

El darrer boter de Torroella

Síntesi

Es fa referència a tots aquells aspectes que configuren el meravellós món de la boteria on participen temes tan diversos com la seva història, l'elaboració, la preparació, la conservació i, en definitiva, la seva funció.

Hi ha coses a la vida que criden l'atenció d'una manera més especial; l'ofici de boter, per mi, n'és una. L'interès que em desperta va lligat al protagonisme que sempre ha tingut a casa meva i és per aquest fet que tinc, a més de la necessitat, el deure de dedicar-li unes ratlles; sobretot quan es tracta d'un ofici del qual la gent jove ja no té coneixement. Avui, el món que ens envolta influeix decisivament en aquest i els altres oficis, ja que sovint la tradició i el progrés són difícilment conjugables. No obstant això, vull recordar la gran riquesa que neix dels nostres oficis i ajudar a conèixer-ne especialment un, que envelleix els nostres vins i alhora embelleix els nostres cellers i les nostres cases.

Bóta: Recipient de fusta destinat a contenir líquids com vi, vinagre, oli... i altres productes, com pesca salada, olives, blat...

Un breu repàs històric

Les bótes se citen a l'*Antic Testament* (Diogen vivia dintre una bóta); se suposa que s'utilitzaven a la Grècia clàssica i, sens dubte, les usaren els

romans. Malgrat tot, l'ús d'immenses gerres i àmfores de terrissa per al transport de les mercaderies demostra que no n'hi havia tantes i que no eren els recipients més utilitzats. Per aquest fet, es prefereix dir que la bóta que avui coneixem es va començar a construir a l'edat mitjana. És llavors quan veieren la necessitat de construir un altre recipient que millorés la conservació de les mercaderies i que fos més manejable i resistent. Així va aparèixer la bóta, la forma rodona particular i la duresa de la fusta de la qual donava molts avantatges.

Als Països Catalans, les primeres notícies que tenim sobre l'artesà-boter daten de l'any 1015 i les trobem a l'Arxiu Capítular de Barcelona. L'artesà vivia, primerament, a prop de poblacions marineres o vinateres; més endavant, però, per satisfer la gran demanda de bótes que hi havia, s'agruparen a les grans ciutats per augmentar-ne la producció. I a continuació, formaren el seu gremi; un clar exemple d'aquest fet és el gremi de boters de Barcelona que l'any 1257 tingué les primeres ordinations. En definitiva, qualsevol població (urbana o rural) tenia el seu corresponent boter.

L'ofici de boter se sol relacionar amb el constructor de vaixells i sovint els trobem barrejats, ja que, en principi, el treball té una certa semblança: mantenir líquids dins (en el cas del boter) o fora (en el cas del mestre d'aixa) d'un recipient. També s'ha dit que qui no passava les proves de mestre d'aixa, l'únic camí que li quedava era fer-se boter. Fins i tot, ambdós oficis comparteixen la mateixa patrona: Santa Caterina.

La fusta utilitzada és la de castanyer, ja que és un arbre freqüent en els nostres boscos i, per tant, la seva fusta és barata. Alhora, la seva textura flexible facilita el treball; ara bé, també s'usa la fusta de roure quan es vol millorar la qualitat del vi. Fins i tot, els destil·ladors de whisky, conyac i ginebra encara segueixen amb la idea que no hi ha substitut: el roure "respira" i fa possible l'intercanvi entre l'alcohol i l'aire exterior; aquesta reciprocitat és la que dona una qualitat superior al producte.

Han sigut molts els intents en els laboratoris per trobar una forma de madurar l'alcohol sense usar bótes de roure o castanyer; s'ha arribat fins i tot a posar planxes de fusta o llistons dins els recipients d'acer inoxidable. Fins ara, però, els resultats aconseguits no es poden equiparar amb el producte que ens trobem després d'haver reposat dins la bóta.

Les eines d'aquest ofici es caracteritzen per ser pesants i de mànec curt (els espais són reduïts). Les més usuals són: les aixes, rascadores, buidadores, calafats, martells, masses, esclopets...

Estan pensades per ser utilitzades amb precisió i amb una sola mà, de manera que l'altra quedi lliure per sostenir la bóta. Les més especialitzades són les de tallar, les fulles i els cossos corbats de les quals revelen les formes de la bóta.

L'ambient del taller

Quan el pare les feia, vaig passar moltes hores al petit taller de casa. És agradable de passar l'estona veient com es fa una bóta; per mi, fins i tot és apassionant. Ja abans d'entrar es pot escoltar el repic del martell (o maça) damunt els cescles: és un cop sec, tallant i alegre, que no atabala; tot el contrari de la serra, que fa un soroll infernal. Un cop a dins, se sent un cúmul d'olors: a fusta, a cera, a ferro picat... A vegades, sembla com si hi hagués boira, els ulls queden plens de pols, mentre a terra és ple de serradissa i de flocs que donen un caliu determinat al taller.

La construcció d'una bóta

Primer de tot, el mestre ha de fer una sèrie de dibuixos i càlculs en un tros de paper o en un retall de fusta; després aquests són transportats sobre la fusta (que sempre és preferible que sigui de roure) que tallarem a la serra i més endavant la portarem al ciment; allí, amb la garlopa, la polirem i li donarem la forma per obtenir les peces que reben el nom de dogues, les costelles que formen l'estructura de la bóta. Una vegada fetes les peces, cal lligar les puntes de les costelles mitjançant un cescle (que és una fusta corbada o un ferro de dos dits d'ample que uneix les peces de dalt a baix per la part superior i que dona el diàmetre del tipus de bóta que estem construint); les peces es munten sota la seva rigidesa i es reconstrueix l'estructura, com aquell que fa un trencaclosques. Un cop encaixades les peces, és l'hora d'agafar el fogonet i preparar el foc amb els trossos de fusta i flocs recollits del taller. La presència del foc és un dels moments més màgics, sobretot cap al tard, durant l'ela-

boració de la bóta. Unir les peces és una operació delicada i de molta precisió, ja que de la unió de les dogues, en dependrà tot plegat: la gràcia de la bóta, la solidesa i un bon confort per al vi.

la bóta, un cop al foc, es tapa i la fusta amb el vapor i l'escalfor es va estovant. Ara bé, s'ha de tenir cura que la bóta no es cremi. Ja estovada, és l'hora de destapar-la. Les dogues encara rectes es van mullant mentre amb el torn les anem vinclant, estrenyent, com si d'una tortura es



Construcció d'una bóta.
(Foto A. Battle)

tractés, mentre s'afegeixen la resta de cescles fins que s'obté la forma arrodonida característica. Llavors, agradi o no agradi, ja no hi ha res a fer.

En el cas que la forma s'accepti, es fan els fons (els culs de la bóta). Amb el compàs s'agafa el diàmetre, que es trasllada a la fusta, els serrem i, ja fets, els podem posar. Abans, però, s'afluixen els cescles i es fan les testes o els galzes, és a dir, els suports dels fons amb l'aixa,



Un altre objecte fabricat per un boter: un posa testos. (Foto A. Batlle)

la testa i el galze. Tapada la bóta, es pot dir que està acabada. Després, es poleix, es repiquen els cescles, es fa el forat amb el filaberquí i s'envernissa per a una millor conservació.

És clar... no hi ha dues bótes iguals i en tenim de molts tipus segons la seva capacitat (la mesura que s'utilitza en la boteria és el bot que equival a 60 litres).

Bóta de mitja carga: és de mig bot= 30 litres.

Bóta de carga: és de dos bots= 120 litres.

Bóta burgalesa: és de quatre bots= 240 litres.

Bocoi mig: és de cinc bots=300 litres.

Bocoi: és de sis bots= 360 litres.

Tina: a partir de 10 bots= 600 litres .

Bóta congrenyada: la bóta més gran, a l'interior de la qual la gent entrava per netejar-la.

Aquest ofici, a més, permet fer coses diferents, abandonar-se al caprici individual: gerres, semals, galledes, testos, paraigüers, revisters, cantimplors, columnes, objectes decoratius de tota mena, és a dir, deixar-se portar per la imaginació, que mai deixa de ser una tasca arriscada, perquè no se sap mai allò que sortirà.

Més endavant, cal preparar la bóta per poder rebre en perfectes condicions el vi escollit.

Preparació d'una bóta per poder-la omplir

Si la bóta és nova:

Primerament, omplirem la bóta d'aigua freda, per treure el tint de la fusta, i la deixarem reposar durant un dia.

Una vegada treta l'aigua, si es tracta d'una bóta de carga, per exemple, hi posarem 4 quilos de sal comuna amb 7 litres d'aigua bullent i l'anirem remenant. La sal separa el tint de la fusta i fa que aquesta agafi força, és a dir, sigui forta i duradora. Transcorregut un dia, pas-

sarem al buidatge. Seguidament, omplirem la bóta amb 7 litres d'aigua bullent, aquesta vegada sense sal, i al cap d'un dia la buidarem (traurem així la salabror). Immediatament, hi posarem un parell de litres de vi bullent i els hi deixarem dues o tres hores fins que s'hagin refredat (d'aquesta manera la bóta agafa gust de vi); per tant, és aconsellable un vi bo. Un cop la bóta torna a ser buida, si tenim rom de canya, n'hi posarem _ litre i deixarem que la bóta l'absorbeixi (també serveix per enfortir-la).

Finalment, hi posarem el vi escollit, que haurà de tenir 13° o 14° d'acidesa com a mínim, sinó val més no posar-lo, perquè transcorregut el temps no obtindrem un vi de qualitat. Per guardar és preferible el negre, ja que aquest té més grau i una conservació més llarga que el rosat o el blanc.

Si la bóta no és nova:

Primerament, l'olorarem; si fa pudor, immediatament hi cremarem un llucet o sofrí (un bastonet de sofre -si en poséssim massa, la bóta ens agafaria regust, que trobarem a qualsevol adrogueria) i d'aquesta manera assecarem la bóta de dins i eliminarem tot allò florit, amb la qual cosa previndrem que el vi ens quedi agre. Aquest procediment també es realitzarà si no omplim la bóta (així evitarem que ens quedi florida). Després, la taparem per conservar-la i tenir-la preparada per si la tornem a fer servir.

Mai hi posarem amoníac o sosa caústica, ja que fariem malbé del tot la bóta: es rebentaria.

On posarem la bóta?

A la bóta li agrada estar en un celler o soterrani on hi hagi una temperatura constant. Si no en tenim, els llocs més apropiats són: sota l'escala, al rebost, en una galeria tancada... És a dir, la bóta ha d'estar en un lloc sense sol, sense sorolls, ni cops; el vi, allò que vol és repòs i tranquil·litat.

Quan podrem fer el tast del vi?

La qualitat del vi depèn, és clar, de la seva preparació; però tan important com la preparació, o més, és el temps indispensable que ha d'estar a la bóta perquè fermenti.

"Fins a Sant Martí no es destapa la bóta del bon vi" diu la dita; llavors amb un ganivet, tallarem el tap de suro i hi posarem l'aixeta, preferiblement de fusta, ja que el llautó fa que el vi canviï de bouquet (gust en sortir de la bóta).

I, finalment, només ens queda obrir l'aixeta i fer el tast del vi més primerenc: el vi novell.

Àngela Batlle del Molino
Pere Batlle Radresa (boter)

Preparació d'una bóta per poder-la omplir

On posarem la bóta