

Txotx!

Juan Mari Arzakek lehen upela zabaltzearekin bat eman zitzaion atzo hasiera sagardo denboraldiari

Jone Larrañaga / Donostia

San Sebastian aurreko asteen ohi dutenez, Astigarraga eta inguruetako ekoizleek sagardo berriaren eguna ospatu zuten atzo. Kanpainari hasiera ofiziala emateko, Juan Mari Arzak sukaldariaren esku utzi zuten lehen upela zabaltzeko ardura.

TXALAPARTA doinuen ahai-rean sartu zen atzo Juan Mari Arzak sukaldari donostiarra Astigarragako Petritegi sagardotegian. Dantzari gazte batek upelen ondoan dantzatu zion agurra, eta dantzari horrek berak zabaltu zion, segidan, txiria. Edalontzian sagardoa hautsi eta trago ederra eman zion sukaldari sonatuak. Dastatzaile onen antzera, ahoa ondo busti eta ohiturako bihurtu den esaldia bota zuen gero: «Sagardo berria!».

Seigarren urtea da hau txotx garaia formula hori bera erabilita zabaltzen dena. Kanpainari indar gehiago emateko hasi ziren Astigarragako eta inguruetako ekoizleak sagardo berriaren eguna ospatzen. Egun horretan sagardoa nolakoa den aurkezten dute eta, sinbolikoki, pertsona ezagun bati egiten diote lehen upela zabaltzeko gonbita. Arzaken aurretik, Andoni Egañak, Joxe Mari Bakerok, Javier Clementek, Julian Retegik eta Miguel Indurainek izan dute ardura hori.

Aurtengoa, sagardo tradizionalaren antzekoa

Aurtengoak sagardo tradizionalaren antz handiagoa du aurreko urteetakoeekin alderatuta. Sagardo berria gorputz handikoa da, eta kolore berdexka baino horixkagoa du, sagar gazi baino mikatz gehiago erabili delako.

Aurreko uztak kalitate handiko sagarra eman du, baina kopuruz urria izan da, bai Euskal Herrian eta baita inguruetan ere. Hori dela eta, ohiko bideetatik kanpora ari behar izan dute sagar bila.

Bertako sagardogileek Galiziara jo ohi dute sagar bila, baina han ere nahi

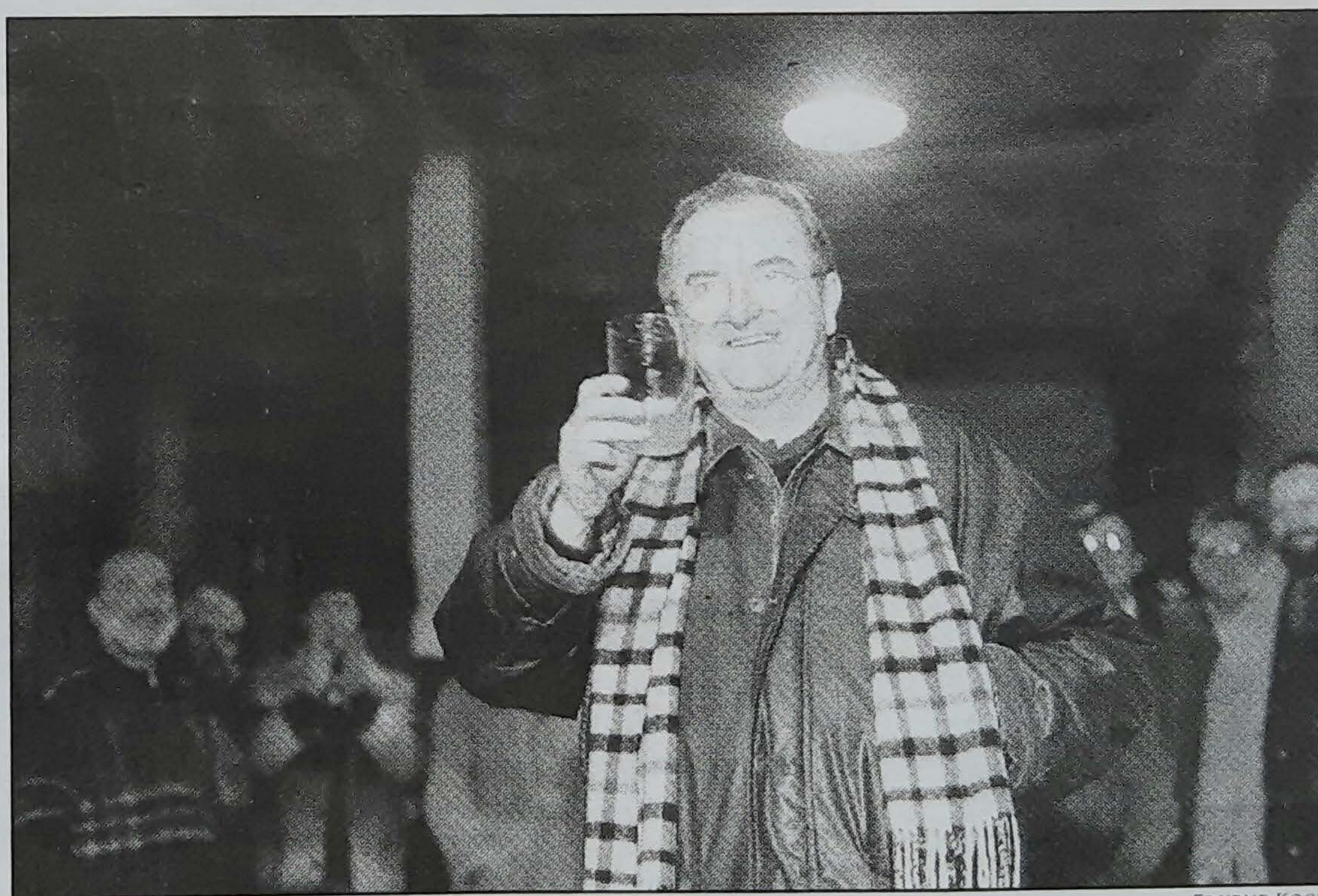


Sagardo berriaren berezitasunak

Kalitatea: Kalitate handikoa baina motel samarra da, sagardoa poliki egin baita, eguraldiagatik. Sagardo lasaia da, botilan ondo moldatuko dena. **Gorputza:** Kalitate handiko sagarra eman zuen azken uztak, eta horren eraginez gorputz handiko sagardoa izango da. **Kolorea:** Berde baino horixkagoa da aurtengoa, sagardo tradizionalarekin antz handiagoa duena. **Zaporea:** Aurreko urteetan baino garraztasun gutxiagokoa da. **Alkohol malla:** Sei gradu pasatxo izango ditu aurtengoak, iazkoak baino zerbait gehixeago.

adina ezin lortu eta Frantziatik ekarri behar izan dute aurtengoa, hemengoa baino mikatzagoa. «Nahikoa komeria izan ditugu guk nahi genuen sagar motako kopurua osatzeko», esan zuen atzo Miguel Zapiain sagardogileak.

Lehengaia lortzeko arazo horiek eragin zuzena izan dute prezioan —garestitu egin baitute sagardo litroa— eta ekoizpenean. Aurtengoz zortzi milioi litro sagardo ekoitzi dituzte, iaz baino gutxiago.



Juan Mari Arzak sukaldariak izan zuen atzo lehen aldiz sagardo berria dastatzeko aukera.

Arzak: «Sentimentuz atsegin dut sagardoa»

Juan Mari Arzak sukaldariak oso gustuko du sagardoa, eta ez bakarrik haren zaporea asko gustatzen zaiolako; baita sentimentalki sagardotegiarekin lotutako oroitzapen politak dituelako ere.

Sukaldariak goxotasunez ekarri zuen

atzo gogora nola txikitzen sarri joaten zen sagardotegira aitarekin. «Barkaitzegi sagardotegian gure kupela genuen familiakook. Eta aita hil artean —bederatzi urte nituen nik orduan— astero-astero etortzen ginen senide guztiak Astiga-

rragara, sagardotegira.

Lotura sentimental horretan oinarrituta, plater gutiziazkoak prestatu izan ditu, gero, sagardoa baliatuta, eta mundu osoan zabaltu izan ditu gure edari berezi horren dohainak.

Atzo sukaldari gipuzkoarrak jakinarazi zuenez, egin berri du plater goxogoxo bat sagardoz. Plater horrek legatza du oinarrian eta errezil sagar karamelizatua erabili du lagungarri moduan. Hori dena, noski, sagardoz ondo bustita.