



Sagardo egarri bai, baina sagardogilerik ez

■ Kontsumoak gora egin du, baina gutxi dira produzitzera ausartzen direnak. ■ Gipuzkoako tradizioaren aurrean, teknologiaren abantailak eskaintzen dira. ■ Txakolina beti izan da sagardoaren aurretik Bizkaian.

BILBO

Asier LEJARZA

Ezagunak dira bizkaitarrek urte hasiera honetan Gipuzkoa aldera egiten dituzten irtenalditxoak. Denboraldia zabaltzarekin batera bertako sagardotegiekiko zaltetarak gorantz egin du. Batek baino gehiagok galdetu dio bere buruari zer dela eta Bizkaian ez den gordetzen txotxaren tradizioa. Ohiturarik sekulan ez dela izan diote batzuk, eta infra-estruturaz falta aipatzen da arrazoi nagusi bezala.

Dirudienaren kontra, Bizkaian sagardo asko edaten da. Are gehiago, herrialdeko saltzaileek diotenez, azken urteotan igoera handia nabaritu da edari garratz honen kontsumoan.

Bizkaitarrak, Astigarragan

Kupelaren zeremoniala gustokoagoa dutenak beraz, urtean behin edo birritan autoa har eta Gipuzkoa aldera hurbiltzen dira denboraldia itxi baino lehen. Ohitura hau hala ere, ez da batzuen kontu partikularra, bizkaitarren presentzi masiboa nabaria da Astigarraga eta inguruetak sagardotegietan, autobusak eta guzti urreratzen direlarik bertara.

Eskaera segurtatua izanda, zergatik ez da hedatu Bizkaian Gipuzkoakoaren parean sagardotegien tradizioa? Azken aldi honetan ahaleginik egin bada ere, kasu bakartzat har daitezke. Sagardoaren gustoa ez da gauratzoko kontua, baina usadio herritarra txakolinan egon da.

Bi adibide

Larrabetzuko Ankapalukoek hiru urte beteko dituzte maiztzean, eta lehendabiziko ideari buelta eman beharrean izan dira. Ez dute oraindik baldintza batzuk betetzeko beharrezko diren medio ekonomiko eta teknikorik: «iaz kupelak sagardoz Gipuzkoan bete eta bertara ekarri genituen,



Dirudienaren kontra, Bizkaian sagardo asko edaten da.

Javier GALLEGO

baina esperientzia ez zen oso ondo atera». Aprobetxamendua ez da behar bezalakoa eta leku-aldaketak ez dio sagardoari onik egiten.

Pentsatu dute eurek egindako sagardoa saltzea ere, baina argi dute denbora eta diru kontua dela, hau da, «inbertsioa egitea, arbolak aldatzea, eta urte batzuetan zainketa bereziak egitea». Printzipioz botilako sagardoa eskaintzarekin konformatu eta bere nahiak etorkizunerako gorde behar izango dituzte.

Elorrioko Katxarroren esperientzia guztiz berezia da. Orain ur-

tebete atera ziren kalera «XXI. mendeko sagardotegia» mezuaren pean. Izan ere, sagardogintzan aurrerapauso bat eman eta teknologiaren laguntza bilatu dute urte osoan kupelean zerbitzatu ahal izateko. Ez baitira edonolako kupelak erabiltzen: egurraren ordez altzairua erabiliz, sagardoak eskatzen dituen presio- eta temperatura-mailak orekatu eta mantentzeko. «Ardo arra eta sagardo emea» esan ohi da azken honek behar dituen kontu eta «mimo»engatik

Aitor Larrañaga bertako arduradunetatik batek dioen bezala, «hemen ez da izan eta ez dago

Gipuzkoan dagoen tradizioak, bihar etzi nork daki, eta, beraz, ezin dugu hango esperientzia erreplikatu». Gipuzkoako sagardotegiak eta Errioxako bodegak ekarrita, Bizkaian ere honelakorik egitea posible zela erabaki zuen hala ere.

Azken finean bezeroari beste zerbait eskaintzen zaio, «sagardoa edan eta txuleta jan daitezke hemen ere, baina nahi duenak ezarrita eta ondo prestatuak lokal batean janaz eta edanaz patxadaz gozatzeko aukera dago». Jatetxe bat izanda ere, berezko zigilua gordetzen du

harrotasun handiz: «erlijio kontuetan gertatzen den moduan -diosku Aitorrek- Vaticano bakarra dago, baina herri bakoitzak bere eliza dauka, sagardo kontutan Gipuzkoatik kanpo egin daiteke ahaleginik bertakoa koptatzea ia ezinezkoa bada ere».

Bizkaian, edozein modutan ere, sagardoaren aurretik txakolina izan dugu, izan ere, egun sagardo produkzioan diharduten 30 pertsona inguru Txakoliagileen Elkarte barruan integratuta daude, argi baitago interes berberak defenditzen dituztela.



GIRO ATSEGINEAN

AFALTZEKO LEKURIK ONENA,

INGURUETAKO SAGARDO GOZOENA DAZTATUZ!!



Katxarro

XXI. MENDEKO SAGARDOTEGIA

SAN FAUSTO, 17 • Tfnoa. 658 29 67
ELORRIO - Bizkaia