

Samuel MARTIARTU / Upelagilea

«Sagardoak behar duen egur-ukitua ematen dute egurrezko upelek»

Martiartutarren sotoan dinbi-danbak ez du etenik, eta Samuel seme gazteenak dioenez «ukuiluko iskanbila, batzuetan bederen, mundua bera leherrarazi zuen Bing-bang ezteandaren parekoa da». Halatan, Murchanteko martiartutarrak 1886. urteaz geroztik upelagileak dira, bertzerik egiten ez baitakigu», barrika guztiak eskuz egiten dituztenak ia kasik bakarrik izanik Euskal Herrian.

Mende bat baino gehiago da Martiartu familia upelagintzan hasi zela. Upela zaharrak konpontzeaz gain, mota eta neurri guztietako upelak egiten dituzte, ardoa zein sagardoa gordetzeko. Hori bai, beti eskuz egindakoak dira. «Gure lana artisauena da», dio Samuelek.

Laugarren belaunaldikoa omen zara upelagileen familian...

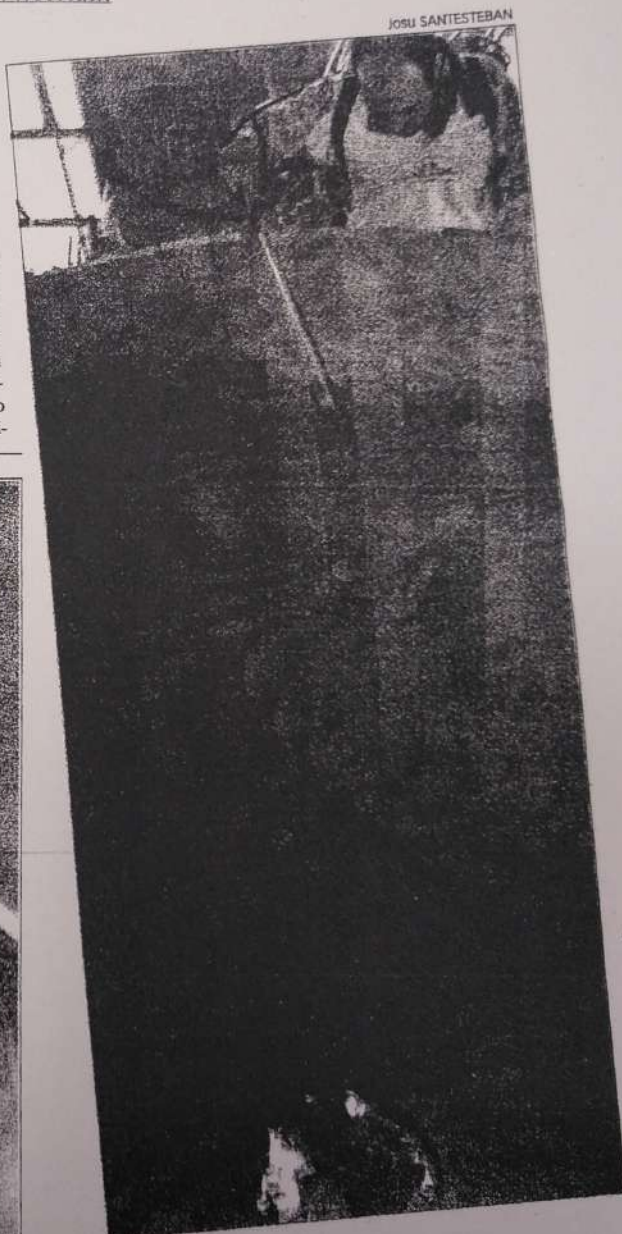
Mende bat baino gehiago da honetan hasi ginela. Eliza nagusian

daogen 1886. urteko agiriak dienez, Aulestiko Matías Martiartu Murchantera ezkondu zen. Ordurako upelagilea ote zen, ala Murchanten bertan ikasi ote zuen ofizioa ez dakigu zehazki. Ardoa gordetzeko upelak egiten zituen gehien. Aldiz, filoxeraren gaitzak jota, mahasti asko kendu ziren; urte gogorak izan ziren haiek eta utzi egin zion barrikak egiteari. Dena dela, gure aitona aitaren aitak berriz ere ofizioari eutsi eta berak irakatsi zion nire aitari egin beharreko guztia. Gure aitak upelak egitea izan du ogibide. Hortaz, egia da,

laugarren belaunaldia da nirea.

Nolako upelak egiten dituzue. Mugarik ba al dute martiartutarren upelek?

Egia badiot, mota eta neurri guztietako upelak egiten ditugu, eta lasai erranen nuke ez dugula artean mugarik ezagutu gure upelak egiteko tenorean. 20 mila litroko, 25 mila litroko dolareak dira handienak. 30 mila litrokoa egin genuela behin, gogoratzten dut. Halaber, bi litroko upelak dira egiten ditugun txi-



JOSU SANTESTEBAN

OTSVÁ ÉNEA

Sagardotegia

DOLARE
SAGARDOTEGIA

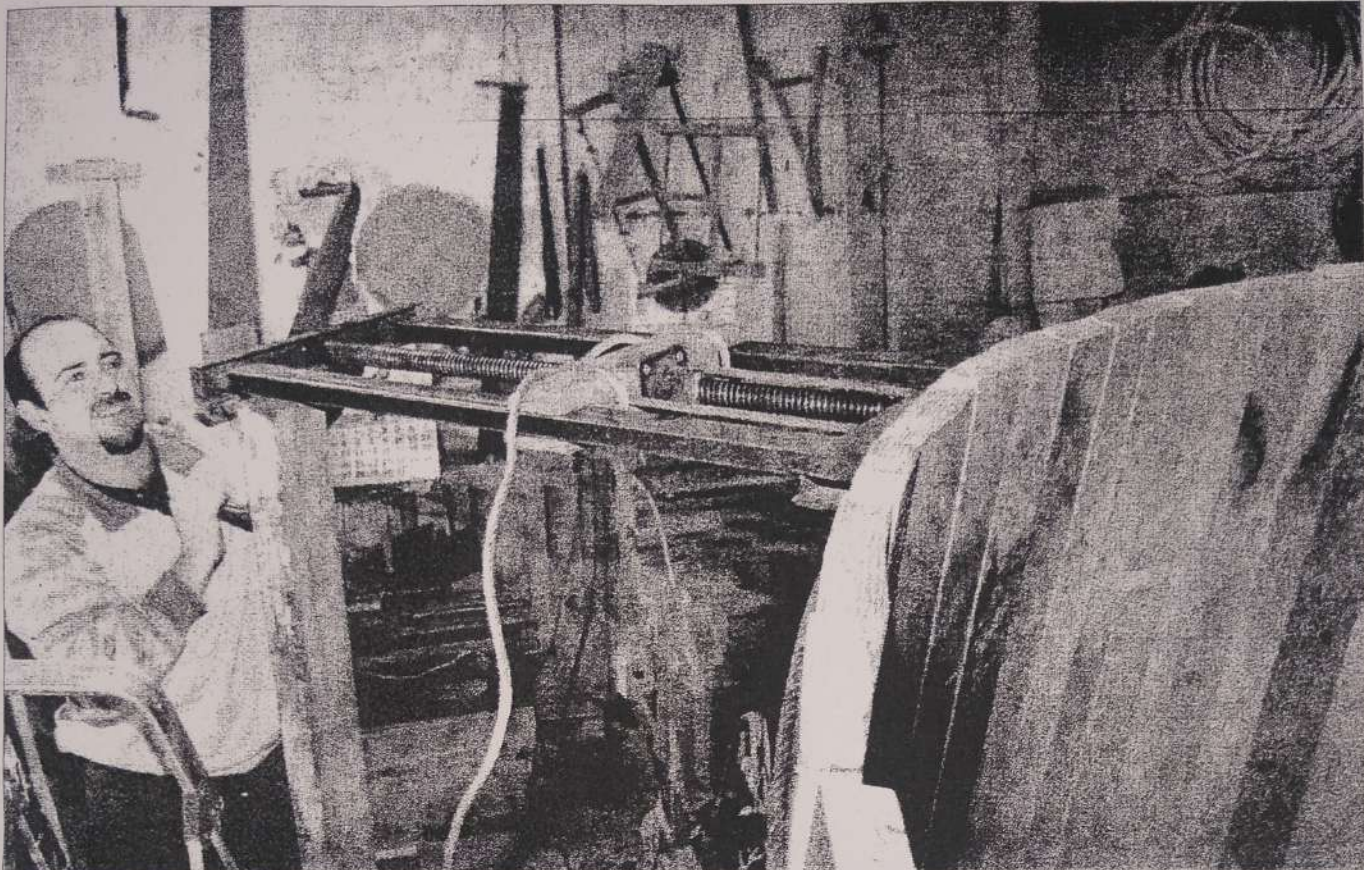
Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

kienak. Ahal dugun guztia egiten dugu, eta eskatzen dizkiguten neurrikoak. Upela zaharrak konpontzen ditugu. Upelekin ikustekorik duen edozein gauza egiten dugu.

Garai batean dolare guztiak egurrezkoak ziren. Egun, altzairuzkoak gero eta gehiago ikusten dira.

Egurrezko dolareak nahiago dituzten sagardogileak daude. Egia da, bestetik, gero eta gehiago ikusten direla altzairu herdoilgaitzez eginak. Agian, altzairu herdoilgaitzez egindako upelekin lan egitea errazagoa da, erosoagoa, batez ere garbitzeko tenorean. Aldiz, egurrezko upelek bertzelako indarra dute, eta sagardoari beharrezkoa duen

JOSU SANTESTEBAN



Samuel Martiartuk eta bere lankideek barrika guztiak eskuz egiten dituzte.

egurrezko ukitu hori ematen diote. Sagardoari zein ardoari hagitz egokia zaie egur-ukitua.

Nolako egurra erabiltzen duzue?

Ardorako haritz amerikarra edo frantziarra erabiltzen da. Azken hau nahikoa garestia da, eta honexegatik erabili ohi dugu gehiagotan haritz amerikarra. Sagardoaren kasuan, gaztainondo erabili ohi da. Gaztainondoaren egur-ukitua haritzarena baino ahulagoa da, eta hori oso ongi dator kio sagardoari.

Ardoa gordetzean bederen, egurrezko upelak aldizka aldatzea

egokia omen da. Sagardoaren kasuan?

Nafarroako Jatorrizko Izendapenak agintzen duenez, upelak bederatzita urtetik behin aldatu behar dira. Oso mesedegarria gertatu zaigu araudi hau. Gertatzen dena zera da: denborak aurrera egin ahala, egurrak indarra galtzen du eta gero eta gehiago kostatzen zaio ardoari zein sagardoari egur-ukitu hori eranstea.

Euskal Herrian bakarrenetarikoa zarete upelak eskuz egiten.

Halaxe da. 225 litro gordetzen dituzten Bordeleko upelak dira

ohikoenak, eta hauek oso modu sistematikoan, kate lanean, egiten dituzten upelategiak egon badaude. Gure lana artisauena da gehiago.

Nolako etorkizuna dakusazue zeuen upelagile-etxean?

Artisauena oso lan gogorra da. Mailuari ordu luze astindu behar zaio. Eta, noski, jendeak nahiago du zortzi orduz lan egin edozein lantokitan eta berriz ere etxera itzuli. Gure lana oso astuna da: izugarritzko zarata, izugarritzko hautsa... Langile berriak aurkitzea oso zaila gertatzen zaigu. Ikusteko mementoan,

upelagintza oso ederra da. Aitzitik, upelagintzaren mundu honetan lan egitea oso gogorra da. Adi! Oso lan ederra da, halaber. Azken buruan, ederra den neurrian da gogorra.

Zainetan daramazuen odola...

Agian bai. Nik zera ikusten dut: eraikuntzan lan egiten hasi den edozeinek bere bizitzan, noizbait, horma zutitzen ikusi du, eta, garaiz ala berandu, berak ere ikasiko du horma zutitzen. Upela nola egiten den ia kasik ez du inork ikusi. Hortaz, langile berriari ofizioa oso-osorik azaldu behar zaio.

Nora saltzen dituzue egindako upelak?

Euskal Herria oso leku egokia da upelagintzan aritzeko, merkatu interesgarria da hemen duguna. Kontuan hartu behar dugu sagardoaren lurra ezezik ardoaren erresuma ere badela Euskal Herria. Hor ditugu, konparazio batera, Errioxako, Arabako eta Nafarroako ardoak. Ardogleen artean, besteak beste, bezero onak ditugu. Gipuzkoako sagardogileak ere ikaragarri bezero onak izan dira eta izan dira.

Daniel MARTIRENA

Lapuerriketa sagardotegia

Sagardotegiko menua
Etxean egindako sagardoa

Vena de sidra y reservas
Sagardo salminta eta enreserbak

Dima-Otxandio errepidea, 38 km. (Dimako gaina)
Tel. 94 633 80 39 - 658 750 260