

Prólogo

Manuel Valenzuela, un desafío vital de altura

*Carlos Delgado**

Después de más de 40 años escribiendo sobre el vino y sus circunstancias, puedo asegurar que he conocido a numerosos bodegueros y viticultores heroicos, cuyo amor por la tierra, ingenio y creatividad han conseguido que un país como el nuestro —basado en el vino peleón, los graneles de cooperativa y el garrafón casero— se haya convertido en una potencia vitivinícola de primer orden.

De entre todos ellos destaca particularmente el granadino Manuel Valenzuela, corazón libertario y cerebro cartesiano. Fascinado por la geografía ondulada, rugosa y quebrada de La Contraviesa, cautivo de amor por el viñedo, ha convertido la viña y el vino en su aventura personal, acompañado por Rosa Mas Capdevila, compañera imprescindible.

Y surge el milagro. Tras diversos avatares de la vida —que Paco Checa nos narra con rigor y amenidad, ¡qué difícil combinación!— en los años 80 se instala en plena Alpujarra, tierra de históricos y aguerridos moriscos, de climatología extrema, en la busca del viñedo perdido, a 1.368 metros de altura, el más alto de Europa, en el límite de lo posible.

Nunca se han fundido tan profundamente personaje y paisaje: la pureza de los aires alpujarreños y su honestidad sin afeites de viticultor primerizo. No fue fácil. Estaba todo por hacer y aprender: replantar, recuperar variedades autóctonas y embotellar vino en una zona donde esa idea era un lujo forastero; aquellos vinos eran infames, malamente ajerezados, subidos de alcohol, turbios.

Recuerdo mi primer encuentro con Valenzuela, cuando lo visité acompañado por Bartolomé Sánchez, su primer descubridor. Bartolomé goza de la extraordinaria capacidad para percibir la expresión oculta en un vino, que va pareja a su discreta tolerancia con los fallos. Mi impacto con el paisaje y el paisanaje fue tremendo. Allí, en las inhóspitas alturas, con el horizonte mediterráneo como una promesa de futuro, caté su primer vino embotellado para

* Carlos Delgado es periodista, escritor y crítico enogastronómico. Fue Premio Nacional de Gastronomía en 2002.

el restaurante El Molino de Dúrcal, junto con su propietario, Manuel Carrillo, copartícipe del riesgo.

El nombre ya desafiaba todas las convenciones comerciales y publicitarias: Barranco Oscuro, como si prometiera un final desastroso al intrépido bebedor. ¡Pero era la gloria!: expresivo y delicado, como corresponde al tanino de terciopelo de la variedad, con una medida crianza en roble francés que aportaban la melodía barroca de su madera, especias, tostados, torrefactos y humo. Lo dije entonces y lo digo ahora: aquel era el mejor vino elaborado con Pinot Noir que había catado en España.

En la conversación larga, sosegada, de fina ironía andaluza, Manuel Valenzuela me habló del cultivo bioecológico de las viñas, cuando nadie lo practicaba. Su conocimiento científico le permitió plantearse la elaboración artesanal de sus vinos sin nostalgia y con plenas garantías enológicas. Una combinación que hoy, cuarenta años después, hace furor entre nuestros jóvenes *viñadores*.

Han pasado los años, yo he seguido comentando y valorando sus vinos, hoy elaborados con variedades rescatadas del olvido y la extinción, como la Vijiriega. Pero también las foráneas introducidas por Manuel, entre las que destaca su excelente Sauvignon blanc o la Gewürztraminer. Porque salvar la viña en el hábitat histórico no significa, necesariamente, proteger solo las variedades autóctonas. Dejemos abiertas las puertas a otros tipos de uva de prestigio internacional, con el fin de obtener vinos competitivos y de gran calidad. Manuel Valenzuela lo ha demostrado en condiciones extremas con notables resultados.

Su mérito ha consistido en comprender que en estas tierras pizarrosas y tan pobres —de escasa pluviometría, aunque compensada por las brisas marinas y las aguas de deshielo, con bajísimos rendimientos y de gran concentración en la uva— que el viñedo debe alcanzar altura para estilizarse y ganar elegancia. Así, pues, comenzó a plantar el viñedo más alto de Europa. Al principio poco más de 1 hectárea, actualmente ya cuenta con 15.

En la actualidad, su hijo Lorenzo se ha hecho cargo de la bodega. Ha tenido el acierto de mantener la filosofía de su padre, sin renunciar a introducir nuevas técnicas vitivinícolas y nuevas perspectivas comerciales, de la mano de Luisa Chova. Siempre con la mirada puesta en la sostenibilidad y la excelencia.

Créanme: es poesía hecha líquido; el paisaje de aquella tierra de bandoleros con causa justa, embotellado; lugar para poetas sin miedo. Así, como Manuel Valenzuela.

Preámbulo

¿El vino se hace verso?

19-noviembre-2022, sábado

Cuentan quienes conocen las Escrituras de primera mano que cuando al séptimo día de la Creación Dios descansó, lo hizo sentado, relajado, contemplando su Obra desde una atalaya. Gozoso, no era su cara la de un Ser satisfecho por el final de su trabajo, sino que tenía el semblante de quien está paladeando un bien vino. ¿Quién no conoce una obra artística —pictórica o escultura— donde la deidad porta en su mano derecha una lujosa copa de cristal llena de vino, néctar de los dioses? Pues así estaba...

Hay algunos, los más crédulos, que aseveran que las uvas de aquella copa procedían de unas viñas de altura. Se atreven incluso a afirmar que procedían del pago granadino de La Contraviesa, en lo más hermoso de las Alpujarras. No se ha podido demostrar, pero al estar frente al mar y de espaldas a la sierra... Quién sabe, pudiera ser.

Por ventura, ¿tal vez no radique aquí la explicación prístina a por qué un poeta, cientos de siglos después, se refugiara y ocultara en esas laderas, en un cortijo que emanaba de su techo polvo milenario? ¿No tendría ese embrujo alguna relación con haber bebido el agua fresca de un pilarillo, recibiendo la gracia para elaborar ese néctar de los dioses? ¿No habrá sido condenado semejante poeta a vivir eternamente entre las laderas por haber osado entregar la fórmula de ese néctar al común de los mortales?

Y si así fuera... ¿no deberíamos acudir a socorrerlo? ¿O en su sino está escrito que, por intrépido, debe vagar entre cepas y guijarros, racimos y barricas el resto de sus días? Al menos ya sabemos la mano humana que cuida esas viñas y mece los toneles. Pero hemos de advertir que quien lo prueba ignora el pecado que este caldo esconde: fue Dioniso quien lo maldijo, pues no alcanzó a probarlo: ¡lo ha convertido en veneno! Una vez saboreado atrapa de tal forma que crea una adicción insuperable. Eso sí, que se sepa, el resultado es puro placer y felicidad, emulando a los dioses (o a los enamorados). Lo demás... aún no está escrito, pues ningún envenenado ha hecho declaraciones.

¡Maldita fusión!, debió pensar también Baco en alguna de sus bacanales. ¿Un poeta convertido en bodeguero?

Así es como el vino se ha hecho verso y el verso ha devenido en la metáfora más excelsa jamás escrita (¿quizá a modo de un rubaiyat?).

Verso y vino compartidos es un regalo de los dioses que transmuta en veneno si dos enamorados lo beben en una noche estrellada, alcanzando la cumbre del placer. O en una reunión de amigos. O en cualquier celebración. O, simplemente, en la soledad de las noches de luna, cercana a los dioses. Recuerden que el filósofo estoico Lucio A. Séneca, aquel cordobés del s. I, lo dejó escrito: «El vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza».

Vuelvo y respiro el aire fresco que, llegado del mar, cura. ¿O es una brisa que baja de la sierra?

15-marzo-2017, lunes

Voy a dar comienzo a la recogida sistematizada de material de campo. Pretendo escribir la biografía autorizada de un hombre singular, único, como todos, valiente, como pocos (o un cobarde ante sí mismo que solo sabe caminar sin detenerse). No lo sé, y espero alcanzar las claves que me lo descubran. Desde el primer día me resulta atrevido, hablador sin control y audaz. Lo capté generoso, serio, inteligente, intuitivo. Estoy convencido que es tenaz, trabajador, un buscador de sueños. ¿Puede ser un cabezón, como algunos le han llamado? Quizá, tanto como él solo. Tal vez un peleón.

Sinceramente, ahora mismo todo son conjeturas sobre él, pues apenas lo he tratado.

Le he llamado para iniciar mis entrevistas y no ha querido que suba a la bodega, sita en el Barranco Oscuro, término de Cádiar (Granada), en la Alpujarra granadina. Me ha citado en La Lonja de Balerna. El sábado unos amigos quieren celebrarle su 74 cumpleaños. Allí estaré. Desde mañana debo tomar cuantas notas pueda y deseo entrevistar a cuantas personas precise. El tiempo dirá...

Responde al nombre de Manuel Valenzuela o simplemente Manolo. Es un viñerón afincado en La Contraviesa desde 1980. Ha logrado elaborar un vino de calidad con viñas situadas en plena montaña, casi a 1.400 mts de altitud, vigiladas por el Mulhacén y acompañadas por la brisa del Mediterráneo. Puro zumo de uva. Naturalmente, es vino natural. Tal vez de los primeros que lo presentaron etiquetado. Solo por ello ya merece ese reconocimiento y su maestría en la materia.

No ha inventado nada, he oído a los entendidos decir de él. Debe ser cierto, pero al menos ha tenido la paciencia de acompañar al mosto hasta alcanzar su mejor resultado: un vino de calidad sin añadidos, le han completado otros. Para ello se ha exigido ser generoso con el tiempo, pertinaz, intuitivo y libre.

No obstante, me gustaría en esta biografía de entrada dejar de lado las cepas y toneles, los vinos y el personaje, para ahondar en la persona, desde sus orígenes familiares. Ahora es lo que más me fascina.

Cuando empiece a hacerle preguntas entiendo que mirará su vida como hace un remero, de espaldas: observa la espuma que va dejando, mientras avanza y se aleja de ella... Los recuerdos, siempre lo he pensado, no están para regodearse en ellos, sino para ser justos consigo mismo.

Pienso —y espero— que será sincero en la medida que pueda. Y revivirá situaciones que tendría olvidadas, y recreará otras, adaptándolas al modo y manera de no salir derrotado de las mismas. ¿Quién no ha pensado de sí mismo que lo vivido podría haber sido de otra forma? ¿Quién se fustiga con su pasado si, al narrarlo, puede dulcificarlo? ¿Quién no tiene más presente lo que le hizo feliz y las batallas que le dieron la victoria, por encima de las que quedó maltrecho o herido?

Cuento con todo ese remar subjetivo y con sus peligros, los olvidos y las recreaciones. Sin embargo, reconozco que en el conjunto de una narración vital perdura un mínimo de objetividad y un máximo de honestidad consciente.

Es la metáfora de nuestras vidas cuando se vislumbran desde el atardecer y hablamos de ellas ante los demás (con mucha más pulcritud si sabemos que nos están grabando).

A fin de cuentas, como escribió García Márquez en sus memorias, «la vida no es lo que uno vivió, sino lo que uno recuerda y cómo la recuerda para contarla».

19-marzo-2017, sábado

Hoy hemos almorzado en la Lonja de Balerna varias personas con Manuel Valenzuela: la profesora jubilada Elvira Mendoza, con sus hijas, nietas y algún yerno y varios amigos: nueve personas, entre las que me encontraba. Elvira es viuda de Jordi Casanovas, aquel magnífico amigo que desde Barcelona bajó a finales de 1979 con la familia Valenzuela-Mas para instalarse en el Sur, sin saber dónde.

Para compartir mesa y mantel con él, en su 74 cumpleaños, nos han concitado junto al mar.

Hemos hablado, reído y comido; también probamos diferentes vinos de su bodega, Barranco Oscuro. Tengo un audio de la comida, donde hay más ruido de platos y conversaciones cruzadas que ese detalle biográfico que después quisiera resaltar. Al regresar a casa escribo lo que sigue. En realidad, es la primera página de mi libreta de campo.

Conocí a Valenzuela durante las *V Jornadas Etnológicas de Lobras y Tímar*, celebradas los días 1 y 2 de mayo de 2009. Estuvieron dedicadas al vino: «Un

paseo por la historia del vino». Él participó el primer día en una mesa redonda con otros bodegueros de la comarca. Su tema consistió en explicarnos cómo había sido posible que en La Contraviesa, con viñedos de altura y una uva aparentemente sin mucha potencia, se pudieran elaborar buenos espumosos. Si pocos pensaban que de la Alpujarra era posible sacar al mercado vino de calidad etiquetado —tintos, blancos y rosados— mucho menos que fueran una realidad esos vinos espumosos tan particulares como los que ya se estaban elaborando y vendiendo. Del vino costa peleón (un ensamblaje de todas las variedades que había en la viña), al cava. ¿Quién da más? Un éxito en toda regla, una quimera para algunos. Así que, con parsimonia y pedagogía, ese bodeguero explicó ese día en Lobras (Granada) todo el proceso de elaboración de cavas y los resultados más destacados.

Por la tarde estaban programadas dos conferencias. La primera del Dr. José Peña (Pepe le llaman), catedrático de inmunología y ex rector de la Universidad de Córdoba que, al ser su padre maestro, pasó años de su infancia por estas tierras, a las que tanto parece querer y tanta veneración le profesan. Nos habló de la paradoja de la J francesa. La llamada «paradoja francesa» fue extraordinariamente explicada por el Dr. Peña, dentro de su disertación sobre «Vino y salud», toda una declaración de intenciones. Según esta teoría o estudio, los franceses, que comen bastantes grasas poco saludables (esas que aumentan el riesgo de sufrir problemas cardiovasculares, como un infarto), tienen bajos índices de ataques al corazón. Experimentos demuestran que la razón procede de su consumo frecuente y moderado de vino tinto. O lo que es igual, los efectos del vino tinto sobre el corazón consisten en que el alcohol aumenta el colesterol bueno y los polifenoles reducen el colesterol malo, gracias a uno de sus componentes: el resveratrol.

Una comparación entre países —Francia e Inglaterra, por ejemplo— muestra que hay más casos de infarto entre los ingleses, incluso teniendo en cuenta que en su dieta hay menor presencia de grasas saturadas. En cambio, los franceses, a pesar de consumir mucha mantequilla, queso o patés, grasas saturadas a todas luces, al beber más vino tinto, que actúa como regulador, el número de infartos en su población es notablemente menor.

El padre de la paradoja, el Dr. Serge Renaud, afirmó en una entrevista en la CBS norteamericana en 1991 algo que dejó perpleja a la audiencia: hay que beber una o dos copas de vino tinto a diario, porque es muy bueno para la salud y previene de infartos de miocardio. No es de extrañar que desde entonces muchos laboratorios vengán tratando de encapsular el resveratrol para ponerlo a la venta, al modo de una medicación. Otra cosa es si alguien puede comparar una cápsula con el paladar de una buena copa de vino.

Mientras escuchaba su magnífica conferencia, yo no paraba de pensar en lo que tantas veces se había referido en mi casa respecto al vino y a quienes lo consumían: siempre eran tildados de borrachos. El Vino, así, como nombre propio, es una quimera, una fuente permanente de sufrimiento y malos tratos que se ha llevado por delante a personas, matrimonios y familias, toda la vida. En mi pueblo, mi casa estaba justo puerta con puerta con la taberna del barrio alto y de allí vi salir hombres tambaleándose a diario, sentados en el poyo de la puerta sin poder levantarse o teniendo la mujer o hijos que ir a recogerlos para llevarlos a su domicilio. Bebidos y en su mal beber los vi faltando el respeto a cualquiera y perder la condición de ser humano. Justo lo que mi padre pronosticaba de ellos; justo lo que en casa de mi abuelo materno se había vivido a diario, con un padre borracho y faltón, por muy amigo de la guardia civil que se creyera. Tal vez por eso mi padre se lo repetía a sus hijos; quizá por ello su suegro callaba.

En definitiva, oía hablar al Dr. Peña y para mí no era un discurso que debiera entenderse desde la medida, sino más bien desde el poso que había dejado en mi familia la experiencia de mi abuelo materno, un rumbejo y un borracho. El vino era una serpiente venosa que trae al hogar despilfarro, deshonor, violencia y malos tratos, como mínimo. Aun así, me pareció muy interesante el contenido, porque la paradoja insiste en un consumo máximo de una o dos copas de vino diarias, comiendo.

Por lo demás, maldecía mi desgracia de no poder llevarlo a la práctica, sabiendo que a mí el poco vino que había consumido siempre me produjo dolor de estómago, acidez y ardores insufribles. Y dolor de cabeza, que también me ha hostigado muchos años.

Al día siguiente, por la mañana pudimos dar cuenta de la verdad verdadera de la que nos habían hablado: visitamos la bodega de Cuatro Vientos, de Murta, y la de Barranco Oscuro, de Cádiar. Para catar sus caldos, lógicamente.

Fue durante esta visita cuando tomé auténtica cuenta del bodeguero Valenzuela. Nos recibió muy amablemente en la explanada que hay en la entrada de la parte baja de su bodega. Veníamos de Cuatro Vientos, donde J. Castillo nos había mostrado su propiedad con todo lujo de detalles. Nada que ver lo que percibí después. La bodega de Valenzuela es mucho más humilde y pequeña. Es normal, al saber que la primera embotella casi cien mil botellas y la otra no llegaba a veinte mil. Carecía de todo lo que yo imaginaba que una bodega con solera debía contener: muchas barricas, muchos toneles, una gran sala de catas, enormes bidones de acero inoxidable, incluso fotos con la visita de famosos... No sé. Una bodega es lo que se muestra en las fotos de prensa o en reportajes televisivos. Así me la imaginaba yo.



Mesa redonda en *V Jornadas Etnológicas de Lobras y Tímar*, 2009. Bodegueros Juan Morón, Manuel Valenzuela, Juan J. Castillo, Dr. José Peña. Foto: Francisco Checa

La de Cuatro Vientos más me pareció un complejo hotelero y comercial, pensada como un espacio para recibir visitas con autobuses llenos de gente, con personal para atender y vender. Tampoco el bodeguero de Barranco Oscuro tenía aspecto de hombre importante o que se hacía el interesante, cual bodeguero de prestigio que daba entrevistas para explicar las características de sus exitosos caldos, vestido para la ocasión.

Eso sí, la llegada a la bodega, por unos trescientos metros de camino, entre viñedos, es muy auténtica. Desde ella se divisa tanto el mar —al sur— como al norte las cumbres más altas de la Península Ibérica, en el pico Mulhacén. El cortijo tiene un aspecto externo de abandono, casi al completo. Algunos materiales sobrantes de una obra reciente y restos de andamios, con el molde de un arco metálico, que tanto afeaban esa entrada. Poco espacio para aparcar tal vez cinco o seis coches...

Y debía ser verdad que dentro se elaboraba vino. Tampoco nunca adiviné después cuántas botellas podrían salir de aquellos toneles, que no se contaban por cientos, ni mucho menos. Al fin, me quedó claro que no era nada ostentosa. Se respiraba otra filosofía.

Todos los asistentes nos agrupamos en torno a los vinos que se iban abriendo y bebíamos en catavinos los diferentes caldos. Yo, muy atento y entre los asistentes, di una imagen de abstemio que llamó la atención del bodeguero, al preguntarme por qué no bebía.

Yo no bebo vino, porque me produce ardor y luego me duele la barriga y la cabeza, le contesté. Mostró una expresión de enfado conmigo y me espetó que eso le ocurría a toda persona que bebía vino adulterado con sulfitos. Fue la primera vez que oí un término al que desde ese momento tengo aversión. Y se olvidó de mí.

Siguió comentando la evolución de la bodega, las cepas y sus variedades, el proyecto que trae con la nueva bodega y nos va explicando algo de los vinos que vamos catando, variedad, tiempo en barrica, la cosecha... Al final me decido a probar un blanco. Y luego otro. Aprecio en al paladar que no me desagradan. Para quien apenas ha bebido vino en su vida, es un éxito. Pasamos al tinto y me ocurre algo parecido. Y otro tinto, y otro... Al parecer, cada vez con caldos de mayor calidad, pensaba yo.

¡Es fantástico! No percibo ardor de estómago, más bien observo que me gustan, y que me está entrando mucha hambre. Le reclamo algunos frutos secos... más en serio que en broma, aunque con tono de chanza. Su respuesta vuelve a noquearme: yo hago vino, yo no vendo frutos secos ni aceitunas. Y se volvió a olvidar de mí. Así que, como no me dolía la cabeza —de momento— y tampoco apreciaba acidez estomacal continué probando, hasta que llegaron el vino de autor, dijo que con uva Pedro Ximénez. Y para finalizar una copa de espumoso, que yo, por deformación de un cateto en vinos, llamo sin complejos champán y no cava.

Antes de marcharnos puse a prueba la templanza del bodeguero con mis observaciones. Oye, una pregunta, que me ha llamado mucho la atención: pruebo vinos diferentes, ya has visto, blancos, tintos... pero todos me dejan en la boca el mismo regusto final... ¡a uva! No terminé la frase y ya había vuelto a dejarme sin palabras: «¿a qué quieres que sepan, si todos salen de la misma fruta, que es la uva? Es zumo de uva fermentado». Esta vez le aprecié un tono diferente. Se rio, se subió las gafas y me guiñó su ojo derecho. ¿Y si ese guiño es el principio de una larga amistad?, pensé...

Para mí todas las variedades eran tan desconocidas que para completar estos mismos apuntes de mi libreta de campo debí consultar varias páginas de internet. Bajé del Barranco Oscuro convertido en un experto catador de vinos —naturales— y, para aquel bodeguero, seguro que un tipo estúpido. Pero iba contento: había bebido —¡gratis!— más vino que en toda mi vida y no sentía ninguna acidez de estómago ni ardores (*rescordina* le llaman en mi pueblo, que suena mejor que acedía).

Por cortesía y curiosidad me bajé dos cajas de vino. Para nada me parecieron baratas, pero como mi esposa me aclaró, por suerte nos lo podíamos permitir. Como ya he señalado, durante etapas de mi vida he sufrido fuertes dolores de cabeza, que soportaba estoicamente y combatía con remedios caseros antes

que entregarme a la farmacopea de los analgésicos, tipo Nolotil, paracetamol, ibuprofeno o la tradicional Aspirina. Se me agudizaban con el estrés y con períodos de tensión alta. Percibo cuando el dolor va a aparecer: las arterias cercanas a las sienes se me inflaman. Creo que se llama arteritis de células gigantes. Quizá convendría mejor decir que es que no me riega bien la cabeza —desde chico ya me lo decía mi padre, aunque mi madre siempre le contestaba: ¡no le digas esas cosas al chiquillo!—.

Sería pura coincidencia, pero desde que empecé a tomar vino tinto del Barranco Oscuro, siguiendo la prudencia de la J francesa, el cerebro me rige/riega mejor, al menos los dolores de cabeza han desaparecido por completo. ¡Qué más puedo pedir! Doy fe de que el bodeguero no me ha incentivado para que escriba estas últimas líneas. También he leído que al tratarse de un vasodilatador...

Yo he encontrado una solución placentera a mi dolencia. Saborear una copa de buen vino me parece mucho más recomendable —y saludable— que tomarse un jarabe o taparse la cabeza con una toalla mojada (incluso más estético, diría yo). Y si además me prevengo de un infarto... que me llame afrancesado quien quiera. ¡Paradojas a mí...!

07-diciembre-2022, miércoles

Desde el mediodía estoy en Barranco Oscuro con Manuel. Pronto llegarán a la comida Lorenzo, su hijo, y Luisma, la nuera, nuevos gestores de la bodega. Es una comida familiar a la que el bodeguero me invita para, quizá entre todos, poner fin a esta biografía. Como siempre, la sobremesa es entretenida y se decanta hacia el monotema del vino. Pero más como el producto saludable que debe ser —vino natural sin interferencias— que sobre la vida de mi biografiado. Lorenzo habla de los nuevos gustos que se van desarrollando entre la población, consumidores de vinos frescos, aromáticos, sin muchas complicaciones, lo sabe bien porque visita muchas ferias vinícolas a lo largo del año, en diferentes lugares del mundo. Luisma habla con conocimiento de los nuevos procedimientos del mercado, de las dificultades de enfrentarse a los grandes productores, hasta de la posibilidad de elaborar vinos a demanda, simplemente con utilizar la ósmosis inversa. Estamos entretenidos, Manuel los escucha con veneración, en especial a su hijo.

Mi padre estuvo casi diez años guiado por la intuición, haciendo vinos muy graciosos, que prácticamente él mismo se los bebía en el año. Pero carecía del juicio del verdadero vinicultor. Eso dice Lorenzo. ¡Era pura intuición!, habilidad que aún no le ha abandonado, ciertamente. Pero llegó el momento en que, ¡equilicúa!, ese vino lo elevó a obras de arte. Me refiero, por ejemplo, al

1368 de 2002 o 2003 y otros, como el Garnata, Rubayat o Pino Rojo de 2004, 2013, 2015... Esto le convierte en un bodeguero ejemplar y su fama, gracias a su defensa de los vinos naturales —de altura en este caso— se extiende por toda España y Francia e Italia, donde estos vinos ya eran muy preciados. Luisma, convencida, apostilla a su marido: yo he visto a gente venir de rincones del mundo que no te imaginas solo a conocer a Manolo y hacerse una foto con él. ¡Una estrella del rock and roll!, apunto yo, en tono gracioso. O del folk... dice Lorenzo. Entre nuestras risas se oye la voz de Manuel: prefiero ser de la *chanson française*. A lo que respondo: tú de tu Léo Ferré y Brassens no te sacan. Ninguno como ellos, responde convencido.

¿Y no queda ninguna obra de arte de esas, que las degustamos ahora mismo?, pregunto. Pues esta noche vamos a abrir alguna de esas reliquias que quedan ahí abajo, para comprobar su estado. Comprendí que también cenaríamos juntos.

En la cocina de la casa-cortijo, esa que Lorenzo llama infravivienda, Manuel subió de la antigua bodega dos botellas, una de 1990, con etiqueta elaborada a mano, y un 1368 de 1991 (con una etiqueta ya deteriorada), que pocos podían imaginar que aún se conservaran, sobre todo porque tenían tanto polvo por fuera como un color del vino tan claro que parecía casi agua. Ambas botellas estaban bien cerradas, pero habían perdido la mitad del líquido, gracias al deterioro del corcho. No era creíble —al menos para mí— que ese líquido supiera a vino, no estuviera picado e incluso era agradable al paladar. A los bodegueros les pareció normal, si digo la verdad.

Ha perdido los taninos, pero conservaba el alcohol, dice Manuel satisfecho. Si no sabe a vinagre es que no se ha estropeado, pero no tiene ningún conservante, ¿entiendes?, y me guiñó el ojo. Igual sucedió con el resto que quedaba en la botella de 1990. Ese vino estaba aún mejor conservado que el de la anterior. Llevaría así tal vez 10 años... una botella con la mitad del líquido y no ha perdido su estructura.

Luisma recordó cuando le dio a probar a un importador de Australia un vino que llevaba un año abierto —según la fecha que ella misma había puesto en la etiqueta— y estaba más que bebible... Bueno, terminé afirmando: yo ya estoy más que convencido.

¿Calidad?, se pregunta Manuel en voz alta. Yo diría que es ¡Filosofía pura! Eso significa la Paciencia, dejar que la naturaleza actúe, porque lo natural es que todo lo orgánico tiende a integrarse, de manera natural, y cuando hay una integración pura no llega a deshacerse. Los ingredientes que no casan son los primeros que se desintegran y rompen el producto al que se unieron de forma artificial. Y continúa. Es evidente que no es lo que era en origen: un vino espectacular con un color y olor

propios. Pero no se ha desintegrado, porque sigue siendo vino, con otro color y olor, pero un vino que puede consumirse. El problema es que para quienes tienen unos cánones o estándares establecidos de lo que tiene que ser un vino, si se sale de ellos ya aparece —o te lo venden— como un producto no recomendable.

¡Mira que nos hemos bebido un vino con casi 32 años! y te repito que no tiene conservantes ningunos. Está amontillado, como si fuera una uva de Jerez, pero sin estropearse. Pero, ojo, si estuviéramos por aquellas tierras gaditanas los enólogos dirían que el vino de esta botella «¡es la polla!», pero sin aceptar que procede de otra uva, de una viña arraigada en La Contraviesa y embotellada en el Barranco Oscuro.

Ya lo has visto, amigo, es un vino que no se ha desintegrado, ¡sigue siendo vino!, ¿entiendes? Yo ya esperaba el guiño de su ojo derecho, al tiempo que se subía las gafas.

15-diciembre-2022, martes

Recapitulo mi trabajo de estos últimos seis años y doy por terminado el libro. ¡Pues ya está bien!, me dijo con sorna un amigo común. Entendí su respuesta, porque siempre que me preguntaban cómo iba la historia de Manolo yo les respondía que aún quedaba bastante, a lo que alguno contestaba, medio en broma y casi en serio: lógicamente, así te sigues hartando de vino gratis.

Todos estos años tienen de bueno, lógicamente, las muchas veces que he subido, solo o acompañado, al Barranco Oscuro a ver al bodeguero, a entrevistarme con él o a esperar que del cielo me cayera algún dato que perseguía u otro nuevo insospechado (que seguro me abriría otra línea de búsqueda). Debía estar muy atento a las conversaciones mientras comíamos y bebíamos o le enseñaba la bodega a alguien que aparecía por allí de manera inesperada a cualquier hora, o que me permitiera descifrar un dato, una fecha o una anécdota que tiempo atrás quedó sin concluir. Porque confiar en que el bodeguero desplegara una narración hilada, de principio a fin, sin volar por cualquier momento de su vida cuando menos lo esperas, eso... es literalmente imposible. No hay más remedio que aguardar, enlazar ideas al paso de los días —o años— y seguir escuchando sus grabaciones y las de unos y otros y de otras. Contar ordenadamente no es tarea fácil y no está al alcance de todas las mentes. Porque escribir una biografía consiste en reproducir, de manera elegante, certera y a ser posible con belleza literaria la historia que te han ido contando. Y para facilitar la tarea de redactar es condición indispensable que los demás narren ordenadamente.

No obstante, lo bueno de todo este camino, lo mejor, son los lazos de amistad y confianza que hemos estrechado Manuel y yo, con un mutuo aprecio verdadero.

Ciertamente esta obra nace de dos sinergias, una, la que yo sentí cuando le escuchaba refiriendo historias entrecortadas y enredadas, desde 2009 en adelante, en las diferentes visitas y encuentros. Me pareció que merecía la pena recopilar los momentos más sobresalientes de su vida.

Pronto me fui inclinando más por la persona en sí que por la razón que me permitió conocerlo: el vino natural. (Quizá esté mejor expresado diciendo: por ser el padre de los vinos naturales en España). Sinceramente, para mí esta parte de su vida llega después de muchas peripecias y me resulta menos atractiva. Como antropólogo, mi verdadero interés despertó cuando le oí salpicar algún monólogo con historias de juventud, su llegada a Barcelona o el exilio a Francia, de la mano de su esposa, Rosa Mas; también la multitud de trabajos que había desarrollado o lo descontento que andaba siempre, consigo mismo y con el mundo. Esta es la razón de por qué los tres capítulos de esta obra están tan descompensados en cuanto a su extensión.

La otra fuerza motriz aparece unos ocho años después de habernos conocido, cuando le propongo escribir su vida. Al principio creo que nadie me tomó en serio. Puede que Manuel pensara que no lo merecía. Pero de mi insistencia y mis continuas preguntas entendió que estaba decidido a escribir esa monografía. Hay un momento para mí que lo cambia todo. En una de mis visitas apareció un periodista que quería entrevistarle para un reportaje dominguero que estaba escribiendo sobre personas destacadas de la comarca. Me presentó diciendo: «este es un profesor que está escribiendo mi vida». Fue el empujón que yo necesitaba. Al fin, los dos entendimos que ciertamente yo estaba trabajando en una investigación seria. Desde entonces cuando lo requería empezó a colaborar conmigo más estrechamente y convencido.

Esto no significa que su forma de hablar y de narrar cambiaran, quizá la situación se hizo aún más compleja. Manuel —ya lo he dicho, quien lo conoce sabe de qué hablo— es incapaz de mantener una conversación con un hilo conductor definido durante más de dos minutos. Eso complica sobremanera la recogida del material de campo: habla de personas, situaciones o etapas que él piensa que los demás conocemos; por ende, cuenta su película como si el receptor hubiera sido partícipe directo de la misma. Y al fin, es su película, contada a su manera, narrada para sí mismo, donde incluso pueden cambiar los personajes o aparecer otros nuevos, mezclarse sin lógica ninguna, más que en sus recuerdos. Así, una y mil veces.

De esta necesidad he hecho virtud y me ha obligado a entrevistar a familiares (hijos, hermano, cuñados, sobrinos), múltiples amigos de diferentes etapas, conocidos, bodegueros, vecinos, paisanos, admiradores y discípulos, consumidores, vendedores, trabajadores suyos... hasta cualquier persona que, estando

yo presente, pasaba por la bodega, o sabía que alguna vez visitó Barranco Oscuro. Sin ánimo de ser exhaustivo ni que el dato cuantitativo sirva de aval etnográfico de la calidad de esta obra, cuento con registros grabados y con apuntes de más de 50 personas y más de 150 horas de grabación, sumando las del protagonista, que, desgraciadamente ninguna está transcrita (algo que, como es fácil imaginar, ha supuesto otra rémora en la tarea de redacción).

Sin embargo, hay voces y palabras cuya ausencia me duelen profundamente, como la de su esposa, Rosa Mas —que le llamaría la voz dormida— y las de sus hermanas mayores, Cristina y Carmela Valenzuela, y de su hermano Luis, todos por la misma razón. En estos casos, sus hijas e hijos me han prestado algún eco que necesitaba.

De lo que no puedo dudar es de lo mucho que he disfrutado en el camino y durante la redacción, obligado constantemente a investigar contextos sociales y políticos, económicos, lugares o empresas, personas, músicos, poetas o dramaturgos que me dieran una visión más certera de lo que Manuel me contaba y yo estaba escribiendo, en el ánimo de que cualquier lector supiera a qué me refería y lo ubicara.

Por lo demás, tal vez ese lector encuentre que este libro es una biografía. Digámoslo con el canon antropológico: que es una historia de vida. Eso sí, el biografiado, lo que puede dificultarle la narrativa, pues tampoco he querido mostrar los diálogos al modo novelesco. El resultado final tiene su explicación: honestamente, no he sabido escribirla de otra forma (y siento de veras cualquier confusión o atasco).

Concluyo. Doy las gracias a Manuel Valenzuela García —y a Rosa Mas Capdevila, en el recuerdo—, a toda su familia y a cuantos informantes se han prestado a mi solicitud, porque me han permitido aprender mucho y gozar muchísimo durante todo el proceso. Aprender de casi todo.

Esta persona, este viñerón merecía que su vida y obra quedaran recogidas en un volumen divulgativo, entregado en 2023, cuando cumple 80 años.

Solo deseo que a los lectores les guste y aquellos que aún no han probado este veneno, se aficionen a consumir vinos naturales, puede que les riegue mejor el cerebro.

A mis queridos Manuel y Elsa, Lorenzo y Luisma les ruego que me sigan permitiendo subir a ver el Mulhacén desde donde también se divisa el mar, con una copa de cristal en mi mano derecha, llena del néctar de los dioses; yo, cual divinidad enamorada. Será su mejor regalo.



Francisco Checa con Manuel Valenzuela tras la entrega del manuscrito, diciembre 2023. Foto: Michel Rodriguez