

**Utensilios de esparto
usados en la
vitivinicultura.**

FRANCISCO PARDO MÍNGUEZ
ENÓLOGO. DOCTOR EN CIENCIAS QUÍMICAS

UTENSILIOS DE ESPARTO USADOS EN LA VITIVINICULTURA

INTRODUCCIÓN.

En nuestra historia reciente ha existido, y en algunos casos sigue existiendo, una estrecha relación entre ciertos utensilios confeccionados con el esparto y el producto más representativo de nuestra tierra: el vino, desde sus inicios en la viña, pasando por la elaboración en las bodegas, hasta llegar a pequeños recipientes para contenerlo.

Este artículo pretende ser un homenaje: al vino como producto más importante e identificativo de nuestra actividad y cultura; al esparto en sí, como un elemento de la naturaleza; y, por último, a la historia, a la sabiduría y cultura populares de los agricultores, que

han sabido utilizar todos los recursos naturales que existían a su alcance.

Se van a describir una serie de utensilios confeccionados de forma artesanal con esparto, la manera de hacerlos y el uso que han tenido en las tareas de la viña y del vino. Para una mejor comprensión se muestran muchos de ellos en las fotografías.

Normalmente los agricultores se desplazaban al monte donde sabían que crecían matas de esparto, "atorchas", de un tamaño adecuado y que proporcionaban materia prima de calidad; el mejor esparto crece en suelos pobres y en las laderas de solana. Siendo la época más apropiada para la recolección el otoño, aunque se puede hacer durante todo el año.

Los trabajos del esparto se realizaban por los propios usuarios futuros, hechos a medida de las necesidades, y siempre en las épocas de poco trabajo en el campo, normalmente en los inviernos, cuando la noche es muy larga, y en los días de lluvia, al amor de la lumbre, en estos días era normal que la familia se despertara por el sonido de los golpes que el cabeza de familia daba al esparto para picarlo, y así poder comenzar con su tarea artesanal. La imagen típica de quien está haciendo una cuerda es la de tener el manojo de esparto debajo del brazo izquierdo,

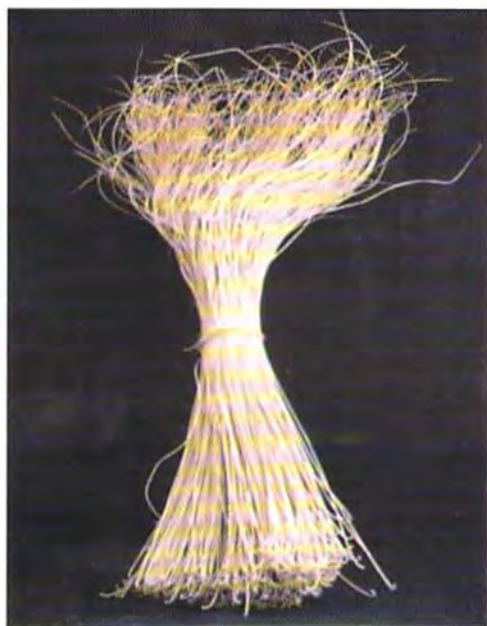


Fig.1 Manojos de esparto

sujetando con esa mano la cuerda e incorporando con la otra espartos al tejido, operación que se denomina "añadir", haciendo la trama con hábiles movimientos combinados de ambas manos.

El esparto puede usarse "verde", es decir, tal cual como se recolecta en el monte, de esta forma tiene poca resistencia. Para aumentar dicha resistencia y hacer que su color sea más claro, se realiza una operación llamada "cocido", que consiste en sumergirlo en agua durante un periodo de tres a cuatro semanas, al cabo de este tiempo se lava y se tiende para que la acción del sol y la luna lo blanquee. Por último, puede usarse "picado", para lo cual es apaleado sobre una superficie muy lisa, de piedra o de madera, para que adquiera una estructura más manejable.

Se confeccionan en primer lugar una serie de estructuras que denominaremos de forma genérica "cuerdas", siendo de distinto grosor y anchura, para después utilizarse como tales o fabricar los utensilios a base de estas estructuras básicas.

Existen herramientas específicas para efectuar este cometido, como son: la maza de madera de carrasca para picar el esparto; agujas especiales, curvas para coser la pleita y con la punta agujereada para coser las suelas de las alborgas, leznas... La actividad artesana iba transmitiéndose de generación en generación, y adaptándose en cada momento a las necesidades y utilidades de cada caso específico.

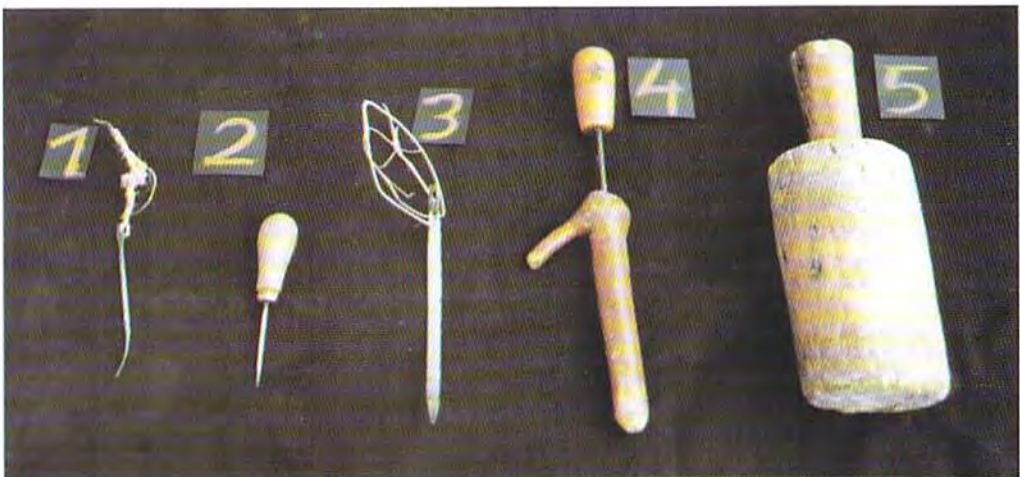


Fig. 2. Utensilios: 1,3 y 4 agujas para coser; 2 lezna; 5 maza de picar esparto.

TIPOS DE CUERDAS.

En primer lugar se define lo que es un RAMAL: esparto, o conjunto de ellos que se utilizan para confeccionar la cuerda, en la cual siguen el mismo camino y el entramado entre ellos forma ducha cuerda.

CORDEL. Cuerda fina casi cilíndrica, formado con dos ramales de esparto picado, dependiendo del tamaño de éstos el grosor del cordel será más o menos grande. Para hacerlo se va enrollando sobre sí mismo cada ramal y a su vez se enrollan los dos ramales entre sí, resultando al final dos sinusoides entrelazadas. Se emplea para los trabajos más finos o para coser otras estructuras más complicadas.

CORDETA. Cuerda fina más ancha que gruesa, formada por tres ramales de esparto verde, cocido o picado, dependiendo de las aplicaciones. Los tres ramales se van combinando entre sí formando una trenza. Se emplea como tal o para coser otras estructuras para formar algunos utensilios.

RECINCHO. Cuerda plana de unos tres a cinco centímetros o más, dependiendo del grosor de los ramales, formada por cinco ramales de esparto cocido o picado, dependiendo de los usos. Los cinco ramales se van combinando para formar una especie de trenza do-

ble; esta cuerda tiene la particularidad de que normalmente se va haciendo al revés, es decir, que los espartos miran en dirección al que confecciona la cuerda; en el resto de cuerdas los espartos miran hacia delante y la cuerda crece hacia quien la hace. Se usa para hacer utensilios pequeños y para terminaciones de otros mayores. (Fig.3)

PLEITA: Cuerda plana y ancha con un número variable de ramales, que puede llegar a tener más de diez centímetros, dependiendo del número de éstos y del grosor de los mismos. Se usan desde 9 hasta más de 30, siempre en número impar, aunque normalmente se hace con 13 a 17 ramales de esparto verde o cocido, siendo bastante difícil su confección. Cuando se trabaja esta cuerda, el artesano la pone encima de una silla y se sienta sobre ella para poder sujetarla bien durante la ejecución. Se usa para la confección de utensilios más o menos grande.

UTENSILIOS Y SUS UTILIDADES.

Los usos del esparto y los utensilios realizados con él se van a describir de una forma ordenada, según el ciclo de los trabajos de la vid y la elaboración del vino.

CUERDA DE FLOREAR.

Se usaba una cordeta de esparto picado, tejida de forma apretada y uniforme para evitar extensiones de la cuerda, colocando marcas a



Fig. 3. Cuerdas: Recincho (estrecha) y pleita (ancha).

distancias iguales (separación entre dos cepas), por ejemplo trozos de una tela de color vistoso entre la trama de la cuerda.

Se utilizaban cuerdas para marcar un terreno en blanco, el lugar donde debían de plantarse cada una de las cepas, de forma que estuvieran perfectamente alineadas u ordenadas, a fin de facilitar las tareas de cultivo durante toda la vida de la viña. En la actualidad existen métodos mecánicos dirigidos por láser para la plantación y no es necesario el marcado previo de dicha plantación. (Fig 4)

ATADO DE INJERTOS Y CEPAS JOVENES.

Es el uso más sencillo del esparto en las actividades de la viña y el vino. Se emplea esparto picado como tal, utilizando para atar la púa o parte europea al pie americano cuando se realiza el injerto en la vid, con la finalidad de asegurar un contacto adecuado y que pueda realizarse una buena soldadura entre las dos partes del material vegetal.

Otra utilidad es la de sujetar los injertos y cepas jóvenes a una estaca o tutor, desde que el tallo del injerto tiene suficiente tamaño hasta que termina la fase de formación de la cepa. La finalidad es la evitar que se rompa por acción del viento o por las tareas de laboreo, y para que la cepa crezca recta y en la situación adecuada.

Estos usos siguen vigentes en algunos casos, en otros se sustituye el esparto por otros materiales naturales o por plásticos.

BARZA DE PODAR.

La barza de podar es una especie de bolso de bandolera de forma rectangular, que sirve para transformar y guardar todos los utensilios necesarios para realizar la poda de invierno. (Fig.5)

Está construída con recincho de esparto picado, cosido con cordel. La forma es la adecuada para po-



Fig. 4. Cuerda de florear.

ner dentro de ella un par o dos de tijeras de dos manos de poda, de unos 20-30 cm. de ancho y unos 40-50 cm. de largo; tiene un asa larga para colgarla del hombro, también de cuerda de esparto (cordeta o recincho), o de cuero; además de las tijeras se llevan otros utensilios: una piedra de afilar, una llave para los tornillos de las tijeras, una pequeña botella de aceite para engrasar las tijeras, colocada ésta en un pequeño bolsillo en el exterior hecho de esparto también o de cuero y, por último, un hacha para cortar brazos o partes de las cepas, colocada en la parte exterior sujeta por dos argollas de esparto, a través de las cuales se pasa el mango del hacha.



Fig. 5. Barza de podar.

Este utensilio todavía se sigue usando, pero se va desplazando por emplearse otro tipo de tijeras, como las mecánicas e incluso existen grandes prepodadoras a los tractores.

CORDETA PARA ATAR SARMIENTOS.

Después de la poda se debían recoger del suelo los sarmientos de forma manual formando gavillas (sarmentar), las cuales se ataban con cordeta de esparto verde, esta cordeta, en trozos de diferente longitud, se plegaba y ataba en "madejas". Para que no se enredara con los sarmientos y las cepas en la viña, cuando se iban atando

las gavillas, la madeja de cordeta se liaba en un pequeño rollo alargado, sacándola desde la parte de dentro, esta madeja se llamaba "rata", por la similitud de forma con dicho animal. (Fig.6)

Los sarmientos eran transportados cerca de los hogares, donde se almacenaban ordenadamente en grandes montones denominados "garveras", para ser utilizados como combustible a lo largo de todo el año, para calentarse y para cocinar.

La costumbre del uso casero de los sarmientos casi ha desaparecido; en la actualidad se recogen mecánicamente y no se atan, en algunos casos se vuelven a usar como combustible en ciertas industrias después de ser empacados.

ESPUERTAS Y CUÉVANOS PARA LA VENDIMIA.

En un pasado reciente era imprescindible tener espuertas y cuévanos de esparto dispuestos para realizar la vendimia; estaban confeccionados con pleita, más o menos ancha, dependiendo del tamaño de éstos.

Para hacer una espuerta era necesario comenzar a hacer una pieza nueva de pleita, y se terminaba en cada una, es una pieza a medida. El inicio de la pleita es el centro del fondo de la espuerta, girando la pieza formando una espiral; se hace el fondo en un plano horizontal,

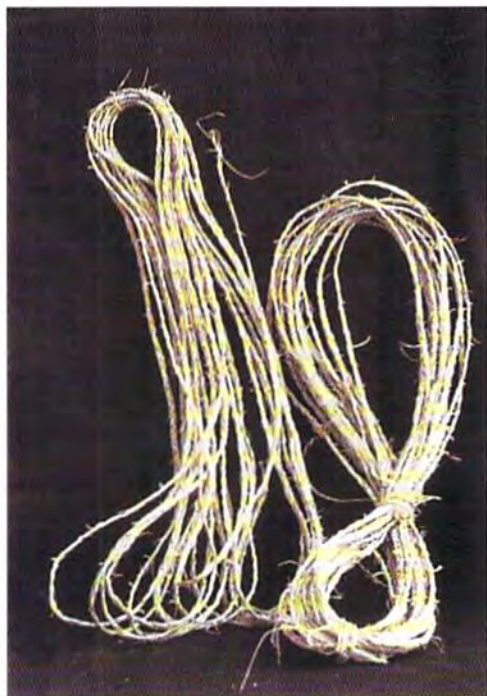


Fig. 6. Cordeta para atar sarmientos.



Fig. 7. (1) Espuerta, (2) Cuévano.

para luego, alcanzando el tamaño necesario, pasar a un plano vertical y hacer la pared; una vez que se tienen las dimensiones adecuadas, la pleita se va haciendo más estrecha para que la parte superior quede al mismo nivel, y terminando generalmente en un recincho que da la vuelta a todo el borde de la espuerta para reforzarla.

Los cuévanos son de una mayor capacidad que las espuestas, tienen una forma similar pero de mayor tamaño y con la pared más alta; a veces tenían cuatro asas en lugar de dos, colocadas a mitad de la pared y según un diámetro que se cruzaba perpendicularmente con el de las asas superiores. (Fig. 8)

La pleita se cose con cordetas de esparto picado de un metro y medio de longitud, llamadas "cosederas", uniéndose el final de una con el inicio de la siguiente, deshaciendo la trama de los ramales de cada una y volviendo a hacer la cordeta en común, de esta forma se da mayor seguridad al cosido. Las asas también se hacen con cordeta, colocadas en situación diametralmente opuesta; para darles más resistencia se pasan varias vueltas de una parte a otra por el fondo de la espuerta y sobre todo en los cuévanos.

En la vendimia cada vendimiador llevaba una espuerta en la que iba depositando las uvas hasta lle-

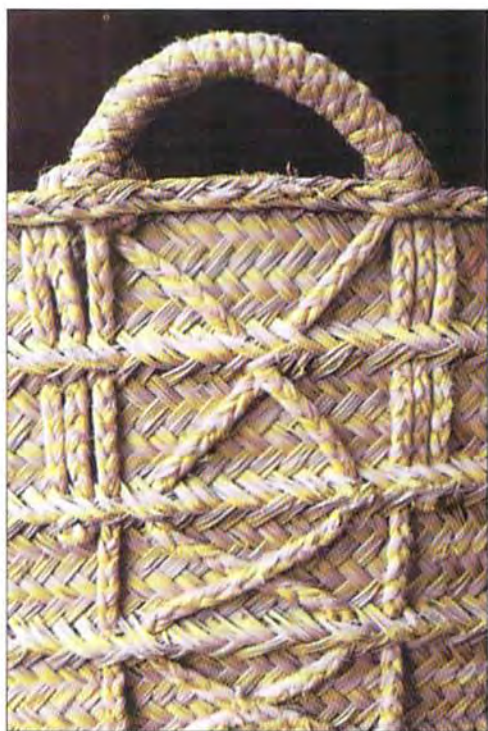


Fig. 8 Detalle de un cuevano.

narla, en ese momento la transportaba hasta el carro donde se vaciaba, o era recogida por el "esportero". Cuando no estaba el carro en el tajo, durante los viajes a la bodega, la uva se iba depositando en los cuévanos, con cuidado de no romper las uvas para no perder mosto; cuando volvía el carro a la viña, los cuévanos llenos de uva se vaciaban en él.

Era una forma excelente de vendimiar, ya que se tenía mucho cuidado de no romper la uva, debido a que si se producía mosto éste se perdía al ser estos recipientes de una estructura no estanca, además de manchar al vendimiador:

así se mantenía la uva intacta, además de su calidad.

En la actualidad los capazos se han sustituido por recipientes de plástico; son poco pesados, de fácil limpieza e impermeables y además no hay que confeccionarlos. La vendimia en el futuro parece ser que se realizará de forma mecánica con grandes máquinas vendimiadoras que ya se están utilizando en muchas viñas.

RECIPIENTES PARA TRANSPORTAR VINO Y AGUA.

Durante las tareas del campo, el agua y el vino que se consumían eran transportados, aparte de otros recipientes, en botellas recubiertas y protegidas con esparto. (Fig.9)

Para las botellas se hace una funda perfectamente adaptada a su forma, con una especie de red de cordel. Esta funda se comenzaba a hacer en el fondo de la botella y se terminaba en la parte del cuello cercana a la boca. Para transportarlas se añadía un asa de cuerda a esta funda.

Para mantener el agua o el vino frescos a veces se mojaba toda la botella, de esta forma el agua que humedecía al esparto al evaporarse producía frío.

Las garrafas destinadas a transportar vino tienen un recubrimiento de pleita o recincho, comenzando a hacerlo en el fondo y termi-

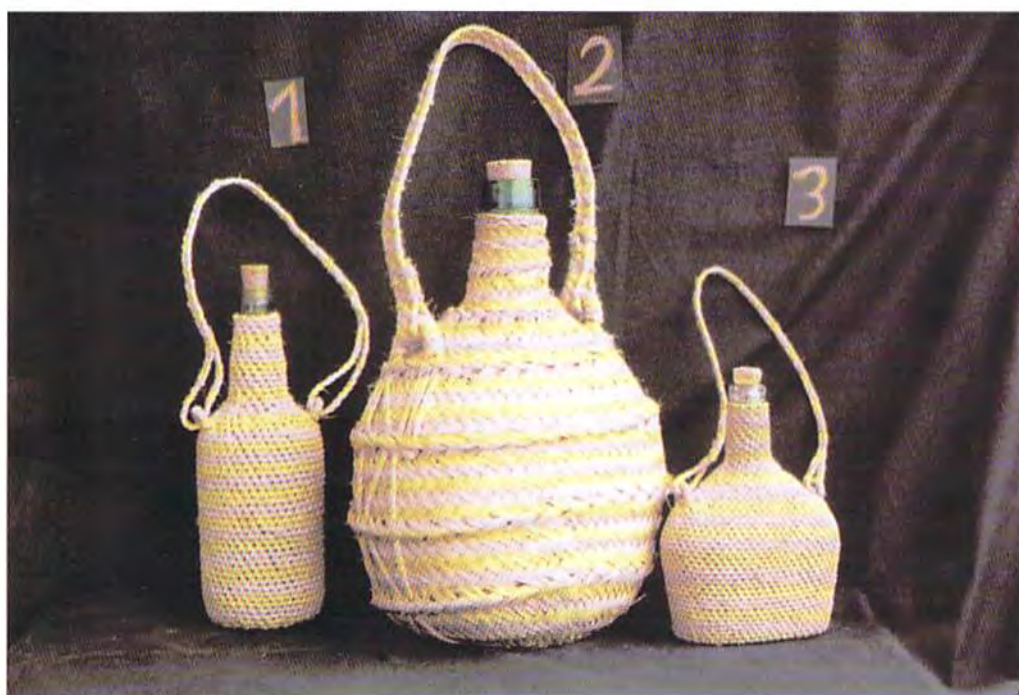


Fig. 9 Recipientes (1 y 3) Botellas; (2) Garrafa.

nando en la parte del cuello cercana a la boca. Era necesario hacer una pieza para cada recipiente. Para manejarlas se hacía un par de asas de cuerda de esparto.

APEROS DE LABRANZA Y TRANSPORTE.

Existen otras piezas de uso más general que también tienen que ver con la agricultura del cultivo de la vid, construidas con esparto y utilizadas como aperos de labranza, de las caballerías de carga, o en los carros de transporte, tales como riendas, esteras de los carros, srones, aguaderas, etc. todas ellas desaparecidas por el uso de medios mecánicos y de los tractores.

ALBORGAS.

Las alborgas eran un calzado utilizado por los agricultores de forma habitual, tanto en verano, como en invierno con gruesos calcetines de lana. En el mundo del vino tienen una especial significación, debido a que con este calzado se ha realizado la operación más emblemática de la elaboración del vino: el pisado de las uvas.

Las alborgas eran confeccionadas normalmente por la persona que luego las iba a calzar. Se hacían con esparto picado para que fueran más suaves. Se iniciaba con un recincho, el cual se picaba para hacer la cuerda más plana y conse-

guir posteriormente una suela más compacta; se ponía de canto, dándole varias vueltas hasta obtener el tamaño de la planta del pie; todas las vueltas de recincho se cosían atravesando el tejido con cordel fino, apretando mucho para dejar la suela compacta, para que fuera resistente a las deformaciones y duradera frente al roce con el suelo. Una vez hecha la suela, se hacía la parte superior: la puntera o parte de delante y el talón, con una cuerda para abrocharla al pie; todo ésto con varias vueltas de cordeta unidas todas a la suela, con algunas pasadas de forma transversal para darle resistencia y mantener bien la forma. (Fig.10)

Un calzado similar era confeccionado para las mujeres, haciendo las suelas de esparto y poniendo la parte de la puntera y el talón con tela de lona blanca, y con tiras de tela para atarlas a la pierna. A diferencia de las alborgas para los hombres, este calzado femenino no era utilizado para el pisado de la uva. En la actualidad todavía existe este tipo de calzado pero con la suela de cáñamo, aunque se siguen llamando "esparteñas" o "espardeñas".

El trabajo de pisar la uva se realizaba por los bodegueros, cuando la uva llegaba a la bodega y se descargaba sobre las tablas del trullo, donde se esparcía en finas



Foto 10. Alborgas.

capas, y al ritmo marcado por el capataz los pisadores calzados con alborgas pisaban los racimos, rompían todos los granos de uva para luego separar el raspón y dejar caer las uvas pisadas dentro del trullo, para que se produjera la maceración y la fermentación.

En la actualidad esta operación sobrevive solamente en actividades de la Fiesta de la Vendimia. A nivel industrial dicha operación la realizan grandes máquinas de acero inoxidable con rendimientos de hasta 50.000 Kg/hora. La uva se rompe al pasar entre dos rodillos de caucho que giran y están muy próximos entre sí.

PRENSAS DE MAROMA.

Una vez que la uva pisada había macerado y fermentado en el trullo, se sacaba el vino nuevo con una bomba manual y los orujos con una pequeña parte del vino se sacaban para pasarlos a la prensa. Este era uno de los días más importantes de la actividad de los agricultores, según reza el dicho popular "Tres días hay en el año que relucen más que el sol: saca el trullo, mata el puerco y el día de la fritá".

Entre los diferentes tipos de prensas que se han utilizado, las únicas que tienen algún componente de esparto son las llamadas de maroma. La maroma es una gruesa cuerda de forma cilíndrica

hecha con esparto u otras fibras naturales; para confeccionarla se llevan varios ramales gruesos entrelazados entre sí, a modo de un cordel múltiple, hasta alcanzar el grosor adecuado.(Fig.11 y 12)



Fig. 11 Prensa de Maroma.

La misión de la maroma es la de hacer de pared de contención de los orujos que se van a prensar, siendo la forma más frecuente de realizar esta operación con una jaula de listones de madera. El ciclo de prensado comienza por hacer un círculo con la maroma sobre el plato de la prensa en torno a su husillo central, del tamaño justo para que pase por el interior el plato superior; en el centro se ponen los orujos a pren-

sar, creciendo la pared al ir dando más vueltas de la maroma hasta casi alcanzar la altura del plato superior. Al ejercer la presión, el mosto fluye entre las vueltas de la maroma, para deshacer el conglomerado de orujos prensados se quitaba la maroma y se desmoronaba cavando con unos ganchos, a este orujo podía darse una segunda prensada iniciando el ciclo de nuevo.



Fig. 12 Prensa de Maroma.

En la actualidad se utilizan prensas de diferente tamaño y principio de actuación, tales como horizontales, continuas, neumáticas, de bandas, ... todas ellas parcial o totalmente automatizadas.

Todos los utensilios descritos no sólo eran de uso cotidiano hasta hace unos cuantos años, sino que eran imprescindibles para poder realizar las tareas del cultivo de la viña y elaboración del vino que se han expuesto, incluso constituían parte de las herencias que recibían los agricultores de sus antecesores.

Estas tareas y útiles han ido cambiando en unos casos y en otros han sido sustituidos por nuevos materiales, habiendo llegado a la situación actual de haberse perdido prácticamente esa relación tan íntima entre el esparto y el vino.

Es triste, por otra parte, comprobar cómo las nuevas generaciones vamos perdiendo parte de esa gran cultura tradicional, que supone la confección y el uso de estos utensilios y el aprovechamiento de todos los recursos naturales, conociendo en nuestros días este interesante mundo como parte de nuestra reciente historia o como piezas de museo.

AGRADECIMIENTOS.

A Raquel García Mínguez por su magnífico trabajo fotográfico.

A mi padre, que a parte de muchas otras cosas me ha enseñado la mayoría de las que aquí se exponen.

FRANCISCO PARDO MÍNGUEZ

Enólogo. Doctor en Ciencias Químicas.