



LOS GANGUTIA, ARTESANOS TONELEROS

Aunque ahorren esfuerzos con los adelantos tecnológicos existentes en la actualidad, el oficio de tonelero sigue siendo artesanal, como lo fue hace siglos, convirtiéndose en muchas ocasiones en la piedra angular de muchas familias vinculadas al mundo del vino. A través de este artículo conoceremos a una de ellas.

TEXTO: David J. Gangutia Frías

IMÁGENES: Archivo *El Regadío*, Tonelería Gangutia y Jesús Esteban

Adentrarse en la historia del vino resulta fascinante. Desde Baco, antiguo dios romano del vino y de la vid, y sus bacanales, pasando por la mitología cristiana con Noé, este preciado líquido ha estado presente no solo en las buenas mesas sino también en las privilegiadas mentes de quienes han cantado o glosado sus virtudes.

Podemos decir que el vino es tan antiguo como la historia misma, líquido que ha ido evolucionando a lo largo de los siglos. Un problema difícil de resolver fue su conservación en el tiempo. En un principio se guardaba en tinajas de barro o recipientes de piedra (recordemos las bodas de Caná y las tinajas de agua convertida en vino). Con los años, la madera fue adquiriendo protagonismo (el roble sobre todo), construyéndose cubas, tinos y más tarde barricas. Pero hacían falta unas manos artesa-

nas capaces de moldear la madera y dar forma a los recipientes donde guardar y transportar el vino. De esta forma nacieron los oficios de cubero, pipero... y tonelero.

En un primer momento aparecen los tinos y las cubas de madera, que, a pesar de los siglos, aún perduran en nuestras centenarias bodegas. Sus artesanos constructores fueron adquiriendo una singular importancia en el ámbito vitivinícola. Testimonio escrito tenemos, por ejemplo, de un conflicto en la ciudad de Haro a principios del siglo XVII (en 1607), en el que el duque de Frías propone al cubero de Briones Domingo de Sarría para dirimir en él. Siglo y medio más tarde, en 1752, en las respuestas dadas en Cenicero al Catastro del Marqués de la Ensenada, aparecen como cuberos los siguientes: Juan de Osa y su hijo Juan Bautista de Osa, Juan de Goionechea y Juan Bautista de Osa Elgueta.

Un problema de difícil solución relacionado con el vino ha sido cómo resolver su conservación en el tiempo

Pero, ¿qué ocurría en nuestra región en el siglo XVIII? Es el siglo de la consagración de los vinos excelentes, pero estos solo se guardaban un año en las bodegas de los cosecheros



Proceso de doma y tostado.





(52) **Artesanos**

particulares, pues con la llegada de la nueva cosecha, los excedentes debían dejar el sitio para el vino nuevo. El viejo había que tirarlo en algunas ocasiones, utilizándose también para hacer mortero.

Los toneleros construyen tinos y cubas, pues todavía no ha llegado el tiempo de confeccionar barricas y las grandes bodegas no existen. El transporte hasta los puertos de mar se hace en pellejos a lomos de mulas; los malos caminos no permiten la posterior novedad de las carretas cargadas de barriles. Cuando se van constituyendo las grandes bodegas en el siglo XIX y se inician las exportaciones a Hispanoamérica, los barriles y las barricas de roble se convierten en protagonistas principales. Muchas de las bodegas fundadas están dotadas de su propia tonelería, primero por necesidades del transporte y luego por los avances en la crianza de los vinos, ya que estos mejoran sensiblemente en las barricas de roble de 225 litros. Entre otras recordamos las siguientes bodegas, camino ya del siglo y medio de existencia: Marqués de Murrieta, Marqués del Riscal, López de Heredia, CVNE, Montecillo, Azpilicueta, Bodegas Riojanas, La Rioja Alta, etc.

Los primeros toneleros hay que importarlos de las vascongadas fundamentalmente, encontrándose en el puerto de Pasajes la escuela tonelera por excelencia. Por este motivo abundan los apellidos vascos en las artesanales tonelerías de las principales bodegas, creándose sagas o dinastías que han ido perdurando a lo largo de los años.

LOS GANGUTIA, ARTESANOS BODEGUEROS

Una de las familias que se arriesgaron a venir a La Rioja en el siglo XIX ante el floreciente empuje de las bodegas criadoras y exportadoras de vino fue la saga de los Gangutia, procedentes de Berriz (Duranguesado). Actualmente se conservan datos de la familia desde 1580, año en que nació nuestro antepasado



Santiago Gangutia Sáez. 1870-1958.

Juan Gangutia. Mi bisabuelo Estanislao Gangutia Loza ya ejercía el artesanal oficio allá por 1870, montando una tonelería en Murillo de Río Leza. Mi abuelo Santiago Gangutia Sáez heredó el oficio y, cuando los franceses llegaron a La Rioja con su sistema de hacer barricas bordelesas en la última década del siglo XIX, ya prosperaba Santiago antes de 1892. Hacia 1900 montó taller en Logroño, trabajando en exclusiva para las Bodegas Franco Españolas. Años más tarde se vino a Cenice-ro montando la tonelería en la carretera de la estación, trabajando una buena parte de su tiempo para las Bodegas del Riscal de Elciego y Félix Azpilicueta de Fuenmayor.

Fases en la elaboración de una barrica artesanal: elección de la madera, secado de esta, preparación de las duelas, domado y tostado, preparación de los cabezales y confección final de la barrica



Logotipo Tonelería a principios siglo XX.

APUESTA SINGULAR

Estando trabajando en Haro en 1896, Santiago Gangutia celebró una apuesta singular con otro destacado tonelero, llamado Antonio Prieto, que supuso una verdadera proeza consistente en saber quién era capaz de construir más barricas bordelesas, herradas, con travesaña de abanico con 25 clavijas, en diez horas. El trabajo a realizar era desde la pila de madera hasta su acabado; es decir, que tenían que juntar las duelas en la plana, hacer los fondos, montar los cellos, domarlas al fuego, etc.

Ganó mi abuelo Santiago terminando cinco barricas en diez horas. Un verdadero record. Lo cierto es que Santiago era un hombre excepcional, con un carácter y honradez profesional que supo transmitir a las generaciones venideras.

Durante la Primera Guerra Mundial, en 1915, llegó a tener hasta 33 empleados, todos ellos destacados toneleros, construyendo 14.000 barricas en un año. Eran los años florecien-

tes de la ciudad jarrera, donde también trabajó para la Vinícola de Haro.

TERCERA GENERACIÓN

Mi padre, Estanislao Gangutia Segares nació en 1896 y con once años ya confeccionaba barricas, haciéndose cargo de la tonelería por enfermedad de su padre Santiago. Entonces se trabajaba a destajo: el que más barricas hacía, bien terminadas, más ganaba. Por la construcción de una barrica se pagaban alrededor de 2,50 pesetas, siendo el oficio de tonelero uno de los más cotizados. Era costumbre que cada tonelero llevara su propia herramienta y cuando se contrataba a uno nuevo lo primero que se hacía era revisar con qué material contaba.

Después de la Guerra Civil decayó la demanda de barricas, pero no se cerró la tonelería, derivando los trabajos a la construcción de comportones para vendimia, barriles de cho-po para drogas y pinturas, barricas de castaño para las fábricas conserveras del Cantábrico, barrilitos para las famosas tamborradas en Guipúzcoa, etc.



Toneleros a principios de siglo XX con Santiago Gangutia.

Fue en la época de mi padre y mis hermanos Sixto y Estanislao (cuarta generación), que le sucedieron en el negocio, cuando más se compaginó el oficio de tonelero con la artesanía, como lo atestiguan los numerosos artículos de prensa y programas televisivos que se han ocupado del taller de los Gangutia ubicado en Cenicero. Eran muchos los turistas (la mayoría extranjeros) que se acercaban a dicho taller para presenciar en directo la confección artesanal de una barrica de roble, plasmando en fotografías la belleza de la doma al fuego con la luz del atardecer.

Con el empuje de las florecientes bodegas se animó el mercado de barricas nuevamente, construyendo en los últimos años del siglo XX muchos miles de barricas totalmente artesanales que prestigiaron aun más la solvencia Gangutia.

TONELERÍA FERNANDO GANGUTIA, SL

Cambiamos de siglo y a principios del 2002, la quinta generación, Fernando Gangutia, con el gusanillo del oficio de sus antepasados y con un espíritu emprendedor envidiable, se embarca en la construcción de una nueva tonelería, también en Cenicero, dotada de modernos adelantos pero con el compromiso de mante-

ner la raíz artesanal que comenzara su tatarabuelo en 1870. Desde entonces no ha dejado de sonar el golpe del martillo en el yunque para dar forma a los cellos de las barricas.

En las nuevas instalaciones, que ocupan unos 4.000 metros, más de la tercera parte están destinados al secado de la madera. En las frecuentes visitas que se realizan a la tonelería, una de las zonas más visitadas es la dedicada al ‘domado’ y ‘tostado’, proceso del que se ocupa personalmente Fernando, mientras su esposa Teresa Pérez explica con brillantez todo el proceso artesanal de la confección de una barrica de roble, arrancando desde los bosques de roble americano o europeo, hasta que la barrica reposa en los calados de las bodegas prestando sus magníficas virtudes a la crianza del vino de Rioja.

Esta tonelería, cuyas raíces se hunden en el pasado para alimentarse de la experiencia de una saga familiar que arranca en 1870, ha crecido y progresado de forma ininterrumpida. Su actividad empresarial no se cierra con la fabricación de barricas para las principales bodegas de Rioja y otras denominaciones, pues también dedica parte de su tiempo a la preparación de nuevos toneleros con cursos homologados y a



Tanis, tonelero.



Sixto Gangutia picando fondos.



la divulgación del proceso artesanal, colaborando especialmente con la Universidad de La Rioja en los Cursos de Verano (Curso de Enología Ciudad de Cenicero).

FASES EN LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE UNA BARRICA

Los procesos tecnológicos han progresado mucho con el paso del tiempo, y no es igual confeccionar hoy una barrica a como se hacía un siglo atrás, pero se puede asegurar que si se trabaja con espíritu artesanal, como mandan los cánones, el producto terminado cumplirá las exigencias, tanto por parte de un buen tonelero como de un bodeguero que se precie. Hoy sigue siendo un oficio artesano, aunque ahorremos esfuerzos con los enormes adelantos en la maquinaria y la producción sea considerablemente mayor.

Comenzaremos por la adquisición de la madera. Hay muchos tipos de roble, pero nos ceñiremos al roble francés (*Quercus Petrae*), muy poroso, lo que requiere que la madera sea 'hendida', para que los radios medulares vayan paralelos a las duelas. El hendido consiste en rajar la madera con una cuña sacando las duelas. Resulta muy cara por desaprovecharse mucha madera. El roble americano (*Quercus Alba*), al ser menos poroso se puede aprovechar más, permitiendo el aserrado de las duelas.

El secado es fundamental. Las duelas se secan durante dos o tres años a la intemperie, con lluvia, sol y aire preferentemente. Es muy importante este proceso que obliga a las tonelerías a tener fuertes stocks de madera hasta que se alcanza el grado de humedad requerido (entre 12 y 16,1 de humedad).

Sigue la preparación de las duelas, dándoles la longitud adecuada ('desrobotado'), forma de la duela ('flechado' y 'juntado') para pasar a la



Tanis Gangutia en el yunque.

'cana', donde mezclas medianas, estrechas y anchas, nos darán las medidas y capacidad de la barrica.

El domado y tostado es otro momento importante, pues hay que dar forma a la barrica sin que se rompan las duelas (domarla) y tostarla. Se realiza al fuego y lo más natural es con recortes de las tablas de roble. Si se hace manualmente requiere un gran cuidado para no quemar la madera y que aparezcan gustos no deseados al vino.

Ya formada la barrica se procederá a preparar los cabezales y poder ajustar los fondos de manera hermética, lijando o acuchillando el cuerpo de la barrica ('barriga'), para que su presencia sea esmerada. Finalizará su confección colocando los aros definitivos (generalmente fleje galvanizado) y abriendo la boca en la duela correspondiente, que suele ser más ancha que las demás.

Ya tenemos terminada la barrica. Ahora su obligación es 'criar' un buen vino y que transcurridos varios años deleite los paladares más exigentes. Con este objetivo se trabaja en la Tonelería Fernando Gangutia, a la que deseamos continuidad y prosperidad en el mejor de los futuros.



Fotografía: Rafael López-Momné

Entrada de uva en comportas.