

Negro Ibérico. Es Boyi, no Bolli

@masuvas



Conocí al Boyi durante la jornada previa al encuentro entre viticultores y elaboradores franceses y del Marco del Jerez, ChampagneSherry, organizado por Fernando Angulo y Anselme Selosse en marzo de 2013.

Aquel día, sábado por la tarde, Armando Guerra, amigo, dueño y señor de la mejor taberna al sur del Manzanares, había preparado una comida informal para recibir a los asistentes al festival del día siguiente.

Negro Ibérico. Es Boyi, no Bolli

@masuvas



Fernando Angulo y Anselme Selosse Foto: cosasdecome.es

Acudí encantado, como otras veces, consciente de ir a casa amiga donde siempre te acogen con una sonrisa y una pregunta retórica (¿un vino?). Iba sabiendo que me encontraría con gente "conocida" (algunos solo de intercambios epistolares), amigos de siempre y otros aún por conocer. Y en una de esas presentaciones informales Armando me espetó: "¿conoces al Boyi?", y a renglón seguido nos enzarzamos en una charleta entretenida. Un tío, el Boyi, de mirada algo desconfiada pero franca, con el aspecto de quien vive a la intemperie, tostado, robusto, sano, copa en mano y sin hacer giros como hacemos los tontainas que creemos (queremos) saber algo de esto. Con un gesto que da a entender que sabe qué terreno pisa, como el torero que conoce a la perfección cuánto mide el coso y dónde está situado cada uno de los personajes en brega: los subalternos, el picador, los compañeros de cartel, prestos al quite, su mozo de espadas. Muy Rooster, me atrevería a decir.

De algún modo me pareció que él no encajaba del todo allí, un agricultor entre bodegueros, aunque acabé dándome cuenta de mi error. Su presencia hacía que la reunión fuera más perfecta. Al fin y al cabo se trataba de expresar la unión entre dos tierras, dos regiones vinícolas, con un algo en común: el suelo y su comunión con la vid. Y si de algo sabe Don Manuel Benítez, el Boyi, es de suelos y viñas.

Negro Ibérico. Es Boyi, no Bolli

@masuvas

Acabé de entenderlo cuando observaba a Anselme Selosse, uno de los más prestigiosos champerons y cabeza visible de un pequeño grupo de viticultores independientes, Trait d'Union, que constituyen el alma mater de ChampagneSherry. El francés, pese a sus éxitos y su envidiable posición entre la profesión, es afable, campechano y tan de campo como el Boyi, incluso en su aspecto y gestos, aunque siendo de fuera y hablando franchute nos parezca “algo más”. Aparte de lo exterior, es un auténtico devoto de la tierra que trabaja y las viñas que cultiva.

Descubrí que el homónimo de Selosse, mal que le pese a algún bodeguero local, era el Boyi. Finalmente cobraba más sentido su presencia en la sala. Para rematarlo, me contaron días después que de visita en Mahina, donde los predios de nuestro Boyi, departieron largamente sobre suelo, viña y podas. Selosse en francés, Boyi en sanluqueño. Y parecían entenderse sin ninguna dificultad. Lástima perderme la escena. Y la reunión festivo-educativa.

El Bolli explicándole la poda sanluqueña a Anselme Selosse en la viña de la Mahina:

“Ven p’aca francés que te vas a volver a tu tierra sabiéndolo tó”



Boyi y Selosse en la viña. Foto: ChampagneSherry.com

Después de aquel primer encuentro nos vimos ocasionalmente en la Taberna der Guerrita, acodaos en la barra compartiendo una copa de manzanilla, y hace pocos meses al fin decidí visitarle en su viña, en Mahina, uno de esos pagos históricos donde vive una de las mejores uvas del Marco, región Sanlúcar.

Encontré a Manuel podando las cepas de su jardín, en la finca La Charanga. El Boyi dedica gran empeño en cuidar sus viñas, con maestría, sin ahorrar esfuerzos pese a saber que lo que salga de ahí, de una calidad superior, no recibirá más recompensa que cualquier uva de cualquier otra viña tratada sin tanto mimo, ya que la política impulsada por el sector (el Consejo Regulador de la D.O., las bodegas, las cooperativas) premia la producción: se paga por kilo de uva. Y punto. Sabe que recibirá los mismos cuartos que si criara cepas jóvenes de elevados rendimientos, sin importar su salud ni su calidad. Nada nuevo. Y ahí sigue.

Negro Ibérico. Es Boyi, no Bolli

@masuvas

Boyi intentó explicarme, mientras yo torpemente le estorbaba interrumpiendo la jornada, cómo y porqué podaba como podaba, porqué esa vara sí y aquella no, porqué dejar este brote para el próximo año... Francamente necesitaría dos años para comprender lo poco que me contó en aquella hora escasa. "¿Aún no tan terao Jederico? Ira, vé que eta va pallá y eta otra va pacá, pue quita la que va a la contra, tamo, ¿no?"

Pues no. Ya quisiera yo. Pero mi mollera no da para asimilar lo que el lleva haciendo treinta y pico años en aquel cerro con vistas.



Mano de Santo

Más recientemente me lo topé bebiendo una manzanilla en nuestro lugar de encuentro habitual y con el ánimo algo decaído. Andaba cansado, me dijo, mientras me enseñaba las manos con rastros de haber trabajado incansablemente durante muchos días, tardes, noches. Boyi ha sudado mucho la camiseta, desde muy joven. Y lo sigue haciendo. No importa, esto es lo que toca, lo que ha tocado siempre.

No es quejica pero se lamentaba del esfuerzo que requiere la viña y el temor a que en un futuro no tan lejano nadie siga su labor. Y en ese momento uno piensa, joder, con lo sacrificado que es esto, con las pocas perras que uno saca, ¿quién va a tener ganas de reemplazarle? ¿queda aún gente dispuesta a sacrificarse solo por hacer las cosas como hay que hacerlas, pese a la falta de recompensas?

Negro Ibérico. Es Boyi, no Bolli

@masuvas

Es ahí, en la tierra, donde hay que poner el foco. Con lo que nos gusta copiar todo lo de fuera, con la de páginas que se escriben sobre la conveniencia de dar mayor importancia al terruño, ¿seremos capaces de valorar la aportación del suelo, de la viña, al vino? ¿sabremos recompensar justamente a quienes la trabajan?



El Boyi en La Charanga, Mahina, Sanlúcar