

Astigarragako Alorrenea sagardotegian abiarazi dute 2020ko txotx garaia, eta Izaro Andres kantaria arduratu da hasiera emateaz. Guztira 12 milioi litro ekoiztu dituzte, eta sagardo «orekatua» dela adierazi dute.

Ahots gazte bat sagardo berriari

Nagore Arin Astigarraga

Urduritasuna antzematen da Izaro Andres abeslariaren aurpegian; urduritasuna eta ilusioa, proportzio berean. Abeslariak izan du Astigarragako (Gipuzkoa) 2020ko txotx garaia inauguratzeko ardura, eta, paradoxikoa izan daitekeen arren, ez du alkoholik edaten. «Gure sagardo berria!» oihu eginda eman dio hasiera txotx garaia. Alorrenea sagardotegian izan da ospakizuna, eta, urtero bezala, txalapartarien deiarekin batera iritsi da sagardo berriaren garaia.

Sagardotegiaren atarian egin dute sagar dantza: sagardoazale, gonbidatu eta kazetari andana bildu da ekitaldira, eta kantuan eta dantzan sartu dira barrura. Goizean sagardo berriaren nondik norakoak azaldu dituzten ordezkariak ere mugiarazi dituzte dantzariak, tartean Izaro Andres. Sokadantza amaitzean gerturatu da abeslaria kupelera: edalontzia eskuetan, sagardo bete, eta lehen zurrutada edan du.

Joan den urtean eginiko lanaren emaitza da abeslariak dastatu duen sagardoa. Edariaren atzean dagoen lan horren guztia adierazgarri da goizean landatu duen sagarrondoa. Astigarragako Sagardoetxean egin du, eraikina alboan dagoen sagastian: aitzurra eskuetan hartuta landatu du zuhaitza, «naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena» irudikatuz. Bertan izan dira Beñat Gaztelumendi eta Agin

Laburu bertsolariak, Izaro Andresen jardunari doinua eta errimak jarritz.

Bertsolaria izateaz harago, sagardogilea ere bada Laburu, eta gertutik bizi du sagardogintzaren kultura: «Askotan egon izan gara egun honetan, baina aurtien izan da lehenengo aldia bertsotan egin duguna. Ez da bertsotarako plaza bat, baina, astigartarra izanik, ohore bat izan da hemen egotea». Gaztelumendik, berriz, bigarren urte du: «Sagardotegi giroak beti izan du lotura bertsolaritzarekin. Hala ere, txotx garaia hartu duen handitasunarekin, zaila da bertsotarako pausa bat hartzea». Bi mundu horien arteko loturei buruz abestu dute bertsoaldian. Xabier eta Jokin Mariezkurrena aita-semeak aipatu ditu Laburuk; Alorrenea sagardotegiko jabeak dira: «Xabier eta Jokin, semea ta aita / parean dauzkagunez, nahi nituzke aipa / sagardoa zerbitza, sagardoa maita».

Familiako seme zaharrena da Jokin Mariezkurrena, eta, adierazi duenez, «oso egun berezia» da Txotx garaia inaugurazioa: «Lan handia dago kupel hau ongi irekitzearen atzean. Irekitzeko ardua niri uztea eta aita alboan izatea berezia da. Biok ibiltzen gara lanean, jo eta su, eta egun honi aurre egiteak eta kupela nik irekitzeko ilusioa egiten dit».

Sagardogintzarekin harreman zuzena duen jende ugari bildu da, baita sagardoarekiko harreman hori garatzen ari den jendea ere. Alice Glareren kasua da hori, eta Australiatik etorri da. Erresuma Batuan, Italian eta beste hainbat txokotan izan da sagardogintza

bertatik bertara ezagutzen, eta, Australiara itzuli baino, lehen Euskal Herriatik igaro nahi izan du, kultura gertutik bizitzeko: «Etorzen naizen lehen aldia da; entzun izan dut zerbait hemengo giroaz, baina ez dut inoiz bertatik bertara ezagutu: izugarria eta liluragarria da». Australian sortzen eta garatzen ari da sagardogintza: «Zerbait berria da: azken bost edo hamar urteetan garatu da gehien, eta hazten ari da. Ereduak izan daitezkeen erreferente

bila etorri naiz, gero ideia horiek Australiara eramateko. Tradiziorik izan ez dugunez, geure kabuz sortzen ari gara tradizio hori». Liluratuta eta harrituta mintzo da giroari buruz: «Oso atsegina da jendea irekiera ospatzen ikustea: kantua, dantza, janaria, edaria... Guztia biltzen duen ospakizun bat da».

«Sagardo orekatua»

Egurdian eman dituzte 2019ko uztaren, sagarraren eta sagardo

berriaren ezaugarriak. Ohikoa denez, Sagardoetxean egin dute aurkezpene, eta ordezkari ugari elkartu dira; haien artean izan dira Unai Agirre eta Nere Lizeaga. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren kudeatzailea da Agirre, eta, adierazi duenez, 2019. urteko uztarekin hamabi milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian; 8,5 milioi bertako sagarrarekin. Zifra horretatik hiru milioi litro ekoiztu dituzte Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenean. Haren





«Lanketa handia duen kultura bat da»

Izaro Andres
Abeslaria

N. Arin Astigarraga

Izaro Andres (Mallabia, Bizkaia, 1993) abeslariak abiarazi du 2020ko Txotx garaia. Alkoholik ez duela edaten aitortu du, baina «sorpresaz eta ilusioz» jaso zuen proposamena.

Esan duzu alkoholik ez duzula edaten. Nola jaso zenuen txotx garaia inauguratzeko proposamena?

Sorpresaz jaso nuen, batez ere arrazoi horrengatik. Gerora, apur bat buelta eman ostean, mundu nahiko polita iruditzen zait. Norbaitek hainbeste lan egin ondoren, lan horren emaitza beste norbaitek zabaltea, horretarako norbait gonbidatzea eta pertsona hori ni izatea oso polita da.

Zu agian ez, baina zure inguruan bada sagardoazalerik, ezta?

Bai, beraientzat zabaldu dut batez ere. Nahiko barre egingo dute bizitza osoan momentu honengatik. Uste dut guztiak streaming bidez ikusten ari direla irekiera. Hala ere, aukera polita da gauza desberdin bat egiteko eta txotx garaia beste edonorentzat zabalteko; dena ez da norberarentzat egin behar.

Zuk eman diozu lehen tragoa uz-tari. Zer iruditu zaizu?

Gozoa dago, ez dago oso garratza. Esan dute ez duela alkohol askorik, azukreagatik eta abar; beraz, oso pozik nago: niretzat egindako sagardoa da.

Abeslaria izanik, harreman es-tua duzu kulturarekin. Zer irudi-tzen zaizu sagardoaren atzean dagoen kultura hori guztia?

Lanketa handia duen kultura bat dela uste dut, lurrarekin oso lotu-ta dagoena eta pazientzia hartu behar dena. Gaur egun ia ez du-gun gauza bat da pazientzia. Bost edo hamabost urte itxaron behar izaten da zuhaitz bat hazi arte, eta, naturaren esplotazioa egiten den garaiotan, nik uste dut gauza bakoitzari hazteko behar duen bere denbora naturala utzi behar diogula. Hortik abiatuta egingo ditugu gerokoak: guretzat eta munduaren ongizatearentzat, baina guretik. Nik uste dut hori garrantzitsua dela.

EGITARAUA

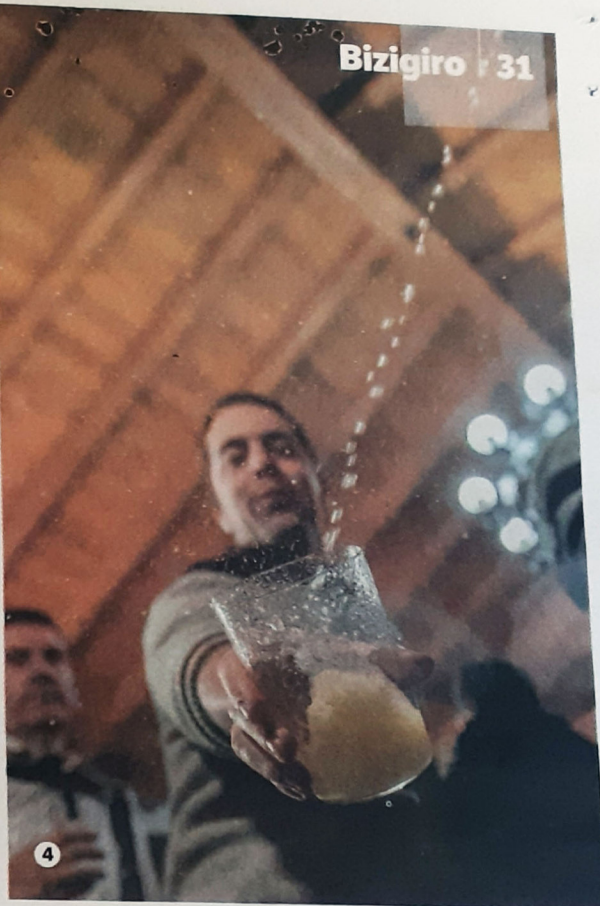
Gaur. Arabako txotx garaia-
ren hasiera, Kuartango sagardotegian,
18:00etan.

Urtarrilak 17. Nafarroako txotx
garaia-
ren hasiera, Lekarozko
Laraldeko sagardotegian,
14:00etan.

Urtarrilak 23. Bizkaiko txotx ga-
raia-
ren hasiera, Zornotzako Uxarte
Sagardotegian, 11:00etan.

Otsailak 15. Txotx Berri ekitaldia,
Azkaingo Txopinondo sagardote-
gian (Lapurdi), 20:00etan.

Bizigiro 31



1 Txotx inaugurazioa. Izaro An-
dres abeslariak hartu zuen uztza
berriaren lehen tragoa.

2 Landaketa. Urteroko ohiturari
jarraituz, sagarrondo bat landatu
zuten Sagardoetxearen ondoko
sagastian.

3 Bertsolariak. Jende asko bildu
zen ekitaldira, tartean Agin Laburu
eta Beñat Gaztelumendi.

4 Sagardo berria. Irudian, Beñat
Gaztelumendi bertsolaria, uztza
berriaren tragoa dastatu aurretik.

5 Dantzariak. Txalapartarien
deiarekin batera dantzatu zuten
sagar dantza. Gero, sokadantza
ere egin zuten sagardotegi barne-
an.

ARGAZKIAK: GORKA RUBIO / FOKU



**Alkohola ez, baina zer da sagar-
dote-
gi girotik gehien gustatzen
zaizuna?**

Nik uste dut jatea, eta jatea. Ba-
kailao tortilla ere asko gustatzen
zait, eta txuleta ere bai; beraz, ja-
teko guztia dut gustuko.

**Sagardoaren kultura Bizkaian
ere hedatzen ari dela esango ze-
n-
uke?**

Nik uste dut agian, taldez talde
edo eremuz eremu ari dela heda-
tzen. Nire inguruan bai, jendea
asko mugitzen da sagardotegieta-
ra. Kanean, Mallabian, adibidez,

jendeak gelditu nau txotx garaia
nik irekiko dudala-eta zoriontze-
ko.

**Laster plazaratuko duzu hiruga-
rren lana: Limones en Invierno.
Nola daramatzazu diskoa aur-
keztu aurreko asteak?**

Egia esan, oso ongi doa guztia. Zu-
zenekoak prestatzen ari gara;
gogo pila dut diskoa aurkezteko
eta zuzenekoekin hasteko, eta
apur bat aurrelana egiten ari gara.
Lan hori egin ondoren, zuzeneko
saioez gozatzen hastea da nire
helburua.

iritziz, ekoizpena hazten ari da ur-
tez urte, baina merkaturatzean ja-
rri behar dute arreta.

Ezaugarriei so, heldutasuna ia
baino apur bat geroago etorri dela
azaldu du Lizeagak, Sagardoaren
Lurraldeko sagardogileen orde-
z-
kariak. Azukre gutxiago duenez,
alkohol ehuneko txikiagoa du.
Hauek dira sagardo berriaren bes-
te hainbat ezaugarri: «kolore
alaiagoa» du, usain garbikoa da,
maila karboniko ona du, eta, oro
har, «sagardo oso orekatua» da.