Sagardoa Txotx garaiaren hasiera

«Hau da Astigarragako sagardo berria»

Pedro Migel Etxenike fisikariak zabaldu zuen ofizialki Astigarragako sagardo garaia

Ostiraletik aurrera, hiru hilabetez gozatu ahalko da sagardotegietako giro bereziaz

Urtero legez, *Hau da Astigarragako sagardo berria* leloarekin zabaldu zen atzo 2000. urteko Sagardo Berriaren Eguna. Pedro Migel Etxenike Fisika eta Materia Kondentsatuko EHUko katedradunak izan zuen lehenengo upela zabaltzeko ohorea. Petritegi sagardotegira hurbildutako gonbidatuak 1999 urtean ekoitzitako sagardoa probatzeko irrikan ziren. Gonbidatuen artean, aurpegi ezagun ugari; Egaña eta Lizaso bertsolariak, German Muruamendiaraz Jaurlaritzako Kalitatea Elkarteko zuzendaria... Eta sekulako ikusmina kazetarien artean.

Txalapartari, dantzari eta bertsolariek lagunduta, eguerdiko 13:30etan edan zuen lehen basokada fisikari nafarrak, bildutakoen txalo artean. Andoni Egañak, atzerrian «Euskal Herriko enbaxadore» izateko eskatu zion bertso bidez Etxenikeri; jakintza eta bertako produktuak lau haizeetara zabal ditzan. Etxenikek, hedabideri azaldu zigunez, «sagardoaren kalitateko produktuekin ez da zaila atzerrian arrakasta izatea». Gustukoa du sagardoa Etxenikek, ikasle zela, «sarritan» joaten zen sagardotegietara, eta sagardo garaia ofizialki zabal zezan eskatu ziotenean, «edozertan laguntzeko prest» azaldu zen.

Sagardo garaia ofizialki abian jarri ondoren, upeletara hurbildu ginen Petritegira bildu ginenok. Eta ondoren, bazkaltzera. Ohikoa denez, bakailao tortilla; txuleta; intxaurrak, gazta eta irasagarrarekin, eta, jakina, datozen hiru hilabeteetako protagonista: sagardoa nahi adina.

GARI GARAIALDE

Goian, Etxenike, txotx garaiari hasiera ematen . Behean, sagardotegiaren ikuspegi orokorra.

Uste baino uzta txikiagoa

Ostiraletik aurrera izango dugu, bai txotxetik bai botilatik, sagardo berria dastatzeko parada. Migel Zapiain sagardogileak zehaztutakoaren arabera, ia bost milioi litro sagardo egin dituzte Astigarragako sagardotegiek; 4.760.000 litro zehatz-mehatz. Erdiak baino gehiago Euskal Herriko sagarrarekin egindakoak dira, eta gainontzekoak Galiziatik eta Frantziako iparraldetik ekarritakoekin. Datu horiek kontuan hartuta, orotara zazpi milioi sagar inguru behar izan dira sagardo kopuru hori ekoizteko.

Baina, nolakoa da aurtengo sagardoa? Astigarrako sagardogileen arabera, «oso usain gozokoa da, zapore atseginekoa eta edanerraza». Azken finean, urterik onenen parekoa. Dena den, lortutako maila aparta bada ere, uste baino uzta txikiagoa izan da. Migel Zapiainek azaldu zuenez, hasieran emaitza onak espero zituzten, baina uda oso lehorra izan da, eta, ondorioz, sagarrondoek ez dute sagar asko ematerik izan».

Hiru hilabetetan Astigarraga inguruak Euskal Herriko paraje bisitatuenak izango dira.

Ekaitz Agirre
ASTIGARRAGA

Txoxberri festa

Sagardo garaia ofizialki atzo zabaltzeaz gain, Astigarragako tabernariek eta hainbat kultur taldek Txosberri Festa 2000 antolatu dute asteburu honetarako, «sagardo garaiaren hasiera modu herrikoiagoan ospatzeko». Xede horrekin, seiehun metro koadroko sagardotegi karpa handia jarriko dute Astigarragako Joseba Barandiaran enparantzan: *Kriston* izena jarri diote karpari. Antolatzaileen iritziz, «inaugurazio ofizialaren ondoren giroa hotza izaten da, beraz, berotzeko festa herrikoia antolatzea erabaki genuen».

Karpa ostiralean, arratsaldeko 20:00etan, zabalduko dute, eta igandera bitartean egongo da zabalik. Sagardotegietako menua jateko aukeraz gain, kontzertu eta dantzaldiak, mahai-inguruak eta argazki eta artisaulanen erakusketa izango dira. Sagardotegi mundura inguratzeko beste modu bat.