



Tengo que reconocer que tras varios intentos por parte de Iñaki de que visitásemos su bodega, me contagió su entusiasmo y lo hice participe al resto de los miembros de Porsifo, consiguiendo con ello que acudiésemos a Cenicero.

El seis de marzo NO visitamos la bodega, NO nos guió un comercial por unas frías instalaciones, NO nos repitieron un discurso aprendido mecánicamente.

Este sábado Iñaki nos abrió las puertas de su casa y nos descubrió el alma de un vino con orgullo de mostrarnos lo que ha heredado, a la vez que con sencillez lo que él ha creado, con respeto por el trabajo de los que le precedieron, a la par que con atrevimiento por innovar.

Estoy seguro que lo mejor les identifica son las dos palabras que su hijo Ibai contestó a la pregunta de qué hace su padre....

"HACE VINO", que fácil parece, que sencillo, pero cuánta verdad encierra y cómo explica de forma tajante una forma de vivir y de entender el vino.

Son Bodegueros y hacen Vino.

Cuando abrimos una botella de cualquier vino notamos sus aromas, sus sabores, pero cuando la que abrimos es de Murillo Viteri, evocaremos un día cualquiera cuando despunta el alba y Jandro y el padre de Iñaki salen a la viña a sentirla. Repetirán un camino mil veces andado con la esperanza de que la fría noche no haya dañado la uva, de regreso a casa cuando el sol encumbre el horizonte al notar que sus rayos calientan ligeramente sus mejillas cuarteadas por la vida, sonreirán y le agradecerán que su calor no seque sus viñedos.

Todo ello lo sabemos porque hemos acudido a donde nace el vino, hemos caminado junto a ellos por la bodega para entender que un corcho no cubre sensaciones, solamente las pospone. Pensemos que ese pequeño recipiente de cristal contiene un año de cosecha, pero también años de experiencia de sabiduría de lo vivido por los que hacen este vino.

Imaginemos por un momento que una botella es como un libro, la etiqueta es el título "Murillo Viteri". La descorcharemos como un prólogo de lo que va a ser, sorbo a sorbo, hoja a hoja. Si recordamos la visita sabremos leer el vino, nos dirá su recorrido, su pasar de los días y las noches, cómo evolucionó de uva a vino en depósitos controlados, su reposar en barricas de roble americano hasta hacerse vino, sencillamente vino. Te sumergirás en su interior como hicimos con las copas directamente en los depósitos llenándote de su aroma, de su sabor. Sabemos que un capítulo se cierra al acabar la botella, pero habrá más mientras haya gente como ellos que quieran escribir nuevos capítulos año tras año esperando a que alguien quiera leerlos.

En nuestro personal caminar siempre quedará el recuerdo de una jornada maravillosa, de cuando comprobamos que no solo son los vinos los que dan fama a La Rioja, si no que

son las personas como ellos los que dan valor y significado al término bodeguero.

Me resulta especialmente difícil terminar este comentario, no se me ocurre nada que añadir que explique la experiencia que supuso este recorrido por la historia viva de La Rioja, quizás los comentarios del grupo en el coche camino de vuelta a casa: "inolvidable, autentica, vital, habrá que volver con el resto del grupo", y algunas palabras no muy apropiadas de plasmar en un escrito pero que reflejan lo sentido. Eso sí, todos me lanzaron el reto, sabedores de que siempre escribo sobre los eventos, de que me esmerase como nunca, por ser ellos merecedores del mejor de los reconocimientos. No sé si lo he conseguido con este comentario, pero se me ocurre que la mejor muestra de aprecio que se les puede hacer es que cuando abra una botella de Murillo Viteri sonría levemente evocando en mi memoria el recuerdo de este día, sabiendo quién hay detrás de cada botella de vino, y seguro que todos mis compañeros compartirán conmigo la idea de cambiar nuestro brindis de "Porsifo" y lo hagamos por "Murillo Viteri" saboreando en cada sorbo un momento de lo vivido el día seis de marzo.

Gracias Iñaki.

Roberto Díez.