

LA CULTURA DEL VINU EN VILLAREJO DE ÓRBIGO Y SANTIBÁÑEZ DE VALDEIGLESIAS

Francisco Javier Pozuelo Alegre

Estos dos pueblos asítiense na comarca del *Órbigo*, na marxe oeste del ríu, a una altura sobre'l nivel del mar d'ente 815 y 900 m. aproximao.

El primeru d'ellos, *Villarejo de Órbigo*, allúgase a unos 2 km. del ríu, 200 metros al sur de l'autopista que va de Lleón a Astorga, con un perfil físicu básicamente llanu y con bosques de ribera, tierras, praos y cultivos de chopos. Les sos tierras, ácidas, son granibles, de regadíu, y yeren regables enantes yá de la construcción del pantanu de L.luna. A escasamente 2 km. d'esti pueblu principia yá la fastera de paisaxe ondulado, montes d'ancines y robles de tierra arcilloso.

El segundu, *Santibáñez*, asítiase a 3 o 4 km. del ríu, na mesma direición, a 600 m. al norte de la mesma autopista. Físicamente, el so perfil ye de llombetes mui suaves arcillosos, de tipu ácidu. El pueblu ta nun valle, con praos, bosque de ribera, güertes, mates de castañales, monte de roble y ancina, tierras de centén, viñes y daqué de regadíu. Los dos pueblos tán a 2 km. aproximao ún del otru.

Pa esti trabayu separé los estudios de cada pueblu. Polo que se refier a Villarejo, el vinu yera d'usu familiar en casa del mio informante¹; en Santibáñez la familia del nuestro informante² comerciaba con vinu y tamién con otros productos derivaos. Trátase de

saber sobre too'l procesu que conlleva la ellaboración, tratáu de les viñes y toles actividaes rellacionaes col vinu y la so cultura.

VILLAREJO DE ÓRBIGO

Les viñes na tierra taben asitiaes en *linios*. En mes de marzu hai que les *escarbar* con una *gatiñera*, preséu asemeyáu a la feso-ria, con una parte plana y dos ganchos pela parte opuesta. La *poda* faciase con tixerres y *podona*, presea pequeña como una especie de foz, que tenía na parte d'atrás una pieza como un cuchiu fuerte, gordu.

El terrén árase too, hasta entre los linios si se podía, cola *tiba*. Faciense montoninos de tierra de lo que salía d'escarbar, que quedaben ente les viñes y que más tarde, pa San Xuan, cuando se volvía a arar (yera más importante esta aradura que la de marzu), volvía a colocase na viña pa que nun saliera yerba. Amás, si'l terrenu taba duru, al echa-y esa tierra quedaba «más menudín». Cuando les viñes yá teníen los *racimos* había qu'*azufrar*, por que si non podíen *enfarinar*, esto ye, enfermar d'un fungu que les ponía blanques y d'ello'l nome. Les viñes cuidábales un guarda, nunes casetes feches de barru y tapiaes, o de vares y paya. Al guarda pagábase-y con cestos d'uva.

La vendimia

La *vendimia* daba principiu alreduer de la fecha del Pilar, en mes d'ochobre, y polo normal participaben nella tola xente de casa. Díba-

¹ Agustín Fernández Fernández, natural y vecín del pueblu, 80 años.

² Vicente Domínguez Panero, natural del pueblu, 82 años. Vive en Valdeiglesias, pueblu a mediu kilómetru de Santibáñez. Nesti casu pudo facese l'estudiu un poco más fondu.

se ceo pa la viña, aunque si nun se teníen munches viñes esto nun importaba tanto, y llevábense pa comer hacia les 12 pimientos esca-bechaos con aceite y vinagre. Los racimos echábense nunos bal-des con dos ases denomaos *talegas* y d'estes diben pa los *cestos*. Normalmente los homes «pujaban los cestos» (fechos de vares de palera como les *talegues*), que facíen tres o cuatro *talegues* aunque había dalgunu mayor, y colocábense nos *carros* (los del país yeren de tipu rinchón, conociéndose más tarde los de radios), onde se poníen los *nerviones* pa suxetar *las pernillas*, echando depués los cestos dientro.

Había una costume pa lo cabero la vendimia, por un regular cosa de rapaces y mozos y pa lo que diben guardando racimos: *dar la lagareta*, manchar a les moces na cara o onde pudieran con uva garnacha, la uva de zume más colorao y más manchadizo. Los neños solíen quedase nos praos, aguardando que fueren pasando los carros pa pidi-yos racimos, que delles veces escondíen pa poder seguir pidiendo más.

La pisa

Yá nel *lagar* entamaben a pisalo, polo xeneral descalzos, aunque si nun cubría mucho calzaben *galochas*, madreñes que siguen usándose anguaño de mou habitual.

La *prensa* como tal nun se conocía, pero en dellos sitios había una vara de negrillu, por exemplu, qu'en xunto con otros preseos facía de prensa. Lo que quedaba de *pisar* y *prensar* yera'l *pisadillo*, que se daba a les palombes, bien separtando nuna *ceranda* la grana o bien ensin separtar.

El *mosto* diba sacándose en calderos o n'olles de barru pa *las cubas*. Los calderos teníen un *verín* (especie de bañu) que de nun llavase pronto marchaba col usu. Les cubes diben *retestándose*, rellenándose hasta arriba, dexando siempre aparte pa esti fin dalgunes olles con mostu, pa seguir retestando según el vinu diba *firviendo* y

mermando. Cuando s'acababa'l vinu pa retestar tapábase la cuba, pero «no hay mejor tapadera que la cuba llena». Pa *fervir* necesitaba lo que se llamaba la *madre*, que yeren les meyores uves escoyíes, normalmente de garnacha, que s'echaben dientro, una talega, a razón de la cuba. Per San Martín, en mes de noviembre, yera *la espita*: *espitábase* la cuba: probábase'l vinu per primer vez.

Colo que quedaba na cuba al acabar el vinu, *las heces*, faciábase *aguardiente* na *alquitara* («Alquitara, poco, o nada»). Primero había que llavar la cuba con yelsu y agua quedando d'esta miente mui blanca. L'aguardiente aparte de pal almuerzu, «tomar la parva», usábase dacuando pa facer remedios contra los dolores d'estómadu y les males dixestiones, macerando *guindas* o *cirulines* (endrinos) que se comíen mejor en número impar pa que ficiera más efectú. Tamién se maceraba *aguardiente* con *árnica* pa tomar un poco, ente otres coses, nel casu d'un sustu mui grande.

Races d'uva

Les races d'uva pa la elaboración del vinu yeren los siguientes: *mencía*, blanca, doradina y allargada; *garnacha*, negra, con un zume que pintaba muncho; *prieto*, negra, pequeña, dispuestes mui xuntes y apretaes nel racimu; *moscatel*, blanca, normal; *de teta de vaca*, pa comer, encarnaes, grandes, apretaes, en parra. Dacuando les de moscatel y les de mencía tamién taben en parra. Según cuando maduren llámense-yos *temprana*, si maduren en setiembre, y *seruenda*, si maduren más tarde, n'ochobre.

El vinu yera *tinto* y al final del procesu *embotellábase* primero que viniera'l calor, poniendo *tapones* de corchu con una embotelladora y guardando les botelles na cocina, tiraes en suelu pa que nun se secare'l corchu y mermaren estropiándose entós el vinu, que se volvía vinagre.

SANTIBÁÑEZ DE VALDEIGLESIAS

La plantación

N'iviernu ye cuando *s'araba'l* terrenu y darréu, con una cuerda y midiendo la distancia d'unos 2 metros con un varal, *fincaban estaquillas* en cada sitiú, onde diríen les plantes formando *linios*. Cada planta distaba una d'otra lo mesmo y en cada sitiú faciense *pozos* o *gabias*, a picu o pala, d'unos 40x40x40 cm. o 50x50x50 cm. aproximao, echando la tierra bueno pa un llau y la piedra pa otru. Poníen la planta tapada entera, con unos montoninos encima, qu'evitaben que xelara. Una estaca grande señalaba'l llugar onde taba y protexíala. Al plantar emplegábase tamién una cuerda atada nes estaques pa que quedara bien asitiada la planta. En primavera, con una *gatiñera*, mirábase a ver si aprendíen escarbando un poco a primeros de marzu. Cuando una planta apriende dizse que «yá libró». Dos años depués de plantala yá se podíen comer uves y cuatro años más tarde yá se coyía.

El cuidáu

Lo primero de too, en mes de marzu, yera *podar* les vides con tixeres y *podona*. Lo podao había que lo *atropar* pa depués quemalo. Darréu arábase cola *tiba* y un xugu llargu dos veces: *a ralvar al enguesquino*, en diagonal, y *a acanterar*, en llinia, y escarbábense pa que la viña tea llimpia y nun salgan les raíces arriba cola *reja*, una fectoria mui picuda, haciendo dos montones ente viña y viña a la llarga «pa que'l ganao no pisara» y pa qu'al dir desfaciéndose poco a poco «el terreno estuviera esponjao». Per San Xuan, en mayu, vuelven a arar, a ralvar y a acanterar, pa dientro y p'afuera, con *vertedera*. En mayu tamién *s'azufraba* (*sulfatar*), pa que nun-y entrare'l *polvorín* (pa que nun *s'enfarinasen*), la *filoxera* o'l *mildio*, que yera lo que más atacaba. A veces tamién *s'infestaba* perbaxo con un fungu por razón de la humidá.

Na viña nun había más qu'una caseta, cerca de la carretera, pa facer creer que la viña taba cuidada, pero en realidá nun yera asina porque nun había guarda.

La vendimia

Na vendimia yera de vezu cenar patates con carneru y comer pote (*cocido*) convidando a tolos que diben a ayudar. Si dalguna qu'otra vez s'almorzaba na viña, anque nun solía ser asina, llevábense tortielles, xamón, vinu, escabeche. Cortábense los *recimos* y echábense en *las talegas*, que cargaben los homes poniendo a manera de forru un sacu de yute al llombu. Diben vaciándose en cestos, que facíen ente 80 y 100 kg. Depués de vendimiar, pela nueche, dábase a les muyeres *la lagareta*, esto ye y como yá se dixo arriba, mancháben-yos la cara con uva encarnao, la garnacha, anque elles, claro, nun se dexaben tan fácil. Pa lo último de la vendimia facíase fiesta, comiendo patates con carneru o con bacaláu. En dalgunos pueblos a la fiesta llámen-y *la fartucona* o *fartona*.

Pisar

Les uves echábense nel *lagar*, nun sitiü frescu de la casa onde teníen tamién *la prensa* y *las cubas*. Pisábase colos pies despíos o calzaos, igualmente, con *galochas* si cubría poco. Depués axuntábase too debaxo del *empremiso* (especie de tableru) y colocábense encima los *marranos*, tablones cruzaos, pa llegar a l'altura onde tuviera l'estremu de la *viga* xubida, que fadría de pesu pa prensar. La viga (fecha por un regular d'un tueru de negrillu) taba asitiada sobre una tabla en forma d'equis llamada *taruxesa*, dalgo más de la metá pal llau del llagar. Na otra parte, fuera d'esti, tenía un contrapesu que se llamaba *pienso* que valía pa xubila del otru llau y baxala d'esti de fuera. Tabá enllenu de piedres, col fondu, *el tablero*, de madera y parés de barru. Del so fondu salía un *huso* (rosca de madera engan-

chada a la viga) al que se-y daben vueltes pa xubir o baxar la viga. Como se dixo, depués de xubida de la parte del llagar, y en xunto con tolo *pisao* debaxo del *empremiso* y los marranos, xirábase *l'huso* pa que baxara y prensara, repitiéndose esta operación dos o tres veces.

Cada vez que se levantaba dábbase-y corte col *machao* y a lo que quedaba depués de pisalo toles veces llamábase-y *pisadillo* o *pie*. El *mosto* cai al *pozal* y dicíase: «¿Apañaste la granera³. A beber mosto por la mortera⁴».

El *mosto* échase a *las cubas* con *calderos*. Había tres tipos de cuba: les más grandes⁵ llamábense *vasijas*; otres son los *bucóis* o *bocios*, de cuarenta cántaros; y les de diez cántaros son *las cubetas*. Na casa del informante teníen dos cubes grandes feches de cementsu, lo que solía dar un sabor un poco raru al vinu.

Pa que *yerba'l mostu*, esto ye pa que formiente, hai qu'echar la *madre* na cuba, son recimos escoyíos de garnacha o mencía. La cantidá, por poner un casu, yera de 140 kg pa un *bucói* (40 cántaros). Dicíen que'l vinu más rico salía d'un cubetín que preparaben d'ochu cántaros, echándo-y de madre pelleyos d'uva del *pie* qu'ace-randaran primero. Al formentar piérdese cantidá y hai que *retestar* con más vinu na cuba, amestando dacuando piedres o güesos de xamón. En retestando tapábase con barru. En marzu yá ta fecho'l vinu, pero *la espita*, la prueba, ye per San Martín.

Zarrándolo too porque taba prohibío y aguantando'l fumu, facíen *aguardiente* na *alquitara*, na cocina, normalmente con *las yeces* y *la madre* de la cubeta, aunque'l *pie*, si se dexaba formentar, valía tamién. A veces añadíense yerbes compraes (Hispania), o bien *brunos*, *cirulines*, *guindas*, *nueces verdes* o *arándanos* del monte.

³ Uves que cayen na viña.

⁴ Platu fondu de madera.

⁵ Na casa del informante teníen una de 500 y otra de 200 cántaros de capacidá.

Races d'uva

Les races son: *prieto picudo*, les más abundantes, negres, pequeñes, dispuestes mui xuntes; *gudello*, «languinas y piquiñinas», apretaes, picudes; *mencía*; *valenciana*, blanques, allargaes, males de tratar; *garnacha*, encarnaes y que manchaben muncho; *Cañorrojo*, blanques, medianes; *tinta madrid*, encarnaes, redondes y dures. Pa facer el vinu mezclaben tolos tipos.

Vendíen vinu en La Cepeda, Palaciosmil, Villameca y otros llugares. Llevábenlo en *pellejos*, «a veces los urceros, que venían por el caminu los carreteros a vender urces a La Ribera», pel monte. Los carros qu'usaben, lo mesmo qu'en La Ribera, yeren de tipu chillón.

Pa rematar un apunte: Como informó Vicente, ye posible que les viñes tengan poco más de 100 años en La Ribera. Según él, mandó plantales un cura habrá unos 100 años, anque depués pesó-y la idea, porque se-y enfilaba la xente. A esto hai qu'añadir la escasez de *bodegas*. En casa del informante nun les teníen y eso que vendíen dalgo de vinu. Ente Santibáñez y Valdeiglesias sólo hai una, d'unos 90 años d'antigüedad, y recuerdo entrar n'otra escarbada na arciella, a la qu'estrozaron la boca n'obres de la carretera, nel términu d'Estébanez de la Calzada, pero poco más.