

la Chinche, la Brasileira

Autor Juan Finocchietti

Bien sabemos los que peinamos canas, que la memoria recrea con fidelidad algunas vivencias del pasado lejano aunque no seamos capaces de retener algunas cosillas de momentos recientes.... Hace muchos años, digamos unos 60, (a mis 7 u 8 añitos, bah!) vivía con mi madre y hermanas en una casa de la zona de la Unión, en Montevideo. En aquel tiempo por allá abundaban las casas con terreno, y era casi obligatoria la presencia del gallinero, algunos frutales, hortalizas... ¡y la infaltable parra! Y en nuestro caso, si bien a mi padre lo perdí a los tres años, el gran terreno que rodeaba la casa guardaba aún la huella de la dedicación de mi viejo por plantar. En sus ratos libres (era dueño de una imprenta, nada que ver con la tierra) se las arregló para regalarnos canchales de agapantos, dama de noche, calas, y frutales varios; durazneros, higueras, ciruelos, un árbol de guindas, un cerezo... Ah! y claro está, el parral. Dicho parral daba sombra al patio de una casilla o ranchito muy prolijo, que quedaba en los fondos del terreno y servía de ayuda pecuniaria a los difíciles tiempos posteriores a la desaparición de mi padre, alquilándolo a una familia de paisanos (así llamamos a la gente de campaña). Podría suponerse que era gente con cierto amor por lo que brinda la generosa tierra. Pero no fue este el caso, y lentamente vi morir, una a una, todas las plantas y árboles que alegraban mi vista y mi paladar. Pero, porfiada, aunque no recibiera el más mínimo cuidado, la parra generosa seguía entregando sus racimos de uvas. Como gurú que era, yo no tenía miramientos en aparecerme por el patio de la casilla a disfrutar cuantas veces quisiera de aquellos frutos que eran mis preferidos. Al fin y al cabo, eran parte de mi modesta herencia... Y sé por eso que en la memoria imborrable de mi paladar quedó el sabor de aquellas uvas, arrancadas y consumidas al pie de la parra. Era una uva de frutos esféricos, no grandes, más azul que morado, con un sabor que no he logrado encontrar jamás en las que se ofrecen en ferias o supermercados. Pero además ni siquiera sabía bien su nombre. Alguna vez, y ya desaparecida la parra, le pregunté a los más que como se llamaba aquella parra. Pero solo logré un par de nombres; "era uva chinche, o brasileira, no sé bien". Siempre quise recrear aquel sabor, pero al no saber cuál de las dos era la correcta, la intención fue quedando postergada y casi olvidada. Ahora sé lo que estoy buscando! Hace algunas horas se me dio por investigar un poco, y al llegar a este sitio, y creíame que visité varios, me encuentro que ambos nombres son sinónimos. La pequeña gran duda está despejada! Más aún, un ameno relato en el sitio aclara que de esta uva también se hace vino. La cosa es que aunque les parezca increíble, es bien difícil de encontrar esos parrales por estos pagos, ya que aquella costumbre de plantar por el disfrute de obtener algo "de la planta (o del gallinero) a la mesa" se ha perdido casi por completo. Es imposible encontrarla en los comercios. Pueden sonreír ahora, porque la única experiencia de elaboración de un vino casero fue la del vino de la Pascua Judía, no sé de donde obtuvo mi señora la receta dado que, con todo respeto, no pertenecemos a esa colectividad. Pero creo que los "Hacedores de Vinos" me comprenderán: no plantamos la uva sólo o elaboramos un glorioso vino casero por nuestro disfrute, no; lo hacemos para que nuestros hijos, contrariando el concepto que la vida "moderna" nos ha inculcado ("Todo lo tienes en el Super"), sepan del verdadero sabor y de lo sencillo que es obtener de la Tierra la alegría de lo sembrado y procesado por nuestras manos. Un gran abrazo Juan