



Jose Antonio eta Ohiana Gainerain aita-alabak, Zelaia-ko upelategian
Argazkia: Hernaniko KRONIKA

Zelaia sagardotegiak 50 urteko ibilbidea du sagardotegi munduan, gurean sagardoa beti egin bada ere. Jose Antonio Gainerainen aitak, Joakin Gainerainek, jarri zuen sagardotegia berak 12 urte zituela. Soldadutzatik bueltan heldu zion buru belarri Jose Antoniok negozioari eta gaur arte lanean jarraitu du erronka berriei aurre egiten. Azken 20 urteotan egin dituzte berrikuntza inbertsiorik handienak, sagardo munduak izan duen bilakaeraren lekuko. Berak eta Ohiana Gainerain alabak...¹

Oihana Gainerain, **heredera y futuro de sidras zelaia**

Oihana Gainerain – Elena Sierra

Oihana Gainerain nació un 19 de abril de 1979 en el caserío Zelaia del barrio Martindegi de Hernani. Hija y nieta de sidreros, esta ingeniera técnica agrícola está al frente de una de las sidrerías más importantes de Gipuzkoa. Su objetivo: hacer sidra del siglo XXI sin alterar la tradición y con la pasión por el trabajo bien hecho que ha heredado de su familia.

Cada persona tiene algo que le marca de por vida. En mi caso fue algo que puede parecer tan insignificante como una manzana. Como les ocurrió a Adán y Eva, pero por circunstancias muy diferentes. Primero marcó mi infancia. Aún recuerdo cómo oían a sidra las castigadas manos de mi aitoña, al mismo tiempo que en la ikastola cantaba la canción *Sagarra, manzana, ikatza, carbón...* Más tarde, aprendí la importancia de la manzana de Newton y su ley de la gravedad, y después, al frente de la sidrería de mis orígenes, Zelaia. A lo largo de mi vida siempre ha estado presente la manzana.

Era una niña cuando un sábado por la mañana, jugando en la bodega, presencié como el aita se cayó de una kupa. Se encontraba a unos 5 metros de altura y el golpe fue terrible, pero no le dolió. Como todas las niñas, la admiración por su padre es tal que llegué a pensar que mi padre estaba hecho de una pasta especial. Y, en cierto modo, lo sigo pensando, pero con los años comprendí que la caída no le dolió porque estaba haciendo lo que más le gustaba: sidra, ese caldo con olor a verde oro. Desde entonces, de él lo he aprendido todo, pero sobre todo la pasión por el trabajo bien hecho. Ese afán de potenciar la calidad del producto y el buen servicio al cliente.

...sagardoak behar du lehenengotik kolore ona, sudurrean usain ona eta ahoan zapora ona.

...bidea egin dugu sagardo suabeak ateratzera, azidez bajukoak... garbi ikusi da kontsumitzaileak orokorrean azidez gutxiko sagardo suabea -baina ez motela- errazago edaten duela. Gure erronka da sagardoa ateratzea azidez gutxikoa, gustu onekoa eta gorputz pixka batekin;...

...beste gauza bat lortu beharrekoa da ama gutxikoa izatea: hoztuta eta trasiegoak eginda asko jaitea lortu da gaur egun,... Garai batean, sagardoa trasegatu (posoa kentzeko ontziz aldatu)

egiten zela esatea pekatua zen, baina gaur egun lasai esan liteke sagardoa trasegatu egiten dela, erreminta natural bat da, bestek beste, ama gutxitzeko.

Zein den sagardo ona? Ez dago formula magikorik edo zehatzik. Guretzat, sagardo ona da trago bat hartu eta bigarrena eskatzen duena. Eta, noski, sagardo naturalaren osasun, higiene eta kalitate baldintzak betetzen dituen².

Así que cuando el aita nos hizo a mis hermanas y a mí la propuesta de seguir con el negocio familiar, no lo dudé. Fui a la universidad y posteriormente he seguido formándome, pero lo cierto es que la veteranía de mi padre y el día a día en la bodega han sido mi mejor escuela.

...Oihana, nekazaritza-ingeniari teknikoak da eta enologia praktikak eginak ditu.

Y ahora me toca a mí llevar el timón de Zelaia. Ya son tres generaciones dedicándonos a la elaboración de la sidra con un sistema tradicional mejorado en el tiempo. Todavía hay gente que se sorprende al ver a una mujer joven al frente de un negocio tan tradicionalmente masculino como es el de las sidrerías. Pero corren nuevos tiempos. Zelaia es la fusión de tradición y modernidad. Lo cierto es que no hace tantos años que sólo el primogénito heredaba los títulos y propiedades. Ahora, mi hermana pequeña Jaione y yo compartimos frente. Jaione se encarga de la comercialización del producto, dando a conocer la sidra Zelaia por todo el mundo. Y yo, como responsable de la producción, de la cata para su posterior embotellamiento y de obtener la mejor materia prima en colaboración con el agricultor y, en definitiva, de realizar un seguimiento de la entrada de la manzana que tanto ha marcado mi vida.

Egitez, kanpotik ekarritako sagarrarekin sagardo ona egin liteke, baina beti argi eduki behar dugu



Argazkia: Txus Aranburu

bertako sagarra askozaz tratu hobe hartuta etortzen dela. Gaur egun sagardo sagar klase onak daude aldatuak, sagardotarako aholkatutako 16 barietateekin; bertako sagarra astean behin bilduta etortzen da, kolpe gutxi hartuta. Kanpoko sagarrak beti bere arazoak baditu: han biltzean kamioi batera botako dute eta handik beste batera igual, hona etortzerako bi egun igual pasako ditu kamioian... beti mailatuagoa izaten da. Berez ez dira barietate txarragoak, sagar ona bada kanpoan, baina mailatze horrekin oxidatuago egoten da.

Conmigo llegaron a Zelaia las nuevas tecnologías y el afán por la innovación. Con la mejor formación y la tecnología más avanzada, me he colocado al frente de la firma Zelaia, con el objetivo de mi padre: hacer no buena sagardoa, sino la mejor. Mi objetivo es transformar la esencia de la bebida sin alterar la tradición.

Guk pasa ditugu urteak bodega ondo jartzeko ilusioarekin, eta uste dut iritsi garela upeltegiak lanerako egoki jartzera; orain azken urteetan gure burua dago sagar aldatzeko kontu horrekin.

Horrez gain, asko aurreratu da garbitasunean: sagarra garbitzea izan da inbentorik onenetakoa eta tresnerien garbitasunean ere asko irabazi da.

Eta gero tolaareak: ... lehengo tolaarean aldean oxidazio aldetik, azidez aldetik eta gustoz sagardo hobe ateratzen dute.

Sekula ez du gelditu behar, ... ikasketekin, ... praktikarekin... esperimendatzen joan behar da, geroz eta gehiago.... Etengabeko ikasketa da hau.

Duela hamabost urte... mesfidantza handiz ikusten zen enologo bat sagardotegian. Gauza arraroren bat egingo zuenaren beldurra zegoen. Garbi geratu da jarraitu beharreko bidea hori dela eta asko dugula oraindik ikasteko.

Cada mes de enero, celebramos el inicio de la temporada del txotx con la visita de un grupo de amigos para que prueben la primera sidra del año.

Sagardoaren dastatzea hiru pausotan ematen da. Lehendabizi, begiek lan egiten dute; bigarrenik, sudurrak, usaimenak; eta, azkenik, dastamenak.

Gutxien gustatzen zaizkigunak kolore iluneko sagardoak dira. Horiak egokiak dira, baina tonu oso desberdinak egon daitezke horien barruan. Eta, normalean, hori berdexkak gutxi egindako sagardoak izaten dira, arinagoak.

Lehendabizi basoan hartu orduko usaintzen dugu sagardoa. Ondoren, behin sagardoa edan eta gero, berriz ere usaindu egiten dugu, baina bigarren aldi horretan barrutik etortzen zaigu, sudurraren barrualdetik. Sagardoak aroma asko dauzka, ... Gure usaimen-atariak sagardotik sortzen diren 50 aroma desberdin bereiz ditzake.

Lehendabizi sagardo pixka bat sartu behar da ahoan eta horrek lehen inpresioa emango digu. Lehen sentsazio hori garrantzitsua da. Sagardoa irensten dugunean beste sentsazio bat sortzen da. Hortik zehaztu dezakegu sagardo horren nortasuna, noraino mantentzen duen lehendabiziko sentsazioa, noraino hiltzen den puntu hori irentsi ondoren...

Son momentos de emoción y de nerviosismo. Queremos que todo salga bien, que la gente esté a gusto. Este día, el aita suele estar radiante, feliz por recibir en casa a su gente dispuesta a probar el producto que con tanto mimo ha trabajado durante meses. Mientras saluda y da la bienvenida, la ama se pelea entre fogones y yo vuelo por las mesas con el menú, en el que como en el caso de la sidra, prima la calidad e intentamos mejorar cada año. Y cada año ocurre lo mismo, el ambiente es inmejorable, todo el mundo está contento, comentando de pie, como manda la tradición, en qué número de



Argazkia: Txus Aranburu



kupela se encuentra el caldo con color más claro, mejor aroma o sabor.

Jose Antonio eta Oihana Gainerainek eta Xabier Kamiok [enologoak] **oso ondo ezagutzen dute Zelaia sagardotegiko kupela bakoitza. Hau lehorragoa, hura eginagoa, beste hura mingotsagoa... ..Askotan dastatzen ditugu hirurok, astero-astero, sagardoa nola ari den egiten ikusteko, uneoro zein puntutan dagoen jakiteko. Eta analisiak egiten ditugu etengabe....**

Y cuando se van, todo son abrazos y felicitaciones, y nosotros nos quedamos con la satisfacción de que el cliente se va contento y con la ilusión de abrir nuestras puertas los cuatro meses de temporada que quedan por delante. Porque estar en Zelaia es estar en familia.

Ahora es momento de trabajar en la materia prima, es momento de mirar al manzano. Ahora soy yo quien le canturrea a mi hija Haizea de un año *Sagarra*, manzana; *ikatza*, carbón,... Tal vez ella sea la siguiente heredera de sidras Zelaia. ■