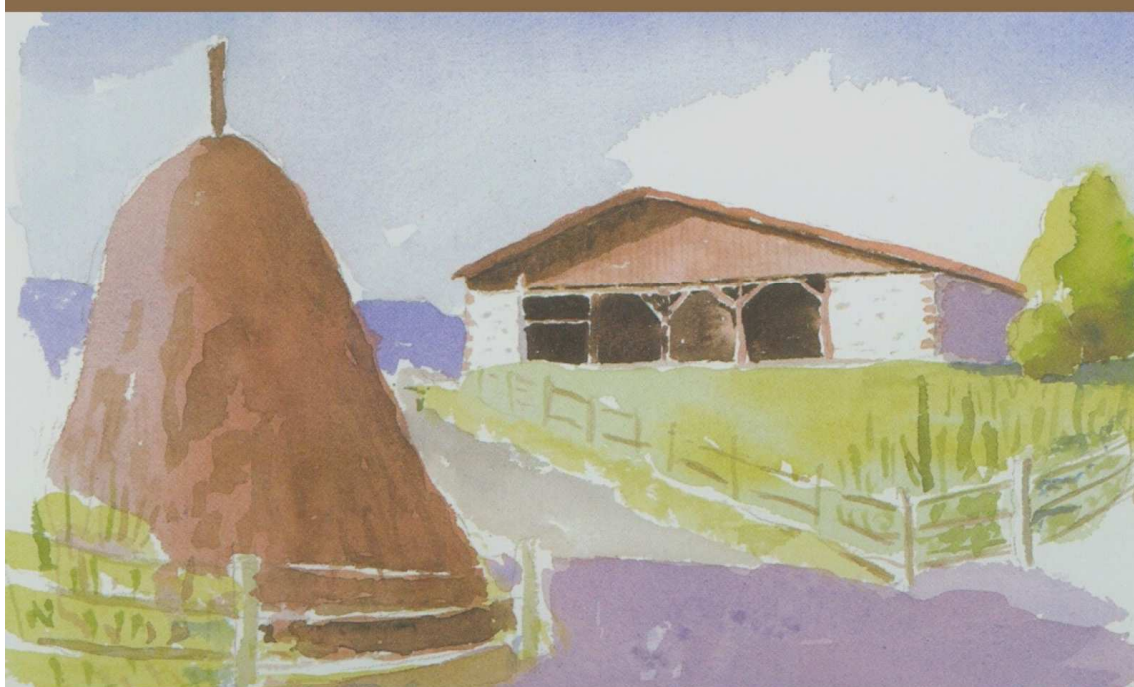


Igartubeiti Baserri Museoa

BASERRITIK

Begirada bat gaurko baserriari



CASERÍO MUSEO
IGARTUBEITI
BASERRI MUSEOA

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN
Es futuro

Gaur egungo baserri eta landa ingurunean sakontzea helburu duen *Baserritik: Begirada bat gaurko baserriari* egitasmo honi hasiera emango diogu emakumearen egunarekin eta Maite Retolazarekin izandako solasaldiarekin.

- **Maite Retolaza**



Maitek bere senarrarekin, Haritz Egunekin darama Oiharte sagardotegia eta nekazaletxea. 2010eko uztan hasi ziren sagardoa ekoizten. Nahiz eta bien familietan egin izan den sagardoa betidanik, beraiek izan dira lehenak sagardoa merkaturatzen. 2002an Oiharte baserri zaharra eraberritu zuten, nekazal etxe bihurtuz. Ondoren, sagardotegia eraiki zuten, sagar esperientzia osoa bizitzeko aukera eskainiz.

Iban: Kaixo Maite, egun on.

Maite: Bai, berdin.

Iban: Beno guzti honen ondoren atzera hasi zarete berriro pixkanaka sagardotegiko martxarekin ezta?

Maite: Bai. Pixkat animatu gara eta hor gabiltza berriro, poliki-poliki.

Iban: Hori da! Zuek Oiharte Sagardotegikoak zarete. Kontaiguzu noiz eta nolatan hasi zineten Oiharte sagardotegiarekin.

Maite: Historia nekazal turismotik dator. Baserri zahar bat genuen, konpontzera animatu ginen eta nekazal etxea jarri genuen lehenengo. Bertara etortzen zen jendeari etxean egiten genuen sagardoa probatzeko ematen genien. Eta ikusi genuen, nekazal etxera etortzen zen jendeaz gain, jende gehiagok ere nahi izaten zuela sagardoa probatzera etorri. Eta 2010. urtean animatu ginen obra berria egitera botelak komertzializatu ahal izateko.

Iban: Beraz bisitariak eta inguruko jendeak zer eskatzen zuten ikusita animatu zineten.

Maite: Bai bai. Gure lan postu finkoak utzi eta beste lan mota bati ekin genion.

Iban: Sagardoaren mundua aurrez ezagutzen zenuen?

Maite: Bai, biok ezagutzen genuen. Ba etxean beti ikusi izan dugu. Nahiz eta hor mozketa bat egon zen, baino esate baterako Elgetako Ojanguren baserrian, nire amaren baserrian alegia, dago liburu zaharrena zenbat sagardo litro eta zenbat sagar

kilo izaten ziren eta nola egiten zen jasotzen duena. Beraz betitik somatu izan degu hori, baina hor mozketak bat egon zen. Eta gero guk, orain berriro ekin diogu.

Iban: Beraz, sustraietan bazegoen. Edo beno, familiaratik zetorren.

Maite: Bai bai, eta Haritzen familiaratik ere bazetorren.

Iban: Azken urteetan Oiharte Sagardotegian lan berezi batzuk burutu dituzue, sagardoa oinarri hartuta ezta?

Maite: Bai. Beno badakizu, ilusioa duzunean gauza asko edo prueba asko egiten dituzu. Batzuk onak ateratzen dira, beste batzuk berriz txarrak. Baina bai, gu sagardo normalarekin hasi ginen, eta gero ekologikora pasa ginen, orain sagasti ekologikoak ditugu, gero Euskal Sagardoa jatorri deitura etorri zen ondoren. Eta horretaz gain, muztio ekologikoa egiten dugu, baita aparduna ere egiten dugu, txanpaina bezala baina oinarria sagardoa da. Eta horretaz gain, "izotzezko" sagardoa ere egiten dugu, hau da sagardo goxoa deritzona. Eta sagardoa latan ere bai. Orain arte ematen zuen garagardoa bakarrik edan zitekeela latan, baina bueno gu sagardoa latan saltzen ere hasi gara.

Iban: Beraz ikusi duzue beste bide batzuk ere urratu daitezkeela.

Maite: Bai. Nik uste dut, azkenean jendeari aukera zabal bat eskaini behar zaiola eta adar ezberdinak aterata gauza asko egin daitezke sagardo naturalaz gain.

Iban: Eta horri lotuta. Nola ikusten duzu sagardogintzaren egoera gaur egun?

Maite: Beno ba nik uste dut, ardoarekin gertatu den berdina gertatzen dela ez. Orain arte sagardoa zen sagardoa ta listo, berdina zion nolakoa zen. Ematen zuen bakarra eta beti berdina zela. Eta hori ez da horrela. Sagardoak kalitatea asko hobetu du garai batetik hona, eta mota askotakoak daude. Nik uste dut gainera jendea ari dela horretaz ohartzen eta eskakizuna edo exigentzia ere asko ari da haunditzen. Bezeroarena batetik, eta sagardo motarena ere bai. Izan sagardo naturala, aparduna. Beno munduan mila motatako sagardoak daude. Eta orduan ba hori dena kontuan izan behar da.

Iban: Orduan zein lirateke sagardoak etorkizunera begira dituen erronkak?

Maite: Alde batetik nik uste dut erakustea. Orain arte beti txotxa egin da, baina nik uste erronka guk geuk, sagardogileok daukagula. Etxea, egiten duguna... azkenean gure ateak irekitzea jendeari. Eta gero irabaztea: katak egitea edo bisita gidatuak egitea... ba guzti hori.

Iban: Aipatu duzun erronka horiei begira, ikusten duzu hor emakume sagardogileak paper berezia duenik?

Maite: Azkenean lan talde oso bat osatzen du etxe bakoitzak, baina beno aldi berean emakumeak beti izan du sagardogintzan paper berezia, batzuetan atzean eta izkutuan gelditzen dena. Baina azkenean emakumeak gizonak adina aportatu du eta aportatuko du nire ustez.

Iban: Sagardogintzak izan duen bilakaera honetan zuk somatu duzu aldaketarik emakumeak sagardoaren munduan izan duen rol edo paperean? Aldaketarik somatzen duzu gaur egun?

Maite: Beno... Kostatzen ari da. Emakumea sagardotegi baten buru ikustea orain arte behintzat zaila egiten zen. Beti izan da gizonezkoa. Eta oinordekoa ere, beti aurrean gizonezkoa egon izan da, nahiz eta suila izan eta alaba izan etxekoa. Baina orain nik uste hori dena aldatzen ari dela eta gaur egun badaude sagardotegi asko emakumeak daramatzatenak.

Iban: Emakume sagardogileek, legedia zela, garaiko egoera zela eta abar, beraien ekonomiak aurrera eramateko zailtasunak izaten zituztela. Gaur egun beraz, diozunaren harira egorea hori erraztu da?

Maite: Bai bai, nik uste dut baietz, aldatu dela. Baina beno, hala eta guztiz ere oraindik kostatzen da. Gure etxera, sagarra jotzen ari garen garaian etortzen da jendea, gizonezkoak etortzen dira, sagarra saldu nahi dutenak, etxeko nagusia non dagoen galdetzen dute. Eta nik erantzuten diedana da "esan zer behar duzu, nik ere berdin berdin erantzun dezaket eta". Oraindik ere hori gertatzen da. Egia da adineko jende batekin gertatzen dela. Lortuko dugu normalidade hori, baina oraindik pixkatxo bat ere behar da. Arazo bat bezala ordea ez dut uste planteatu behar denik.

Iban: Beraz batez ere tradizionalki sagardoaren mundua horrela ikusi izan delako eta batez ere generazio jakin bati dagokionean?

Maite: Bai hori da. Generazio edo belaunaldi aldaketek ere ekarriko dute berritasuna.

Iban: Sagardogintza etxe bati eta familiari lotuta egon izan da. Gaur egun ere horrela da edo egon da aldaketaren bat?

Maite: Bai bai. Hori, nik uste dut gaur ere horrela dela. Ez da negozio huts bat, azkenean etxeari eta familiari lotuta dago.

Iban: Eta amaitzeko. Azken urteetan geroz eta emakume sagardogile gehiago zarete. Zein da zure iritzia?

Maite: Ba oso positiboa dela. Eta nik uste dut geroz eta emakume sagardogile gehiago agertzen joango direla. Gaur egun jada normalizat hartzen da oinordekoa edo ondorengoa emakumea izatea. Agian sagardotegi batzutan kostatzen da baina ari da pixkanaka ba sagardotegia alabak hartzea... Zentzu hortan nik positiboki ikusten dut.

Iban: Mila esker Maite gurekin hitz egiteko tatetxoa hartzeagatik eta jarraitu horrelaxe.

Maite: Eskerrik asko zuei.