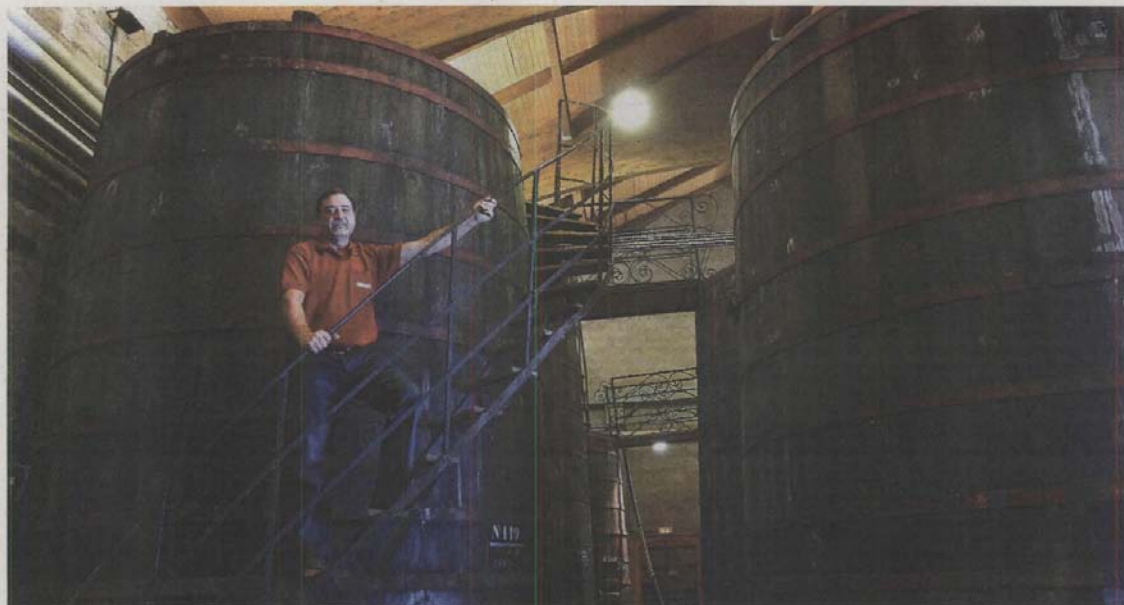


LOS ÚLTIMOS ARTESANOS



Jesús Azcárate posa junto a unas tinas de 26.000 litros de las bodegas Muga. Foto: Santos Cirilo

Ojo, queda un buen cubero

Jesús Azcárate Mora, de las Bodegas Muga, es el último superviviente de un oficio artesanal que ha sido desplazado por los progresos tecnológicos

Por MIGUEL ÁNGEL NOCEDA

La vendimia está en su apogeo y el barrio de la Estación de Haro, que debiera llamarse barrio del Vino por la cantidad de bodegas que se agolpan en su entorno, anda en plena ebullición. En una de las más señeras, Muga, permanece un reducto artesanal, el último cubero, la única persona en España que fabrica cubas a mano y las acaba, como mandan los cánones, a ojo. A ojo de buen cubero.

Esa persona es Jesús Azcárate Mora, al que apodan *El Navarro* por el origen de su padre, Jesús Azcárate Garde, con el que empezó a trabajar en San Vicente de la Sonsierra en 1974 cuando tenía 16 años. Ahora tiene 53. Lo suyo viene de generaciones. Su padre aprendió el oficio de su suegro, Julián Mora, que lo había heredado de sus antepasados. Ahora quiere amadrigar a su segundo hijo, también de nombre Jesús, que ya empieza a tener buen ojo. Los Azcárate fabricaban cubas para diversas bodegas de La Rioja y de otras latitudes —el primer trabajo del último cubero fue en Jerez de la Frontera— hasta que el progreso tecnológico llevó a sustituir la madera por el más moderno acero inoxidable. Hoy las cubas de madera son casi reliquias, aunque su longevidad les permite alcanzar un uso centenario.

El oficio de cubero quedó entonces tocado de muerte. Azcárate padre tuvo que cerrar su taller de cubería, aunque el hijo, seguramente por el empeño de la familia Muga de mantener las cubas de madera, se quedó empleado en exclusiva a partir de 1987. Y, desde hace 13 años, se instaló como hombre de confianza y guardián de la casa, donde su mujer, Nieves Díaz de Medina, se encarga de la cocina. "Para mí Isaac Muga fue como un segundo padre, a él le contaba

cosas que no decía a nadie", relata Azcárate, un hombre afable, discreto, que se desvive con su profesión y que ha aprendido a ser un buen catador, seguramente por el tiempo que pasa al lado de Isaac, con quien suele salir de ronda por *la herradura* (la calle de vinos de Haro).

El último cubero se siente ufano de ser un ejemplar único, aunque no lo demuestre. "Es un oficio duro y como las bodegas compran las cubas y barricas en serie, pues ya no tiene atractivo", reconoce. En Muga trabaja con dos carpinteros y un aprendiz. Aunque la maquinaria es vital para manejar un material que es muy pesado, la labor es manual y consiste en cortar las duelas —tablas preparadas que forman la pared del tonel— y homearlas para dar estructura al recipiente, que según la forma y el tamaño puede ser cuba, tina o barrica.

A Azcárate le gusta explicar las diferencias, posiblemente por orgullo cubero. La cuba tiene forma ovalada y se coloca en horizontal, mientras que la tina parece un cono truncado. Ambas tienen una capacidad superior a los mil litros. Las barricas, por su parte, son también ovaladas, pero con un volumen estándar de unos 225 litros. El Navarro, que comenzó a hacer barricas cuando se incorporó a Muga, incide en que los que hacen cubas y tinas son cuberos y los que hacen barricas, toneleros. "Tonelerías hay muchas en España, tanto a nivel industrial como artesanal; pero cuberías, no".

Aunque en todas las variantes artesanales prima el ojo de buen cubero, la habilidad se ve en las tinas y en las cubas. El oficio, que se ha perpetuado en el dicho popular, que significa "aproximadamente, al tanteo,



Isaac Muga con Jesús Azcárate en la sede de la bodega. Foto: Santos Cirilo

pero con bastante precisión", proviene precisamente de la maestría con la que los cuberos calculaban "sin matemática alguna" el número de duelas para cerrar la circunferencia. Por eso, no hay siempre las mismas (en una barrica entre 28 y 32) ni tienen la misma anchura. Luego, Azcárate dice de carrerilla el resto de partes de la pared (cabeza, argayo, colete, barrigal) o de los fondos (chantel, contrachantel, mediano y contramediano). "Puede que el acabado no sea igual de perfecto que en la fabricación industrial, aquí lo importante es la madera que colocamos con las manos", remata mientras invita a

tocar para sorprender la profundidad de la duela de una tina de 54.000 litros. Más o menos, un palmo.

En el taller de Muga se fabrican en torno a 700 barricas al año (otras 700 se encargan fuera, aunque con la madera de roble francés que compra la propia Muga y deja secar en torno a dos años) y un número de cubas o tinas de acuerdo con las exigencias de renovación. "Una tina de 20.000 litros nos puede llevar cuatro semanas", precisa Azcárate.

El próximo año, tiene previsto construir ocho de 9.000 litros, pero el taller da para fabricar recipientes de entre 2.000 y 54.000 litros. En la bodega hay 240 tinas y cubas y 14.000 barricas. Azcárate ha fabricado, en 36 años de oficio, más de 500 de las grandes, de las que, según sus cuentas, cerca de 250 han sido para Muga. Su récord, sin embargo, está en las cinco tinas de 64.000 litros que fabricó en 1977 para López de Heredia con motivo del centenario de esta bodega cuando todavía era autónomo.

Posiblemente sea el roble francés y las cubas de madera el secreto de Muga. "Un depósito de madera hay que mantenerlo todo el año, uno de inoxidable no requiere trato tan especial. Hemos sacrificado beneficio por imagen y calidad, lo bueno que tiene la madera es que deja que el vino respire", dice Isaac Muga, cuya política compartía su hermano Manuel, fallecido en 2007, y mantienen los hijos de ambos en una de las pocas grandes marcas que siguen siendo familiares. Eso, pese a que el vino está cada vez menos tiempo en la tina. El proceso de producción y crianza está cada vez más mecanizado, pero el ojo del buen cubero se resiste a decir adiós. •

Jesús Azcárate ha fabricado más de 500 cubas de entre 1.000 y 64.000 litros en 36 años de oficio