

■ 'SAGARDOA BIDEGILE' DOKUMENTALA BEGO ZUBIA GALLASTEGI

«Euskaldunon historian gurekin ibilbide bat egin duen edaria da sagardoa»

Kazetaria da Bego Zubia, eta urteak daramazki Elhuyarren lanean; Teknopolis saioko ikus-entzunekoen sailean. «Garapen natural» baten ondorioz, Sagardoa Bidegile dokumentala zuzendu du, eta Zinemaldian ikusi ahal izango da, bihar eta asteartean.



Bego Zubiak Elhuyarren egiten du lan, Teknopolis saioko ikus-entzunekoen egiten.

ELKARLANA aipatzen du Bego Zubiak, behin eta berriro. Izan ere, Elhuyarrek eta Pixelek elkarlanean ekoizti dute *Sagardoa Bidegile* dokumentala. Zubiak egin ditu zuzendari lanak, baina lan-talde ere batekin aritu da, elkarlanean. Elkarlanean aritu dira sagardogileak ere. Eta elkarlanean, Hernani eta Astigarragako hainbat herritar...

Zientzia eta teknologiaren mundutik, sagardoarenera, nola egin du Bego Zubiak bidea?

Dokumentala nik zuzendu dut, baina ez da izan proiektu pertsonala. Elhuyar eta Pixelek elkarlanean egin dugu. Juan-txo Sardon izan da argazkigintza zuzendaria. Elhuyarren Teknopolis ekoizten dugu; hortara etorri nintzen duela 10 urte. Ordura arte ez nintzen ikus-entzuketan aritu. 15 urtez prentsa idatzian ibili nintzen: Arrasate Press; Egin; hau itxi zutenean, Gara. Teknopolis izan zen ikus-entzunekoei izan nuen lehen harremana. Zorte bat izan zen; ikus-entzuketan lan egitea oso gauza atsegina da, eta Teknopolisen daukagu zorte haundi bat: erreportajegintza lantzen dugu. Luze, goxo aritzeko aukera ematen dizu, informatiboek eskatzen duten berehalakotasunetik urrunduta. Hor ibilbide

bat egin dugu. Barrutik ikusten dugu garapen natural bat bezala. Azken urteotako krisiak, beste askori bezala, eragin digu, eta tokatu zaigu beste bide batzuk jorratzen hastea.

Zergatik sagardoaz?

Kanpotik izan genuela horrelako erronka bota zigun pertsona bat. *Zergatik ez zarete hasten beste etidade bat daukan zerbait egiten?* Eta guk pentsatu genuen: *Zergatik ez? Saiatu gaitetzke.* Horrela, ikusi genuen sagardoari buruz aspaldian ez zela ezer egin ikus-entzunekotan. Esan dezakegu gure, euskaldunon historian, gurekin ibilbide bat egin duen edari bat izan dela. Gaur egun, behar bada, Astigarraga, Hernanira mugatuta dagoena, baina konturatu gara Euskal Herri osoan ekoizten zen produktu bat dela.

Pixelekin bagenuen harreman bat, eta baietz esan ziguten. Sagardogileek ere laguntza haundia eman digute. Hortik aurrera, bidea zaila eta luzea izan da; finantzazioa, gidoia...

Sagardoaren mundua lehenagotik ezagutzen zenuen?

Hernanin bizi naiz azken 20 urtetan. Edozein hernaniarrek daukan harremana daukat nik sagardoarekin. Noizean behin joaten naiz sagardotegira, txotx garaian ikusten ditut

«Atsegina da erreportajegintza lantzea; luze goxo aritzeko aukera ematen du, informatiboek eskatzen duten berehalakotasunetik urrun»

kalean sagardotegietara datozten pertsonak... Hernanin sagardotegiak paisajearen parte dira. Paisajea baino gehiago, bizitzaren parte dira. Edozein hernaniarrek izan dezakeen harremana daukat. Ez gehiago, ez gutxiago.

Asko aldatu da sagardoaren mundua azken urteetan?

Uste dut gaur eguneko, XXI. mendeko euskal gizartea ez dela duela 20 edo duela 100 urtekoa. Orduan, beste edozer gauza aldatu den bezala, ikusten dut sagardoaren mundua ere aldatu dela. Gaur egun egiten den produktua bat da, badaukana bere iraganeko tradizio bat eta ohitura batzuekin lotura, baina produktio moderno bat da. Ni harritu nau, eta uste dut behar bada ikusiko duena ere harrituko duela. Ez da txarra. Behar bada sagardoa entzun eta askori bidera etorriko zaie upategi bat, non denak gizonak diren, eta sagardogilea ere gizona den. Eta errealitateak ez dauka zerikusirik horrekin. Emakume asko dago sagardogileen elkarteetan,

kargudunak dira, sagardotegietan emakume asko dago jaten eta edaten.. Gizarteko beste esparrutan bezala.

Zerbait ikasi duzue? Zerk harritu zaituzte?

Aipatutakoa bat. Sorpresa izan da, baita ere, historian zehar zein garrantzi eduki duen sagardoak euskal ekonomian. Sorpresa bat izan da jakitea XV. mendea baino lehen Euskal Herrian ez zegoela baserririk. Ezagutzen ditugunak ondoren eraikitakoak dira. Sorpresa asko jaso ditugu, eta ez dauka beste helbururik: gauza entretenigarri eta atsegina egitea, jakinmina piztuko duena. Gure iraganari buruzko datu batzuk ere ematen dira.

Oso publiko zabalari begira egin duzue?

Bai. Uste dut ez dela bakarrik hernaniar edota astigarrar bizilagunei zuzendutako dokumentala. Ikusteko interesa eduki dezake bilbotarrak ere, sagardotegietara joaten baitira, eta deskubritu dezakete: *Hara! Guk ere egiten genuen*

«Hernanin sagardotegiak paisajearen, bizitzaren parte dira»

sagardoa! Edo jakin dezakete zergatik edaten zen garai batean sagardoa edo ardoa, eta ez ura. Gaur egun leku askotan ura ez da edangarria, eta garai batean, hemen ere ez.

Teknopolisen zientzia eta teknologia lantzen dituzue. Sagardoa ekoizteko prozesuan aldaketarik izan da?

Niretzako sagardogintza produktio moderno bat da. Gaur egun ekoizpen atzetik dago ikerketa, teknologiaren berrikuntza. Alde horretatik ez da ezberdina. Hernanin askotan entzuten dugu: *Hau ez da betiko sagardoa.* Igual ez du zertan izan behar! Bakoitzak jakin behar du zer nahi duen sagardo botila bat edaten duenean.

Kalitatearen aitzakian teknologia asko sartu dela, baserrietako sagardoa bestelakoa zela... Asko itsutu gaituzte eztabaidek?

Gure lana izan da begiratzea. Uste dut ez genuela aurreiritzurik, eta hori ona izan dela. Ez dugu egin lehengo edo gaur egungoaren aldeko apusturik. Saiatu gara dagoena erakusten.

Iruditzen zaigu gure produktua dela sagardoa, baina Euskal Herriatik kanpo ere egiten da, ezta?

Desberdina da egiten dena, baina hemendik kanpo, Ingalaterran, Alemanian, Estatu Batuetan... egiten da, eta azken finean, sagarretik ateratako edariak dira. Sagardoak egiten diren arren, denak oso dultzeak omen dira, eta hemengo lehorrak xamarra. Desberdintasuna hori omen. Ni ez naiz aditua. Antza denez, Estatu Batuetan hasieran hemengo sagardoak harritu egiten omen ditu. Jendeak sagardoan pentsatzen duenean antza gauza dultze edo mosto antzeko bat espero omen du, eta hemengo ez da mosto bat.

«Sorpresa izan da jakitea historian zehar zein garrantzi izan duen sagardoak euskal ekonomian»

«Gaur egun egiten den produktu bat da, badaukana bere iraganeko tradizio bat eta ohitura batzuekin lotura, baina produkzio moderno bat da»



Sagardotegietako giroa ere ikusi ahal izango da dokumentalean.

Hemengo sagardogileak ere hasi dira kanpora joaten...

Sagardogileek nahiko garbi dute beraien merkatu naturala Euskal Herrikoa dela, edo ingurukoa, eta hor saltzen ahalegintzen dira. Baina era berean, guk dokumentalgintzari heldu genion bezala, haiek ere beste merkatu batzuk bilatzen ari dira, beraien ekoizpen guztia edo, saldu ahal izateko. Txotx garaia ere jaitسي dela ikusten dute, ez dela orain urte batzuetakoa. Batzuk, ez denak, baina batzuk beste bide batzuk jorratzen hasi dira. Lagundu genien horietako ahalegin batean eta dibertigarria izan zen. Gu ere harritu egin gintuen. Eta aldiz, beraiek esaten dute euskal sagardoak daukan historia Estatu Batuetan asko lagutzen diela. Ehun urteko antzinasuna duen sagardotegi bateko produktuak han erakargarriak dira.

Txotx denboraldiko kultura oso barneratuta daukagu.

Baina hortik kanpo ere ekoizten da sagardoa. Dokumentalean agertzen dira sagardogile desberdinak. Erakutsi nahi izan dugu Euskal Herrian sagardoa ez dela ekoizten Astigarragan eta Hernanin bakarrik. Adibidez, Iparraldean kooperatiba bat dago sagardoa ekoizten duena. Han sagarra landatzen hasi ziren Iparraldeko barnealdean lana sortzeko asmoarekin. Pixka bat adierazi nahi izan dugu sagardogile bakoitza mundu bat dela eta ezin dela modu orokorrean hitz egin. Bakoitzak eduki dezakeela jatorri ezberdin bat. Bizkaian egon gara beste sagardogile batekin; baserriari nolabaiteko aterabidea bilatzeko hasi zen sagardoa egiten. Baina berak ulertzen du sagardoa egin behar dela produkzio osoa kontrolatuta, sagra

rra landatzetik hasita. Ordu asko grabatu ditugu, eta gutxi ikusten da; ez zaigu dena sartu.

Montajea izan da zailena?

Grabatzen hastean, dena grabatzen duzu. Batekin eta bestearekin egon, batek bestera eramaten zaitu... Eta halako batean, postprodukzioan daukazu ordu pila bat eta denbora gutxi. Guk helburua genuen irailan bukatuta edukitzea. Gauza bat da ze asmo daukazu, eta gero, ze ahalmen eta ze baliabide daukazun. Montajea beste hernaniar bat, Asier Pujol ibili da, eta oso lan ona egin du. Hilabetean montatu genuen bederatz hilaibetetan grabatutako guztia.

Nola iritsi zarete Zinemaldira?

Guk helburu hori bageneukan. Juantxo Sardonek berak, duela hainbat urte, Mugaritzi buruzko lehen dokumentaleko irudiak egin zituen, eta hasieratik esan zuen: *Hau Zinemaldian estrenatuko dugu!* Gauza bat da esatea, eta bestea, hor aurkeztu eta lortzea. Montajea nahiko aurreratuta geneukanean Zinemaldikoei esan genien nahiko genukeela jaialdian sartu, eta bukatzean bidali egin genien. Handik 10 bat egunera jaso genuen gonbidapena Zinemaldiko Culinary Sailean parte hartzeko. Oso pozik jaso genuen, eta jakin bezala, onartu egin genuen. Epeak betetze ko larri samar ibili gara: irailaren 3rako dena montatu, irudiak tratatu, gainera ingeles eta gaztelaniazko azpitituluak prestatu... Udaran sprin bat egin dugu, baina iritsi gara!

Zinemaldiak lagundu egingo dizue lana zabaltzen?

Nazioarteko jaialdi bat da, eta espero dugu honek beste ibilbi-

PARTEHARTZAILE EZAGUNAK

Bego Zubiak zuzendu du dokumentala. Ez da hernaniarra, baina 20 urtetik gora dira Hernanin bizi dela. Berarekin batean, beste hainbat hernaniar eta astigartar aritu dira lanean.

- **Dokumentalean agertzen dira:** Arantxa Eguzkitza (Hernaniko Iparragirre sagardotegia), Oihana Ganzerain (Hernaniko Zelaia sagardotegia), Miguel Zapiain (Astigarragako Zapiain sagardotegia), Ainara Otaño (Astigarragako Petritegi sagardotegia), Aitor eta Jose Miguel Bereziartua aita-semeak (Astigarragako Bereziartua sagardotegia) Jon Torre (Astigarragako historiagilea), Hernaniko Kantuz Abesbatza, Aritz eta Simon Goikoetxea, eta Aitor Beltran eta Ander Barrenetxea txalapartariak.
- **Dokumentalean lan egin dute:** Bego Zubia hernaniarrak (zuzendaria), Asier Pujol hernaniarrak (muntaketa), eta Igor Arroyo, Hernaniko Kantuz eta Astigarragako Aiztondo abesbatzen zuzendariak (musika).

de bat izango duela. Estatu Batuetan grabatu genuen eta han badago Jaurlaritzaren bulegoren bat, hemengo produktua edo ekoizpenak saltzen dituen. Harremanetan gaude, eta interes berezia daukate. Esaten dute euskal kultura zabaltzen eta gaur egungo ekoizpenaren berri emateko lagunduko diela. Egia esan, Zinemaldikoa izango da erronka bat. Gauza bat da gonbidapena edukitzea, eta bestea, ea publikoak ze erantzun izaten duen. Hortik aurrera, Euskal Herriatik kanpo interesa edukiko ote duen ez dakigu. Ikusiko dugu. Egia da bidaltzeko eskatu digutela Europako beste jaialdi batzuetatik, baina oraindik ez digute esan ezer. Gero, ETB ere bazkide izan dugu ekoizle lanetan, eta datorren urtean ETB1 eta 2ko parri-lan ikusi ahal izango da.

Zientzia eta teknologia publikoari gerturatzeko balio izan du lan honek?

Gure eguneroko lanean ikusten duguna da zientzia eta teknologia gure eguneroko parte direla. Ez dakit nola esan. Gaur

egun egiten da oraindik bereizketak zientzia eta letren artean. Baina teknologia, denok daukagu mobil bat poltsikoan. Eta gaur egun gure lana oso beste-lakoa izango litzateke teknologiarik gabe. Nirea bai behintzat! Kazetarion lana azken 20 urtetan erabat aldatu da. Horrela, prozesu produktibo gehienak. Hori zientzia eta teknologiarik esker, edo horren eraginez gertatu da.

Dirulaguntzak jaitسي dira, krisia... Dokumentala Zinemaldian aurkezte eta Elhuyar atzean egoteak arnas pixka bat ekarri dezake?

Guretzat ikasketa prozesu bat izan da. Behintzat lortu duguna izan da gure lana ordaintzea, hor sartutako orduak ordaintzea, eta hortik aurrera ez dakit zer bait etorriko den. Alegia, ez ditugu galerak sortu eta hori ez da gutxi. Ikusi dugu elkarlana izan dala arrakasta. Proiektua bera egin ahal izatea izan da arrakasta, ze momentu askotan zalantzak izan ditugu jarraitzeko gai izango ote ginen. Orduko grabatuta bai, baina ez genekien montajerako

SAGARDOA BIDE GILE IKUSTEKO SARRERAK

Dokumentala bi aldiz ikusi ahal izango da Zinemaldian:

- **Bihar, 18:15etan** Principe aretoan.
- *Proiektioaren ondoren, Basque Culinary Centerren afaltzeko aukera izango da, Gorka Txapartegi eta Zuriñe Garcia sukaldarien eskutik.
- **Asteartean, hilak 22, 18:15etan** Antiguu Berri aretoan.
- Sarrerak salgai** daude www.sansebastianfestival.com/webgunean.

dirua izango genuen. Dirua lortu dugu lana egin ahala. Oso zaila izan da, gogorra, eta ordu luzeetako lana eskatu du. Zalantzarik gabe merezi izan du Elhuyarren izena hor egoteak eta gauza haundia da Zinemaldian aurkeztuko den lan baten atzean eta euskal lan baten atzean egotea. Eta aurreikusten dugun bakarra lana besterik ez da. Ez dakigu zer emango duen horrek, baina guk lan egin beharko dugu, eta gogor, aurrera egin ahal izateko. Eta hori ez da erreza, ez guretzat, ez kulturagintzan ari den beste edozeinentzat. Uste dut elkarlana eta irakasgai batzuk lortu ditugula prozesu honetan. Sagardoa gure produktua da, eta dokumentala ere bai. Hori ere ikasgai bat izan da. Bertako gauzak kontsumitu eta bertako gauzak egiten ditugu: hiztegiak, telebista programak, dokumentala edo beste edozer. Sagardogileek bertan ekoizten dute sagardoa. Pixelek bertan ekoizten lanak. Ez dugu kanpoko ekoizlearen dirua lortu. Bertako dirua izan da. Hori ere, guretzat garrantzitsua izan da. ■