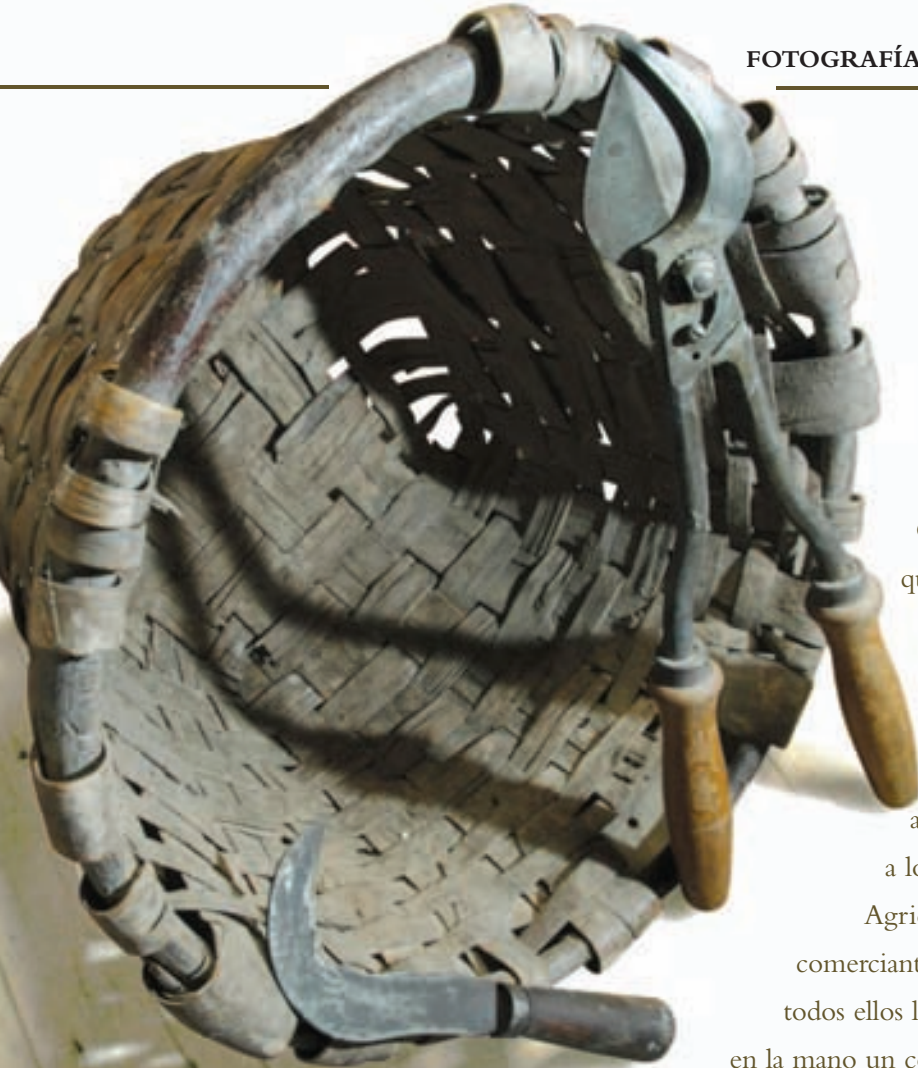




BELEZOS:

'conjunto de aperos empleados en la vendimia'

FOTOGRAFÍAS: Justo Rodríguez



El nombre de esta nueva revista de cultura popular y tradiciones debía hacer alusión a su región, una tierra con nombre de vino, Rioja. Qué mejor manera que dedicar su título a las personas que detrás de tantos oficios rurales han sacado esta tierra adelante hasta llegar a lo que ahora somos.

Agricultores, ganaderos, comerciantes, artesanos..., hoy todos ellos llevan para nosotros en la mano un corquete, un cesto o unas tijeras de podar. Hoy todos nos ponemos a cultivar un poco más la cultura

riojana más propia, simbolizada en estos aperos de la vendimia.



Belezos es Berceo y también Zubía;
 es trabajo, esfuerzo, sudor y recompensa;
 es vendimia, es viña, es racimo, es uva, es grano;
 es forcate y aladro, cunacho y corquete;
 belezos es vino y alegría, es amistad y es Rioja.

ORIGEN

La voz *belezo* se documenta actualmente en zonas rurales de Castilla con el significado de ‘menaje, ajuar’. Procedente de *belez*, ésta puede tener su origen en el hispanoárabe *[a]b alhíss (‘cosa que suena’) y se utiliza para designar ‘vasija’ (de líquidos u otras cosas) y, por extensión, ‘parte del menaje de la casa, ajuar’. Con la acepción de ‘vasija para contener vino’ el singular *belezo* se puede registrar todavía hoy en Casalarreina y otras localidades de la Rioja Alta.

Haciendo alusión a la capacidad de estas vasijas, podemos hallar ejemplos a uno y otro lado del Ebro hoy en día –aunque muy en desuso– de la voz *belez* y su derivado *belezo* para designar la ‘capacidad de litros de vino que tiene una bodega, una familia o una cuba’.

La primera documentación del plural *belezos* la hallamos en 1554 en la primera parte de la *Historia natural de las Indias* de Francisco López de Gómara:

(...) Andava la mar alta y perdióse con todos ellos, exceto uno, que por nadador escapó. Viendo esto, acordaron los capitanes de salir en los vergantines y no en las barcas. Sacaron luego a tierra cavallos, tiros, armas, vino, bizcocho y todos los pertrechos de guerra y belezos que llevavan. (...)

El origen léxico parece provenir de ese ‘ajuar’ destinado –según zonas– a unas actividades u otras. Por ello, mientras en el suroeste de la provincia de Burgos se especializa en la matanza (y aún hoy se escuchan frases del tipo “Ya tengo preparados todos los *belezos* para la matanza: orzas, duerna, barreñones...”), en nuestra comunidad –cómo no– se ciñe a la viticultura y, sin alternancia de número, pasa a designar corquetes, tijeras de vendimiar, cunachos o comportas, entre otros útiles de labor empleados en la vendimia.



BELEZOS

A LO LARGO DEL AÑO

Son muchos los desvelos y las labores que el agricultor ha de realizar en la viña. Con el fin de la vendimia, se inicia un proceso en el que hay que poner además de gran cuidado, mucho más cariño. Posteriormente, la tierra y el clima de La Rioja le darán a la uva la personalidad que caracteriza a nuestros caldos.

LA PODA



Tijeras de podar: Es el mismo instrumento que se empleaba en la poda de otros frutales y está formado por dos brazos metálicos y mango de madera.

La primera de las obligaciones que se ha de cumplir es la de *podar* las cepas, es decir, quitarles los sarmientos con las **tijeras de podar** -de tamaño bastante superior a las de vendimiar-. Tradicionalmente los sarmientos se recogían a mano desde diciembre a marzo y se agrupaban en gavillas. Era realmente una

tarea costosa pero hemos de tener en cuenta que eran muchas menos las hectáreas cultivadas por cada viticultor. Gavillas de sarmientos y cepas se utilizaban principalmente como leña para calentar las casas, y por ello no era raro encontrarlas apiladas en calles y corrales.

ARAR



Arado de palo, forcales, borrachos y vertederas eran los aperos que se utilizaban para airear la tierra y a la vez arrancar las hierbas.

Cuando hacía tempero y la tierra estaba en buena disposición de labores se le pasaba el **arado borracho**, un tipo de arado con la camba curva que permitía zigzaguar entre las cepas evitando golpear los troncos y sacar así la tierra de entre las mismas. Arrastrado por una sola caballería por la constitución de sus dos varas o timones, el **forcate, arado o arado**

viñero, daba la segunda vuelta a la tierra. Ésta, levantada por el arado, era extendida finalmente al medio por las **vertederas**, instrumento similar al forcate pero con teja detrás.

Semanas después, la de *binar* la tierra (dar la segunda cava a las viñas) no era tarea menos importante.



EL RIEGO

En invierno es fundamental *regar* las plantas de vid para que cojan más sangre y traigan más kilos de uva. Es por eso que en numerosos pueblos todavía existe entre los viñedos un regadío de invierno cuyos turnos de riego controlaban antaño los guardas de campo.

Tarea necesaria previa al riego es *desacollar* la viña, quitar la tierra de alrededor del tronco para que cale adecuadamente la humedad.

ESPERGURAR

Por mayo la cepa pide que se le limpien los tallos y vástagos, que no sean del año anterior, para que no chupen la savia a los que salen de las yemas del sarmiento nuevo, que son los fructíferos. Así, se dejan sólo los del pulgar, los del trocito de sarmiento destinado a producir fruto.

DESNIETAR

Para aclarar la cepa y que suba más la uva se requiere *desnietarla*, eliminar hábil y manualmente los nietos, brotes secundarios que no aportan nada.

AZUFRAR y SULFATAR

Azufrar y *sulfatar* eran las tareas destinadas a los meses de mayo, junio y julio, desde la salida de la hoja. El resto del verano, los labradores se limitaban a quitar alguna hierba, y en algunos casos, a *edrar* nuevamente la tierra con el azadón o la morisca.

Como fungicida e insecticida se utilizaba tradicionalmente el azufre. En un principio se administraba en polvo con un calcetín, al que se golpeaba desprendiendo el producto. Calderos de mano servían para recargar el 'artefacto'. Posteriormente se utilizaron diferentes azufradoras que hacían salir el polvo presionando el fuelle.

Azufradora: Una de sus formas la presenta como un bote de hojalata de forma cónica con pequeños y numerosos agujeros. Por ellos se esparcía el azufre en polvo sobre las viñas atacadas de oídium.

El azufre se usa también en la fermentación del mosto, así como en la limpieza y desinfección de barricas y depósitos.

Para la fumigación los labradores se cargaban las sulfatadoras a las espaldas, unas mochilas metálicas que se accionaban con la fuerza del brazo y a través de una bomba lanzaban el sulfato contra las hojas de la cepa. El oídio o ceniza y la mildiu son los hongos más temibles para la viña: qué decir de la filoxera, insecto capaz de aniquilar todos los viñedos de una comarca en muy poco tiempo.

Para viñas de muchas hectáreas se fabricaron otras sulfatadoras para poder ser utilizadas a lomos de caballerías.



Sulfatadoras y azufradoras



VENDIMIA



El corquete. El corquete es un instrumento específico y exclusivo de la vendimia; se caracteriza por su hoja curva y afilada, con mango de madera.

Los utensilios imprescindibles para la vendimia eran pocos: el corquete o las tijeras de vendimiar para cortar los racimos; el cesto o cunacho para cargarlos; caballerías y carro para transportar las comportas.

Los trabajos solían extenderse a lo largo de todo un mes, empezando allá por la fiesta del Pilar. Las hectáreas que se cultivan hoy en día serían imposibles de vendimiar con aquellos útiles, o por lo menos, sería una faena interminable. Las familias salían del hogar todavía de noche para llegar a la viña con los primeros rayos de sol; la comida en la alforja y la bota cargada eran compañeras que nadie olvidaba en casa.

tar los racimos de las cepas. El corquete es un instrumento específico y exclusivo de la vendimia y se caracteriza por su hoja curva y afilada, con mango de madera. Aunque en la actualidad se rechaza su uso porque se desperdician muchos granos, la etnografía riojana lo tendrá siempre como un icono de nuestra cultura.

El vendimiador iba echando las uvas que cortaba en el tradicional **cesto** o **cunacho**, fabricado con láminas de castaño y acabado con vara de avellano. Hombres y mujeres, familias enteras, cargaban con las dos arrobas de uva que puede llegar a contener, 23 kilogramos que equivalen a una cántara de vino (16 litros).



El elemento más representativo de la vendimia riojana era y es, sin duda, **el corquete**. Usado también por los cesteros para sacar punta a los mimbres, el corquete sirve al igual que las **tijeras de vendimiar** para cor-

Antiguamente se *cantareaba* el vino en la bodega, se medía por **cántaras** pues era ésta la medida tradicional del vino en La Rioja entre bodegueros y cosecheros. Se preferían las de barro a las de metal, ya que estas últimas podían estar abolladas y engañar en la medida.



FOTOGRAFÍAS: Fondo fotográfico IER

Vendimia en Briñas





Vendimia en Briñas

Cesto a cesto van llenándose las comportas hasta que los racimos de tempranillo o garracha rebosan por la parte superior. Según su tamaño la comporta recibirá el nombre de **comportillo** (50 kilos aprox.), **comporta** (75 k.) o **comportón** (100 k.).

Las comportas podían ser transportadas a caballo, atadas individualmente a las salmas, o de manera conjunta, a las bastas, de lana. Los comportones debían ser llevados por su peso en carro hasta la bodega.

BODEGA



Canilleros y canillas (de madera o de bronce) se usaban para facilitar la salida del vino de lagos, depósitos, cubas y barricas.

El bodeguero sacaba el tapón de la barrica cuando se debía trasegar el vino, colocando en el orificio la canilla. Con origen en esta imagen, los vinateros usan todavía hoy *abrir canilla* cuando venden vino al por menor hasta que se acabe la cuba.

Los **pellejos** podían ser de 3 ó 4 cántaras. Desde los grandes depósitos de madera de las bodegas, se sacaba el vino en pellejos para echarlo en barricas, de 30 ó 40 cántaras, que los camiones transportarían hasta el almacén correspondiente. Los fabricaban los boteros de piel de cabra. Algunas bodeguillas, los usaban para la venta directa de vino, colocándoles en la boca un grifo o canilla.

Años 70. De la cepa al cesto, de la comporta al carro y del carro a la bodega.

