

Txoooootx!

Sagar urtea izan zen iazkoa. 2003an ez bezala, 2004an sagar biltzen hainbat ordu pasa behar izan dituzte inguruko baserritarrek. Irailaren bukaeran hasi eta azaro inguruan amaitu zen bilketa garaia. Sagardozeleak ere, oraintxe dabilta sagardo berria dastatzeko irrikitan. Has dadila txotx garai berria.

Sanmiel inguruan hasten da sagar bilketa lana, lehen aleak heldu eta lurrera erortzean. Baserritar batzuk egunean eroritako fruituak bakarrik biltzen dituzte, beste batzuk, ordea, zuhaitzean daudenak astindu eta erori arazi egiten dituzte, modu horretan bilketa saio bakarrean lana bukatutzat eman dezakete. Udazkenean, txoko askotan ikusi ahal izan da sagar biltzen ari zenik. Batzuk, antzina bezala, etxean sagardoa egiteko; gehienek, ordea, sagardotegiei saltzeko.

Eskuz edota kiskilarekin egiten da bilketa. Kiskila, puntan iltzea duen makil luze bat da. Bilketa lana errazten du tresna horrek, gehiegi makurtu beharrik gabe sagarra biltzea errazten baitu.

Urte oparoa

Esan dugu. Sagar urte ona izan da aurtengoa. Hainbat sagarrondoren adarrak, fruituen pisuaz, okertuta ikusi ahal izan dira uda guztian zehar. Iazko lehortek sagar eskasia ekarri zuen eta sagardogileek kanpotik erosi behar izan zuten sagarra, baina aurten ez da horrelakorik gertatu. Hainbat sagardotegitan bertako sagarra erabiliz egin dute aurtengo ekoizpena. Duela bi urte ere, nahikoa sagar izan zen eskualdeko sagastietan, baina azukre gutxiak. Euri asko egin zuen udan eta sagarrak ez zuten ondo heltzeko aukerarik izan. Aurten, berriz, euri eta eguzki proportzio hobea izan da eta sagarraren kalitatea zein kantitatea egokia izan da.

Sagardo berria dastatzeko garaia da

Hainbat sagar mota aurki daiteke eskualdeko sagastietan. Gaziak, gezak, mikatzak, mikatz-gaziak... sagardogileen lana izaten da sagardo ona egin ahal izateko proportzio egokia lortzea. Lan horretan aritu dira buru-belarri inguruko sagardogile guztiak. Bildutako sagarra garbitu, matxakan



LASTER, ITXURA HAU HARTUKO DUTE INGURUKO SAGARDOTEGIEK.

txikitu eta tolaean sagardo bihurtuko den zukua atera ondoren, zain egotea besterik ez da geratzen. Egunotan, txotx garaia irekitzean, sagardo berria dastatzeko aukera izango dugu.

Sagardo egarriz

Santo Tomas azokan bertako sagardoa dastatzeko aukera izan genuen. Epaimahaiak herriko sagardogile onena saritzeko enkar-gua zuen. Baina herritarrei ere, euren iritzia ematea eskatu zitzaien. Baserrian edo etxean sagardoa egiteko ohitura duen edonork harrezakeen parte (sagardotegiek ezin zuten parte hartu). Babarrun lehiaketan hogeitik gora ekoizleak parte hartu bazuten, sagardo lehiaketan hamabi herritar izan ziren izena eman zutenak. Lehen saria

Arratzain baserriak jaso zuen. Bigarrena, Ioletak. Hirugarren saria, ordea, Izetarentzat izan zen. Hori epaimahaikideen iritzia izan zen. Baina azokara hurbildu ziren herritarren iritzia bestelakoa izan zen. Azokan izan zirenek lehian zen sagardoa dastatu eta botoa emateko aukera zuten. Eta herritarren iritzia araberak, Gorostidi baserriko sagardoa izan zen estimatuena. Santo Tomasen ikusi genuen bezala, zeinbaitzuk, sagardo egarriz dira jada.



EPAIMAHAIAREN ETA HERRITARREN IRITZIAK EZBERDINAK IZAN ZIREN SANTO TOMAS AZOKAN.