

# VALDERROBRES Y EL VINO

Carmelo López

En mi frecuente deambular por el campo, cuando encuentro un altozano, me gusta hacer un descanso y dedicarme a observar el panorama, siendo algunos de mis puntos preferidos la loma del mas de Sancho, el cerro de los Domenches, la Torre del Gachero.... y en todos ellos he dado cuenta que el paisaje ya no es el mismo que dos décadas atrás, puesto que ha sido alterado por le mano del hombre. Y no me refiero a que haya realizado un atentado ecológico como es lo tópico hoy, sino que, lo que ha hecho variar es el espacio cultivado.

Recuerdo que, unos 15 o 20 años atrás, desde la misma Torre del Gachero, dirigías la vista hacia el este y se podía ver todo plantado de viña: la finca de Cirilo, el mas de Bernadó, el de Molés, etc. Si mirabas hacia el sureste, lo mismo. Y no digamos hacia la Maronda, que en octubre se llegaba a percibir el olor de los racimos maduros, las risas de los grupos de vendimiadores, y algún lamento causado por la picadura de una abeja. Hoy, desde los mismos puntos de observación, se puede seguir gozando de buenos panoramas, pero escasamente se encuentra alguna pequeña mancha de viña.

Y es que hasta no hace mucho, la uva representaba un tercio de la renta agraria de Valderrobres y, no sólo eso, la fama de sus vinos proyectaba el nombre de nuestro pueblo hacia el exterior. Hoy, el nombre por tal motivo aún perdura, pero la incidencia económica ha quedado sensiblemente disminuida.

En octubre del 91 tuve ocasión de comentar con un japonés, -más bien fue un monólogo- los parajes más interesantes de nuestro entorno así como los edificios más monumentales, que tal vez no resultasen tan abundantes como los que hubiera podido encontrar en Teruel o en Zaragoza, a lo que, como única respuesta me contestó "Valdelobles buen vino". Desde aquel día hice un repaso mental de todo lo concerniente al vino y nuestro pueblo, o sea, historias, lecturas y observaciones propias, parte de lo cual transcribo en las líneas que siguen a continuación:

Comenzaré comentando la fiesta de la vendimia que, con carácter comarcal, tuvo lugar en Valderrobres el 6 de octubre de 1963, en la que participaron o se adhirieron los siguientes viticultores: Jose Latorre Jasá, Antonio Suñer Mulet y Bodega Cooperativa por Calaceite. Juan Alvarez Morató, Pedro Camps Vallés, Juan Valls Omella y Bodega Cooperativa "San Pedro" por Cretas. Bodega Cooperativa "San Miguel" por Fuentespalda. Antonio Albesa y Bodega Cooperativa "San Isidro" por Mazaleón. Atilano Ferrer, Emiliano Alcover Guardiola y Bodega Cooperativa "San Antonio Abad" por Valdeltormo. Ricardo Romero y Cooperativa "San Miguel" por Valjunquera. Bernardo Carrera Bustamante, José Martí Fonollosa, Rogelio Muñoz Llop y Bodega Cooperativa "Santa María la Mayor" por Valderrobres.

Dentro del panorama de actos organizado para la ocasión, que fue presidida por el gobernador de la provincia, a las 11 en la plaza de España tuvo lugar la ofrenda de las uvas y a continuación el pisado de las mismas, con reparto simbólico del mosto a los viticultores y bodegas participantes. Actuó el Grupo de Coros y Danzas de Valderrobres y hubo desfile de carrozas. Se aprovechó la jornada para la apertura de la calle Toledo, la inauguración oficial de la Bodega Cooperativa, donde se ofreció un vino de honor y a continuación se inauguró el grupo escolar y viviendas para los maestros en la avenida de Madrid. En el folleto-programa que se imprimió para tal celebración, figuraba un artículo sobre el vino, firmado por P. L. Galán, estudiante de bachillerato, del que, entre las virtudes del producto que nos ocupa extraigo lo siguiente: "tomándolo en cantidad adecuada proporciona alegría y buena salud, ejerciendo una acción estimulante sobre el aparato circulatorio y urinario, favoreciendo la diuresis, se empleaba en



enfermedades febriles, también lo recomendaban para el cólera, escorbuto, paludismo y gripe (según tratados antiguos). En opinión de Pasteur, el vino es la bebida mejor y mas higiénica que existe. Otros lo consideran como un alimento, un excelente digestivo y un animador de la nutrición. Un efecto saludable a través de una observación milenaria".

Aunque los relatos que he recogido ya son algo difusos, lo que sí es cierto que ya fue una jornada de exaltación comarcal, con asistencia de personas de los pueblos cercanos. Al menos desfilaron dos carrozas, siendo recordada la que montaron los de Cretas, con una gran cepa y sus racimos. Se nombró una reina y damas para realzar aquella fecha, pero no he podido recoger sus nombres pues después de tanto tiempo la memoria de mis interlocutores ya flaquea. Uno de los "calsigadores" de uva creo que fue Carlos Orona, si bien en aquella jornada también fueron pisadores de uva los que yo considero de la penúltima peña que era la formada por los abuelos Cándil, Toseta, Pablet...

Volviendo a mi reducida conversación con el japonés, poco tiempo después lo comenté con Jesús Carrera, quien me participó que efectivamente, un japonés se había pasado todo el día observando las diversas fases de trabajo de su bodega, desde que los tractores descargaban la uva hasta el último proceso, siguiéndolo todo con la locuacidad que caracteriza a los orientales, o sea, con la boca cerrada. Eso sí, desde entonces ha comprobado que más de un japonés se ha dejado caer por Valderrobres ¿Será por el vino?

Es lógico que cualquier persona peca de chauvinismo cuando habla de las excelencias de lo de su tierra, pero en lo tocante al vino, debemos admitir que esta zona tiene fama de producir buenos caldos, cuya virtud puede estar influida por la composición del terreno, las lluvias, el calor, la madurez o la época de la vendimia, así como la experiencia del productor, el cual no todos los años obtiene la misma calidad de vino, aunque si es ducho en el oficio, no variará excesivamente la de un año con la de otro.

Hasta el año 1959 en que se creó la Bodega Cooperativa, cada familia de aquí producía sus propios vinos y, con los lógicos altibajos, obtenían caldos de tal calidad que era frecuente que viniese gente de fuera a adquirir vino de Valderrobres, siendo numerosos los compradores de Morella y sus alrededores. Debido a la normativa para la venta del vino y dado que la Cooperativa se cuidaba de proporcionárselo tanto a los propios agricultores como a los compradores, las bodegas caseras prácticamente han ido desapareciendo, si bien aún quedan casas que se elaboran su propio vino y fama tienen de la calidad del mismo así como de su buena dotación; de estas cabe mencionar la de los "Ventés", los "Costa", la "Umbría", la de Aurelio Milián "Fontanet", que, además de la de casa, en la masía siempre ha tenido algún tonel del que se ha servido para complimentar a las visitas. Y no hay que olvidar las bodegas que han existido en el medio rural, siendo especialmente acreditadas las de las masías de Crespo de Sorolla, la de Dominguet y la de la Venta Mulet.

Y si bien básicamente este artículo está referido a la relación del vino y Valderrobres, dicha consideración se puede hacer extensiva a los pueblos del contorno, pues es frecuente oír comentarios positivos del buen vino que se ha degustado en la bodega de un amigo de Lledó, de Cretas (recuerdo que hace unos diez años la bodega de Florencio Puyo tenía buena variedad de toneles y en especial uno de "vi ranci", de Arens (también hace unos diez años la cooperativa de San Hipólito elaboraba un vino blanco superior), de Calaceite, de Fuentespalda, que ha sido la única localidad de la comarca de la que tengo noticias celebró una cata de vinos y en cuya organización no sería ajeno Sabino Boix. Concluiré este artículo reservando los nombres de la primera

Junta Directiva de la Bodega Cooperativa de Valderrobres, que como se ha indicado anteriormente se creó en el año 1959. Estaba presidida por José Masiá Carlús, siendo secretario Amadeo Gil Pons, vicepresidente Ramiro Segura Blanc, tesorero Joaquín Ferrás Celma y vocales Rafael Prats, Marcelino Ber, Ramón Mañá y Enrique Ber Celma.

