

Tonelero,

un oficio con solera



Una larga historia a sus espaldas y un futuro incierto marcan la actividad de los hermanos Martiartu. Cuatro navarros que contra viento y marea tratan de mantener a flote un oficio, el de tonelero, que heredaron de su padre y éste del suyo. Mientras, desde Murchante asisten a la desaparición de las tonelerías tradicionales y ven inquietos cómo el paso del tiempo, las nuevas tecnologías y las modas impuestas por los enólogos pueden hacer desaparecer algo más que un oficio...

Un pequeño taller en la calle Mayor de Murchante, prácticamente desapercibido para el visitante, acoge en su interior los secretos de una tradición que Matías Martiartu transmitió a sus hijos y éstos a los suyos. Una tradición y un arte, el de hacer toneles, que conocen como nadie Fortunato, Fermín, Francisco y

Jesús, nietos del fundador de la saga. Ayudados de forma intermitente por sus hijos, regentan la empresa que lleva su nombre "Hermanos Martiartu" y se enfrentan a las imprevisibles cosechas, a las modas, gustos y tendencias impuestas por los enólogos, a las innovaciones tecnológicas y, cómo no, al paso del tiempo. Sobre todo al paso del tiempo. "La mayoría de mis quin-

tos ya están jubilados", confiesa Fortunato, el mayor de los hermanos, consciente de que el futuro de su empresa, un negocio familiar en el que han trabajado desde niños, se presenta incierto. Las nuevas generaciones parecen no tener demasiado interés por continuar con la tradición o "les falta la ilusión, el entusiasmo y las ganas que tenemos nosotros".

El origen de la tonelería se remonta al último cuarto del siglo pasado, cuando Matías Martiartu llegó a Murchante, una próspera localidad de la filoxera obligó a los Martiartu, al igual que a otros muchos, a buscar otro medio de vida y para ello se trasladaron temporalmente a Ribaforada. La plaga que llegó a Navarra en 1892 arrasó en unos cinco años 17.000 hectáreas de viñedos. Desaparecidos sus efectos destructores, la familia regresó a Murchante, donde continuó con un negocio que, a pesar de sufrir altibajos, ha permanecido abierto desde entonces. Por diversas circunstancias, sólo dos de los nueve hijos de Matías -el mayor, Braulio, y Jesús, padre de los actuales propietarios- continuaron con el oficio.

Las primeras innovaciones

Fortunato contaba con cinco años cuando su padre se instaló en una bajera de la calle Escuelas. Veinte años después él



adquirió los terrenos de la calle Mayor en los que se ubica actualmente la tonelería. En aquella época, allá por los años cincuenta, "lo hacíamos todo a mano, con una azuela, y así continuamos al menos durante quince años hasta que compramos una cepilladora", recuerda. Desde entonces y, poco a poco, los avances tecnológicos han ido haciendo acto de presencia en el taller. Una sierra de cinta, máquinas para realizar regresos, testas, biselados o domar la madera, una prensa para apretar los aros, rodillos... contribuyen a facilitar una labor que todavía guarda mucho de artesanal y que es conocida y reconocida en toda Euskal Herria, sobre todo, en Guipúzcoa, donde se encuentran sus principales clientes. Clientes que al principio demandaban barricas, toneles y cubas para vino, cuyo destino era, en ocasiones, los barcos pesqueros y posteriormente incrementaron sus pedidos con cubas para sidra.

Un tonel, paso a paso

Madera, hierro, agua y fuego. Con estos elementos y, con una facilidad que deja



asombrados a los curiosos, los hermanos Martiartu elaboran un barril en un breve espacio de tiempo. Aunque calculan que son unas tres horas las que emplean, dependiendo del tamaño del recipiente, su habilidad y experiencia consiguen que parezca que todo ha ocurrido en un instante.

El tonel consta de tres partes claramente diferenciadas: las duelas o tablones que constituyen las paredes, los aros de hierro negro o galvanizados que sujetan unas duelas con otras y fondos que se elaboran uniendo y enclavijando con clavos de dos puntas la madera cortada según el radio del tonel.

Las medidas de las duelas varían según el tamaño de la vasija, así si esta tiene capacidad para 10.000 litros miden tres metros de largo y cinco centímetros de grosor, mientras que si se trata de un "bocoy" o barril de 650 litros su tamaño puede oscilar entre los 65 centímetros y 1,15 metros de largo y entre dos y cuatro centímetros de grosor. El tamaño de los aros y los fondos varía en función de ellas.

Las duelas se unen en torno a un aro dando forma al tonel: más estrecho en las puntas que en el centro y con la inclinación o bias necesario para obtener el diámetro de cada vasija. Una vez lograda la inclinación precisa se ajustan con cuatro aros. A continuación se conduce el tonel al fuego, donde con ayuda del agua -su interior es constantemente remojado- y de un torno adquiere la forma deseada. Cuando ya ha doblado la madera, las duelas se ajustan con otros aros, tras lo que se procede al descabezamiento del tonel, es decir a hacer la testa y el gárgaro, necesarios para que encajen los fondos. Uno de los fondos se instala golpeando con el martillo en la parte interior y el otro sacándolo con unos ganchos. Ya instalados, sólo resta colocar dos aros laterales, cepillar o rasquetear y completar el barril con los demás aros.



Nuevos competidores

El proceso se repite una y otra vez, sobre todo en la temporada de la sidra y de la vendimia, entre agosto y noviembre. Unos meses en los que se acumulan los pedidos, a pesar de que cada vez es mayor la competencia. Algo que puede parecer contradictorio en un momento en el que las tonelerías tienden a desaparecer. Hubo un tiempo, comenta Fortunato, "en el que en España había tonelerías que daban trabajo hasta a doscientas personas y prácticamente en todos los pueblos de esta zona había alguna. Ahora ya no queda nada de eso".

En la actualidad sus principales competidores son el acero inoxidable y el plástico. Materiales que se introducen en el mercado con gran rapidez por su limpieza, precio y características que no hacen necesarios unos cuidados específicos. Sin embargo, tienen "una pega", algo fundamental, no aportan bouquet y la fermentación en su interior es peor que en las cubas. Además si bien es cierto que un tonel de madera precisa unas condiciones idóneas para su conservación, puede durar cientos de años si la bodega reúne las condiciones adecuadas para hacer frente a sus principales enemigos: la humedad y las polillas. Pero no sólo los materiales juegan en su contra. En los últimos años han surgido numerosos fabricantes de barricas de roble, sobre todo, en Andalucía.

Si a esto se une el hecho de que el suyo es un trabajo "duro, sucio, en malas condiciones y poco reconocido", resulta difícil esgrimir argumentos capaces de convencer a los jóvenes para que continúen con el oficio de sus padres. Aunque, en principio, parece que uno de sus hijos se muestra interesado en la tonelería, Fortunato piensa que es probable que acabe cerrándose, algo que "no me gustaría que ocurriese, al menos, mientras yo viva".

Texto y Fotos: Marian García

Vocabulario específico

Aroma.- Conjunto de valores olfativos volátiles del vino. Los aromas primarios proceden de la uva, los secundarios se originan en el proceso de fermentación y los terciarios se desarrollan durante la maduración y crianza del vino.

Azuela.-Especie de hacha de hoja curva y perpendicular al mango que utilizan los carpinteros para labrar y desbastar la madera.

Bocoy.- Tonel con capacidad para 650 litros.

Bouquet.- Sensación que se aprecia en el aroma de los vinos que han pasado por un proceso de maduración en barrica y botella.

Duela.- Cada una de las tablas que forman las paredes curvas de los toneles, cubas, barriles...

Enólogo.- Técnico en Enología. Persona que se dedica a la elaboración y crianza de vinos.

Filoxera.- Pequeño insecto del orden hemípteros que produce graves daños en la vid. Especie originaria de América importada a Europa accidentalmente hacia 1860.

Galvanizado.- Metal sometido a un baño de cinc con el objeto de preservarlo de la oxidación.

Gárgaro.- Ranura en la que encaja el fondo del tonel.

Cuestión de bouquet

A pesar de que el acero inoxidable y el plástico se perfilan como posibles sustitutos de la madera, nunca desbancarán totalmente a este material en la fabricación de toneles, en tanto en cuanto, que no aportan nada al aroma del vino que madura en su interior.

Pero no todas las maderas son iguales, ni siquiera las de una misma especie. La ubicación, las características del suelo, el clima, la incidencia del sol... hacen que la vida de cada árbol sea diferente. Por tanto, resulta prácticamente imposible encontrar dos barriles fabricados con maderas procedentes de distintos árboles, incluso de una misma especie, que aporten igual bouquet.

A la hora de elegir una madera para un recipiente en el que se va a depositar vino, Fortunato Martiartu, apuesta por el roble. "Es ya por sí mismo, mejor material", pero, además, aporta un bouquet dulce, suave o seco, dependiendo de la zona de origen.

Entre las distintas especies de robles existentes los enólogos discrepan a la hora de mostrar sus preferencias entre el francés -alier o limosin- y el americano -el que más se ha trabajado en España- o el roble de grano fino o viejo, que tiene más de 150 años, y el de grano basto que es más joven.

En la Comunidad Foral, en la zona de Oroz-Betelu, se encuentra, en su opinión, unas de las mejores maderas de roble de todo el Estado, junto con las de Santander y Burgos. A pesar de ello en Navarra se trabajan las barricas de roble desde hace relativamente poco tiempo, unos veinte años. Es en La Rioja donde se ha trabajado con más asiduidad esta madera.

El castaño, más barato, se utiliza también en la elaboración de barriles para vino, pero sobre todo para las cubas de sidra. Otro material empleado en las barricas de vino, si éstas son pequeñas, es el cerezo. Aunque la de conservar vino o sidra es la más conocida de las funciones de los toneles, no es la única. En ellos se guardan también sustancias químicas o conservas. Productos menos exigentes en cuanto a calidades, por lo que se suele recurrir a materiales más económicos como el haya o el pino.

En ocasiones no son los productos sino las capacidades las que determinan los materiales. Así, cuando se trata de cubas de grandes dimensiones, de 60.000 u 80.000 litros, se utilizan maderas usadas, debido al elevado coste de los materiales nuevos.

Las maderas y los tamaños influyen en el precio definitivo que en un barril de 225 litros, modelo estándar de las bodegas, puede oscilar entre las 25.000 pesetas si es de roble americano y 43.000 si es de roble francés con madera hendida. Un barril de castaño de 200 litros cuesta unas 12.000 pesetas y una cuba de 5.000 litros de esa madera 300.000.

Texto: Marian García