

«Emakumea bigarren lerroan egon da sagardotegian, baina rol eta egiteko oso garrantzitsuak izan ditu»

Sagardogintzak uzta berriak bizi ditu: sagardoa egiteko prozesua gero eta kontrolatuago dago; sektorea gero eta profesionalizatuago; sagardogileek badakite indarra egitekotan, elkarrekin egin behar dutela bultza; emakumeak ez daude sukaldean bakarrik... Txotx denboraldi bete-betean, Sagardoa Mahaia Elkarteko lehendakari Oihana Gaineraiekin begiratu eman diogu sektoreari.

Txotx denboraldi bete-betean gaude. Irekierako argazkian denak gizonezkoak izateak hautsak harrotu ditu.

Bai, horrela gertatu da, arrazoi desberdinak tarteko. Nahiago nuke bestela izatea, baina errealitate baten isla ere bada. Sagardogintzan, beste lanbide askotan bezala, emakumea ez da lehen lerroan egon urte askoan.

Gu etxean hiru alaba gara eta guk daramagu sagardotegiaren martxa. Egia da gazte txoak ginenean aitari askotan esaten ziotela, «eta non dago mutila sagardotegiarekin jarraitzeko?». Eta askoren begietara “normalena” litzateke gutako bat ezkonduz gero, haren gizonezko bikotekideak segitzea martxarekin. Baina gure etxean ez da horrela ulertu eta ez da horrela gertatu. Etxean beti ulertu izan da gutako batek edo hirurok hartuko genuela erreleboa, hori zela normalena, eta horrela gertatu da.

Urte asko daramatzazu zuk gizonezkoak nagusi diren sektorean lanean.

Bai, eta harrera ona izan da, ez naiz kexatzen. Oso gaztetatik ezagutzen dut sektorea, eta, nahiz eta gizonezkoak nagusi

izan, denek ondo ezagutzen naute aspalditik. Niretzat oso naturala izan da prozesua. Sagardoaren Mahaian sartu nintzenean, harrera ona izan zen hasieratik. Gero lehendakaria izateko proposatu zidaten eta une horretan bileretan emakume bakarra nintzen. Hamahiru ginen; ni lehendakari eta hamabi gizon. Egoera berezia zen baina natural samar bizi nuen, lasai. Gaur egun, zorionez, proportzioa aldatzen ari da; Gartziategiko Nere dago, Alorreneako Garbiñe... Gero eta emakume gehiago ikusten da bileratan.

Lehen lerroan ez, baina emakumea beti egon da sagardotegian.

Noski egon dela. Sukaldean beti emakumea egon da, eta baita bestelako lanetan ere. Gure etxean, adibidez, kontabilitatea beti amaren lana izan da; pentsa nolako pisua izan duen! Emakumea bigarren lerroan egon da, baina rol eta egiteko oso garrantzitsuak izan ditu. Enpresaren barruan bere pisua izan du eta bere erabakiak garrantzitsuak izan dira. Baina, kanpora begira, gizona izan da irudia eman duena. Sagardotegiko gizona da jendeak ezagutzen duena, harrera egiten diena delako.

Kupela artean hazi zara zu. Mahaietan, sagardotegietara datozenen artean, nolakoa da panorama? Paretsu al datoz gizonak eta emakumeak?

Oraindik gizonezkoa da nagusi, nabarmen gainera. Asteazken zehar gizonezkoa da gehien etortzen dena. Gertatu izan da –kontakten aritu izan gara– asteazken zehar emakume bakar egotea mahai guztiak kontuan hartuta. Maiz, enpresako afariak eta izaten dira. Izango

ote dira emakumeak ere enpresa horietan... Baina, oraindik, gizonezkoa da nagusiki asteazken zehar sagardotegira afaltzera joaten dena. Hori errealitate bat da eta gauza asko kontatzen ditu gure gizarteaz.

Asteburuetan panorama desberdina da, emakume gehiago ikusten dira; emakume kuadrillak, mistoak, familia giroan datozenak... denetarik.

Zuekin, hiru ahizpekin, emakumea lehen lerroan jarri da Zelaia sagardotegian. Ez da ekarri duzuen aldaketa bakarra: profesionalizazio zorrotza ere ekarri duzue.

Hemen lanean hasi baino lehen bakoitzak bere prestakuntza egin du, bere ikasketak. Jaionek, administraritza alorrekoak; Maialen ingeniari agronomoa da eta nik nekazaritza-teknikoko ikasketak ditut, enologiari eta bodegako lanei zuzenduta bereziki.

Guk ulertzen genuen erreleboa hartzekotan, gauzak beste modu batera egin behar genituela. Aitak lan asko egin du esperientziaz eta intuizioz, eta gauza asko ondo egin ditu, bestela ez ginen gauden tokira iritsiko. Jakintza hori ere baliatu nahi genuen, bere ondoan egon eta ikasiz. Baina guk beste bide batzuk ireki behar genituen, enologoaren eskutik eta sektorearen baitan mugituz, Fraisoron egiten diren ikerketekin adibidez.

Polita da aipatu duzuna. Aitarekin jakintza baliatu duzuela, alegia.

Noski. Guk ez genuen haustura bat egin, ez genuen esan orain arteko guztiak ez duela ezertarako balio eta dena zeroetik hasi behar dela. Egindakoa

OIHANA GAINCERAIN

SAGARDOGILEA ETA SAGARDOA MAHAIA ELKARTEKO LEHENDAKARIA

Zelaia sagardotegian aitaren erreleboa hartu dute hiru alabek, Oihana tartean.

Kupela artean hazitakoa da, ondo ezagutzen du sektorea eta baita

sektoreak bera ere.

amagoia.mujika@gaur8.info

“



Argazkiak: Jon URBE | ARGAZKI PRESS

«Guk gauza batzuk hobetu nahi genituen, baina egindakotik abiatuta. Oso garbi daukagu etxe bakoitzak pilatu duen esperientzia eta jakintza ez dagoela liburuetan. Hori baliatu ahal izatea zorte handia izan da»

ondo eginda dago. Guk gauza batzuk hobetu nahi genituen, baina egindakotik abiatuta. Oso garbi daukagu etxe bakoitzak pilatu duen esperientzia eta jakintza ez dagoela liburuetan. Hori baliatu ahal izatea zorte handia izan da.

Samurra izan al da sagardogintza profesionalizaziora ekartzea? Belaunaldien arteko talka, ikuskera desberdinak...

Orokorrean, kasu askotan, sektoreko “gure zaharrek” bezerekek eurek baino hobeto ulertu dute. Denbora luzez etxeetan lanean aritu direnek nolabaiteko lasaitasuna hartu dute erreleboa badatorrela eta ideia eta teknika berriak dakartzala ikustean. Neurri batean beren gainean zegoen pisua arindu dute erreleboa iritsi dela ikustean. Bezereari dagokionez, askok nostalgiak bizi dute; lehen sagardotegiak hobeak zirela, orain denek berdina egiten dugula, naturaltasuna galdu dela... diskurtso hori badago. Badaude lehengo garaiak penaz gogoratzen dituzten bezereak.

Baina, orokorrean, bai sektoreak eta bai jendeak eskertu egin dute aldaketa. Sagardoa ja ez da edozer gauza atera daitekeen baserriko produktua, kontrolatuta dagoen produktu bat da, kalitatea bermatuta duena. Kontsumitzaile askok eskertu egin dute hori.

Sagardogile guztiek sagardo berdina egiten duzuela. Hori da egiten zaizuen kritiketako bat. Horrela al da?

Etxe bakoitzak bere sagardoa dauka. Egia da sagardoak egun ezaugarri jakinak dituela eta ezin dela alde handirik egon batetik bestera. Baina, hala ere, etxe bakoitzak bere ezaugarriak mantentzen ditu.

Hasteko, etxe bakoitzak bere sagarrak ditu eta bere erara kudeatzen ditu. Eta bukaera-ko produktuan ere aldeak daude etxe batetik bestera. Nahiz eta guztiok dakiguna berdina izan, produktua ekoizteko orduan erabaki asko hartu behar dira eta sagardogile bakoitzak bere erara kudeatzen ditu horiek. Ezau- garri batzuen barruan gaude denok, baina mantentzen da etxe bakoitzaren nortasuna eta hori aldarrikatu egin behar dugu gainera.

**Sagardogileak gero eta batua-
go zaudetela ematen du. Hori
ere aldatu da.**

Bai. Sektore oso primarioa eta txikia gara eta ulertzen dugu beharrezkoa dela elkarrekin joatea. Ez badira elkarrekin egiten, proiektu askok ezin du- te aurrera egin. Ez da, hala ere, gauza berri-berria. Sektorea- ren barruan beti egon dira el- karguneak. Akaso batzuekin filo- sofia eta ikuskera gehiago partekatzen duzu besteekin baino, baina beti elkartu izan dira sagardogileak gauzak el- karrekin egiteko. Egia da be- launaldi berriek garbi ikusi dugula sektore bezala funtzio- natzeko beharra eta gauza as- ko elkarrekin egiteko beharra.

**Aurrera begira, zer erronka
dituzue? Zein da norabidea?**

Azken urteotako erronka na- gusietako birekin segitzen du- gu. Lehena, sagarraren erron- ka: gure sagastiak aldatu, ekoizleekin gertuago lan egin... Uste dut horretan lagunduko duela Euskal Sagardoa jatorri- deiturak, sagarraren aldeko gure apustua sendotzeko au- kera emango digulako. Eta, bestetik, kalitatea bermatzeko lanean segitu behar dugu, pro- duktua gero eta gehiago eza-



gutzen. Guk produktuaren parte bat ezagutzen dugu, bai- na oraindik alderdi asko dau- kagu ikertzeko eta ezagutzeko. Horren inguruko proiektuak eta ikerketak oso interesga- rriak dira guretzako.

Parean dagoen beste erron- ka garrantzitsua sagardoa ba- loratu dadila da. Kontsumo ohituretan sagardoa non koka- tzen da? Alor horretan lan handia dago egiteko.

**Ardoarekin edo txakolinaren
konparatuz gero, sagardoa ar-
tean prestigio gutxiagoko be-
zala hartzen da, ezta?**

Bai. Eta akaso ez du ardoen edota txakolinen parean egon behar. Baina gustatuko litzai- guke jendeak sagardoa gehia- go baloratzea. Sagardo guztiak ez direla berdinak ikustea, onak eta txarrak bereizten ja- kitea, sagardo jakina eskatzea, tabernetan ondo gorde eta zerbitzatu dezaten exijitzea... Sagardoak bere balioa dauka

*«Sagardotegiak zer
dira? Kuadrillarekin
joan eta neurri-
rik gabeko parranda
egiteko aitzakia?
Hori horrela bada,
kaltegarria da
inguruko
herrientzat eta
baita
sagardogileontzat
ere. Hori ez da gure
helburua»*



eta produktu bezala bere mi- moa behar du, zalantzarik ga- be. Kontsumitzaileak garbi izan behar du sagardoa gusta- tzen bazaio, topatu dezakeela bere gustukoena eta exijitu dezakeela ondo zerbitzatu- izatea. Eta horrekin bakarrik asko irabaziko luke sagardoa- ren ospeak.

**Txotx denboraldi bete-bete-
gaude. Urteko jardunean, txo-
txak zer parte dauka?**

Zenbakietan hitz egingo bage- nu, fakturazioaren %30-35 in- guru da txotxa. Gainontzekoa botilako salmenta da.

Zenbakiak aparte utzita, se- kulako garrantzia dauka. Txotx denboraldiak presen- tia bat ematen die produk- tuari eta sagardotegiei. Beze- roarekin harremana estutzen da. Urte osoan sagardoa kon- sumitzen duena zure sagar- dotegira etortzea garrantzi- tsua da, urte guztiko lotura hori estutzen delako. Txotx

denboraldiak txinparta ema- ten dio sektoreari.

**Bestelako presentzia bat ere
hartzen dute sagardotegiek
txotx garaian; inguruko he-
rrietako zaratarekin eta zi-
kinkeriarekin lotua, bizilagu-
nen kexekin...**

Zaila da eta guk kezkaekin bi- zi dugu. Ez dugu gure ardura- ren partea ukatu nahi. Norbai- tentzako kaltegarria bada, ez da zilegi gertatzen denari ga- rrantzia kentzea.

Guretzat txotxa oso garran- tzitsua da, erakusleihoan ko- katzen gaituelako. Baina beste- lako mesedeak ere ikusten dizkiogu. Jende asko erakar- tzen du gure herrietara eta in- gurune hau mapan kokatzen du. Egia da, era berean, tabe- rnantzat eta inguruko osta- tulentzat mugimendu garran- tzitsua ekartzen duela. Baina, hainbeste gustatzen ez zaizki- gun ondorioak ere baditu eta lana egin beharra dago norabi-

MARIA LABAIEN XVI. MENDEKO SAGARDOGILE AUSARTAREN INGURUKO ERAKUSKETA ZELAIA SAGARDOTEGIAN

de horretan. Udalak eta beste-lako eragileak lanean ari dira, sagardotegien inguruan dagoen pertzepzioa lantzen ari dira. Sagardotegiak zer dira? Kuadrillarekin joan eta neurri-rik gabeko parranda egiteko aitzakia? Hori horrela bada, kaltegarria da inguruko he-rrientzat eta baita sagardogile-ontzat ere. Hori ez da gure hel-burua. Pertzepzio hori da landu beharra dagoena.

Nola?

Gure sagardotegian neurri batzuk hartzen ditugu. Lehenbi-zi, tokia hartzeko telefonoz deitzen dutenean, sagardote-gia zer den azaltzen diegu, zeintzuk diren jokabide zuzenak, giroa nolakoa izaten den... Hamabost lagunetik gorako kuadrillak ez ditugu har-tzen –salbuespen jakinak sal-bu–, upategia ez dugu gehiegi betetzen –jendea kontrolatze-ko–, upategian beti bi txotxero egoten dira, sagardoa hartzeko ilarak errespetatu egin behar dira, ordena eta errespetua exijitzen ditugu... Egia esan, gure etxeak zorrotzaren fama dauka horretan.

Txotxak, baina, badauka aur-kezpen txartel atseginagoa. Zalantzarik gabe. Egia da he-rritar batzuei enbarazu egiten diela, baina bestelako balioak ere baditu eta gure ingurua mapan kokatzen du. Kanpoko jende asko ere gerturatzen da txotxaren aitzakian inguru hau ezagutzera. Joan den as-teburuan, adibidez, Holanda-ko kazetari batzuk egon ziren sagardotegien inguruko erre-portaje bat egiten. New Yorke-ko gizonezko bat ere etorri zen. Eta Estatutik ere jende asko etortzen da. Txotxak de-na ez du txarra, eta, ondo bi-deratuta, mesedea denontzat.

“Maria Labaien, XVI. mendeko emakume sagardogile ausarta” erakusketa ikus daiteke Zelaia sagardotegian, kupela artean kontatzen den istorio aparta. «Sagardogintzaren alorrean emakumeak izan duen eta duen tokia aldarrikatu nahi genuen eta pare-parean aurkitu genuen Maria Labaienen istorioa», kontatu du Oihana Gainerainek.

Gipuzkoarrak XVI. mendean hasi ziren Ternuara joaten balea arrantzatzera. Bidaia haietan sagardoak sekulako garrantzia hartu zuen; merkatarien, marinelen eta arrantzaleen oinarritzko dieta baitzen, eskorbutoa –itsasoko gaitzik beldurgarriena– ez harrapatzeko modua.

1565. urteko udaberrian, baleontzi asko ari ziren prestatzen Pasaiaiko portutik Ternuara partitzeko. Horien artean zegoen Juanes Illunbe oriotarraren Saint Nicolas. Baleontzi bat hornitzea asko kostatzen zen eta baleontzia bera gauza garestia zen oso. Hartara, Juanes Illunbek denbora bat eman zuen bidaia eta eskifaia diruz hornituko zizkioten bazkideen bila. Bera arduratuko zen ontzia gidatzeaz eta eskifaia osatzeaz. Batekin eta bestearekin tratuan ibili ondoren, hiru lagunek azaldu zuten interesa:

Paulo Iturriaga, Martin Akorda eta Maria Labaien. Garaian oso

ezohikoa zen emakume bat itsasontzien negozioan jardutea. Maria Labaien lezoarra zen eta Migel Arrieta kapitainarekin ezkontuta zegoen. Bi alaba zituzten, Isabela eta Katalina. Horrez gain, badirudi dolare-baserri baten jabea zela eta sagar uztu propioarekin egiten zuela sagardoa. Alargun geratu zenean, aurrera egiteko modua asmatu beharra izan zuen. Senarraren eskutik, ondo ezagutzen zituen itsas munduko negozioak eta bazekien sagardoa trukerako gai ona zela. Horregatik pentsatu zuen Juanes Illunberen elkartean sartzea. Konfiantzazko idazkari bati agindu zioten hitzartutakoa agiri batean jasotzea; eskubideak eta betebeharrak, irabaziak eta galerak, horrelakorik egonez gero. 190 dukat batu zituzten, ontzia armaz eta janez hornitzeko, eta Maria Labaienek zortzitik bat jarri zuen; 23,75 dukat. Baina ez zuen diruarekin ordaindu bere partea, «bere etxeko eta uztako» 24 barrika sagardorekin baizik. Martin Akorda bazkideak ere sagardotan ordaindu zuen bere parte; 24 barrika sagardo. Hain justu, Maria Labaieni erositako sagardoa. Hartara, bidaiaren laurden bat sagardotan ordaindu zuten. Maria Labaienek, beraz, etekin ona ateratu zion sagar urte bikaina izan zenari.

Saint Nicolas ontzia prestatu, armatu eta hornitu zuten esperotako epeen barruan. Baleontzia Ternuara bidaiatzeko prest zegoen 1565eko apirilaren bigarren

hamabostaldian Pasaiaiko portuan, baina arazoak sortu ziren.

Sagardo uztu handiko urtea zen, merkatuan sagardo asko zegoen eta Donostia eginahalak egiten ari zen Ternuara zihoazen Gipuzkoako eta Lapurdiko ontziek bere barrutiko sagardoa har zezaten. Hartara, Donostiako udal agintariak konfiskatu egin zizkioten sagardoak Labaieni, ontzi haiek sagardoz hornitzea Donostiako sagardogileei zegokiola eta bera lezoarra zela argudiatuz.

Baina Maria Labaien ez zen ikaratu eta salaketa jarri zion Donostiako Kontzejuari, 24 barrika sagardoak bueltatzeko eskatuz eta Donostiatic kanpoko sagardogileek baleontziak hornitzeko zuten eskubidea aldarrikatuz. Epaietaren gastu ugariei aurre egin eta urtebetez zain egon ondoren, epaileak arrazoia eman zion Maria Labaieni. Zehazki, zigortu egin zuen Donostiako Kontzejua barrikak bueltatzera. Gainera, litekeena da epai hark inguruko sagardogile gehiagori lagundu izana.



Gipuzkoako artxibategian topatutako ilustrazioetan emakumea ikus daiteke sagarra biltzen eta garraiatzen. GAUR8

