

mila leiho zabalik



Jarioak

- Hasiera
- Blogariak
- Blogosfera
- Klik

Albiste guztiak

GAUR8.info

Sagardogile uzta berria -

Sagardotegietako erreleboa hartzeko eta bidea urratzen segitzeko prest dagoen belaunaldia

Bidearen hasieran daudela uste dute. Lehen, ilargiari begira aritzen ziren sagardoa egiteko. Orain, zientziari eta teknologiari begiratzen diote. Lehen, etxetik kazolarekin etortzen ziren bezero gutxi batzuk hartzen zituzten. Orain, asteburu askotan, autobus bete bezero. Kupela artean hazi dira eta lehen lerrotik ikusi dute sagardotegia nola aldatu den. Orain etorkizunera begira jarrita daude, ilusioz, egiteko askorekin, eta berriz ere lehen lerrotik.

Amagoia Mujika

2010ko Urtarrilaren 29a

Txotx! Eta denak kupelaren usainera. Aspaldikoak dira urtez urte sagardo berria hartzen duten kupelak. Sagardotegi gehienak ere aspaldikoak dira. Baina, sagardogileak, gero eta gazteagoak. Sagardotegi askotan ematen ari da belaunaldi aldaketa, erreleboa. Ez da egun batetik bestera ematen den zerbait, pixkanaka gertatzen ari den fenomeno da. Baina dagoeneko sagardogile askoren seme-alabak ari dira hartzen sagardotegietako martxa. Ikasi dutena bizkarrean eta aldatu nahi dutena buruan, ausartzen dira etorkizunari begiratzen.

Agin Rezola, Rezola sagardotegia. Rezola sagardotegia gazte samarra dela esan daiteke. 1992. urtean jarri zuten martxan, nahiz eta lehenagotik ere egiten zen sagardoa Astigarragako Ipintza baserrian. Sagardotegi gazteak nagusi gaztea dauka, laster 25 urte beteko dituen Agin Rezola polifazetikoa.

Sagardogileen seme-alabak diren batzuk hilean behin edo biltzen dira elkarrekin afaltzeko eta, nola ez, sagardotegien inguruan hitz egiteko. «Ez da gauza formal bat edo talde itxi bat. Batez ere elkar ezagutzeko hasi ginen elkartzan, gure gurasoek ezagutzen zutelako elkar, baina guk ez. Batzuetan bospasei elkartzan gara, hurrena lauzpabost, dozena bat hurrengoan... gauza informala da oso. Baina aurrera begira onuragarria izango dela uste dugu, elkarren bizilagun gara denok, sektore txiki batekoak, eta gerta daiteke noizbait elkarren beharra izatea. Eta konfiantzarik ez izatea tristeza litzateke», kontatu du Aginek.

Oso adin desberdineko sagardogileak elkartzan dira afari horietan. Agin Rezola bera izango da gazteenetakoa, baina badira 40 urtekoak ere. Sagardotegi bakoitzean belaunaldi aldaketa hori garai desberdinean eman baita. «Nik 25 urte dauzkat, baina nire aita berandu hasi zen eta gazte utzi du. Beste kasu batzuetan belaunaldi berriak badatoz baina aitak hor jarraitzen du. Eta seme-alabak hasi arren, aitak agian ez du sekula utziko», jarraitu du.

Agin duela hiru urte hasi zen aitarekin batera sagardotegiko karga bere gain hartzen. Aurten, bera da sagardotegiko martxa daramana. Beharragatik hartu du lan hori, berak ez bazuen hartzen eten egingo baitzen Rezola sagardotegiaren historia. Eta bi aukera horien artean, nahiago izan du sagardotegiarekin aurrera jarraitzea. «Mundu itxia da. Eta, orain, Elkartea tarteko, lan handia egiten ari dira talde izaera eta elkarlana bultzatzen. Baina ondoko baserrikoarekin beti etsaia izaten zaren bezala, sagardotegien artean ere baziren ezin ulertuak. Sagardotegietakoa oso mundu baserritarra da zentzu horretan eta denon mesedetan hori aldatzen ari dela uste dut. Bestetik, lan handia egiten ari da sagardoaren homogeneousotasuna lortzeko... oraindik oso mundu birjina da, asko dago egiteko. Ez dauka zerikusirik ardoaren edo txakolinaren munduarekin. Eta pentsatzen dut txakolinak hartu duen bidea hartu nahiko duela sagardoak ere».

Sagardotegiko martxa eramateak zer dakar? «Gure etxean bi alderdi bereizten dira, bata sagardoaren ekoizpena eta bestea ostalaritza. Eta uste dut etxe guztietan bereizten direla horiek. Gure kasuan indar gehiago dauka ostalaritzak gero botilan egiten den salmentak baino. Hala ere, biak zaindu behar dira, noski. Sagardoaren martxa eramatea sagardoa egin, botilaratu eta hori banatzea litzateke. Eta ni ez naiz horrekin arduratzen, ez baitakit sagardoa egiten. Eta, bestea, urtarrilaren 19an hasi eta apirila bukaera arte luzatzen den txotx garaian ostalaritza arloa eramatea, hori nire ardura da».

Hiru hilabeteko txotxerako prestatzea ez da samurra izaten, gauza asko prestatu eta zaindu behar dira. «Hemen sagardotegian dauden makina asko geldirik egoten dira urtean bederatzi hilabetea, langileak ere aldi baterako izaten dira... urtero zerotik hasia bezalakoa da. Eta kostatu egiten da arrankatzen. Gero, behin arrankatu ondoren, dena errazagoa da».

Beste gauza askotan bezala, sagardotegietan ere ahoz ahokoak sekulako garrantzia dauka. Hori da, hain juxtu, sagardotegien marketin arduraduna. «Buruhauste gehien jendeak sortzen dit; etorriko den, gustura joango den, nola hitz egingo duen gureaz... sagardotegian gakoa ahoz ahokoa da. Gurea herri txikia da eta informazio fidagarriena ezagun batek eman dizun horixe izaten da».

Gaztea da Agin Rezola eta handi samarra sagardotegiko ardura. «Ez dut ukatuko ardura handia ez denik. Finean hemendik bizi naiz eta bizi gara. Eta nahi edo nahi ez, familiaren karga daramazu bizkar gainean. Baina, tira, egia da pertsona bezala hazteko balio didala. Azala gogortzeko balio dit. Hemendik aurrera beste lan guztiak txiki irudituko zaizkit».

Eta ardura horrek erabat baldintzatzen du Aginen bizitza. Joan den astean agur esan zion Info7 Irratian egiten zuen saioari. «Niri tokatzen zaidan sagardotegiko partea hiru hilabetekoa da batez ere, eta ez dit uzten egonkor egoten lan batean; orain hau, orain bestea, orain hau... eta horrek ezegonkortasun pixka bat sortzen dit batzuetan».

Etorkizunera begirako kezkak eta orain artekoak biltzen zaizkie sagardogileei: «Gero eta gehiago ditugu, lehengo kezkak ez direlako joaten. Ostalaritza aldetik, etorriko diren lege berriek, krisiak... gauza askok kezkatzen gaitu». Aginek aurpegia garbitu dio Rezola sagardotegiari eta lan antolaketan eta administrazioan ere egin ditu aldaketak. Rezola sagardotegian alkoholik gabeko sagardoa eskaintzen dute azken lauzpabost urtean, «hori ez da nire ideia izan, aitarena izan zen eta niri ideia bikaina iruditzen zait. Haurrek kupeletik sagardoa hartzeko erritualean parte hartzeko aukera polita da».

Sumatzen du aldaketarik azken urteotan. Asteazkenean zehar lehen baino jende gutxiago eta asteburuetan askoz gehiago. «Aldaketa ikusi dugu horretan. Orain, asteburuetan, autobusean etortzen dira, igual Iruñetik. Ondo dago Iruñeko jendeak ere sagardotegiak ezagutzea, baina asteburuetan ikusten dutena al da benetan sagardotegia? Masifikazio hori nahi al du sagardogileak?».

Oihana Gainzerain, Zelaia sagardotegia (Hernani). Oihana Gainzerainek 30 urte ditu eta Zelaia sagardotegiko hirugarren belaunaldiko kidea da. Jose Antonio Gainzerain, bere aita, izan zen sagardotegiko ateak emakumei irekitzen lehenengotakoa eta garai hartan nahiko iskanbila sortu omen zuen erabaki horrek. Ordutik joan dira urte batzuk eta orain emakume batek darama -oraindik aitarekin batera- sagardotegiko martxa.

«Sagardotegiko hirugarren belaunaldikoa naiz, profesionalki bigarrena. Nire aitonak ere sagardoa egiten zuen, baina baserriko beste lanen arteko ekintza zen. Nire aita hasi zen sagardoa egiten eta profesionalki horretara bideratzen. Sagardotegia nire aita jarri zuen martxan», hasi da kontatzen. Aita-alabek daramate sagardotegiko martxa erdibana. «Gauza asko biek batera egiten ditugu. Upeltegian Xabi Kamio enologoarekin batez ere ni aritzen naiz, baina erabakiak aita eta biok hartzen ditugu. Eta salmentari begira, lanak banatzen ditugu». Oraingoz, beraz, lanak banatzen dituzte, baina Oihanak garbi samar ikusten du etorkizunean berari egokituko zaiola sagardotegiko lana.

Ikasketez nekazaritza-teknikaria da. Behin ikasketak amaituta, enologiako praktikak egin zituen upategi batean. «Hasiera batean gustatzen zitzaidana ikasi nuen. Gero, erabaki nuenean sagardotegira lanera etortzea, egindako ikasketek zerikusirik ez zutenez, nire burua trebatzea erabaki nuen». Hartara, ikasketak abiatu zituenean, Oihanak ez zeukan buruan sagardotegiaren etorkizuna. «Baina urteak aurrera joan ahala konturatu nintzen lotura berezia sentitzen nuela sagardotegiarekin, identifikazioa sentitzen nuela eta ezin nuen hori alde batera utzi. Horregatik erabaki nuen sagardotegian lanean hastea».

Kupela artean hazitakoa da Oihana, eta bera handitzen joan den neurrian Zelaia sagardotegia ere handitzen joan da, beste asko bezala. «Asko aldatu da sagardotegia. Sagardoa egiteko modua aldatu da; txikia nintzela ezagutu nituen etxean hormigoizko tolareak. Dena esku lana zen orduan eta orain beste tolare batzuk daude. Giroa ere aldatu da, gogoan dut nola etortzen zen elkarteetako jendea kazolak etxetik ekarrita sagardoa dastatzera».

Berak ere ekarri du aldaketarik etxeko sagardotegira, lan egiteko moduan eta gauzak ikusteko moduan batez ere. «Sagardoa egiteko prozesuaren ikuspuntua aldatu dugu. Enologoarekin elkarlanean, zer egiten dugun jakiten saiatu gara, prozesua hasi eta bukatu kontrolatzen. Metodologia gehiago aplikatu dugu; lehen intuizioa zen nagusi. Eta lan egiteko ikuspuntua ere aldatu dugula uste dut, batez ere kanpora begirako salmentari dagokionean. Saltzeko modu berriak topatzen saiatu gara, Interneten aukera ere hor dago, publizitate aldetik ere saiakera berezia egin dugu, bezeroekin harremana formaldu egin dugu... profesionalizatu egin dugu guztia. Ez da zaila izan, aita ez da itxia, aldatzeko eta hobetzeko prest dago».

Txotx garaia sonatua da. Baina sagardogileek urte guztiko lana izaten dute sagardoa egiten, botilaratzen eta banatzen. «Garai desberdinak dira. Orain txotxaren garaia; udan sagardoa botilaratu eta saltzeko garaia; uda amaitzean sagarra ekartzen hasten gara eta sagardoa egiten; eta gero berriro txotx garaia. Niretzat garai garrantzitsuena eta lan politena sagardoa egitea da. Eta garai neketsuena, txotxarena. Baina baditu bere alde onak ere, jendea etortzen da, gure produktua dastatzen du...».

Zelaian bezala, beste sagardotegi askotan ari da gaztetzen sagardogilearen profila. «Jende gaztea sartzen ari da han eta hemen eta gure arteko giroa ona da. Atzetik badaude giro txarragoak eta batzuen eta besteen arteko ezin ulertuak. Baina hori uste dut bukatzen ari dela», esan du Oihanak.

Etorkizuna ondo ikusten al da? «Ikusten da. Baina lan asko egin beharra dago, negozioa ondo joan dadin egunero-egunero gogor lan egin behar da eta borroka egunerokoa da. Beti daude erronka berriak, merkatua ez da erraza, saltzeko gainean egon beharra dago... baina, tira, badago etorkizuna».

Oihanaren ustez sagardogileen kezka nagusienetakoa sagarra da. «Hemengo sagarrarekin lan egitea garrantzitsua da guretzat. Eta, gero, sagardoari merkatuan balore gehiago ematea. Jendea ez dago prest sagardoaren truke beste edari batzuen truke ordaintzen duena ordaintzeko. Badirudi sagardoak merkea izan behar duela eta bada garaia txip hori aldatzeko eta sagardoa baloratzen hasteko. Sagardoa edaten duenak, jakin dezala asko zaindutako produktu on bat edaten ari dela».

Ibon Alkorta, Altzueta sagardotegia (Hernani). Ibon Alkorta hernaniarra da, «kalekumea» bere esanetan, eta 38 urte ditu. Gaur egun bera da Altzueta sagardotegiko martxa daramana; emaztea du bertakoa. «Niri sagardotegiak beti gustatu izan zaizkit, koadrilarekin joateko, etxean ere sagardoa edan izan da... baina sekula ez dut izan sagardotegi batekin harreman zuzena. Ni arotza naiz eta horretan ari nintzen lanean hemen hasi aurretik. Juanitok, emaztearen aita, hiru alaba ditu eta hiruetako inork ez zeukan sagardotegiarekin jarraitzeko asmorik. Ni ezagutu eta segituan esan zidan ea hartuko nukeen sagardotegia, bera erretiratzeko sasoian zegoela-eta. Horrela, une batean erabakia hartzeko garaia iritsi

zen. Legediak agindutako aldaketa batzuk egin behar ziren eta inbertsioa ere egin beharra zegoen eta, beraz, sagardotegiarekin aurrera edo atzera egin erabaki behar izan genuen. Emaztea eta biok animatu eta sagardotegia hartu genuen 2002. urtean. Gure lanak utzi eta buru-belarri sartu ginen lan honetan, Juanitoren laguntzarekin noski», hasi da kontatzen Ibon Alkorta.

Erraz moldatu da Ibon kalekume izatetik sagardogile izatera. Eta horretan beretzat oso garrantzitsua izan da Juanito Goikoetxearen, bere aitagarrebaren, aholkua eta laguntza. «Dakidan guztia berak erakutsi dit eta oraindik erakusten jarraitzen du. Bere jakinduria eta aholkularitza topera baliatzen ari gara, baina egia da gu sartu ginen garaian sagardotegiak aldaketa bat behar zuela».

2002an sagardotegiarekin hasi eta handik gutxira Juanito Goikoetxeak ebakuntza bat izan zuen eta erietxean eman zuen hilabete. «Oso urte zaila izan zen guretzat. Sagardo asko oliotzeko arriskua zegoen, hasiberriak ginen, ez genekien zer egin... oso gogorra izan zen baina horri esker azkar ulertu genuen enologo baten beharra genuela, arazo batzuk saihestu edo, gutxienez, aurreikusteko».

Belaunaldi berriek aldaketa asko ekarri dituzte sagardotegietara. Baina, nagusiena, intuiziotik metodologiara pasatzea izan da segur aski. Gero eta gehiago kontrolatzen da hasi eta bukatu sagardoa ekoizteko prozesua. «Lokaletan eta azpiegitura mailan sekulako inbertsioak egin dira eta urtero-urtero beste diru asko bideratzen da sagarrera. Hau ez da joko bat. Ezin da sagardoa edozein modutara egin, ona edo txarra aterako den arriskua hartu, lan asko eta diru asko dago jokoan», jarraitu du.

Kanpotik gauzak bestela ikusten dira. Ibonek berak beste modu batera pentsatzen zuen lehen: «Nik uste nuen sagardo txukun bat eginez gero, lau egunetan lan egin, aberastu, eta urte guztia horren kontu ondo asko bizitzeko modua zegoela. Eta emazteak beti esaten zidan ez zela horrela, sagardo ona egitea oso garrantzitsua zela eta lan handia zegoela. Gero konturatu naiz zenbat arrazoi duen, merkatuan exijentzia maila handia dago eta gauzak ondo egitea garrantzitsua da». Altzuetan sagardotegiarentzat urte osoko botilen salmenta txotxa baino garrantzitsuagoa da. Majo aldatu zaio Iboni zeukan ikuspegia: «Espero dut etorriko direla gehiago gozatzeko urteak. Baina azken urteotan inbertsio oso handiak egin ditugu sagardotegietan eta orain lana gogor egin eta diru gutxi ikustea dagokigu».

Lanak lan eta nekeak neke, Ibon Alkortak ilusio handiz ikusten du etorkizuna. «Asko dago egiteko sagardoaren munduan. Ikerketa eta azterketa asko egin dira, gero kajoi batean gordetzeko. Horiek lanerako laguntza gutxi eman digute, ikerketa horiek praktikara eramatea falta da orain», iritzi dio. Urtez urte ikusten du zer hobetu eta zer aldatu. «Maisu handia daukagu, asko dakiena. Eta Juanitok berak onartzen du sagardoaren munduan egunero ikasten dela zerbait berria, beti dagoela zer hobetu eta zer aldatu. Horregatik bide luzea ikusten dut aurretik eta horrek ilusioa piztuta mantentzen du».

Sagardoari, produktu bezala, daukan balioa ematea ere bada sagardogileen erronka. «Produktuari homogeneotasuna eman behar diogu eta sagardoa erosten duenak produktu ona izango duela ziurtatu behar dugu, garantia hori eman behar diogu kontsumitzaileari».

Oskar eta Aitor Bereziartua, Bereziartua sagardotegia (Astigarraga). Oskar (29 urte) eta Aitor (26 urte) upel artean hazi eta hezi dira. Horregatik, garbi samar izan dute betidanik beren etorkizuna sagardotegian zegoela eta ikasketak ere erabat horri begira egin dituzte. Oskar kimika-analista da eta Aitorrek mantentze lanen inguruko ikasketak egin ditu. Sagardoa egiten duen laugarren belaunaldia da Bereziartuan. «Gu sagardotegian hazitakoak gara eta ikasketak ere horretara bideratu ditugu. Garbi izan dugu betidanik gure etorkizuna hemen zegoela eta gustukoa dugu mundu hau», hasi da Oskar. «Txikitandik besterik ez dugu ezagutu eta oso barruan daramagu hau guztia. Gustatzen zaigulako gaude hemen, ez da derrigorrezkoa izan. Izan dugu beste lanbide batzuetan aritzeko aukera eta sagardotegian segitzea erabaki dugu», jarraitu du Aitorrek.

Aitak darama sagardotegiko martxa, Oskarrek eta Aitorrek gero eta ardura gehiago daukaten arren. «Hemen aita da nagusia, eta segi dezala berdin beste urte askoan», zehaztu du Oskarrek.

Esan bezala, Oskarrek kimika-analista ikasketak egin ditu. Horrek ondo islatzen du sagardotegien baitan ematen ari den aldaketa. «Produktua kontrolatu beharra dago. Ezin da batzuetan sagardo oso ona egin eta

beste batzuetan edan ezin dena. Beti berdintsua izatea eta beti ahalik eta onena izatea da helburua eta horretan ari gara», esan du Oskarrek. Beren aitak betidanik egin izan ditu sagardoaren analisiak, urtean behin edo. Orain gertuagotik jarraitzen dira kontu horiek, baina produktuaren kalitatearen gaineko kezka betidanikoa da.

Txotx garaia hasi berritan, nahiko lan dute sagardogileek, nahiz eta beren lana urte guztikoa izan. «Txotx garaian urte guztiko lanari beste bat gehitzen zaio. Botilen salmenta da guretzat alderdi indartsuena eta hori urte guztian egiten dugu. Txotxa, estra bat da guretzat, garrantzitsua hala ere», esan du Aitorrek.

Aldaketaren beste seinale bat Interneten ikus daiteke. Gaur egun, ia sagardotegi guztiek dute web orrialde propioa eta aise topa daiteke Interneten baten eta bestearen berri, kokapenaren inguruko mapa zehatzekin kasu gehienetan. «Teknologia berrietara gerturatzea, makinaria berritzea eta denean egunean egotea oso garrantzitsua da. Berrikuntzak ezinbestekoak dira», jarraitu du Oskarrek.

Beste sektore askotan bezala, sagardogileei ez zaie inoiz buruko minik falta. «Beti daude kezkak; produktua ondo salduko ote den, sagardo ahalik eta homogeneoena egitea lortuko dugun, kontsumitzen jarraituko ote den, sagardoa nola etorriko den urtez urte...», zehaztu du Aitorrek.

Sagardotegia, familiako enpresa izaten da gehienetan. Eta, horrelakoetan, denetarik egitea egokitzen da. Goizean kamioiarekin banaketan aritu eta gero, iluntzean parrilla prestatzen geratu dira Bereziartua anaiak. «Hemen denetarik egin behar dugu, beharrezkoa den guztia. Tortillak egin behar badira, tortillak egin eta erratza pasa behar bada, huraxe», bukatu du Aitorrek.

Pello Irizar, Barkaiztegi sagardotegia (Martutene). Barkaiztegiko zenbatgarren belaunaldikoa den galdetu eta etxean duten zuhaitz-genealogikoa begiratzera joan behar izan du Pello Irizarrek. Hamaikagarren belaunaldikoa da. «Gabiriatik etorri zen familia 1600. urte inguruan eta ordutik egiten da sagardoa gurean, baserriko beste lan askoren artean. Ondoren, nire aitak profesionalizatu zuen», kontatu du 38 urteko sagardogileak. Pello kupela tartean hazi da eta gaur egun berak darama sagardotegiko martxa. «Aitonak eta aitak ikusi zuten baserritik lana baino ez zela etortzen, baina etekinak apenas. Eta orduan hasi ziren sagardoa egiten kanpora saltzeko». Etxetik datorkio ofizioa, baina Pellok garbi dauka sagardotegian aritzeko gustatu egin behar zaizula. «Lan hau gogorra da, ordu asko eman behar dituzu lanean eta gustatu egin behar zaizu, bestela zaila da mundu honetan sartzea».

Sagardoa egiteko prozesua asko teknifikatu da eta egungo aukerak baliatzen asmatu dute sagardogileak. «Lehen ilargiari begira aritzen ziren sagardoa egiten. Orain, teknologia eta zientzia baliatzen dira», esan du Pellok. Aurrerapenak aurrerapen, sagardoa, produktua, kasik lehengo bera da. «Hau oso arraroa da. Sagardoa altxor bat da, zaindu beharrezkoa, benetan berezia baita gaur egungo mundu globalizatuan sagardoa bezalako produktu batekin lanean aritzea», nabarmendu du. Alegia, gaur egungo baliabideek sagardo ahalik eta onena egiten laguntzen dute, baina produktuaren arima betikoa eta bera da.

Sagardotegietan, berriz, aldaketak handiagoak eta bistakoagoak izan dira. «Lehen jendeak kazola etxetik ekartzen zuen eta hasiera batean haragia ez zen jan ere egiten. Hori izugarri aldatu da. Lehen elkarteetako jendea etortzen zen sagardotegira eta erabat gizonen mundua zen. Gaur egun sozializatu egin da eta edonoren esku dago sagardotegia».

Pelloren ustez txotxaren boimak ekarri zuen aldaketa hori sagardotegietara. «Lehen elkarteetako jendea eta jende ezaguna etortzen zen sagardotegira. Eta ahoz ahokoak erakarri zuen beste jende asko gurera. Guk ez genuen inolako marketin kanpainarik egin, gu ez ginen bezero bila hasi. Modu naturalean etorri ziren bezero horiek eta aldaketa bera modu naturalean eman zen».

Izan ere, Pelloren ustez txotxak badu arrazoi sozial bat erakargarri egiten duena: «Jatetxe batera joaten zarenean zure mahaian eseri eta zure koadrilarekin egoten zara, ez duzu hartu-emanik izaten beste mahaikoekin. Baina txotxa desberdina da, txotxean edateko mahaitik altxa eta aldameneko mahaikoarekin ere hitz egiten duzu. Eta uste dut faktore horrek izan duela bere partea sagardotegiek izandako boom horretan».

Etorkizunari begira, Pellok badu kezkarik: «Mundu globalizatu batean bizi gara eta horrelako edari batek bizirik irautea nahikoa mirari bada. Hori zaintzea da nire kezka eta lanean jarraitzea sagardoa gero eta produktu bereziagoa izan dadin. Bide luzea ikusten dut aurretik, hasi baino ez gara egin».

Sagardogileen arteko harremanak estutzea ere ikusten du etorkizuneko erronken artean: «Sektore mailako mugimendua behar dugu, horretan ez dut zalantzarik. Bakoitzak bere aldera jotzen badu, ez goaz inora. Elkarlanean arituta bakarrik jasoko ditugu emaitzak. Egia da tradizionalki existitu izan dela bakoitzak bere interesen arabera aritzeko joera hori, ondokoarekiko mesfidantza hori. Ez dakit hori euskaldunen izaeraren parte ote den...». Pellok baditu bi seme, baina ez daki sagardoaren munduan jarraituko ote duten. «Inor ezin da mundu honetan sartzera behartu, gustatu egin behar zaizu, askoz erosoagoa baita zortzi orduko lan bat izatea», bukatu du.

Ur Astarbe, Astarbe sagardotegia (Astigarraga). Mendiola baserrian 1563. urtean hasi ziren sagardoa egiten. Ur, etxeko hamaseigarren belaunaldikoa da eta berak dauka gaur egun Astarbe sagardotegiko ardura. 31 urte dauzka eta sukaldaritza ikasketak egin zituen, betidanik oso garbi izan duelako horixe ikasi nahi zuela. «Umetatik sagardogintza gustatuta ere, iruditzen zait askorik pentsatu gabe etortzen zaizula sagardotegiko martxa hartzea, horrela behar zuelako-edo. Zure ikasketak apartean eginda ere, badakizu berandu baino lehen sagardotegian arituko zarela. Edo hori da behintzat nire kasua, eta gustura hartu dut ardura». Sukaldaritza ikasketak egin izana ondo datorkio sagardotegiko lanerako. «Ez nituen ikasketak sagardotegiari begira egin, baina egia da lagungarria dela. Izan ere, sagardotegian bi alor daude, sagardoa eta sukaldea. Eta sukaldea gero eta garrantzia handiagoa hartzen ari da. Oraindik ere garrantzitsuen a sagardoa da zalantzarik gabe, baina sukaldea pisua hartzen ari da. Lehen etxetik ekartzen zen jatekoa eta horretan ez genuen kezkarik. Baina orain guk jarri behar ditugu biak, sagardoa eta jatekoa».

Baina, sukaldari batentzat sagardotegia ez al da eremu oso itxia, mugatua? «Gaur egun aldatzea oso zaila da. Nik ere froga batzuk egin izan ditut eta gustatu zaizkio jendeari, baina jendea sagardotegira etortzen da batez ere sagardotegiko menua jatera. Baina etorkizunera begira, eta hainbeste urtean eta hainbeste belaunaldi tartean zirela gauzak nola aldatu diren ikusita, zeinek esaten du menua ere ez dela aldatuko? Gerta daiteke».

Hala ere, Ur ez da asko kezkatzen horrekin. «Eremu mugatua da agian, baina hor ere asko egin daiteke. Bakailao tortilla ez da egiten bakailaoa eta arrautzak hartu eta kito. Bakailao ona eta arrautza onak behar dira. Eta berdin haragiarekin, gaztarekin... horiek guztiak ikasi egin behar dira eta gauza sinpleak diruditen arren, ez dira hain errazak eta asko zaindu beharrekoak dira gainera».

Etorkizunean bi norabide ikusten ditu Urek. «Sagardo mundua oso ondo ikusten dut, egiteko bide luzea duelako. Eta bi arlotan ikusten dut bidea; batetik sagardogintzak hobekuntza asko eskain ditzake, produktua hobetzen jarraitu beharko da eta asko daukagu ikasteko. Badakigu produktua egiten eta belaunaldiz belaunaldi bildutako jakinduria ere hor dago. Baina asko dago ikasteko, eta hori oso ona da etorkizuna planteatzeko orduan. Erronka handia da. Eta ostalaritzan ere ikusten dut bidea, bigarren parte bat bezala, sagardotegian sagardoa baita garrantzitsuen a. Baina zergatik ez konbinatu sagardo ona beste janari mota batekin? Gerta daiteke, zergatik ez», bukatu du Astarbeko semeak.