

EXTRA VINO

El último cubero

La bodega riojana Muga mantiene vivo un oficio en extinción

Cuando se pierde un oficio, con él se borran otras muchas cosas, como un modo de vida, una sabiduría ancestral y un vocabulario específico. Jesús Azcárate Mora, 55 años, se crió en el taller de su padre, entre garlopas, boceles y claveras remachadas, y barriendo los rizos y las virutas que saltaban de las duelas aprendió que la diferencia entre un tonelero y un cubero es que el primero hace los recipientes pequeños



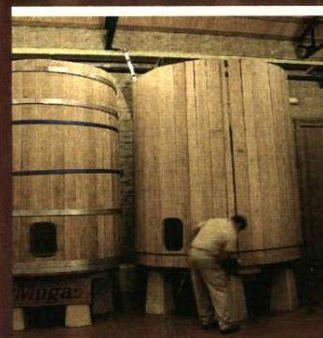
Jesús Azcárate Mora, el maestro cubero de Muga, cepillando los bordes de una barrica en el taller de tonelería de la bodega. Abajo a la izquierda, sala de tinos, donde se da crianza a los vinos en madera. Bajo estas líneas, parte del proceso de montaje de un tino, que siempre se hace in situ



llamados barricas, y el segundo, cubas y tinos, los grandes. Toneleros hay más, pero en Muga, donde trabaja Jesús, afirman que él es el último maestro cubero en ejercicio en España y el único en el mundo que trabaja para una bodega.

Cuando su padre cerró el taller de San Vicente de la Sonsierra porque el uso de depósitos de acero inoxidable estaba acabando con los pedidos, la bodega Muga, en

Haro (La Rioja), dio a Jesús la posibilidad de conservar el oficio, pero no por altruismo o nostalgia. Isaac Muga Palacín, enólogo de la casa, enumera las ventajas de la crianza en madera: "El vino es muy sensible a los cambios bruscos de temperatura, y la madera lo protege de estos y permite que siga evolucionando. Además, en un depósito de madera la decantación de impurezas es más eficaz que en otros



materiales, y al paso de los años conserva en sus poros levaduras y bacterias propias de la bodega que aportan tipicidad; en otros materiales inertes es imposible conseguirlo y es necesario utilizar bacterias y levaduras industriales". Con esa convicción, en Muga todo el vino se trabaja en madera, asumiendo costes de mantenimiento mayores.

Todos los depósitos se fabrican con la madera de roble que Muga elige expresamente y que se deja secar tres años de forma natural. Del taller de Jesús Azcárate salen más de mil barricas cada año. Y actualmente, él y sus tres ayudantes –uno es su hijo, de 26 años– están montando 30 tinos en una sala nueva que representa una inversión de 400.000 euros. En Haro, ahora va a motor el torno que doma las duelas, pero aún las ajusta un buen cubero –a ojo, como toda la vida–, y el oficio no se pierde. **Rafael Lozano**