

LA VENDIMIA

Origen de la vid:

La vid, típica planta mediterránea, llegó a Vezdemarbán como al resto del territorio casi con toda seguridad de la mano del Imperio Romano. A finales del siglo X ya aparecen las primeras referencias sobre la existencia de la vid en la provincia de León y Zamora. La mayoría de los viñedos del municipio crecieron cercanos al término de Belver de los Montes. En esta zona las características del terreno le son favorables para este tipo de cultivo por ser fincas de tierras ligeras, pedregosas y bien drenadas.

¿Qué es la vendimia?

La vendimia es la recolección de la uva cuando alcanza su grado máximo de madurez.

¿Cómo se realiza la vendimia?

La vendimia se realiza utilizando un cuchillo o una navaja o una especie de tijeras pequeñas, pero el cuchillo y la navaja es lo más tradicional, nuestros abuelos ya lo hacían así. Además de eso en nuestra zona, se utiliza para recoger la uva cestas de goma ya que utilizándolas de goma evitamos que se escape el jugo de la uva, el mosto. Y por último se utiliza un tractor con remolque para transportar toda la cosecha. Una vez que tenemos todos los utensilios empezamos a vendimiar. Se cortan los racimos de uva por el tallo que los sujeta a la vid y se depositan en la cesta de goma. En las viñas de nuestra zona vendimiar se debe hacer un poco inclinados ya que las viñas más viejas no están a la altura media de una persona, pero actualmente ya se está comenzando a plantar nuevas viñas que en un futuro se podrán vendimiar de pie.

¿Cuándo se hace la vendimia?

La vendimia se realiza a mediados de septiembre o principios de octubre. Todo depende del tiempo que haya venido antes, es decir las heladas y la piedra deterioran la cosecha. La uva está bien madura cuando el mosto, el jugo de la uva, es pegajoso eso quiere decir que la uva ya ha madurado bastante y por tanto que se puede comenzar la vendimia. A pesar de todo esto hay clases de uvas que tienen preferencia sobre otras, es decir que se vendimian antes.

La vendimia es uno de los ritos que se siguen para elaboración de un buen vino. Pero cada paso que se da es muy importante para obtener el mejor resultado final.

El proceso tiene un calendario:

A finales de febrero con la poda, antes de que suba la sabia, ese trabajo comenzaba 70 días después del solsticio de invierno, buscaban los días propicios.

Brotan las cepas entre la luz de niebla primaveral para ofrecernos su mejor fruto una vez pasados los calores de agosto. Y cuando las hojas tiñen el paisaje multicolor de cada otoño, es tiempo de vendimia.

Duerme el vino su letargo invernal para fermentar y es a partir de mayo cuando comenzamos a disfrutar el mejor sabor del vino nuevo.

El vino nace para regalarnos su cultura. Hay que descubrirlo en las pequeñas villas o en las calles de las ciudades, deleitándose en el recorrido que nos lleva de tasca en tasca, rito que aún se sigue manteniendo en algunos pueblos y ciudades.