La uva de barco en Gérgal. Su influencia en la economía y sociedad.

La uva de barco ha significado mucho para Gérgal. Su cultivo ha servido para que muchos gergaleños hayan vivido de ella durante gran parte de los últimos dos siglos. Hace unos veinte años que ha pasado a formar parte de su historia, aún hay gergaleños que conservan alguna parra como reliquia, pero su comercialización terminó en la década de los ochenta del siglo que acaba de terminar.

En este artículo voy a contar una síntesis de sus orígenes, su comercialización y su cultivo. Muchos gergaleños sabrán bastante más de lo que aquí se dice porque le dedicaron los mejores años de su vida. Yo, desde mi modesta experiencia, al ser hijo de parraleros, con una infancia muy marcada por este pequeño mundo del parral, quiero desde aquí, rendir un homenaje al parralero, haciendo una pequeña historia de lo que significó la uva de barco para nuestro pueblo.

La variedad de la "uva de barco o de embarque", que es también conocida como "uva de Almería", se conocía a principios del siglo XIX en una zona muy reducida, en la zona de Ohanes y Rágol, de ahí su denominación como "uva de Ohanes".

Su origen está en un cruce o hibridación natural de la uva blanca de Jaén, que es una cepa baja para viña, y la uva de Rágol, que es de parral y para consumir fresca.

Se adapta muy bien al clima y al terreno de esta zona de Almería y su principal característica es su aguante –conservación- y dureza, debido a que su hollejo es duro y grueso. Al principio sólo se consumía en las poblaciones cercanas a Ohanes y Rágol, pero debido a este aguante, comparado con el de las otras clases de uva, se fue extendiendo su cultivo por la cuenca del Andarax, dada la gran ventaja que tenía para su comercio y exportación. Lo que hizo que se interesaran por ella compañías extranjeras, principalmente británicas, generalmente ligadas a las compañías mineras que actuaban en la provincia.

En esta época su transporte al extranjero se realizaba por barco, como indica su nombre, porque era necesario que aguantara los muchos días que tardaba en llegar a su destino. Su sabor era también muy apreciado en el extranjero.

Esta variedad de uva, se llamó también en sus primeras exportaciones de los primeros años del siglo XIX, "uva de Málaga" porque iba desde el puerto de Almería al de Málaga para desde allí mandarla al extranjero. No sólo se exportaba desde Málaga, sino que también salía desde el puerto de Almería; en menor cantidad al principio, igualándose sobre 1850, y sobre 1870 se exporta desde aquí en su inmensa mayoría.

Sus primeras exportaciones se conocen gracias a la investigación realizada por Andrés Sánchez Picón, en la documentación de la Aduana de Almería, autor de la obra "La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1778-1936)", muy interesante para el conocimiento de esta temática y que ha sido mi principal fuente de información. Ha averiguado que esta uva se exportaba desde 1820, en pequeñas cantidades al principio, para aumentar progresivamente, desde el Puerto de Almería hasta Gibraltar. Anteriormente, se conocía por la memoria que redactó, en 1891, el exportador José Roda, que dice que en 1834, el comerciante de Ugíjar Francisco Valverde, mandó unas canastas de uva desde el puerto de Almería al de Málaga.

El cultivo del parral se da entre los 100 y los 1000 metros de altitud, aunque las condiciones idóneas se sitúan entre los 500 y los 800 metros. El parral almeriense, casi en su totalidad se desarrolló por debajo del paralelo 37º. Gérgal pueblo, que tiene una altitud de 758 metros y tiene una latitud de 37º 07´, se sitúa dentro de este margen idóneo, aunque rayando el límite. Su vega se concentraba alrededor de la rambla que lleva su nombre, Rambla de Gérgal, empezaba en la cabecera, en Portocarrero, y

descendía por El Almendral, Las Aneas, Las Tablas, Gérgal, Cortijo Alto y terminaba en Fuente Santa.

En Gérgal, se cultivaban viñedos desde el siglo XVI, como mínimo, pues en los Libros de Apeos se citan. Eran viñedos de secano que se destinaban a la obtención de vino para uso doméstico. La superficie de viñedo en el partido judicial de Gérgal era en 1885 de 474 hectáreas y la de parral de 160 has -el 25´30 % de las tierras cultivadas- según el "Interrogatorio del Servicio Agronómico de la provincia de Almería", lo que indica que por estas fechas ya había llegado a nuestro pueblo la fiebre por las plantaciones de la uva de Ohanes. En 1889, según "Los libros de Actas de la Diputación Provincial", que no distinguen entre viñedo y parral, había 357 has y en 1891 había 461 has. En 1920-28 el parral ocupaba 680 has que representaban el 12% de las tierras cultivadas.

Se llegaron a plantar parrales en Portocarrero (1050 m) y El Almendral (1000 m), con el riesgo de que la uva se helase a estas altitudes cuando le salían los primeros brotes o cuando estaba de cortar. En Gérgal pueblo (758 m), aunque también lo había, el riesgo era menor. Aquí estaba la principal concentración de parrales. Se extendían a sus pies como un gran manto. A partir de la unión de El Carril con la Rambla de Gérgal, se estrechaba de nuevo la vega alrededor de los márgenes de la rambla, desde Maleguilla hasta Fuente Santa (500 m).

La epidemia de la filoxera que se declaró en Francia en 1863 cuando se importaron sarmientos americanos, con idea de hacer más resistente su vid ante las plagas del oidium y del mildium, tuvo una gran repercusión en España porque la solución fue mucho peor porque estos sarmientos llevaban la larva de esta enfermedad mortal para la planta y se produjo una plaga. En 1881 había arrasado la cuarta parte del viñedo francés y esto favoreció en un principio al viñedo español ante la demanda del mercado internacional. Duraría poco la alegría porque, en contra de lo que se esperaba, se declaró la filoxera por Málaga, en 1878, antes que por Cataluña que era lo más lógico por su proximidad a Francia. Pronto llegaría a Almería, a pesar de las medidas que se tomaron, y cuando el parral proliferaba a lo largo de la cuenca del río Andarax, después de haber superado la crisis de los años cincuenta provocada por la plaga de oidium -conocida como roya-, que se combatió con tratamientos de azufre, se declaró en viñedos de la Alpujarra baja y de la Sierra de Gádor. En 1887, ya había llegado al Andarax, y a Nacimiento-Gérgal en 1889. Seguiría avanzando hacia el norte de la provincia, y en 1909 había destruido todo el viñedo almeriense.

A pesar de la destrucción que produjo la filoxera, las parras siguieron plantándose y reponiéndose, llegando a preocuparse más los productores por las inclemencias del tiempo -heladas, granizo, sequías...- y por los bajos precios que por la enfermedad. A partir de esta crisis la uva de viña de secano de cepa baja se fue abandonando y sustituyéndose por la uva de barco de regadío y de cepa alta alambrada. En 1896, las parras de más de veinte años estaban secas o arrancadas en los principales pueblos parraleros, y se estaban sustituyendo por "riparias" o portainjertos americanos resistentes a la filoxera que habían dado resultado en la reconstrucción del viñedo francés y también en Málaga. Las nuevas plantaciones también se harán de estos raigales americanos que se injertan con la variedad de Ohanes.

Pero las riparias tenían un inconveniente, no se adaptaban a los terrenos pedregosos, áridos y poco profundos. En 1894 se plantaron en Almería más de 30000 plantas de diversas variedades de riparias y sería la "Rupestris de Lot" la que dio mejores resultados, y así en 1909, el 80% del parral era de esta clase. Se seguirían buscando nuevas variedades de riparias. En 1933 se empezaron a plantar las riparias de Millardet que acabarían siendo las dominantes en pocos años.

Los primeros años del siglo XX serían los mejores de la uva de barco hasta el comienzo de la Primera Guerra Mundial en 1914. La exportación se hace principalmente al mercado inglés (60% de unas 50000 toneladas anuales), a los Estados Unidos y a Rusia y a nuevos mercados como Alemania. Con la terminación de la guerra en 1918, se produce un estancamiento en el mercado con una producción anual entre 30 y 40 mil toneladas debido a que el mercado alemán sufrió las consecuencias de la derrota en los años veinte y a que el mercado norteamericano cerró la entrada de uva de Almería entre 1924 y 1936 por declararla infectada de la "mosca mediterránea" para defender los intereses de la uva fresca californiana. La depresión económica de los años treinta en el panorama internacional, las medidas proteccionistas, especialmente de Gran Bretaña -principal cliente-, y el desarrollo de los barcos con sistemas de refrigeración, favorecieron la entrada en el mercado de uvas belgas, italianas, chilenas y argentinas de menor dureza y aguante que la uva de Almería, provocando una nueva crisis. A estos factores negativos hay que añadir la división en miles de productores que impedían la canalización en mejores condiciones de la oferta, la escasez de los créditos y el encarecimiento de los costes.

Con la Guerra Civil española, en 1936, se produce la quiebra general, a la que le seguirá el cierre de los mercados tras la Segunda Guerra Mundial y la política autárquica del franquismo. En 1948 se reanudan las exportaciones, con una producción por debajo de las 9000 toneladas. Hasta bien entrados los años sesenta no se recuperarán las cifras de producción de principios de siglo. En esta última etapa se produce una reestructuración del sector que se caracteriza porque la mayoría de los exportadores son murcianos que compran la producción a pie de bancal y se llevan la uva en camiones con cajas.

El final de las explotaciones de uva de barco se produce en los años ochenta y principios de los noventa. Los parrales serán sustituidos por otros cultivos de manera diferente según las comarcas. En pueblos del interior como Gérgal se plantarán almendros principalmente y en las zonas más costeras como Berja y Dalías se dedicarán a los cultivos extratempranos de los invernaderos.

(2ª Parte publicada en el Programa de Fiestas de Gérgal Agosto 2005)

El parralero: Era el hombre que se dedicaba al cultivo de la parra. Su mujer le ayudaba en todo lo que podía y más, y los hijos conforme iban creciendo, iban ayudándole también en determinadas tareas. Tenía un trabajo muy sacrificado, con una dedicación exclusiva y unas técnicas de trabajo especializadas. Prácticamente todo el año estaba dedicado a esta tarea, que simultaneaba con otros trabajos agrícolas que necesitaba para proporcionarse otros productos de la tierra que necesitaba como patatas, aceite, trigo, cebada, maíz, garbanzos, hortalizas, almendras, frutas... Estas cosechas, trabajadas a medias, las obtenía en el propio cortijo o en otras tierras que generalmente eran del "señorico", pero en algunos casos eran del parralero. En ocasiones salía a coger esparto, leña para vender en el horno, o alguna carga de tomillo para arrimar algo más a la casa, pero era "quitándose la vida". Las mujeres, y los hombres en menor medida, conseguían una ayuda extra saliendo al campo de madrugada para coger "capota" (alcaparra) y volviendo cuando el sol calentaba de lleno, también se salía con la "fresca" por la tarde; su mayor apogeo estuvo en los años sesenta y setenta del pasado siglo.

El cortijo: Con este término se denominaba a la vivienda de los parraleros y a toda la finca. La vivienda es una construcción tosca, blanqueada o encalada, hecha de piedras y barro con el techo de cañas y maderos cubiertos de launa y el suelo de aleros. Conforme

se fueron reformando se les fue incorporando el hormigón sobre todo en suelos –de cemento fino, a veces con marcas imitando ladrillos y techos- Actualmente permanecen muchos de ellos, reformados, bien conservados o en ruinas. La mayoría de los cortijos de los "señoricos" han cambiado de manos, pues sus herederos los han vendido, y hoy son sus propietarios pequeños empresarios emprendedores o personas que han conseguido una desahogada posición económica con los negocios o el trabajo y los han adquirido como segunda vivienda, reformándolos con todas las comodidades, para disfrutar de la tierra en plan de hobby. También en algunos casos se han reconvertido en restaurantes y en alojamientos para el turismo rural.

El cortijo tenía unas habitaciones donde vivía la familia y otras que utilizaba para los animales, para los aperos y como despensa de la actividad agrícola y ganadera. La cocina, era la habitación principal con su chimenea para hacer la comida, que también se llamaba "el rincón", servía también para comer y para pasar los ratos en familia sobre todo en invierno al calor de la lumbre; en algunos cortijos había una entrada o comedor también con chimenea. Después estaban los dormitorios -lo habitual eran dos-, y las habitaciones que necesitaba para su actividad agrícola y ganadera: la cuadra para las bestias, el pajar, en algunos casos alguna habitación como granero y desahogo para aperos y demás enseres y el corral o corrales para las gallinas, cerdos, cabras y conejos. La mayoría de los cortijos tenían porche, que es un espacio abierto y techado delante de la puerta de la calle que servía como desahogo para los aperos y como estancia en muchas ocasiones para descansar y para comer, especialmente en los días calurosos del verano. En los cortijos de más señorío, había también unas habitaciones mejor acondicionadas para vivienda de los "señoricos" en las temporadas que pasaban en ellos, pues solían vivir fuera.

La propiedad de la tierra: Los "señoricos" (y las "señoricas") eran los dueños de las fincas o cortijos más grandes y se les llamaba también "amos". Por regla general eran de clase social de cierto abolengo, o sea, de la burguesía formada por terratenientes o grandes propietarios en pequeña escala que solían ejercer una carrera profesional (abogado, militar, médico…). Algunos habían hecho un capital considerable en los negocios, sobre todo porque les había sido favorable la coyuntura de la posguerra y sin embargo había otros que pasaban muchas penalidades, pero que dada su "categoría" no estaba bien visto que trabajaran en el campo, aparte de que no estaban acostumbrados a ello. Había también parraleros que trabajaban en sus tierras, eran pequeños propietarios que difícilmente subsistían.

La aparcería -contrato entre el propietario de una finca y una persona que la trabaja recibiendo a cambio una parte proporcional de los beneficios- era la forma mayoritaria de explotación de la tierra. El que trabaja las tierras se llamaba aparcero. Había también pequeños propietarios que trabajaban en su parral, pero predominaba el sistema de aparcería. Existía además otra figura, muy reducida, que era la del apoderado, éste se encargaba de supervisar varias fincas que un gran propietario le encomendaba, recibiendo a cambio una compensación económica y productos de la cosecha.

En los años de la posguerra debido a la penuria económica que existía los aparceros tomaban los cortijos hasta al tercio de la producción, lo normal era "a medias" (a la mitad de la producción), y tenían que tener suerte para que se los dieran, incluso en algunos casos pagaban la contribución de la finca. La yunta de bestias (mulos o burros) la ponía el aparcero y era también habitual que corriese con los gastos de la explotación (abono, sulfato, azufre, aperos de trabajo, semillas...). Los aparceros, en la mayoría de los casos, tenían que engordar un cerdo al "señorico", que elegía entre los dos o tres que habían podido criar, cuidar y alimentar la cabra que les entregaban para todos los días

llevarles la leche, darles el choto que criaban, darles los huevos de las gallinas... Conforme pasaron los años y la situación económica mejoró un poco, la mayoría de los aparceros trabajaban los cortijos "a medias" (a la mitad de la producción). Ya los dueños no estaban tan "ensanchados" porque había llegado la época de la emigración de los trabajadores a Cataluña, Alemania, Francia, Suiza..., era el final de los años cincuenta y principio de los sesenta. A finales de los sesenta y en los setenta algunos para sobrevivir trabajaron a jornal. Como se abrían otras posibilidades a las familias más desfavorecidas, muchos optaron por marcharse en busca de mejores perspectivas económicas y sociales para padres e hijos. De esta manera se fue despoblando Gérgal, al igual que otros pueblos andaluces, y sólo fueron quedando los que podían vivir, aunque fuera "mal tirando". Muchos de estos gergaleños que se marcharon y sus descendientes sienten todavía apego por su tierra y visitan el pueblo siempre que pueden e incluso se vienen a vivir aquí una vez jubilados o a pasar alguna temporada.

Los trabajos de la parra: Había que tratar a la parra con mimo, dedicarse a ella "en cuerpo y alma" y todas las inclemencias del tiempo las sufría el parralero en sus propias carnes, siempre pensando en el riesgo que corrían y la consiguiente ruina que acarreaba una helada fuera de tiempo, una granizada o una sequía. Otro gran problema eran las plagas, que podían cargarse la cosecha de ese año y la del venidero porque la "madera" (tronco y ramas de la planta) no curaba y por tanto no echaba uva. Por eso cuando se llevaban la cosecha de su uva, se quitaba un peso de encima, pero le quedaba otro más gordo y era que a pesar del trato de la venta que había hecho, muchas veces cobraba sólo una señal (adelanto). Otras veces daban un corte los compradores y no volvían e incluso algunos años no cobraba nada, porque no le quedaba otro remedio que fiarse de ellos ya que sólo disponía de días contados cuando la uva estaba de cortar.

Los principales trabajos que requería el cultivo de la parra eran:

- La construcción de bancales.

Para la plantación del parral había que preparar el terreno en forma de bancales -pedazos de tierra llanos- reforzando sus márgenes con balates -muros hechos de piedras superpuestas- con objeto de poderlos regar a manto. Los bancales que había de siempre -heredados de la dominación árabe cuatro siglos antes- se prepararon para este nuevo cultivo cuando se produjo el "boom" de la uva de barco. Esto sucedía a finales del siglo XIX y principios del XX, en algunos casos hubo que romper con dinamita las lastras que afloraban a la superficie para después lavar la tierra con el fin de disminuir el salitre y mejorar la acidez del suelo aumentando su contenido calizo. Para mejorar sus cualidades orgánicas se acarreaba con bestias tierra fértil de otros lugares, rica en mantillo. Donde no había que levantar la costra caliza se fondeaba el suelo con el arado para oxigenarlo y hacerlo más productivo.

- El emparrado ("emparralao") o alambrado.

Es la operación que consiste en preparar los bancales con una estructura de alambres entrecruzados formando un techo para que los sarmientos con los pámpanos y los racimos descansen sobre ellos. Se hace a una altura idónea para que se pueda trabajar en ellos de pie y para que entren las bestias.

Para su construcción se colocaban en las esquinas del bancal los llamados "pies esquineros", que eran unas vigas de madera o de hierro que formaban los puntos más fuertes de la estructura del parral. Se sujetaban al suelo o a los balates mediante unos alambres llamados "vientos" que terminaban atados a unas piedras grandes llamadas "muertos" o "trabones" que estaban enterradas en el suelo para servir de punto de sujeción o en unas estacas clavadas en los balates. El resto de los puntos de sustentación eran los "puntales" -palos redondos de eucalipto- que se colocaban en las orillas,

llamándose entonces “pies de banda” y dentro del bancal a una distancia aproximada entre ellos de 4 ó 5 metros, siempre dependiendo de las características del bancal. Cuando las parras se cargaban de uva había que reforzar con puntales algunos puntos para soportar el peso. El número de “puntales” del parral variaba de unos a otros, pero por término medio en una hectárea podía haber entre 400 y 500.

Los alambres eran por regla general de dos clases: los más gruesos se llamaban de “maestra”, de 3 y 4 mm, y eran los que formaban la estructura principal cogidos a los “pies esquineros”, los “pies de banda” y los “puntales”, formando también los vientos; los otros alambres eran más finos y se utilizaban para formar una malla -con cuadrados de 30 a 40 cm.- donde se apoyaban los sarmientos y las uvas.

Había personas especialistas en alambrar que tenían las herramientas adecuadas para esta tarea, la principal era la máquina de alambrar que servía para atirantar los alambres y necesitaba dos hombres como mínimo para tirar de las cuerdas que los tensaban. Los parraleros conocían bien este oficio y ayudaban en esta faena cuando trabajaban en sus bancales.

El alambre galvanizado del parral, que era de procedencia extranjera, creció de forma espectacular de 1880 a 1904 que es la etapa donde se produce la máxima extensión del parral. A partir de entonces, las necesidades de alambre se limitaron a la sustitución o reposición.

- El sistema de riego.

El sistema de riego se hacía mediante acequias, había una principal llamada “brazal” que iba de finca en finca y en cada bancal se hacía una “pará” -compuerta hecha con una chapa de hierro ajustable o con una losa de piedra llana-, que con el legón –herramienta...- se reforzaba con tierra para tapar las posibles pérdidas de agua. A veces había más de una pará, según el nivel del bancal, porque se necesitaba más de una para poderlo regar por completo. El bancal se preparaba para el riego haciendo “mergas” -espacio delimitado por caballones para que el agua se estanque- siempre buscando la inclinación como para que el agua corra y se puedan regar. Los caballones son lomos de tierra que sirven como muro de contención del agua para regar o para conducirla de un lugar a otro por medio del bancal, para ello se hacía una “regaera” (regadera) que es una especie de canal formado por el espacio que queda entre dos caballones.

Durante el año se le daban varios riegos, cuantos más mejor pero sin excederse. Como el agua era más bien escasa lo normal era darle 4 ó 5 riegos anuales por el Sindicato de Riegos, aunque lo ideal era regar cada 20 ó 30 días. En invierno se daban varios riegos para que se “centraran” las parras y en verano para que engordara la uva. Se agradecía mucho el agua del cielo que caía porque se aprovechaba la que corría haciendo “boqueras”-bocas de riego hechas con piedras y palos en forma de presa- por la rambla y calles del pueblo. Conforme fueron pasando los años, el agua fue disminuyendo y la tanda -turno de riego- era más tardía y escasa a finales de los sesenta.

El agua venía principalmente de la vertiente sur de la Sierra de los Filabres. En la cabecera de la rambla, en el Peñón de las Juntas, estaba la primera balsa de distribución. A lo largo de la rambla, por su margen, discurría la acequia principal de donde los agricultores tomaban el agua de sus fincas cuando le tocaba la tanda. Había otras balsas en el recorrido, así estaban las balsas de Martín, de Tablas, Los Regalos, Grande y Los Márquez.

Desde finales del siglo XIX se constituyeron los propietarios, regantes y demás usuarios de las aguas de Gérgal en “Comunidad de Regantes de los Pagos de esta Villa” (se aprobaron las Ordenanzas en 1892 y se aprobó definitivamente en 1898). Según sus Ordenanzas se gobiernan por el “Sindicato” y el “Jurado de Riegos”. El funcionamiento del Sindicato y del Jurado de Riegos se articula en sus respectivos reglamentos:

“Reglamento para el Sindicato de Riegos de los Pagos Generales de la Villa de Gérgal” y “Reglamento para el Jurado de Riegos de la Comunidad de Regantes de los Pagos Generales de la Villa de Gérgal”.

Para los gergaleños esta asociación es más conocida con el nombre de “El Sindicato”. Era quien monopolizaba el agua de sus pagos casi en su totalidad, desde el Peñón de las Juntas hasta El Carril y la Rambla Ancha, menos las balsas de la Cimbra, la Canaleja, la Fuente del Conde (las Viñas) y la del Cortijo Miura y algunas fuentes y pozos de la Vega de Gérgal.

El agua del Sindicato hasta los años setenta procedía de los veneros y fuentes que desde la cabecera de la Rambla de Gérgal recogían los arroyos de la Dehesa y el Toril hasta los Pagos de la Cruz Blanca y Pilanos, que después de regar sus ensanchas, desaguaban en la Rambla del Carril y la Rambla Ancha respectivamente. Ambos pagos tomaban sus aguas de la Presa del Cubillo o Pago de la Cruz Blanca. La acequia de la Cruz Blanca va por debajo de las casas de Gérgal y la acequia de Pilanos atraviesa la Rambla formando la presa de Pilanos y discurre por su margen izquierda.

Había también fincas que obtenían el agua por la construcción de pozos, era en los años cincuenta y sobre todo en los sesenta. Todavía se hacían artesanalmente, en los que se instalaban motores o bombas eléctricas que sacaban agua suficiente para las necesidades del cortijo. Estos cortijos tuvieron en esta época su apogeo porque ya se dejaba sentir la escasez de agua del Sindicato.

Desde finales de los años setenta, prácticamente se agotaron los veneros que venían de la Sierra de los Filabres y las fuentes dejaron de manar. Hasta entonces por la Rambla se podían ver riachuelos que hacían más exuberante su vegetación. La razón de esta sequía hay que buscarla principalmente en dos causas. La primera es que debido a la plantación de pinos en la Sierra de los Filabres y su vertiente meridional en terrazas que no dejan correr el agua de la lluvia porque se estanca y la absorben las raíces de la planta, la Rambla ya no lleva agua y sus fuentes se han secado. También han influido en el agotamiento de las fuentes, los sondeos que se han realizado. La Rambla solía “salir” alguna vez, casi todos los años, en los meses de verano, es decir, crecían sus aguas torrencialmente y los gergaleños íbamos al puente al sentir el enorme ruido que hacía para ver el espectáculo de cómo el agua arrasaba todo a su paso. Cuando la rambla iba muy llena el agua entraba por los tres “ojos” o arcos del puente. Este fenómeno ya no se da desde hace muchos años. La segunda causa es que desde el último tercio del siglo pasado se ha producido un cambio climático en el planeta y hemos entrado en un ciclo más seco, posiblemente debido a las alteraciones que el hombre realiza con el medio ambiente, principalmente la contaminación y sus efectos. Las precipitaciones son más escasas durante las últimas décadas y nuestra comarca ha pasado a pertenecer desde hace unos años al Desierto de Tabernas.

En la actualidad sigue funcionando el Sindicato, ya no controla las aguas como antes porque hay muchos propietarios que han extraído agua mediante sondeos y tienen su pozo y su balsa para regar el cortijo e incluso venden agua a otros propietarios. Cuando el agua empezó a escasear, el Sindicato la empezó a obtener de sondeos conjuntamente con el Ayuntamiento -la extrae para abastecimiento público-, primero en la mina de Los Malagueños, después por encima de Las Aneas cerca de la Fuente de Juan Gómez y recientemente en el Barranco Lavar y próximamente, en exclusiva, en el paraje del Peñón de las Juntas. Esta agua sirve para regar lo que queda de lo que fue la Vega de Gérgal, devastada en gran parte por el trazado de la autovía A-92 que además asfixió al núcleo urbano al ir tan cerca de él, impidiéndole su crecimiento.

La Vega hoy está reconvertida en plantaciones de almendros y olivos principalmente y quedan algunas parras que sus propietarios conservan como reliquias. Pero

últimamente ya se siente amenazada por la invasión del plástico de los invernaderos que ya empiezan a proliferar. Hoy día está planteada la polémica de la conveniencia o no de los invernaderos, convienen por la riqueza que producen para sus propietarios -las zonas de Almería con invernaderos tienen una de las más altas rentas per cápita de España debido al cultivo de productos extratempranos-, y no convienen por la destrucción del paisaje rural que quedaría profundamente degradado. La solución deberá ser de consenso, invernaderos sí, pero no indiscriminadamente. El Ayuntamiento de Gérgal ha aprobado unas ordenanzas al efecto para regular su explotación.

- El abonado y el labrado de la tierra.

Después de la poda y recogida de sarmientos se abonaba la tierra. Con la primera labor se le echaba al tronco estiércol de ganado o de bestias para después labrar. A partir de los sesenta se les echaba amoniaco, que no era necesario enterrarlo y se compraba en sacos, de color blanco, también se le echaba nitrato de Chile que es un abono nitrogenado natural.

El labrado de la tierra se hacía tres veces al año. La primera labor se daba en enero, al empezar a brotar las parras, la segunda se daba en febrero o marzo y la tercera era para el "poli" (polen), en mayo. Después de brotar no se labraban más las parras. En la primera labor se utilizaba el arado de hierro, las otras se hacían con el de palo. Al principio los arados eran de palo con dos orejeras, una a cada lado. Los arados de hierro de vertedera -especie de orejera de hierro que sirve para voltear la tierra- iban enganchados a las bestias por medio del timón al "ubio" o yugo por medio del "barzón". El arado iba abriendo un surco con la punta de la reja y la vertedera iba hacia un lado echando la tierra sobre el surco anterior y al volver, se cambiaba la vertedera en sentido contrario para que igualmente se fuese enterrando el surco anterior. En la punta, a los lados de la reja, llevaba unas cuñas de hierro para abrir mejor el surco, eran los cortantes y había que cambiarlos cuando se gastaban.

En los últimos años, finales de los sesenta y setenta en algunas fincas se fueron introduciendo los pequeños tractores de cuatro ruedas a los que se enganchaba un remolque. También "las mulas mecánicas" que son los tractores de dos ruedas grandes y un manillar al que se acopla una rueda pequeña para el transporte. Los tractores tienen un equipamiento o aperos para muchas faenas. Sirven para labrar, para hacer los caballones, para transportar todo lo necesario de este trabajo y para sulfatar las parras. Esta maquinaria moderna llegaba ya en una época en que la parra tenía poco porvenir y se siguen utilizando, pero para los cultivos que han ocupado su lugar: almendros, olivos, frutales y en los invernaderos que van proliferando cada vez más.

- La poda y el injertado.

Una vez que a las parras se les cortaba la uva llegaba, en cierto modo, una temporada de descanso, hasta que estaban de podar. El parralero aprovechaba este parón para hacer trabajos pendientes, trabajar con otras plantas o preparar los aperos de labranza y demás utensilios. La poda se podía hacer desde noviembre pero era mejor hacerlo cuando llegaba el frío y los pámpanos se empezaban a caer, se recomendaba con la menguante de enero porque era mejor para la madera.

Esta faena consistía en cortar los sarmientos que no son convenientes para que la planta se mantenga en su mejor estado productivo. Para podar hay que ser un experto en la materia -todos los parraleros lo eran-, pues en buena medida se estaba decidiendo la cosecha del próximo año. Había dos clases de tijeras de podar: las cortas -se usan con una sola mano y se utilizan para cortar los sarmientos menos gruesos- y las largas o de dos brazos que llegaron después -se usan con las dos manos y se utilizan para cortar la madera gruesa-.

En la poda se llama “escarciar” a limpiar la madera enferma de la parra en el tronco y en los brazos. Se utilizaba la “ozuela” (azuela), que es una herramienta que tiene un mango corto y un filo cortante, para limpiar el tronco de la madera vieja haciéndole una zanja o surco para que aguantara más.

Las “guías” son los sarmientos nuevos que se dejan al podar y se llaman también “uveros”. Estos sarmientos son finos y no se deben quitar. Se dejan entre 15 ó 20 uveros según que la parra esté criada o no. Los sarmientos se cortan por delante, dejando unas 4 ó 5 cuartas de sarmiento en los pequeños y unas 5 ó 6 en los grandes. No se deben dejar ir hacia delante sino que se recogen un poco sobre el tronco repartiéndolos alrededor de la parra.

La recogida de los sarmientos del suelo era una faena familiar pues en ella se implicaba toda la familia, desde los más pequeños hasta los padres. Se iban haciendo haces o gavillas que se amontonaban en los ribazos u orillas y luego servían para venderlos al horno del pan o para la propia chimenea de la casa.

El injerto -insertar parte de una planta con una o más yemas en otra para que se suelde y se desarrolle con ésta- se hacía en las riparias que son más castizas, en “cuña” y en injerto “inglés” con la uva del país o de barco. Las parras que se plantaban de un sarmiento echaban menos uvas. Para injertar había que hacerlo con sarmientos de parras no injertadas del país.

- Los “cacharros” para combatir la mosca mediterránea.

Para combatir la plaga de la mosca mediterránea (la Ceratitis) se colgaban de los alambres unos “cacharros” o mosquiteros que eran unos botes de cristal que tenían por debajo un agujero que se prolongaba hacia arriba para que a su alrededor quedase un depósito donde se echaba un líquido preparado con unos polvos que daban en la Hermandad de Labradores. Las moscas entraban por el agujero al olor y se ahogaban al no poder salir. Por la parte superior tenían un agujero que se tapaba con un corcho.

- El azufrado.

Consistía en ir espolvoreando la parra con azufre por sus tallos, pámpanos y racimos para combatir las enfermedades. El azufre servía para combatir enfermedades como el oidium conocido como “roya” o “ceniza”, y el “melazo” (la cochinilla) que consistía en que se ponían el tronco, los pámpanos y el suelo mojados de la enfermedad. El azufrado se hacía con la “pava” que es un instrumento consistente en un fuelle que tiene dos brazos y que al abrirlos y cerrarlos sale por un tubo pulverizado el azufre. Tiene un pequeño depósito con un tapón para echar el polvo, pues además de azufre se le pueden echar otros productos para combatir plagas, así se utiliza también en las hortalizas. Este trabajo era muy duro, se hacía antes de que calentara el sol e hiciera aire, y se terminaba agotado por el esfuerzo físico y con los ojos llorosos y escocidos del azufre. Algunos parraleros utilizaban gafas, y a pesar de ello, quedaban también afectados, aunque en menor grado. En los últimos años se utilizaba una máquina de azufrar mucho más práctica y cómoda que se colgaba a la espalda, se le daba a una manivela con la mano y el azufre salía pulverizado por uno tubo que se empalmaba en varios tramos.

- El “poli” o engarpe.

Esta faena se hace cuando las parras están en flor, de mediados de mayo a mediados de junio, y consistía en golpear suavemente racimo por racimo, en varias pasadas, todas las parras con una brocha echa de flor o hisopo, que se cogía de una parra o dos que se tenía para esta función, para que la flor fuera fecundada artificialmente, pues al quedar encapuchada por la corona de pétalos no le llega el polen de forma natural. Esta parra se llama de flor, y con sus racimos en flor, que hacen la función masculina, se daba el “poli” haciendo unos pequeños manojos o brochas atados a una caña. En este trabajo las mujeres prestaban una gran ayuda, pues generalmente se les daba mucho apaño.

- El sulfatado.

Comenzaba en el mes de abril como prevención de enfermedades, principalmente contra el mildiu llamado también por los parraleros "mil-leo". La primera sulfatada se daba antes del "poli", cuando los racimos aún no habían cuajado, dándose dos, tres o cuatro sulfatadas, y se realizaba con la máquina de sulfatar que era de cobre y se llevaba a la espalda a la vez que se le daba arriba y abajo con la mano derecha a una palanca que hacía presión sobre el líquido para que saliera pulverizado por una boquilla que se dirigía con la otra mano hacia los pámpanos y racimos. El trabajo era extenuante y se acababa agotado y con la espalda lastimada de las correas de la máquina. El sulfato de cobre, que llamábamos "sofato" y a la faena "sofatar", se compraba en piedras y se mezclaba, una vez diluido, con cal apagada y agua y se obtenía en una tina o depósito un líquido azulado lechoso que azuleaba el parral una vez sulfatado. En los últimos años las máquinas eran más ligeras, de plástico, y se llevaban mejor. También en la última época se utilizaron los tractores que llevaban un depósito con ruedas del que salían dos mangueras a presión que facilitaron mucho este trabajo.

- El despampanado y el atado de racimos.

Para que el sol le diera a los racimos se le quitaban los pámpanos que se lo impedían con objeto de que pudieran madurar y tuviesen mejor color. También había que ir atando los sarmientos a los alambres con espartos para evitar que los racimos con el peso los rompieran y se cayeran al suelo.

- La faena.

Era la cosecha de la uva, lo que conocemos también como vendimia. Además de la uva de barco también se cultivaban en pequeñas cantidades, para comer la familia, otras clases de parras como las "molineras" (de color rojo oscuro) y las "albillas" (de color blanco). Estas uvas se recolectaban desde finales de julio (*por San Joaquín y Santa Ana registra la parra temprana*). La uva de barco se cortaba en octubre y noviembre. Había también otras clases de uva como la "de barco negra" que se cosechaba para echarla en aguardiente y la "lorita" que era rosada.

A finales del siglo XIX y buena parte del XX la uva se envasaba en unos toneles o barriles de madera de 22 kg. Esta tarea se hacía en los porches de los cortijos o en almacenes habilitados al efecto. En Gérgal se envasó durante un tiempo en un almacén conocido como "La Cooperativa" que fue un proyecto de asociación de los cosechadores que pronto fracasó. A los barriles se les ponía en el fondo una capa de serrín de corcho, a continuación una tongada de racimos y encima otra capa de serrín. Así se iban alternando hasta que se llenaban. Para que se mezclaran las uvas con el serrín -que hacía de aislante- se le daban unos meneos al barril. Las mujeres que hacían esta tarea eran conocidas como "emporronadoras" o "embarriladoras". Antes del envasado limpiaban los racimos de las uvas defectuosas, de las pequeñas y de las picadas por las avispas y pájaros.

A finales de los años cincuenta se produjo una nueva reestructuración -que ya hemos comentado- y los principales exportadores fueron empresarios murcianos que siempre han tenido fama de emprendedores. Si antes el transporte se hacía con reatas de animales y carros, a partir de esta época se hará en grandes camiones Pegaso, Leyland, Chevrolet, Barreiros... que se llevaban la uva en cajas de 10 kg desde las inmediaciones del parral.

En esta época fue muy conocido un empresario almeriense llamado José Navarro Moner que se dedicó a la exportación de uva de barco al extranjero. Tenía entre sus propiedades un almacén en Rioja para el envasado.

Los compradores contrataban cuadrillas de personas para la faena: cortadores, acarreadores con las bestias en las "pedreras", cargadores... En los últimos años se

sacaban las cajas de uva hasta el camión en los remolques de los pequeños tractores que ya empezaban a reemplazar a las bestias en casi todas las tareas. Todos los trabajadores cobraban el sueldo convenido, salvo excepciones. Los que no tenían nada asegurado eran los parraleros. Lo normal era recibir una "señal" o adelanto sobre el trato convenido y quedaba a expensas de que al comprador le resultara bien la operación y de su buena voluntad para pagarle el resto. Son muchos los parraleros que en alguna o en varias ocasiones se quedaron sin cobrar la uva que vendieron.

Muchos gergaleños y gergaleñas fueron a trabajar a la faena de otros pueblos, principalmente a Huéchar de Alhama. Iban en cuadrillas de 30 ó 40 y estaban allí unos dos meses.

Cuando terminaba la faena los parraleros cortaban los racimos que habían quedado en las parras por defectuosos y los pisaban en un "jarail" (jaraíz o lagar) o en un lugar que habilitaban para ello y obtenían un vino llamado "zurrache" de sabor ácido y de poca graduación y duración.

Los últimos años de cultivo del parral fueron calamitosos en beneficios, pues la uva acababa en su mayoría transportada a la Alcoholera de Almería por un precio irrisorio. Y así fue como terminó la explotación de este cultivo, que con más pena que gloria, fue el motor de desarrollo de nuestra comarca durante prácticamente un siglo y que, por tanto, forma parte de nuestra historia reciente.

Juan López Soria