



# **HISTORIA DE DOS RACIMOS**

**JESÚS BAYÓN FUENTES**



# **HISTORIA DE DOS RACIMOS<sup>1</sup>** **JESÚS BAYÓN FUENTES**

---

<sup>1</sup> *Historia de dos racimos* fue contado por primera vez en público por Jesús Bayón Fuentes el jueves 11 de noviembre de 2010 dentro del ciclo de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo perteneciente al programa de actos *Noviembre, mes del vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna*, en el espacio cultural de la Librería Lemus [Nota del editor].



— ¡Hola, Negramoll!

— ¡Hola, Listán Negro! —respondió el racimo, al saludo de su amigo. Los dos estaban pletóricos.

— ¡Cómo hemos madurado! —exclamó el abigarrado Listán Negro que, como los demás, pendía del sarmiento listo para ser cortado—. Estamos a punto de ser vendimiados. Pero antes de que llegue el momento, quisiera hacer una regresión... ¡Ah! Ahora me acuerdo. Lo presiento. Recuerdo cuando todavía no existíamos ni por asomo. Por aquel entonces, a nuestras madres, las cepas centenarias, se les iban cayendo sus rojizas hojas con los primeros fríos del otoño. ¿Te acuerdas que nos contaban cómo las descargaban de las varas malas, dejando las mejores y robustas mientras se oía una melodía de tijeras y serruchos? Clic-clac, clic-clac —recordaba cantarín aquel racimo.

— ¡Sí! —contestó su compañero con entusiasmo—. Luego se acercó la primavera, y ese es tiempo de hacer las primeras cavas para dejar la tierra como un mullido colchón y que las malas hierbas no nos quiten vigor.

— ¡Qué bien lucíamos después con nuestros troncos y nuestras mejores varas! Me parece estarlo viviendo... ¡Huele! Se huele un olor a trebinas y a hierba seca... ¡Mira! Y alguna lombriz nos hace cosquillas en las raíces... ¡Ay, qué risa me entra! —exclamó el Listán Negro entre carcajadas, imaginando que la lombriz aún estaba ahí.

—Ya los días empiezan a crecer —siguió hablando Negramoll en su regresión conjunta, hablando como si todavía fuera primavera—. En la próxima luna menguante, una cuadrilla de podadores nos podarán con el clic-clac de sus tijeras. ¡Ooooh! ¡Qué chulas quedamos tan bien afeitaditas! Solo nos dejan tres yemitas para que salgamos con más vigor. Entonces se nota un hormigueo por nuestros vasos... ¡Ji, ji, ji,

qué cosquilleo! Por dentro se me está moviendo toda la savia. Y como este invierno ha llovido mucho, estamos hidratadas. Mira, mira cómo se nos hinchan las yemas... ¡Si parecen botones!

—Ay, ay, que ya se ven las primeras hojitas. ¡Mira qué enceradas están! —recordó Listán Negro como si fuera ahora—. Y tienen una pelusilla. Cada día que pasa aparecen más y más. Parecemos una estampa de colores esmeralda, malaquita y jade. Además, hoy he tenido una sensación parecida a la lluvia. Ha venido el fumigador con su maquinilla y nos ha mojado dulcemente con unas microgotitas que tenían unos productos, que se llaman fitosanitarios, para que no nos enfermemos. ¡Huy! ¡Pero si me han entrado en la savia! A esos productos los llaman sistémicos. Menos mal que se preocupan por nosotras, porque esta primavera está lluviosa y ya sabes que el oídio y el mildiu son nuestros enemigos, y hay que estar preparadas para combatirlos. ¡Huuuuy! ¿Y ahora qué ha pasado, que nos hemos quedado como de oro?

—Sí, amiga —contestó el otro racimo—. Han venido muy temprano y nos han echado azufre en polvo. Espero que no hayan abusado, porque como salga el sol caliente, seguro que nos quema. A estos los llaman productos de contacto. Y ahora, como venga la lluvia, adiós maquillaje, pues se corre todo como el rímel de los ojos. Ojalá que el buen tiempo aguante, para que este bronceado nos dure y no se lo lleve la lluvia.

— ¡Ah, mira que zarcillos me están saliendo! Y me puedo afianzar a las paredes y a los troncos para poder trepar hacia la luz. ¡Qué divertido! Pero si me están brotando los primeros racimitos. Ooooh, si parecen bebés. Mira, mira, sí... Se ven unos lobulitos que se están cirniendo. ¡Ay, que estamos echando las flores que van a ser las futuras uvas!

—Y hay que ver poco después cómo hemos crecido —continuó Negramoll—. Ya estamos como granos de guisantes. ¡Qué aspecto más bonito tenemos! Empezamos a colgar y a mecernos como columpios agarrados a las varas. ¡Ay, qué calentitas son las tardes de mayo! Cada día que pasa, las horas de sol son más y nos sientan muy bien. ¡Huy! ¡Si parece que me tizné!

—No, muchacho —lo tranquilizó Listán Negro—. Eso no es una mancha. Es que estamos cambiando de color.

—No me lo puedo creer, amigo. ¡Estamos en la pubertad a punto de madurar!

— ¡Pues claro! Mira, mira, a mí también se me está poniendo la piel cada día más negra. Como a ti. Eso es que estás cogiendo color. ¡Ahora sí que estás que te sales! Pero no te asomes mucho ni hagas alardes de nada, porque hay muchos bichos, muchos mirlos, lagartos, ratas y ratones. ¡Y esos sí que son peligrosos! Si nos pillan, se acabó nuestra existencia y nuestra transformación.

— ¡Qué pronto ha llegado septiembre! —exclamó Negramoll terminando la regresión de los dos racimos—. Yo me he endulzado el carácter, te lo digo de corazón. Tengo el nivel de azúcar que ni te cuento. Hoy han venido y me han dado un pellizcón. El muy pillo de quien haya sido me ha arrancado un vago. ¡Descarado! Decía que era para probarme. ¡Y vaya si me probó! Luego dijo que para dentro de unos días, porque todavía no estaba muy dulce. ¡Habrase visto mayor desfachatez!

— ¡Que no te preocupes, hombre! —lo calmó su amigo—. Tiene razón. ¡Ya verás dentro de unos días! Entonces, llegarán las vendimias. Y ahí vendrá nuestra verdadera

metamorfosis. A mí ya me lo han contado. Sí, sí, no le tengas miedo a la tijera, que eso es solo un tajo. Además, nos tratan con delicadeza y nos ponen en unas cestas de mimbre que no se calientan. Luego nos llevan al lagar. ¡Ay, qué ilusión me hace! ¡Voy a ser mosto! Se me llena la boca de jugo de sólo pensarlo.

—Sí, sí. ¡Pero como pisan, los muy cabritos! —se quejó el compañero—. Mira, yo para fastidiarlos, les voy a raspar la planta del pie con el engazo, que por cierto enseguida se queda calvo, porque pierde todas las uvas. ¡Nos, vaya transformación!

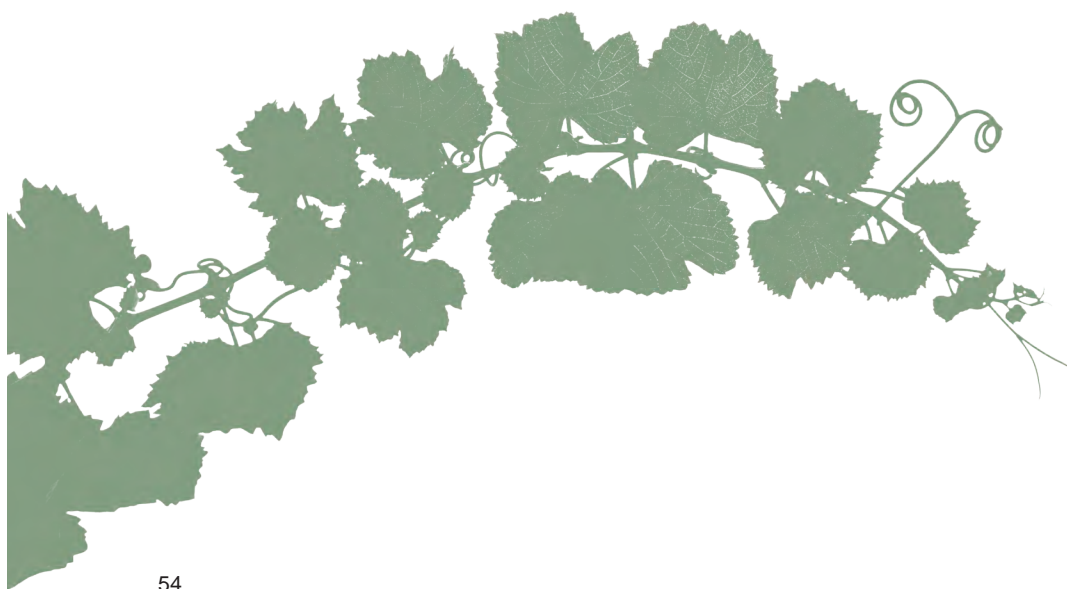
—Buuuuf. ¡Y todavía no has visto nada! A mí me contaron que enseguida perdemos todo el pellejo y nos convertimos en líquido rodeado de pellejos de uva. Y que luego se nota como un burbujeo... ¡Como si fuera un jacuzzi, cada vez con más burbujas! Luego, cuando te vienes a dar cuenta, ya no hay oxígeno. En el ambiente se respira dióxido de carbono. ¡Qué raro, eh! Es como si entráramos en ebullición. Según dicen, cogeremos un colorcito morado parecido al granate.

—Ah, sí. La culpa la tienen los taninos, que son los colorantes naturales. ¡Eso sí es poderío, y no lo de las anilinas! Ahí nos dejarán por lo menos tres días, me lo han dicho. ¿Tú crees que se olvidarán de nosotros? —dijo Negramoll preocupado.

— ¡Qué va! Al cuarto día, cuando amanezca, separarán el líquido de los pellejos y las pepitas con la prensa. ¡Ya verás qué limpios vamos a salir! Aunque estaremos un poco turbios, pero dulcitos, dulcitos. ¡Huy! Y tú no sabes lo que pesan los mallares. Nos quedamos planitos. Si es que para adelgazar no hace falta ninguna clínica. ¡El que quiera que se meta en una prensa! ¡Ah, y luego nos bombean!

— ¿Y a dónde? —preguntó el racimo.

— ¿Pues a dónde va a ser? A una barrica de roble. ¡Con categoría, hombre! Luego pasaremos la noche hirviendo. ¡Y lo que quedará! Prepárate porque luego viene



la fermentación lenta. Ya verás cómo nos vamos a transformar cuando la glucosa, que es el azúcar del vino, se vaya convirtiendo en alcohol gracias a unas amigas nuestras, ya sabes, las levaduras. Por eso se desprende CO<sub>2</sub>.

—Vaya, vaya. Cada día se aprende una cosa.

—Pues espera que te sigo contando —continuó animado Listán Negro—. Pasados unos meses, apenas veremos burbujitas de CO<sub>2</sub>. Será que el proceso está tocando a su fin. ¡Y cada día nos sentiremos como más borrachos! Oleremos cada vez más a alcohol porque subiremos de graduación. Y un día nos harán un análisis. Tú no vayas a preocuparte, que no será porque estemos enfermos y, a pesar de que tengamos grados de alcohol, no vamos a soplar ni nos van a multar. Será para ver nuestra calidad como vino, no sea que tengamos el alcohol muy bajo y se nos metan unas intrusas y enteradas bacterias acidificantes y nos conviertan en vinagre. ¡Amigo! Entonces sí se acabó todo. Lo que nos quedará es ir aderezando una ensalada o acompañando unos pulpos a la vinagreta.

— ¡Eso sí da miedo! —dijo Negramoll asustado. Pero no seamos pesimistas. Esperemos que el análisis sea positivo y tengamos un adecuado grado alcohólico.

— ¡Claro! Pero todavía faltará quitarnos los fangos. Sí, lo que llaman las madres. Cuando lo hagan no te metas en el fondo, porque lo revuelves y se enturbia todo. Entonces nos habrán puesto en limpio. Habremos mermado un poco, pero para mejorar. Ya no tendremos esos posos, estaremos claros y nítidos y volveremos a la barrica de roble. Dicen que es para que nos vayamos mejorando, y seguro que va a ser así —afirmó rotundo el racimo—. También me han explicado que iremos notando cómo cada día nos salen aromas y mejoramos el color, que irá siendo más rubí. Es que los vinos jóvenes no están mal, pero los crianzas de barrica y los añejos, que es lo que vamos a ser nosotros, estamos... ¡Ay, cómo estamos! ¡Para bebérmolos!

—Querrás decir para que se los beban otros, que tú ya sabes que lo tenemos prohibido.

—Bueno, vale, pero aún quedará lo mejor: que nos embotellen —añadió Listán Negro, solemne y orgulloso—. Entonces sí que vamos a ser famosos. Es como una puesta de largo. ¡No veas! Nos ponen en una botella de 3/4 de litro por lo general, con una etiqueta que quita el hipo, así, como de quita y pon. Ahí nos ponen nuestro currículum: el grado alcohólico, la denominación de origen de la que procedemos... ¡Incluso la bodega y, a veces, si somos de crianza, de reserva, o si hemos estado en barrica noble de roble de Virginia!

—¡Jolines, bien sabes!

—¡Ah! Se me olvidaba un buen tapón de corcho. En menos de lo que imaginas, estaremos embotellados y encorchados, y podremos dormir unos cuantos meses, o un par de años quizás. Y así iremos evolucionando hasta que nos descorchen en algún evento.

La transformación sucedió tal y como contó Listán Negro y los dos racimos la vivieron con intensidad hasta que, ya en su botella, pudieron dormir algo más de un año. Entonces llegó el momento más esperado.

— ¡Huy, últimamente han movido la botella y hay una temperatura adecuada! —exclamó Negramoll nervioso por lo que estaba ocurriendo.

— ¡Sí, amigo! ¡Y qué bien me siento! Estoy para que me beban... Ay, ay, siento como un tirabuzón de acero, que traspasa el corcho.

— ¡Eso es el sacacorchos! Por fin vamos a ser degustados, compañero. ¡Ooooooh! Mira qué chico más elegante es el que descorcha. Y esa mesa bien puesta, con velitas rojas y todo...

—Es que tú no has visto a la chica. ¡La novia está que se sale! —gritó impresionado Listán Negro—. Mira, mira, me salen las burbujitas de la emoción, como al champán. ¡Ay, que se van a dar cuenta!

—No, creo que no, pero tú disimula —le rogó su compañero de botella—. ¡Huy, qué copas más finas! Son de cristal francés de Arques.

—Mira, él lo está catando. Le dice a ella que tenemos un aroma a frutas del bosque y el color de un rubí intenso —afirmó ceremonioso Listán Negro—. Ha llenado las dos copas y van a brindar.

—Qué suerte hemos tenido de dar con esta parejita que entiende de vinos, porque nuestro compañero, el vino dulce, fue a dar con el cura. ¡Eso sí que es aburrirse! —bromeó Negramoll.

—Oye, ¿tú no notas una presión? —preguntó su amigo.

— ¡Qué presión ni que nada, si eso es un beso de tornillo! Aaaaah, ahora sí que se me escapan las burbujitas de CO<sub>2</sub>.

—Pues prepárate y haz la digestión —le dijo divertido Listán Negro— porque nos espera una noche de sexo que no vamos a dormir nada.

— ¡Esto es la expansión del Universo, el Big Bang! ¡Qué afortunados somos!

— ¡Adiós! ¡Hasta la próxima cata!

