

CAPÍTULO 8

La curación y el envejecido

Una vez obtenido el vino, cuya calidad ha dependido en su mayor parte de la *añada*, el tipo de uva seleccionada y la época y acierto de la *vendimia*, se inicia un proceso de *curación* del vino que dependerá ya únicamente de la experiencia y pericia del vinatero.



Cuba de cerca de 200 años en La Guardia (Álava). Fot. aut.

1. Trasegar

El vino que ha fermentado en los *tin*os o *lagares* ha debido ser *decantado* hacia los depósitos: *cubas* o *tinajas* en los que tendrá lugar la segunda fermentación o *fermentación lenta*.

El término *trasegar* lo encontramos empleado tanto como significante del «traslado del vino» del *tino* a las vasijas de fermentación y curado como del de éstas a las de crianza y envejecimiento: *toneles*, *barriles*, *odres*, *pellejos*, etc.

Los refranes hablan de *trasegar* en un sentido general de «pasar el vino de un recipiente a otro», sin determinar su sentido específico:

- Cuando la vid lllore, *trasiega* el bote; cuando cierna también *trasiega*; cuando madura sea, también cambalachea¹.
- Traguito a traguito pronto se *trasiega* un pipote de vino.

Dice Herrera en relación con esta operación negando argumentos al refrán que sostiene la posición contraria:

«El trasegar o passar de una vasija a otra ha de ser en tiempo frío o cuando hace cierto o días claros y reposados, que cuando llueve o hace ñublado no se despid bien el vino de las cascas. Dice el Crecentino que cuando las viñas están en cierce y cuando los rosales florecen se mueve la hez y asiento del vino mas que en otro tiempo y que por esso en estos tiempos se conturba y no está tal»².

2. Barril, tonel, odre, pellejo

Los recipientes dedicados a la crianza de los caldos necesitan los cuidados del hombre encargado de ello para que confieran al vino todo su sabor deseado, ya que una limpieza descuidada o un error en la selección podría estropear el trabajo de todo un año desde que el

1. Ver nota 4, capítulo II.

2. Alonso de Herrera, op. cit., Libro II, cap. XXVI.

agricultor empezó podando la vid, en otoño pasado, hasta la vendimia reciente. En el sistema doméstico de elaboración del vino quizá estos elementos no tuvieran tanta importancia como en su elaboración moderna, industrializada, pero, lo cierto es que ya Herrera y los anteriores tratadistas de los que él bebió se preocuparon de recomendar la pulcritud y cuidado de los trabajos de crianza, puesto que «si a buena vendimia sucede buena bodega pocas veces se hará mal vino, y si mala bodega las más veces se dañará»³.

De los recipientes de envejecimiento, conservación y transporte de vino nos habla profusamente el refranero:

Barril

- B) – Vástago que de yemas se cubra, poco vino da al *barril*.
- C) – Las aguas de abril, todas caben en un *barril*, pero si el *barril* está desfondado, nada hemos hablado (o todo el mundo está anegado)⁴.
 - En abril, llueva o no llueva, escancia el *barril*.
 - Quien poda en abril de agua llenará su *barril*.
 - Yemas de abril, pocas al *barril*.
 - No ha de romper el barril brote que llega en *abril*.
 - Parra que nace en abril poco vino da al *barril*.
- D) – Si queréis que baile, ande al *barril*, segadores.
 - La calabaza me embaza, el *barril* me hace reír.

Tonel

- B) – Uva moscatel, no llega al *tonel*.

3. Alonso de Herrera, op. cit., Libro II, cap. XXII.

4. La pareja abril-barril forma otra de las relaciones semánticas del refranero cuya coincidencia morfológica nos hace dudar de su auténtica motivación.

- C) – Por S. Martín abre la espita del *tonel* y bebe de él.
– Si luce el sol con buen tiempo el día de S. Vicente, habrá más vino que agua para llenar los *toneles*.

Odre

- B) – Cuando el *odre* está mal lavado, envásalo de mediado.
D) – *Odre* de buen vino, caballo saltador y hombre rifador, nunca duró mucho con su señor.

Pellejo

- Con la flor del *pellejo* resucita el viejo.

3. Heces, madre, lías

Cuando el vino ha terminado su fermentación tumultuosa se depositan en el fondo del recipiente los residuos de las levaduras que han producido la fermentación, así como toda clase de impurezas que pudiera poseer. Éstas quedan en el recipiente al *trasegar* el vino, pero posiblemente todavía conservará restos de impurezas que a su vez se precipitarán en los distintos envasados que el caldo habrá de sufrir hasta llegar a su completa clarificación. Estos residuos, *heces* o *lías*, junto con los posos o *madres*, representan las sustancias que han ayudado al vino en su fermentación pero, que, una vez ocurrida ésta, han de ser eliminadas para que el líquido obtenga la transparencia y calidad deseada.

Para el proceso de clarificación del vino el hombre se ha valido desde tiempo inmemorial de algunos trucos que en esencia nada han variado hasta nuestros días, desde la clásica clarificación con clara de huevo —que todavía se emplea en los deliciosos caldos riojanos— hasta la adición de sustancias más o menos ortodoxas, como

«un grande pedazo de tocino, todo gordo, lardo y bien limpio», «yesso», «ceniza de sarmientos» (Herrera), «dos docenas de nueces sacadas de sus cáscaras, tostadas en el rescoldo, y assí calientes», «leche de baca, un poco salada» (F. Miquel Agustí) o incluso echando en el tino un carnero entero «hasta que queden solamente los huesos», como hemos oído de los informantes de la Rioja Alta que hacían en otros tiempos por aquella zona.

De las *lías*, *heces* y *madres* del vino tenemos las siguientes constataciones paremiológicas:

Hece

- B) – Vino que sabe a pez no es vino que es *hez*.
- D)– Tarde escasean las veces cuando se llega a las *heces*
 - Menos vale a las veces el vino que las *heces*.
 - Menos vale a las veces el vino que las *heces*, más de contigo más vale el vino.
- E) – Beber hasta la *hez*.

Lías

- No hay vino sin *lías* ni aceite sin borras.

Madres

- Los granos en octubre están ya curados y los vinos de *madre* ya sacados.

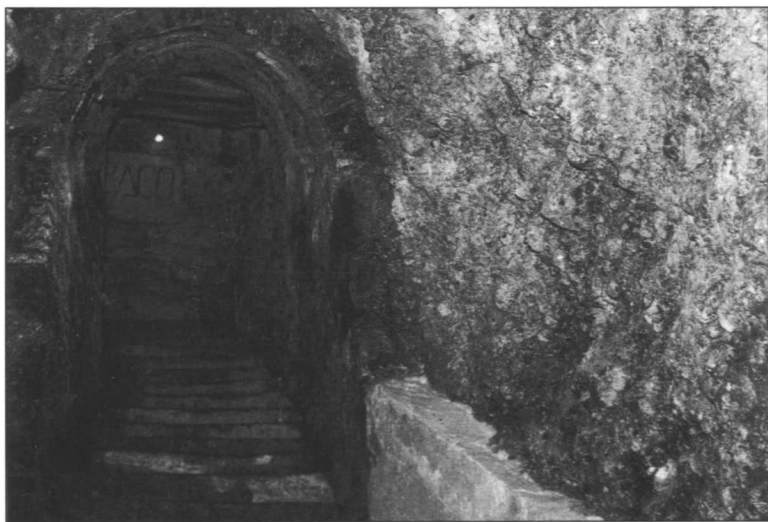
4. Bodega, cueva, cava

El lugar en el que están depositados los recipientes que contienen el vino dispuesto para su crianza, generalmente situado en un

sótano y en muchas ocasiones comunicado con el *tino* o *lagar* del pisado de la uva si éste no está situado en el mismo lugar, recibe, en las distintas zonas castellanas, los nombres de *bodega*, *cueva*, *calao*, *cillero*, *cava*, etc.

De su ubicación y forma nos habla Herrera:

– «Las bodegas son de una de dos maneras: una soterraña y otra sobre tierra. La soterraña de tres maneras: o cavada en peña viva, y ésta es la mejor (...) otras son so tierra cavadas onde hay una arcilla o barro viejo (...) Otras de bóveda so tierra o de madera, y las de bóveda son mejores. La otra hechura de bodega llaman soterraño y ésta tal es de grande trabajo, por el enterrar y desenterrar las vasijas (...) y para ello ha de ser la bodega muy fria muy mas cerrada y onde nunca entre viento si no fuere cierzo»⁵.



Calao riojano de unos doscientos años de antigüedad excavado en la roca. La Guardia (Álava)
Fot. aut.

5. Alonso de Herrera, op. cit., Libro II, cap. XXII.

Los refranes que contienen el término *bodega* o *cueva* (un solo ejemplo) se encuadran en los apartados siguientes:

- B) – Vino de un año no bebas aunque tengas buenas *cuevas*.
- Quien poda corto poda para la *bodega*, quien poda largo, poda para la sarmentera.
 - Ten dispuesta la *bodega* en cuanto a viñas se refiera.
 - El vino de las *bodegas* jerezanas todo mal sana.
 - Viña, la que baste para tu *bodeguilla*.
 - En tu *bodega* vinagre no metas, el vinagre tenlo aparte.
- C) – Mayo húmedo y fresco llena el granero y la *bodega* del labriego.
- Quien rebina en agosto llena su *bodega* de mosto.
 - El que va a la *bodega*, por vez se le cuenta.
 - A quien va a la *bodega* por vez se le cuenta, beba o no beba.
 - Quien va a la *bodega*, pues han de decir que bebió, beba.
 - El que va a la *bodega* y no bebe, o es necio o no ve.
 - El que va a la *bodega* y no bebe, buena se pierde.

5. Bodeguero, odrero

El sentido de estos vocablos, sobre todo el *bodeguero*, puede referirse tanto al dueño o persona que cuida la *bodega* como al que tiene un comercio de vinos, acepción ésta más popular en el español actual. El sentido del término en el refrán único que sobre él tenemos recogido no viene definido por el contexto, y, por lo tanto puede tratarse de una u otra acepción:

- Caldo, mas no del puchero sino del *bodeguero*.

El término *odrero*, en cambio, presenta una más clara relación con «fabricante o artesano de odres», y ésta parece ser la significación que se desprende de los refranes:

- Eso me da *odrero* que barbero, que todo el trasquilar cuero.
- Lo que ha menester el *odrero* es un gato rascador para los cueros.



Trepitjadora manual con rodillo (*Curro*) de madera estriada. La Granada (Alt Penedés)
Fot. aut.



Trepitjadora manual con rodillo (*Curró*) de madera estriada. La Granada (Alt Penedés)
Fot. aut.

CATALÁN

Una vez la *verema* había sido depositada en el *cup* y cuando ésta se había estrujado —por distintos medios según las zonas— y convertido en *most* empezaba tradicionalmente una operación que si bien en la mayoría de las *masies* se realizaba en los mismos locales en los que se encontraba el *cup*, algunas fincas de menor envergadura debían de realizar en el pueblo vecino. La operación de elaboración del vino —verdadera labor de artesanía— se efectuaba en el *celler*, y en las casas que no lo poseían se trasladaba el vino por medio de *bots*, *portadores* o *barrals* al *celler* más próximo.

Empezaba aquí realmente la labor artesana —hoy casi industrial— y terminaba la agrícola propiamente dicha. La uva perdía sus

características para pasar a convertirse en un elemento elaborado, manufacturado, producto del esfuerzo y la voluntad del hombre.

1a. Trascolar

La operación se realizaba tanto para trasladar el *most* desde el cup a los depósitos de fermentación, como para hacerlo de éstos a los distintos depósitos de madera: *bots*, *bótes*, *barrils*, etc., en los que el vino debía seguir su proceso de curación y envejecido (*trاسبالسار*).

Antes de asentar el vino en los distintos *barrils* o *bótes* que debían servir para su almacenamiento se había procedido a mezclar el vino virgen producto de la fermentación primera en el *cup* (*vi de raig de cup*) con el que se había obtenido de prensar la *brisa*. Esta operación se realizaba por medio de las distintas clases de *premses* que, desde la antigüedad clásica se conocían en nuestras tierras. Los distintos modelos de *premses* empleados en Cataluña iban desde la romana de *biga* o de *lluira*, llamada así por la enorme biga de hasta 18 metros⁶ que sostenía en uno de sus extremos una gran piedra —la *lliura*—, de unos 2.000 kilos, que ejercía una presión lenta pero constante sobre los *esportins* en los que estaba depositada la verema, hasta las de *gabia* que, construidas ya desde mediados del XIX de hierro, todavía podemos contemplar en muchos *cellers* catalanes.

Con la operación de *trاسبolar* se intentaba primeramente separar el vino procedente de la primera *bullida* de las materias sólidas: *brisa* y *rapa* procedentes del vegetal. Tal operación podía realizarse a las pocas semanas de depositado el líquido, o bien permitir que éste fermentase en su casi totalidad con la *brisa* y *rapa*, lo que producía una fuerte coloración y aspereza en el vino resultante. La segunda operación de trasvase del líquido —*trاسبالسar*— se realizaba entre los distintos depósitos que lo iban conteniendo, según las necesidades

6. Podemos contemplar una de estas enormes prensas «de biga» a la entrada de Vilafranca del Penedés, instalada allí por el Museu del Vi de dicha ciudad que donó el ejemplar. En el mismo Museu del Vi se encuentra otro ejemplar de este espectacular tipo de prensa procedente de Cunit.

de cada vino y el grado de impurezas o *solatges* que éste había ido acumulando.

De todas estas operaciones hemos recogido tan sólo un ejemplo en el refranero catalán:

– Qui verema de fosc, no *trascola* el most.



Salida del *cup* en un *celler* de Piera (Anoia)

2a. Barrals

Ya hemos hablado de los utensilios que servían tradicionalmente para *trascolar* el vino. Estos podían ser de madera: *portadores*, *buiols*, *cubells*; de cobre: *galledes*, *cassons*; de de barro: *gibrells* o *setrots*, etc., y han sido sustituidos actualmente por las largas mangueras de plástico o goma que comunican, dentro del *celler*, unos depósitos con otros.

Una locución catalana muy popular aún en nuestros días nos habla de estos elementos, relacionándolos entre sí:

– Ploure a *bots i barrals*.

Además de otras paremias que incluyen también este elemento en relación con los trabajos a realizar en el *celler*:

– Portadores i *barrals* al celler i poc trasbals⁷.

– Tronades pel març, el vi a *barrals*.

– Tant se val bóta com *barral*.

– Esser un tap de *barral*.

3a. Solatges

Las impurezas que el vino deposita en el fondo o en la superficie, o que se encuentran en suspensión en el líquido y que provienen de su fermentación, reciben el nombre de *mares*, *barets* o *solatges*, y se eliminan mediante los sucesivos *trasbalsaments* de un depósito a otro.

No todos estos elementos resultan perniciosos para el futuro caldo, puesto que, como expresa el Dr. Emili Giralt⁸, las *mares* de las botas eran aprovechadas en muchas regiones para «la conservación del vi de l'any vinent».

Solamente un refrán hemos encontrado que haga referencia a estas sustancias en suspensión:

– Als *solatges* hi ha la flor.

4a. Celler

El *celler* tradicional catalán se encuentra ubicado generalmente en el subterráneo de la *masia* y se accede a él por medio de unas es-

7. En este ejemplo hemos creído que el vocablo «trasbals» se refería al sentido figurado de «movimiento de personas» y no al específico de trasegar el vino, por lo que el ejemplo no está reproducido en el apartado dedicado a esta entrada léxica.

8. Emili Giralt i Raventós.: «L'elaboració de vi abans de la filoxera», *L'avenç*. n.º 31, octubre 1980.

caleras situadas en el vestíbulo de la casa. Está orientado al norte y es a menudo un habitáculo poco acogedor al que nunca llega la luz del día, protegido al igual de los rigores del calor como de los de las heladas, en cuyo interior duerme y envejece el caldo. Es típico del *celler* catalán la pequeña *bóta del racó* en la que se guarda el mejor vino de la cosecha, el que se consumirá solamente en fechas señaladas.

El payés catalán ha aprovechado también tradicionalmente el *celler* para guardar en él productos del campo que debía proteger del calor y de la putrefacción: patatas, cebollas, ajos, etc.

Los refranes catalanes del *celler* son lógicamente abundantes, en justa relación con la importancia de este elemento dentro del orden tradicional de la casa catalana. Los dividiremos en los apartados siguientes:

A) Defensa de su utilidad:

- Amb el *celler* ben omplert no et faci por gana ni fred.
- Blossa plena i *celler* plé són els senyals de content.
- Quan el *celler* estigui plé la casa anirà bé.
- El *celler* plé dona alegría, si és buit molt amoïna.

B) Consejos para su conservación y uso:

- Qui té el *celler* descuidat té una part del vi llençat.
- El *celler* calent arruina molta gent.
- Si tens el *celler* humit sovint beuràs el vi florit.

C) Relación con el calendario:

- S. Pau i S. Vicent seré, vi al *celler*.
- Per S. Pau i S. Vicent Ferrer, el vi al *celler*.
- Pluja pel febrer, blat a la sitja i vi al *celler*.
- Mostra de febrer ompli el *celler*.
- Si mon amo em poda pel gener y em llaure pel febrer, vergonya serà si no li omplo el *celler*.
- Aigua per S. Joan, *celler* buit i molta fam.

D) Consejos didáctico-morales:

- A l'hort i al *celler* no hi vulgis parcer.
- Si no tens el *celler* tancat hauràs posat cascavell al gat.
- Paraules de *celler* no les diguis al carrer.
- La comuna i el *celler* ben allunyats si pot ser.

E) Locuciones y frases hechas:

- Tancar la mare al estable i el ruc al *celler*.
- El *celler* plé i la dona borratxa.