2017ko txotx garaia atzo hasi zuten Astigarragako Zapiain sagardotegian. Eneko Atxa sukaldaria izan zen uzta berriko sagardoari tragoa ematen lehena. Lehorteak direla eta, produkzioa «irregularra izan den arren», kalitate aldetik gustura agertu dira sagardogileak.

«Dotorea» dator aurtengo sagardoa

Julen Aperribai *Astigarraga*

Sagardo erreserbak ahal beste bete dituzte sagardotegiek, eta bakarren batzuetan lehen otorduetako jende erreserbak ere hasiak dira betetzen. Aurretiko lanak eginda, atzo eman zioten hasiera sagardogileek Astigarragako (Gipuzkoa) sagardo denboraldi berriari. Eguerdian, 13:30 pasatxo zirenean, Eneko Atxa sukaldaria izan zen sagardo berria dastatzen lehena, Zapiain sagardotegian. Sagardogileak alde batean, eta une errepikaezina angelu onenetik harrapatzeko elkarren etengabeko oztopoan zebiltzan kamerariak bestean zituela, «gure sagardo berria» hitz klasikoak esan ondoren eman zion tragoa edariari; ez aurretik bertsolarien jardun laburra adi entzun gabe. «Orain eta denboraldia bukatu bitarte, beste legerik ez da, edan ase arte», bota zuen Jon Maiak, askok buruan zerabilten desira bere eginez.

Dantzariek gidatuta, eta sagardogileei eskutik helduta, sokadantzan iritsi zen Atxa Zapiaineko upel artera. Berez, estua den pasabidea are gehiago estutu zuten han bilduta zeuden kazetarien tripode eta kamerek. Metro kuadro gutxi behar izan zituzten, hala ere, sukaldariaren aurrean dantzatuz irekiera ekitaldiari hasiera eman zioten bi dantzari gazteek, zeremonia abiatzeko. Behin Atxak lehenengo tragoa egin zuenean, azkar osatu zen upelaren aurrean ilara, guztiak ere mugimendu bera errepikatuz. Sagardoa dastatzeko ez ezik, Atxari adierazpenak hartzeko ere egin zen ilara kazetarien artean. Hala, hasierako antolamendu ordenatua desegin egin zen sagardotegian. Sagardotegiko ohiko giroa gailendu zen pixkanaka. Basoa eskuan, elkarrekin berriketan ari ziren hainbat. Egarria aseta, sagardotegiko menu bat janez egin zioten aurre goseari tokian bildutakoek.

Urteroko zeremonia kasik erlijiosoa Zapiainen bukatu zen, baina ez zen han hasi. Hara joan aurretik, sagarrondo bat landatu zuen Atxak Sagardoetxeko sagastian, hainbat instituzioetako ordezkariz inguraturik. Eguraldia goibel izanagatik ere, momentuko aterrunea aprobetxatu ahal izan zuten. Hain zuzen ere, euriari abestu zion Maiak: «Gaur botatako euri guztia sagardo bihur dadila». Sagarraren Lurraldea izendatutakoan bere marka utzi zuen, hala, sukaldariak. Hura zen atzoko arreta gune nagusia, eta eroso ageri zen jendaurrean. Protagonismo osoa ez zuen berak hartu nahi izan, hala ere, eta gogoan izan zuen sagardogileen lana, hitza hartzean: «Ekoizleen bozeramailea baino ez naiz. Eurei laguntzeko eta hainbeste gustatzen zaidan sagardoaren kultura goraipatzeko eguna da gaurkoa».

Dantzariek gidatuta, eta sagardogileei eskutik helduta, sokadantzan iritsi zen Eneko Atxa Zapiaineko upel artera

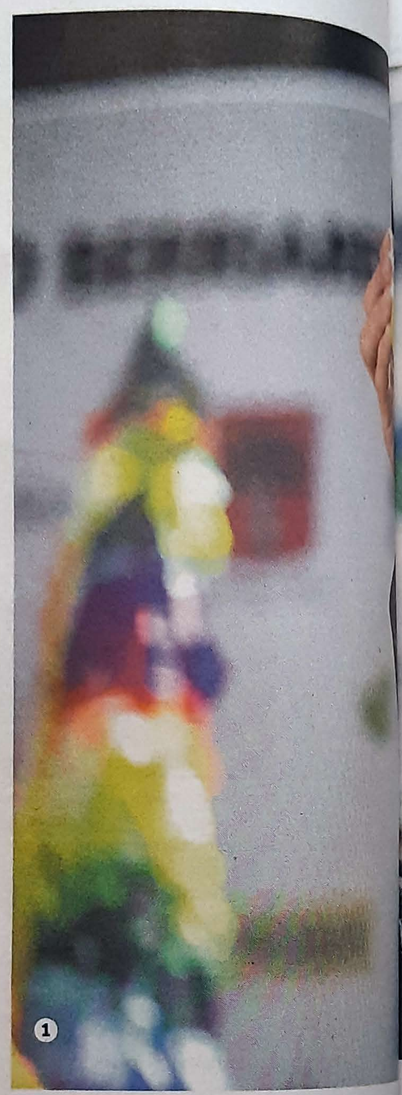
Iazko kantitatearen bueltan ibili da aurten ekoitzitako sagardo kantitatea, Joxe Angel Goñiren arabera

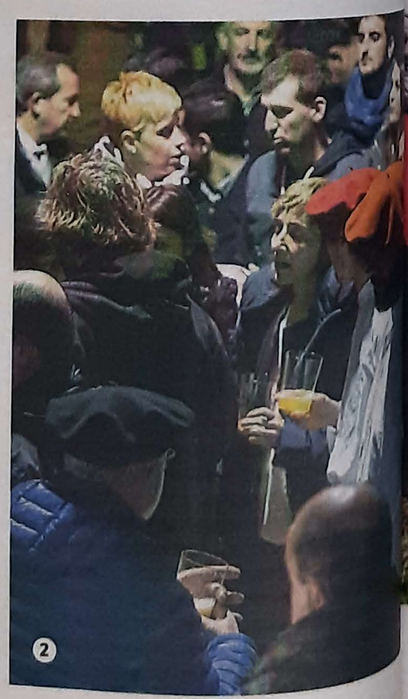
Dotorezia, ezaugarri

Hitz txarrik ez zen espero sagardo berriaren inguruan, baina euri faltak eta uda lehorrak uzta berrian eragina izango zutela pentsatzekoa zen. Hala izan da, Joxe Angel Goñi Sagardun partzuergoko lehendakariak onartu zuenez. Hori dela eta, sagardoaren heldutasuna geroago iritsi dela azaldu zuen. Izan ere, aurreko urteetan baino geroago egin dute sagar biltzea aurten.

Ezaugarriei dagokienez, sagardoa «dotorea» dela adierazi zuen Goñik; baita «gorputz handikoa, aromatikoa eta basoan txinparta asko ateratzen dituena» ere. Kosta egin zitzaion, hala ere, sagardo guztiak parekatzea, «produkzioa irregularra» izan baita: «Sagardogile batzuk litro asko ekoitzi dituzte, eta beste batzuk oso gutxi». Aurreko urtekoaren bueltan ibili da kantitate orokorra, hala ere, Goñiren arabera.

Ainhoa Aizpuru Gipuzkoako Ekonomia sustapenerako foru diputatuak eman zituen ekoitzitako sagardo kantitatearen inguruko datuak: Ia 12 milioi litro. Pozik agertu zen Aizpuru, eta «sektorearentzat ospakizun eguna» zela adierazi zuen. Kantitatean ez, kalitatean jarri zuen fokua, eta sektoreak kalitatearen aldeko apustua egina duela nabarmendu zuen. Astelehenean Donostian aurkeztu zuten Euskal Sagardoa jatorri izena jarri zuen adibidetzat. Arlo horretan egindako aurrerapausoak izan zituen mintzagai Bittor Orozek ere, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburuordeak, eta instituzioen eta sagardogileen arteko elkarlana bide onetik doala esan zuen: «Guztiok helburu berarekin ari gara lanean». Goñik, berriz, ekoitzitako sagardoaren %40 inguru hemengo sagarrekin eginda dagoela azaldu zuen, nahiz eta onartu duen, produkzioan izandako desberdintasunak direla medio, %30 eta %20 inguruan ibili direnak ere badirela. Sagardoak Astigarragako eta inguruetako turismoan duen eragina ere azpimarratu zuten.





1 Txotx irekiera. Eneko Atxa, lehen sagardoa eskuan.
2 Upelera. Behin lehen tragoa hartuta, jende asko hurbildu zen uzta berria dastatzera.
3 Sagarrondoa. Sagardoetxeko sagastian landatu zuen sagarrondoa Eneko Atxak.

ARGAZKIAK: JAGOBA MANTEROLA/ARGAZKI PRESS

«Sagardoaren atzeko lana, eskua eta izerdia ez ahaztea ondo legoke»

EnekoAtxa
Sukaldaria

Julen Aperribai *Astigarraga*

Gustatu zaio aurtengo sagardoa, probatu duen lehenengoari. Eneko Atxa (Amorebieta, Bizkaia, 1977) sukaldaria izan da aurten ohore hori izan duena. Ohorez bai, baina erantzukizun handiz hartu du txotx garaia inauguratzeko gonbidapena, jakin baitaki sagardoaren atzean lan asko dagoela. Sagardozaletzat ez ezik, sagardotegizaletzat ere badu bere burua.

Zer moduzkoa dago «gure sagardo berria»?

Oso ederra iruditu zait, egia esan; goxoa, edateko erraza eta konbinatzeko modukoa.

Zerekin konbinatzen du hobekien sagardoak?

Beti esan izan dut sagardoaren abantaila nagusietako bat dela oso ongi sartzen dela edozein jakirekin, izan barazkiekin, arrainarekin, haragiarekin; baina baita postrearekin ere. Moldakortasun hori du ezaugarri ederrenetako bat.

Sagardozalea al zara?

Sagardozalea naiz, bai, baina baita sagardotegizalea ere. Edaria bera hartzea gustatzen zait, oso produktu erakargarria egiten baitzait. Sagardotegiko esperientzia ere oso gustukoa dut. Kanpoko jendea sagardotegira eraman, eta han bizi den esperientzia nolakoa den erakusten ere disfrutatzen dut. Beti esan ohi dut sagardotegira joatea esperientzia berezi bat dela, munduan parekorik ez duena. Kanpotarren bati erakusten diozunean, bere aurpegian ikusten duzu nolako harridura eta nolako gozamena jasotzen dituen.

Zure errezetetan ba al du lekurik?

Beti erabili izan dut sagardoa sukaldean. Sagar konpota bat egitean, adibidez, indartzeko sagardoa erabiltzeak indar berezia ematen dio. Beste hainbat eta hainbat errezeta ere egin daitezke, sagardoa osagai dutenak. Ñabardura ezberdin asko ditu sagardoak, eta bere bizitza propioa du. Beste edozein produkturekin era askotako elaborazioak egin daitezkeen bezala, sagardoarekin ere bai.

Prentsaurrekoan esan duzu sagardotegien atzean istorio gogorrak ere badaudela. Zein istorioz ari zinen?

Ohore handi bat da niretzat gaur hemen izatea, baina erantzukizun handia ere bada gaurko egunez sagardogileen ahotsa izatea. Egun polita da gaurkoa, eta festa nagusi da, baina oso ondo dakit festaren aurretik ekoizleek garai gogorrak ere pasatu behar izaten dituztela, izan eguraldiarengatik, krisiarengatik ala egunero agertzen diren bestelako zailtasunengatik. Gauza horiekin guztiekin akordatzen naiz gaur. Trago bakoitzean gozatu behar dugu beraiek egindako produktuarekin, baina ondo legoke ez ahaztea eskua, lana, eta izerdia daudela atzean; gozamenaren izerdia, esango nuke nik.

Bizkaian ere hedatzen ari al da sagardoaren kultura?

Bizkaian badago sagardoaren kultura, eta niri, neuri, iruditzen zait gero eta hobeto ari direla egiten gauzak han ere. Egia da, gainera, gaur egun ari direla betiko ohiturak gordez jakintza eta sagardoa egiteko modu berriak txertatzen sagardogintzan, tresneria modernoagoa erabiltzen, eta abar; baina ez Bizkaian bakarrik, baita beste toki guztietan ere. Produktu hobeago bat lortzearren egiten dute hori guztia, azken batean.

Astigarragakoaren ondotik, hainbat txotx irekiera

Behin Astigarragan txotx garaia ablatuta, segidan etorriko dira inguruko herri eta herrialdeetakoak ere. Gaur bertan Usurbilgo (Gipuzkoa) Saizar sagardotegiak emango dio hasiera denboraldiari. Julen Lopetegi entrenatzaileak izango du ardura. Hernanin, berriz, larunbatean egingo dute ekitaldia, herriko plazan.

Gipuzkoatik kanpo, Arabakoa gaur irekiko dute, Zuhatzu-Kuartangoko sagardotegian. Bihar iritsiko da Nafarroara; Aldatzen hasiko dute denboraldia, Martitxonea sagardotegian. Bizkaiara iritsiko da sagardoa beranduen; urtarrilaren 18an izango da, Zornotzako Uxarte sagardotegian.