

HIJOS DE DANIEL ESPUNY : UNA AVENTURA VINÍCOLA

Por
ANA ESPUNY RODRÍGUEZ.
Licenciada en Historia

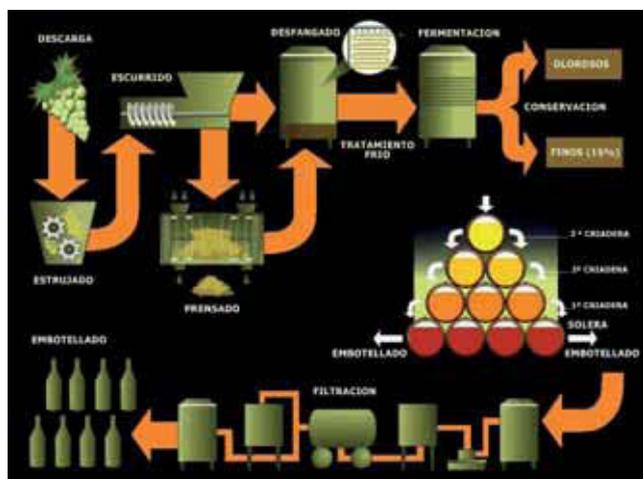


DIAGRAMA DE LA PRODUCCIÓN DEL VINO

TENGO el propósito de adquirir en esa zona, dos fincas de dos mil hectáreas en adelante de cabida, que sean, una de alcornoques en producción para la cría y engorde de ganado de cerda y otra de tierra blanca sin arbolado, para dedicarla al cultivo de la remolacha, trigo, garbanzos, etc., para lo cual desearía que estuviese lindando con un buen río, para convertirla parte de ella, en regadío y las demás tierras que fueran propias para la cría de ganado vacuno.

En el archivo familiar, consta que ya en 1939, Daniel Espuny Aleixendri deseaba diversificar sus inversiones industriales hacia el sector de la agricultura. Planeaba la compra de fincas que le permitieran un aprovechamiento no sólo agrícola, sino también ganadero de la tierra. Siguiendo la tradición familiar, su forma de trabajar se basaba en buscar la máxima rentabilidad a sus negocios para luego reinvertir los capitales obtenidos. Esta actuación no sólo obedecía al ánimo de lucro, motor normal de cualquier empresario, sino que era considerada, en su caso, como una obligación moral.

Su prematura y repentina muerte en 1942 hizo que esos planes quedaran como proyectos, hasta que sus hijos y herederos, Daniel y Joaquín Espuny Solsona, emprenden esa diversificación en los años centrales del siglo xx.

Así, en 1957 la sociedad Hijos de Daniel Espuny S.A, formada por los hermanos Espuny Solsona, compra el Cortijo Gobantes, en el término municipal de Los Corrales. Tiene la finca 640 hectáreas, de las cuales en la actualidad son aproximadamente la mitad de olivar. Pero no fue así en un principio. Siguiendo las directrices de su padre y desde el mismo momento de la compra, los nuevos propietarios se esforzaron en lograr un mayor aprovechamiento de la finca, no sólo de tipo económico, sino también social, procurando dar el mayor número de jornales posibles. Se realizaron mejoras en la producción de aceituna, se introdujo ganadería intensiva, la parte de monte se plantó de almendros y se mejoró la producción de uva, pues en esta finca había unas 30 hectáreas aproximadamente dedicada a viña.

Es al desarrollo de esta actividad vinícola a lo que, gracias a la colaboración inestimable de mi amigo Manuel Espinosa, dedicaré el presente artículo.

La problemática venta de la uva fue sin duda la primera razón de que, desde el principio, se plantease la idea de hacer el prensado de la uva, para así vender el mosto o el vino en condiciones razonables, obteniendo, además, el complemento del valor añadido de esa transformación. Por aquellos años, la venta de uva presentaba grandes problemas, pues a los precios muy bajos se unía el riesgo de un incierto cobro y además los compradores imponían plazos de pago muy largos, de hasta uno o dos años. En las zonas vinícolas más cercanas (Montilla, Moriles, Lucena, etc.), las quiebras y desapariciones de las pequeñas bodegas o lagares estaban a la orden del día y no sólo se veían afectadas las pequeñas, sino también las medianas empresas vinícolas.

Para pensar la uva se adecuó el antiguo molino comprado por aquel entonces en la zona de los "Molinos Nuevos" y al que, de paso, con esta actividad se le daba utilidad.

Ese local ofrecía unas condiciones idóneas y con un gasto mínimo, se logró una instalación más que aceptable donde pensar las uvas para venderlas en caldo.

Pero, una cosa acarrea la otra, sobre todo cuando existe una inquietud industrial y comercial y se busca además acrecentar empleo, en este caso, agrícola e industrial. Una vez prensadas las primeras uvas se planteó la pregunta consiguiente: ¿Por qué no ampliar el ciclo? Y ya puestos... hacerlo bien.

Con este objetivo la viña fue mejorada adecuadamente. La plantación se limitó a dos variedades de uvas blancas, de gran graduación alcohólica y que, siendo adaptables a aquella zona, permitieran también la producción de vinos de la mejor calidad. Fueron las variedades "barcelonés", o lo que es lo mismo "alarije" y "Pedro Ximénez", que ocuparon cada una el 50% aproximado de la superficie total de la viña, cuya producción se quería dedicar a la elaboración de vinos generosos.

El lagar, por su parte, fue también mejorado con la adquisición de unas 200 botas de roble americano, traídas de la zona de Jerez, precisamente para asegurar la fermentación y crianza de caldos de la mejor calidad.

La fabricación de vinos tiene grandes semejanzas con la del aceite. Es importante cosechar la uva libre de enfermedades y escoger bien el momento de la vendimia, cuando el fruto haya alcanzado el grado de maduración óptimo. Igual que con la aceituna, la rapidez y el cuidado del traslado de la viña a la bodega es fundamental para que la uva no se deteriore ni se rompa, lo que se traduciría en pérdida de zumo y fermentaciones indeseables. Como en la almazara, la vigilancia continua del proceso, el orden en las labores y la higiene, son fundamentales para la obtención de los resultados apetecidos.

También es bastante semejante la extracción del vino propiamente dicha. Los racimos procedentes de la vendimia son estrujados, proceso delicado que debe realizarse con precisión para que no se rasguen ni se rompan los elementos vegetales duros, que darían sabor al vino y aumentarían su acidez. Del estrujado surge una pasta viscosa compuesta de pulpas de uva, hollejos rotos, pepitas y raspones. Sin que se produzca contacto con el aire, que llevaría a cabo una prematura e indeseada fermentación, esta pasta es trasladada a un conjunto de prensas de las que sale el mosto, que da inicio al proceso de elaboración del tipo de vino que se desea obtener.

Para la elaboración de un vino generoso se parte de un vino pálido, ligero, muy limpio y con una alta graduación alcohólica. La selección de este vino base o mosto-vino se suele realizar a primeros del mes de enero posterior a la vendimia y en función de sus cualidades, se destinará posteriormente a la producción de los diferentes tipos de vinos generosos: fino, oloroso y amontillado. Una vez que se ha decidido el destino de cada uno de los tipos de mosto-vino, se procede a su encabezamiento, es decir, al incremento de su contenido alcohólico mediante la adición de alcohol vínico.

Las botas, recipientes realizados en madera de roble con una capacidad de 550 litros, se llenan con cada tipo de vino

base ya encabezado y se sitúan en la bodega en función del proceso de crianza a aplicar, teniendo en cuenta su destino final.

El procedimiento de crianza varía según el tipo de generoso:

Finos: Procedentes de vinos pálidos y ligeros, sus botas están vacías en su sexta parte y ocupan las zonas más frías y húmedas de la bodega. En el interior de las botas, los vinos evolucionan por crianza biológica, es decir, por la acción de las levaduras que se acumulan en la superficie del vino formando el llamado velo de flor. Su contenido alcohólico se sitúa entre 15 y 16°.

Olorosos: Nacen del encabezado inicial de vinos base con más color y algo más de cuerpo que los utilizados para la elaboración de los finos. Las botas se llenan totalmente y se sitúan en las zonas más altas o en aquellos lugares donde el calor actúa sobre ellas. Sufren una crianza físico-química en la que la evolución se verifica por la acción del oxígeno sobre el vino, que llega a través de los poros de la bota. Su graduación alcohólica oscila entre 18 y 19°.

Amontillados: Son vinos finos cuya correcta evolución se ha visto alterada por alguna razón. Son sometidos a un segundo encabezamiento hasta situarlos con un contenido alcohólico de 18 a 19°. Posteriormente, continúan su crianza como los vinos olorosos.

El resto de los vinos generosos (manzanilla, palo cortado, pálido, raya...) procede de las distintas calidades de estos tres tipos, o bien son producto de la mezcla de estos vinos con vinos dulces.

En el interior de sus respectivas botas, los diferentes tipos de generosos son sometidos a un proceso conocido como escalas, criaderas y soleras. Su objetivo es obtener vinos homogéneos dentro de cada uno de los grupos.

Las botas de cada tipo de generoso son agrupadas una sobre otra, generalmente, formando hasta tres niveles de altura. Las botas más próximas al suelo son las soleras, mientras que las criaderas son las que se encuentran por encima. Por último, la escala está formada por varios grupos de criaderas y soleras en las que el vino pasa de una a otra, siempre en el sentido del más joven sobre el más viejo, en un proceso denominado corrimiento de escalas. Se hace siempre de unas criaderas a otras para que las botas permanezcan llenas al final del proceso.

El vino destinado a la comercialización se extrae de las soleras, aproximadamente un tercio del contenido de cada bota. Este espacio es cubierto por un sexto del contenido de las botas de la criadera más próxima a la solera, en un proceso que se llama rociado. A continuación se repite este mismo procedimiento en las criaderas superiores. Al final, la última criadera queda vacía y en ella se incorporan los nuevos vinos base encabezados.

Antes de la comercialización, el vino extraído de las soleras se somete a un cabeceo para unificar las calidades. Posteriormente, se estabiliza mediante un proceso de clarificación y filtrado y, finalmente, se embotella.

Capítulo aparte merece el vino Pedro Ximénez, cuyas cepas, después de la transformación, ocupaban la mitad de la superficie de la viña Govantes. Esta uva, por ser muy sensible a las enfermedades, encuentra su hábitat ideal en climas secos y calurosos y necesita suelos aireados y profundos. El constante calor asegura un alto contenido de azúcar, y por tanto, de alcohol, obtenido por métodos naturales, lo que hace innecesaria su adición posterior, siendo imprescindible para la elaboración de vinos generosos. El grado alcohólico natural está entorno a 14,5°.

El proceso de elaboración comienza en el almijar o pasera. Los racimos se extendían en la misma viña, sobre capachos de esparto. Expuestos al sol, van pasificándose lentamente, perdiendo agua, concentrándose todos sus componentes, evolucionando los aromas de la uva y acelerando su madu-

ración. Para que todas las uvas se pasifiquen por igual, es necesario darle vueltas a los racimos cada dos o tres días. En función de la temperatura y de las horas de sol, la pasificación dura alrededor de cinco a siete días al comienzo de la campaña y diez aproximadamente, a mediados de septiembre. El riesgo que corre el elaborador es alto ya que si llueve durante varios días, la uva puede pudrirse ocasionando una elevada pérdida económica.

Llegado al punto óptimo de pasificación, los racimos se recogieron y son llevados al lagar en donde se molturan y prensan de una forma leve y delicada, para evitar posteriores oxidaciones y enranciamientos. Sólo una ligera fracción de mosto dulcísimo se obtiene de esta tarea. La pasta resultante se deja escurrir durante periodos variables de tiempo, quedando una elevada proporción de pasas sin romper cuyo mosto se intentará extraer en sucesivos prensados.

Como es lógico suponer, el rendimiento es muy bajo obteniéndose aproximadamente, 29 litros de mosto por cada 100 kg de uva fresca. Con posterioridad, se le añade al mosto, muy aromático y de color caramelo, una pequeña cantidad de alcohol y variable proporción de vino, raya u oloroso, para reducir su excesivo dulzor, pasando luego a las criaderas en las que, lentamente, pierden su primitivo color ambarino hasta alcanzar tonalidades muy oscuras, casi azabache, al tiempo que ganan en aromas cada vez más complejos.

Como en los vinos generosos, la calidad del Pedro Ximénez guarda una estrecha relación con la zona de la que procede la uva y con la edad de las cepas. A igualdad de condiciones, los elaborados con racimos provenientes de alberos y de plantas que tienen más de 25 años de edad, destacan por su delicada finura. Otros factores, como el tipo de envase, la clase de madera con que se han fabricado, el envasado de los cascotes y las condiciones medioambientales de la bodega en la que se someten a crianza tienen también una notable influencia en la calidad final de este vino singular.

Para este apasionante proyecto se contó con el asesoramiento de Juan González Sillero, de Jerez de la Frontera. Fue por su mediación que se contrató como capataz, tanto de la viña como de la bodega, a una persona especialista de aquella zona, Manolín, natural de Trebujena. Durante varios años, para las labores agrícolas más especializadas —poda particularmente— se traían operarios de su pueblo, hasta que se formó personal de Los Corrales, que fue aprendiendo las labores del viñedo a la usanza del marco de Jerez. A principios de los años 70 dejó de venir ese capataz de Trebujena, siendo sustituido por Luis Arce Bellido, operario bodeguero de Montilla, que ya solamente se ocupó de la bodega.

La producción se centró fundamentalmente en dos tipos de vino: Oloroso y Pedro Ximénez, aunque algunos años se hacía también Fino. Las calidades que aquí se producían era excelentes. Podían competir, e incluso superar a sus homónimos del marco jerezano. Hay algunas referencias analíticas de las producciones, que acaso pueden dar idea de la calidad de aquellos vinos: así el tipo Oloroso solía tener una graduación alcohólica en torno a los 19/19,5 grados; para el Pedro Ximénez las referencias indican una graduación de 15/16 grados de alcohol. Tenía además una alta concentración de azúcar que daba lugar a que su densidad por litro se situase en 1,200/1,300 kg por litro.

Olorosos y Pedro Ximénez son vinos que mejoran con el paso del tiempo. Esa circunstancia y las propias del mercado, obligan a conservarlo a veces varios años. Conlleva un gasto financiero y una vigilancia técnica, para que las calidades no se desvíen ni sufran deterioro. A finales de los 70 la bodega estaba llena y algunos años hubo de venderse la uva por no tener capacidad para más caldos. Resultaba mejor malvender uva, que hacer lo propio con el vino ya hecho.

En esta situación, surgió una dificultad difícil de atajar: la bodega sufría continuos asaltos. No era la cantidad de vino que en cada ocasión pudiesen robar, sino la cantidad de caldo que estropeaban. Durante años se soportaron, pero los

daños fueron ya cuantiosos y más importante el desaliento. Ese desaliento vino a coincidir con el problema que presentaba la venta de la uva con la proliferación de los Consejos Reguladores en cada zona. Tantas fueron las dificultades que obligaron a tomar una decisión, dolorosa, pero inevitable:

terminar con una labor de más de 20 años y dejar de producir uva y vino, en lo que tanto empeño e ilusiones se había volcado. La viña se levantó y la misma suerte corrió la bodega. Fue en 1982.

IMPRESIONES Y PAISAJES



SEVILLA. SIGLO XVII

PASADO Y PRESENTE DE SEVILLA

Por

MANUEL OLMEDO

Vicepresidente de Los Amigos de los Museos de Osuna

DESDE el Renacimiento hasta nuestros días, Sevilla ha sido una de las ciudades del mundo más piropada. Sus monumentos, sus calles, su Semana Santa, su Feria, y en fin, los más variados aspectos de su fisonomía y de su espíritu, han inspirado encendidos elogios a personalidades de las más diversas ramas del saber, subyugadas por las múltiples bellezas deslumbrantes de la urbe famosa.

El inglés Borrow en su libro *La Biblia en España*, traducido por Manuel Azaña, dice:

Nuestra Señora de París es un edificio hermoso; pero a quien ha visto las catedrales españolas, y en particular la de Sevilla, se le antoja casi mezquino y sin importancia, y más parecido a una casa consistorial que a un templo del Eterno.

Castelar veía Sevilla austera:

[...] austera como la Edad Media, y ya iluminada por los albores del Renacimiento, como si las sombras de una época estuvieran en sus bases y el amanecer de otra época alboreara por sus ojivas.

Y Cecilia Bohl de Faber, Fernán Caballero para la Literatura, vuelca su entusiasmo en la Santa iglesia Metropolitana. Dice así:

¡La Catedral de Sevilla! Estas palabras presentan a la mente un edificio magno, una de las maravillas de España, uno de los más magníficos templos del orbe católico, un portento de arquitectura, un joyero de las artes, un venerable archivo de grandes reliquias, un lugar y conservatorio de santo y ostentoso culto; todo esto es la Catedral, pero aún es más. Describir este "más" no es fácil porque consiste principalmente en las impresiones que causa tan admirable conjunto.

Para Azorín, «la Catedral de Sevilla es un mundo». Pedro Luis de Gálvez dice: «hierro y piedra. Dentro del templo, oro».

Y para mí la más hermosa definición poética de la Giralda es el soneto maravilloso de Gerardo Diego.

Giralda en prisma puro de Sevilla,
nivelada del plomo y de la estrella.
Molde en engaste azul; torre sin mella.
Palma de arquitectura sin semilla.

Si su espejo la brisa enfrente brilla,
no te contemples, ¡ay Narcisa!, en ella;
que no se mude esta tu piel doncella,
toda naranja al sol que se te humilla.