

Oholetik upholak ateratzen dira, banan-banan egin behar dira, inongo enpalmerik gabe. Upelgilea oso forma zehatza izan arte aritzen da, zeren upelak ez badira ondo artekatzen gero jarioak izango ditu. Behin upholak prest dauden upela eraikitzen hasten da.

“Argia” astekarian² Martuteneko Javier Atorrasagastiren azalpenak irakurgai ditugu, Nerea Pikabeak idatzitako artikuluan. Hona hemen zati bat.

“(…) Upela borobila da eta ohol guztiek elkarrekin bat egin behar dute, puzzle bat izango balitz bezalaxe. Upelak erabat hermetikoa izan behar du. Forma hori ematea oholak alakatzea da. Horretarako kakoa izeneko tresna erabiltzen da. Alakatutakoan traba guztiak kendu behar zaizkio garloparekin (eskuilaren antzekoa da), egurra fin-fin utzi behar da. Kantua ontzea deitzen zaio honi. Ondoren, egur oholak luzeran neurri berdinean mozten dira. Kabila zuloa markatu eta egin. Oholak kabilaz (egurrezko ziria) elkarri lotzeko egiten da zulo hau. Gaur egun zulagailua erabiltzen bada ere, garai batean biribirkina izeneko tresnarekin egiten zuten zuloa. Galdategitik ekarritako burdina mozten da otsoa izeneko tresnarekin, eta bina zulo egiten zaizkio bi muturretan. Burdina uztaiak egiteko erabiliko da. Gero, burdinari forma obalatua eman behar zaio. Ingudeak forma obalatua du eta honen gainean jartzen da burdina; gero, borrarrekin jotzen da burdina, upelgileak nahi duen okerdura lortu arte. Ondoren, uztaia bi muturrak lotu egin behar dira, lau zuloetan errematxeak erabiliz. Errematxea ipintzeko egozkailua erabiltzen zuten. Elkarri lotuta joango diren oholaren barnealdeak seboarekin igurtzi behar dira. Upela muntatu. Upela tente muntatu behar da beti. Lurrean egur puska bat jarri behar da, eta bertan jarriko dira egur oholak. Pixkanaka-pixkanaka ohol guztiak elkarrekin lotuko dira kabilen bitartez eta soka batez eutsiko zaie oraindik mugitzen diren oholei. Uztaiak egin. Neurriak hartzen dira lehenengo. Metro erditik metro erdira, gutxi gorabehera, uztai bat jartzen da. Uztaiek upelaren formakoak izan behar dute gainera, hau da, batzuk handiagoak eta beste batzuk txikiagoak. Salbuespena upel burua eta hondoa dira; hor bina uztai jartzen dira, hortxe baitoa sagardoaren indar, presio guztia. Uztaiak sartzea ez da lan batere erraza. Borrarekin eta asentadorearekin presioan sartzen dira. Upelari buelta eman behar zaio. Urrats zailenetako eta arriskutsuenetako bat upelari buelta ematea da, upel guztia aska baitaiteke. Upel erdia egin dago eta orain beste erdia egin behar dugu. Horretarako, hiru oholtzarrez osatutako aspa bat ipiniko da upel barruan egur oholak eusteko. Une hau aprobetxatzen da gero sagardoz betetzeko erabiliko den zuloa egiteko. Upela kable bati lotu eta polea baten laguntzaz etzanda jarriko da, bi zeharragen gainean lehenbizi. Egoera horretan kardian egingo zaio. Kardian upel burua eta hondoa upelera lotuko dituen barneko zirrikita da. Upel burua eta hondoa egin behar dira. Konpas handia eta txikia erabiliko dira buruaren eta hondoaren borobiltasuna neurtzeko.

Upel burua eta hondoa kardian sartu behar dira. Lehenbizi burua ipintzen da eta gero hondoa. Upelaren barnetik jarri behar da hondoa. Beraz, sagardogilea upel barruan ibita gelditzen da. Hondoa jarri aurretik, ordea, etzanda utzi den upela tente jarri behar da. Lehia egin. Bi oholez egiten da lehia. Barneko hiru oholtzarrak kendu eta barnean gelditu den sagardogilea kanpora irteten da. Upela barnetik garbitzen da. Dagoeneko upela egin dago.(…)”

Zorian upelak egin nituen

² <http://www.argia.com/argia-astekaria/1884/edaria-egurrezko-biribilean>

Upel zatiak

(Olariagaren hiztegiaren marrazkia)

Upel neurriak

Forma eta neurrien arabera, upelek izen bereziak dituzte; hona hemen egurrezko upel arruntenak eta gure arteko ezagunenak:
(Olariagaren bertsioa, hiztegiaren marrazkia?)



BOTA
1000 LITROS
VIENTRE : 3'77
MOLDE : 0'97
ALTURA : 1'355



BOCOY
650 LITROS
VIENTRE : 3'24
MOLDE : 0'82
ALTURA : 1'22



PIPA
450 LITROS
VIENTRE : 2'64
MOLDE : 0'65
ALTURA : 1'31

*Honek et du
erabilben*



MEDIA PIPA
237 LITROS
VIENTRE : 2'15
MOLDE : 0'45
ALTURA : 1'01



CUARTA PIPA
117 LITROS
VIENTRE : 1'76
MOLDE : 0'47
ALTURA : 0'77



PORTUGUESA
540 LITROS
VIENTRE : 2'30
MOLDE : 0'69
ALTURA : 1'355



BORDALESA
250 LITROS
VIENTRE : 2'24
MOLDE : 0'73
ALTURA : 0'95

Garlia (Karreto-barrika) 600 l ,
Zisku. Litroak: Beharren Arabera
Zutikako upela. Litroak: Beharren Arabera



Upelen materialak

▪ Egurrezkoak

Egurraren aukeraketa upel bat egiteko upelaren funtzioaren arabera izaten da. Gure kasuan, Sagardogintzan, ez zaigu komeni egurrak edariari zaporean eragitea eta ia inoiz ez dugu haritza (*Quercus robur*) egur nagusia bezala aukeratu; horregatik beste ardoentzat arrunki erabiltzen den materiala ez da egokia sagardoarentzat.

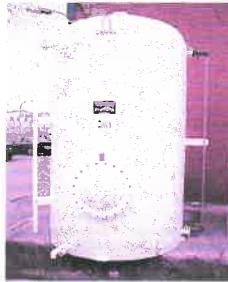
Normalki, Sagardorako upelak gaztainondoa (*Castanea sativa*) erabiliz egiten dira, eta hemengo upeletan, behin baino gehiagotan, hainbat egur motak aurkitzen ditugu upel bakar batean, aketzia (*Acacia*), gereziondoa (*Prunus Avium*), gaztainondoa....

Zegamako Xilotekara³ hurbiltzen bagara, likidanbar aipatzen digute kupelgintzarako egur aproposena bezala. Baina ziur gaude, askotan, gure garai bateko kupelgileek ezingo zutela egurra aukeratu eta inguruan zeukatenarekin moldatu behar zirela beren beharrak betetzeko.

Egin dugun ikerketan, Astigarragako Upelen materialak honaxekoak ditugu: ¿?

Upel mota/ Egur mota	Garlia	Bukoi	Upela	Zisku	Zutikako Upela....	
Gaztainondo	2	52	127			
Aketzia		3				
Mistoa	12	68				
Haritza...		3				

Prezio txula lehen eta orain



▪ Poliesterrezkoak

Upel hauek erretxinaz osatzen dira, nahiko material berria eta oso ekonomikoa dugu. Forma desberdineko upel edo barririk egiteko aukera ematen du (zilindrikoak, kubikoak eta abar...)

³ <http://www.xiloteca.net/>



- Altzairu herdoilgaitzazkoak

Bi motatako txapak daude, beren kalitateekin: Aisi-304 (% 18 kromoa, % 8 nikela, eta gainerakoa burdina) eta Aisi-316 (% 18 kromoa, % 8 nikela, % 2 molibdenoa eta gainerako burdina). Bi altzairu inoxidableak daude homologatuak, baina, ez da erabat segurua Aisi-304 erabat inertea denik "sagardoa"-rekin. Horregatik erabiltzen da Aisi-316-a normalean.

Upelen zainketa

Egurrezko upelek mantenimendua behar dute. Urtero hustu eta ongi garbitu, muztio berria, arazorik gabe, sagardoa bihur dadin. Zentzu honetan, bakoitzak bere ideia du, eta batzuek diote sagardoa hobe egiten dela upel barruan liga mantentzen bada...

*Han
elaborazioa
da*

Baina normalena zeharo hustutzea zen eta sosa eta zepillo batzuekin oso ongi garbitzea. Gero, oholen bat aldatu egin behar zenean, upela desmuntatu eta berriz muntatu eta zirrikituak geratzen baziren seboarekin bete egin behar zen. Duela urte batzuk, aldiz, egurrezko upel batzuk poliesterrekin forratzen hasi ziren. Emaitza hobea ematen du, baina denborarekin arazoak sortzen dira, eta upholak askatu, egurraren arnasa eta hezetasun neurria ez delako egokiena, kupelaren osotasunea galduz.

Astigarragako upelen mantenimenduaz nafar bat arduratzen da gehienbat, Fortuna Martiartu⁴. Berak kontatu digu, nola duela urte batzuk, Sagardogintza desagertzeko zorian zegoela, Astigarragako Petritegi Sagardotegitik deitu zioten upel erraldoi batzuk konpon zitzaizkien. Harrezkero, urtero, gure sagardogileek berarekin izaten dute hartuemana.

Martiartuk, halaber, upelgintzaren gorabeherak azken ehun urte hauetan azaltzen dizkigu. Zemento eta altzarizko depositoek, botilek... eta plastikoen agerraldiak, upelgilearen ofizioa ia desagertzera eramaten dute. Oso gutxi dira sagardo egur upelak konpontzeko gai diren pertsonak.

Beste upelen zainketa, **Altzairu herdoilgaitzazkoak** eta Poliesterrekoak, askoz erosoagoa eta errezagoa da.

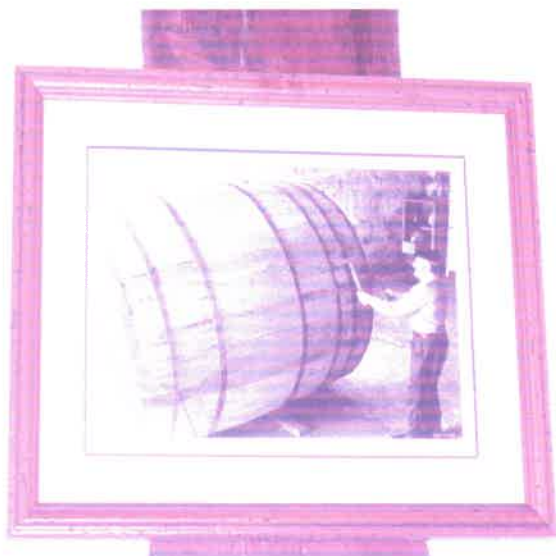
orain

⁴ Ikusi elkarrizketa liburuaren DVD-an. Baita ere, jakinminez geratzen bazarete, kontuan hartu erreferentzi hau:

"Martiartu. Kupelgileak, Toneleros, Tonneliers." Otero, Xabi y Yoldi, Pili. Ed. Los autores. Pamplona 1987. NOTAS: Tonelería, fundamental sobre tonelería artesanal, grabados, útiles, denominaciones. Etnografía. Nombre de los útiles y su función. 110p. 66 fotos, guardas. Dibujos de útiles toneleros

ASTIGARRAGAKO UPELGILEA

Harrigarria bada ere, hainbeste Sagardotegi egon arren, Astigarragan ez dugu kupelgile profesionalik aurkitu, ez gaur egun ez duela ehun urte. Baina oso kasu bitxia eta bakarra topatu dugu: "Joxemari Lizeaga, azken kupelgilea".



Aparteko kasu honetaz gehiago jakin nahian, bere bi bilobekin, Gabriel Lizeaga Lujanbio eta Bittor Lizeaga Rica, mintzatu gara⁵. Elkarrizketa hauetan bere aitona (Joxe Mari Lizeaga, 1894an jaioa) dituzten oroimenak kontatzen digute. Nola gaztaroan bere amona Juana Arrieta, Gartziategikoa, Urrietako Joxe Mari Lizeaga, ezagutu zuen eta ezkondu zen. Joxe Mari, Astigarragara bizitzera etorri eta Gartziategi baserriaren lanak bere gainean hartu zituen. Normalki, etxeko lanak egiteaz gain, "karroteru" modura aritzen zen, gurdiak konpontzen. Zerrategia eta zurgintzarako tresneria bazuen Gartziategi baserrian bertan⁶. Bere bilobek diotenez, ez zuen kupelgintza inorrek inor ikasi, "bere kabuz baizik, egun batean pentsatu zuen, gurpilak egiteko eta konpontzeko gai baldin bazen, zergatik ez kupel bat?". Baina hori dena azaltzeko, bere ahotik entzundako lekukoa aurkitu dugu: Alfredo Feliu Corcuera kazetaria. Feliu Jaunak, "Baga, biga, higa"⁷ bere liburuan Joxemari Gartziategikoa elkarrizketa bat egiten dio, eta gure libururako opa digu.

⁵ Ikusi edo entzun liburuaren DVD-an

⁶ Ikusi liburuaren DVD-an

⁷ "Baga, biga, higa: una etnología de lo insólito vasco". Feliu Corcuera, Alfredo. Ed. Mensajero. Bilbao 1991 . ISBN: 84-271-1710-8

JOSHE MARI DE GARTZIATEGI, ULTIMO ARTESANO DE «KUPELAS»

Fue durante una reunión en Tolosa un campeonato de sidras donde me sorprendió el perfil, puramente escueto, de un anciano. Era una cara vasca por definición, una cara de recuerdo de un viaje por Euskal Herria, una cara de talla en madera o tarjeta postal. Se trataba de don José María Lizeaga Zuaznabar, de 82 años, propietario de la sidrería «Gartziategi», de Astigarraga y conocido entre los aficionados a la sidra como «Joshe Mari de Gartziategi»... Naturalmente y a su edad, el negocio de la sidra descansaba sobre los hombros de su hijo Víctor, que competía con ella en los campeonatos provinciales. Había otra cualidad que resalta en la personalidad del singular anciano y es la de que fabricaba personalmente sus propias cubas de sidra o «kupelas». Don José María no sólo preparaba con su hijo buenas sidras sino que excelente artesano construía y montaba las enormes cubas de más de dos metros de diámetro donde tradicionalmente se almacenan los glauco dorados mostos de la manzana.

Siglo y medio de existencia

Aún pasó algún tiempo antes de que se me ofreciese la oportunidad de llegar por «Gartziategi», y cuando lo hice don José María estaba enfermo, así es que no tuve ocasión todavía para un sabroso diálogo con el viejo, aunque sí de introducirme por todos los recovecos de la sidrería y de participar gustosamente en una típica cena de amigos al amparo de las formidables «kupelas». «Gartziategi» es la más típica sidrería vasca si las hay, con todas las características y todo el encanto de más de un siglo y medio de existencia en la penumbra espesa de sus rincones, en el aroma indefinible del aire impregnado de savias vegetales, en la impresionante sucesión de un arsenal de enormes cubas que más parecen proyectiles para un juliovernesco viaje a la Luna. Veintiún «kupelas» se alinean en el «kupelategi» de «Gartziategi», con una capacidad media de cinco a siete mil litros cada una, e incluso hay alguna que llega a los 12.000 (Víctor Lizeaga Arrieta), el hijo de «Joshe Mari» me asegura que las hay mayores, como una de 30.000 litros que existe en la bodega «Zapiriain», en el caserío Rekalde de Astigarraga). Las «kupelas» ocupan la planta baja del edificio, como es natural, y en el piso superior se encuentra la prensa o «tolare». Aún más arriba, en el desván o ganbara, se halla el depósito para las remesas de manzanas, que ocupan, desparramadas, casi toda la planta.

Cenar en sidrería

En el centro de la amplia bodega hay una mesa y, a su lado, un asador de carbón vegetal encendido. Nos habíamos reunido una docena de comensales y las viandas estaban listas sobre el tablero desnudo. El menúes siempre el característico de estas reuniones, que los amigos que me han invitado celebran todos los viernes: tortilla de bacalao y grandes, enormes chuletas que se van colocando sobre el asador. Ya en la boca, el bacalao exige el gratísimo acompañamiento de la sidra y comienza un descorche de botellas que se alargará entre comentarios, gracias, anécdotas y buen humor a todo lo largo de la cena. La sidra es excelente y el grupo de amigos, que también lo es de entendidos en la materia, la saborean y califica aprobatoriamente. Las tajadas de carne, humeante, sangrante, se van repartiendo de igual modo y los escanciadores sirven a discreción vasos y más vasos de la fresca y transparente bebida.

El ambiente de camaradería, la confianza creciente da paso a una amena conversación en la que la sidra sirve de ombligo al Universo y me aseguran que ésta la de «Gartziategi»— es la sidrería más antigua y con más solera la más artesanal y menos industrializada por otra parte— en la que cada «kupela» se aprovecha para obtener sidras de diferente matiz. «Veintiún» «kupelas» dan origen a veintiún clases de sidra distinta. Además aquí no viene cualquiera, no es un establecimiento público, sino más bien un reducto donde se reúnen en privado círculos de entendidos admiradores de la sidra.

Construyendo «kupelas»

Las colosales «kupelas» que hace don José María requieren mi atención y me informan que se fabrican con madera de acacia «aketzia» o de roble —«aritza»— siendo la primera la más neutra, la que transmite menos sabor al contenido. Pieza por pieza se cortan, se curvan y se tallan para ser posteriormente ensambladas y sujetas con unos flejes —«uztaiak» . Una vez construida totalmente la «kupela» hay que desmontarla y trasladar sus componentes hasta su definitivo asentamiento para volver a montarla. Según me cuentan antiguamente había carpinteros especializados en la construcción de «kupelas», pero han desaparecido por completo —«sólo queda Joshe Mari» por lo que en la actualidad las traen de Asturias, donde se hacen gigantescas, lo que es normal dentro del proceso de industrialización que sigue gran parte de la sidra asturiana. En «Gartziategi» mantienen las más antiguas con repetidos arreglos y don José María es autor «de cinco kupelas enteras por lo menos...» Lo

??
Kupelategi

asombroso, lo verdaderamente chocante es que además nuestro hombre construyó su primera «kupela» icuando tenía 70 años de edad!... Y desde entonces no para...

Hay «kupelas» —me señalan que se dice que todos los años dan buena sidra. Bien porque son muy antiguas, bien por la calidad de la madera, aunque la verdad es que el cosechero cuida con especial consideración a ciertas «kupelas», en las que procura siempre de introducir buen género... Cada cosechero, como cada bebedor, tiene sus favoritos... Aquí por ejemplo, en «Gartziategi» la número 11 por la frescura de una ventana próxima o la número 15, la que ganó el Campeonato de Gipuzkoa en Villafranca en el año 1975.

Infatigable Joshe Mari

Pasó el tiempo y un buen día, inesperadamente, recibí una llamada de Antxon Aristegieta, asiduo contertulio de los viernes en «Gartziategui»: «Joshe Mari hace tiempo que se curó. Ven cuando quieras.» Y en Astigarraga doy de nuevo con mis huesos y me encuentro de nuevo bien embutido en su txapela, a «Joshe Mari», cordial y obsequioso, y a su hijo Víctor, a un grupo de amigos y a la parrilla que humea deliciosamente cada vez que le gotea una gota de grasa de unas cintas de lomo puestas a tostar. Son las ocho de la noche, todavía hay luz en el ambiente y contemplo los manzanales que llegan hasta la misma parte posterior de la casa y el enorme taller donde trabaja «Joshe Mari» cubierto por un fuerte entrafado de vigas y tejado. Allí hay sierras, cepillos mecánicos, poleas, troqueles y hay también ino faltaba más! una gran «kupela» en reparación, porque el infatigable anciano sigue trabajando como si tuviera veinte años. La «kupela» reparada tiene buen aspecto, pero «Joshe Mari» quiere enseñarme algo. Me introduce al fondo del edificio, abre una puerta, da la luz y aparece ante mis ojos una «kupela» nuevecita, blanca, recién terminada. La madera es clara, pulida como un mueble, panzuda y respetablemente voluminosa. Es su última obra y «Joshe Mari» pasa la mano por ella, introduce medio cuerpo por el gran agujero central, la contempla con un legítimo orgullo. ¡Construida y no es ni una tontería construir una «kupela» a los 83 años! ¡Ahí queda ...

Beber una «kupela»

No salgo de mi asombro y me siento a su lado para dialogar con él, mientras se suceden los taponazos y el ritual gastronómico se repite: tortilla de bacalao, lomo, chuletas, lengua en salsa, queso... La sidrería es como un templo, las «kupelas» los altares y bajo su protección todos oficiamos devotamente. ¡Qué bien sabe la sidra así, en comunidad de bebedores!... La sidra tiene «gancho», tiene «kako»... Es una amante rubia y peligrosa y el que se enamora de ella la ama hasta el sepulcro. La conversación va y viene, se trenza sobre un telar de vasos y botellas... ¿Cuántas botellas salen de una «kupela»? —preguntamos. Pues entre 3.000 a 10.000 botellas. Todo es relativo y depende del tamaño. ¿Y cuánto vale ahora una botella? Una botella de sidra en origen, cosecha 76-77, la vende ahora el cosechero en unas 21 pesetas, que luego en el mercado se pone de 40 a 45 pesetas. Una botella de buena sidra, se entiende, de 85 centímetros cúbicos de capacidad. Hay tendencia al encarecimiento, como en todo pero, con un consumo creciente, es rentable cien pon cien. — Bueno, pero ¿cuánta sidra suele tomar al día un bebedor? — Depende, hay muchos hombres que se toman dos o tres botellas al día como cosa normal. Si hace calor, más, naturalmente... ¿Podríamos decir entonces que hay hombres que se beben en su vida una «kupela». — Una pon lo menos sí —precisa uno de la cuadrilla. ¿Una? ¡Y algunos también tres!... asegura un último contertulio, entre risas generales, con la convicción que da la experiencia de unas relaciones largas, íntimas, sosegadas y ampliamente satisfactorias con la blanda, sensitiva y absorbente sidra de los vascos. Era el año 1978 cuando trabábamos contacto con don Joshe Mari (los precios de la sidra son los de entonces), y la conversación con el asombroso anciano —que seguidamente reproducimos— nos situó ante una personalidad sencillamente extraordinaria.

- Don Joshe Maria, ¿cómo aprendió usted a hacer «kupelas» por sí mismo?
 - Empecé a hacer pruebas y me han salido bien. La primera fue el número «4». Ahí está, para recuerdo.
 - ¿Peno nadie le enseñó?
 - Nadie. Yo aprendí a hacer carros, era carretero. Yo hacía ruedas. Si sabe uno hacer ruedas, ya puede hacer cubas.
 - ¿Cuántos años hace que hizo la primera?
 - No sé exactamente. Con Setenta años o así.
 - Setenta años. Muy joven era usted entonces...
 - ¿Muy joven, a los 70 años? ¡Ah! ¿Qué hizo a los 70 años la primera cuba?
 - Sí, sí, a los 70 años... tonelero, «kupelegile»...
 - Parece mentira. ¿Y es difícil hacer una «kupela»?
 - No sé. No sé. A mí no me ha costado.
 - ¿Pero qué es más difícil, hacer bien las duelas, las piezas, o montarlas?
 - Si haces bien las tablas, en seguida se monta.
 - Un problema será el doblar las duelas ¿no?...

— No, porque la madera siempre tiene alguna curva, y se aprovecha.
Y si necesita un poco más, pues más. Para que se compense una curvatura con la otra, en el centro le doy más ancho a la tabla, claro.
— ¿Cuánto tarda en hacer una «kupela»?
— Depende mucho del tiempo que haga, porque si hace buen tiempo me voy a la huerta y si hace malo, trabajo en la «kupela».

- ¿Cuántas «kupelas» ha hecho?

- Cinco completamente nuevas. Y arreglos de otras, doce o trece.
— ¿Cuál es la mejor que le ha salido?
— Ninguna tiene goteras y eso es una cosa grande... La mejor hecha la número «4», la primera, con mucha paciencia. La familia me dice: «Esta es de recuerdo, aitona»...
- Oiga, don José María, ¿cuántos constructores de «kupelas» quedan?
— Muy pocos, o nadie. Antes uno en «Lakaxene», de Martutene, y otro en «Palanbxa Bera», en Hernani, pero ahora ya no...
— ¿Y qué precio tiene una «kupela»?
— No tiene precio, es un trabajo que no se paga con dinero. El precio de costo depende del material empleado. Esta última la he hecho de cerezo y de acacia. El cerezo da mejor gusto. La acacia también es buena, con un poco de deje.
— ¿Ha vendido alguna de las que ha hecho?
— No, no. Yo no pienso vender. ¡Trae un poco de sidra, oye!... Se me traba la lengua y... (risas generales).
— ¿Enseña usted a alguien el oficio?
— Este me ayuda (por Víctor, su hijo), y un sobrino también tengo... para montar sólo. Ahora dice que va a empezar a hacer cubas.

- ¿Le gusta a usted la sidra?

— Sí, ya lo creo. Me gusta. Te diré. El año pasado veintisiete botellas entre cuatro...
— ¿Veintisiete botellas?
— Sí, con unas chuletas aquí. Y luego fuimos a Petritegi y allí nos sacó un señor otras dos. Total veintinueve botellas.
— El año pasado y con 82 años. ¿Y qué? ¿Mareado?
— Con la makilla ya iba un poco así, así, pero la cabeza, nada. Borracho no he estado nunca. Mira, en mi vida no he pegado a nadie ni me han pegado. Pero el nombrar a Joshe Mari de Gartziategi era siempre un respeto para la comunidad.
— ¿Y siempre ha sido usted tan fuente?
— Ya te voy a contar... En esta casa, cuando yo llegué, había una mujer casada, y ocho solteras. Hacía falta un hombre para el caserío... Una vez pasó que vino aquí una cuadrilla, con Ventura Elizondo, campeón de España de lanzamiento de peso... Yo había venido también aquella tarde a ver a la novia... (Don José María narra lentamente, entre la atención de todos.) Estaba también Zapaterito el pelotari, muy fuerte aquél y me retó a echar un pulso... Todavía nadie me ha tumbado al pulso... A Zapaterito le dije: «Todavía estás tranquilo»... Pero el otro estaba ahogado ya... «Amigo, no eres malo» le dije—. «A mí no me has tumbado pero no eres malo»... Después, un martes de Carnaval, volvieron todos a cenar unas chuletas. Elizondo me dijo que si quería lanzar peso con él. Yo nunca había visto lanzamiento de peso. Pidió cinco tiradas y que haríamos dos de prueba y volvieron otro día. Yo nunca había visto una bola de aquéllas. Llegaron cuando estaba recogiendo la leche. ¿Dónde está la pelota ésa? pregunté... Hicimos una prueba y se juntaban y hacían comentarios. Prepararon el campo de tiro y Ventura me dijo: «Tu igual la echas al tejado!»... «No te preocupes le contesté— que la bola va a ir bien por abajo»... Me dio la bola de siete kilos y medio y la tiré: 12,47 metros... Lanzó después Ventura y... 11,35. Como estaba entrenado las tiraba muy bien y caían todas cerca una de la otra y comentaron si no sería un «bxurro» mío el que hubiera ganado. Me preguntaron si quería otra tirada... «A mí no me importa» les dije . Tiramos los dos otra vez y llegué con el peso 55 ó 60 centímetros aún más lejos... Allí se acabó la fiesta.
— (Admirado.) ¡Que fuerte era usted!...
— Fuerte de joven sí era, esa es la verdad. Pesaba 95 kilos cuando fui a la mili y no sabía dónde tenía el estómago. Nunca me han gustado las fanfarronadas, pero las cosas vienen así y cuando vienen así, se demuestran... Me da pena haberte dicho todo esto. Los disparates que he hecho de joven ¿para qué vas a publicar en el periódico?...

Gaur egun, Joxe Mari Lizeagak egindako kupelak Lizeaga eta Gartziategi Sagardotegietan ditugu ikusgai.

Upel hauen eta, oro har, hemen eginak diren batzuen berezitasun nagusia lehioan dugu. Behekaldean jarri beharrean, buruaren erdian kokatzen baitira. Gabriel Lizeagaren ustez, "erabiltzen zituen oholak oso meheak ziren eta behekaldean jarriz gero, ezingo zuten likidoaren presioa jasan".



Bittor eta Gabriel Lizeaga, lehengusuak, Gartziategi Sagardotegian



Joxe Mari Lizeagak egindako lehenbizikoetako kupelak, Lizeaga Sagardotegian

Upelgintza Gipuzkoan

Egungo Gipuzkoako upelgintzari buruz mintzatzeko, Donostiako Easo Institutu Politeknikora hurbildu gara. Bertan, Sebas Elizondoarekin solastatu gara. Sebas Elizondo, zurgintza irakaslea eta sagardogilea dugu. Gaur egun ez dute inondik inora eskuz egindako upelen gaia jorratzen, antzinako ohitura bitxia eta berezia iruditzen zaie-eta. "Egia esanda, egurrezko egungo upelak sistema mekanizatuen bitartez egiten dira, eta ontzien lege berriak direla eta, upel bat apurtzen denean, edo denbora jakin bat duenean, botatzea baino ez dugu".

Gipuzkoako upelgintzaz zerbait gehiago jakin nahian gabiltzanez, liburu, aldizkari eta egunkarietan bilatzeari ekin diogu. Uriaren "Sagardoa" liburuan⁸ hiru upelgile erreferentziak aipatzen dira, Usurbilgo Miguel Iturralde "Mantzo", Tolosako Martin Rezola "Tximela" eta Astigarragako Joxe Mari Gartziategikoa. Baita ere, Euskonews, astekari digitalean, Antxon Agirre-Sorondok Pablo Iturgaizi egindako elkarrizketa aurkitu dugu⁹.

"(...)Pablo Iturgaiz (Pasai Antxo,1920), 14 urterekin hasi zen aitaren tailerrean buru-belarri lan egiten. 16 urte zeuzkan gerra piztu zenean, eta 24 Pasaiara itzuli zirenean.

Pasaiako tailerrean ardo eta sagardorako barrikak egiten zituzten, bereziki Mexiko, Estatu Batuak eta Japoniara esportatzeko. Antxoa eta sardinak gatzetan jartzekoak ere egiten zituzten. Ardoak esportatzeko enpresek normalean upelak konpontzeko tailerrak izaten zituzten, baina berriak beraiei erosten zizkieten. Hortaz, "ardo saltzaileek" konponketak egiten zituzten, baina ez zituzten upel berriak egiten. Upelgile asko zeuden Gipuzkoan.

Pablok gogoan du igande askotan nola joaten zen bere aitarekin (honek 45 urte zeuzkanean) Leitzarango bailarara egurrak markatzera. Hantxe erosten zuten gaztainondo egurra. Leitzarango tren hartuta joaten ziren, baina beraiek jaitsi nahi zuten inguruan ez zuenez geltokirik, eskupekoa ematen zioten tren gidariari abiadura pixka bat murriztuz, eta tren martxan zegoela jaisten ziren.

Ardotarako barrikentzat haritz amerikarraren egurra erabiltzen zuten, eta sagardoarentzat, aldiz, gaztainondoarena, haritzaren egurrak "buqué" (zapore) handiegia ematen diolako sagardoari. (...)”

Gure historiaren indusketa jarraituz, artxiboko lanak egitera joan gara, alegia, Joxe Mari Lizeaga gaztea zen garaietan Gipuzkoan upelgintzarekiko zegoena ezagutzeko asmoz. Tolosara, Gipuzkoako Artxibo Orokorra jo dugu.

Joan den mendeko paperen artean murgilduta, gauza batzuk deskubritu ditugu garai haietaz. Hain zuzen, 1907an, Alzako udalak, Diputazioaren Ogasun atalera, matrikula industrialen zerrenda bidaltzen du¹⁰. Dokumentu honetan bi "cubero" agertzen zaizkigu, Jose Miguel Artucha eta Juan Sans. Astigarragako zerrendan, berriz, upelgilerik ez.

Beste dokumentu batean, 1911koa, "Reglamento para la Imposición y Cobranza de la Contribución Industrial de la Provincia de Gipuzkoa"¹¹, kupelgintza, Lehenengo Tarifan, 10. taldean aurkitzen dugu: "25. A.-Almacenistas, tratantes o especuladores

⁸ "La sidra". Uria Irastorza, José. Ed.Sendoa. San Sebastián. 1987. I.S.B.N.: 84-85846-52-4

⁹ http://www.euskonews.com/artisautza/0199zbk/prozesua_eu.html

¹⁰ Gipuzkoako Artxibo Orokorra. JD IT 2953,2.

¹¹ Idem IRE 61

en maderas extranjeras, coloniales ó del país, para la construcción de toneles, barricas y otros envases. En la capital..... 1.075. En las demás poblaciones... 250”
Egia esanda, hiriburuan edo beste herri batean kupelgintzan aritzeko zergak oso desberdinak ziren.

Denboran aurrera eginez, 1923an gaude, Gipuzkoako Diputazioak Ekoizpen Industrialaren Estatistika¹² betearazten zuenean. Herri bakoitzak jasotzen du hainbat galdetegi, non industrien datu zehatzak ematen diren,(galdetegi hauek 1924ko Abuztuan betetzen dira). Esaterako, Astigarragan ez dugu inongo upelgilerik¹³, baina Alzan¹⁴, bi upelgintzaren erreferentziak daude: Antonio Porrás, zeinek 2500 upel egin dituela deklaratu duen eta “Llusa y Compañía S. en C. Sucursal de Pasajes”, Bartzelonako enpresa baten sukurtsala; enpresa honetan haritza baino ez dute erabiltzen, eta ekoizpen bezala “Duelas Aserradas... 10000, Envases varios... 2500” jartzen dute. Hernanin bat dugu, Jose Elicegirena, zeinek 8 bukoi berriak egiten dituen, 25 bukoi konpondu, 40 upel berriak eta upel bat konpondu. Jose Elicegek, pinua eta gaztaionondoa erabiltzen du, horregatik gehien bat sagardorako upelak egiten dituela suposatzen dugu. Elgetan, Apolinar Mañeta agertzen zaigu, zurgina “arreglo de cajas de carros y armarios y desperfectos de los caseríos” egiten duena, agian, upelen bat konponduko al zuen? Bestalde, Lezon, “Joaquin Mendia y Cia” upelgintza lantegiak zabaltzen dira, Irundik lekualdatuak. Lantegi hauetan, ordea, haritza baino ez dute erabiltzen, ziurrenik, bertako upelek beste hainbat erabilera izango zuten. Usurbilen, ez dugu upelgilerik baina Jose Manuel Zabala zurgina dugu, zeinek zazpi upel konpondu zituen. Paperak eta paperak ikusten ari garela Tolosara heltzen gara, ezaguna egiten zaigun abizena topatuz: Marcelino Rezola, aita eta bi seme aritzen dira upelgintzan. Erabiltzen duten materiala: “Madera de castaño y roble... 10000 kgs. Hierro y fleje... 400 id.” Egindako produktuak: “Reparacion de barricas *husadas*...200. Barrica nueva...10” Tokia eta fetxa: “Tolosa, 16 de Agosto de 1924”. Tolosan beste izena aurkitzen dugu, Marcelino Lopetegi, zurgintzan eta upelgintzan aritzen dena. Ez dute, hala ere, zehazten zein egur mota erabiltzen zuen, baina 2000 kgs baino ez du deklaratu.

Egia esanda, duela 100 urte, upelgileak medikuak baino askoz arruntagoak ziren. Tamalez, gaur egun upelgileak desagertzean daude. Medikuek berriz, gero eta gehiago behar ditugu.

Atal honi bukaera emateko, Epelde eta Larrañagaren kanta datorkigu burura: “Kupela, kupela,... sagardoaren hotela...”, baina kantaren kupel mota ez da guk aztertu duguna, baizik eta medikuei buruhaustek ematen dizkiena, enpin! Alai bizi eta “txotx” egin!

¹² Idem JD IT 3176, JD IT 3174, JD IT 3177 eta JD IT 4078

¹³ Arotza bai, Francisco Echeverría eta baita “karroterua” ere, Jose Miguel Lete

¹⁴ 1907an Gartziategi baserria Alza udal-mugartean aurkitzen dugu