

AMICE ESCLAVO - GARNACHA BLANCA - 2018 - REALWINE

Vino ecológico; Elaborado de forma natural; #realwine

Bendito seas, Amice, por guardar el vino del Esclavo.

Hoy, como casi todos los días, cuando las primeras luces del alba empezaron a iluminar los contornos del horizonte, ya llevaba muchas horas trajinando por la Quinta del amo Tricio. El *dominus* partía de viaje al alba y el *vilicus* nos levantó con voces y puntapiés. “Arriba holgazanes, rápido que el señor parte a.... Roma”.

Desde que caí prisionero en aquella fatal *Batalla de Illipa*, en la *Bética*, fui vendido como esclavo a mi amo Tricio, dueño de esta Quinta situada al sur de *Caesar Augusta*, en la Provincia de *Hispania*, y dedicado como *pastinator* a cavar la viña de sol a sol. Duros años después de aquello ascendí a *vinitor*, encargado de las labores finales, la vendimia; hasta que, ganando la confianza del *dominus*, alcance el cómodo puesto actual de *capulator* decantando el vino en los viejos pellejos de piel de becerro.

Pero ese día era distinto. Ya había escuchado la tarde anterior, que el amo viajaría con una partida de odres para venderlos en la *Urbe*. Hubo que preparar mulas, carros, arreos, los caballos de tiro y de monta, cargar la mercancía con cuidado bajo la atenta mirada del capataz, y estibar las provisiones para el largo viaje a La Capital de la Humanidad conocida.

Cuando el sol ya calentaba con fuerza y vi alejarse el último carro por la vía del *septemtrio*, caí desfallecido junto al lado de mi buen amigo Callo. Al poco, éste sacó bajo su mugrienta túnica, guiñándome un ojo, un pequeño pellejo de vino. “Amico, Amico, qué bien nos va a sentar este buen vino, **Amice** Callo”, le dije agradecido.

Pero en esta ocasión, y para mi sorpresa, no era el vino tinto que tanta fama le había dado al *dominus*, si no por el contrario aquel que había dado por perdido, ese fresco vino sin color, o mejor dicho, de dorado pálido como las simientes cuando están en sazón para la siega, aquel que pensé que nunca más iba a ver.

Caí entonces en la cuenta de qué había ocurrido, realmente, con ese vino que logré obtener y luego perdí de esas uvas doradas que, a escondidas, había separado de los cestos de los vendimiadores para que no estropeasen el color del tinto de mi amo. Entre las cepas, tiempo atrás, cuando las labores de las viñas eran mi cometido principal, descubrí como una o varias de ellas no se coloreaba al llegar el *envero* de agosto, si no que tornábase desde el verde al dorado pálido. Al comerlas encontraba en ellas el dulzor de siempre, mas aromas desconocidos para mí, y una frescura que me maravillaba.

Por esta razón, a la hora de hacerme *capulator*, vigilaba los cestos que llegaban al *lagar*, y si el *dominus* no me veía, todas aquellas uvas de esas doradas bayas que encontraba

las separaba y las escondía en una tinaja, a la que en la penumbra de un rincón de la bodega nadie prestaba atención. O eso pensaba, pues el *Amice*, como me gustaba llamarle en mi burdo latín, el *Amice* Callo si se había percatado de mis maniobras. Sin embargo me dejó hacer sin decir palabra. Incluso cuando, a la tenue luz de un candil acudía en la noche a aplicarle a aquella tinaja las labores correspondiente a mi función de *capulador* del amo Tricio. Él, cuando me enseñó lo que hay que hacer en el lagar para cuidar el tránsito del mosto al néctar vino, “apenas cuidar la fruta en su viaje para que no pierda su virtud y frescura” me decía, nada sin embargo contaba de estas uvas doradas, si acaso y como mucho, que en exceso no hacían bien a sus vinos, si no lo contrario, por lo que era importante que, si bien una parte podría entrar en el pisado, ésta nunca debía ser tanta como para condicionar el color que, una vez pasado el invierno, tendría el de la bayas azuladas.

Así pues, adquirí clara conciencia de que mal a mi *dominus* no hacía, ni le hurtaba nada que echase en falta. Era la inquietud de saber qué ocurría si aquellas bayas, en lugar de comérselas, las empleaba para, como si fueran tintas y, como siempre, sin poner ni quitar nada de lo que en la fruta había *natura* aflorado, hacer en la tinaja eso que los espíritus de Baco hacen con el mosto, eso era lo que me movía.

De esa forma, el azar me llevó a descubrir un nectar dichoso, pleno de aromas sutiles a las flores de los caminos y a los arbustos de la ladera del monte, justo al borde de donde crecen los pimpoyos y los quejigos. El sabor era fresco como la misma uva que comía en la viña, haciendo que toda mi boca se llenase de pronto, y mágicamente, aún con el más pequeño sorbo. El trago me dejaba en éxtasis, pues encontraba las flores violetas del mismo tinto del *dominus*, pero al tiempo sutiles y rica en su variedad.

Así pues, guardaba aquél tesoro en la oscuridad de la cueva del amo Tricio, en un pequeño barril, pues con las labores de preparación que me obligaron a separar los escobajos, hollejos y pepitas, el líquido había mermado tanto que la vieja tinaja no me aseguraba su estancia. Esta pequeña tina, de vete a saber qué madera estaba hecha y qué nadie recordaba de dónde había salido y que, como despreciaban, ni se acordaban de ella, guarda mi secreto.

Y así era hasta que un día, el *dominus* llegó más dentro de la cueva de lo habitual y al ver aquello, ordenó que fuese llevado al fuego. Sin atreverme a decir nada, dada mi reciente condición y por miedo a perder la confianza de mi señor, pues nada soy más que un esclavo, aunque *capulador*, callé y lamenté en silencio que el vino que ésta contenía, mi tesoro, se perdería para siempre, y yo con él si me delatara ante mi señor. Por eso dejé que hicieran sin decir palabra y salí de la cueva a otros quehaceres que me llamaban.

Aun aturdido por la sorpresa de recontrarme con mi tesoro, le dije a Callo, mi *Amice* Callo: “¿Cómo has guardado esto sin que yo supiera que estaba? Cuando el amo lo vio, me dí a mi por perdido, y de paso al vino...” Mi *Amice* Callo, habló pausadamente y me dijo: “Sabía lo que para tí significaba pues te había observado, al principio de casualidad, separando las uvas doradas. Te dejé hacer y yo también me maravillé más tarde cuando

a escondidas probé el nectar. Cuando supe, la noche anterior, que el amo revisaría la cueva para sacar de allí cuánto estimase necesario para mantener la limpieza y el orden en su trujal, precavidamente trasvasé el contenido a estos pequeños pellejos que desde hace tiempo guardo para mis raciones de vino. De este modo, conservo todo lo que tu hiciste. Pero ahora, será solo para nuestro disfrute.”

“Bendito seas, Amice, por guardar el vino del Esclavo.”

GLOSARIO

Amice: Del latín amicus, amici, el amigo, para el amigo. Es la forma que empleamos para los vinos hechos pensando en la amistad entre quienes los disfrutan. Son vinos naturales, de cultivo responsable, sin aditivos en la elaboración. Son #realwine.

Batalla de Ilipa: Famosa batalla que tuvo lugar al norte de la actual Sevilla, entre las tropas de Anibal y las legiones romanas. Fue el inicio de la consolidación romana en la península ibérica.

Bética: Región del sur de la península ibérica, que con mucha aproximación, se correspondería con al actual Andalucía y zona sur de Castilla La Mancha.

Caesar Augusta: Base militar romana en El Valle del Ebro. Se el supone el núcleo fundacional de la actual Zaragoza.

Capulator: Bodeguero, obrero especializado en las labores propias de la bodega.

Dominus: El señor de la casa, el jefe de la familia, la propiedad y los esclavos que trabajan en ella.

Envero: estado fenológico que, referido a la vid, se refiere al paso de la uva desde el estado de tamaño guisante (y verde) al de coloración de la piel al azulado, rojo pálido, rosado o amarillo verdoso o dorado según se trate de unas variedades u otras. Es el estado previo a la maduración.

Hispania: Región que en época romana se refería a la mayor parte de la península ibérica.

Lagar: Lago escapado en roca, o creado por paredes de piedra, en general de poca altura donde se recibían las uvas para ser pisadas y extraer el mosto para fermentar.

Pastinator: Peón obrero dedicado a las labores más duras en todas la facetas de las explotaciones agrícolas romanas.

Septembrio: Punto geográfico que indica la parte norte.

Urbe: Ciudad de importancia. Capital de una región. Coloquialmente se refiere también a La Capital del Imperio, Roma.

Vilicus: Aquí es el capataz, el obrero jefe y mano derecha del dominus.

Vinitor: Vinicultor, obrero especializado en las labores propias de la viña.

FICHA CATA

COLOR

Limpio y brillante de un amarillo verdoso marcado, muy llamativo. El ribete es acerado y el conjunto muy elegante.

AROMA

Delicados y complejos aromas presenta el vino: Notas que recuerdan al campo y flores silvestres, fruta madura, (manzana y melón) y fondo cítrico (piel de pomelo) y corteza de pino. Todo envuelto en especias y ligeros tostado de roble, que lo hace intenso y apetecible.

BOCA

Sutil entrada en boca, enseguida destaca suave y moderada acidez junto a la lengua y una golosidad y plenitud en el paladar. Llena la boca sin crear aristas, con redondez. Una suaves notas a frutas y flores llenan la boca y la percepción retronasal. Al tiempo se muestra algo cálido, y con un postgusto un punto amargo. Ideal para consumir.

FICHA TÉCNICA

100% Garnacha blanca

Alc.: 14% vol.

AT: 5,9 g/L

pH: 3,30 upH

Az. R. / R. S.: 2,3 g/L

Suelo: Arcillo calacáreo con margas y canto rodado.

Altura: 550 m.

Densidad de Plantación: 3.800 plantas/ha

Rendimiento Medio: 4.200 kg/ha

Poda: Vara y pulgar

Vinificación:

Sin adicción de sulfuroso ni otros aditivos para su conservación, el mosto macera con los hollejos en frío (8° /12° C) durante unas horas. El mosto escurrido se deja limpiar para repartirlo después entre barricas nuevas de 500 L de roble francés (tostado medio) y acero inoxidable. La fermentación espontánea con levaduras autóctonas transcurre durante más de tres semanas.

Maduración:

Todo el vino permanece en barricas de 500 L durante 4 meses, aproximadamente, con removidos semanales de las lías finas. No se adiciona sulfuroso tampoco en esta fase.

Maduración en Botella:

Embotellado en abril de 2019, tras realizar la separación de las lías mediante un suave filtrado. Es el único momento en que se le ha añadido sulfuroso para su conservación en botella.

Otros:

Vino Ecológico Certificado.

Vino apto para veganos.

Vino natural, elaborado sin sulfitos hasta el embotellado.

Organic wine.

RealWine.

NOTA HISTÓRICA

En la Península Ibérica se han encontrado vestigios de la existencia de uva y vino con anterioridad a la llegada de los fenicios, por lo que los íberos y celtas ya la cultivaban y producían el vino con ellas.

Aunque el cultivo de la vid se ha datado 5.000 años a.C. en Mesopotamia, los fenicios primero, los griegos y los romanos después extendieron su cultivo por todo el Mediterráneo y el interior de Europa.

La variedad Garnacha Blanca es una mutación natural de la Garnacha Tinta, pero en realidad nadie sabe cuándo y dónde ocurrió con exactitud. Nos hemos permitido la licencia imaginar este fenómeno en la época de nuestro relato, pero en realidad no aparece descrita en ningún tratado de Ampelografía hasta principios del siglo XX, por lo que su existencia real no se puede suponer mucho más atrás. Y más aún cuando su progenitor, la Garnacha Tinta sí que aparece descrita, o cuando menos nombrada, en multitud de ocasiones, desde el S. XIII en adelante.

Le pedimos al lector y, sobre todo, al bebedor de AMICE ESCLAVO, que nos disculpe esta licencia.

Contacto:

José María de la Fuente Guitart / Viñas de Piedrahita, S.C.

contacto@vinosamigos.com

www.vinosamigos.com

+34 619 412 785

Distribuidor:

Antonio Sánchez / EL HEREDERO 1960 / FINIERA

Galapagar, 18

28925 Alcorcón Madrid (España)

+34 619 265 933