

ELABORACIÓN DEL VINO

El vino, pues lo primero que hay que tener es uva, sino no puedes hacer vino. Nosotros teníamos, nosotros vivíamos en un cortijo y teníamos uvas aquí también en las cuevas, en pozas que le llaman a eso, y cogíamos las uvas aquellas de allí y luego las juntábamos todas. El día del Ángel bajábamos, todos los años bajábamos a coger las uvas, cogíamos la rosca del Ángel y las uvas, las dos cosas. Y el vino, pues, claro, el vino hay que hacerlo, hay que pisarlo, pisarlo. Que ahora ya no se pisa, pero antes había que pisarlo, que es como salía bueno que es lo importante. Y entonces lo echas en las tinajas, se tiene allí hasta que fermenta, y ya fermentado pues se, se tapa la tinaja y hasta vísperas de la Pascua no se destapaba aquello. En vísperas de la Pascua, pues, se empezaba y a lo mejor había follón seguro. Porque yo me acuerdo cuando, ya no era mi padre era yo el que, subíamos a, yo hacía vino allí y todos los años, por el día veintitrés o veinticuatro de diciembre subíamos sacar el vino. Íbamos bastantes y por esas se afollonaba, alguno se afollonaba seguro. Pero un año Demetrio, que lo conocéis todos, Demetrio se afollonaba todos los años eso era seguro, pero aquel año me acuerdo que dice Demetrio, dice: “Este año no vayáis a creer que me voy a afollonar”, dice: “cojones, es que todos los años afollonarme”, “Pues bueno, pues ya está, tú bebe lo que quieras y no pasa nada”. Empezamos ahí con la juerga, traíamos chorizo y traíamos todo para echar allí un día de juerga. Y dice “Vamonos, Demetrio ¿Dónde está Demetrio que no, que no aparece?”, coño Demetrio, Demetrio echamos mano...

... Había caído...

...Que había caído, estaba tumbado en el canal que pasaba por ahí por la misma puerta, que hacía un frío que se helaban los toros.