

VENGANZA

Reserva de 1996

VENGANZA

Reserva de 1996

Anxo do Rego



www.artgerust.com

© Anxo do Rego

© 2014 - Maquetación y Cubierta: Anxo do Rego

© 2014 - Adaptación de Maqueta y Diseño de cubierta: www.artgerust.com

ISBN PAPEL: 978-84-16201-77-8

ISBN EPUB: 978-84-16201-78-5

Produce: Gerust Creaciones S. L. (www.artgerust.com)

A Susana que siempre probó de mi copa,
los vinos que tomaba.
Y a ELLA.

Quien estudia la venganza mantiene
abiertas sus propias heridas. *Francis Bacon*

1

El mayordomo le hizo pasar hasta la sala donde el importante hombre de negocios esperaba. Tras unos instantes de silencio, preguntó al anciano sentado en una silla de ruedas, frente al ventanal y su mirada puesta sobre un manojito de papeles.

—¿Le parece bien el plan preparado?

—De momento sí —escuchó del anciano— sobre todo si se consiguen todos mis propósitos.

— Desde luego. No hay por qué temer lo contrario. Es exacto a cuanto vinimos hablando todo este tiempo atrás.

—De acuerdo. Entonces cursaré las invitaciones y las firmaré personalmente. No quiero problema alguno.

—Claro señor ¿Cuándo las recibirán?

—Supongo que a finales del mes de Agosto. Aún están de vacaciones.

—Perfecto señor. Entonces regresaré a Logroño inmediatamente.

—Bien, vaya y por favor no me falle.

—No señor. Se lo prometo.

—No obstante, si surgiera algún problema no dude en llamarme.

—Lo haré si hiciera falta.

Madrid. Finales de Agosto

Cuando recibió la invitación y la leyó, no estaba muy convencido. Acababa de incorporarse de las vacaciones. *Lo cierto es que me gustaría ir, pero está tan cerca la fecha de nuestra boda. No sé, esta noche lo consultaré con Loli* —pensó en voz alta el comisario Hernán Carrillo— Dejó la invitación que acompañaba a la carta sobre la mesa y continuó con su trabajo.

Firmó unas autorizaciones de traslado de dos agentes, cuatro órdenes de compra de material y tres documentos de régimen interno de la comisaría. Luego se levantó de la mesa y llamó a su ayudante para devolverle la carpeta porta firmas. Cuando lo hizo, salió del despacho y fue derecho hasta el de Ignacio Dobles.

—¿Qué haces por aquí? —pregunta al comisario.

—Me gustaría conocer tu opinión sobre un asunto personal.

—Claro, cuéntame.

—He recibido una invitación para asistir a la próxima vendimia de una bodega en La Rioja.

—Y seguro que estás pensando no ir. ¿No es así?

—Algo similar.

—Pero hombre, es muy agradable de ver. A mí me lo han contado. Tampoco asistí a una, pero según dicen, se pasa estupendamente.

—Me lo creo.

—Entonces ¿a qué viene esa actitud negativa?

—No sé. Acabo de regresar de vacaciones. Luego está mi boda con Loli en Noviembre. Y justo en esas fechas previas seguro que me necesitará para infinidad de cosas.

—¿Tú crees? ¿Pero no sabes que las mujeres no necesitan ayuda y menos para ese tipo de eventos? Se las pintan solas.

—Es cierto, aunque sigo teniendo dudas.

—Nada hombre. No te preocupes. Tómate unos días, aquí no hay mucho trabajo ahora.

—Posiblemente tengas razón. Agradezco tu opinión.

—De nada hombre. La lastima es que no pueda acompañarte. ¿Te tomarás unos vasos a mi salud?

—Lo haré. Aunque antes debo hablarlo con Loli. No sé qué pensaré.

—Ya verás como también acepta de buen gusto ese viaje.

—Estás muy convencido.

—Claro.

En el transcurso de la cena, Roberto expone su intención a Loli.

—No debes preocuparte. Además, antes de ir decidiremos juntos algunas cosas —dice ella.

—Si es así iré. Diré al director general que le acompaño.
— ¡Ah! ¿ pero también está invitado?
—Claro, llamó esta misma tarde para decírmelo, nada más recibir la carta. Está entusiasmado con el viaje.
—Entonces mejor que mejor, tendré una maravillosa acompañante para esos días. Hace tiempo se brindó para ayudarme en los preparativos.
—Me lo imaginaba. Le llamaré para advertirle del peligro que corremos.
— No seas así.
—¿No? ¿Y cómo quieras que sea? Me da miedo. Bueno, más bien diría terror, imaginaros juntas y de compras.

A la mañana siguiente habla por teléfono con el director general.

—De acuerdo. Iré. Te acompañaré a visitar la Bodega. Veremos juntos esa vendimia.
—Estupendo. Me habría sabido mal no ir. Nos divertiremos. Beberemos buen vino sin preocuparnos de que nuestras mujeres nos controlen.
—De acuerdo, no insistas. ¿Quedaron en recogernos verdad?
—Sí. No te preocupes. De cualquier forma saldremos el 1 de Octubre.
—¿No es un poco tarde?

—¡Que va! en la Rioja la vendimia es tardía, suele comenzar en Octubre, a veces incluso llegan a Noviembre.

—Vale, tú sabrás.

Como siempre que se ausentaba de la comisaría, Ignacio Dobles quedó como sustituto. El sábado anterior ya le había pasado el testigo para el tiempo que permanecería en La Rioja.

Temprano, con una maleta haciendo pareja de una bolsa, se trasladó desde el Puente de Toledo hasta el domicilio del director general. Allí los recogerían en un vehículo todo terreno, viajarían hasta Logroño. Luego, después de instalarse en el Gran Hotel La Rioja, recientemente inaugurado, esperarían minutos antes del almuerzo para ser presentados al resto de compañeros en la visita.

2

La Rioja.

Primera jornada. 1 de Octubre.

Roberto y el director general, esperan pacientemente la llegada de alguien que les indique

donde deben dirigirse. Por el salón del hotel, grupos de tres y cuatro personas hablan y se saludan. Esperan casi veinte minutos, transcurridos los cuales, un hombre que aparenta cuarenta años, moreno y vestido con traje gris oscuro, se dirige a todos los reunidos.

—Señoras, señores. ¿Me permiten su atención unos minutos? —dice con un voz bien timbrada.

Todos se vuelven girándose sobre la posición ocupada dirigiendo sus miradas hacia el hombre que acababa de hablarles.

—Gracias por su atención. Me presentaré. Soy Epifanio Retenaga, responsable de Relaciones Públicas de la Bodega Pagos de Zúñiga. Les acompañaré durante los ocho días que permanecerán aquí. Ahora me propongo invitarles a almorzar. Aprovecharemos para conocernos. Van a ser unos días intensos. Hemos dispuesto esta especie de guía —dice a la vez que muestra un manual impreso— para ajustarnos debidamente a los días, tiempos y horarios marcados. Claro que siempre podemos hacer algunas excepciones. Pero nos gustaría olvidaran durante la estancia, su actividad cotidiana e intentaran vivir con nosotros el maravilloso mundo del vino. Sé que podrá parecerles extraño, pero voy a comprobar si todos nuestros invitados están presentes. Si

no les importa, leeré uno tras otro los nombres de ésta lista.

Se oyen murmullos, y tras unos segundos, inicia la lectura de los treinta nombres. Cuando se refiere al director general de la policía y al comisario, una sonrisa aparece en los labios del anfitrión. Luego pasan a uno de los amplios y modernos comedores del hotel.

Cada invitado busca la tarjeta con su nombre soportada por un gracioso racimo de uvas labrado en metal dorado dispuesto entre copas y platos.

El relaciones públicas, vuelve a tomar la palabra.

—Antes de iniciar el almuerzo, quisiera darles la bienvenida en nombre de nuestro Presidente Don Alfonso Pérez de Zúñiga y Sainz Garcinuño. Personalmente me pidió hiciera lo imposible para que estos días fueran inolvidables a cada uno de ustedes. Si su salud se lo permite, tiene intención de saludarles personalmente en la comida de despedida del último día. Y ahora por favor conózcanse y que les aproveche el almuerzo, que por supuesto irá bien regado con caldos de nuestra bodega.

Roberto y Jose María están separados por tres butacas. Entre ellos, como más tarde comprobó, dos jóvenes sumilleros de sendos y conocidos restaurantes de

Madrid y Valencia, además de un tercero, director general de una Agencia de Publicidad de Santander.

A su derecha está sentada una de las mejores narices de España, hasta hace poco tiempo, propietaria de una conocida vinoteca de Madrid, con maravillosas tapas.

Según había comprobado personalmente, aquella mujer solo era capaz de escanciar un buen vino en una fina copa de cristal de Bohemia.

A la izquierda del director general un joven matrimonio, propietarios de un hostel rural en León, con una de las mejores cocinas y bodega de aquella zona, según dijeron. Cuando acaban los postres, y el ambiente se presenta más distendido frente a humeantes tazas de café, el autodenominado relaciones públicas de la Bodega, vuelve a dirigirse a sus invitados.

— Como han podido comprobar, hasta mañana día 2 no tenemos nada que hacer. Les recomiendo un paseo por la ciudad. Mañana temprano pasaré a recogerles para visitar la Bodega. Ahora les dejo. Que tengan buena tarde. Hasta mañana.

Roberto y José María tras subir a su habitaciones y hablar por teléfono con sus respectivas mujeres, dan los

primeros pasos para recorrer hasta las diez de la noche, la desconocida ciudad de Logroño.

Segunda Jornada. 2 de Octubre

El Sr. Retenaga acompaña a sus invitados a desayunar en el propio hotel, luego de pasar lista y comprobar no falta nadie, suben al autobús que les lleva hasta las instalaciones de la Bodega, a las afueras de la ciudad.

—Señoras, señores, haremos un recorrido primero por las instalaciones de la nueva Bodega y después de almorzar, visitaremos la parte antigua. Ambas las volveremos a recorrer cuando se inicie la vendimia. Iré contándoles algunas cosas, muy limitadas eso sí. Para quienes estén más interesados, tenemos preparado un amplio tratado de Viticultura y Enología, dirigido por uno de los más importantes Ingenieros Técnicos Agrícolas. Don Manuel Ruiz Hernández, de quien podría decirse que, tras su dilatada carrera, es el mayor conocedor del vino de Rioja. Por ello y porque mis conocimientos frente a dicho Catedrático del Vino, son un mero accidente, prefiero limitar mis comentarios y ponerles únicamente en antecedentes. Y ahora si me permiten comenzar diciéndoles algo importante: El Vino es un producto natural, y su consumo inteligente, es decir en dosis

moderadas, nos permite disfrutar no solo de su sabor y aroma, sino también de ciertas propiedades. Para empezar, el vino es un importante antiséptico, también tonificante, y al mismo tiempo tranquilizante, y su antagonista euforizante. El vino contribuye al bienestar general, su ingesta permite disminuir el colesterol total y evita la formación de coágulos sanguíneos. Del mismo modo los polifenoles que contiene, favorecen la acción antiespasmódica y activan la secreción biliar. Igualmente tiene una acción antibacteriana y antivírica. Protege las paredes arteriales y tiene una actividad antioxidante. Los minerales y oligoelementos presentes en el vino, evitan el desarrollo de las micosis, por su contenido en cobre. El magnesio hace disminuir el estrés, si lo tuviéramos. Mientras el zinc mejora las defensas minoritarias y el litio equilibra el sistema nervioso. Por último el calcio y potasio que contiene, garantizan un buen equilibrio iónico y eléctrico a través de las membranas celulares.

Les advierto que todo cuanto acabo de decirles, acabé de aprendérmelo hace unos días. Pero sin ninguna duda, es cierto y les invito a tener siempre en casa una buena botella de vino, así disfrutarán de todas estas propiedades. Ahora quisiera comentarles algo sobre la historia de La Rioja. El resto de información, la dejaré para nuestro Enólogo en los días de la Vendimia.

La Historia de La Rioja, está ligada al vino. Es una cultura fuertemente arraigada en sus gentes. Puede decirse que el vino es un elemento cultural con profundas

raíces que se confunden desde la época de la dominación romana. En todo el orbe de Roma eran apreciados los trabajos realizados por los alfareros riojanos, dejando patente su *terra sigilata* de sus ánforas donde introducían su *vitis vinífera*.

A través de monasterios y abadías, allá por la Edad Media, el vino fue convirtiéndose en el principal referente de la economía. Se introdujeron nuevas técnicas de cultivo. Sin embargo, como consecuencia de la decadencia de la nobleza rural, la agricultura del Siglo XVI, sufre una grave crisis que no afecta de manera importante a La Rioja. Por aquel entonces su producción de vino, era considerable. Exportaba sus caldos a otras regiones españolas y sobre todo al exterior. El proceso de desarrollo de la viticultura riojana llega a consolidarse en el S. XVII aumentando su producción e implantando las primeras medidas relacionadas con la calidad y regulación de la producción y elaboración del vino, mediante diversas ordenanzas municipales dictadas por el Burgo Maestro de Logroño. Como consecuencia de que muchas bodegas fueron construidas en el subsuelo de las poblaciones, hubo algunas ordenanzas que prohibieron la circulación de carruajes herrados por la calles de Logroño: “ *...por estar como están muchas bodegas cercanas de las calles desta ciudad y debajo dellas, por andar por ellas carro y carretas herradas es causa de benir o perderse los binos*” decía una de ellas.

Durante el S. XVIII, se adaptaron las técnicas utilizadas en La Rioja a los métodos de elaboración seguidos en la región francesa de Burdeos. En esa época se crean entre otras, la Junta de Cosecheros de Vino de la Ciudad de Logroño. Pero es en el S. XIX cuando el cultivo del viñedo se expande por toda La Rioja convirtiéndose en su principal fuente de riqueza. Sin embargo, a finales de dicho siglo aparece la filoxera, una plaga que arrasó los viñedos de todo el continente europeo en cuya recuperación se tardaron más de veinte años. Se plantaron vides americanas resistentes a la plaga.

Dejaremos para otro momento, el cuidado de la viña, la calidad y composición de los suelos donde se plantan las vides y los tipos de uva. Ahora dejaré que un responsable de la Bodega les cuente cada uno de los pasos desde que entra la uva, hasta que sale el vino embotellado en sus diversas modalidades. Yo les esperaré a la salida cuando acaben. Y lo haré tomando un vino. Gracias por su atención.

Terminan la primera visita a la zona técnica de la Bodega para luego recoger al relaciones públicas que les lleva a almorzar en uno de los comedores de la Bodega. Por la tarde siguen junto a un técnico, visitando la zona antigua.

Abandonan las instalaciones y caminan. Se dirige a un edificio singular y antiguo, conocido y titulado como Las catacumbas. Entran precedidos por el técnico quien les indica, que en efecto, la primigenia bodega fue horadada bajo tierra, aprovechando las características de humedad, silencio y tranquilidad que todo vino necesita. Visitan las numerosas salas donde algunos vinos esperan pacientemente a que el tiempo y la madera creen un caldo primoroso. Casi a punto de terminar la visita guiada, les lleva a la catedral. Un lugar donde debidamente cuidadas pero encerradas bajo llave, se muestran numerosas botellas de vinos blancos y tintos. reservas y grandes reservas. Embotellados desde que la familia Pérez de Zúñiga creara la bodega. Más de ciento veinticinco años de historia del vino aparecen frente a sus ojos, en botellas con antiguas y ajadas etiquetas. Están descansando —dice— no podemos molestarlos, así es que por favor, no se les ocurra coger o mover alguna botella.

Acabada la visita regresan al hotel, acompañados de nuevo por el relaciones públicas Sr. Retenaga, quien antes de abandonar el salón, se dirige al grupo donde se encuentran Roberto y el director general.

—Disculpe ¿es usted Roberto Hernán Carrillo?

—No. Soy Florencio Caporalía. Roberto es él – contesta señalándole con la mano.

—Perdonen ambos, pero tienen un importante parecido físico.

—Es cierto —dice Roberto.

—Parecemos hermanos —añade el director de la agencia publicitaria.

—Dígame, ¿en qué puedo ayudarle Sr. Retenaga? —pide Roberto.

— En nada, solo trataba de retener sus rostros, me gusta atender a nuestros invitados y por supuesto identificarlos con sus nombres.

—Por cierto. Me gustaría saber algo.

—Claro. Pregunte por favor.

—Desconozco la razón por la que nos han invitado.

—¿A quiénes?

—A él y a mí —dice señalando al director general— Reconozco que publicistas, sumilleres y propietarios de restaurantes y hoteles, sean razón suficiente para ser invitados a conocer una bodega como la suya. Pero ¿a nosotros? No alcanzo a comprender el motivo.

—Desconozco todas las razones. Solo me ocupo de

—Sí, ya nos lo dijo, de las relaciones públicas. Pero, ¿no debería saber porque hemos sido invitados?

—Es posible. Si le interesa mucho puedo averiguarlo.

—Se lo agradecería Sr. Retenaga. No es que me quite el sueño, pero me gustaría saberlo.

—Como mañana comienza la vendimia, pasado iré a nuestras oficinas. Es posible que el jueves tenga respuesta a su pregunta. ¿Le parece bien?

—Perfecto, se lo agradezco.

Cuando acaban la conversación sale del hotel contrariado. Su gesto no puede disimularlo y así lo advierte el director general Jose María.

—¿Te has dado cuenta, Roberto?

—¿De qué?

—Parece que no le ha gustado mucho tu pregunta.

—Pues no tiene nada de particular. Es más, entiendo te hayan invitado a ti. Tienes un cargo de relevancia. Es posible que tus amistades, conocidos, tal vez el dueño de algún establecimiento donde vayas, ha podido interesar al dueño de la bodega para invitarte. Pero ¿a mí? ¿Quién soy yo? Un simple comisario de policía.

—Tengo la sensación de que algo va a ocurrir.

—¿Porque lo dices?

— No sé, te conozco. Sé cuándo algo remueve tu intuición. ¿Debo preocuparme?

—No lo creo. Solo hice una pequeña deducción.

—No estoy seguro.

—Vale, como quieras. Ahora me gustaría invitarte a una cerveza. Ver tantas botellas de vino me ha dejado con resaca.

—Vale, acepto.

—Venga con nosotros Florencio.

—Gracias se lo agradezco, también tengo sed.

Los tres hombres salen del hotel. Solo tienen que cruzar la calle para encontrar una cafetería con dos buenos grifos de fresca cerveza.

3

Tercera Jornada. 3 de Octubre. Inicio de la vendimia.

El autobús les deja en la explanada cercana al edificio principal de la bodega.

—Preferiría siguieran mis indicaciones. Por favor no circulen por sitios que no conozcan. El proceso que hoy se inicia durará al menos tres días. Verán muchos tractores con remolques, camiones y por supuesto algún carro arrastrado por mulas, que aún quedan. A partir de las once de la mañana comenzarán a llegar. Mientras tanto les pondré al corriente de los procesos que ahora se inician.

Previamente diré para aquellos que no lo conocen, que para vendimiar, es importante elegir con precisión el momento adecuado, una vez alcanzada la maduración total de la uva. De esta elección depende en gran parte la calidad del vino a obtener e incluso el tipo. Joven, crianza o reservas.

Debemos realizar muchos paseos a través de los viñedos, y las vides dispuestas en diferentes zonas. Ver las uvas, comprobar que las sustancias, azúcares, ácidos y polifenoles, adquiridos durante su maduración han alcanzado un determinado nivel, ya que ellos marcan las características que deseamos dar al vino. Para que se hagan una idea, por cada 17 grs. de azúcar por litro, se forma aproximadamente un grado de alcohol. Necesitamos conocer el valor adecuado de grado alcohólico. Es fundamental para los vinos tintos de crianza y reserva. Tener un alto contenido alcohólico les ayudará a evolucionar más tiempo y en buenas condiciones. Sin embargo los tintos jóvenes, no necesitan tanto ya que se consumen pronto.

Por eso verán que cada unidad transportadora de racimos, antes de ser descargadas pasan por aquel lugar —dice señalando una pequeña estancia en el lateral derecho de la explanada— donde con un extraño aparato; ya se lo enseñaré; se mide el grado alcohólico del porte, introduciéndolo entre los racimos para hacer una extracción testigo. Es ahí donde comienza el proceso.

También debemos comprobar más adelante el buen estado sanitario. La acidez, que debe ser compensada. No quiero liarles mucho, solo les diré que una acidez adecuada proporciona al vino una mejora en su coloración, siendo fundamental para equilibrar otras sustancias existentes en el vino. Es importante pues elegir la fecha de la vendimia, de manera que nos encontremos

con una uva con color, aromas y grado alcohólico deseado, y una acidez correcta, no demasiado baja.

En La Rioja, retrasamos la vendimia hasta estas fechas, no en todos los sitios por igual, aunque sí similar. La causa primordial, obtener más grado alcohólico y menos acidez en la uva, fundamental como les dije antes, para los vinos de crianza y reservas, que necesitan altas concentraciones de sustancias polifenólicas, y les aportan ese color rojizo característico. En una palabra: El vino no empieza en la bodega como mucha gente cree, es vital seguir el desarrollo de la vid durante todo el año y sobre todo los meses previos a la vendimia que hoy comienza.

Que se diviertan. Cuando acabemos el jueves, les hablaré y enseñaré los procesos de fermentación. Para entonces les pediré vistan ropa más holgada y cómoda, informal en una palabra. Ahora tomemos un café mientras esperamos a los primeros portes de uva.

El día es tan intenso como vaticinaron. Al caer la tarde y después de soportar muchas horas en pie, viendo como uno y otro porte de uva, caen en la rampa donde un sinfín los atrae para despalillar los racimos y eliminar las hojas y demás.

Roberto y Jose María buscan un lugar donde descansar unos minutos, antes de regresar al hotel.

—Te advierto que si mañana y pasado continuamos con esto, yo me rindo. No me interesa más ver la vendimia. Si es igual que hoy, claro.

—A mí tampoco me apetece. No estaría de más buscar un coche y hacer una excursión ya que estamos en la zona, para ver los Monasterios de Yuso y Suso.

—Ya, pero según tengo entendido por la agenda que nos dieron, esa visita está prevista para el día 7.

—Está bien, preguntemos al enólogo. Si mañana es igual, nos quedamos en Logroño y en paz.

—Por mí de acuerdo.

—Me apunto —oyen decir al publicista— Tampoco a mí me apetece seguir viendo como descargan racimos de uva.

—Pensemos en algo al volver al hotel.

A pocos metros de ellos, y tras un gran biombo de madera policromada, alguien escucha la conversación de los tres hombres.

Olores y aromas impregnan cada rincón de la bodega, incluso llegan a coquetear con los cuerpos de los asistentes. Cuando regresaron al hotel tanto las prendas de vestir como ellos mismos, sienten las aromáticas caricias de la vendimia.

Cuarta Jornada. 4 de Octubre

Como cada mañana y con gesto parecido al de un maestro pasando lista a sus alumnos, Retenaga hace lo propio con sus invitados. Después comenta.

—Es importante que cada uno de ustedes se mantenga dentro del grupo. Si casualmente alguien tuviera algún problema en acompañarnos, le agradecería me lo hicieran saber.

—Creo que eso va por nosotros —comenta el publicista dirigiéndose a sus compañeros.

—Eso me parece a mí —señala Roberto.

—Creo que nos han chafado la salida individual. No tendremos más remedio que continuar viendo la vendimia.

— Que le vamos a hacer.

Salen como cada mañana camino de la bodega. De nuevo comprueban el despalillado, aunque durante esa segunda jornada de vendimia, les llevan a ver los procesos de fermentación recién iniciados.

Quinta jornada. 5 de Octubre

Los tres hombres se mantienen juntos y almuerzan en la misma mesa, lo que facilita trabar amistad.

—¿Entonces ambos sois policías?
—En efecto.
—¿Inspectores o comisarios?
—Él es el Director General de la Policía. Yo un simple comisario.
—Caramba, que suerte la mía.
—¿Y eso por qué?
—Hombre supongo que si me ocurriera algo me ayudaríais.
—Ni lo dudes.
—Creo que debemos incorporarnos al grupo, además son cerca de las cuatro y media de la tarde —señala Florencio al mirar su reloj deportivo, de una importante marca conocida, con pulsera de oro sujeto a su muñeca derecha.

Por la tarde y siguiendo las explicaciones del enólogo, recorren instalaciones tanto la zona de las nuevas, y tecnológicamente avanzadas, como la antigua, donde aún se mantiene activa una antigua sala de prensado y fermentación, especialmente mantenidas por recomendación del propietario de la Bodega.

— Ahora por favor tengan cuidado —señala el enólogo a los treinta invitados— esta sala solo se utiliza para la fermentación de un vino destinado al uso privado de nuestro Presidente. Siempre quiso mantener estas antiguas tinajas de barro. Ya han podido ver el estrujado y despalillado, es decir la primera separación del mosto y

los hollejos, ahora veremos los siguientes pasos. La maceración y la primera de las fermentaciones.

La maceración como primer paso para la fermentación, es la cesión de los compuestos coloreados de los hollejos al mosto. Y ahora lo que vemos, es la fermentación alcohólica, también denominada por algunos, tumultuosa, debido a la gran actividad que desarrollan en esta etapa las levaduras. Es cuando los azúcares se desdoblán en alcohol con desprendimiento de anhídrido carbónico.

Insisto en decirles que tengan mucho cuidado. Veremos como el gas carbónico desprendido empuja hacia arriba los hollejos después de que sus materias colorantes se disuelvan en el mosto, forman una barrera natural llamada sombrero, que debemos ir remojando con el mosto para activar la extracción del color en una operación llamada remontado.

Más adelante, removido el hollejo periódicamente, y conseguido el color, se procede a realizar el descube, es decir, trasegar el líquido una vez separado de la materia sólida, a otro depósito en el que se realizará la segunda fermentación llamada maloláctica. Esta fermentación es la que proporciona al vino finura y suavidad, transformando el ácido málico en otro más suave, el láctico.

—¿Y con la pasta sobrante que hacen? —pregunta uno de los asistentes.

—Sencillamente, se somete a prensados, para obtener un vino denominado de prensa, muy rico en color y taninos, pero que no puede mezclarse con el resto. Suelen acabar convirtiéndose en orujos. Vuelvo a los primeros vinos, a los que se denomina yema. Cuando acaban las dos fermentaciones, se someten a diversos trasiegos y tratamientos de clarificación y estabilización, que son variables según el destino. Espero les guste todo el proceso y que a partir de ahora sepan el esfuerzo y trabajo que realizamos hasta descorchar una botella de buen vino.

Los asistentes siguen al enólogo a través de las diversas pasarelas montadas sobre las bocas de enormes y burbujeantes tinajas de barro. El recorrido es rápido, dado el peligro originado por las emanaciones de anhídrido carbónico. Salen en pocos minutos para volver a la sala donde les esperan para regresar al hotel.

Jose María y Roberto echan de menos al publicista. Ambos piensan habrá escapado de tanta charla informativa. También estuvieron tentados de no entrar a las salas de fermentación. Vuelven al hotel, se refrescan y salen rozando las nueve y media de la noche, a dar un paseo por la ciudad.

La siguiente jornada transcurre del mismo modo. Maceración y fermentación.

Séptima jornada. 7 de Octubre. Sábado

El día se planteó inicialmente como una excursión a los Monasterios de Suso y Ayuso. Hasta San Millán de la Cogolla. Roberto y Jose maría miran a su alrededor buscando la figura de Florencio, a quien no han vuelto a ver desde la visita del jueves. No le encuentran. Creen verle junto a la barra de la cafetería. Roberto dirige sus pasos allí.

—Disculpe —pregunta al camarero—¿no habrá visto esta mañana a uno de mis compañeros?

—Si no me da más datos, será imposible contestarle.

—Lo siento. Es alguien muy parecido a mí.

—Ahora se a quien se refiere, pero no le he visto desde el jueves, antes de que se marcharan a la bodega, estuvo tomando un café en la barra.

—Gracias.

—De nada.

Al girarse y buscar la compañía de Jose María tropieza con el relaciones publicas Sr. Retenaga. Sus miradas su cruzan. La de éste con extrañeza al encontrar la de Roberto.

—¿Que hace por aquí?

—Esperando su respuesta a mi consulta del otro día.

¿Recuerda?

—Si claro. Luego comentaremos. Ahora debo pasar lista antes de salir para San Millán.

—Por supuesto. ¿Debe comprobar si alguien hizo pellas?

—No se ría Sr. Hernán Carrillo, es mi trabajo y obligación.

—No debería ser tan serio. Ha sido una simple broma. Lo siento si le ha molestado.

Diez minutos más tarde se da la voz de alarma. Florencio Caporalia no respondió presente tras mencionarse su nombre en varias ocasiones. Buscan por la sala, cafetería, restaurantes, con idéntico resultado. No aparece en ningún sitio. Suben a su habitación junto al gerente del hotel. Comprueban como su cama no ha sido usada. Su ropa permanece en el armario y cajones de la cómoda. En el cuarto de baño los útiles de afeitarse y masaje esperaran infructuosos su regreso.

Retenaga llama a las instalaciones de la bodega en un último intento de localizarle. Fallido al cabo de una hora de intensa búsqueda. Al final optan por seguir las indicaciones del comisario Hernán Carrillo, ponerlo en conocimiento de la policía.

Roberto se sienta al lado del director general para decirle.

—Ha sido premonitorio. Mi inquietud y la petición de ayuda de éste hombre cuando supo éramos policías.

—Y que lo digas Roberto.

4

El inspector se acerca hasta el salón donde Roberto y el Director General permanecen sentados junto al gerente del hotel y el relaciones públicas de la Bodega.

—Buenos días señores, permitan que me presente. Soy el inspector Sergio Ramírez, encargado por el Comisario Jefe y responsable de la investigación por la desaparición de Florencio Caporalía. Lamento lo ocurrido. Haremos lo posible por aclarar esta situación.

—Buenos días —responden los cuatro interlocutores.

—Lamento conocerle en esta situación Sr. Director General —añade el inspector.

—Yo también. ¿Su comisario como no ha venido?

—Tiene un problema familiar que necesitaba su presencia, aunque me ha dicho que en cuanto acabe, vendrá a saludarle para ponerse a su disposición.

—Ya me extrañaba.

—Sr. Hernán Carrillo. Estoy a sus órdenes.

—No. Soy yo quien me pongo a las suyas. Estamos en su jurisdicción, solo somos un par de visitantes. Pero si

necesita ayuda, no dude en decirlo, lo haré encantado. Pero por favor, no me haga trabajar. Estamos de vacaciones.

—Lo intentaré comisario.

—¡Ah! ¿pero es usted comisario? —pregunta extrañado Retenaga.

— No lo sabía? Si hombre, debe constar en sus notas de invitaciones —responde Roberto.

—Ahora si no les importa, —dice el inspector—me gustaría hablar con el Sr. Retenaga. Necesito saber los últimos movimientos desde anteayer por la mañana hasta el momento en que detectaron la desaparición.

—Claro ahora mismo.

El gerente, se dirige al policía y señala.

—Si no tienen inconveniente volveré a mi trabajo. Supongo que no seré muy útil. Pero quedo a su disposición por si desean alguna información complementaria.

—Gracias. Y ahora por favor, cuénteme Sr. Retenaga.

—Como todas las mañanas desde que llegaron nuestros invitados, y como siempre después de desayunar, paso lista antes de subir al autobús camino de la Bodega. Allí los recibe, bien el enólogo o un técnico que les acompaña durante la visita de las instalaciones. Concretamente ayer no pase lista, no fui a la Bodega, estuve en nuestras oficinas en la ciudad.