

# Mahastien atzean

**Txakolingileak dira Getarian Jose Manuel eta Iker Eizmendi aita-semeak. Apustu berritzailea egin nahi izan dute: txakolina atzerrian saltzea.** 📌📍 Lorea Seguro

**J**ose Manuel Eizmendik (Getaria, 1957) badu mutil-koskorra zeneko Getariko oroitzenen: "Orduan ez zegoen ez makinarik, ez etiketarik, baina jada txakolina egiten zen hemen. Belaunaldiz belaunaldi egin izan da". 60. hamarkadan hasi zen Eizmendi Getariko Akerregi Txiki baserriko mahastiak lantzen. Orain Azpeitian bizi da, eta Getariko txakolindegia du ogibide. Berrogei urteren bueltan, txakolinaren aldeko apustu sendoa egin du. Ez, ordea, bidean besterik probatu gabe: ukulua jarri zuen martxan lehendabizi, Lasalde baserrikoak, bere bizilagunak, bazkide zituela. Orduan dira sozioak bi familiak. 1997an, 'Getariko Jatorrizko Deitura' sortu eta urte gutxira, txakolinaren negozioan inbertitu eta pixkanaka urtean gero eta mahasti hektarea gehiago lantzea erabaki zuten. Azkenean, ganadua guztiz kendu, eta bi familiak txakolinetik bizi dira: bi mahasti hektarea landu eta 8-10 mila txakolin botila ekoiztetik, ia 16 hektarea landu eta 170 mila botila produzitza igaro dira. Jatorrizko deitura duten bi marka dituzte merkatuan gaur egun: *Akerregi txiki* eta *Lasalde* txakolin berezia.

Eta badirudi bizibideak hurrengo belaunaldian ere jarraituko duela: aitaren ogibidea "oso gustuko" zuela eta, Jose Manuelen seme Ikerrek (Azpeitia, 1994) mahasti eta ardogintzako ikasketak eta praktikak egin zituen Logroñon. Bi urteko goi mailako modulan asko ikasi zuela dio: "Eskolan bodega



Lander Garrastazu eta Iker Eizmendi, txakolindegia mahastietan. 📍 Lorea Seguro

genuen; ardoa, sagardoa eta xanpaina egiten genituen". Momentuz, argi du aitaren ogibidearekin eta negozioarekin jarraitzeko borkazioa, eta batera ari dira lanean. Aita ere "pozik" dago semea lantokian edukita.

## Turisten aldeko apustua

Gero eta gehiago dira txakolina ekoizten duten upategiak. Negozioa "masifikatu" egin da, aitaren ustez: "Lehen Getaria eta Zarautz artean zegoen lehia Gipuzkoa guztira zabaldu da orain. 17 mahasti zeuden lehen probintzian, orain 31 dira, eta beste bik laster irekiko dituzte ateak. Duela zazpi bat urtera arte ez zegoen arazorik, baina Gipuzkoan soilik 33 upelategi asko dira txakolina saldu ahal izateko". Egoera horren aurrean irtenbidea bilatzen saiatu da: produktua esportatu nahi du, kanpora irtetea "beharrezkoa" delakoan.

Hori dela eta, goitik behera aldatu dute txakolindegia itxura: lehengo mahai handiak eta xiria kendu, eta estilo berritzaileagoa eman diote. Batez ere, turistak erakartzeko egindako apustua da, aita-semeek azaltzen



Eizmendi aita-semeak, euren txakolinekin.

duenez: "Zerbait desberdina egin nahi dugu, horregatik hasi gara bisita gidatuak egiten, itzultzaile eta guzti. Ez daude era honetako bodega asko Getarian, ideia berritzailea da. Aurten probatuko dugu lehenengo aldiz, eta ez dakigu funtzionatuko duen ala ez, baina ilusioa da galtzen den azkena, ez?". Lehenengo bisita gidatuak beraiek antolatu bazituzten ere, orain salmenta prozesua hornitzaile baten esku uztea erabaki dute: "Guk mahastietan lan asko daukagu egiteko, eta marketinak denbora asko eskatzen du".

Ez da lan erraza, eizmenditarren ustez, atzerrian produktua saltzea. Alde batetik, burkraziagatik: "Venezuela eta Espainiaren arteko harremanak ez direnez oso onak, agiri pila bat eskatzen dute han, adibidez". Baina behin traba hori gaindituta ere, atzerrian tokia egitea zaila dela uste dute: "Produktua haraino eramanda ere, hura saldu eta hurrengo ur-

||| "Mutil koskorra nintzela ez zegoen ez markarik, ez makinarik, baina jada txakolina egiten zen hemen"

||| "Zerbait desberdina egin nahi dugu, horregatik hasi gara bisita gidatuak egiten, itzultzaile eta guzti"

**JOSE MANUEL EZIMENDI**  
txakolingilea

tean berriz eskatzea lortu behar da". Hala ere, euren txakolina jada iritsi da Amerikara, eta batez ere, Japoniara.

"Orokorrean, turistek entzun izan dute zerbait txakolinari buruz; hala ere asko gustatzen zaie euren begiekin ikustea, eta zerbait berria dastatzea". Hala uste du Jose Manuel Eizmendik. Izan ere, bisita gidatueta txakolinaren ekoizpenaren prozesu osoa azaltzen zaie bisitari, "mahastietatik hasi eta produktoraino". Lan hori hornitzaileen esku utzi badute ere, Iker Eizmendi eta beste bazkideek ere jarraitzen dute esku bat botatzen.

## Hau ez da fabrika

Ofizio "berezia" da, Jose Manuel Eizmendiren ustez, ardogilearena: "Txakolindegiko lana ez da generoa ekoiztea soilik. Lan hiru-koitza da: produzitu, elaboratu eta saldu egin behar da". Lanbide "konplikatu" dela uste du Lander Garrastazu (Getaria, 1977) txakolindegiko langile eta bazkideak: "Hau ez da fabrika bat: 'Horrenbeste pieza egingo ditut eta kito'. Guk gora begira egon behar dugu". Izan ere, eguraldiak asko baldintzatzen du mahatsaren produktzioa. Azken bi urtetan mahatsaren denboraldia ona izan da, Garrastazuren iritziz: ez dute "beldurrik" izan, negu ona egin duelako. Baina gogoan du orain dela hiru urte uztaren %50 ere ez zela jaso. "Txarrena da gastuak berdin-berdinak izaten direla uztan edo txarra izan. Jatorrizko deituraren alde txarretako bat hori da: bertako uztan erabili behar denez, ez daukazu urtean izorratu egin behar, ezin duzulako kanpotik ekarri mahatsa. Gainera, txakolingile batek asko duenean, albokoak ere asko izango du. Orduan saltzeko zailtasunak. Eta gutxi dagoenean, denok harrapatzen gaitu denboraldiak, eta denok iritsi ezinda. Jendeak txakolina eskatu, eta guk eduki ez".

Mahats biltzeko garaia eguraldiaren arabera bada ere, aurten, normalean bezala, urrian jaso dute uztan. Ondoren, hilabete bateko atsedena egiten ohi dute, berriz ere lanari ekin aurretik. Orain ere ari dira adarrak moztzen 16 hektareatako mahastietan zehar. Eta hori da, Garrastazuren ustez, lanik zailena: "Batez ere eguraldi txarra egiten duenean; lau hilabetez jarraian jarduten dugulako, egunean zortzi orduz, moztu eta moztu". Aste Santuetarako adarrak kimatzen amaitzea espero du aurten, negu ona egin badu ere, gehiegi fidatu gabe: "Aurten eguraldi ederra egin badu ere, ikusteko dago oraindik zer etorriko den. Azken finean hobeto da neguan negua egitea, eta udaberrian udaberria".