

berria

Sagardoaren olatua, abian

Hasi da 2016ko txotx garaia. Aritz Aranburu surflariak eman dio lehen tragoa aurtengo sagardoari ofizialki, eta esan du «ederra» dagoela. Sagardogileak pozik agertu dira lortutako emaitzarekin. Apirilera bitartean zabalik daude Euskal Herriko sagardotegiak.



1 JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

2016-01-14 / Ihintza Elustondo



Txotx berriaren olatu honetara sartu gaitezen guztiak». Halaxe abestu zuen atzo Amets Arzallus bertsolariak, Aritz Aranburuk aurtengo txotx garaiari hasiera ematean. Surflaria izan da 2016ko sagardoa ofizialki dastatzen lehena. Hernaniko Zelaia sagardotegiko (Gipuzkoa) upel bat zabaldu, edalontzia bete, eta eztarria busti ostean esan zituen



tradizio bilakatu diren hitzak: «Gure sagardo berria».

Edalontzia gora jasota bota zuen sagardoaren suziria. Hark izan zuen pribilegioaz jabetuta, «sagardoaren itsasoetako enbaxadorea zara», kantatu zion Maialen Lujanbio bertsolariak.

Euskal kulturaren zutabeetako bat da sagardoa, eta kultur ekitaldiek abiarazi dute haren garaia. Dantzariak egin zioten harrera Aranbururi Hernaniko Zelaia sagardotegiko atarian. Sagar dantza eskaini zioten, eta hark arretaz begiratu zuen zeremonia. Jarraian, sagardogileen sokadantzak gidatuta sartu zen barrura, dantzariei eta ekitaldiaren antolatzaileei eskutik helduta. Behin upel artera sartuta, guztien arreta gunen zen surflaria. Hark zer esango zain zeuden ingurukoak, eta sagardoa dastatu bezain pronto adierazi zuen «ederra» zegoela. Behin lehenengo txotxa eginda, jendea bata bestearen atzetik animatu zen sagardoa dastatzera.

Sagardotegia edateko gunen bat baino askoz gehiago da, ordea. Harremanak egiteko eta une atsegin bat igarotzeko gunea ez ezik, jatekoaz gozatzeko tokia ere bada. Eguerdiaekin batera iritsi zen atzo gosea, eta zintzurak busti ostean, sagardotegiko menua bazkaldu zuten hara joan zirenek. Ez ziren falta izan tortilla, bakailaoa, txuleta, gazta eta intxaurrak.

Lehenengo upela zabaltzeaz gain, bada urtero txotx garaia hasteko egunean egiten den beste zeremonia bat: Astigarragako Sagardoetxean sagarrondo bat landatzen du eguneko gonbidatuak. Ohiturari jarraituz, atzo Aranburuk landatu zuen zuhaitza. Gogotsu astindu zuen aitzurra, eta batek baino gehiagok esan zuten «estiloa» bazuela. «Lanik gabe gelditutakoan, badakizu zertan hasi», bota zion umoretsu beste batek. Nekazari lanak amaituta, han gelditu zen zutik gerora sagarrak emango dituen landarea.

Baserriko lanetan baino gehiago ibili ohi da ozeano zabalean Aranburu. Euskal Herriko hondartzetako olatuez harago, Hawaiiakoak eta Miamiakoak harrapatzen ditu sarri-sarri. Sagardoa eta itsasoa elkarrengandik urrun samar dauden bi mundu diren arren, haien arteko paralelismoa egin zuen Lujanbiok bertsotan: «Tragoa egin kupel artean nahiz olatu ahaltsuetan; biek aparra, biek gazia, biek gozoa batzuetan».

Dena den, atzoko egunak gazitik baino gozotik gehiago izan zuen. Umore ona eta festa ziren osagai nagusiak Zelaia sagardotegian.

Antzera ibiliko dira Euskal Herriko sagardotegietan apirilera bitartean. Txotx garaia abian da ofizialki, eta datozen egunetan hasiko dira tokian-tokian ere. Sagardogileak pozik daude aurtengo uzta «ona» izan delako, bai kalitatez eta bai kantitatez.

Hemengo sagarraren gorakada

Hamahiru milioi litro sagardo ekoitzi dituzte sagardogileek aurten. Jose Angel Goñi Sagardun partzuergoko lehendakariak adierazi duenez, iaztik hona, eguraldiak hala baldintzatuta, aldaketa batzuk izan ditu sagarrak, eta, ondorioz, baita sagardoak ere. Udaberri euritsua egin duenez, uzta «oparoa» izan da, eta uda lehorra egin duelako, jasotako alea txikiagoa izan da. Haren arabera, aurtengo sagardoa «txinpartatsua» da, iaz baino ilunagoa, gorputza du eta orekatua da ahoan.

Iaz, ekoitzi zen sagardo guztiaren %45 zen Euskal Herriko sagarrarekin egina, eta aurten kopuru horrek gora egin du: %60 eta %70 bitartean izan da hemengo sagarra. Goñiren iritziz, «lorpen handia» da hori.

Euskal Herrian produktu arrakastatsua da sagardoa. Baina baita atzerrian ere. Gero eta indar handiagoa hartzen ari da Ameriketako Estatu Batuetan, esaterako. Bittor Oroz Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak adierazi duenez, iaz %85 igo zen AEBetako sagardoaren kontsumoa. «Merkaturatze ildo bat ireki da», erantsi zuen.

Aurtengo garairako, berrikuntza bat egin dute antolatzaileek. Sagardotegietatik irtenda autoa hartzeko tentaziorik ez izateko, gaueko autobus zerbitzua jarri dute Astigarragatik Donostiara. Gainera, sagardotegietan emakumeek duten lekua areagotzearen alde egin dute.

Sentitzen dugu, erabiltzen ari zaren nabigatzailea ez da bateragarria. Disqusek ondorengo nabigatzaileak bateragarriak dira:

- [Firefox](#)
- [Chrome](#)
- [Internet Explorer 11+](#)
- [Safari](#)

Orain
berria laguna gehiago da



Iñintza Elustondo

Jarraitu @Ntxpntx

Informazio osagarria

«Sagardoa edatean, uretan mugimendu hobeak egiten ditut»

EGITARAUA

ARGAZKIAK: ARGAZKI PRESS



Bizigiro saileko albiste gehiago

Albiste nagusiak



**Aralarren ibilbidea
abenduarien 2an
bukatzea proposatu du
zuzendaritzak**



**Hasi da mobilizazio
sorta**

**Otamendi eta Partal
Kataluniaz ariko dira
gaur, Martin Ugalde
foroan**

Gehien irakurriak >

1

Aralarren ibilbidea abenduaren 2an bukatzea proposatu du zuzendaritzak

Enekoitz Esnaola



2

EAEko ospitale gehienek ez daukate ezinduentzako irisgarritasun planik

Samara Velte



3

Arraunlariak ez gara ontzitik jaitsiko
Ane Arbillaga Etxarri.

4

'Euskalduna naiz, eta zu?'
saioaren aurkako auzia itxi du epaileak

Urtzi Urkizu





Karibe suntsitu ondoren, 'Irma' urakanak indarra galdu du AEBetan



Igor Susaeta

[Zerrenda osoa ikusi](#)

Gaiarekin zerikusia duten albisteak

Albiste honen antzekoak prozesatzeko daude.

Berria.eus - Euskal Editorea SM

Telefonoa: 943 304 030 • Faxe: 943 590 172

Helbide elektronikoak: Webgunea: webgunea@berria.eus |

Publizitatea: publi@bidera.eu

Harpidetza: harpidetza@berria.eus

[Lege Informazioa](#) | [Pribatutasun politika](#) | [Cookieak](#) |
[Publizitatea](#) | [Bidera zerbitzuak](#) |  [Creative Commons lizentzia](#)



berria
taldea

berria

bidera
zerbitzuak

HITZA

Mauka

BADOK



Gipuzkoako Foru Aldundia



iragarkilaburrak.com

