Cuentos y Tradiciones *ICODENSES*

abril 2022

Excmo. Ayuntamiento de
Icod de los Vinos

PARKING
DEL DRAGO

Avda. Canarias, 2 - 38430 Icod de los Vinos - Tlf.: 922 81 23 88 - Móvil.: 640821634

A MODO DE PRESENTACIÓN

Ladeó la cabeza ligeramente y una sonrisa entre irónica y afectiva le afloró de entre la barba. —¿Murales pintados? ¿Y cómo? ¿Pintados sobre las paredes de hormigón? ...Me da a mí, que no. Habría que alicatar, retocar, y alisar el área donde se va a pintar. Eso saldría carísimo, totalmente fuera del presupuesto -Hizo una pausa mientras denegaba suavemente-. La verdad, me encanta la idea, pero…

Esa fue la primera reacción del Director de la Constructora y propietario de los derechos de explotación del complejo de aparcamientos "El Drago", ante la propuesta del proyecto de los Murales de Ycoden Tradicional.

La verdad es que el concepto era novedoso y atrevido: hacer una Galería de Arte en las paredes del aparcamiento.

Pare ello se contaba con la ventaja primordial, del motivo artístico la cantidad de tradiciones ancestrales, festejos tradicionales, manifestaciones artísticas y culturales y la masiva contribución de la población por mantener la más depurada línea de tradición de su histórica comarca. Y, como otra ventaja, la localización: un edificio de seis plantas, completamente nuevo, con conceptos novedosos de acceso y confort y con cantidad de espacio vertical para la exhibición de las obras. Y, además, un lugar perfectamente adecuado dentro del edificio, con ventilación y luz ideal para Estudio/Taller/Oficina: El perfecto atelier.

En cuanto el proyecto se presentó, exponiendo todas y cada una de las tradiciones, elementos culturales, comerciales, económicos y religiosos y se expuso la modernista técnica muralista a emplear, con paneles de lienzo adosado, fáciles de colocar y extraer, ejecutados con pintura y re-barnizado resistentes al deterioro y contaminación de los gases de un aparcamiento -Aun cuanto fuera extraordinariamente bien ventilado-. y se presentaron bocetos, análisis de costes, montaje, mantenimiento y tiempos de ejecución. El proyecto "Ycoden Tradicional" con unos 300 metros cuadrados de obra pictórica, comenzó, se formó, tomó plaza y se asentó definitivamente para que en menos de un año fuese inaugurado oficialmente El Día Mundial del Turismo del 2005.

En este pequeño volumen se presenta la obra pictórica completa, desglosada y acompañada de breves relatos que sin tener prácticamente mucho que ver con la pintura se relacionan, a veces tangencialmente, y van reflejando: el aspecto humano; lo genuino de sus gentes; sus penas y alegrías; lo cotidiano o lo insólito de sus reacciones. Todo aquello que pueda contribuir de forma amena, a que una obra única descubra un lugar único:

Los Murales de "**YCODEN TRADICIONAL**" en **ICOD DE LOS VINOS**

LA PODA

Quien en marzo no poda la viña, pierde la vendimia

Todo el personal, desde los medianeros a los contratados, enderezaron la espalda - algunos más lentamente que otros para ver quién llegaba entre aquella nube de polvo. El coche, un descapotable de horroroso amarillo limón, frenó chirriante detrás del remolque de los cestos, de forma que no era posible que el tractor pudiese girar en la vereda para enfilar hacia el lagar.

Desde la especie de hongo atómico de polvo, emergieron una gorra de béisbol rojo chillón, que descansaba sobre unas gafas de sol gigantescas que pugnaban por querer esconder un bigotillo ridículo. A estos se incorporó una figura desgarbada de guantes amarillos que parecía haber nacido de unas impolutas botas de goma.

El suspiro colectivo y el murmullo de reniegos fue suficientemente alto como para aventar el polvo que se mantenía gris sobre coche, remolque y tractor, dejando bien a la vista al conjunto "safari" (Corte Inglés) de "Donramonluí".

Chucho Ramírez, el capataz, se quitó deferentemente el sombrero de paja y se acercó después de un, — ¡Ustedes sigan... Queés "pa" hoy! — dirigido a la cuadrilla en las hileras.

—Don Ramón Luis... No se han tocado las malvasías del canto sur. Ahí las tiene esperando su tijera.

—Bien, bien Chucho. Ya sabes... Es que vengo de evaluar las otras plantaciones. Esta época, es de un no parar. Mándame un par de chicas, para que me asistan.

Mientras el primogénito del patrón, el señorito Don Ramón Luis de León y de Arcadio-Zarate, se dedicaba a podar científicamente, contando las yemas y midiendo escrupulosamente los tocones, una de las chicas recogía y media el ramaje y la otra aplicaba una solución de sulfato de cobre con un pincel en cada corte.

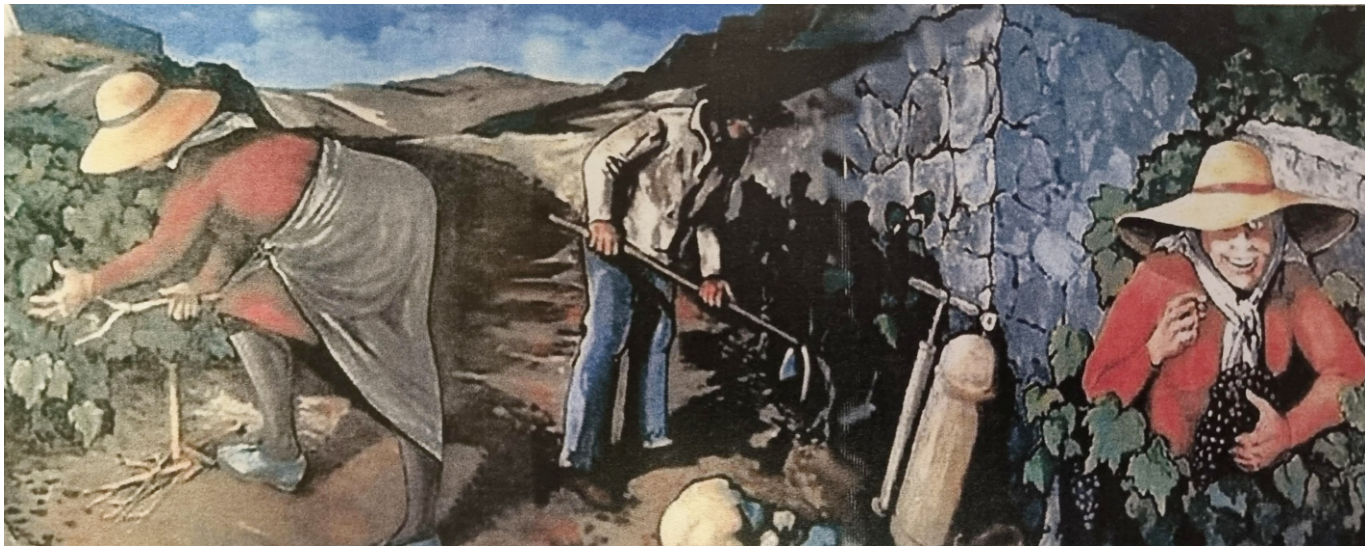
Chucho ordenó a los podadores, ralentizar para que todos terminaran la huerta al unísono con las dos hileras que "podaba" Donramonluí.

Así se hizo y a eso de una hora y media después el satisfecho vástago del bodeguero (después de marcar con un cartelito de plástico "sus" dos hileras para mantener las muestras del ensayo, para "su" artículo en la revista del Cabildo), se despedía campechanamente, dando la mano a todos y cada uno, con un sonriente —¡Buen trabajo!—, y volvía a crear la nube de polvo al acelerar dando marcha atrás.

Mientras Chucho Ramírez repasaba las dos hileras, arreglando algunos de los "científicos métodos de corte" y apoyando o apuntando algunas de las yemas más idóneas pasadas por alto, recordaba con satisfacción que aún quedaban en el canto La Vega, como unas cuarenta hileras de malvasía que había podado el mismo.

LAS LABORES DE CULTIVO

Da una buena cava a tu viña y tendrás buena vendimia



—Lo mejor que hice fue hacerte caso, y comprarme las medias —Descansó. Esta era la matraquilla que Seña Lola tarareaba por dentro. Iba cambiando la música, unas veces de bolero, otras de salsa, otras de copla a lo Pantoja, pero la que más repetía —sobre todo, cuando le daba un tirón la variz gorda, de arriba de la rodilla izquierda—, era acompasándola a ritmo de folía. Esa le gustaba tanto y le salía tan bien que hasta la murmuraba por lo bajini.

Dolores Parra, viuda de Pacheco. Cuarenta y... (eso no se dice), de muy buen ver y todavía bien fuerte para andar "ajorconando" las vides de su yerno.

El muchacho iba bien marchando viento en popa. Estas vides, de casi doce años, fuertes, sanas, bien cuidadas de Listan Blanco, con un cantero de una uva francesa que le habla dado el de la Extensión Agraria, se las había comprado al Higinio, el del Bar El Tocuyo que iba a extender para fabricar encima, un restaurante de pescado de diez o doce mesas.

Ya el año pasado habían producido seis barricas que se las llevó a la bodega de Las Aguas, con todo vendido y... ¡al precio puntal del Consejo regulador!

Seña Lola escogía las horquetas con gran cuidado: fuertes y derechas. Ya le había machaqueado su María Delia con aquello de:
—Joaquín dice, que los racimos no pueden tocar ni estar cerca del suelo, que la humedad y las chuchangas son los enemigos de un buen vino—. Y Quinito, sabía de lo que hablaba, pues le habían dado un título en la Escuela del Cabildo en Tacoronte. Ahora estaba loco por presentar unas botellas para el concurso en La Alhóndiga.

Colocó la última horqueta en la rama que salía por encima de injerto y se levantó para ir al otro rodal. Lo hizo muy lentamente. Primero, porque le estaba dando tirones la jodida rodilla y, segundo (y más importante), para menearle bien el culo delante de las narices a Gregorio El Macho, que estaba aporcando las vides de la pared del canto Norte. Sabía que no le había quitado la vista de encima durante la última hora.

Tenía que darse prisa y moverlo prometedoramente, antes de llegar a la esquina del murete, pues justo a la vuelta en la huerta baja, estaba comprobando el sulfatado de los racimos Quiteria "La Teñida". Descarada y fresca, jugaba con sus ojos azules y su acento venezolano, no haciendo ascos a desabrocharse dos botones de la blusa para embobar a "su" Gregorio, con un canalillo mayor y más profundo que el de Panamá.

Aunque a ella todavía le quedaban dos huertas de casi media fanegada, para papas en la subida al Amparo y viña como para una barrica, allí mismo, en Santa Bárbara.

No hay tetas que lo superen, pero por si acaso... ¡A mover el culo!

LA VENDIMIA

El viejo pone la viña y el joven la vendimia

Desde donde se encontraba marcando los cestos de fruta en la explanada de la antigua era, podía ver la esbelta espalda y el jipijapa de su mujer que parecía bailar contoneándose.

No era de extrañar. Doña Paula “La Patrona” siempre que estaba faenando en lo que fuese y se encontrara sola, iba tarareando alguna de las de su largo repertorio de coplas. Estas, cubrían desde antes de La Piquer a lo último de Martirio. Como acompañaba la melodía con ondulantes movimientos de cabeza, su impecable Panamá siempre parecía estar bailando.

Terminó de anotar las últimas cestas de Listan blanco y las colocó para su recogida por el remolque del tractor. Dos o tres cestas más y acabarían con las huertas escalonadas... ¡Ñó...Y que buena uva daban siempre esos canteros...! Comprobó la hora y con un largo silbo avisó a la gente que estaba en el descanso de media mañana. Cambiarla de cuadrilla para terminar las pocas hileras de Negramoll, que injertaron para enriquecer el mosto de Listan negro. Tuvo que dar otro silbido, porque Manolín y la Chata seguían metiéndose mano al socaire de la pared medianera... ¡Esta gente joven! ¿Y qué les vas a decir, si él había sido mucho peor? Por eso cuando se casó con Paula "La Peninsular" —ya talludito—, esta, pasó en menos de un año a ser Doña Paula “La Patrona”. No le dejaba ni a sol ni a sombra.

La intuyó más que la vio. Se volvió hacia el sendero y se quedó observándola subir con un ramalazo de ternura, una sensación de orgullo y la excitante picazón machista, de posesión.

Enhiesta, prieta y bien acabada. Las hermosas caderas que le habían dado cuatro garañones, cadenciosas se balanceaban sobre la parca cintura. Los pechos, pequeños y bien formados, seguían iguales desde hacía treinta años. Y los ojos, aquellos almendrados ojos verdes que cuando se entornaban rientes, le producían chiribitas en el estómago.

—¡Damián! ¿Cuántas veces hay que decirte que te cubras la cabeza? Tienes que evitarte estos solajeros. ¡Anda y no me seas malaje chiquillo!

Sin una palabra, tan solo con una sonrisita torcida Don Damián "El Guanchero", sacó con parsimonia una gorrita del bolsillo trasero y la colocó con chulería sobre sus sesenta y ocho años de brillante calva...
—¿Contenta Doña?
Las sonrisas de ambos formaban una sola.

EL ÚLTIMO RACIMO

En septiembre el vendimiador, corta los racimos de dos en dos

Llevaba el pequeño en brazos mientras salía al porche, tirando del cochecito de niño. El otro, con sus cuatro añitos, "ayudaba" empujando por la parte delantera. La tarde ya estaba cayendo. Pausadamente el sol bajaba a esconderse por detrás de Punta de Teno en una de aquellas panoplias de color que hacían la dicha de cualquier fotógrafo aficionado. Una típica tarde de septiembre serena y agradable, en las medianías de Icod.

Gabriela había traído los niños porque hoy se terminaban de vendimiar las cepas de las huertas en la loma, bajo la casa. Allí, detrás del muro de piedra seca que sostenía la baranda, su padre había sembrado césped para que los chiquillos jugaran. Contaba a todo el que lo quisiera oír, que ese césped era el mismo que el del estadio. No el de abajo del Icodense, sino el auténtico: el del Heliodoro Rodríguez López, Santa Sanctórum, del Club de Fútbol Tenerife.

Se lo regaló Monchito, el delantero que acababa de fichar por el club y que tenía una barca a medias con su cuñado, en la Cofradía de San Marcos.

Este muchacho, del que todos decían que era un fenómeno, le estaba tirando los tejos a su hermana Teresita —por lo visto en serio—. A ver si de una vez, la jodía muchacha sentaba cabeza pues no vivía sino para fiestas y porros. Tenía tres años menos que ella y ya entre las ojeras, la gordura y sus problemas de la regla, parecía más su madre que su hermana más joven.

Y eso que ella había parido estas dos joyas, pero gracias a la faja de neopreno y haberse cuidado —y mucho—, tenía a Pepe comiendo de su mano: su Pepe, José Javier, su marido.

Desde donde estaba sentada podía verle, con una gorrita azul de la C.O.C.A.L., descamisado como siempre, y que iba avanzando por la hilera mientras rítmicamente se agachaba entre las cepas alzándose en seguida con un racimo en la mano.

Al llegar al final y girar para encarar la última hilera, los vio en el verde jardincillo y su normalmente serio rostro se distendió en una amplia sonrisa. Lo dejó todo: Podadera, guantes y gorra sobre uno de los cestos llenos de frutos, que los muchachos iban llevando con tranquilidad hacia el lagar de la casa.

Media hora más tarde, con el sol poniente, mientras su marido jugaba con el pequeño y comentaba las incidencias del día, su cuñado más joven se acercó para anunciar que habían terminado y traerle a Javy , el más grande, brillante, jugoso y apetitoso racimo de uvas.

El último racimo.

EL VIEJO CACIQUE

Aquí hay mucho cacique y poco indio

Sentado en el embaldosado porche de la casa de los medianeros contemplaba el corre-corre de la peonada. Don Pantaleón recordaba perfectamente cómo y cuándo construyó la casa con su sobrino Yuyo el Zocalero y Don Virginio, el maestro de obras de La Perdoma, que le debía un par de favores. Corrían los años cincuenta.

Hizo un gesto con el bastón a Higinio, su yerno el más viejo. Ahí estaban dos gandules, rascando los cestos nuevitos contra la ventana. Ya había visto uno con el asa toda despeluchada —¡No cuidan las cosas! Como a ellos no les cuesta…

Había vuelto de América bien acomodado. Entre el corretaje a Santiago y manejo de cuadrillas para la zafra en Cuba y el trapicheo con los negreros brasileños en Minas Gemís, amasó una buena pelita. Con un escalofrío de recuerdo se olió la mano, cuando su hija, la mayor, le pasó el cortadito. Tenía todavía metido en la nariz el olor a sangre... ¡Cuántas orejas cortadas!

Otro gesto de bastón para el Higinio —¡Muchacho...! ¿Estás dormido? ¿Es que acaso hacen falta tres zánganos para cargar una jodía cesta? ¿Es que les pago por pasear por El Puerto?—.

La única sobrina del Notario, el bujarrón. Eso si fue un buen braguetazo, Señor. Guapa, lo que se dice guapa, no era, pero buena, si estaba. Y buena pariendo, a Dios gracias, que siete me dio, todos vivos, aunque cinco fueran hembras. Miró a la pequeña sentada en el suelo, su nieta con su cuarto embarazo y todavía no tiene los veinte, esta sale a la abuela.

—El negro parece que pisa bien. ¡Con la pata que tiene!... ¡Higinio! ¡Cambia al que está pisando con el negro por Pedro el Macho, que tiene buen pie y es más alto y fuerte!

Ese chiquito, Pedro, también es mío ¡Salió bueno! Y eso que la madre, Carmina la de San Gines, murió al tenerlo, pero que no se quejen…A todos los he ahijado y les he dado trabajo. ¡Hasta el gandul de Benito que se escapó con la canariona y estuvo de cambullonero hasta los sesenta! Lo tengo en la finquita de Llanito Perera llevándome las cuentas. Por cierto, que hay que sulfatar los membrilleros que si no se embichan.

Don Pantaleón, siguió rememorando los negocios con la Junta de Abastos, después de la guerra. "Eso si fue bueno". De mis otros: ¿Eran dos en La Guancha y tres en San Juan de La Rambla...o al revés? Mientras sus ojillos lacrimosos no perdían detalle de todas las operaciones de la pisa de la uva.

Con un leve suspiro le dio Gracias a Dios y... al Caudillo.

PISADO DE LA UVA

Con aguas por San Juanito Poco vino y pan poquito

Así rumiaba Don Nicolás, "El Enchufao", cuñado del patrón, con los ojillos pitañosos puestos en las nubes que asomaban por encima de "Las Abiertas". Era peninsular de tierra de vinos, buen conocedor de los tiempos para vendimiar, ajuste de cargas para el lagar y sabedor de mostos. Don Panta, el Patrón, decía: "¡Mas que tóo el consejo Regulador, Oiga! Cuando huele, mete el dedo, luego la lengua y asienta con el cabezón hasta que la calva deslumbra... ¡Ese vino va a misa...! Los diez grados seguros".

Sabía que su cuñado no le tenía demasiada simpatía, porque conocía lo de su querida en San Juan de La Rambla, y de que ella también tenía unos buenos trocitos de medianía en La Guancha. Que él, le arreglaba los mostos y le daba las mechas para las barricas, pero el viejo indiano era un tipo listo y rumiaba las cosas como las vacas: no iba a ponerse a malas con él, por lo menos hasta que el vino estuviese para embotellar.

Mas luego venía —como siempre— otro largo año de indirectas envenenadas y directas al gaznate, quejas, reproches, cabreaduras y malos modos, según que las menopausias de la hermana del patrón; su mujer Paquita, fueran avivando las lumbres de la caldera.

Las relaciones, tirantes hasta el punto de que se aflojaban como los cintos de goma de los "chándales", se iban poniendo a buenas a medida que se acercaba las Fiestas de Cristo del Calvario.

Para esas fechas, él normalmente ya estaría volviendo de su visita anual al Haro de su nacimiento y juventud. De un mes de partidas de mus bajo el roble del patio de la casona, escuchando a otros conocedores —más viejos que él— trucos y medidas para parar o arrancar una fermentación; mezclas de mostos; encabezados; nuevos productos para azufrar las barricas; lo que los franchutes estaban usando para clarificar.

Todo este recordatorio y aprendizaje para volver a lcod de los Vinos a seguir por otra década —¿La alcanzaría?— a producir los mejores caldos en calidad y en ventas desde mediados de los setenta.

Desde que, terminada la mili en Hoya Fría, en una excursión a ese lejano Norte a ver el Drago y comer pescado en la playa de San Marcos, se topó con los generosos senos de Paquita "La Calentona".

Digan lo que digan, "ese" sí que fue un braguetazo real.

DEL LAGAR A TRASEGAR EL VINO

Hasta que no te emborrachas, no vienes en busca mía, "ajolá" te emborracharas, todas las horas del día

Al bajarnos de la guagua, continuaba trepidante, el ritmo dicharachero de las conversaciones. Aun los rígidos británicos parecían haber pedido parte de su proverbial compostura, con expresiones y risas, más altas de lo habitual. El anuncio de la visita a una bodega, con posterior degustación de los muy comentados vinos y una charla sobre las cualidades, características y cuidados del post-embotellado, eran un cambio muy bien recibido, al algunas veces monótono devenir sobre lugares de interés de nuestro paseo turístico.

Al traspasar el portalón de acceso a la bodega, las conversaciones fueron bajando hasta convertirse en respetuoso murmullo. Exactamente el mismo comportamiento que al visitar un monasterio o una catedral. La verdad, es que al pronto, las cilíndricas cubas de fermentación —de impoluto acero inoxidable, perfectamente alineadas con sus monitores de lucecitas verdes y rojas— tenían un algo de catedralicio.

Como en esta bodega particularmente se producía vino blanco de relativamente alta graduación, mayoritariamente de la variedad conocida como "Listan Blanco", todas las explicaciones de la agraciada señorita con muy marcado acento de una provincia del Norte de España, que nos fue presentada como la "enóloga" de la Bodega, derivaron a la producción de ese tipo de vino.

Allí se nos explicó que las uvas blancas se desprendían en la prensa, de la piel u hollejos, más fácilmente que las negras. Si era necesario se añadían más tarde, para aumentar sabor y peso; de cómo se pasaba el caldo a las cubas de fermentación y cómo se controlaba esta; el mantenimiento de los índices de temperatura; los productos a añadir y sus proporciones para tenerla equilibrada; cómo y cuándo, se trasegaban a las cubas de refinado y estabilización y como se clarificaban, recordándonos las antiguas recetas con claras de huevo y la utilización de arcillas llamadas "Tierras de Lebrija".

Se nos explicó de cómo algunos vinos blancos secos, como el Chardonnay —que tendrán ocasión de degustar, además de las Malvasías y los semisecos, al finalizar esta charla y el recorrido—, necesitan madurarse en cascos de roble para obtener su exacta dimensión olfativa y de sabor.

Terminó la charla, con una exposición de cómo se prepara brandy a partir de uvas blancas y el tiempo que deben madurar en madera. Cómo se fortifican y mezclan los vinos para la producción de Sherry y Vermouths y su proceso de estabilización. Después de un nutrido aplauso, la enóloga nos saludó a todos y cada uno, contestando preguntas.

Ese tiempo de socializar, a algunos se nos hizo un poco largo, esperando y deseando la prometida degustación.

COMPROBANDO GRADUACIÓN Y TEMPERATURA

Antes de salir de la bodega propiamente dicha, nos dirigieron hacia la zona marcada como “laboratorios”, advertidos, de que después de una somera visita, iríamos hacia una encantadora casa antigua que se veía a través del patio enlosado. Nos informaron que era allí, donde se encontraba la sala de degustación.

En el laboratorio un señor muy campechano que nos presentaron tan solo como Don Manuel Marta, estaba atareado a una mesa con docenas de vasos, botellas y probetas con vino y una moderna pizarra blanca (de las que usan rotulador) parcialmente lleno de tablas y porcentajes en diversos colores. Comenzó con una pequeña explicación del significado de la graduación alcohólica y su interpretación en las etiquetas de las botellas.

—La graduación de un vino, o de cualquier bebida alcohólica, consiste en su proporción de alcohol etílico o etanol y se indica en las etiquetas en tantos por ciento "volumétricos". Esto es: la relación que existe entre el volumen de alcohol puro a una temperatura constante y el volumen del producto: el Vino. Por cada unidad anterior, se corresponde un grado de alcohol. Así pues, si en una etiqueta leemos 12,5% alc/vol. ese vino posee 12,5 mililitros de alcohol etílico puro por cada 100 mililitros del vino.

A continuación, nos hizo utilizar a todos el VINÓMETRO: una especie de termómetro grande de unos 10 centímetros de vástago hueco con escala graduada, terminando en forma de embudo. Se rellena de vino por el embudo y este va bajando por el fino hueco de vástago, hasta que gotee. Después de comprobar que no queda aire en la fina columna de vino, se le da rápidamente la vuelta sobre un lugar liso y plano. El vino empezará entonces a descender por el capilar y al detenerse, se lee la escala graduada. El número que marque la línea de bajada del vino corresponderá aproximadamente con en número de grados de alcohol.

La verdad es que nos divertimos como críos. Sacamos las más absurdas graduaciones y hubo hasta un pique —con conato de reyerta— entre una señora gallega muy seria y un muy guasón señor andaluz que juraba y perjuraba que el Ribeiro no pasaba de los dos y medio grados. La señora coruñesa, se lo tomó como un insulto a toda su familia y gracias a que Don Manuel María, nos aseguró que el "vinómetro" (utilizado solamente para comprobar estándares), era un sistema poco fiable. Lo utilizado en su laboratorio, era un refractómetro con sistema de descuento, para que el ácido del vino no alterara la medición de la graduación. Con esto, la visita dio fin.
Saliendo del laboratorio, se escuchaba por el transistor del guarda de seguridad, cantar a Los Sabandeños:

"...Hasta lcod de lo Vinos, la boca llena, la boca llena... Por los vinos preguntan, y se los llevan, y se los llevan." ¡Qué casualidad!

EL EMBOTELLADO

Miró con cierta desconfianza la tarjeta color crema con su nombre incorrectamente escrito, en mayúsculas: “Seminario de Enología Práctica, Octava Charla. El Embotellado del Vino. Cursillo patrocinado por el Excmo....”

—No me digas que no. Sé que estuviste en la segunda charla. Sí, en la de Mamén —la joven, comenzó a hacer morritos—. No me lo vas a hacer ¿Verdad? Necesito audiencia, que eso puntúa.

El local, era amplio y luminoso. Una antigua embotelladora manual y una encorchadora de tres pies, acompañaban a una amplia mesa con varias botellas, una pizarra verde y un viejo proyector de transparencias. La ampulosa feminidad de Carmina —la conferenciante— quedaba velada por la enorme bata blanca de laboratorio. Un micrófono con negras patas cerraba la escena. Con suave voz con "deje" palmero, comenzaba:

—El trasiego desde la barrica a la botella es uno de los momentos más delicados del proceso de la vinificación. La decisión del sistema y tipo de preparación del caldo, para el embotellado, así como la elección del corcho son esenciales para durabilidad y estabilidad de la calidad del vino. Vino y corcho, son productos naturales con propiedades únicas que se complementan. Deben estar equilibradas para que las complejas características de olor, sabor y color no se vean afectadas y que el resultado final de ese vino, su crianza, se dé por finalizada.

—Comienzan los procesos con la Clarificación (la eliminación de los elementos sólidos en suspensión) y siguen con la Estabilización (los pasos a seguir, para que el periodo de vida del vino sea largo y estable). En este último proceso, se tiene muy en cuenta el corcho: su flexibilidad, elasticidad e impermeabilidad, que contribuyen a la eliminación del oxígeno del aire en la botella y su reemplazo por los caracteres aromáticos.

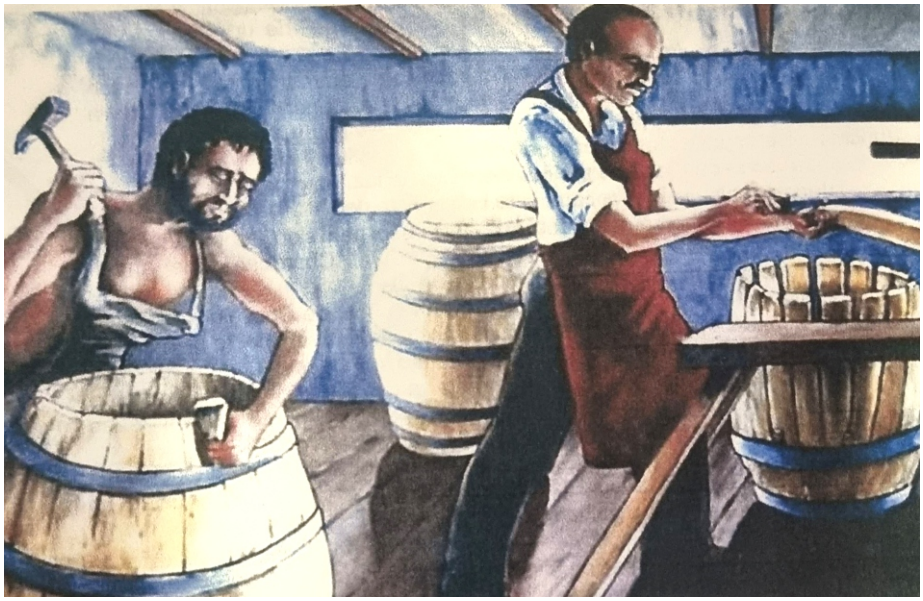
Continúo explicando, que la vida del vino, que comprende desde el mosto, a la crianza —tanto su tiempo en barrica como su periodo en botella—, tiene una duración variable y depende de sus propias características. El tiempo de crianza en botella, lo irá mejorando paulatinamente, hasta que se estabiliza y se mantiene por un periodo estable, relativamente alto. Al final de "su" tiempo comienza el deterioro. La vida del vino aumenta igualmente con: la calidad del corcho y efecto "Embolo" durante el embotellado y con la colocación de la botella durante el almacenamiento en bodega: Vertical u horizontal.... —Esta última posición, obstaculiza el paso de ciertas levaduras que se alimentan del alcohol y producen enturbiamiento. Sin nunca olvidar la más exigente limpieza e higiene durante el embotellado, para evitar la contaminación de microorganismos que afectarían la calidad.

Terminada la hora y pico, supo a poco la interesante charla y salieron muchas personas, lamentando profundamente no haber acudido a las demás.

Para conocer la calidad del vino, no es necesario beberse todo el barril.

EL TALLER DE TONELERÍA

Los toneles vacíos, son los que hacen más ruido



El muchacho, revolviendo la inquisitiva cabeza lo miraba todo con ojos bien abiertos. Seguía con la mano izquierda agarrado fuertemente a los faldones de la chaqueta de pana de su padre intentando ocultarse o por lo menos, pasar desapercibido. Observó como el viejo se sacó respetuosamente el sombrero y lo imitó quitándose la gorrilla de paño.

—Su permiso Don Jaime, ¿se puede? Soy Manuel, el de la Galería. Le traigo al chico del que hablamos.

—Pase Manolo, pase... —El Tonelero salió de la puerta del fondo quitándose los guantes de cuero. Los ojos chispeantes y la sonrisa bajo el bigotillo dieron confianza al muchacho, que salió de detrás del padre, con la mano ya extendida—. Vaya, vaya... ¡Buenas maneras! Así que tú eres Damián, el que va a ser el mejor Maestro Barrilero de la Comarca Ycoden-Daute-Isora. Vaya, vaya, ¡vente pa'acá!

El viejo tonelero, que abultaba apenas un par de kilos más que el joven Damián, le echó un brazo por encima de los hombros y empezó a hablar pausadamente, señalando o tocando objetos, a medida que iban girando de paseo por el taller.

—Así pues, una Barrica no es sino: duelas, aros, tapas, agujero y espita. La cuestión es poner todas esas cosas juntas, para formar un recipiente que mantenga, fermente, conserve y añeje los ricos caldos salidos del lagar. ¿Lo coges?

Desde luego, sí que lo hizo. Miles de recuerdos e impresiones comenzaron a martillear en su cabeza, ya que desde el instante que olió por vez primera las virutas de roble, fue en el que comenzó su maestría: el afilar o agudizar las duelas con la garlopa o la azuela; el ajustar los zunchos, para mantener ensambladas las duelas y colocar los aros de mimbre para voltear la barrica; el cómo prender las virutas para quemar por dentro para que se fuera formando y manteniendo la curvatura.

Recordó claramente la primera vez que se pilló un dedo con el "cro" cuando estaba formando las ranuras en el extremo del aro de duelas, para colocar la tapa. Y como usando una piezas o cantos se iban colocando los zunchos de hierro a las diferentes anchuras de la Barrica a base de martillear, ajustándolo bien alrededor; y marcar el punto exacto para taladrar y colocar la espita. Aprendió que los barriles fueron inventados por los celtas, que los copiaron los romanos; qué sus gremios comenzaron en el siglo IX y sus estatutos confirmados desde el siglo XV. De que llegaron a ser los escanciadores —ahora sommeliers— de los reyes. Recordó la cara de orgullo de su padre cuando fue finalmente aceptado como ayudante de Don Jaime, el afamado tonelero manchego.

Con manos temblorosas por un incipiente Párkinson, sostuvo el Diploma al Mérito Artesanal que acababa de entregarle el Presidente del Cabildo mientras el tronar de los aplausos iba rompiendo el tenue hilo del evocar. Elevando la vista tras los cristales de las gafas alzó con un gesto el diploma, dedicándolo a su viejo maestro.

DEGUSTANDO EL VINO

El chico aparentaba unos diez años. Desgranaba con lentitud el grueso racimo y de cada cinco o seis uvas que se llevaba a la boca, arrojaba una al perro encadenado a la vieja barrica, que guardaba el paso de la escalera. Rítmicamente, golpeaba con los pies desnudos el murete de piedra viva en el que estaba sentado. Parecía seguir melódicamente, la conversación de los dos paisanos que debatían, con una botella descorchada en lo alto de una barrica y vaso de vino en mano.

Los dos catadores se encontraban en el patinillo de entrada, entre el almacén de madera para embalar y los toneles nuevos. Ya iban por la segunda botella con un sinfín de aspavientos y poses, de olfatear, escupir y mirar con entrecejo fruncido a los vasos en alto para que les diera bien la luz.

—Yo le aseguro compadre, que este incremento de grados de alcohol se debe principalmente al cambio climático.

— ¿Qué dice, hombre? ¡Nada que ver! Eso han sido las misturas con otras variedades, como la "Torronté" y la "Chardoné" que andan estropeando nuestro Listan Blanco.

—Algo puede haber, si señor, pero en la nota de Consejo Regulador, se achaca a los problemas de maduración de la uva, que se alarga o se acorta, debido los cambios de temperatura. Parece ser que, en algunas zonas de Europa, cosecharon sin estar en sazón y les salió un vino de más baja calidad al faltarle que estuvieran a punto la piel y las semillas, que ya sabe que dan coraje, sabor y aroma.

—Desde luego maestro, desde que le dieron en La Alhóndiga la medalla de plata a su Blanco Semiseco, ¡se ha hecho usted un conocedor de mucho cuidado!

A una pausa de la conversación, siguió un largo rato de oler, sorber, trasegar por entre la lengua, tragar un buen buche y escupir los restos. Después, con parsimonia, enjuagó de los vasos y descorchó de una botella nueva.

—Compadre, ya que ha salido en la conversación. Vamos a darnos el gusto de abrir una de las premiadas, a su salud.

—¡Don Pedro! Eso sí que es un detalle ¡A una joya así, hay que hacerle los honores!

El descorche de la nueva botella, de alguna forma acalló la tarde aquietando el golpeteo sobre los aros en las duelas; el sordo retumbar de los pies del chiquillo sobre las piedras del muro; el tintineo de la cadena del perro pendiente de cada movimiento del muchacho, por si las uvas, y rebajo igualmente el entrechocar de los vasos del brindis de los catadores. Solamente, retazos de la conversación, a los que había que aguzar el oído para captar: "se agita el vaso para que el vino se evapore y así suban a la nariz las esencias del olor."

El muchacho, acabó el racimo y se bajó trabajosamente del muro de piedra. ¿Cómo se habría subido? Al agacharse para acariciar la cabeza del perro que coleaba agradecido, mostró en la espalda de su camiseta, impreso en letras blancas:
"BIENAVENTURADOS LOS BORRACHOS, PUES VERÁN A DIOS DOS VECES"

CESTOS Y BOLLOS DE SANTA BÁRBARA

La tradición de estas fiestas, son cestos, bollos y rama... y para el último día, vamos todos de Pelana

María Asunción, "Chonita" la de los Parera, por más señas, se levantó bien temprano esa mañana. Se encontraba toda sudada con el pelo pegado al cuello y el amplio camisón apretujado y pringoso. La noche no había sido excesivamente calurosa, pero sus nervios la tuvieron con la "geribilla" desde bien antes de acostarse.

Su tía de Garachico, la monja, todavía ayer no había enviado el paquete de figuritas de "alfeñique" que se tenían que colocar en el Bollo. Porque su madre se había empeñado, que, si no, mejor las hubiera encargado a la tahona de Don Luis. Allí las hacían de merengue —con clara de huevo y azúcar molida—, y solo tenían cinco clases mientras que las monjitas, al hacerlas a mano le echaban imaginación. Su hermana, sin ir más lejos hacía dos años que tenía hecha la ofrenda a Santa Bárbara y todavía presumía que en su bollo de sesenta figuritas, no había repetida ni una. Y eran también obra de la tía; Sor Angustias del Crucificado.

Más tarde en la cocina tomando el café con leche con gofio, mientras su madre planchaba las primorosas enaguas del traje típico, llegó su cuñado Tino con el paquete. Venía rodeada de toda la chiquillería de los Parera embutidos en el cuatro por cuatro. Después de que tomaran refrescos y rosquetes, los despacharon para la Plaza mientras que con su madre y sus dos primas mayores iban al patio cubierto a terminar el bollo y de paso criticar el Cesto de los varones. El bollo horneado ya estaba amarrado a la cesta y le habían prendido más de dos docenas de cintas. Empezaron a colocar las trabajadas flores de papel transparente y las hileras de figuritas de azúcar, formando una corona sin dejar por ello de ponerle pegos a las guirnaldas de madroños ni al círculo de berenjenas del gigantesco cesto que adornaban los chicos.

Llegó la hora. Chonita era una de los doce "Bollos" de las letras de la Patrona y los ojos brillantes, las mejillas arreboladas y los rellenos —solo para dar forma— bajo el chaleco rojo bordado, decía un todo, de la ilusión de sus diecisiete años ante la casamentera tradición que estaba a punto de comenzar. Cuando marchaba camino de lugar de salida de la ofrenda, se cruzó con Marisa. Alta y rubia de ojos verdes, su archirrival en las atenciones de Ricardo Javier, el hijo del Concejal de Festejos.

Chonita, se paró un instante, juntó las manos, alzó los ojos al cielo y rezó:

¡SANTA BARBARA BENDITA, SOY TU MAS DEVOTA SIERVA, POR FAVOR, POR FAVOR, QUE LA MARISA TROPIECE, SE CAIGA, ¡SE LE ROMPA EL BOLLO Y SE HAGA UN COCHAFISCO!

¡POR FAVOR, SANTA BARBARA BENDITA, HAZME EL MILAGRO!

EL DIABLO Y LA DIABLA DE LAS ANGUSTIAS

El diablo sólo tienta a aquel con quien ya cuenta

Habían quedado en el bar del kiosco de la plaza. Le habían asegurado que su interlocutor, un sesentón serio y parsimonioso, estaba considerado por muchos, el cronista de facto ,de la ciudad. Igualmente le advirtieron del galimatías partidista y tácticas vejatorias para todo aquel que no participara del ideario político de los mandamases de turno...en pocas palabras, el señor con quien iba a hablar, era, para unos; Un sabio, un recopilador de historia, un docto ecuánime justo y honrado... Sin embargo para otros (realmente los menos), era tan solo un charlatán manejado por titiriteros políticos para vaya usted a saber que manejos o maniobras...

El señor Gómez de León, miro al periodista extranjero, a través de los cristales de sus gafas de miope con una imperceptible sonrisa dibujada en su ascético rostro

.--¿Qué versión prefiere escuchar?..¿la histórico-cultural o la cocinada y pre-digerida para folletos de nuestros bienamados turistas?....—

Ante la insistencia de que fuese la primera versión, se arrellano en la cómoda silla y comenzó a desgranar para el pequeño magnetófono:

El barrio de las Angustias, que se encuentra en esa zona de la izquierda bajando esa calle empinada (Se giro para señalar con la mano), se prepara para celebrar a mediados de septiembre una de sus mas tradicionales libreas: la Salida de "el Diablo y la Diabla" junto a su corte de cabezudos, que marcharan danzando por las calles al son del tajaraste."

Esta, era una tradición frecuente en todos los barrios y caseríos en la época del Corpus Cristi. En ella, se representaba la lucha de las fuerzas del infierno contra el Arcángel San Miguel. Hoy sólo se practica en el barrio de las Angustias y se ha convertido en una ofrenda a la Virgen, que año tras año convoca a un mayor número de visitantes a este Festejo Tradicional. Los gigantes y cabezudos, volverán a danzar desde las cuatro de la tarde hasta que la Virgen de las Angustias salga a la calle en procesión. Comenzaran entonces los ventorrillos y con el vino de la tierra junto a la carne en adobo, y los cantos folclóricos, se pondrá punto y final a un buen día de fiesta."

"Esta costumbre, de larga historia, es muy popular entre los vecinos de Icod de Los Vinos, pero no siempre ha gozado de tanta popularidad. Durante la época franquista llegó incluso a ser prohibida en varias ocasiones, con el beneplácito del clero, porque se afirmaba que influía en el desbarajuste y la tibieza del fervor religioso. Pero estas prohibiciones no consiguieron terminar con estas costumbres que en la actualidad, forman parte de la propia idiosincrasia de los icodenses Palabras de el sabio, docto, ecuánime, justo y honrado....

EL TAJARASTE DE EL AMPARO

El baile sentado ya se ha terminado y si va cambado ya se ha "enderechado"

Julián se tomaba muy en serio su papel de antropólogo.
—¿Antro... Qué? —Le preguntó su prima tercera Amparito toda regañada en un gesto de asco—. Pos no viniste a la romería del Poleo pa 'aprender a bailar el Tajaraste? ¡Ñó, contra más viejo, más pellejo...!

Su tío Vitoriano Pimentel, que según le contaron era uno de los poleyeros más reconocidos y posiblemente sería el que iba a dirigir la subida a por el Poleo, en cuanto Gonzalo Ambrosio pasara a mejor vida (su hijo —el de Gonzalo— se iba para La Gomera a una sucursal de Caja Canarias). Era el que le había invitado. Todo venía a cuenta por el artículo que le pidieron de la revista de Antropología Social de La Complutense de Madrid.

Sentado a la fresquita del emparrado del patio, Don Vitoriano con una cuarta de vino de La Guancha y una tapita de carne en adobo, parsimonioso y un tanto pedante, le hizo una seña al muchacho para que empezara a grabar.

—Mañana serás parte con todo El Amparo en otra vieja tradición de Icod que se sucede hace varios siglos y hasta hay quien asegura, que viene desde los guanches: La Romería del Poleo. Es la celebración en la que se sube al monte a recoger el Poleo (una vez más acompañados por la tradicional Orquesta del Poleo) que acompaña al compás del Tajaraste. La hierba se usa para decorar el pórtico de la Iglesia de Nuestra Señora de El Amparo, engalanando la parte central con el llamado bollo. Este es un enorme bizcocho recubierto por los alfeñiques parecidos a los de Santa Bárbara, que también son figuritas de azúcar. Además, se colocan grandes muñecos de pan y todo se adorna con cintas de colores, cestas de frutas, hojas de palma y los ramos de aromático Poleo.

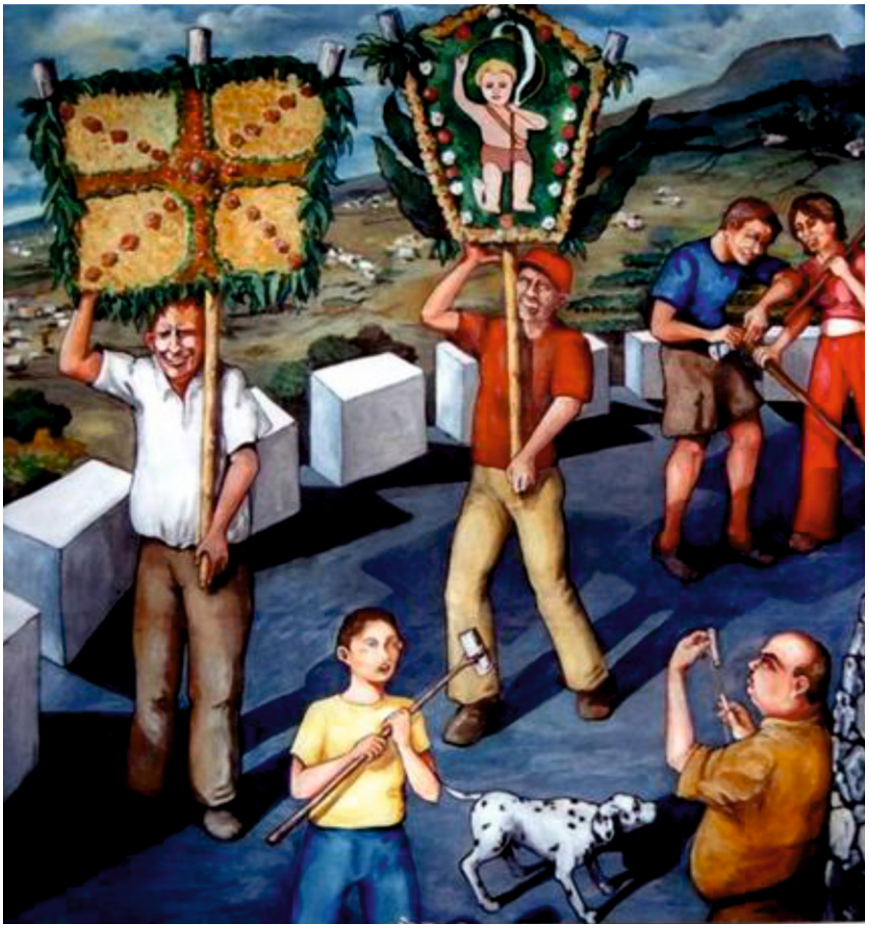
Julián tomaba notas como un loco, a pesar de tener la grabadora funcionando:
—¿Así que el Tajaraste solo se toca durante la Romería? —preguntó después de releer sus notas. Don Vitoriano, carraspeó:

—En Icod también se mantiene vivo el folclore musical del Tajaraste acompañado por el pito o la flauta —que hoy, se sustituye por el acordeón —, las castañuelas, y el tambor. Se recopilan los cantos de relaciones en dos parejas, por eso, el nombre de baile a cuatro. El ya popular de Tajaraste de El Amparo se le conoce también como Baile Corrido dado que tiene un ritmo similar al baile de "a cuatro", pero mucho más vivo y alegre, porque se baila con las filas paralelas de hombres y mujeres. ¿Lo coges?
Andaba intentando darle forma, cuando Amparito sacando la cabeza desde la puerta de la cocina, soltaba a grito limpio:

—¡Julianito! ¡No te olvides de decirle a Tía Palmira que la infusión de menta-poleo es buenísima para los dolores de almorranas! Pero lavándolas, no bebiéndolas.

LOS HACHITOS DE EL AMPARO

En San Juan un baño, salud para todo el año



Era Víspera de San Juan. Media tarde y con la casa en calma. Sobre la mesa de la cocina el hachito con la figura de San Juanito que su padre había terminado de montar para que la llevara el pequeño Eusebio. Solo quedaban por colocar los botes de refresco con las mechas, rellenarlos con petróleo y ponerle unas guatas en el travesaño para que no se le moliera el hombro.

El chiquillo estaba entusiasmado. Con una gran seriedad ajena a sus once añitos le había confesado, que, aunque le hacía mucha ilusión ser el encargado de portar el Hachito tradicional de la Familia Llanos, hubiese preferido que fuese él —su hermano mayor— el que lo llevara como lo había hecho, en los últimos ocho años.

A Joaquín, lo iba a bajar hasta la playa su novia, Martina. La extraordinaria muchacha que permuto su precioso deportivo por un furgón 4WD, con puerta lateral deslizante y plataforma de alzado hidráulica. Y todo, para que él, pudiera subir con la silla de ruedas.

Aunque nunca había sido "muy" religioso, Joaquín tomó por costumbre cada noche alzar la vista a lo alto y dar las gracias "a quien fuera", por no haber permitido a su queridísima Martinita el subir a la moto con él, aquella noche del aguacero en Las Aguas. Habían estado casi todos los de la rondalla para un arroz caldoso y fritos andaluces por el "cumple" de Honorio "El Requinto"... de esos poquitos amigos que aún quedan. A este fue a quien le empaquetó a Martina, para la vuelta a casa, ante la noche de chuzo ventosa que se presentó. Todos sabían lo buen, buen motorista que era, y solo había tomado cerveza SIN, pensando que tendría que llevar de vuelta al amor de su vida. Todo perfecto.

Excepto que, bajando a todo gas, por el carril izquierdo y totalmente borracho se lo llevó por delante en la primera curva de la Bajada a Las Aguas, un cretino en un Toyota.

Ya tarde todos fueron saliendo: Eusebio con su Hachito con el grupo para Las Charnecas; los viejos hacia El Sabuguero para ver las bolas de fuego, ladera abajo, en Las Canales y Martina y Joaquín para la playa a buscar sitio para aparcar el furgón. Ya les habían apalabrado un sitio en la terraza de El Cañero desde donde TODO les pasaría por delante y no iban a perder detalle de la Festividad.

El baño de San Juan estaba en su apogeo cuando una hermosa mujer empujando una silla de ruedas con una especie de esquís, se introducía en el agua ayudando con todo mimo a un joven a salir fuera de la silla, para recogerlo en sus brazos como a un niño. Allí por largo rato, toda la Playa de San Marcos pudo contemplar la joven pareja abrazados, celebrando la fiesta de Magec. La llegada del solsticio de verano con un baño ritual de purificación y esperanza.

LAS CINTAS Y VARAS DE LA MANCHA

Se vino a despertar bastante tarde. El punzante dolor de cabeza, la sequedad rasposa de la boca y el avinagrado sabor de su propia saliva le pronosticaban un mal aliento de tirar de espaldas. Una mirada circular, le aseguro de que estaba en un cuarto desconocido que debía pertenecer a un crío por los pósters de futbolistas o cantantes, banderines deportivos en las paredes, y aviones a escala sujetos al techo por hilo de nylon. Se levanto tambaleándose y tropezando ligeramente con una silla llena de ropa.

—¡Si quieres pasar al baño, ya está libre!

—Le avisó una voz femenina después de golpear la puerta.

Al entreabrir su puerta, comprobó que enfrente mismo, se veía el inequívoco mobiliario de un cuarto de baño. Se desbloqueó con la ducha fría, recordando absolutamente todo.
Cuando una media hora más tarde salió al comedor, se enfrentó a media docena de caras sonrientes, más la preciosa cara de una joven pelirroja y pecosa, que parecía enfurruñada, pero que sonrío tímidamente mientras el rebobinaba muy pausadamente QUÉ había pasado.

PUES QUÉ: El concesionario donde había comprado el coche, le había invitado al Baile de Magos y la Romería de San Isidro. QUE había bajado en guagua desde su nueva casa de vacaciones en El Tanque, hasta la oficina del Concesionario y al llegar le dieron pantalones, faja, chaleco y sombrero que le quedaban grandes. QUE le emparejaron con la joven pelirroja, que, vestida de traje típico, era un auténtico primor. QUE fueron juntos al Baile de Magos. QUE no habría pasado una hora y ya estaba perdidamente enamorado. QUE se declaró y le pidió relaciones serias. QUE la muchacha se asustó y le había dejado por un chico moreno con el pelo rizado. QUE propinó varios bofetones al chico moreno y la pelirroja le había dado uno a él. QUE era imposible contabilizar todo lo que había bebido, buscando a su REDDY. QUE, a sus 27 años de soltería, era un Bróker independiente con buena cartera de Bolsa, económicamente muy estable y socialmente un poco tonto. QUE continuaba enamorado de aquellas miradas de soslayo bajo los rizos rojizos. QUE era y seguía siendo inglés. ¿QUÉ MÁS...?

A pesar de su dominio del Castellano, la rapidez de la conversación, los giros idiomáticos y el léxico diferente, lo iban dejando en babia excepto cuando se dirigían a él directamente. Al final de una pequeña orgía de carcajadas y pantomimas, la linda pelirroja —que resulta que se llamaba Amelia y tenía 24 años —, se levantó con la cara encendida por lo ruborizada y volvió con una larga y flexible vara, tachonada con cabezuelas de brillante cobre y con un penacho de docenas de multicolores cintas. Se le acercó sonriente, le puso la vara en la mano izquierda, ella agarró otra con la derecha y después de alzarse de puntillas, le dio un sonoro beso en la mejilla. Después, con la sonrisa más radiante salió de la casa cogida de su brazo cantando en tono de isa:

Pobre San Isidro, la Romería, la fiesta más bonita que hay en Canarias.

LAS LIBREAS DE LA ASOMADA

Lo que hoy es novedad, mañana seguro que será TRADICION

Don Fabián era un hombre irritable. A lo eternamente molesto por lo parco en carnes, su más que mediocre tamaño y lo escaso de cabellera, se le unía la secuela de su caída con fisura en la cadera, (¡Enhoramala!), en los escalones de subida al Ayuntamiento. Y encima, aquella mierda de bastón regulable de aluminio con más botones que una sotana, y como se lo había traído su nuera, cualquiera le ponía pegos. ¡Pues no era nadie la gorda lagunera!

Se santiguó respetuosamente al pasar delante de la Iglesia del convento de la calle San Francisco (¡Que metedura de pata poner la biblioteca en el convento! Aquello siempre estaba lleno de minifaldas y escotes-de-teta-al-aire). Despacito llegó a la esquina, la cuesta-abajo, para el Ayuntamiento, se veía tan peligrosa como la cuesta-arriba para La Asomada, pero esta tenía una balaustrada con pasamanos de madera (¡Ay Señor, por lo menos cincuenta metros... !).

Poquito a poco, Don Fabián conquistó la cuesta y se detuvo a descansar en la puerta de la oficina del Pago del Agua (Hay demasiada gente y un montón de chiquillería... ¿No?) para después cruzar con gran cuidado la calle, e ir a los lujosos pisos de La Asomada. Su vieja amiga, Doña Hortensia, (Ex funcionaria que manejó los Servicios Sociales por diez y seis años), que cumplía ochenta y muchos, había sufrido un infarto.

Doña Hortensia, más conocida como "La Abogada", viuda del que fuera director de la sucursal del Banco Popular, viene a ser la amantísima madre de la nueva Concejal de Cultura y Patrimonio. Desde la ventana de su habitación, se ve completamente el descampado de la trasera del edificio. Normalmente es usado como aparcamiento a cargo de un par de "gorrillas", pero hoy está engalanado con gallardetes y banderas canarias, dos o tres ventorrillos al fondo, un furgón-caravana-churrería y dos o tres tenderetes más, se alinean adosados al fondo del enorme solar.

Con rara puntualidad, aparecieron los "papahuevos" y los tocadores. Ritmo de tajaraste con fuerte golpeteo de tambores, no menos de cinco flautas y un acordeón. Rodeando la "orquesta" un grupo de danzarines con caballos de papel rizado colgados de los hombros (“¿Estos no son los caballos fufos de Tazacorte...?”), procedían a los dos diablos danzantes de La Librea, que en total regalía aparecieron entre un estruendo de voladores mientras danzaban. Comenzaron a golpear a la gente con unas vejigas hinchadas entre las risas, los falsos gritos de miedo, el crescendo de la charanga y el estruendo de los fuegos artificiales...

Doña Hortensia entusiasmada, se giró hacia su hija, y tomándole la mano, amorosamente comentó:

—Igualito, igualito que cuando era joven allá en El Palmar. ¡Cuántos recuerdos! Gracias, hija, es el mejor regalo de cumpleaños.

VINO PARA LA FIESTA

Bebe vino y come queso y llegaras bien a viejo

Don Marcos el de La Hurona, era un hombre muy conocido desde La Guancha hasta los altos de Teno, había abierto y gestionado muchas galerías. Siendo el encargado de los cupos de riego para la Isla Baja, fue el representante sindical de las comunidades de regantes ante el Cabildo. Un hombre muy conocido, respetado y extensamente odiado. No en vano dicen que "Odios de pueblo, odios eternos", y cuarenta y ocho años de brega con el uso, derroche, escasez o cualquier tema de ese recurso tan básico, tan necesario y tan politizado años atrás... ¡Toma! Y hasta quienes recordaban, que no era del país, sino "canarión" de La Aldea.

Don Marcos estaba "varado". Un problema de varices, reumatismo, colesterol y tensión alta le habían dejado a que solo pudiese dar unos pasos, y eso con los dos bastones. Así que en las fiestas del Patrón de su nombre vinieran a su casa para un "enyesque" de carne fiesta y buen vino de su compadre de Santa Bárbara; un par de viejos cañeros, su cuñado el practicante y su yerno más viejo, el viudo de de Antoñita. Y alguno más. Suficiente para un par de mesas de envite.

Le había dado un billete de 200€ a su nieta Toñi, "La Predispuesta", que se había encargado de comprar un garrafón de ocho litros del de la barrica de crianza y unas bolsas de chicharrones caseros con gofio, de El Petudo en el camino de La Vendimia.

—¿Cómo anda el viejo...? Me quedé esperando un empute de cuidado por el último garrafón. La barrica se acabó y le mandé de otro. Por lo visto, ni lo notó... —El bodeguero puso cara de circunstancias.

—¿A cánto estaba? –La predispuesta, al acecho. Había visto unos zapatos y una blusa de tirantes.

—Bueno, el Negramoll estaba a 12.50€ el litro, pero el Peninsular (de la Rioja) sale a 3.00€ el litro. Oye, y que es bueno, bueno, te puedo decir que es el que sirve en todos sitios, como "Vino del País" y hasta ahora no se ha quejado nadie.

Toñi, con una sonrisa de oreja a oreja, terminó de poner el último plato de chicharrones en la mesa. Ya había servido los primeros vasos de vino y pasado un plato con queso fresco de Tierra del Trigo. Puso más cuencos de aceitunas aliñadas y anunció:

—¡La Carne en adobo estará en menos de una hora, más o menos lo que tarden las chuletas a la brasa! —Se acercó por detrás a Don Marcos y abrazándole de dio un par de besos—. ¡Llama si me necesitas abuelo!

El viejo la vio salir con una sonrisa en la cara. Alzó el vaso que tenía en la mano e hizo un gesto como de brindis, mientras murmuraba muy bajito:

—La verdad es que la blusa le quedaba divina a la chiquilla, y los zapatos la hacen más alta... Y este puñetero vino "peninsular" esta de fábula.

LAS TABLAS DE SAN ANDRÉS

**No eran tablas que eran troncos, lo que bajaban por San Antonio,
donde estaba el aserradero y hacia el Puerto de San Marcos, donde estaba el Astillero.**

Con gran parsimonia sacó el aparatoso trípode de la bolsa y estuvo un buen rato ajustando la patas y nivelando, hasta quedar satisfecho. A su lado, bajo la sombra de una pamela multicolor, una cincuentona en shorts mantenía sujetas entre las cortas y regordetas piernas enfundadas en altos calcetines, varias cajas de cuero, bolsas de plástico y fundas con cremalleras. Sujetaba todas las correas juntas con una mano mientras leía en voz alta de un colorido folleto que sujetaba con la otra:

—Se originó en las actuales calles de San Antonio y Hércules, que antiguamente formaban una sola vía, para el traslado de las maderas, desde el aserradero, construido junto al monte bajo, desde el cual se atendían las necesidades constructivas de la población, las industriales del trapiche azucarero y, en ocasiones, los artesanales de los constructores de barcos que laboraban en la caleta de San Marcos....

Cuando después de un par de buenos empujones para comprobar la seguridad del trípode, sin mediar palabra, señaló con un regordete dedo la funda de una cámara que sostenía la lectora entre las rodillas. Esta, después de un largo rato de desenredar el lío de correas y volver a colocarlo todo bien protegido, continúo:

—…La tradición consiste en deslizarse sobre gruesas y pesadas tablas individuales o tablones colectivos, de tres a seis personas, de madera de tea, previamente lubricadas con sebo, por las más acusadas cuestas de la población. Por ellas se lanzan a toda velocidad hasta quedar

frenadas, en unos casos, por el choque violento contra un montón de neumáticos en especial en la calle de San Antonio".

Durante un largo rato, los ajustes de la fijación por el tornillo de la placa basal, el cambio de lentes, la colocación y ajuste del flash externo y el centrado de la burbuja del trípode, la mantuvo ocupada, sin todavía abrir la boca:
—Asfaltado de las calles, en especial la de El Plano cuya acusada y recta pendiente permite el salto de la tabla, al cambiar hacia su mitad el plano.

—VOY... VOY... VOY...

Nadie sabe cómo la "tabla" se pudo llevar por delante: trípode, cámara y señor bajito y parsimonioso que siguió sin abrir la boca, respetando a la lectora que, a pocos centímetros, continuaba leyendo en voz alta:

—… de descenso, al ser atravesado por el horizontal de la calle del Durazno, quedando en el aire durante breves instantes.

SAN JUANITO Y LOS HACHITOS DE SAN MARCOS

"Noches de San Juan bendito, alumbrada por hogueras. ecos de la caracola, rodando por las laderas..."
Se notaba que Paulina estaba nerviosa. Se reía alocadamente de cualquier tontería, sacaba el espejito para mirarse y se arreglaba el pelo cada cinco minutos sin dejar de mirar por si aparecían luces bajando la ladera.
Seria la primera vez que iba a la procesión de Los Hachitos sin sus padres y ya se la habían encargado a la chivata de Candelaria, " La Pantana", para que le "echara un ojo"... Lo que sus padres no sabían de la Cande, es que no había fiesta en la que no se agarrara una peda fenomenal y acabara de revolcón con el que terciara ...
Andaban juntas todas las quinceañeras de la Barriada de San Antonio emperifolladas con lo ultimo" y maquilladas "in extremis", alrededor de la gran fogalera del descampado esperando que se les junten las hileras de luces que venían bajando, con bulla de timples, guitarras, tamboriles y chácaras, que acompañaban a los frecuentes ¡ Viva San Juanito!.
En ese grupo- el que descendía por la calle Hércules- venia su chico....Tinin. Habían quedado en El lomo de Las Charnecas para encender los hachitos y bajar juntos hasta la playa.
Agustinin, "El Gato", venia sudando como un pollo. Estaba estrenando la chupa de poli piel y la gorra a juego imitando lagarto. Como la llevaba a la moda, o sea al revés. los chorros de sudor mezclados con el fijapelo barato se canalizaban por la visera. A esta, la tapaba el cuello levantado de la cazadora y el sudor le iba bajando a chorro a empaparle la camiseta del U.D. Tenerife.
Al unirse los grupos, el jolgorio estaba garantizado. Con entusiasmo siguieron la procesión de San Juanito desde el Camino de Riquel. Jalearon y animaron hasta quedarse roncos , el aupar de la delicada figura del santito a la engalanada barca para el paseo por la caleta. Siguieron con vivas el rodar del corazón de fuego del Barrio de Las Canales, como para cada detonación, palmera , espiral o traca de los fuegos artificiales de la playa...
Y por fin, cada cual con su hacho encendido, llenos de carbonilla y oliendo a petróleo, chicos y chicas, todos juntos, con los bañadores — que traían escondidos debajo de la ropa-- se fueron metiendo en el agua entre la algarabía de docenas de bañistas de todas las edades y condiciones que así celebraban, como los guanches, la llegada del solsticio.
Y entre el jaleo, la música, los cantos, los voladores y el murmullo arrullador de las suaves olas de la noche estival, medio escondidos de las miradas de Cande "La Pantana", detrás de una lancha engalanada... Paulina y Tinin se dieron su primer beso.... Mas casto quizás, de lo que ambos deseaban...

¡ VIVA SAN JUANITO!!!

COTILLEANDO

Solo hay uno cosa en el mundo peor que estar en boca de los demás, y es no estar en boca de nadie

Las comadres vinieron a encontrarse cerca de la calle de La Atalaya, en lo que se conocía como El Tanque Bajo. El área había sido tocada por el último incendio del final del verano y se marcaba fuertemente el contraste del suelo yermo, seco y todavía en partes renegrido, con la espectacular vista general de Garachico y la multicolor puesta de sol. Destacaba el contorno gris azulado de La Gomera con las nubes bajas iluminadas como por un vitral.

Señá Angustias venía con la burra y el pollino y un "tansistor de esos" para escuchar la radio, que le regaló el segundo de sus varones en el Día de las Madres. Había salido con la amanecida de La Vega Alta y bajado hasta El Reparo por el Camino del Monte.

Doña Manuela, "La Santiguadora" que vivía al final de la Calle El Lomo, iba a bajar a Las Cruces con su perro, para un rezado a un muchacho al que se había desconchabado un brazo.

—¡Muchacha! ¿Tú por aquí, tan temprano! ¿Cómo así, si hace casi un mes que no se te ve por casa de tu hermana? ¿Va todo bien?

La Santiguadora exhibía una desdentada sonrisa rodeada de arrugas concéntricas que nacían desde la nariz, mientras sus ojillos inquisitivos iban repasando cada centímetro de la bien plantada cuarentona, burra y borrico incluidos.

—Todo bien, Doña. Dentro de lo que cabe. Lo de siempre, aunque cada cual con su cruz a cuestas. Usted ya sabe.

—Entonces… ¿Todavía no ha aparecido la... tu hermana? ¿Y tu cuñado? ¿Cómo lo lleva? ...y esos niñitos... ¡Ay Dios Bendito! Cómo estarán esas criaturitas, sobre todo la mayorcita que ya se da cuenta de todo.

—Ay Doña, así no vengo a menudo, me hincho de llorar. Los pequeños se quieren venir conmigo a La Vega. ¿Y adónde los meto con cinco que tengo yo? Mi cuñado, se amula y ni abre la boca. A lo mejor me traigo a la mayor, para que me ayude y no coja malos recortes —un largo y quejumbroso suspiro—.Y mi Manolo, que no quiere que venga. Pues dice que, si mi hermana Luisa lo dejó, por algo sería. A él nunca le cayó bien, como es tan joven...

—Por ahí dicen que él la pegaba... ¡Unas palizas...! Yo no sé, mi niña, tampoco se puede aguantar eso. Podía haberle denunciado en vez de escaparse, que ahora hay leyes para eso, ¿No crees?

(¿Anda qué...! Encima de que era ella la que lo molía a cachetones. Con lo a gusto que está el pobre hombre desde que ella se largó a la Península con el vendedor de telas... Además, tengo mi "palo" asegurado, todos los meses.)

—Si que tiene razón, Doña... —suspiró—. Pero ya poco se puede hacer.

APERTURA DE LAS BODEGAS POR SAN ANDRÉS

Dichoso mes que entra en Todos los Santos y sale con San Andrés

Era la primera vez en casi diez años que había sido invitado a la apertura de una bodega. Bueno, de una bodega local, de la zona del lugar en donde residía. Muchas veces había sido invitado a degustaciones, presentaciones de vinos de autor, caldos de nuevas variedades, etc. a lo largo y ancho de toda la isla. Unas veces como ex profesor, otras como conocedor y otras muchas como artista reconocido por sus obras sobre el vino. Generalmente en las otras Islas.

Así que el antiguo dicho de "nadie es profeta en su tierra" le venía que ni pintado. En su "tierra", iba a ir como acompañante de un invitado a una tradicional apertura de bodega, el mismo día de San Andrés. Lo primero que hizo fue bajarse por Internet toda la información posible sobre las variedades, los tipos y clases de vinos, las bodegas y sus instalaciones. Lo segundo, fue el estudiarse muy a fondo toda la información acumulada.

¿Para qué? Pues para poder hablar con propiedad y conocimiento del tema en las reuniones o corrillos con los vinateros y bodegueros durante la reunión.

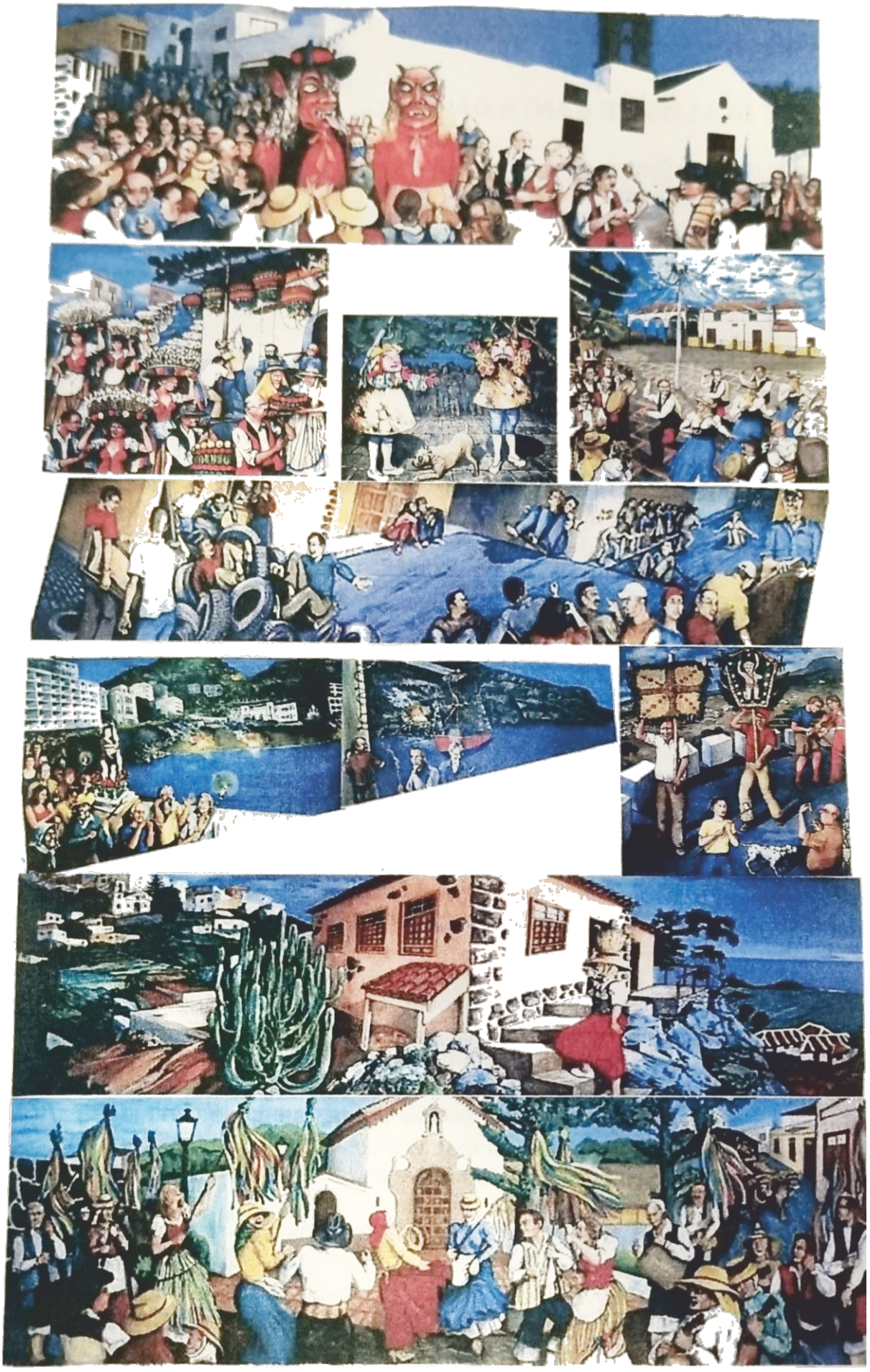
Su problema residía en ser aficionado al buen vino. No podía recordar un día de los últimos veinte años en que no se tomara, con la comida, una buena copa de vino tinto. Su paladar se había hecho a los distintivos sabores de los Riojas y los Riberas del Duero (y de estos, no todos). También sabía que la afamada guía Peñin, tenía nominados dos bodegas de la comarca.

Otro escollo, era que la mayoría de los vinos de la zona —por lo menos, los más reconocidos— eran blancos. Tipo de vino del que no era entusiasta para nada. Claro que, había trasegado alguna que otra vez un albariño u otro buen ribeiro acompañando una centolla. Y también recordó que un cosechero al que retrató en un mural, le regaló una botella de un más que excelente Chardonnay local.

La zona VIP de la famosa bodega, estaba a rebosar. Conocía de vista a la mayoría y había charlado con casi todos. Tomó una elegante copa de vino tinto de la sonriente señorita que lo ofrecía, y se paseó por la sala aguzando el oído, para oír hablar del vino:

(...El scooter te lo vendo en quince plazos.... ¡Qué dices! Ni un euro menos de doscientos al mes... Es un fuera borda clásico.... Tu mándamelo, que, si sirve, empieza a trabajar el lunes... Hija, me tiene harta... Si no es morena, es rubia... Son tres fanegadas de platanera en sorriba de primera… Me vendió una acción del Club... Claro que lleva dos años poniéndole los cuernos...)

Se acercó a "alguien" y alzando la copa, con una sonrisa, preguntó:
—¿Qué tal? ¿Qué le parece? Excelente bouquet, ¿No cree?
—Sí, no está mal, pero yo soy más de cerveza.



En memoria de ERIK CICHOSZ

Su vida comenzó en las Islas. Primero en Tenerife que le acoge y rescata. Luego, los colegios en Las Palmas moldean su niñez y adolescencia y finalmente en La Laguna en la que se forma y prepara para la vida útil.

Después de iniciales estudios de Química y Filosofía y Letras, termina brillantemente Ingeniería Técnica Agrícola. Becado por méritos por el Excmo. Cabildo de Tenerife, es nombrado Especialista en Horticultura Intensiva con esta institución. Más tarde, como Agente de Extensión Agraria y Profesor de Capacitación, aprende a amar ese preciado don de la insularidad. Las circunstancias le obligan a desplazarse y trabaja y vive intensamente la magia de más de cuarenta países.

Especializado en Hidroponía, Cultivos Tropicales, y Mecanización de cosechas, es reconocido internacionalmente como especialista en problemas agro-industriales, alcanzando los más altos puestos ejecutivos de Consultoría, Gerencia y Dirección en Australia, África, todas las Américas, Oriente Medio, Extremo Oriente y área del Pacífico.

Después de treinta años de experiencias, se afincó nuevamente en el Norte de Tenerife para volver a comenzar en las Islas hasta su fallecimiento en Icod de los Vinos el 21 de marzo 2019.