

UTILES EMPLEADOS EN LA OBTENCION Y CONSERVACION DEL VINO DE RIOJA

Carmen Padilla Montoya

Las personas que hayan ido a visitar la provincia de Logroño, habrán comprobado la gran hospitalidad de sus gentes y no digo esto porque sea riojana, sino que en realidad es así: "No hay forasteros en la Rioja". Quien por fortuna vaya a la Rioja, que no se quede sin ir a tomar las "pochas" con chuletas y vino a las bodegas, los que lo conocen, saben lo que es bueno.

Sin duda el vino es un elemento siempre presente en la vida riojana, que favorece a crear el vínculo con el forastero. Tal vez por su importancia y por ser descendiente de un pueblo vitícola (San Asensio) me decidí a escribir este artículo.

Lo he dividido en tres partes, haciendo sobre todo hincapie en los instrumentos utilizados, juntos a un vocabulario típico, poco a poco todo va desapareciendo, pues ya la mecanización ha hecho su entrada y es inevitable que arrastre con ella utiles típicos empleados, pero por el contrario lo que sí se podría salvar y de los jóvenes depende es el léxico típico riojano.

- A) Introducción.
- B) Trabajos e Instrumentos Vícolas
- C) Artesanos.

A) En su mayor parte la provincia de Logroño está ocupada por la Rioja, zona vitícola, a excepción de su parte sur, montañosa y poco apta para el cultivo en general.



Sobre el origen en la Rioja de las vides, todavía no se sabe con certeza en que momento se produjo, lo que sí es cierto es que se debió a la llegada de algún pueblo colonizador primitivo. A partir de entonces su evolución y prestigio han ido en aumento, hasta llegar a nuestros días, en los que la Rioja se enfrenta con problemas. Así por ejemplo tenemos por una parte, la elevada edad del viñedo en muchas zonas lo que exigen una rápida reconversión del mismo y de otra parte la aparición de enfermedades virióticas. Otro problema son los lugares inadecuados de plantación existentes, así como la excesiva parcelación y el pequeño tamaño de los viñedos. Estos y otros problemas hacen que sea necesario un estudio sobre esta zona, una de las de mayor renombre

en España y fuera de ella por la calidad de sus vinos.

Son sin duda, el sol y la tierra, los factores mas influyentes para la obtención de las diversas clases de vino. Las variedades son múltiples: "tempranillo", "garnacho", "graciano", "mazuelo", "viurá", "malvasia".

Todas estas variedades se distribuyen por toda la Rioja, que a su vez se divide en dos zonas: LA RIOJA ALTA y LA RIOJA BAJA, el resto del viñedo provincial tiene poca importancia.

B) La operación de la vendimia en la Rioja se suele hacer hacia octubre y aún en noviembre, dependiendo de como vengán las cosechas. Por lo general el agricultor riojano suele descansar un poco del ajetreo de las fiestas logroñesas de S. Mateo, antes de comenzar. Existen sin embargo unos anticipos de la "vendimia" para ofrecer los primeros mostos a causa de las devociones marianas Ej: en Logroño, con la Virgen de Valvanera...

Hasta 1868 no existió libertad a la hora de comenzar la vendimia, se hacía cuando lo ordenaba el alcalde de cada lugar, en la actualidad esto ya no existe y cada agricultor puede comenzar cuando le parezca mejor, aunque en muchos sitios el Ayuntamiento establece un día determinado para comenzar la labor.

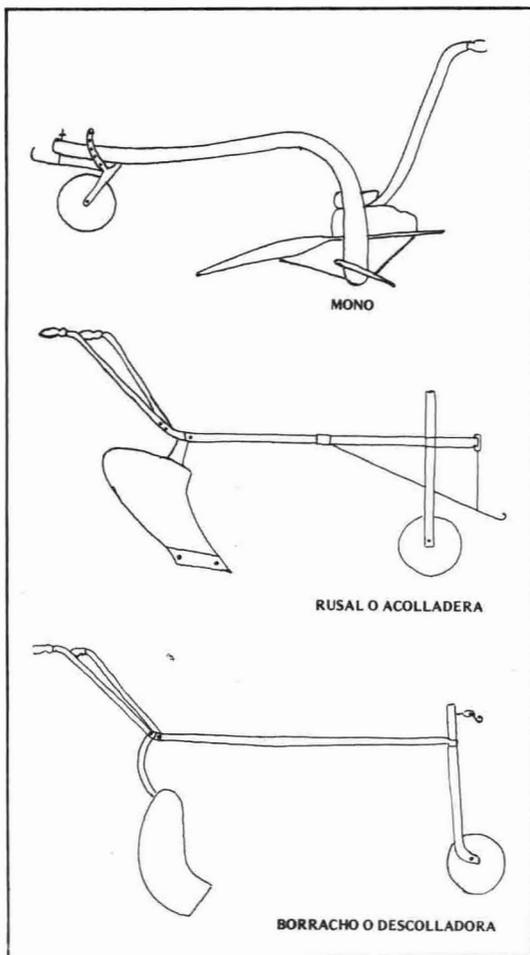
La vendimia es tarea de hombres, la mujer riojana desde la E. Media a hoy tuvo vedadas siempre tales trabajos, aunque ella ayuda a la hora de la recogida de la uva. Para comenzar estos trabajos hay que esperar a que la uva se "envere" (madurar). Pero antes hay diversas operaciones, que hay que realizar durante todo el año.

"Agostar" la tierra y limpiarla de las hierbas perjudiciales, el "agosto" o "agostado" comprende varias operaciones: dar varios surcos por las "lanchas" de la propiedad con el "mono", surquear varias veces el terreno labrado con el "rusal" o "acolladera".

"Desacollar", hacer el "desacollo" o "desacuello", es decir, retirar la tierra que rodea el tronco de las cepas con el "borracho" o "desacolladera". Realizada esta labor quedan las cepas al "hilo" o "pesadas", osea con un "renque" o "rende".

"Acollar" hacer el "acollo" o "acuello" es decir cobijar con tierras el tronco de las cepas, dando forma al mismo tiempo a los "renques", esta operación se realiza con la "acolladera".

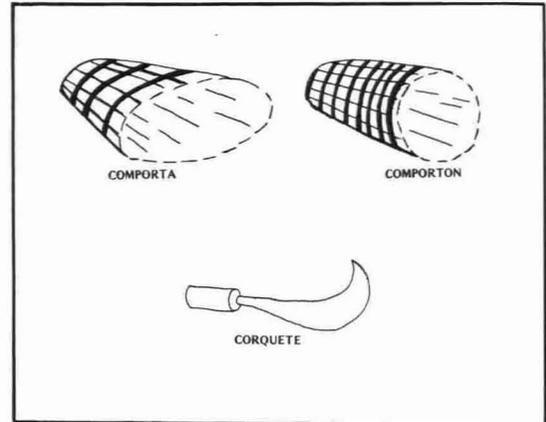
En febrero se realiza la "poda" de sarmientos de la vid. Se efectúa esta labor con las tijeras de podar y se dejan uno o dos sarmientos, los "botavinos" que serán los encargados de llevar el fruto. Los trozos de sarmiento que quedan en la cepa, al podarla se llaman "pulgares". También se hace el abonado de la tierra, y se realizan el espergurado o "despergurar" para limpiar la vid de todos los tallos y vástagos que eche el tronco y madera que no sean del año anterior, al objeto de que no chupen la savia a los que salen de las yemas del sarmiento nuevo, que son los fructíferos. En primavera el "desniete" o "desnietar" es decir cortar los "hilos de las cepas". Y se sulfatan y azufran, o sea "solfatar" los sarmientos de las vides con la "solfatadora" o "solfatadera". Y para terminar la zona final de hierbas.



Antes de empezar la recogida se preparan las cuevas para cuando reciban la uva. Así se limpia el "belezo", o sea las cubas de madera o de cemento, sacándoles las heces. También en la boca de desagüe se ponen gavillas de sarmiento, para que sólo salga el mosto y evitar la salida del orujo y otras materias.

La "vendema" o vendimia, consiste fundamentalmente en cortar la uva con un "corquete", transportándola en "cunachos" hasta las "comportas" o "comportones", al introducir las uvas

o racimos en las comportas, hay que procurar no remostar el fruto (en la actualidad desgraciadamente van desapareciendo estas comportas o comportones). A continuación cuando el carro o el remolque está lleno se trasladan a la bodega.



Allí la uva se vierte por los aliviaderos al "lago" o lagar de cemento, si este lagar es de madera se le llama "tino" y se conoce por "tinada" la cantidad de uva que cave en el lagar o tino. A esta operación se le llama "embocar"

Con el emboque comienza la elaboración del vino, que habrá de sufrir muchos procesos hasta conseguir el objetivo final, es decir un buen vino. Estos procesos van mecanizándose y ya es difícil encontrar bodegas sin modernizar. Entre las operaciones propias de la elaboración y cuidados de conservación del vino, hay que destacar las siguientes:

"Pisar" la uva, efectúan esta labor los "pisadores", después de que el tino sangra, es decir arroja la "purez", "lagrima" o "el caldo" que es el primer mosto debido a la misma presión o peso de la uva.

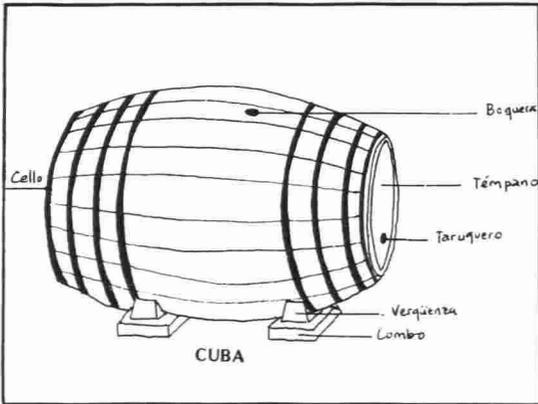
Otra operación es "cantarear", sacar el vino del tinanco, los sacadores encargados del recuento de las cántaras, van diciendo en alta voz el número de litros que se van sacando. El vino sale del tino por un agujero llamado "canutero" o "canillero" y se mete en las cubas. Si se cantarea el mosto después de pisarlo, es decir que hierva o fermente dentro de las cubas, el vino que se obtiene se le llama "clarete"; el "tinto" por el contrario es vino que fermenta en el tino; mezclando el clarete con el tinto se obtiene el "ojogallo".

Las siguientes operaciones se basarán en los restos de la uva, o sea el "orujo" o pellejo de la uva y el "raspón" o "escobajo".

Más tarde se realizarán los "trasiegos" o cambios del vino de una cuba a otra; para esta operación se utiliza el embudo o "pasavinos".

Así vemos que las operaciones son infinitas y no es el objeto del artículo el ir describiendo minuciosamente. En todas ellas cada bodeguero

tiene sus secretos que se irán transmitiendo de padres a hijos.



También hay que señalar que cada año habrá un vino de "reserva": especie de antología de los mejores vinos, criados en barricas de roble durante bastante más tiempo que los restantes caldos.

C) Sobre los artesanos como es lógico suponer, por lo que hemos estado viendo con los instrumentos, la mayoría se han mecanizado y sólo queda una pequeña muestra de lo que era la artesanía riojana del vino.

Así por ejemplo los "toneleros", era una profesión artesana muy arraigada en muchos pueblos de la Rioja (Fuenmayor, Logroño, Haro, Alberite, Lardero, Cenicero...) pero hoy se ha mecanizado mucho y quedan muy pocos artesanos. Cabe destacar el tonelero de S. Vicente de la Sonsierra, que todavía emplea métodos arcaicos en la fabricación. Los "toneles" son cubas grandes en que se echa el vino especialmente el que se embarca, su medida suele ser de quince cántaras (media cántara son 6 litros) más o menos. Por cuba en general se entiende un envase abombado de madera de roble o de cerezo, que según su tamaño recibe distintos nombres: así de mayor a menor "tonel", "barrica", "barril", "pipa" y "cubete", estas denominaciones pueden variar según las zonas. La cuba tiene distintas partes:

- "cello": aro metálico que sujeta las duelas.
- "témpano" o "culo": cada una de las dos bases de la cuba.
- "bóquera": orificio por el se introduce el vino.
- "tarugero" o "canillón": orificio en el que se coloca la canilla para sacar el vino.
- "combo": soporte de madera para asentarse la cuba.
- "vergüenza" o "calces": cuña de madera para fijar la cuba.

También hay que mencionar el oficio de "botero", se sabe de su presencia en Logroño, Haro, Quel... Por ejemplo el de Quel, se le conoce por el "Botero Barbero de Quel", cuyo oficio, lo heredó de sus antepasados. Fábrica las botas de vino de todos los tamaños y formas, empleando técnicas curiosas:

Tamaño: las hay desde 1/4 de litro (para niños) hasta de 7 litros.

Formas: pueden ser rectas o con curva al final (estas son mas costosas).

Materiales: las botas auténticas son de piel de cabra y llevan pez dentro, pero también las hay de piel de gato y de cabrito.

Técnicas: emplea una técnica muy curiosa para la realización de unas botas de plástico por dentro, las cuales cose con un hueso de carnero o de oveja, que tiene una ranura en la que mete el hilo de cáñamo.

En cuanto a la alfarería, hay que destacar a los "tinajeros", oficio artesano de realizar tinajas para la conservación del vino, son recipientes cerámicos de barro, abombados en el centro, generalmente se tornea a mano y se colocan en las bodegas o cuevas. Hay pocas noticias de artesanos que se dediquen a su fabricación, puede ser que todavía queden en Navarrete y en Haro.

Sobre esta mención ligera de artesanos, no hay que dudar que nos han faltado, así que si alguien conoce de la existencia de otros, nos ayudarían mucho si nos escribieran dando datos. Finalizo con un vocabulario de los léxicos empleados, por el que se puede ver la riqueza tan increíble del lenguaje riojano.

VOCABULARIO

- Aparadero:** cilindro de madera que usan los boteros para sobar y curtir las bocas de los pellejos.
- Bellezo:** todo cubaje para la cosecha del vino.
- Cava:** hoyos para embalsar las aguas en las viñas.
- Comporta:** vasija de madera de forma alargada mas ancha en la boca que en el fondo y que se emplea para transporte de las uvas. Capacidad mas o menos 100 Kg. Una variedad es el "Comportón" pero tiene la boca circular.
- Corquete:** especie de navaja de punta curva, ajustable a un mango fuerte, la emplean los vendimiadores para cortar los racimos.
- Cunacho:** cesto de forma elipsoidal hecho con piezas de madera, unidas por tallos flexibles.
- Fudre:** cuba para transportar el vino.
- Ganifete:** especie de hoz empleada para vendimiar.
- Hilo:** quedar las cepas en surco poco pronunciado.
- Mostero:** pellejo y odre de macho cabrío sin curtir, el cual sólo sirve para llevar el mosto desde los lagares a las cubas.
- Odrina:** bota o pellejo para el vino.
- Renque:** hilera de los surcos de las piezas.
- Tinanco:** tina pequeña de madera con pitorro a manera de embudo para trasvasar el vino a las cubas.

BIBLIOGRAFIA

- García Turza, Claudio: "Mature y su léxico" (Logroño). Instituto de Estudios Riojanos. Logroño 1975.
- Llano Gorostiza, M.: "Los vinos de la Rioja" Induban. Bilbao 1974.