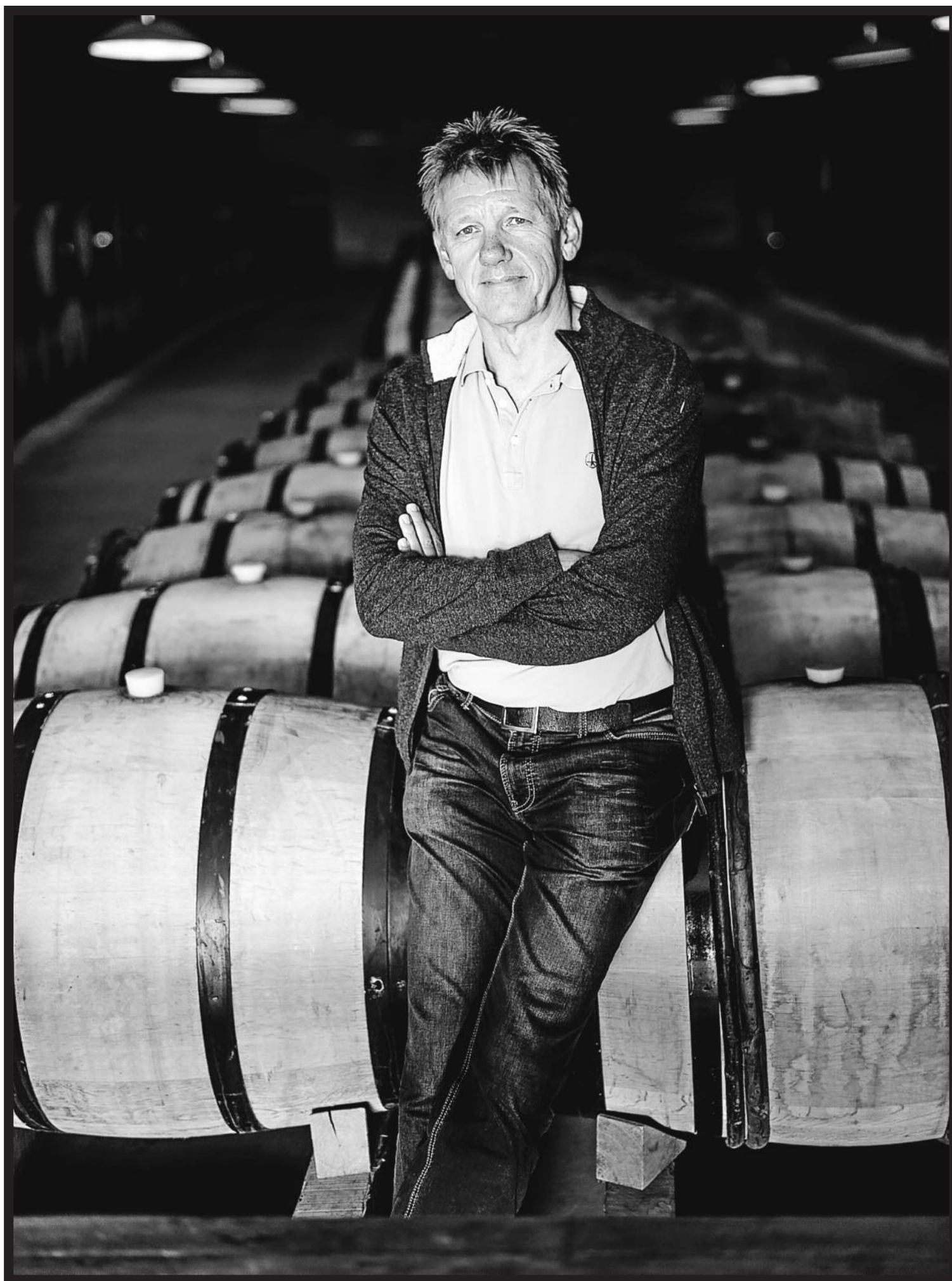


Lantziegoko mui-
no batean dagoen
Lanzaga bodegan
egin dugu hitzor-
dua. Pablo Eguz-
kiza ardogileak
beraien mahasti partzelak eta
inguruak erakutsi dizkigu bo-
dega gaineko belardietatik.
Paisaia itzela da, eta, horren
emaitza, ekoizten duten ardoa.
Argazkiak egiteko batetik bes-
tera ibili gara, kupel eta barri-
ka artean, eta laborategiko ma-
hai batean hasi gara solasean
Alemaniatik Euskal Herrira
etorritako Ludger Mees histo-
rialariarekin. Unibertsitatean
baino aiseago mintzo da ira-
kaslea. Arabako Errioxako ar-
doaren historiak erakarrita, ar-
dozalea jakituriar jantziko du
“El Medoc alavés” liburuaren
egileak, XIX. mende bukaeran
Arabako Errioxan emandako
iraultzaz jakitun. Aho zapore
gozoa utzi digu berarekin hiz-
ketan aritzeak.

**«El Medoc alavés» liburuan
XIX. mende bukaerako Errio-
xan ardogintzan eman zen
iraultza aztertzen duzu. Nola
hasi zinen hori ikertzen?**

Nahiz eta alemaniarra izan,
beti oso ardozalea izan naiz;
guk garagardoa besterik ez du-
gula uste du mundu guztiak,
baina hori ez da egia. Euskal
nazionalismoari buruzko nire
ikerketak bukatu ostean, beste
zerbait egiteko gogoia neukan,
erabat aldatzeko. Bazkari bate-
an, lankideekin ardogintzaren
sektoreaz eta zuen garrantziaz
hizketan hasi ginen, eta oso
gutxi ikertutako fenomeno
zela pentsatu genuen. Ikerketa
proiektu bat jarri genuen mar-
txan, eta proposamen hori
Volkswagen Fundazioari aur-
keztu genion. Hiru urtez iker-
tzeko aukera eman zidan ho-
rrek: hemengo artxiboetan



«Ardo ona gaur egun ardo txikia da, paisaiari eta inguruari lotutakoa»

aritu nintzen, bodegak ezagutzen, han eta hemen zeuden dokumentu ezberdinak aztertzen... 30 bat artxibo ezberdin ikusi nituen; Espainia mailako Nekazaritza ministeriokoak, Arabakoak eta baita bodega zahar batzuetako funtsak ere. Bodega askotan paper zahar batzuk zituztela bazekiten, baina paperok erretzeko prest zeuden. Riscalen, adibidez, kontenedore handi batean dokumentazio zaharra zuten, eta material horrekin zer egin ez zekitela esan zidaten; hasi nintzen ikusten eta ikertzen eta benetako harribitxiak topatu nituen, oso dokumentu interesgarriak. Riscalen topatutako horrekin guztiarekin museoa egin zuten gerora, eta oso eskertuta daude orain haiek.

1860. hamarkadan «El Medoc alavés» jarri zuten martxan Arabako Errioxan. Zeintzuk izan ziren aldaketa horren oinarritzko gertaerak?

Horretarako jakin behar dugu aurreko ardoaren mundua nolakoa izan zen, hemen betidanik landu izan baita ardoa, erromatarren garaitik gutxienez. Aipatu garaiko ardoak, baina, funtsezko arazo bat zeukan: udako beroarekin galdu egiten zen, ozpindu. Mugitzaerakoan ere galdu egiten zen ardoa, merkatu batetik bestera eramatean kasu. Ardoa bota egin behar izaten zuten. Ardo asko ekoizten zen eta udako beroaren aurretik saldu behar izaten zuten uzta guztia, edozein preziotan. Horrek hemen krisi soziala sortu zuen.

Garaiko Arabako Foru Aldundiko arduradunek, Ortiz de Zarete hasiera batean eta Pedro Egañak gero –Senatuan lehen aldiz euskal nazioari buruz hitz egin zuen politikaria, bidenabar esanda– bultzatu

zuten proiektu berri bat. Bestelako ardo bat egiten saiatu nahi zuten, bestelako bezeroak irabazten, diru pixka bat zeukaten bezeroak, ardo ona ordaintzeko prest egongo zirenak. Halako koalizio bat sortu zen: Foru Aldundiko arduradunak, hemengo ardogileak eta Bordelen bizi zen Marques de Riscal bitartekari gisa.

Frantzian formazioa hartutako teknikariak ere hurbildu ziren hona eta futboleko egiten den bezala, fitxaketa on bat egin zuten orduan; garai haietako enologoa litzatekeen maiordomo bat ekarri zuten Errioxara lanera, Jean Pineau. Bere sekretu guztiak ekarri zituen Errioxara, mahatsa nola bildu eta ardoa zelan zaindu erakutsi zien hemengo ardogileei. Kupelen fenomenoak ekarri zuten hona. Ardo berri bat asmatzen hasi ziren hemen. Ez zen Bordeleko ardoaren kopia bat, baizik eta hango teknika erabili eta hemengo klima eta egoera geologiko berezira egokitu zuten. Hiru urteren ostean, ardoa ondu zenean, sekulako marketin kanpaina egin zuten Madrilen. Arrakasta handia lortu zuten, eta erreginaren mahaira ere iritsi zen ardoa. Botikariak ere ardoa ona zelan esaten hasi ziren, eta botiketari Arabako Errioxako ardoa saltzen zuten orduan.

Hala ere, iraultzak gutxi iraun zuen hasiera batean.

Garai haietan denboraren kontra zihoan iraultza izan zen Medoc arabarrarena. Nahiz eta kalitatezko produktu bat egitea lortu, fama ona eskuratu zuen, baina nahiko jenderik ez zegoen orduan sortutako ardoa kontsumituko zuena. Gustu berria egiteko zegoen oraindik. Garaian ardo gogorra lehenesten zen eta ukitu fran-

tses hori berezia zen, baina inguru honetan ez zuen behar besteko arrakasta izan.

Frantziar ardo eta ereduaren garrantzia funtsezkoa izan zen. Nola erantzun zuen merkatuak?

Espainia orokorrean herri nahiko atzeratua zen, sozialki hitz eginda. Teorian beharrezkoa izango litzateke ardo hori kanpora eramatea, baina ez zegoen horretarako ez gaitasunik ez kapitalik. Egin kontu hori guztia industrializazioaren aurretik gertatu zela hemen. Garai hartako Espainiako gizartea oso tradizionala eta atzeratua zen, oso aristokrata. Ez zegoen dirurik ez hemengo ardogileek ardoa hiru urtez saldu gabe gordetzeko ez atzerrian saldu ahal izateko ere, banaketa sare sendorik ez baitzen. Denboraren aurretik zihoan prozesua zen, eta, ondorioz, porrot egin zuen. Araban krisi ekonomikoa areagotu egin zen, ezin izan zitzaion gogoeta estrategiko horri eutsi, baina ordurako marka sortuta zegoen, kalitatezko ardoaren fama hartu zuen Arabak, eta, geroago, baldintzak eman zirenean, hemengo ardoak aurrera egin zuen. Industrializazioaren ostean batik bat Bizkaiko eta Gipuzkoako kapitala sartu zen Errioxan eta aurrera egin zuen hemengo ardogintzak, arrakasta handiarekin. Hori bai, lehenago egin zen iraultzarik gabe, aurretik ardoa ekoizteko modua aldatu izan gabe, ondorengo arrakasta ez litzateke posible izango. Bodega handiek lehenago egindako lana eta fama baliatu zuten.

Lehen Jean Pineau aipatu dugu. Zer-nolako garrantzia izan zuen Arabako Errioxako

LUDGER MEES

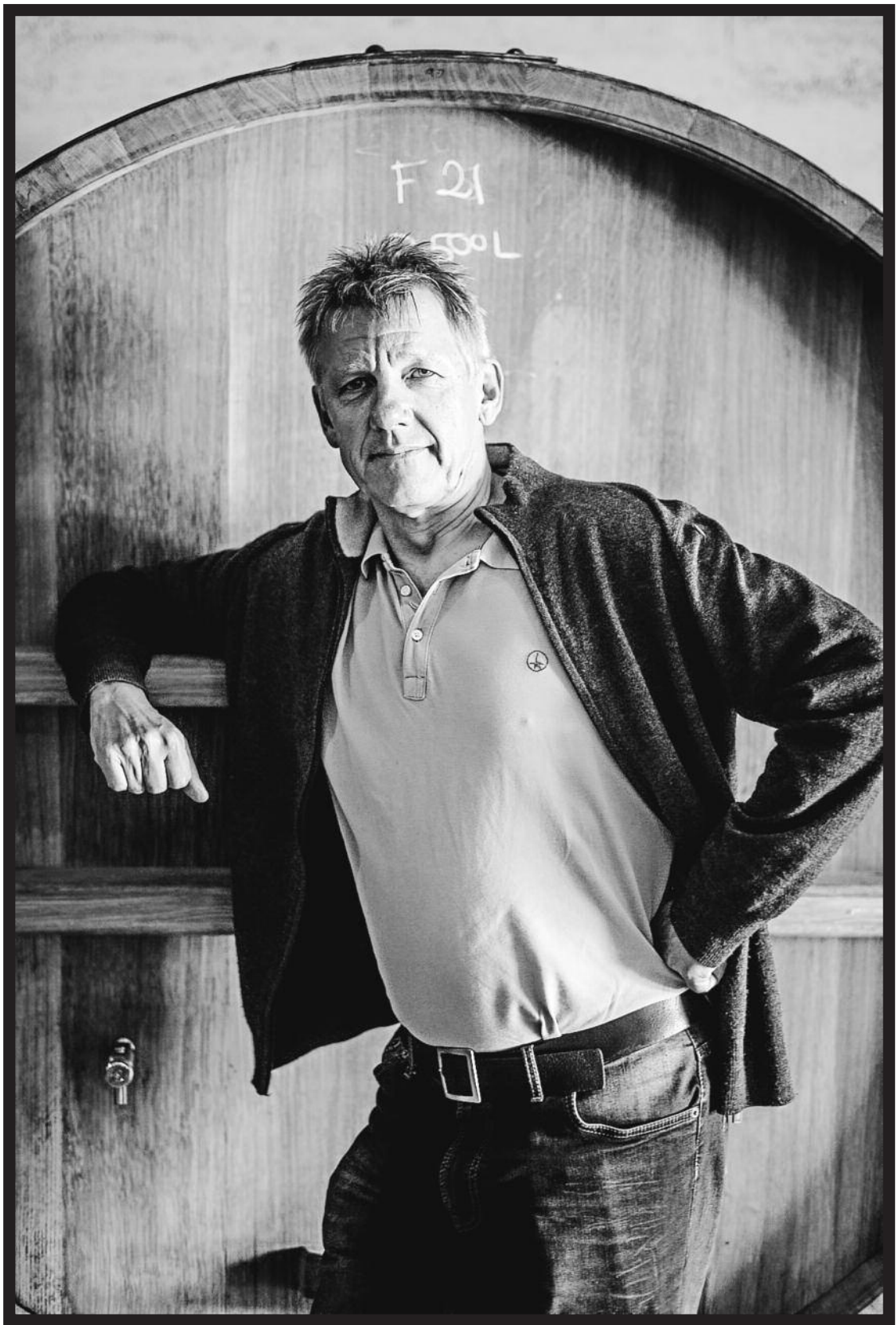
HISTORIALARIA

Alemanian sortu eta Zarautzen bizi den historialaria da Ludger Mees. EHUko irakasle euskalduna. Ardogintza ere ikertu du ikuspegi historikotik. Denbora gutxian bi liburu argitaratu ditu: Arabako Errioxari buruzko «El Medoc alavés» eta Nafarroa, Errioxa eta Kataluniako ardoaren historia soziala aztertzen duen beste bat. Mahasti artean elkartu gara, Arabako Errioxan.

Patxi Gaztelumendi

“

«Kupelen fenomenoa ekarri zuten hona. Ardo berri bat asmatzen hasi ziren. Ez zen Bordeleko ardoaren kopia bat, baizik eta hango teknika erabili eta hemengo klima eta egoera geologiko berezira egokitu zuten. Hiru urteren ostean, ardoa ondu zenean, sekulako marketin kanpaina egin zuten Madrilén»



Jaizki FONTANEDA | FOKU

ardoaren bilakaera eta arrakastan?

Ez da kasualitatea, gaur egun Eltziegogon lurperatuta dago, kale handi bat dauka bere izenarekin; benetan funtsezkoa izan zen bere ekarpena. Berak aspaldi ezagutzen zi-

tuen sekretu guztiak hona ekarri zituen. Ardoak zituen gabeziak gainditu eta sekulako ardoa lortu zen hemen. Mahats bilketa bere gidaritzapean egiten zen, toki bate-tik bestera mugitzen zen nola egin behar zen erakusten.

Ardogintzan zuen kontzeptuan garrantzia ematen zion herriaren lanari: mahastiek zuten garrantzia. Lan egiteko molde berriak ekarri zituen. Aurretik mahats bilketa alkaterean bando batek finkatzen zuen, mahatsa nola zegoen

erreparatu gabe. Pineauk tokian tokiko filosofia zeukan, eta gaur egun oraindik hori deskubritzen ari gara: ekoizpen handiak egin beharrean, lurrari eta egoera bereziei lotutako ardo bereziak egiten ari dira ardogile batzuk.

Krisiak eraginda ezin izan zioten kontratatua luzatu eta orduan Marques de Riscak hartu zuen Pineau, eta urte askotan Eltziegogon lanean jarraitu zuen. Bere familiarekin hemen geratu zen eta gero bere semeak ere aitaren lanarekin jarraitu zuen. Eltziegogoko heroi bilakatu da denborarekin.

«El Medoc alavés» liburua argitaratu eta hemen zein atzerrian ere aurkezteko parada izan duzu. Zer-nolako oihartzuna izan du ?

Bi oihartzun mota ezberdin izan ditu liburuak. Alde bate-tik, ohikoa, lankideek eta irakurri dutenek komentatu di-datena; historialariek eta ez zuten istorio hau ezagutzen, eta ohiko laudorioak jaso ditut. Bestetik, hemengo jendearen erantzuna jaso dut. Liburua bodega honetan bertan aurkeztu nuen, eta ardogile asko izan ziren entzuten. Guztiek daukate liburuak, eta liburuak aurkeztu ostean ere ardogile askoren komentarioak, elkarriketak... jaso ditut. Baten batek liburuak ezin duela bukatu esan zidan, irakurtzeari ekiten dion bakoitzean hunkitu eta jarraitu ezinik geratzen dela aitortu dit. Lurrean eragina izan du. Bodega ezberdinetako jendeak izan du liburuaren ezagupena, eta polita da hori. Telmo Rodriguezek eta Pablo Eguzkizak beren gain lan izugarri bat hartu zuten. Hemengo herrietako jendeari, batik bat ardogintzan murgilduta daudenei, eman zieten liburuaren berri eta sekulako aurkezpenera egin genuen Lantziegogoko Lanzaga bodega honetan. Lantziegogoko bodegetako jendeaz gain, inguruko herrietako ardogileak ere etorri ziren.

«Ni historialaria
naiz, eta pentsatzen
dut, nahiz eta
historia ez
den behin ere
errepikatzen, gauza
batzuk badaudela
modu ezberdinetan
berriz agertu eta
ematen direnak»



Duela gutxi jakin dut Ingalaterrako argitaletxe handi batek jaso duela liburua, eta berak dituen irakurle anonimo batzuei bidali diela, proiektu bideragarria litzatekeen galde-tuz. Oso txosten positiboa egin omen dute irakurleek. Beraz posible da liburu honetako historia bera, beste molde batean, Ingalaterrako irakurleei egokituta eskaintzea aurki; ez litzateke liburu honen itzulpen soil bat.

«Iragana kontatuz, etorkizuna deskubritu», aipatzen duzu liburuan.

Ni historialaria naiz, eta pentsatzen dut nahiz eta historia ez den behin ere errepikatzen, gauza batzuk badaudela modu ezberdinetan berriz agertu eta ematen direnak. Bukaerako atalean egiten dut halako go-goeta bat. Askotan esaten dugu globalizazioaren garaiotan dena berrituta eta aldatuta dagoela, eta historia ikertzen eta aztertzen ikusten duzu nola gure arbasoek, kasu honetan Errioxan ardoa egiten zuten horiek, zeuzkaten arazoak ez zirela oso ezberdinak gaurko arazoetatik. Arazo batzuk eta irtenbideak lortzeko estrategiak oso berdintsuak dira. Horietako bat, eta funtsezkoa, tokian tokiko baldintzei egokitu eta izaera berezia zeukaten ardoak egitea. Azken finean, paisaiari eta klimari egokitutako ardo txiki eta bereziak egitea da irtenbidea. Ardo ona gaur egun ardo txikia da, paisaiari eta inguruari lotutakoa. Ezagutu egiten den ardo bat. Badira ez ama ez nortasuna ez duten ardo asko. Merezi du atzera begiratu eta hortik ikastea.

Orduko iraultzak egungo ardogintza baldintzatu zuela uste al duzu?

Oraindik garai hartako proiektua ez da erabat garatu. Errioxa izendapenean bertan oso ardo ezberdinak dauzkagu, nahiz eta denak etiketa bera eduki; batzuek ez daukate besteekin zerikusirik. Batzuk produktu masiboak dira, bodega handi eta industrialek egindakoak, kalitatezkoak, noski. Baina baditugu produktu txikiagoak ere, partzela txiki eta jakin batzuei lotuak, arestian goraipatu ditudan ezaugarri horiek zaintzen dituztenak: paisaia, klima, lurra bera. Horiek gaur egun lehian ibiltzeko ez daukate batere erraza. Horregatik pentsatzen dut, nahiz eta hainbat urte pasa diren, egiteko bide luzea dagoela.

Arabako Errioxako gaurko ardoak nola sailkatuko zenituzke?

Historialari eta ardoaren maitale bezala sailkatuko ditut nik. Oso emaitza ezberdinak daude Errioxan bertan, oso filosofia ezberdinak. Batzuen filosofia prezioa da. Merkatuan prezio jakin batean izan nahi dute, eta kito. Merkatua. Baina badira arreta guztia ardoan jartzen duten ardogileak ere. Kalitatezko produktu bat egiten dute. Eta Errioxan oso ardo ona egiten da gaur egun.

Adibidez, bodega honetan Pablo Eguzkiza eta Telmo Rodriguezek arrakasta handia daukate. Oso ardo ona egiten dute, eta, nahi izanez gero,

aukera izango lukete gehiago ekoizteko, gehiago saltzeko. Baina beraiek diotenez, gehiago ekoiztuta ezingo lukete kalitatea eta produktua kontrolatu, ezingo lukete maila mantendu. Beste batzuk unea aprobetxatu eta gehiago ekoiztuta kalitatea mantentzen saiatzen dira. Denetarik dago.

Zaila da orokortzea. Errioxa da gaur egun maila handiena duena, gehien esportatzen duena, Espainia kontutan edukita. Cava asko saltzen da, baina Errioxak sekulako maila lortu du hemendik kanpo ere. Esan behar dut, hala ere, Alemanian adibidez, gutxi ezagutzen dela hemengo ardoa.



Irudian, Lanzaga bodegako Pablo Eguzkiza eta Ludger Mees upategiaren inguruko paraje ederretan.