

Manolo Sanchez, upeletan maisu den asturiarra, Saizarren izan da lau astez

75 urte ditu Manolo Sanchezek eta bizitza osoa egurrezko upelgintzari eskaini dio. Pentsa, 13 urterekin konpondu zuen lehen upela. Saizar Sagardotegia berritzen ari direla aprobetxatuz, asturiarra gonbidatu dute upelak puntu egokian jartzeko. Jubilatuta dago baina oraindik bere jakintza aparta da. Horregatik izan da Saizarren.

Nondik iritsi zitzaizun lanbide honetarako joera?

Aitonak upelak egiten zituen baina gazte hil zen. Nik ez nuen ezagutu; hala ere, aitonen tresneria eta tailerra erakargarria egiten zitzaizkidan.

Ikasle eta irakasle izan naiz era berean. Askok kopiatu ninduten baina nik ez nuen sekula hori egin. Nik zegoena aztertu eta hura hobetzen saiatzen nintzen, ez berdintzeko; hobetzeko asmoz baizik. Lanbidean iraultzailea izan nintzen. Garai hartan upel egile asko zeuden. Orain ez da inor geratzen.

Upel handiagoak egiten hasi nintzen eta kritika asko jaso nituen. Nire lehen upelak garantizatu behar izan nituen! Eta sei hilabetera kobratu behar izan nuen! Ez ziren nitaz fidatzen.

Jubilatuta egon arren, jendeak oraindik zuregana jotzeko ohitura du, ezta?

Bai, baina ezin ditut eskaera guztiak atenditu. Estebanen

lagun mina naiz aspaldi, 1965ean ezagutu nuen. Familiakoa da niretzat, horregatik etorri naiz Saizarra, bestela ez nintzateke Asturiasetik mugituko. Hiru gazte etorri dira nirekin eta beraiek dira lan egiten dutenak. Ni jubilatuta nago baina aholkatu egiten diet.

Kontatu iezaguzu zertan oinarritu den zuen lana.

Helburua egurrezko upel batzuk moldatzea izan da, sagardoa hozteko sistema bat ezartzea. Sagardoa bere tenperatura egokienean mantentzea da xedea: udako beroak ez dezala sagardoa garratzu. Bide batez, upelak ere errestauratu ditugu.

Zein izan da lan-prozedura?

Upelek zulo batzuk izan behar dituzte hainbat hodi sartu ahal izateko. Gainera, irradiagailu moduko bat ipini diegu tenperatura egokia mantendu ahal izateko.

“Sagardo ona ematen duen upela ondo zaindu behar da”

Sistema hau ez da berria, ezta?

Ez, aspaldi existitzen da. Leku askotan ezarrita dago. Metalezko upelak jada sistema honekin eginda etortzen dira.

Errestaurazio lana ere egin duzue. Zein da erabili duzuen egurra.

Gaztainondoa bereziki. Nire



Aspaldiko lagun minak dira Manolo eta Esteban.

bizitzan soilik behin erabili dut haritza eta ez zen esperientzia ona izan. Haritza ardoa eta whiskyarentzat egokia da, baina sagardoarentzat gaztaina da ondoen moldatzen dena. Dena den, soilik kaltetuta dagoen zatia konpontzen dugu. Urte asko dituzten upelak dira, asko balio dute eta ondo zaindu behar dira. Sagardo ona ematen duen upela ondo mantendu beharra dago.

Munduko sagardo onena egurrezko upelekoa da. Baina metalezkoa baino lehen izorra daiteke sagardoa. Ekoizle orok gutxienez bere produkzioaren %30a egurrezkoan egin behar luke.

JUANTXO
burdindegia
kale nagusia 10 Usurbil
37 00 08

gorriti
EDARITEGIA

kafe berezia

San Esteban kalea, 8
TLF 36 27 70

20170
USURBIL

Xinkildegia

Lentzeria,
gizonezkoentzat arropa,
haurren jantziak,
etxerako behar dituzunak

Aritzeta 1 behea,
20170 Usurbil ☎ 943 36 17 87