

Presentación



**LA VIÑA Y EL VINO
EN LUMBIER** **exposición**

**13 y 20 de MAYO: 19 a 21h.
14,15,21 y 22: 12 a 14 y 19 a 21h.**
SALA DEL VÍNCULO

Organiza: **Grupo Etnografía**
Colabora: **Ayuntamiento de Lumbier**

1. LA VIÑA Y EL VINO EN LUMBIER. Un poco de historia

El cultivo de la viña y la producción de vino ha sido desde hace muchos siglos una de las bases de la **economía** de Lumbier. La viña ocupaba generalmente los lugares más pobres (sasos) donde no se cultivaba el cereal.

Historia. Probablemente se cultiva desde la época romana y hay algunas noticias sobre viñas a partir del siglo XI. Algunos topónimos antiguos del pueblo también lo reflejan: Dolareaga, nombre vasco del Barranco de San Bartolomé, significa lugar de lagares, Campanetas o Kapaneta en vasco, son las cabañas que existía en las viñas para vigilar las cosechas y como refugio, Barués de la Llana es el nombre de una viña de esta variedad de uva, situada en la Llana, Parlaxar significa parral viejo, viña vieja, y Berjusa quiere decir en romance jugo o bebida verde, especie de txakolí, que se utilizaba como refresco o condimento.

La superficie dedicada a la agricultura representaba en el siglo XIX el 20% de la superficie total del pueblo, unas 10.500 robadas y la dedicada a la viña, el 20% de la dedicada a la agricultura, entre 2000 y 1500 robadas. Anteriormente habría sido menor y en el siglo

XX, mayor con bastantes altibajos. Actualmente esta disminuyendo.

Las variedades de vid más abundantes hasta principios del siglo XX, eran la garnacha y la mazuela, especialmente la primera. Anteriormente hubo otra variedad, el vernés o Berbés del que se obtenía un vino muy bueno que mezclado con el de otras variedades dio fama al vino de Lumbier. Al dejar de plantar esta variedad cuando las viñas se hicieron viejas, el vino del pueblo bajó de calidad y se vendía peor.

Actualmente existen muchas más variedades, de uva blanca: viura, chardonnay, y tinta: tempranillo, merlot, etc

La producción de vino era, antes de la introducción de los fertilizantes y la maquinaria moderna, proporcional a la superficie cultivada, dependiendo mucho también de la climatología.

En 1821, se producían 150.000 litros, en 1882, 200.000. Después, la epidemia de la filoxera, afectó a la producción, primero positivamente cuando destruyó las viñas francesas y los franceses compraban vino de aquí, y negativamente cuando destruyó parte de las viñas del pueblo. Esto provocó la emigración de cuadrillas enteras de jóvenes a las Américas, sobre todo a Argentina y al Oeste de EEUU. En 1921, se produjeron 450.000 litros, y se llegó a 2. 450.000 en los años 60.

La desaparición de las fronteras propias de Navarra en 1841, afectó negativamente a Lumbier, ya que se liberalizó la venta del vino y tuvo que competir con vinos mejores y más baratos.

La producción de uva y de vino, era muy superior a lo que se consumía en el pueblo, que representaba alrededor de un tercio del total. Otra parte se dedicada a la **exportación**, especialmente a Salazar, Roncal y a otras zonas y otra la elaboración de aguardiente y alcohol.

El aguardiente se obtenía a partir de la destilación de la brisa o pellejo de la uva. Esta operación se realizaba en las *oficinas de aguardiente*, donde había unas calderas de unos 300 litros que hervían la brisa y obtenían el aguardiente. En Lumbier llegó a haber a últimos del siglo XIX, 10 calderas de aguardiente, que pertenecían a los mayores viticultores del pueblo.

La producción de aguardiente es cosa relativamente moderna, ya que tuvo lugar en XIX y principios del XX. En 1882 su producción llegó a 10.000 litros.

Lo consumían generalmente los jornaleros del pueblo antes de ir a trabajar para coger algo de fuerza y calentarse. Tenía menos grado que el de ahora.

Las casas fuertes, tenían buenos lagos (lagares) donde pisar y dejar que el vino fermentase. También tenían bodegas con cubos grandes de roble, cubas y tinajas donde lo guardaban hasta su consumo. Los demás que producían para su consumo, lo pisaban en un rincón y dejaban que fermentase en alguna cuba pequeña de donde lo sacaban para consumirlo.

Utensilios. Para preparar la tierra: layas, arados, malacates. Tijeras de podar, ganchos o cortes para cortar

la uva, sulfatadoras manuales, comportas, cestos para transportar la uva, etc.

Cubos grandes para el vino, barricas, pellejos, botas, jarros, alambiques para el aguardiente.

2. ELABORACIÓN DEL VINO. ALGUNOS DETALLES

El vino que antes se elaboraba en bodegas particulares, desde 1940, se elabora en la Cooperativa y últimamente, también en las dos bodegas nuevas Aristu y Azpea.

El sistema de *elaboración tradicional*, aunque dependía de las posibilidades de cada uno, era el mismo en lo fundamental:

Los grandes productores tenían en sus casas buenas bodegas con prensas y tinos grandes de roble. Los pequeños, que producían para su consumo, o poco más, tenían algún lugar en la parte baja de la casa donde lo pisaban y cubas donde lo fermentaban y conservaban, o lo llevaban a prensar a casa de algún conocido que tenía prensa.

La uva, se llevaba de la viña las casas en carros o cestos y se metía a los lagos por una ventana de las que todavía se pueden ver algunas en el pueblo.

Una vez en los lagos de las casas, se echaba al lago o lagar, rectángulo de argamasa o cemento construido en el suelo, con un cerco o pequeño tabique un poco elevado

para que el líquido no saliese al pisar. Se pisaba, generalmente con los pies descalzos y una vez rotos los granos, se dejaba fermentar el mosto en el lago durante algo más de diez días.

Antiguamente se pisaban los racimos enteros, con la raspa, pero luego se separaba ésta con despalladoras o extrujadoras, porque le podía dar mal gusto al vino.

Para que la brisa no flotase durante la fermentación y cediese al vino toda su sustancia y color, se colocaba sobre ella un entramado de tablones o *gambra*. Sobre esta gambra, se colocaba peso o unos puntales verticales que llegaban hasta el techo para impedir que subiese hacia arriba.



Había que tener cuidado de no entrar al lago antes de que terminase la fermentación, porque se formaba carbónico, el llamado *tufo* y desaparecía el oxígeno, y se podía morir asfixiado, como ocurrió a más de uno. Se llevaba una vela encendida y si se apagaba había que salirse.

Una vez fermentado el vino, en las buenas bodegas, se le hacía pasar, a peso, desde los lagos hasta la bodega subterránea situada debajo, por un agujero que había en el suelo.

El vino se iba introduciendo en los diferentes cubos para que terminase la fermentación, si lo necesitaba, y se limpiase.

La brisa que contenía todavía parte de vino se prensaba las veces que se considerasen necesarias, para obtener el vino de prensa, que resultaba cada vez de menor calidad.

Las prensas más antiguas o *txarlas*, de las que quedan restos en algunas casas del pueblo, eran de eje de madera o *tórculos*. Después se utilizaron las de eje de hierro y armazón de madera, de las que quedan varias, bien conservadas.

Este vino prensa o de *vinada*, también se aprovechaba para beber, a veces en verano como refresco. Todavía se dice: *este vino es de la quinta vinada*, para expresar que no es de muy buena calidad.

La brisa, después de prensada, se guardaba para hervirla y producir aguardiente. Los grandes productores de vino de Lumbier, vendían después el aguardiente en el pueblo o lo exportaban..

La forma de elaboración actual, representa un cambio muy grande respecto al anterior. Las tres bodegas disponen de instalaciones y personal especializado para el seguimiento de las viñas y la elaboración del vino. La limpieza es una de las mayores diferencias con el método

anterior, que se utilizaba cuando todavía no había agua corriente en el pueblo.

La vendimia se lleva a cabo en el momento oportuno de maduración del fruto, de manera rápida y con las mejores condiciones sanitarias, lo que hace que se obtenga un producto excelente de cada una de las variedades.

Al llegar la uva a la bodega, una vez medido el grado probable, se descarga por medio de un sinfín y entra en la bodega por una cinta transportadora. Se elimina la raspa y la uva pasa a la prensa donde se obtiene el mosto. La brisa se separa y se almacena para ser llevada después a la alcohlera. El mosto se filtra y va pasando a los tinos de aluminio donde fermentará.

La fermentación se controla por medio de los equipos de frío y cada uno de los vinos, blanco, rosado, tinto, sigue su evolución según sus características y destino final.

Se conserva después en tinos de acero inoxidable a temperatura más bien baja y los que se destinan a crianzas o reservas pasan a las cubas de envejecimiento.

De todas formas, hay gente que todavía añora los vinos que resultaban de la uva de la Piedra, más que por su grado, que era alto, por el sabor afrutado y suave que tenía y que todavía puede probarse en las bodegas particulares del pueblo.

Todavía quedan algunos vecinos mayores que siguen elaborando el vino a la manera tradicional, como Nicuesa. Primero pisan las uvas, después meten las uvas

machacadas junto con el mosto en cubas pequeñas, para que fermente. Una vez que ha fermentado, cierran la tapa que tiene la cuba en la parte de arriba y la sellan con ceniza para que quede hermética. En invierno trasiegan el vino, sacándolo por un grifo que esta en la parte de debajo de la cuba. Lo dejan reposar un poco y lo embotellan. Y tienen vino para todo el año.

También fabrica el vinagre que consume. Para ello deja que comience a picarse o avinagrarse la brisa una vez separada del vino y va echando agua caliente de vez en cuando. El agua va mezclándose con el líquido que queda en la brisa y al final resulta un vinagre muy bueno, de más o menos color, dependiendo de la variedad de uva empleada.

Otra forma de fabricar el vinagre, que también utiliza algún vecino. es con el sistema de *madre*. Se guarda de algún vinagre bueno, una parte que servirá de madre, a la que se le va añadiendo vino que con el tiempo se transforma en vinagre. Se le quita una parte y se deja el resto de nueva madre, y así se sigue procediendo sucesivamente.

El vocabulario relacionado con la vid y el vino, es fundamentalmente latino, ya que fueron los romanos los que extendieron el cultivo de la vid y la producción del vino.

Campanetas, de capana o Kapana, lugar de cabañas que se utilizan para cobijo y vigilancia de las viñas, *Vid*, *Majuelo* (viña joven), *Vitado*: de vitis, cepa, variedad de vid, *Garnacha*, de vernaccia o de granática.

Dolare, viene del verbo dolare: desbastar o labrar madera o piedra con la doladera, hacha o herramienta que usaban especialmente los cuberos. También significa lagar. Tenemos en

Lumbier el término Dolareaga.

Lako en vasco y *lago* en castellano vienen del latín lacus, depósito donde se recoge el líquido, laguna o depósito donde se recoge el mosto y el vino

Tórculo, de Torcular era el eje de madera, del latín torquere, torcer, por su forma retorcida.

3. EL AGUARDIENTE

Como en Lumbier se producía bastante más vino que el que se consumía, el Ayuntamiento, formado habitualmente por los grandes viticultores, apoyó la destilación de la brisa y el vino para obtener aguardiente usual o patxarra.

En las oficinas de aguardiente se destilaba o hacía hervir la brisa de vino que había fermentado. Esta operación se realizaba en las calderas de aguardiente que tenían una capacidad de alrededor de 300 litros cada una.

En 1801 figura una caldera cerca del portal del Cierzo, en 1817, 4 y más tarde 10.

En 1882, se producían 800 cántaros equivalentes a unos 10.000 litros.

En 1894 tenían calderas de aguardiente Cástor Martínez (casa Castor), Clemente Mauleón, Fermina Oyarzun (casada con José Gárate), Francisco Adagiüs

(C/ Mayor), Javier Jacoisti (Indiana), José Iriberry y Fabriciano Baizán (marido de M^a Dolores Izco). También hubo otras en casa Moso (calle del horno) y en la fábrica de Oyaga.

Los productores de aguardiente eran al mismo tiempo los mayores productores de vino.

El principio de la destilación se basa en el hecho de que el alcohol se evapora a temperatura más baja que el agua, a unos 76 grados, y puede separarse y ser recogido aparte.

Para conseguirlo el alcohol de la brisa o aguardiente tiene que pasar de vapor a líquido, enfriando el primero con agua fría. Esto se consigue en las calderas, alquitaras o alambiques.

El aguardiente que se empleaba, era de graduación más baja que el que se acostumbra actualmente, entre 20 y 30°, y lo utilizaban los jornaleros y labradores para calentarse por la mañana antes de ir al trabajo. Se tomaba en las tabernas. Después fue sustituido por el anís que resultaba más agradable al paladar. Dejó de consumirse algo antes de la guerra del 36.

4. EL GARAPITERO

La producción vinícola y su comercio tenían un peso importante en la economía del pueblo.

El *garapito* fue en la Edad Media (1.240), una medida de líquidos y después un impuesto que cobraba el Ayuntamiento por la venta del vino y aguardiente, y el

garapitero la persona que hacía de intermediario en todo lo relativo a esas ventas. El Ayuntamiento subastaba este trabajo y lo daba al mejor postor.

En 1856, el garapitero cobraba para él, un maravedí por cántaro y dos si ayudaba a cargar a los arrieros. Otros dos maravedís por cántaro eran para los fondos públicos.

Debía llevar las cuentas en un libro, de todo lo que se vendía del pueblo y de lo que se introducía de fuera. Y entregar semanalmente al depositario lo recaudado.

Debía tener en la puerta de su casa, en una tablilla, la lista de los que deseaban vender vino o aguardientes, especificando producto y precio. Acompañaba a los arrieros o compradores a casa de los vendedores a que probasen los caldos y eligiesen el que más les gustase. Si tenía que ayudar a cargarlo, llevaba el material necesario: pellejos, cántaros, cuerdas, escalera, etc., y pasaba el vino del vendedor, que estaba en tinajas o cubas a pellejos. Luego los vaciaba en las cubas del comprador que estaban en el carro.

Estaba obligado a dedicarse a su trabajo todos los días del año desde el toque de oración hasta después del toque de queda y más si hubiese algún caso extraordinario.

Debía procurar dar salida en primer lugar a las cubas principiadas, pero respetando siempre la voluntad del comprador. Si faltaba a alguna de las condiciones impuestas dejaba de recibir un mes de salario.

No podía recibir propinas. Generalmente se le daba en las casas de los vendedores una comida o cena por sus servicios.

A principios del siglo XX, los derechos de vinos, vinagres, aguardientes, licores y alcoholes estaban arrendados y regulados. Cada uno de estos productos pagaba un impuesto.

Los que eran para consumo propio pagaban al ser introducidos al pueblo. Los destinados a la venta se depositaban en el Vínculo.

A finales de siglo, como consecuencia de la filoxera, los Ayuntamientos suspendieron el arriendo del garapito porque se obtenía poco dinero del mismo.

En 1911, Mariano Arrasate, en nombre de la Asociación de Viticultores expresó al Ayuntamiento la conveniencia de restaurar el garapito y seis años más el nombramiento de garapitero.

El último garapitero fue Aparente. Se conserva el nombre de Casa Garapitero en la calle San Juan, anteriormente denominada casa el Corredor. A finales del XIX, un tal Simón Aristu, casado con Ramona, de casa Triste, ejerció por un tiempo el cargo de Garapitero, nombre que quedó unido a la casa; aunque hay más familias con este apodo. Posteriormente, a comienzos del siglo XX, ocuparon el cargo de Garapitero entre otros: Isidro el Alpargatero, Crescencio el de Judas, etc.

La creación de las Cooperativas Vinícolas hizo innecesario el trabajo del garapitero, que desapareció para siempre

5. CANCIONES - KANTUAK

Grupo de Etnografía de Lumbier/Irunberriko Etnografía taldea

El vino que vende Asunción, ni es claro ni es tinto ni tiene color

Asunción, Asunción, echa vino, echa vino al porrón (bis)

Apaga luz, mariposa apaga luz, que yo no puedo vivir con tanta luz. Los borrachos en el cementerio juegan al mus
Pobrecitos los borrachos que están en el camposanto
Que Dios los tenga en la gloria por haber bebido tanto (bis)
Apaga luz mariposa.....

Eso creían los ricos que los pobres no bebíamos
Que se toquen las narices que buenos tragos echamos.

Lumbier es tan pequeño que no se ve en el mapa
Pero bebiendo vino nos conoce hasta el Papa. Bat, bi, iru,
lau...

Cuando oigo cantar las ranas, me acuerdo de aquel gabán
que me lo dio el Montepío
Pobre gabán descolorido, que l'aimos de dar color a costa de
beber vino. Bat, bi, iru, lau....

Por la cuesta el Abrigo, bajaba un submarino, rumba la rumba
la run (bis) con cuatro garrafones y un pellejo de vino
Rumba la rumba larumba, larumba la rumba del cañón.

Si canto me llaman loco y si no canto cobarde
Si bebo vino borracho, si no bebo miserable.

Bendito sea Noé, el que las viñas plantó
Que de un triste sarmientico sale tan dulce licor.

El mozo para ser mozo, ha de tirar a la barra
Ha de beber el buen vino y ha de comer carne asada.

Vine de Domeño aquí y me perdí en el camino

Grupo de Etnografía de Lumbier/Irunberriko Etnografía taldea

La culpa no tuvo yo, la culpa la tuvo el vino.

Levántate aguardientera y ponte una saya mala
Baja a darnos aguardiente a mí y a mi camarada.

Allá va la despedida, la qu'echan los de Lumbier
Que coño hacemos aquí tanto tiempo y sin beber

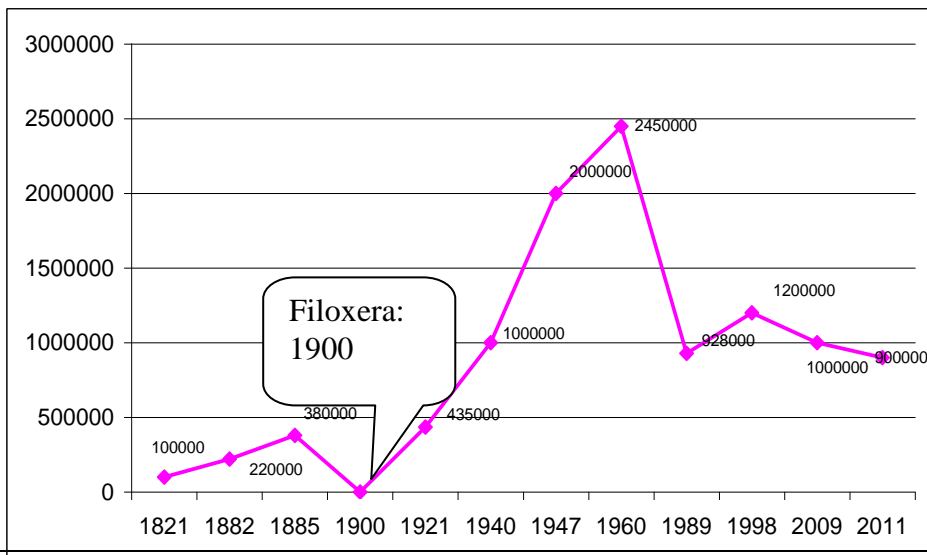
Atzo, atzo, atzo, atzo hil ziren hamar atso.
Baldin ardoa merkatzen ez bada, hilko dirade beste asko,
Atzo, atzo, atzo, atzo hil ziren hamar atso.

Ayer, ayer, ayer, se murieron diez viejas ayer
Si el vino no baja de precio, morirán igual otras diez.
Ayer, ayer, ayer, se murieron diez viejas ayer.

Pipa hartuta zoratzen naiz, ardoa edanda mozkortzen naiz
Kortejatzean lotsatzen naiz, nola demontre biziko naiz,
tralalala.

Con la pipa me mareo, cortejando me avergüenzo
y si bebo me emborracho. No puedo vivir contento.

6. PRODUCCIÓN DE UVA / MAHATS



PRECIOS DE LA UVA

.

7. PRECIOS DE LA UVA

1940, 0,82 pts Kg

A partir del 72 los precios son por Hectogrado. Hay que multiplicar por los grados que tiene el vino.

1972 - 0,63 pts, / 1974 - 0,63, - 1975 - 0,73, / 1976 - 0,90, / 1977 - 1,37, / 1980 / 0,99, / 1981 -1,06, / 1882- 1,28, / 1983- 1,29, / 1984-1,84, / 1985- 1,80, / 1986- 2,12, /1988- 5,10.

9. MAYORES FABRICANTES DE VINOS Y AGUARDIENTES

1876

Alberto Calatayud (Antillón), Javier Jacoisti (Indiana), Manuel Bayona, Matias Sarasate, Pedro Javier de Izco (abogado), José Gárate (industrial), Micaela Vuelta (Mauleón), Benita Ladrón (Ladrón), Jerónimo Oyaga, Joaquín Poyo, Javier Eseverri (taberna), Francisco Javier Ureta (Ureta), Javier Sarasate (transporte)

1894,

Además de los anteriores: Cástor Martínez (Cástor), Franciso Aragüés, José Iriberry, Fabriciano Baizán (Izco)

Principios siglo XX. **Además de los anteriores, Mariano Arrasate y Salvador Oyaga (fábrica)**

8. TABERNAS Y BARES

Bar Totola, gestionado por la familia Ustarroz. Después de cerrar y por iniciativa de la cuadrilla El Tormento, se utilizó como “discoteca” durante 2 ó 3 años. casa Caminos (taberna), Casa la Concha de Daniel (taberna arriba y tienda abajo), Casino (para los socios), Círculo Carlista, Titorra (de taberna a bar), Cortito (donde hoy día está la CAN, Casa Makirriain (bar en el fondo y que abría los domingos de verano), Casa Abaurrea (bar en el piso alto, elegante y con terraza), el Gato (Torres, antes taberna), Bar Germán, Bar La JARC (en los bajos del Centro parroquial) Saira (sala de fiestas y bar), Bar la Cueva,(antes cestería), Matilde (taberna, esquina calle del horno), taberna Orzanco (debajo Casa Cástor), Bar Torres (en la plaza de los Fueros), Casa la Justa (Conchita Aristu, casada con Olo), Casa Fernández (esquina Ballaz), Bar la Copcepción, Bar la Ino (frente a la gasolinera). Los últimos: Bar la Tieta (en Casa la Luz, Plaza Vieja), Mecnes(en la plaza de las Eras), Club de jubilados.... La Tahona...

10. PRIMERA JUNTA DE LA COOPERATIVA

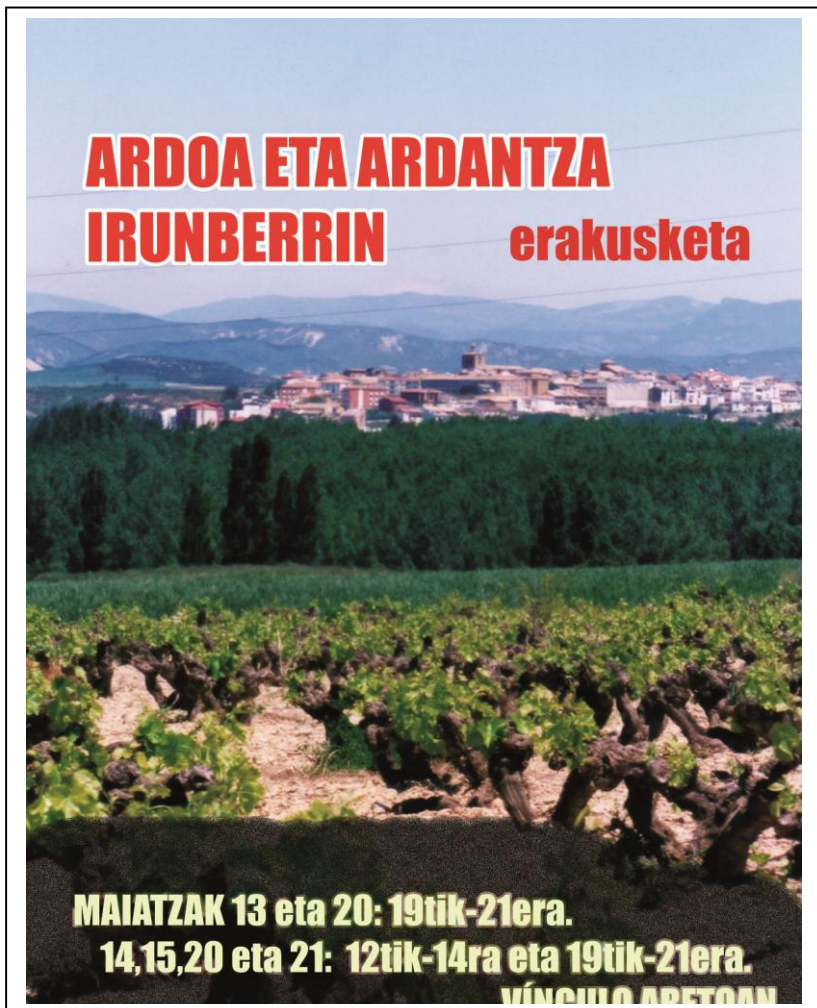
La Cooperativa Agrícola Caja Rural, asociación impulsada junto con otras, por la Iglesia para el desarrollo del campo, promovió en 1940 la creación de La Cooperativa Vinícola San Isidro.

La Junta fundacional estaba formada por Javier Doncel, Damián Perez de Larraya, Epifanio Iriarte, Higinio

Grupo de Etnografía de Lumbier/Irunberriko Etnografía taldea

Burguete, Felipe Olleta, Marcelino Redín y Mauro Gambart

AURKEZPENA



Mahastiaren laborantza eta ardoaren ekoizpena Irunberriko ekonomiaren oinarrietako bat izan da mendeetan zehar. Ardantzea edo mahastia, normalean zonalde pobreenetan ezartzen zen, laboreak hazten ez ziren lekuetan.

Historia. Seguruenik erromatarren garaitik hazten da, eta bada XI mendeko mahastien berririk ere. Herriko toponimiak ere hala adierazten du: Dolareaga, San Bartolome Sakaneko euskal izena, dolare lekua esan nahi du. Campanetas edo Kapaneta euskaraz, mahastietan zeuden txabolak dira. Barués de la Llana mahats mota honetako mahasti baten izena da, Llanan kokatzen dena. Parlaxar mahasti edo mahatsondo zaharra da. Berjusa, erromantze hizkuntzan, ardo berde edo heldugabea da, txakolinaren antzekoa, freskagarri edo gozagarri gixa erabiltzen zena.

Nekazaritzara eskeinitako azalera herri osoaren azalaren %20a zen, 10.500 erregu-lur inguru, eta honen %20a mahastietarako zen (1.500-2000 erregu-lur). Lehenago seguruenik gutxiago izango zen, eta XX. mendean gehiago, nahiz eta gorabeherak izan. Gaur egun beheraka nabaria dela esan dezakegu.

Garnatxa eta mazuela izan dira mahatsondo mota nagusienak XX. mendearen hasiera arte. Lehenago vernes edo Berbés mota ere hazten zen eta hau oso egokia zen bestelako ardoekin nahasteko, Irunberriko ardoari ospe handia eman ziolarik. Mahastiak zahartzean eta mahats mota hau desagertzean ardoaren kalitateak behera egin zuen salmentak jaitsiz.

Gaur egun mahats mota ezberdin ugari aurki ditzakegu: viura, chardonnay (mahats txuria) tenpranillo, merlot (mahats gorria)e.a.

Ardoaren ekoizpena landutako azalerarekiko proportzionala zen ongarraki eta makina modernoak ezarri baino lehen. Hala ere, eguraldiak izugarritzko eragina zuela ere esan beharra dago.

1821an 150.000 litro ekoiztu ziren, 1882an 200.000 litro. Ondoren, filoxera izurriteak ekoizpenean eragin zuen, hasiera batean modu positiboan, Frantziako mahastiak suntsitu zituelako eta frantzesek hemen erosi behar izan zutelako ardoa. Beranduago eragina kontrakoa izan zen, herriko mahasti asko ere suntsitu zituelako izurriak.

1921an 450.000 litro ardo ekoiztu ziren eta 60. hamarkadan, berriz, 2.450.000 litro.

1841ko Nafarroako berezko aduanen desagerpena kaltegarria izan zen Irunberrirako hobeagoak eta merkeagoak ziren beste ardo batzuekin lehiatu behar izan zuelako.

Mahats eta ardo produkzioa herrian kontsumitzen zena baino handiago zen (herena gutxi-gora-behera). Hau honela, soberakoa kanpora esportatzen zuten, bereziki Zaraitzu eta Erronkarira, eta azkenik pattarra eta alkohola egiteko ere erabiltzen zen.

Pattarra mahats-laparen edo mahats *patsaren* destilazioaren bitartez lortzen zen. “Pattar bulegoetan” egiten zuten, 300 litroko galdar handiak baitzituzten bertan mahats-lapa irakiteko. Mahastizain handienek, Irunberrin, horrelako hamar galdara zituzten.

Pattar ekoizpena nahiko gauza berria dela esan genezake, XIX. eta XX. mendearen hasieran eman baitzen. 1882an ekoizpena 10.000 litroko izan zen.

Normalean langileek edaten zuten, lanera joan aurretik edota gorputza berotu eta indarberritzeko. Egun ezagutzen dugun patarra baino gradu gutxiago zuen.

Etxe garrantzitsuek *dolare* onak zituzten, ardoa zapaldu eta irakiten uzteko. Upategiak ere bazituzten, barrika, ontzi eta bestelakoekin, edan arte gorde ahal izateko.

Besteok, beraiantzako ekoizten zutenak, bazter batean zapaldu eta ontzi txikietan gordetzen zuten edateko prest egon arte.

Tresnak. Lurra prestatzeko lanabesak: laiak, malakateak, inausteko guraizeak, mahatsa mozteko kakoak, sulfatatzeko makinak, konportak edo mahatsa garraiatzeko saskiak.

PATXARRA

Ardoa soberan zegoenez, Udaletxea (normalean mahastizain handiez osatua), mahats-lapa eta ardoaren destilazioaren alde agertu zen, pattarra edo patxarra lortzeko. Izan ere, ekoiztutakoa, kontsumitu eta esportatzen zena baino gehiago zen.

1801an Portal del Cierzo ondoan galdara bat zegoen eta kopurua urteti urtera handituz joan zen, 10era heldu arte. 1882. urtean 800 pegar ekoizten ziren, 10.000 litro gutxi gorabehera. 1894an, zazpi herritarrek pattar galdara zuten.

Grupo de Etnografía de Lumbier/Irunberriko Etnografía taldea

Pattarra lortzeko, mahats patsa edo mahats lapa irakin eta ateratzen zen alkohola, lurrin egoeratik, isurkari egoerara pasa behar zen. Eraldaketa hori galdaretan egiten zen.

Pattarra edaten zutenak, batez ere, laborariak ziren, lanera joan aurretik berotzeko.



Mayo 2011 Maiatza