

Negu giroan ekin diote Bizkaiko txotx sasoiari, Zornotzan, Uxarte sagardotegian. Aurtengo sagardoa kolore bizikoa eta zapore mingotsekoa da.

Bizkaiak ere badu txotxa

Ainhua Larrabe Bilbo

Euritan eta baserri giroan ekin zioten atzo Bizkaiko sagardo sasoiari. Zornotzako Uxarte sagardotegia aukeratu zuten ekitaldirako, eta Alex Txikon mendizale lemoarra izan zen garaiko sagardoaren inaugurazioaren arduraduna. Upelak zabaldu eta txotx egin aurretik, Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak egin zuen aurtengo sagardo uztaren aurkezpena: «Hori kolore bizia du, eta apar fina du zerbitzatzeko orduan. Freskoa eta erraz edatekoa da aurtengo sagardoa, zapore mingotsekoa». Elkartea osatzen duten hamar sagardogileak elkartu ziren sasoiari ongietorria egiteko.

Laurehun urte baino gehiago dituen Uxarte baserriaren aterpean lekua hartu ezinik aritu ziren atzo han bildutakoak, negu giroko euriaraz eta hotzaz babes-tu nahian. Barruko sagardo upelen epeltasunera eta sagardotegiko jakiz beteriko mahai inguruetara noiz sartuko zain zeuden gehienak. Txikon arduratu zen denboraleari alaitasuna jartzeaz: «Goiz

zoragarria dago, neguan euria egin behar du uda berdea ikusteko». Pozik azaldu zen txotx egiteko ardura eman ziotelako: «Badirudi gipuzkoarrek aurea hartzen digutela, baina Bizkaian ere bagabiltza». Mendi abenturetatik jaitsita, tarte bat hartu zuen atzo Bizkaiko sagardoa probatzeko eta mendi magaletara bueltatu aurretik hamaiketako on bat hartzeko. Adierazi zuen «enbaxadore» izatea «ohore bat» dela beretzat: «Bizkaian hamar ekoizle eta upategi izatea goraipatzekoa da, are gehiago bertako sagarrekin egindakoa dela kontuan hartzen badugu».

Lurraldekoa eta kalitatezkoa

150.000 litroko ekoizpena izan da aurtengoa. Zamalloak aitortu zuen 2013ko sagar uztan udaberrian izandako eguraldi aldaketek eragin handia izan duela. «Maiatz eta ekaineko hotz eta hezetasunak sagar loreak hondatu egin zituen», adierazi zuen. Fruitu berantiarretan eragina izan du horrek, errezil sagarra galtzea ekarri baitu. Dena den, eguraldi arazoak gainditu eta jaso dituzten sagarrak «osatsuak» eta «kalitate onekoak» direla

adierazi zuen Zamalloak: «Bizkaiko baserrietako sagar onenekin eta era tradizionalean egindako sagardoa da aurtengoa».

Behin eta berriz nabarmendu zuen sagardoa egiteko erabiltzen dituzten sagarrak hemengoak direla. Eta hemengo sagarrari balioa ematea nahi dute: «Kalitatezko produktua izanik, sagardoa lurraldearen irudi bihurtzeko asmoa dugu, baita euskal turismoaren erakargarrietako bat ere». 1994an sortu zen Bizkaiko Sagardogileen Elkartea, eta ordu-tik Bizkaiko sagardotegia ezagutzera emateko lanetan aritu da. Urtez urte produktuen kalitatea handituz eta ingurumenarekiko eta baserriekiko errespetua «mantentzen» eta «sustatzen» aritu direla adierazi zuen Zamalloak.

Upelen inguruan bukatu zuten aurkezpena atzo. Sasoiako sagardoaren azalpenak egiaztatzeko erarik onena horixe baita: edaria dastatzea. Bakailao tortilla eta txistorra ez ziren falta izan. Hotzak uxatzeko salda beroa edatea nahiago izan zuenik ere bazegoen. Eman diote hasiera sasoiari. Gaurtik aurrera sasoiako eta tokiko sagardoa dute bizkaitarrek.



Sagardo ekoizleak eta Alex Txikon, Bizkaiko sagardo sasoiaren aurkezpenean topa egiten. LUIS JAUREGIALTZO / ARGAZKI PRESS

Osteguna

2014ko urtarilaren 23a

berria

