

## LOS MAJUELOS



Como en cualquier pueblo castellano que el suelo lo permitiera, en La Mudarra existieron en tiempos muy lejanos viñedos para producción propia de vinos. Eran, por supuesto, tiempos de pan y vino. Los viñedos del pueblo llegaron a ocupar una superficie considerable. Había pagos en la ladera norte del Camino del Molino, en la Senda de Mucientes y más tarde y los que más perduraron en el pago de Las Contiendas.

Me cuentan que los primeros desaparecieron allá por 1904 con la llegada al pueblo de la filoxera. La filoxera fue una plaga producida por un insecto que llegó a Francia desde Estados Unidos en 1863, a España sobre 1868. A la cuenca del Duero llegó a través de Portugal extendiéndose por toda su cuenca tras treinta años de propagación.



*Las Contiendas, lugar de antiguos viñedos*

Aunque en algunas zonas se mantuvieron las plantas autóctonas porque las características del suelo hacían que la filoxera no prosperara, para combatirla hubo que plantar nuevas vides americanas inmunes al insecto o injertar las autóctonas, así que allá por los años treinta de pasado siglo volvieron a verse plantaciones de vid en el pueblo, preferentemente en Las Contiendas. Cuando a mediados del pasado llegó la concentración parcelaria y también cuando la producción de vino se industrializó y apareció el vino embotellado barato los majuelos fueron desapareciendo poco a poco.



La atención a los majuelos era constante. Se empezaba en invierno a “descubrir” (quitar la tierra alrededor de la cepa) para evitar que las malas hierbas que la perjudicaban. En primavera se realizaba la poda y posteriormente se volvía a cubrir de tierra la cepa. Por último se araban con un arado pequeño, primero a la larga y después a la ancha. En Mayo se volvía a dar otra vuelta de arado para quitar la maleza. Cuando el terreno era ladeado o tenía zonas difíciles se cavaba a mano.

## LA VENDIMIA



*Vendimiando en La Mudarra en los años cincuenta.  
Entre otros, familias Mato, Juan y del Campo*

Se realizaba cuando los majuelos estaban maduros, normalmente a últimos del mes de Octubre, y cuando ya anteriormente habían sido probados por sus dueños. Días antes de la vendimia, los dueños pasaban por el majuelo para cortar los racimos más vistosos que llevaban a casa para consumo de mesa. A esos racimos se les extendía por el “sobrao” para su consumo días y meses más tarde.

Días antes del comienzo de la vendimia se preparaban los cestos y terreros lavándolos y limpiándolos. A primeras horas de la mañana, cuando el rocío se había espabilado, se salía para la vendimia. En el carro, los cestos y

terreros detrás y los vendimiadores delante. No existían canciones de vendimia, por lo cual el viaje se hacía en silencio o con alguna que otra broma sobre lo que esperaba a los vendimiadores.



Al llegar al majuelo, se disponía primero el cometido de cada uno de los vendimiadores. Primero se cogían racimos de uva tinta para utilizarlos posteriormente como madre de las cubas. Detrás los demás vendimiadores cortando los racimos y llenando los terreros. Se cortaban con unos hocinos pequeños llamados “tranchetes”. Los más pequeños se encargaban de sacar los canastos y terreros hasta los cestos. De allí unos mozos fuertes los llevaban al carro, que cuando estaba lleno salía para el pueblo a descargar al brocal de las zarceras del lagar. Brocales que había en todas las zarceras de bodega y que algunos desaparecieron del pueblo cuando se acometió la

construcción de aceras con el pavimentado de calles.

El oficio de vendimiar era cansado, y más cuando el sol apretaba. Se combatía la sed y el cansancio comiendo algunos gajos de los mejores racimos. Los únicos momentos de esparcimiento y broma venía con los lagarejos. Les hacían normalmente las mujeres bregadas. Con racimos de uva tinta pringaban sobre todo a los jóvenes y luego les echaban tierra encima.



Al mediodía se paraba para comer. La comida la preparaba el amo del majuelo y la llevaba un chaval o un mozo con un burro. Si se iba a jornal la comida era por cuenta de los jornaleros. La comida era abundante, se comía sobre todo un pote con patatas, pimientos rojos y carne de oveja.

Cuando se terminaba de vendimiar el majuelo, algunos vecinos volvían a rebuscar en las cepas los racimos olvidados o aquellos que no se cortaron en la vendimia por estar entonces sin madurar. Las ovejas, que entrarían días más tarde, se encargaban de dejar el majuelo limpio

de restos y de hojas.

La vendimia se terminaba normalmente en una o dos semanas, en función de la extensión de los majuelos. Cuando eran pequeños la realizaba únicamente la familia. Los grandes propietarios contrataban vendimiadores a jornal.

## EL VINO



*Bajada a una bodega de la calle Santillo*

volvía a estrujar con prensas o similares para exprimir totalmente a las uvas. El mosto resultante del pisado, iba al pilo desde donde se le llevaba a las cubas o los carrales. Allí comenzaba la fermentación que



*Zarcera en la calle Francos*

al mesonero Juan Mozo o al cantinero Venancio Valverde y también a particulares.



*Lagar de bodega en Plaza Mediodía*

Antes de elaborar el vino en la bodega, además del lagar, se lavaban muy bien las cubas, porque en caso contrario el vino sabía mal, para lo cual se solía utilizar agua y azufre como desinfectante. Las cubas grandes se lavaban entrando dentro de ellas por su parte superior y en caso de los carrales directamente. Las cubas pequeñas se lavaban con una especie de escobajo manejado desde la boca.

El proceso de elaboración del vino era el siguiente: las uvas entraban a la bodega por la zarcera y se depositaban en el lagar, allí eran pisadas exhaustivamente por los dueños u obreros, normalmente descalzos o con unas zapatillas viejas para proteger los pies. Cuando se terminaba el pisado, se amontonaban los restos y se convertía en vino. La fermentación duraba sobre unos diez días y tras ella había que rellenar las cubas con mosto o vino porque el proceso las mermaba y si no estaban las cubas a rebotar el vino cogía el sabor “del hueco”. Se echaba “la madre”, que entonces no eran más que unas uvas normalmente tintas que bajaban hasta el fondo de la cuba, que entre otras cosas servían para dar más color al vino y que se desechaban al hacer el trasiego del vino cuando se le cambiaba de cuba para clarificarle. Después se le dejaba reposar unos cuantos meses y ya se podía consumir. Si alguien se impacientaba y probaba el vino antes de que madurase se decía que el vino “picaba” por el sabor que tenía. El vino sóbrate de las cosechas se vendía

Posteriormente, con un trillo viejo de piedras, se estrujaban los hollejos después de colocarlos dispuestos en un círculo en el lagar. En esta ocasión lo que salía era el orujo, que se sacaba del pilo y se le colaba con una cestillo para eliminar sus impurezas. Después en la “alquitara” y con lumbre se producía verdaderamente el orujo que se recogía para su posterior venta al aguardentero. Cuando los años eran malos ni aparecía por el pueblo y entonces el orujo se tiraba porque nadie lo quería.

En La Mudarra al final del siglo XX se contaban sobre unas treinta bodegas, la mayoría sin uso, algunas derruidas y tapadas y oras pocas rehabilitadas como merenderos o bodegas almacén. Y también hoy queda un viñedo.