



Vendimia otoñal



POR JORGE SALOMÓ FLORES, HISTORIADOR

El equinoccio de marzo nos indica que llega una nueva estación a nuestras latitudes, el otoño. Un tiempo ventoso, con cambios rápidos de temperatura, raudal de hojas en el suelo, que representan el fin del estío y el tránsito al tiempo invernal.

El cambio climático afecta al mundo, pero el resabio de sus rasgos sigue firme en muchas regiones. La tarde cae rápida, los vegetales se desprenden de su abrigo para preparar sus tallos y ramas, mientras los animales y las mascotas mudan su piel veraniega, por un tapiz grueso, prevenidos para este notable cambio del que son parte, con los signos de la perfección sabia de la naturaleza.

Para nuestra cultura y economía vitivinícola, el otoño es fértil, tiempo de vendimia, cosecha de parras y preparación de mostos, que pasan de la mata al tambor. Es

tiempo de producción, de tomar las vides generosas, y preparar el vino, el nuevo que se consume fresco y pronto, y el de guarda, que espera el tiempo de convertir sus entrañas en aromas y sabores singulares.

Al otoño le agradecemos por ese elixir meridional de fines de marzo y comienzo de abril. Los campos vibran con el paso de manos y máquinas, que cosechan y juntan el último resabio del verano, y lo convierten en un sello de humanidad, que es Mediterráneo y andino, y hoy, por las consecuencias de la globalización, también se entrega fértil en Australia y el Oriente.

Los matices otoñales se funden de dorados, en esas hojas secas que vuelven a sus raíces. Y la copa de los árboles se asoma limpia de su follaje, para dar al amanecer una luz que atraviesa para reemplazar el alero estival por

las transparencias equinociales.

Los tonos del otoño son inconfundibles, variados, de pronto rabiosos, de pronto pasteles. Caen las lluvias primorosas y viene la urgencia de las vacunas. Abrimos la ventana y descubrimos los cambios del sol al amanecer y al atardecer. Nuestro planeta gira en la inmensidad del universo, y los días de otoño tocan nuestros sentidos exigiendo refugio. Tendremos menos días de advertencias de rayos UV, y más atención a los fríos matutinos, a los vientos del atardecer, a los estornudos alérgicos.

Vienen horas de melancolía, de meditación, como en la canción de Joan Manuel Serrat, en que detrás de las ventanas, llueve y llueve. Buena parte de Chile, si no tenemos la influencia del fenómeno de La Niña en el océano Pacífico, será tierra de aguaceros.

También, de nieblas gruesas que cubrirán las costas con su húmeda camanchaca.

Cada estación tiene su afán. El otoño toca nuestra mente y sentimientos, con la dialéctica propia de la vida. Mueren y caen esas hojas, se cortan las parras y se transforman en vinos. Y miles de personas trabajan, unas barren nuestras veredas, algunos reparan techos y canalatas, otros podan para evitar el daño del temporal, y muchos se afanan en estas vendimias generosas, en Casablanca, San Felipe, Los Andes, y en los valles centrales de Chile, donde cosechan las cepas para clasificarlas y fortalecer nuestras exportaciones y competir con éxito en concursos internacionales que premian la calidad de la producción vitivinícola nacional.

En muchos lugares del mundo a Chile lo reconocen por las viñas generosas y la va-

riedad de sus tipos. Tintos y blancos, costeros y mediterráneos, con nuestra geografía generosa el otoño nacional se convierte en un tiempo de expectativas. Parte de nuestra identidad profunda es otoñal: el cobre pasa del verdor al rojizo arcilloso. El atardecer regala magníficos arboles, con el brillo del hielo en suspensión que refleja la luz vespertina del Polo Sur. Nuestro pueblo tiene cualidades otoñales, con muchos adultos grandes con su pelo cano y su andar un poco más pausado y cauto.

Cierro estas reflexiones estacionales, con un fragmento del poema de "Otoño", creado por la poetisa Gabriela Mistral, inspirado seguramente en alguna calle de Vicuña:

*"A esta alameda muriente
 he traído mi cansancio,
 y estoy ya no sé qué tiempo
 tendida bajo los álamos,
 que van cubriendo mi pecho
 de su oro divino y tardo".* ^{CS}