'CACHÍN'

UN BODEGUERO MUY GALLEGO DE INVITADO EN LA CASA BLANCA

POR PACO REGO

Andaba *Cachín* entre las uvas, a últimos de septiembre, cuando dimos con él cortando racimos. Estaba de vendimia. Doblando el riñón en una de las laderas de vértigo que dan al Sil, prácticamente en vertical, por donde los mercaderes de Roma antaño cargaban vino de Ribeira Sacra para satisfacer el paladar de los césares. Aquí nace Peza do Rei, el tinto elegido por Obama para regar la cena anual del Congressional Hispanic Caucus, la conocida como Gala de la Hispanidad, a la que asisten por igual demócratas y republicanos deseosos de pescar votos de los empresarios, músicos e intelectuales latinos más influyentes de América. Y, claro, el cosechero ourensano, al que la Casa Blanca ya le había cursado invitación, se debatía entre poner rumbo desde A Teixeira a Washington o, por sus uvas, darle calabazas al mismísimo presidente de Estados Unidos.

—Depende... Les he dicho a los americanos que las uvas necesitan mucha atención y cariño, y que lo más probable es que no pueda ir... Aunque lo mismo me escapo y doy la campanada. Depende...

Resueltas las dudas, y con la cosecha del año puesta ya a fermentar, este jueves *Cachín*, acompañado por María Jesús, su mujer, se plantaba en la casa de los Obama para cenar. «Esa foto a su lado vale oro», piensa en alto el bodeguero del presidente. ¿Y dándole un trago a su tinto? «¡Caramba, menuda promoción!», remata aún incrédulo el cosechero César Enríquez Diéguez, 55 años y padre de un joven de 29, otro César, que le sigue los pasos. Su Peza do Rei, el único tinto seleccionado para la cena de la Hispanidad, brilló sobre las mesas.

EL VIAJE: DE A TEIXEIRA (OURENSE) A WASHINGTON PARA CENAR CON LOS OBAMA. **LA INVITACIÓN:** LA CASA BLANCA LO INVITÓ POR SER EL AUTOR DEL VINO ELEGIDO PARA LA CENA DE LA HISPANIDAD. Y EL PRESIDENTE DE EEUU BRINDÓ CON SU TINTO: PEZA DO REI. **EL SUEÑO:** QUE SU HIJO CÉSAR RECOJA EL TESTIGO Y MEJORE LA OBRA DE SU PADRE. "AH, Y QUE EN LA CASA BLANCA EL PRÓXIMO PRESIDENTE SIGA DEGUSTANDO MI CALDO".

LO DUDÓ, Y MUCHO, PERO AL FINAL NO DIO CALABAZAS AL MATRIMONIO OBAMA. LLEGÓ A WASHINGTON CON SU MUJER Y SU VINO

¿Cómo un humilde viticultor de una aldea gallega termina compartiendo cena con Obama, y el presidente de Estados Unidos brindando con su vino? Larga fue la vereda.

Corría el verano de 2013. «Vino a verme un tal Metzler, me dijo que era americano y que estaba casado con una española. Un hombre se había enamorado de mi vino», cuenta *Cachín*. Aquel hombre era Stephen Metzler, uno de los grandes importadores estadounidenses y dueño de Classical Wines, cuya cartera incluye vinos de Ribera del Duero (como Pesquera), Rías Baixas y aceites de oliva españoles que distribuye en exclusiva por el mundo. Había probado el tinto de César en una cata en Casa Felisa, referente del turismo rural de la zona de A Teixeira. «Y se enamoró de mi vino», dice el cosechero. «Se ve que al llegar a EEUU corrió la voz entre gente gorda de Nueva York y Washington. Y, pasado un tiempo, me dijo lo de la Casa Blanca. Me quedé pasmado, sin palabras...». Al año siguiente, en 2014, en la cena del Día de la Hispanidad, Barack Obama brindaba ante demócratas y republicanos con Peza do Rei gallego. *Cachín* no estuvo presente entonces pero «la obra de mi vida» sí.

No era la primera vez que alguien importante le marcaba el camino a la Casa Blanca. Durante una ruta a caballo por los alrededores de A Teixeira, *Cachín*, apodo familiar que da nombre a su bodega, compartía trote con el que fuera asesor de Hillary Clinton, y más tarde consejero comercial de Obama. Se trataba del economista canario Juan Verde, casado con la hija más joven del diseñador Adolfo Domínguez. «Anímate», le insistió Verde mientras los dos cabalgaban. «Te presento a la señora Clinton, te haces una foto con ella y luego te vienes al Hispanic Caucus». ¿Al qué?, le preguntó el de A Teixeira. Y *Cachín*, fiel a la natural táctica gallega, no dijo ni que sí ni que no al consejero de la Casa Blanca. Lo dejó ahí, en el aire.

La suya es una agricultura heroica, hecha a lomos, donde el tractor no consigue *trepar* por las empinadas laderas de A Teixeira, apenas 385 vecinos, donde crece el jugo que tanto gusta en la Casa Blanca. Con su padre, del que heredó nombre, apodo y viñedo, pateaba de niño las hileras de cepas altas de mencía que lo han encumbrado. A cuatro euros más IVA vende la botella en bodega, 23 libras se paga en Londres. Ha llegado a vinotecas y restaurante de Suecia, Irlanda, Emiratos Árabes y Japón. «A cada racimo le doy el mismo trato que un joyero a un diamante». Produce unas 60.000 botellas al año, 8.000 van a EEUU. Otras 5.000 las envasa tras envejecer su joya en barricas de roble americano durante 12 meses.

«Para llegar a eso hay que echarle manos, espalda y sol», se despedía *Cachín* desde su viñedo, a la sombra del monasterio de San Paio. El jueves anduvo por la Casa Blanca. Al final, no dio calabazas a Obama.

@PacoRego

@Cronica_ElMundo
DIRECTOR ADJUNTO: Iñaki Gil REDACTOR JEFE: Ildefonso Olmedo
REDACCIÓN: Paco Rego, Martín Mucha, Leyre Iglesias
DIRECTOR DE ARTE: Rodrigo Sánchez JEFE DE DISEÑO: Javier Vidal