

SAGARDO GARAIA



UPELEGILE BATEKIN HIZKETAN



El taller de los Martiartu ha conocido varias generaciones de toneleros..

Joxe Lacalle

De profesión: tonelero

■ Fortuna Martiartu habla de la madera como de un ser vivo. ■ Hacen falta 120 horas de trabajo para hacer una «kupela». ■ El artesano no es partidario de las barricas de acero inoxidable.

MURTXANTE
Lucía PEREZ

La tonelería de los hermanos Martiartu es la única que perdura actualmente en Nafarroa. Se trata de una empresa familiar, mitad artesanal, mitad industrial, situada en pleno centro de Murtxante. Fortuna Martiartu, hombre hospitalario y amable, es gran conocedor de su profesión, que aprendió de su padre ya que el oficio es tradición familiar. «Mi abuelo, Martín Martiartu, vino de Muruelaga a trabajar de cubero a Murtxante. Mi padre y sus hermanos continuaron. Después, los primos no siguieron con el oficio y me quedé yo con mis hermanos» —explica. Fortuna trabajó en Usurbil reparando y montando cubas en los tiempos en que los trenes llevaban cubas montadas dentro de los vagones «fudres» que hacían el mismo papel que hoy las cisternas.

Los Martiartu hacen cualquier tipo de envases y reparaciones. «El «Tipo lujo» para el coñac y el whisky que pueden tener de 4 a 64 litros, —explica Fortuna— la barrica de 225 litros donde se añeja el vino y el bocot de 650 litros, en cubería las kupelas pueden tener de 1.000 a 20.000 litros. Fabricamos los que nos piden —añade— cualquier cosa que tenga forma de vasija y sea de madera, desde maceteros para jardinería a tambores....»

Un tipo de madera para cada trabajo

La materia prima siempre es la madera. Un tipo determinado para cada trabajo. «Para el vino la mejor madera es el roble americano, aunque hay quien prefiere el roble francés o el cerezo para determinados caldos. —explica Fortuna con la seguridad del que sabe de qué habla—. La

sidra se suele elaborar en castaño, porque el roble es más caro. La acacia también es una madera muy apreciada, aunque es un material muy bravo para trabajar».

Normalmente compran la madera a serrerías americanas de Ohio y Nueva Orleans. Fortuna habla de la madera como si se tratara de un ser vivo. «Todo le influye —añade— la situación de «carasol» o sombría del árbol o si se encuentra en un «regato» o en la cima del monte... Como a su vez la madera influye en el vino o sidra, cada barrica es un mundo y tiene un «bouquet» distinto porque la madera nunca es la misma».

Elaboración laboriosa

El proceso de elaboración que se sigue hasta obtener una barrica es largo y laborioso. «Primero a la madera ya seca se le da la forma característica de la duela.

Una vez acabadas, se incorporan a un primer aro y después a un segundo que ajusta la madera. El tonel así preparado se coloca sobre un horno alimentado con virutas. La vasija ha de ser previamente mojada para que la madera recupere humedad e impida que las duelas se quiebren. Mediante un torno se le da la figura típica redondeada y se colocan los demás aros. En las «kupelas» el proceso es el mismo que en los toneles pero a causa de su gran tamaño se utiliza un andamiaje. Es una elaboración más artesanal, que necesita mucha mano de obra. Una «kupela» tendrá alrededor de 120 horas de trabajo».

Para la buena conservación de estas barricas es muy importante hacer un lavado en profundidad y dejar escurrir unas horas, para después introducir unas pastillas de azufre quemado y tapar. Antes de utilizarla de nuevo se vuelve a lavar con agua caliente.

Las barricas de acero inoxidable no le gustan mucho a Fortuna, aunque reconoce que son «muy limpias» no les ve muchas ventajas porque «el bouquet que da a la sidra nunca será igual al de la madera. Todavía —añade— se está en periodo de prueba pero las bodegas de categoría que están renovando ahora no están colocando nada de acero inoxidable, y en otras tienen estos depósitos vacíos».

Pesimista sobre el futuro de su oficio añade que no les falta trabajo porque aceptan todo tipo de encargos pero el producto que fabrican tiene una vida tan larga que no les reporta muchos beneficios. «Para las bodegas de Kasante hicimos 1.000 barricas en el 79 y desde entonces sólo hemos tenido que arreglar seis. Prácticamente no se estropean y además duran entre 10 y 20 años».

Alegian
Tel.: 65 08 76

Santos Sagardotegia

AGINAGA TXOTXETIK
SAGARDOTEGIA

Abierto todos los días menos los **Lunes**

Tellf. 36 67 10 • AGINAGA - USURBIL

SIDRAS - SAGARDOAK
C. SETIEN

Gurutzeta Berrri • URNIETA • Tfno. (943) 55 10 14

URKIOLA Sagardoa

Ferrer enea baserria • IBAETA AUZOA. Tf. 21 01 68

D O N O S T I A

ELORRABI
SAGARDOAK

Elorrabi baserria, 15 • Osinaga Auzoa • 55 03 88 HERNANI