



Atzo atera zen, txotxetik, aurtengo denboraldiko sagardoa. Indartsu atera zen, zipriztin eta guzti. jon urbe / argazki press

Edateko prest

2006 **sagardo denboraldia** abiatu zuten atzo Astigarragan; aurtengo sagardoa «bikaina eta fina» dela diote

Oihana Elduaen

Upeletan dago 2005eko sagar uztatik egindako sagardoa, edaleen zintzurra bustitzeko prest. Eta edateko prest dago edalea ere. Jose Luis Korta arraunlaria bai behintzat. Garbisesan zuen atzo Astigarragako Udalean 2006ko sagardo denboraldiari hasiera ematera koan; labur eta argi esan ere: «ni edateko prest nago». Sagardoa ona egongo dela ziur dagoela azaldu, eta sagardoak adinako osasuna izatea eskatu zuen, mama gozoa lasai edan ahal izateko. Petritegi sagardotegiko txotxetik edan zuenean baieztatu zuen bere ustea: «Ederra dago hau!». «Aurtengo sagardo berria», ere esan zuen, noski, ho-

rren aurretik. Dagoeneko ohitura bihurtu den agurra.

Izan ere, Petritegi sagardotegira joan aurretik prentsaurrekoa eman zuten udaletxean. Han, Astigarragako alkate Bixente Arrizabalagak, Joxe Angel Goñi sagardo ekoizleak, Jaurilaritzako Nekazaritza eta Arrantza sailburu Gonzalo Saenz de Samaniegok eta Landa Ingurumenaren Garapenerako Gipuzkoako diputatu Rafael Uribarrek hitz egin zuten Kortaren aurretik. Alkateak Astigarragan egin nahi duten Sagardo Etxearen alde hitz egin zuen, eta Goñik aurtengo sagardoaren berezitasunak nabarmendu zituen. Uribarrek sagastiak gehitzeko beharri erantzuteko dituzten asmoen berri



Goian Jose Luis Korta, txotxa irekitzen; behean Andoni Egaña eta Xebastian Lizaso bertsolariak. jon urbe / argazki press

Aurtengo sagardoa egiteko, sagarren %80 kanpotik ekarri dituzte

eman zuen, eta Saenz de Samaniegok, berriz, sagardoaren merkatu-ratzean aurrera egin beharra azpimarratu zuen.

Goñik azaldu zuenez, 2003ko sagardoaren oso antzekoa da aurtengo sagardoa. «Lasto kolore erakar-garria, fruitu helduen usain sako-na, eta azido eta gainerako osagaien oreka perfektuduna, bu-kaera zabal eta oparoarekin». Udan izan den lehortea tarteko, aurtengo sagardoa egiteko sagra-raren %80 kanpotik ekarri behar izan dute.

Sagardoa edan, irrintzi egin eta txalaparta jo

Sagardoaren eta txalapartaren arteko lotura ikusi zen Petritegi sagardotegian. Upelen gelako ateak ireki zirenean, txalaparta joz hartu zituzten Korta eta konpainia Ramon Izeta eta Ramon Goikoetxea txalapartariak. Ohol bakarreko txalaparta tradizionala joz. Irrintzia falta. Aureskua egin zion gero dantzariak Kortari, eta baita upeleko ziria atera ere. Lehen tragoa edanda, «aurtengo sagardo berria» aurkezpena egin zuen oriotar- rak. Gero, bigarren aldiz irekitze-ko eskatu zion dantzariari, eta bai-ta edan ere.

Xebastian Lizaso eta Andoni Egaña bertsolariek bertso bana bota zuten gero, sagardoa probatu ere egin gabe. Motzetxo geratu zen saioa txapelketako jardun luzeen ostean. Egarri zen ordea Lizaso, eta azkar esan zuen, isil antzean: «Guk ere edan beharko diagu ba». Eta kito. Gizon ilara luzea etorri zen gero. Bai, gizon ilara, emakume ba-kan batzuk besterik ez baitzeuden.

Festa hasi zen beraz, eta bazka-lostera arte luzatu. Kortari siesta-rako gogoa egingo zitzaion. Sagar-doa edaten duenean siesta hobeto egiten duela aitortu zuen. Etxean beti izaten ei du sagardoa: «Neka-tuta eta erreta etxeratzen naizene-an oso ondo sartzen zait sagardoa. Gonbidatuak ditudanean ere beti irekitzen dut sagardoa. Gero hobe-to egiten dut siesta».

Hala ere, lehen eguna besterik ez zen atzokoa, eta izango da aukera-rik sagardoa probatzeko. Gizonez-koak prest, emakumezkoak prest eta sagardoa prest.

Sagardoaren txokoa handituz

O.E.

Astigarragako alkate Bixente Arrizabalagak nabarmendu zuen, sagardoa egiteko ohitura gal-tzeaz zegoenean, Astigarragako baserritar batzuek eutsi ziotelako berri dela tradizioa. Handik abia-

tuta, pauso ugari eman dira sagar-doaren sehaskari. 13 urte joan dira Sagardo Berriaren Eguna ospa-tzen hasi zirenetik, eta duela hiru urte Sagardun sagardoaren par-tzuergoa ere osatu zuten. Geroztik, Sagardunek hartu du ekimena, eta proiektu interesgarria dute esku

artean. Sagasti didaktikoa mar-txan jarriko dute martxo aldera, eta Sagardo Etxea egiteko asmo sendoa ere badute.

Arrizabalagak azaldu zuenez, kultur etxe zaharren eraikinean egin nahi dute Sagardo Etxea. No-lanahi ere, horretarako diru lagun-

tza behar dutela esan zuen, eta Jaurilaritzako Nekazaritza eta Arrantza sailburu Gonzalo Saenz de Samaniego eta Landa Inguru-menaren Garapenerako Gipuzko-ko diputatu Rafael Uribarre han zeudenez, eskaria egiteko aproba-txatu zuen. Bi agintariek sagardoa-

ren aldeko jarrera nabarmena azaldu zuten prentsaurrekoan, eta alkatearen eskari zuzenari erant-zunez, beren laguntza izango du-tela esan zien.

Sagasti didaktikoak 12.000 me-tro koadro izango ditu, eta han egongo da, egiten denean, Sagardo Etxea. Sagardo Etxea museo bat baino zerbait gehiago izatea nahi dute, zerbait bizia.