

# LA ELABORACION ARTESANAL DEL VINO Y DEL ACEITE EN LA RIOJA ALAVESA

JOSE ANGEL CHASCO OYON

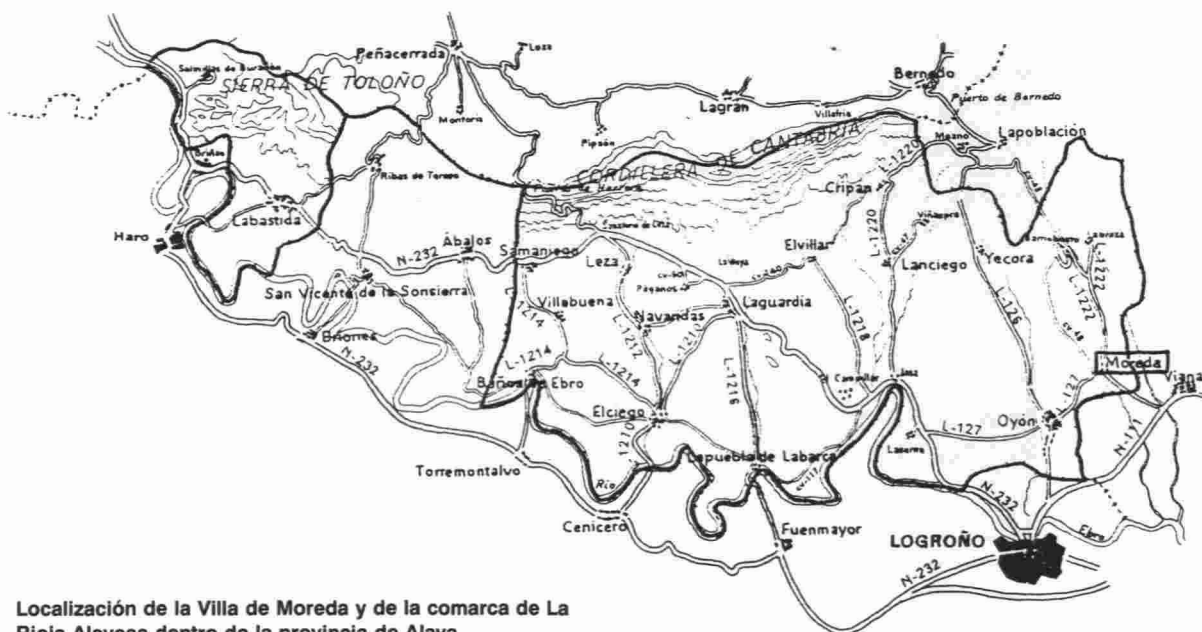
## I. INTRODUCCIÓN: Datos geográficos e históricos

### I.1. La Rioja Alavesa

La Rioja Alavesa, comarca natural de fuerte identidad propia, posee una extensión de 316 km<sup>2</sup> para una población cercana a los 10.000 habitantes que residen en 22 núcleos importantes con 15 municipios. Sus tierras se extienden por el sureste de la provincia de Alava formando múltiples colinas y barrancos. El río Ebro al sur, y las sierras de Toloño, Cantabria y Codés al norte (a modo de fronteras naturales), delimitan perfectamente su territorio.

Configuran los núcleos de población más importantes de la Rioja Alavesa los siguientes lugares: Asa, Baños de Ebro, Barriobusto, El Campillar, Cripán, Elciego, Elvillar, Labastida, Labraza, Laguardia, Lanciego, Lapuebla de la Barca, Laserna, Leza, Moreda, Navaridas, Párganos,

PROVINCIA DE ALAVA  
ARABA PROBINTZIA



Localización de la Villa de Moreda y de la comarca de la Rioja Alavesa dentro de la provincia de Alava.

Oyón, Salinillas de Buradón, Samaniego, Villabuena, Viñaspre y Yécora. De entre todos estos lugares y villas he escogido para realizar el presente estudio monográfico, sobre la elaboración artesanal del vino y el aceite en la Rioja Alavesa, el caso de la villa de Moreda de Alava por la peculiar y homogénea importancia que estos dos productos han tenido en esta zona oriental de la Rioja Alavesa.

## II. LA ELABORACION DEL VINO

El vino constituye dentro o fuera de las comidas la bebida cotidiana de consumo por excelencia de la Rioja Alavesa. Algunos vecinos lo fabrican en lagares y bodegas de sus propias casas, otros lo hacen en régimen de cooperativa y semanalmente llevan a sus casas varias cántaras de vino en garrafones para el consumo familiar.

Durante los siglos XVIII y XIX la extensión del cultivo de la vid en la Rioja Alavesa era similar a la actual. Se hallaban cultivadas en torno a las 12.000 hectáreas de viñedo a finales del siglo XIX. No obstante, a principios del siglo XX con el ataque de la filoxera quedaron arruinadas grandes extensiones de viñedo (1).

Los vecinos de Moreda, a finales del mes de octubre tras finalizar la vendimia, acudían a la Casa de la Primicia a entregar las uvas que les correspondía dar en razón del impuesto de los diezmos y primicias. Entregaban el 3 % de todos los frutos que recogían en el campo. Estos diezmos y primicias eran repartidos entre los cuatro beneficiados de la iglesia parroquial (dos curas de entera ración y otros dos de media) y entre los dos beneficiados medios o arcedianos de Berberiego y Alava. Entre los frutos que se diezaban y primiciaban estaban los cereales (trigo, cebada, centeno, avena...), cáñamo, lino, corderos y cabritos, vino y aceite.

Respecto al tema que aquí nos interesa desarrollar, el de la producción de vino, el mosto se repartía entre los beneficiados de la iglesia de la siguiente manera:

- Al cura se le daban anualmente 30 cántaras y 30 azumbres de vino por el cargo que ostentaba.
- Al mayordomo se le entregaban 15 cántaras y 15 azumbres de vino por su cargo.
- Al arcediano de Berberiego, 6 cántaras y 6 azumbres de vino.
- Al arcediano de Alava, 6 cántaras y 6 azumbres de vino.

A esta primera repartición de vino se le denominaba «reparto de las sa-

cas acostumbradas». Tenía lugar en los lagos de la Casa de la Primicia y su reparto total, de 57 cántaras, era fijo todos los años. Una vez repartidas estas cántaras de vino, se procedía al reparto entre los beneficiados del resto del mosto sobrante que suponía la mayor cantidad de vino existente en el lagar. A los arcedianos de Berberiego y Alava les correspondía, por los beneficios que gozaban, los frutos de pan, granos y minudencias como a un beneficiado medio de la iglesia de Moreda, excepto en vino que no tenían derecho más que a 6 cántaras, según costumbre y pleito ganado por el cabildo eclesiástico de Moreda.

Los beneficiados, asimismo, se repartían las vinazas (racimos y hollejos prensados de las uvas). La producción de uva en este período (siglos XVIII y XIX) estaría en torno a los 700.000-1.000.000 kg. por año, que venía a suponer entre 30.000-50.000 cántaras de vino anuales.

Económicamente constituyó uno de los pilares básicos de la forma de vida tradicional. Socialmente el vino se bebía en todas las fiestas y reuniones de vecinos. Fue la bebida más consumida, ya que no se entendía un acto social en que no estuviera presente. Hoy, el vino económicamente es el producto más rentable de la Rioja Alavesa.

### II.1. La vendimia

Tras un año de arduo y permanente trabajo en el campo llega la vendimia en el mes de octubre. Es el premio y la culminación de una serie de labores que el labrador ha realizado durante todo el año: poda de la viña y recogida de sarmientos, roturación del terreno y cava de las cepas, sulfatado contra el mildium, espolvoreo de azufre contra el oidium o ceniza, edra de las cepas, escarda, despunte y desniete de las vides, etc... El agricultor está todo el año pendiente de las diferentes labores que realiza en sus viñedos.

Si la uva viene temprana la vendimia comienza a primeros de octubre; si no, hay que dejarla que madure hasta mediados o finales de dicho mes. Se procura coger primeramente la uva que corra más peligro de perderse por causa de unas posibles lluvias. El cortar uva lloviendo es uno de los trabajos más penosos y desagradables: el suelo del terreno se convierte en un barrizal, lleno de zattilla o barro, y la parra de las cepas se moja. Por regla general, la primera uva que se corta es la blanca «viura», seguida de la negra «tempranillo».



La vendimia. Foto: José Luis Ogueta.

La vendimia reúne a familias enteras que se ayudan unas a otras en estos días de intenso trabajo, no guardando fiesta ni los domingos. Hoy, también es frecuente el ver cuadrillas de jornaleros (estudiantes, parados, gitanos) que participan en la vendimia, bien por un jornal o bien a destajo cobrando a tanto el kilo de uva.

Los vendimiadores cortan la uva de las cepas utilizando el corquete, especie de gancho pequeño, y las tijerillas. La uva cortada se deposita en el interior de los canastos de mimbre o, modernamente, en cuévanos de plástico. Cada cortador porta su propio cesto que, a medida que lo vaya llenado, le será retirada la uva por un porteador que, al hombre, llevará las uvas hasta el remolque donde vaciará los canastos. Hoy la uva se transporta del campo a la bodega en remolques a granel. Para ello, se cubre el interior de la caja del remolque con un toldo o plástico de grandes dimensiones. Sin embargo, antes las uvas se depositaban en comportas y camportillos que eran unos recipientes hechos con madera de chopo. Las diferentes tablas que formaban el camportillo estaban unidas por cellos o aros.

Días antes de comenzar a vendimiar se llenaban de agua con la finalidad de que las tablas se hincharan y quedasen prietas, bien ajustadas para evitar que, cuando se echasen las uvas, el caldo o mosto de las mismas se pudiera escapar.

Los vendimiadores acostumbran a comer todos juntos en pleno campo, preparando el más veterano un buen fuego donde calentar la comida, asar unas chuletas al sarmiento o hacer una sartenada o rancho, plato típico por excelencia de La Rioja Alavesa que está compuesto de muy diversos ingredientes: carne, caracoles, agua, aceite, sal, patatas, to-

mate, ajos, cebolla, pimientos, setas y cangrejos de río si los hay.

A la atardecida, cuando los últimos rayos de sol se esconden en el horizonte, se da por finalizada la jornada de vendimia.

Hace un par de décadas las prácticas, hoy desaparecidas, eran bien distintas. Los racimos de uvas eran transportados desde las viñas a los lagares de las bodegas en las comportas y comportillos citados, que eran colocados encima de los carros y galeras. Quien no dispusiera de estos medios de transporte acarrea la uva dentro de las comportas a lomos de ganados o caballerías aparejados con tajas de madera. La diferencia entre las comportas y comportillos estaba en la forma más ovalada de las primeras y la circular de los segundos que hacía que las comportas se amoldasen mejor a los aparejos de los machos y los comportillos a las cajas de los carros.

Es de noche; aunque el trabajo en el campo ha terminado, la jornada aún continúa. Estamos ya en la bodega.

## II.2. La bodega: pisando las uvas en el lagar

Aproximadamente, en la villa de Moreda, y a falta de inventario, quedan todavía en pie unas cuarenta cuevas o bodegas donde antiguamente se elaboraba el vino. Están formadas por un lagar de piedra en la parte superior y por la cueva, propiamente dicha, en la parte inferior bajo tierra. Las cuevas o túneles están contruidos con piedra de sillería. Varios arcos de medio punto a lo largo de ellas refuerzan y embellecen este tipo de bodega tradicional. En la superficie de la calle disponen de un respiradero que, a modo de cañón de chimenea, comunica el interior de la bodega con el exterior.

El lagar es el recinto de la bodega,

compuesto de piedra de sillería, donde se echan las uvas para pisarlas. Antes, sus paredes han sido limpiadas y desinfectadas con ácido tartárico, que además de sanear el lagar da brillo a sus muros y hace que no coja gustos extraños.

Los moredanos, cuando hacen vino en casa utilizan las uvas procedentes de las viñas más viejas, por ser las más dulces y de mayor grado. Al echar estas uvas por la ventana del lagar se coloca en la misma un capazo o serán viejo que evita el que el comportillo se resbale y se caiga al interior del lago. La velez o capacidad del lago tradicional puede ir de los mil a los cinco mil kilogramos.

Según se va echando la uva dentro del lago un vecino, ayudado por un horquillo de bolas con el que evita pincharse en los pies, esparce y reparte la uva de forma uniforme por toda la superficie del lagar. El lago como mejor trabaja es estando lleno. Cuanta más uva haya dentro, mejor, antes fermenta y mejor vino sale. A cada camada de uva que se echa se le añaden unos gramos de metabisulfito con el fin de combatir las impurezas que pudieran venir en la uva. Si las uvas se echan en días de calor es preciso dejar abiertas las puertas y ventanas del lago.

Es conveniente echar todos los días uva y pisarla, aunque esté lloviendo. La uva se procede a pisar por las noches hasta que el mosto salga a la superficie. Asimismo, es práctica habitual el hacer agujeros u hoyos sobre las camadas de la uva con picas de acarrear mies con el fin de facilitar que el mosto suba a la superficie. Este caldo se recoge en calderos y se esparce por todo el lago con el propósito de que la uva quede más esponjosa y ayude así al mosto a hervir o fermentar más rápidamente.

Al bajar a pisar las uvas del lago hay que guardar ciertas precauciones. Se recomienda descender por las escaleras portando en la mano un candil o vela y en otra un saco. Si se apaga la llama es señal de que existe tufo y es preciso sacarlo moviendo el saco. Si, por el contrario, la llama del candil sigue alumbrando es señal de que la vida del que desciende no corre ningún peligro.

La uva y mosto de los lagos hierve y fermenta cada año diferentemente, todo depende de las condiciones climatológicas en que se encuentre. Si la uva ha sido introducida con calor fermentará antes que si se hubiera hecho con frío. Para saber cuándo el lago de uva está en su punto, cuándo el mosto o vino se puede sacar, se emplea un aparato denominado mustímetro que mide la cantidad de

azúcar que tiene el mosto, el futuro grado alcohólico del vino. Si al analizar en el mustímetro el caldo, nos marca este aparato cero es señal de que el lago ha dejado de hervir. Entonces se puede decir que el lago está muerto y, por tanto, sacar el vino en condiciones favorables. A veces se ayuda la fermentación del mosto añadiéndole azúcar, que da al futuro vino mayor grado.

Es costumbre en los lagos que varias familias o vecinos echen las uvas juntas con el fin de que el lago esté lo más lleno posible y pueda trabajar mejor. A la hora del reparto del mosto cada familia recibirá las cántaras de vino que le correspondan, a razón de los kilos de uva que hayan aportado. Las medidas de vino más utilizadas son la cántara (16 l.) y el azumbre (2 l.). Para obtener una cántara de vino se necesitan 23 kg. de uva.

### **II.3. La bodega: forma de sacar el vino del lago**

Se saca por una canilla o «canillero» que se encuentra en la parte inferior y central del lago, que hace que el vino salga uniforme de todas partes del lagar. Dentro del lago se coloca una gavilla de sarmientos en la misma boca del canillero, sujeta por dos piedras, que frena la fuerza con que sale el vino y a la vez dicha gavilla hace de filtro quedándose entre los sarmientos los posos e impurezas del mosto.

Debajo del canillero hay un laguillo de piedra donde va a parar el mosto que se cae cuando se procede a llenar los pellejos de vino. A través de pellejos se transporta el vino a las cubas que, con anterioridad, han sido desinfectadas quemando en su interior «torcidas de azufre».

Cuando se saca el mosto del lago los vecinos cogen las cántaras de vino que les corresponden en tres tandas. El vino que sale al principio es el peor y es repartido a partes iguales entre los que hubieren llevado uvas. Posteriormente, sale mejor vino y los vecinos vuelven a coger de éste las cántaras que les correspondiesen. En el tercer reparto ocurre lo mismo, de esta manera se logra un mejor y más equitativo reparto tanto del vino bueno como del malo. Este proceso es seguido por un vecino contable que va anotando las cántaras de vino de primera, segunda y tercera que cada vecino se lleva a casa.

El vino sacado del lagar se transporta a las casas en pellejos, se baja a la bodega y se echa bien en cubas de roble o de cerezo o bien en depósitos de cemento. En estos recipientes el vino reposa y se clarifica. A menudo se visitan las cubas y se

pasa el vaso por la superficie del vino, volteándolo. En ocasiones, cuando se ve que puede crear lesa el vino, se le echa alcohol vinícola. La lesa es una especie de telilla o porquería fina que se pone por la superficie del vino que tiene poca graduación.

Las vinazas del lago, compuestas por el raspón de los racimos de las uvas y por los pellejos de los granos de las uvas, se llevan en canastos a un trujal donde son prensadas para obtener algo más de vino. El resto, una vez bien estrujadas, se lo llevan las alcoholeras y fábricas de aguardiente para elaborar bebidas tales como anís, coñac, etc.

#### **II.4. La bodega: trasiega o trasmuda del vino**

El vino que permanece en reposo, en el interior de cubas y depósitos de cemento, se trasiega dos o tres veces durante el año con la finalidad de ir quitándole las impurezas y de que quede lo más clarificado que se pueda.

La primera trasiega se hace en el mes de enero, la segunda para la fiesta de Candelas, el 2 de febrero, y la tercera unos meses después. Las trasmudas siempre es conveniente hacerlas con luna menguante ya que en este momento las poses del vino se encuentran en el fondo de la cuba. Si esta labor se realiza con luna creciente las poses o heces del vino se encuentran revueltas.

Antes de trasegar el vino a otras cubas es necesario que éstas hayan sido desinfectadas quemando pastillas de azumbre en sus interiores.

Antiguamente, queda constancia de la realización de algunas prácticas extrañas durante el proceso de elaboración del vino: se echaba sangre de cabra o cabrito al interior de las cubas de vino con la finalidad de mantenerlo y de darle color; asimismo se echaba nieve, yeso o claras de huevo con el fin de ayudar al vino en su proceso de clarificación. Sobre todo, estas prácticas se realizaban cuando el vino tenía uno o dos años y era necesario el sacarlo al mercado para venderlo.

#### **II.5. La bodega: clases de vinos**

Los tipos de vinos más elaborados en la Rioja Alavesa, por orden de importancia, son el tinto, clarete, blanco, mosto y ojo de gallo.

##### *El mosto*

Se obtiene del caldo de las uvas recién pisadas sin que lleguen a fermentar. Para su conservación se ha

utilizado un método peligroso para la salud, cual es echar 16 gr. de pape-linas de ácido salicílico por cántara de mosto.

Cuando se hierve el mosto se obtiene «el arropo», al que se añaden nueces y almendras, obteniéndose de esta manera un postre muy sabroso.

##### *El clarete*

Se obtiene sacando el mosto del lago sin que llegue a fermentar la uva. Antes de que el mosto comience a hervir se saca. Por eso se dice que el clarete es más cabezón ya que, al no hervir en el lago, hierve en el interior del cuerpo de quien lo toma. A su vez, el clarete tiene menos color debido a que ha estado menos tiempo en contacto con el hollejo de las uvas. El clarete procede de mostos obtenidos con mezcla de uvas tintas y blancas o de sus mostos y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de la uva tinta.

Para elaborar vino clarete es preciso que la uva, junto con el hollejo, fermente durante dos días, tiempo al cabo del cual se retiran las pieles y las pepitas para que el mosto fermente solo. Si el mosto siguiera con estas partes sólidas a los diez o quince días se convierte en tinto.

##### *Vino «ojo de gallo»*

Es un vino que está entre tinto y claro y presenta el color del ojo de un gallo, de ahí viene su nombre. A veces se elabora mezclando estos dos tipos de vino. Pero la forma más frecuente de obtener este tipo de vino es sacándolo del lago un poco antes de que el mustímetro marque cero grados.

##### *El tinto*

A la hora de hacer vino tinto prácticamente sólo se usan uvas negras; no obstante, es aconsejable el mezclar un 15 % de uvas blancas con las tintas. Para la elaboración del vino tinto se emplean uvas como el tempranillo, garnacha, viura, mazueta, graciano... La forma de la mezcla de estas uvas depende de la experiencia del bodeguero y de la calidad de vinos que se desee obtener. Las uvas permanecen en el lagar hasta que fermentan, hasta cuando se produce el hervor del mosto. El hollejo de la uva (pellejos que envuelven a los granos) es preciso que permanezca durante toda la fermentación con el fin de dar color al vino y ayudar a que éste hierva. La fermentación de la uva en el lagar prosigue hasta que se



haya consumido todo el azúcar, un par de semanas.

#### *La vinagre*

Es el último estado o fase en la que se transforma el vino. Para hacer vinagre simplemente hay que dejar que el vino se corrompa durante unos meses. En una tinaja o en una cuba se echa vino malo, sin llenarlas totalmente, con el fin de que esté en contacto con el aire. En un par de meses este vino, por propia naturaleza, se convierte en vinagre. En otras ocasiones al vino se le echa vinagre vieja para acelerar su descomposición. Luego, la vinagre se acostumbra a guardar en garrafones. Su utilización se suele limitar a las ensaladas.

#### **II.6. La cooperativa COMY**

Los viñedos existentes en la jurisdicción de la villa de Moreda producen al año algo más de un millón de kilogramos de uva. Elaborar todos esos kilos de uva en vino utilizando los antiguos lagares de las cuevas, hoy en día, sería imposible. La mayor parte de los vecinos venden la uva a las grandes bodegas como Faustino Martínez, el Coto, Olarra, Príncipe de Viana, etc. Muy pocos vecinos hacen vino en casa, y si lo hacen elaboran pequeñas cantidades de uvas procedentes de viñas viejas. No obstante, un sector importante de vecinos llevan sus uvas a la Cooperativa COMY, donde se elabora el vino en régimen de cooperativismo.

El vino se bebe en vaso o en porrón, siendo de poca aceptación el uso de la bota (2).

### **III. LA ELABORACION DEL ACEITE**

La elaboración del aceite de oliva en Moreda data desde tiempos muy antiguos. Según cuentan las personas mayores, no hace muchos años, la jurisdicción de la villa era un inmenso olivar y aún hoy se divisan olivares por cualquier término del pueblo.

En la actualidad, el mundo del olivo y del aceite ha sido relegado a un segundo plano por otros cultivos (cereal y vid principalmente) más rentables y prósperos en nuestros días. Sin embargo, a pesar de estas circunstancias adversas, los olivos se siguen cultivando y cuidando con mimo.

La producción de oliva en Moreda en los siglos XVIII y XIX la podríamos cifrar en torno a los 300.000 kg.

anuales, obteniéndose de ellos unas 850 cántaras de aceite.

Sobre el cultivo del olivo en esta zona no hay que olvidar la figura del moredano Juan Antonio Garín de Lazcano como el gran impulsor del cultivo del olivo en Moreda y demás pueblos de la Rioja Alavesa, en el siglo XVIII.

#### **III.1. La recolección de la aceituna**

La recolección de las aceitunas suele comenzar en Moreda a partir de la fiesta de la Purísima Concepción, 8 de diciembre. Y termina a finales de enero; en caso de nieves la campaña puede durar hasta febrero. Atrás quedan las labores de poda y quema de las oliveñas, la labra del olivar y la cava de los olivos, el abonado del olivo con estiércol-ciemo o con modernos abonos complejos, el sulfatado y tratamiento de los olivos con venenos, la poda de berguizos, etc.

Las personas mayores cogen las olivas mediante el sistema de ordeño, es decir, pasando las manos por las ramas y ramilletes de los olivos con rapidez, como si estuvieran ordeñando las ubres de una cabra. Las olivas caen dentro de unos cestos que cada labrador porta colgado al cuello. Los niños, antes, cogían las olivas que se habían caído al suelo en unas cestas.

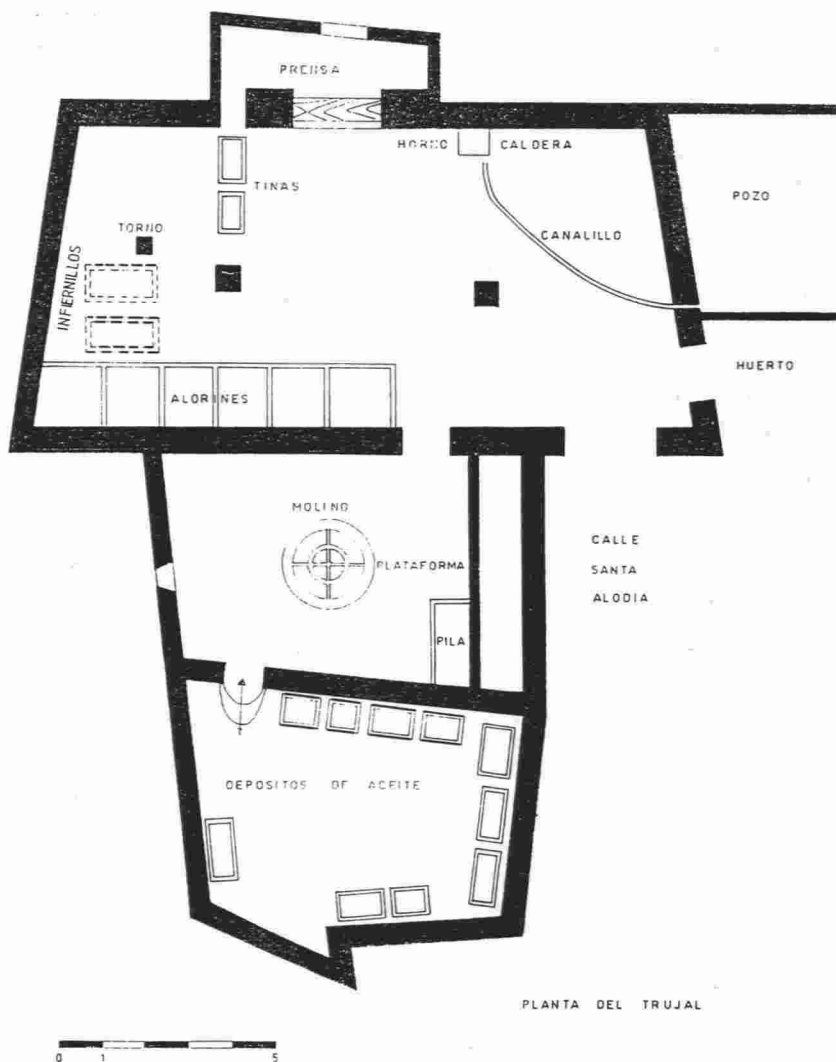
Cuando en los canastos hay recogidas bastantes olivas se vacían en sacos de tela o de yute. Estos sacos se transportan a casa en mulas mecánicas y tractores, que han sustituido a los carros tirados por caballerías.

#### **III.2. La limpieza de las olivas**

Una vez en casa se procede a limpiar las olivas de las oliveñas (hojas que han caído al canasto procedentes de la labor de ordeño del olivo) y de los ramilletes utilizando un curioso artilugio de madera llamado zaranda.



Recogida de olivas con el sistema de ordeño en Moreda.  
Foto: José Angel Chasco.



PLANTA DEL TRUJAL

### TRUJAL DE ACEITE

De la familia Saéñz de Laguardia

Este aparato es una especie de criba, de más de dos metros de larga, compuesta por tablitas en forma de railes con aberturas entre unos y otros. Se coloca en posición inclinada apoyada por un extremo en el suelo y por el otro sujeta con unas tablas o calzos de madera.

Una vez que están limpias en casa y que han escurrido el agua que tienen de frescas, se llevan en sacos al trujal donde se pesan en una báscula y se echan en un almacén.

### III.3. Trujal

Recordando viejos tiempos en que el cultivo del olivo y la elaboración del aceite alcanzaron gran esplendor y fama en Moreda, quedan hoy en la villa restos de trujales de molienda de olivas pertenecientes a las familias nobles hijosdalga más distinguidas.

Actualmente en Moreda sólo funciona el trujal «La Equidad de Moreda», perteneciente a todos los ve-

cinos, a través de una moderna maquinaria movida con energía eléctrica, que ha sustituido a los otros cinco trujales más antiguos. Estos funcionaban mediante la fuerza y el trabajo tanto de las caballerías como del propio hombre. Unos utilizaron sistema de prensa de viga, los más viejos, y otros, sistema de prensado de husillos.

A continuación voy a proceder a estudiar y describir el trujal de la familia Sáenz de Laguardia, como ejemplo que nos lleve a entender el funcionamiento de la única y más importante industria agrícola en tiempos recientes.

#### Los alorines

Son departamentos o recintos de piedra donde cada vecino de Moreda que llevaba olivas a moler las echaba hasta que le tocase el turno. Se encuentran situados en el cuarto de la prensa. Las olivas eran transporta-

das hasta el interior del trujal en sacos que portaban dentro de los capazos de las caballerías.

#### *El molino*

La fuerza de trabajo o motriz del molino ha sido la de una mula o macho a pelo, sin aparejos. A veces se le tapaba los ojos para que no viera y diese incontables vueltas alrededor, como si se tratase de una noria.

Cada vecino llevaba su propio ganado cuando le tocaba moler sus olivas. Si el cliente no disponía de caballería, ésta se la ponía el amo del trujal, cobrándole cierta cantidad de dinero por esta labor.

El molino está formado por una plataforma de mampostería cubierta por una solera o muela de hierro colado de forma circular. Alrededor de la plataforma hay un redajo o regacho para recoger la pasta de la oliva molida.

Sobre la plataforma, sujetos a un eje vertical que une a la solera con una viga del techo, van dos rulos de hierro y la tramoya, cajón donde se echan las olivas que serán distribuidas sobre la plataforma para que los rulos las muelan.

Una barra de hierro horizontal atraviesa el interior de los rulos. Por el lado del molino va unida a unas abrazaderas y éstas al eje vertical y, por el otro extremo, va enganchada a un balancín del que parten dos tirantes que son enganchados al collarón de una caballería.

La oliva molturada era llevada en gamellas, recipientes de madera semejantes a las artesas de hacer pan, hasta los capachos de la prensa.

Este molino ha estado funcionando hasta comienzos de la década de los años sesenta, moliendo los últimos años solamente la familia Bujanda.

#### *La prensa de husillos*

La prensa, muy monumental, está formada por una gran estructura o mole de piedra que se ve reforzada y sujeta por varios barrotes o postes de hierro. Una madera enorme y gruesa, colocada transversalmente en la parte superior de lado a lado, sujeta a dos husillos que a modo de tornillos suben y bajan cuando se acciona el sistema de prensado mediante un torno.

En el suelo de la prensa, medio metro más elevado que el de la habitación, hay dos tremis de hierro, uno por cada husillo. Sobre los tremis se arman los pies de capachos, en torno a los veinte, y sobre éstos se colocan los marranos (maderos) necesarios hasta alcanzar los husos.

De cada huso parte un madero o palanca en dirección al torno, siendo más corto el de la izquierda que el de la derecha por tener el primero que hacer menos recorrido hasta que hacen tope con la pared izquierda de la prensa. Estos maderos van unidos con una cadena mediante las argollas de sus extremos.

El torno está asentado sobre una plataforma de tablas, sujeto al suelo y al techo mediante tuercas y tornillos. Del centro del torno, a la altura del hombro de un hombre, salen dos manivelas para accionar su funcionamiento. Se manejan en sentido contrario, la una de la otra, por dos personas. Cuando se manejan dichas manillas del torno, la cadena de las palancas de los husos se enrosca en el propio torno trayendo a las palancas hacia la pared izquierda de la prensa a la vez que los husillos descienden presionando al pie de capachos. De esta forma se realiza la labor propia de prensado, a base de repetir una y otra vez el mismo procedimiento.

Hemos visto cómo molturadas las olivas, por el rulo troncocónico del molino, la pasta molida era recogida del ruego y llevada hasta la prensa donde se «armaba el pie de capachos», espuestas circulares de esparto. Encima de éstos se colocaba una corbetera redonda de madera llamada tajador y, a su vez, encima de ésta se colocaban los marranos que hacían tope con los husos.

Cuando se procedía al prensado del pie de capachos armado, primero se apretaba el huso a mano hasta sujetar bien la estructura formada por el tremis, capachos, marranos y husillos. Seguidamente, entre dos hombres fuertes se seguía apretando a mano desde las palancas que salían de los husillos. Y, finalmente, se terminaba prensando con el torno. El aceite, al ser aprisionados los capachos por los husos, salía manando como pequeños manantiales. Una cascada continua de aceite bajaba por los capachos hasta los tremis del suelo.

#### *El horno y la caldera*

A mano derecha de la prensa se encuentra el horno que posee una gran chimenea, de cuyo interior cuelga el llar, cadena que sujetaba una caldera de bronce donde se calentaba el agua que era arrojada sobre los capachos en la segunda prensada. Como materiales de combustión en el horno se empleaban el huesillo obtenido de la oliva prensada y la leña de olivo.

Después del primer prensado se



realizaba el trabajo llamado de des-cocar, consistente en ahuecar la pasta de la oliva recién prensada y en echar un caldero de agua hirviendo por cada capacho. A continuación, se volvía a prensar de nuevo accionando mediante el torno las palancas de los husillos. De esta forma se daba por finalizada la segunda y definitiva prensada de la pasta de la oliva.

A causa de estas labores se formaba una gran nube de vapor que inundaba por completo la atmósfera o ambiente de la almazara o trujal.

#### *Las tinas*

El aceite obtenido del prensado era conducido de la boca o canal del tremis, a través de unos redajillos de madera, hasta unas tinas de piedra, las cuales poseían una capacidad de almacenaje hasta 20 cántaras.

El trujalero mayor era el encargado de dar las voces de prensado en el torno y de separar el agua del aceite en las tinas, labores esenciales y muy importantes en el trabajo de moler olivas. En las tinas de aceite se echaban cubos de agua hirviendo con la finalidad de escaldar las madres o aceite gruesa. A la tarea de separar el agua del aceite se le denomina «sangrar las tinas».

#### *Los infiernillos*

El agua sangrada de las tinas iba a parar a los infiernillos, lagos o depósitos enormes de piedra bajo tierra. Al final de la campaña de la molienda, el aceite que había en los infiernillos era todo para el propietario del trujal. Este aceite se recogía con el plato y el agua se dejaba marchar a través de un desagüe al río Zampeo.

Los infiernillos, según un dicho popular, son «el infierno del que muele y el cielo del amo».

#### *Las pilas*

Son unos depósitos de piedra grandes donde se almacena el aceite. Su velez en muchos casos sobrepasa las 30 cántaras de aceite. Se encuentran colocadas en el cuarto más profundo e interior del trujal, en el que se halla a continuación del molino.

#### *El trujalero mayor*

Encargado o persona de confianza del amo del trujal, designado por éste con la finalidad de que dirigiera el trabajo de molienda del trujal durante toda la campaña. Los vecinos de Moreda que llevaban sus olivas a moler

ayudaban al trujalero mayor en lo que éste ordenase hacer (3).

#### **III.4. Pellejos y pedreras**

Los vecinos que molían olivas en esta almazara llevaban el aceite a sus casas en pellejos u odres de cabra, hechos de cuero cosido y empegado con el fin de contener vino o aceite. Estos pellejos se llevaban bien al hombro o en caballerías. Si se trasladaban en ganados se utilizaba para este fin las pedreras, artolas o angarillas de madera que se colocaban a lomos de los machos.

#### **III.5. Tinajas, orzas**

Vasijas grandes de barro en donde, todavía hoy, se almacena y guarda el aceite.

Las tinajas se acostumbran a almacenar en los altos de las casas. En ocasiones el aceite también se echa en el interior de orzas, vasijas de cerámica más pequeñas que la tinaja y con asas laterales.

#### **III.6. Las torrijas**

Era el alimento que los trujaleros comían a las mañanas para desayunar. Las torrijas están hechas con trozos de pan empapados en aceite y rociados con azúcar que son tostados en el horno del trujal. Cuentan que era un desayuno sumamente exquisito.

#### **III.7. La fabricación de jabón**

Con los residuos o heces de los infiernillos y de la aceite mala las mujeres de Moreda hacen jabón de lavar ropa. Elaboran el jabón mezclando en un balde o cubo la misma cantidad de agua que de heces de aceite, más una quinta parte de cáustica. Este proceso de elaboración se puede hacer tanto en frío como en caliente. Todos estos elementos se mezclan dándoles vuelta con un palo. Al endurecerse y secarse, el jabón se corta en trozos estando ya listo para lavar la ropa sucia.

#### **NOTAS**

(1) «Viñas y Vinos de Alava»: Miguel González Larraina. Vitoria. Diputación Foral de Alava. Año 1990

(2) Informante: José María Éraso Fernández, apodado el Marqués de Moreda. Labrador viticultor de 73 años.

(3) Informante: Julián Marauri Oraá, de 67 años de edad que durante muchos años ha desempeñado el cargo de Trujalero Mayor de dicho trujal.