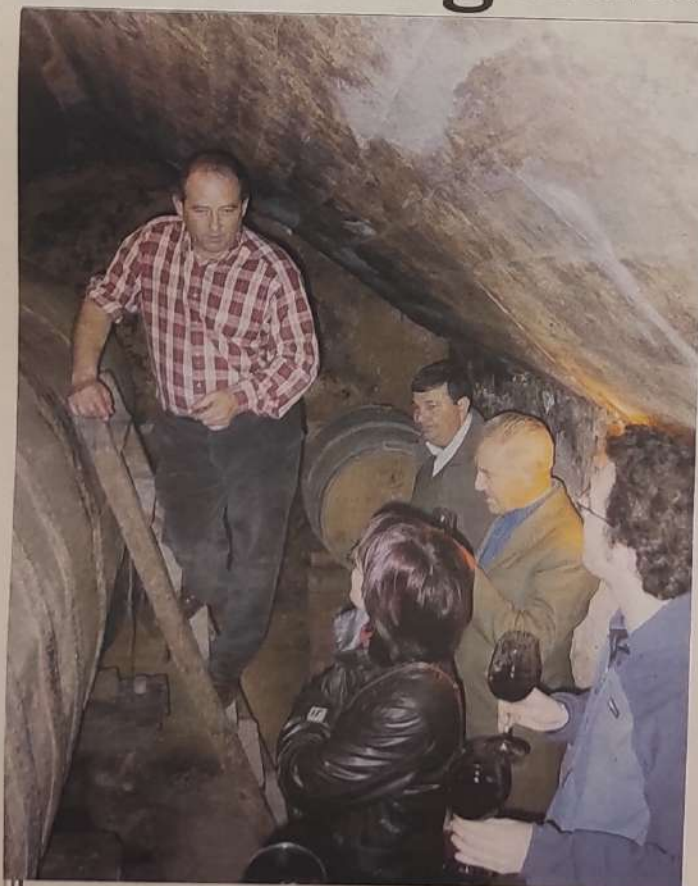




Denbora gelditzerik balego...



Upeltegi bat baino gehiago ikusteko aukera izan zuten Lapuebla de Labarcen.

Ehunka pertsonak Uztaberri Egunaz gozatu zuten atzo, ardoaren mundu zabalarri probetxu ateratzeko asti gehiegirik izan ez zuten arren

III Jon Rejado

Azken urteetan ardoaren inguruan jakin-min handia sortu da. Asko dira edariaz gozatzear gain baruan ezkatzen dituen berezitasunak bereizten saiatzen direnak. Jatetxeek eta taberneek hartu ohi dituzte saiakera horiek, baina atzo Lapuebla de Labarcen gerturatu zirenek ardoaren etxean bertan inon baino hobeto dastatzeko dela frogatu zuten. Uztaberri Egunaren lehen aldia ehunka pertsona bildu ziren upeltegiak barrutik ezagutu eta bertako jabeen azagapenekin gozatzeko.

Goizeko hamaiketan hasi zen **Upeltegi Irekia** izenarekin bataiatutako jaia. Oscar Terol, Arabako Errioxako ardoen enbaxadorearen makila eskuan zuela, izan zen hasiera emateko arduraduna, eta, nola ez, umorearen bidean murgildu zen lan horretan: «Ardoa liburu baten modukoa da; tabernariak liburu saltzaileak dira, upategiak liburutegiak... hori bai, ez irakurri gehiegi, badaezpada», esan zuen, besteak beste, barre algara artean.

Hamaika eta erdiak aldera jendea multzoetan biltzen hasi zen udaltxearen aurrean eguneko lehen upeltegiak ikusteko prest. Apurka-apurka multzo bakoitzak bere bidea hartu zuen sotolaria buru zutela. Guztira hogeita hiru upategiak hartu zuten parte atzokoan, bakoitzak bere berezitasunarekin. Eguna Luis Casado Upategian hasi zuen talde batek, ardoa egiteko

teknologia berriak erabiltzen dituen tokia. Bertan mahatsak ardoa bihurtu arte jarraitzen duen ibilbide eta bilakaera osoa barrutik ikusteko aukera aparta izan zuten, baita zalanztak argitzeko ere.

Dena den, eta ardoa tartean dagoenean gertatu ohi den bezala, erlojuek behar baino bi-ziago egin zuten lan, eta, oharterako, azaldu-tako ardo-dastatzearen ordua heldua zen. Ardoaren ibilbide osoa ikusi ondoren bertan egindako ardoa ezin dastatuta, jaki gozoz betetako mahai batean hizketan aritzen denborarik gabe eta eskerrak arin emanda, ikastolara bidea hartu zuten hainbatek, korrika eta presaka.

Ikastolaren atarian, ehun pertsona hartzeko mahaia zeuden prest, dastatzearen nondik norakoak azaltzen zituen txosten bat eta guzti. Mahaien aurrean hamaika botila zituen mahai bat zegoen, dastatuak izateko prest. Saioa gidatuko zuen pertsonak, Arabako Errioxako ardoen inguruko sarrera bat egin

Dastaketa
 Begiratu, usaindu,
 ahoan sartu, mantendu,
 berezitasunak
 sumatzeko ...

Txutxi Muro  Upeltegiko jabea, Harresirekin merkaturatzen duena

«Upeltegian bertan ardoa dastatzea aparteko zerbait da»

Lapuebla de Labarcako hogeita hiru upeltegik, Udalarekin batera, Uztaberri Egunaren lehen aldiari ekitea erabaki zuten. Txutxi Muro bertako sotolari bat da, eta aipatu ekimenaren jatorria azaldu dio TARTEARI, baita gerturatzen den guztiari egin diezaiokeen ekarpena aztertutako ere.

Zer da Uztaberri eguna?

Lehen sasoi honetan ditugun ardoak erakutsi baino, horietaz harro gaudela erakustea da asmoa. Gune hau ardoa goiz edateko proposa da, ahogozo ezlia baitu, eta berezitasun horretaz baliatu nahi izan dugu. Sotolariok genuen ardura hori Udalaren laguntzarekin batera jaiaren zergatia izan da. Agian azkarregi egin nahi izan dugu, baina asmoa hasiera puntu bat da, eta lehen aldiaren ostean ateratzen ditugun ondorioak aztertuta aurrera egitea aztertuko dugu, are gauza gehiago egiteko.

Ardoaren ezaugarriez gain, mota horretako jaiak egiteko toki aproposa da upeltegi asko dagoelako, ezta?

Izugaria da, bai. Upeltegi asko dago, eta upeltegi horietako jabeen seme-alabak bultzada

handiarekin datoz gainera. Kalitatearen alde egiten dute, merkaturatzea eta beste hainbat gauza. Gainera, kanpora atera garen bakoitzean sari asko eskuratu ditugun arren, ez genuen ahaztu nahi Arabako Emoxako ardoek duten aurretik aipatutako berezitasun hori.

Ardoa protagonista izan arren hamaika ekimen egin dira edariaren beraren inguruan.

Saiatu gara garai batean ardoaren inguruan zeuden ekintzen erakusketa bat egiten. Bertan garai batean gazteek hartzen zuten askaria izango da, arrotea, ardoa egosita lortzen zena. Oliben garrantzia ere agerian utzi nahi izan dugu, olibak, olio eta horiekin lortzen den xabola erakutsiz. Xaboiari etekin bikaina ateratzen genion ardoa lakutik andelera botatzean, xaboi zatitxo batekin konpontzen baikenuen aparrak gainezka egin ez zezan. Garbitzeaz gain beste hamaika gauzatan erabiltzen genuen material hori.

Mahatsondoak ere ez dira alde batera geldituko.

Hala da. Mahatsondoak nola lerrokatzen ditu-

gun erakutsiko dugu garai bateko tresnekin. Gaur egun traktoreak erabiltzen dira, baita lasera ere, baina garai batean bezala erakusten saiatuko gara.

Upeltegiel bisita egiteak ere ikusmin handia sortu du.

Bisitariak beratze karbonikoa egiten duen upeltegi batera joan daitezke edo mahats garbiarekin lan egiten duenera. Nahiko genuke blak ikustea, lan egiteko modu ezberdinak ikusteko. Azalpenak sotolariok emango ditugu, mahatsa heltzen denetik ardoa ateratzen den arte. Nola bideratzen dugun, nola zapaltzen dugun... Batzuek oraindik ardoa garai batean bezala egiten jarraitzen dugu, zapaltzen, askok sinesten ez duten arren. Askok gehiago zaintzen da garbitasuna, eta aurrerapenak dauden alor horretan, baina garai batean bezala da bilakaera.

Merez al du upeltegia ikustea?

Noski baietz! Ardoa edateagatik edatea bilatu beharrean, inguruarekin bat eginez goza dezaten bilatu dugu, gure laguntzarekin. Jendeak urte batean zehar egin dudana lanarekin go-

za dezan nahi dut, horrela sentitzen dudalako. Aurtun oso harro nago lortu ditugun ardoaz, eta hori erakutsi nahi izan diot etorri denari.

Nola egiten da hori, ardoaz gozatzea?
Edan beharrean dastatu egin behar da ardoa. Upeltegian bi gela ditugu, andel ezberdinekin, eta bakoitza dastatuz gero ezberdintasunak sumatzen dira. Upeltegian bertan ardoa dastatzea aparteko zerbait da. Tabernan, etxean ez beste inon ez du horren zapo on izango, bere jatorrizko tokian baitago. Gero ardo hori botilan sartuta etxean edanez gero ezberdina da, eta hori guri ere gertatzen zaigu.

Beste gauza adierazgarrietako bat ardo dastatzea azaltzea izan da.

Aditu batek egin du hori, eta hamaika ardo inguru dastatu ditu jendearen aurrean azalduz, gero norberak edatean zehaztasunak ikus ditzan. Hori esperientzia bikaina da, eta ardoaz ikasi nahi duenarentzat gozamen.

Ardoaren inguruan gero eta gehiago jakitza zabaltzen ari da gizartearen azken urteetan, ezta?

Gero eta gehiago gertatzen da hori. Jendeak ikasi egin nahi du, baina, nire ustez, denok ikasi beharko genuke. Askotan ematen du ardo edateagatik soilik ardoaren inguruko ezagutzak ditugula, baina zertzeladak bereiztea ez da erraza eta ardo dastatze azalduak horretarako aukera ematen du. Jendeak biziki gozaten du horrekin, eta arrakasta handia du.



II Ehunka lagun bildu ziren atzo Lapuebla de Labarcen, ardoa aitzakia hartuta, haren mundua gehiago ezagutu eta festa egiteko. argazkari: joni rajedo

ondoren, pausoak zehazteari ekin zion. Begiratu, usaindu, ahoan sartu eta mantendu, airea hartu ardoak ahoan jarraitzen duen bitartean berezitasunak sumatzeko... Baten batek hamaika arazo izan zituen azken pauso horretan, iturri baten moduan aritu baitzen ardoa ahoan zuela harnasa hartzen saiatu zenean.

Oraindik zazpi ardoren mama probatzea falta zela, bigarren upeltegiarako bisitaren ordua heldu zen. «Beste batean izango da», esanez hainbatek kalerako bidea hartu zuen upategia topatu asmoz. Herrian han-hemenka agertzen ziren pertsona multzoak, baina, inork ez zekien bila zebiltzan upeltegia non zegoen: «Barkatu, ez naiz hemengoal», esanez agurtzen ziren gehienak. Ez zen zaila. Euskal Herriko zein kanpoko bisitariak gerturatu ziren Lapuebla de Labarcara ardoaren deia entzunda.

Ibañez Bujanda upeltegia izan zen ikusi beharreko bigarrena. Behin topatuta, korridore estuetaetik garai bateko upategi baten egitura ikusteko aukera izan zuten bertara joandakoei: ardo biltzeko putzu handiekin, barriekin... Ikusmin gehien sortu zuena, ordea, ko-

midorearen bukaeran gela txiki batean sartuta zegoen Sugea izan zen. Zazpi mila litro ardo inguru hartzen dituen upel luze bat da Sugea, garai batean horrela bataiatu zuten bere luzeragatik: «Oso zaharra da eta dagoeneko ez dio ezer ematen ardoari, baina bertan sartuta dagoen ardoak zerbait berezia du», azpimarratzen du Felixek, upategiko jabeak. Egia birbila. Bertan bildutakoek hori berretsi zuten bertako ardoak orain eraman bezain azkar.

Bigarren upategia ikusi ondoren, giro paregabearen, ardo saltzen duten txokora gerturatu zen multzoa, eta bertan, kakuete, galleta eta ardo artean hizketaldiak jarraitzen du, arratsaldeko hiru eta erdiak arte. Ordurako ardoaren inguruko hamaika gauza azaltzen zizuten txokoa bukatu dira, baita calderetea ere. Horren aurrean batzuk nonbaitera bazkaltzeko txoko bila joan dira, eta beste batzuk, bitartean, etxerako bidea hartu dute. Denak datorren urtean itzultzeko prest daude, baina lasaia goi ibiliko den erloju batekin. Denbora gelditzerik balego...



III Ardoa dastatu zutenek prozesu guztia jamaitu zuten: begiratu, usaindu, ahoan sartu, mantendu, airea hartu...