

• PERTSONAIA •

Gillermo de Aranzabal



Amak eman zuen mundura, eta aitak eman zion izena, Guillermo, eta abizena ere bai, de Aranzabal. Baina izen abizenez baino, gehiago eroriko da jendea nor den Guillermo de Aranzabal, Viña Ardanza esaten badiozu, Viña Alberdi, edo Viña Arana.

AMETS ARZALLUS

Argazkiak: Dani Blanco

2007ko urtarraren 28a

ARGIA

13

«Urte gutxi barru bodega asko itxiko da»

Guillermo Aranzabal ala de Aranzabal?

Guk idazterakoan beti de Aranzabal jartzen dugu. Espainian jendeak jatorri aristokratikoa-ren seinale bezala baliatzen du, baina Euskal Herrian hori lokalismoa baino ez da. Nire aitona-amonek ere beren jaiotze agirian de Aranzabal zeramaten idatzia. Beraz nik ere Guillermo de Aranzabal idazten dut, baina hitz egiterakoan pixka bat *kursia* iruditzen zait eta Guillermo Aranzabal esaten dut.

Gran Reservako abizen bat ematen du...

Kar, kar, kar. Ez, ez, Euskal Herrian horrek ez zuen familiaren maila ekonomikoa erakusten baizik eta jatorri geografikoa. Nire arbasoak haran zabalekoak izango ziren, Etxeberria etxe berrikoa izango zen bezala. Gureak ez du inolako konnotazio aberaskilorik. Pentsa, nire aitona Gopegi herriko bigarren errementaria zen, oso gizon apala eta xumea.

Aita bodega bateko buru, zu noiz ohartu zinen zure etorkizuna bodegara destinatua zegoela?

Ez dut uste destino kontua zenik, eta aitik beti askatasun osoa utzi zidan nik nahi nuena egiteko. Baina nik nahi ala ez, markatua nengoen. Eta nik uste mutikoa nintzenerako ideia horrek inkontzientean habia egina zidala. Azken batean hau familiako negozioa da, eta ez da nire aitik banku batean lan egin balu bezala, edo beste enpresa bateko zuzendari administratiboa izan balitz bezala. Haurra nintzela aitik ekartzen ninduen bodegara eta erakusten zidan, “hau nire

amak egin zuen” –bodega nire amonaren partetik datorrelako, Alberditarren adarretik–, eta gero aitonaarekin etortzen nintzenean berak ere istorioak kontatzen zizkidan. Eta pixkanaka zure burua nahi gabe lanean hasten da, eta esaten dizu, “mutiko, hiri tokatuko zaik egun batean”. Eta hala da. Baina niri aitik inoiz ez zidan ezer eskatu ez exijitu, eskaini egin zidan. Nik erabaki nuen onartzea.

Ziur zu ere ariko zarela semeei inkontzientean habia egiten...

Ez dut uste, gainera nire bost ilobek nire semeen eskubide bera dute, beraz ikusiko da nahi ote duten, eta batez ere, balio duten. Familiako enpresa oso polita da, baina konplikatu ere bai. Enpresa familiakoa denean arazoak pertsonalak izaten baitira, eta ez laboralak. Dena den, inkontzienteko habia horren harira, gogoratzen naiz behin nola harrapatu nituen bi seme txikiak solasean. Ni ez nengoen han haiekin, baina entzuten nuen, eta zaharrenak, zortzi urterekin, gazteenari esan zion: “Aizu, eta zuk handitan zer egingo duzu? Nik NBA-n jokatu baitut, baina norbaitek lan egin beharko du aitarekin bodegan, ezta?” Eta besteak, bost urterekin, erantzun: “Konforme, ni joango naiz ba aitarekin”.

Nola esnatu zinen aitarik gabe gelditu zinen egunean?

Ni egunero txistua joz sartzen naiz etxera, bi semetxoak korrika altxa eta muxu bat ematera etortzen dira. Txikia nintzenean aita oso nekatua iristen zen lanetik, arazo asko izaten zituen enpresan, buruhauste asko, eta agortuta iristen zen. Gogoan dut nik aitarekin egon nahi izaten nuela eta bera nekatua itzultzen zenez ezin izaten nuela, eta ez zitzaidan gustatzen hori. Beraz, “nik ez dut egingo holakorik” esan nuen, eta nire aita hil zen egunean ere ni txistua joz sartu nintzen etxera. Nahiz kostatzen, saiatu nintzen normaltasun sententzia azaltzen. Baina txistuak txistu, nik izugarri botatzen dut aita faltan, egunero sumatzen dut haren falta, aita izateaz gain eguneroko lanean elkarrekin egoten ginelako. Eta



Gillermo de Aranzabal Iruñean jaio zen 1958ko uztailaren 25ean. Nahiz eta Deustuko Unibertsitatean Zuzenbidean eta Ekonomian lizentziatu, bere bidea bodegara trazatua zegoen aspalditik, bere aita izan baitzen Rioja Alta SA bodegaren mugarri berriak jarri zituen. AEBetako unibertsitateetan programa baten eta master baten jabe egin ondotik, bodegan hasi zen lanean aitaren ondoan. Maisu

hoberik ez zezakeen izan. Baina maisuak ere betiko ez, eta aita hil ondoren, berak hartu behar izan zuen Rioja Alta SAko lehendakaritza, 2005ean. Bodega hori da Estatuko enpresa bakarretakoa urte osoko irabazien %0,7 GKEei ematen diena. Automobil enpresa baten jabe ere bada. Emaztearekin eta bi semerekin bizi da hanka bat Gasteizen eta bestea Haron (Errioxa) duela.

hemen bulegoan erabaki baten aurrean nagoe-nean askotan pentsatzen dut “eta zer egingo ote luke aitak nire kasuan balego?”.

Bodega hau pertsona batekin parekatuko bage-nu, nolako izaera izango luke?

Nik uste dut negozio guztiak pertsonak bezalakoak direla; badute nortasun juridiko bat, eta pertsona bat bezalaxe zaindu behar dira. Ez da zuk zeuretzat esplotatu zenezakeen jardunbidea, gero beste batzuk etorriko baitira eta horiek segituko baitute negozioarekin. Bodegaren kasuan are handiagoa da pertsona batekin duen antza, ehun urteko heldutasuna baitu, eta nortasun handiko etiketa bat, izen bat, Viña Ardanza adibidez: izen horrek badu merkaturatu irudi bat, eta bezeroen artean ere, oso nortasun definitua eta propioa du. Nolako pertsona den bodega hau? Oso bodega koherentea da bere historiarekin, bizitzarekin, estilo batekin, garai berrietara eta datorkionera moldatzen jakin duen pertsona da, gehiago bilatzen du eboluzioa erreboluzioa baino.

Eta antza denez gizonetzkoa litzateke. Kosta egiten da bodega baten buru emakumezko aurpegiak ikusten.

Ba 1890ean, bodega honetako lehen presidentea emakumezkoa izan zen. Beraz, gure bodegaren historia iraultza batekin hasi zen, eta orain ere komite exekutiboan lau lagun gaude, eta bat emakumea. Administrazio Kontseiluan, berriz, zazpitik bi. Baina egia da normalean kosta egiten dela, eta nekez ikusten da emakume bat buru, baina badira kasuak. Adibidez Codorniu Espainiako bigarren edo hirugarren ardo talderik handiena da, eta presidentea emakumezkoa da.

Zahartzeak hobetzen du ardoa, bai eta bodega ere. Zuenak ehun eta hogeitaz urtean egon da zahartzen. Baina beti ez zen izango Gran Reservakoa.

Bodegak sekula ez dira izan finantza aldetik oso negozio konplexuak, ezta diru asko irabazten zutenak ere, baina galdu ere asko ez zen egiten. Akziodunentzat, nire familiarentzat esaterako, hau *bobby* bat baino ez zen. Gogoan dut mutikotan amonarekin etortzen nintzela, baina amona hona bere lagunekin askaltzera etortzen zen, ez dut sekula ikusi amona hona kontuak ikustera edo bilera batera etortzen. Hori gero hasi zen, 1970 inguruan. Hemen gure aita sartu zen, eta

beste bodega batzuetan beste jende bat, gestioa asko profesionalizatu zen, inbertsio handiak egin ziren, eta bodega guzietan ordena handia jarri zen. Orduan, beste edozein enpresa bezala bodega hau ere negozioa kontsideratzen hasi zen.

Eta geroztik, asko aberastu da.

Bai, edo hobeto esanda, asko hazi da. Ekonomikoki sano dago, baina bodega batek benefizio guzia gutxi gorabehera inbertitu egin behar. Adibidez 40.000 barrika ditugu, eta horiek lau urtean behin aldatu behar dira, eta barrika berri bat sekulako dirutza kostatzen da, 540 euro. Beraz, negozioa ona da, baina ez da beste negozio batzuk bezalako, behin bere martxa hartutakoan dirua eman besterik egiten ez duena. Enpresa hauetan ordaintzen ditugun dibidenduak oso txikiak dira eta ez dago akziodunik bodega honetatik bizi denik. Bodegetakoak *afectios societatis* esaten zaien akziodun motak dira, alegia kariñoagatik dira akziodun, edo beren aita edo aitona hala zelako. Baina guk ordaintzen dugun dibidendua ordaindu edo dobla ordaindu, inori ez dio deus ere konpontzen. Hona inor ez da diru antisiaz etorri, gustuak ekarri ditu, merkaturatu halako prestigio bat duen bodega batean egotea gustatzen zaie, eta hemengo akziodunak direla gustura esaten dute, baina dena da ludikoa. Bodegatik bizi, ni bizi naiz, hemen lan egitearren kobratu egiten baitut.

Baina Marqués de Riscal ikusi kanpotik eta edo nork esango du hori gobernu bat bezain aberatsa dela. Pentsa Eusko Jaurlaritzari zenbat kosta zitzaion Guggenheim egitea...

Bada joan zaitez Riscalera diru kontuak eskatzera. Bodega berria oso polita da, arrakasta handikoa, baina horretarako Riscalek egin duen ahalegin ekonomikoa izugarria da, hor daude bere kontuak. Apustu handia egin du, eta zor handian sartu da. Bodega batek ezin du hori diru freskoz ordaindu. Meritu handia du egin duenak, oso apustu ausarta eta arrakastatsua izan da.

Ez zaizu zuri sekula burutik pasa Frank Gehryri deitzea?

Ez. Burutik pasa zaidana da Frank Gehryri ez deitzea. Frank Gehryren kontu hori Riscalentzat arrakasta handiko zerbitu izan da, eta oso ongi egin du, bai estetikoki eta bai komunikazio aldetik, beraz alde batetik oso zaila da

Aita

“Aita oso gizon langilea zen, oso arduratsua, eta lana balore bat zen harentzat. Kontsideratzen zuen horixe zuela bizitzako eginbeharra eta sekula ez zuen planteatu hobeto bizi zitekeenik lan gutxiago eginez. Eta niri asko gustatzen zait lana egitea”



berak egin duena gainditzea, eta beste aldetik orain ardoaren munduan arkitekto handi batekin egiten den edozein proiektu Riscal imitatzen saiatzea litzateke. Ez da gure xedea. Gure xedea egiten dugun horretan liderrak izatea da, eta gure estiloa diskretuagoa da.

Inbertsore handiak ari omen dira sartzen Errioxan.

Bai, sekulako inbertsioa dago, gehiegizkoa, eta urte zenbaiten buruan pila bat bodega itxiko dira nire ustez, edo salgai jarri. Guzientzat lekuri ez dago merkatuan, bodega berri gehiegi dago, eta disgustu handiak etorriko dira hortik. Jende asko dago sekulako dirutza egin duena beste sektore batzuetan, batez ere eraikuntzan, baina baita finantzen munduan ere, bankuak esate baterako, eta bodegetako sozio egin dira, edo kantariak bestela, diseinatzaileak, artistak, denak ari dira hemen inbertitzen... Lehenago beharbada koadro bat erosten zuten eta paretan zintzilikatu, eta beren lagunak gonbidatzen zituzten etxera afaltzera eta esaten zuten “begira, hau Sorolla bat da, orain erosi dut”. Gero Extremaduran edo Gaztelan ehizarako finka bat erosten zuten, eta beren lagunak gonbidatzen zituzten hara.. Orain bodegen txanda da, eta bodegak erosten dituzte glamour bila bezala. “Begira, hau da nire ardoa, hau da nire bodega, hau da nik egin dudana etiketa”. Jakina, hori egitea eta erakustea oso ongi dago, baina gero zaindu egin behar da, urte oro gastu handia egin behar da, bestela sekulako diru galerrak izan zenitzake. Hau ez da paretan koadro bat edukitzea bezain erraza.

Hasi zara sumatzen inguruan *kriki-krakak*?

Bai, bodega asko dago dagoeneko salgai, guri asko etortzen zaizkigu eskainka. Baita ezagunak ere, eta baita politak ere, arkitekto handiek diseinatuak.

Esaera batek dio ogiak eta ardoak armadak mugitu zituztela. Egun, armadarik ez, baina ardoa gai da gobernua mugiarazteko?

Euskal Herrian ez dut uste, Euskadi barruan ardoarena sektore txikia baita, sektore garrantzitsua irudiari dagokionez, baina inpaktu ekonomiko aldetik oso txikia. Errioxan berriz inpaktu handiagoa du, eta eragina ere bai. Errioxako Gobernuak kontu handiz tratatzen du sektorea.

Ama

“Ama intelektualagoa da aita zena baino, intelektual deitzea agian gehiegizkoa da baina. Filologia frantsesean lizentziatua, ingelesean ere bai, filologia ingelesean egin zuen tesia, eta Cum Laude ateratzen; asko gustatzen zaio idaztea, hitzaldiak ematea, eta euskal kulturaren jarraitzaile itsua da. Niri ere asko gustatzen zait irakurtzea, idaztea, eta asko gozatuko nukeen horiek eginez. Baina horren guztiaren gainetik amarengandik jasotutako dudana moldatzeko gaitasuna da, bestearen azalean sartzeko dohaina. Nire amak dio inteligentzia egoeretan moldatzeko gaitasuna dela, eta horretan saiatzen naiz ni”.

Zuen ardoa zenbat herritan edaten da?

Iaz berrogeita hamar bat herritara esportatu genuen. Baditugu bulegoak Alemanian eta AEBetan. Eta hurrengo hilabeteen Txinara joango naiz han ere bulegotxo bat izan dezagun. Etorkizunean asko haziko den merkatua da eta han hanka bat sartua edukitzea garrantzitsua da. Errusiarekin ere epe motzerako esperantza handia dut.

Gaurko ekonomiaren korapiloak: zuen ardoa kanpora esportatzen da, eta ardo hori egiteko mahatsa biltzera kanpoko langileak inportatzen dira.

Gure mahastietan Jaengo eta Portugalgo jendea dugu. Ez dugu Europa ekialdeko langilerik ez eta marokoarrik ere. Lehen eduki izan ditugu, baina momentu honetan ez dugu.

Zein baldintzatan bizi dira kanpoko langile horiek?

Guk etxe bereziak dauzkagu kanpotik datozen horientzat. Beren emaztearekin etortzen dira, nahiz eta beraiek bakarrik lan egin. Gure etxetan bikotearentzako gela, sukaldea, telebista, berogailua... egoten da. Ez ditugu hogeita hamar pertsona txaboletxe batean sartzen. Hori bodegaren ardura soziala da. Hemen bulego batean eserita baldin bazaude ez zara oharitu ere egiten, baina euria ari duen egun batean mahastira joaten baldin bazara mahats biltzaileak nola ari diren ikustera, pena ematen du. Gogorragorik! Beraz ezin duzu onartu zuk gero langile horiek etxe zahar batean bizitzea, ez berogailurik, ezin arroparik lehortu, ezin ezer egin. Hori negargarria da. Eta gertatu egiten da. Errioxan ere bai, baina hemendik kanpora gehiago. Hau paradisu da izenik esango ez dudana Espainiako beste leku batzuekin alderatuz gero.

Aldaketa klimatikoak beldurtzen zaitu?

Bai, beldur pixka bat ematen du. Adibidez Errioxan azken lau uzta segidan daramatzagu gradu alkoholiko altu batekin, gehiegizkoa nik esango nuke, eta aurten ere hala aterako da. Ez dakigu tendentzia ote den, edo azken lau urtetako kasualitate hutsa. Baina aukeretakoa bat bada aldaketa klimatikoagatik izatea. Eta pentsatzen ari gara mahastiak leku altuagoetan jartzea, tradizionalak mahatsa ongi heldu ez den lekuetan. Atarrabiako zonalde honetaz ari naiz, Burgos aldera dagoen eremuaz. Lurralde freskoagoak dira, gorago dau-



delako mahatsa ongi heldu gabe gelditu izan da han, eta beti eduki dute gradu alkoholikoren bat gutxiago. Baina orain posible da han %12 edo %12,5 gradu aterzea.

Sendagileak esaten du egunean pare bat ardo baso onak direla.

Medikuari kasu egin behar zaio. Eta esaten baldin badu Reservakoa behar dela, askoz ere hobeto.

Eta Viña Alberdi gainera.

Kar, kar, kar... Tira, hori da desiragarriena, ezta? Edo Viña Ardanza bestela. Pentsa, Ardoaren Kulturarako Fundazioarekin ikerketa bat egin berri dugu Tutankamonen hilobian, eta ardo arrastoak aurkitu ditugu. Londresen aurkeztu genuen ikerketa lan horren emaitza, British Museumen, eta nik denei garbi esan nien, “kontuz, deskubrimendua ez da Tutankamonen hilobian ardo zegoela bakarrik, antza denez ardo hori Viña Ardanza omen zen”, kar, kar, kar.

Ardoak zenbat urteko historia du?

Tutankamon baino askoz ere lehenagokoa da ardo. Kaukaso hegoaldetik hasi eta Kaspiar Itsasora bitarteko lurraldeetan hasi omen ziren ardo egiten, eta gero zabaldu zen Egiptora eta Europara. Nik uste dut duela sei mila urte bazegoela. Behintzat orduko piezetan ardo arrastoak aurkitu izan dira.

Baina agian ez zen inoiz iritsiko gaurko kategoria ekonomiko eta sozialera.

Ez nago horretaz hain ziur. Eta horren erakusgarri Erromatik gertu badela muino bat, oso handia, jendeak milaka urte zeramatzana hara paseatzera joaten. Baina orain zenbait urte deskubritu zuten muino hori ez zela muino natural bat, Tarragonatik Erromara ardo eramateko baliatzen ziren anforen hondakin pila baizik. Garai hartan itsasontzietan ehunka mila anfora joaten ziren Tarragonatik ardo hartuta, eta gero handik berriz Tarragonara itzuli beharrean bota egiten zituzten; garestiago ateratzen zen nonbait bueltako bidea egitea. Bota eta bota mendi bat osatu zen, gero lurrez tapatu, eta azkenean muino bat gelditu da. Pentsa zer ardo komertzio egongo zen

AZKEN HITZA

Errioxa

“Errioxaren irudia ardoa da. Eta ez bodegak bakarrik, paisaia ere bai, mahastiak, laborariak, horren osotasuna da Errioxaren irudia, eta etorkizunera begira askoz ere gehiago izango da, enoturismoa jende guztiak sustatu nahi duelako. Hitz batean esanda, bodegak Errioxako Gobernuaren enbaxadoreak gara”.

orduan, anfora puskekin mendi bat osatzeraino heldu badira. Nik uste dut askotan sinesten dugula eskutan duguna ez dela iraganean sekula gailenagoa izan, eta askotan ez da hala izaten.

Kristoren odola ere bada.

Ardoa erlijio askotan da elementu zentrala. Edo erlijioak bere kausaren alde baliatzen duelako, edo bestela debekatu egiten duelako. Budistek-eta ardo debekatua dute, ardo eta zerria. Alegia, ardo hain zen garrantzitsua debekatu egin behar izan zutela. Eta erlijio katolikoak alderantziz, hain zen garrantzitsua ardo erabili egin duela Kristoren odola eta zeremonia sinbolizatzeko.

Baina alkoholaren aurka ere gero eta gogorrago ari dira botere publikoak.

Nik uste dut ardo bai kulturalki eta bai erreferentzialki beste alkohol batzuengandik ezberdina dela. Ez da berdina baso erdi bat edatea, edo whisky bat hartzea. Ardo bat eskatzen duena pozik dago. Aldiz, filmetan askotan agertzen den tipo deprimitu horrek, ostatura joan eta whisky bat eskatzen du.

Eta Rioja Alta SA-ko botila bateko etiketa bat ikusiko bazenu ‘ARDOAK ZIRROSIA SORTZEN DU’ mezuarekin?

Espero dezagun ez horretaraino iristea. Nahiko trago txarra litzateke niretzat ardo etiketa bat barruan eskela batekin ikustea. ■

