en cuyo caso pierde todavía más, pues el viñedo da muchos gastos y muy poco dinero, por lo que interesa más contar con un dinero más o menos fijo, aunque sea a largo plazo.

(1) JOBE, Joseph. "El gran libro del vino". 1961. Editorial blume.

(2) Op. cit.

(3) Op. cit.

(4) SANZ JARQUE, Juan José. "El vino, las bodegas cooperativas y la seguridad social agraria". 1975."

## BIBLIOGRAFIA GENERAL

BONDIAC, Enrique. "Elaboración de vinos".

LOPEZ SAINZ, Celia. "Historia del vino".

VEGA, Luis Antonio de. "Guía vinícola de España". 1958.

ESCAQUES DE JAVIERRES, Isidoro. "Geografía agrícola del viñedo español".

CABALLERO BONALD, J. M. "Lo que sabemos del vino".

A. LARREA REDONDO. "Arte y ciencia de los vinos españoles".

J. NOGUERA PUJOL y G. SEIJO ALONSO. "Los grandes vinos".

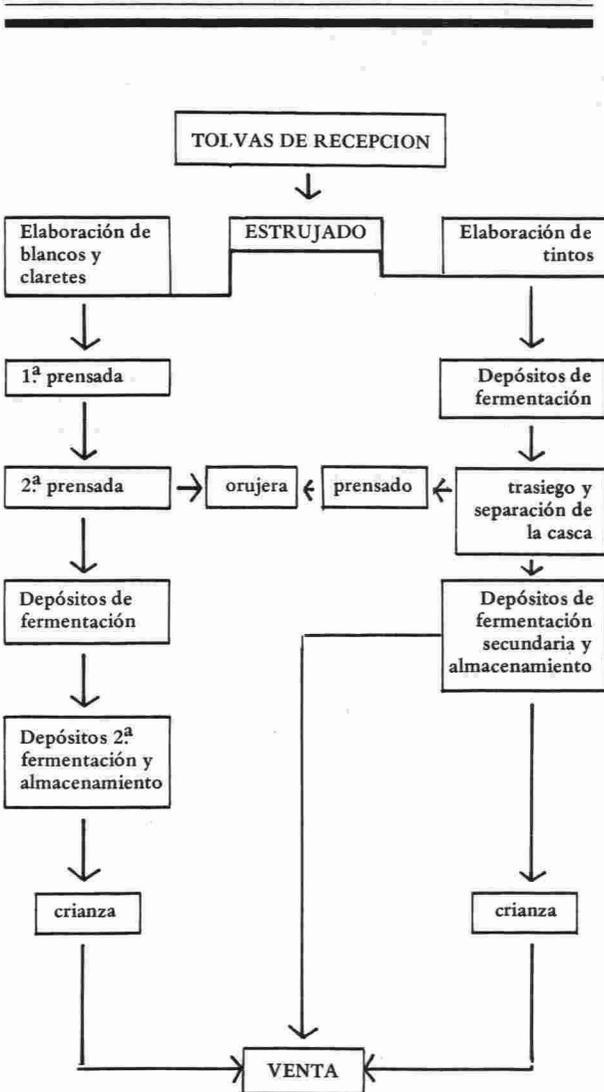


DIAGRAMA DE BODEGA O SISTEMA GENERAL DE ELABORACION DEL VINO EN LAS COOPERATIVAS