

VINUM REGUM, REX VINORUM

Con la venia...

—...*Majestad, el buen vino, resucita al peregrino* —le dijo su particular רופא (ro-fé) al rey— *así que, para sanar de vuestros males, habéis de beber una copa de vino cada 3 horas durante el día y, para que sus euforias no turben a vuestro regio espíritu, la tomaréis acompañada de algo de alimento, el que gustéis.*

Dicen que Alfonso X cumplió la prescripción de su amigo y docto médico naturalista judío y su salud se reestableció. Ante lo saludable de la experiencia ordenó que, en las tabernas, mesones, posadas, ventas, etc., de sus reinos, cuando sirviesen vino a sus huéspedes, lo acompañaran con algo de comer.

Por el vino y para el vino, se cree que nació lo que Quevedo llamaba *avisillos* y que más tarde vendría en llamarse la *tapa española* y la costumbre de servirla de acompañamiento al pedir un vino.

Ilmo. Señor alcalde y sr. concejal del Excmo. Ayuntamiento de Caravaca de la Cruz.

Señor presidente de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell.

Miembros de su Gran Consejo.

Cofrade de Mérito, Don Alfonso José García Sánchez Viticultor y propietario de Bodegas Monastrell.

Cofrade de Honor, Don José Antonio Rubio Navarro, Presidente del Bando de los Caballos del Vino de Caravaca de la Cruz.

Cofrade de Número: Doña Susan Tucker, de la DOP Abadía Retuerta.

Representantes de las denominaciones de origen.

Demás cofrades, señoras y señores.

Amigas y amigos todos.

Buenos días.

A modo de tapa, pues, y para acompañar al buen vino que vuestra Ilustre Cofradía representa (Corte de tan nobles fines y tan nobles personas) les hago esta Glosa a vuestro vigesimosexto Solemne Acto de Investidura, de la que, por cuyo encargo, les estoy enormemente agradecido.

No en vano, mi larga vida profesional tanto de Secretario, como de Interventor municipal, ha transcurrido por tierras albaceteñas, alicantinas y murcianas que fueron o son vitivinícolas. Y en las que, precisamente, reina la variedad Monastrell.

Además, como bien sabe mi gran amigo Paco Carreño, aun estando hepatectomizado, no he renunciado a continuar disfrutando de los grandes vinos elaborados con Monastrell, eso sí, con la moderación que exige el conducirse en la vida como *un buen padre de familia* y tener un hígado parcialmente reseccionado.

Ciertamente, el vino de la uva Monastrell es *vinum regum* (vino de reyes) y *rex vinorum* (rey de los vinos). Con casi toda probabilidad, en las bodas de Aníbal (el *rayo de Baal*) con la princesa oretana Himilce, celebrada en el templo de la gran Tanit (la mayor de las diosas) en Qart Hadasht (nuestra Cartagena), se brindó con vino de uva Monastrell y, cuando traicionado por el rey beitinio Prusias volcó el veneno que portaba en su anillo en una copa con vino; aquel anillo que un orfebre de Ílice veinticinco años atrás le había tallado en oro, con una tapa de nácar del

reservorio secreto que contenía la toxina y, sobre ella, una perla del Mar Rojo engarzada con un rayo de oro (el rayo de su nombre), ese vino, también debió ser elaborado con uva que hoy denominamos Monastrell. Un último trago, una agónica libación, que le convierte en cofrade simbólico y eterno de vuestra Cofradía.

Son más de dos mil quinientos años de presencia de la variedad Monastrell en las tierras más acá del Íber y, especialmente, en nuestro Levante. ¡Que se dice pronto! Y ustedes, le veneran un culto laico, con una admirable vocación de conservar y transmitir sus valores tradicionales y culturales, esforzándose en difundir y exaltar las virtudes y características de sus vinos.

Hoy han venido a las villas de la Cruz, como llamó a esta tierra el gran Alonso Fajardo “El Bravo”, el *caballero de la Cruz Bermeja*, quien, viéndose hostigado por su primo Pedro Fajardo (el que, a la postre, saldría victorioso de las cuitas por el Adelantamiento de Murcia que ambos se disputaban) desde Caravaca escribió a Enrique IV de Castilla una carta que es una joya del Renacimiento: «O rey virtuoso, soy en todo desesperación; soez cosa es un clavo y por él se pierde una herradura, y por una herradura un caballo, y por un caballo un caballero, y por un caballero una hueste, una ciudad y un reino...»

A estas tierras de la Cruz, tan ligadas al vino y a la uva Monastrell, a las que se llegan impulsados por el Año Jubilar.

Como caravaqueño, desde este noble y solemne salón de plenos del Ayuntamiento de Caravaca de la Cruz, edificio comenzado a construir en 1743 según el proyecto del arquitecto conquense Jaime Bort Millá, puedo decirles que les recibimos con toda generosidad y afecto, mostrando nuestra proverbial hospitalidad. Y también les aseguro que la Vera Cruz les abraza y acoge en su perpetuo mensaje espiritual de fe y transcendencia, en ese pétreo cofre que es la Basílica que la aloja, sobre la base almohade y las reformas del Temple y de Santiago. Un monumental edificio renacentista, a cuya fábrica entregó vida y hacienda, siendo Capellán de la

Cruz, el padre Martín Cuenca Fernández-Piñero, descendiente directo de María Piñero, esposa de Don Alonso Fajardo “El Bravo” (al que antes me referí) e hija de Martín Fernández Piñero, el caballero del “brazo arremangado” quien, siendo alcaide de Lorca, armó caballero en el castillo de Xixena al que luego sería su yerno, Don Alonso Fajardo. De aquel Capitán Martín Piñero, cuyos arrestos en combate fueron notorios creando larga fama pues, hasta en una ocasión, llegó a ensartar con su lanza a dos infieles a la vez, tal y como se recrea en el cuadro al óleo que preside el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Lorca, descienden los “piñeros” de estos pagos, entre los que me cuento.

Así pues, les doy simultáneamente las gracias y mi enhorabuena por elegir en esta ocasión a mi natal Caravaca de la Cruz, como lugar de vuestro encuentro cofrade, y que está tan ligada al vino y a la Denominación de Origen **Bullas**.

Denominación de Origen que cumple treinta años de existencia este 2024, durante los que ha dado amparo a una tradición de cultivo de más de dos mil quinientos años, y que aúna a haciendas productoras de Bullas, Mula, Ricote, Cehegín, Pedanías Altas de Lorca, Caravaca, Moratalla y Calasparra.

Recuerdo que, la primera vez que tuve contacto con las viñas de Monastrell fue en mi niñez y en la ceheginera pedanía de Burete, de la mano de mi abuelo Gregorio donde se cultivaba y cultiva. Allí, en el cortijo de *Los Marianos*, a la fresca del anochecer en los veranos, y en torno a una rústica y sencilla mesa, mi abuela Lola llenaba un porrón de vidrio con vino de la bodega de Carreño, que almacenaba en damajuanas, para que aquellos trabajadores de curtida piel de bronce por el sol del estío serrano, refrescasen sus gargantas mientras departían de lo acontecido en el día o comentaban las faenas del siguiente, con unos humildes *garbanzos torraos* y unas *olivas partías* de acompañamiento, mientas liaban un cigarro. Ello hasta poco antes de la hora del *parte radiofónico*, las nueve de la noche. Hora de cenar. Y recuerdo con cariño entrañable cómo, cuando al tocarle el turno de beber a galleta, decía con solemnidad mi abuelo: *alarga la vida, el beber vino con medida*.

Porque así, entre tiento y tiento de vino Monastrell, vivían aquellas buenas gentes los crepúsculos estivales...

Como no faltó nunca en mi casa familiar un barril de roble de tres arrobas, al que se le reponía con vino de uva Monastrell para que nunca faltase a fin de agasajar a visitas amigas y familiares, así como para el consumo doméstico. Mi padre alardeaba de que en su casa sólo se bebía vino de Bullas, Jumilla o Yecla porque, siendo otros también buenos, consideraba que no les igualaban en calidad.

Y en esta tierra no falta en ninguno de los cortijos y casonas urbanas, las tinajas para elaborar vino en sus sótanos.

Estáis en tierra de uva Monastrell y en una ciudad que profesa al vino una verdadera liturgia cívica, expresada en un singular festejo.

Mi admirado y gran amigo José Antonio Melgares Guerrero, Cronista Oficial de Caravaca y de la Región de Murcia, ya os ilustró en vuestro duodécimo Gran Capítulo, celebrado también en Caravaca por el Año Jubilar de 2010, sobre los tradicionales Caballos del Vino. Un festejo único, declarado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

Se encuentran envueltos en una preciosa leyenda romántica, según la cual, estando cercado el castillo de Caravaca por tropas sarracenas, tras un largo asedio, los aljibes se agotaron y las escasas aguas se corrompieron, enfermando la guarnición y los vecinos en él refugiados. Ante lo desesperado de la situación, un puñado de valientes templarios fueron capaces de traspasar las líneas enemigas a golpe de mandoble y buscaron agua para llenar los pellejos que portaban sus caballos. Mas, en los manantiales los sitiadores habían arrojado caballos muertos para corromper sus aguas. Decidieron buscar por los alrededores y encontraron un lagar con vino. Llenaron sus pellejos y, burlando con arrojo y astucia de nuevo las filas del asedio, regresaron a la fortaleza donde sumergieron a la Santísima Cruz en

el vino, que bendijo, y lo dieron a beber entre los habitantes que, revigorizados, pusieron en fuga a los enemigos finalizando así el asedio.

Y tienen un origen histórico más común, pero no menos bello:

Es habitual que los frutos de la producción agrícola se ofrezcan a las patronas y patronos de un lugar. En Caravaca, el vino del diezmo, como producto estrella de la zona, se portaba en caballos hasta el Santuario coincidiendo con las Fiestas Locales. En algún momento, los mozos que, descabalgados, guiaban a los cuadrúpedos se retaron en carrera para ver quién llegaba el primero. La rivalidad y la tradición se arraigaron de tal modo en la piel de aquellas gentes que, cuando la filoxera esquilmo la producción, continuaron los mozos el rito de llevar a cabo una carrera, ya sin portar vino, engalanando a sus rocines con colchas de novia o lujosos tejidos. Rito que ha ido evolucionando hasta la explosión de arte que significa hoy el bordado de sus mantos.

Y también continuó bendiciéndose el vino por contacto con la Santísima Cruz que, recogido en pequeñas botellas, se repartía entre el pueblo para ser guardado en cada casa y tomarlo en pequeñas dosis, como remedio prodigioso para curar las *calenturas y otros males*. Y aún hoy por hoy, no hay casa caravaqueña que no tenga, al menos, una botellita con *Vino de la Cruz*, como aquí denominamos al cuidadoso y específicamente elaborado en Jumilla todos los años, con uva Monastrell.

Vino y caballos. Alegres
trotes de mozos en fiesta,
con galopes de caballos
en bravísimas carreras.
Vino y caballos, fantasías
de cantos de primavera,
entre susurros del vino
con arabescas quimeras,

de uva tinta enamorada.
Vino y caballos. Muestras
de lágrimas de racimos
que emanan de sus ausencias.
De suspiros de las almas
que alejadas de su tierra,
se rompen en la añoranza,
que las distancias avientan
en un

“Llanto en Lejanía”

Henchido el corazón y el alma entera,
en este amanecer tan esperado,
lejos, te busco y anhelo enamorado,
siguiendo como un loco a tu bandera.

Te persigo entre el Sol de primavera
y corro tras de ti desesperado,
sé que estás a estas horas enjaezado
y sé que estás luciendo tu crinera.

¡Yo he de verte!, caballo. ¡He de verte!
he de escuchar tu trote que amo tanto
y el galope en carrera de tu suerte.

Y he de saciar, con vino de tu manto,
la sed de Caravaca que hoy se vierte,
tan lejos de mi Cruz, en pleno llanto.

Vides, crecidas en rojas gredas
de aullantes lamentos de aridez.

Mugrones que alumbran nuevas sedas
de sarmientos, llenos de avidéz
por parir los racimos mejores.

Esos que gritan la brillantez
de la sinfonía de sabores
que la uva Monastrell nos regala.

Vinos que alojan a los valores
de una bella tierra que encristala
la hidalguía de sus vecinos,
y en sus exclamaciones exhala
a los cuatro vientos y destinos,
en su convencimiento más fiel,
que es el vino de la Monastrell,

¡Vino de Reyes!

¡Rey de los Vinos!

Muchas gracias.

***Gregorio L. Piñero Sáez
Caravaca de la Cruz,
24 de noviembre de 2024.***