

Berri onak edateko kontuetan

Zarauzko **Talai Berri txakolindegia** 20 urte bete zituen atzo. Huraxe izan zen lehenengo eraikin 'moderno'

Sagardogileak ari dira mugak gaintitzen. Zapiain Txinan hasi da saltzen. Sarasola eta Bereziartua Estatu Batuetan ari dira aspalditxotik

Atzo Fraisoroko **Dastatzaile Taldea** bildu zen. Oraingoz hamalau kide dira



LAUBIDE

**FELIX
IBARGUTXI**

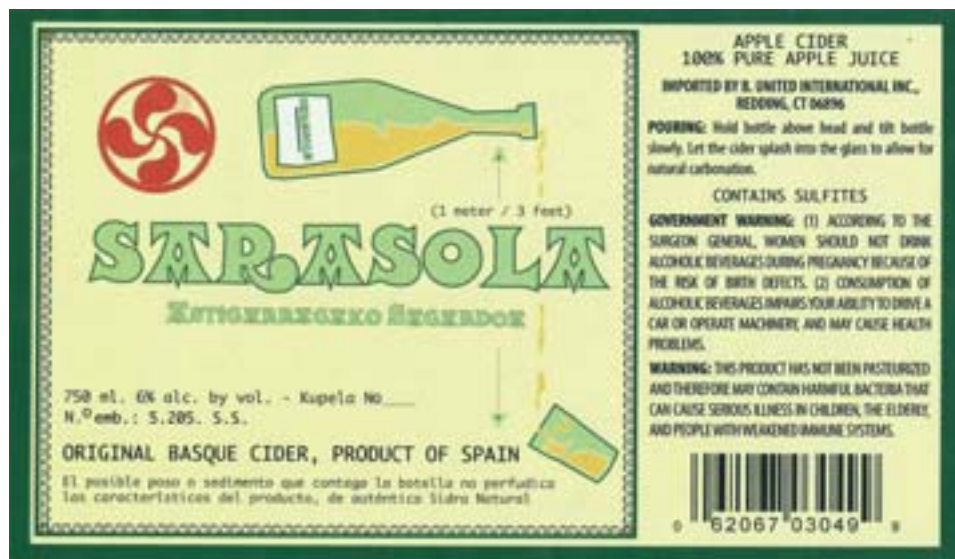
A utopistatik ikusten da, Donostiatik Zarautz alde-ra goazela eskuin aldean, gain batean: **Talai Berri** txakolindegia. Atzo festa handia izan zen bertan, hogei urte betetzen zituela eta. Gogoratu zuten nola **Karlos Arguiñano** gonbidatu zuten 1993ko otsailaren 7 hartan, nola puskatu zuen botila bat aldameneko argazki horretan ageri den burdinazko ardatz horren kontra, itsasontziak inaurratzean egin ohi den bezala. Argazki zaharrean, sukaldari mediatikoa han agertzen da, tximaluze, esku batean zigarroa, bestean botila hautsiaren lepoa. Beste garai batzuk ziren. Orain amorrua ematen omen dio zigarroaren es-tanpa horrek.

Etxe hori benetako albiste da. Huraxe izan zen eraikitzen zen lehenengo txakolin-degi 'moderno'. Ordurartekoak, etxeetako sotoak ziren, edota etxeari erantsita-ko pabiloiak. Hau, berriz, txakolinaren prozesua kontuan hartuta Gipuzkoan egindako lehenengo eraikina izan zen. Gero etorri ziren antzeko eraikinak Zarautzen eta Getarian. Bestalde, **Eiza-girretarrak** zorioneko daude, aurtengo txakolina izan baita lehenengoa bakar-bakarrik etxeko mahatsarekin egitebndutena; orain arte Getariako mahastizale batzuei erosi beharra izaten baitzuten.

Bixentek duela bi urte hartu zuen erreleboa, eta orain bi alabak daramate upategiaren ardura. Atzo hau esan ziguten ondora bildu ginenoi: «Txakolina ezin da goitik botata zerbi-tzatu. Lurrin eta txinparta guztia galtzen du. Eta, noski, beti kopan atera, ez sagardo-eda-lontzian!»

Esportazioak, gero eta gehiago

Laster, hamabost egun barru, sagardo-botila batzuk joango dira Pekin aldera. «Nik uste dut lehenengo aldia dela euskal sagardoa Txinako merkatuan serio sartzen dena», esan dit **Miguel Zapiaine**k, izen bereko sagardotegiko nagusiak. «Sagardotegian bertan hasi zen harremana, orain hiru bat urte. Txinatar batzuk agertu ziren, hasi ginen hizketan, gero nik bidaia egin nuen hara, gero beste bidaia bat... eta azkenean kontratua sinatu».



Txakolina eta sagardoa. Goian, Talai Berriko txakolindegiko Onditz eta Itziar Eizagirre ahizpak beren gurasoeekin, Bixente eta Gema. Behean, Sarasola sagardotegiak Estatu Batuetarako prestatutako etiketa. ■ **MIKEL FRAILE**

Baina negozioa ez omen dago erraza: «Auskalo zer harrrera edukitzen duen edariak. Nire kezkarik handiena da txinatarrek nola interpretatzen duten sagardoa. Horregatik, txosten bat prestatu diegu: Euskal Herria non dagoen, sagardoa nola hartu behar den, zenbat gradu-tan...».

Gero eta nazioartekoago ari da bihurtzen euskal sagardoa. Sartu Interneten eta sakatu 'Sarasola cyder', adibidez. Astigarragako **Sarasolako Javier Zabalegik** kontatu dit: «Orain lau-bost urte, etorri zen etxera Estatu Batuetako bikote bat. Esan zigutenez, nahi zuten sagardotegi txiki batekin harremanetan hasi. Hala, adiskide egin ginen, eta beste urte batean zortzi egun egin zituzten gurean. Orain, urtean zortzi edo hamar mila botila bidaltzen dizkiegu itsasontziz, eta han Internet bidez egiten da salmenta. Eroslea,

gehienbat, New Yorkekoa izaten omen da».

Estatu Batuetako agintariak oso zorrotzak dira osasun kontuetan. Beraz, Sarasolakoe harako prestatutako ingelesezko etiketan gauza harrigarri hau irakur daiteke, besteak beste: «Produktu hau ez da pasteurizatua izan eta, honenbestez, bakterioak edukiditzake, arriskutsuak izan daitezkeenak haurrentzat, zaharrentzat nahiz sistema inmunitarioa ahulduta dutenentzat».

Bereziartua sagardotegiko **Jose Migel** nagusiak, berriz, hau esan dit: «Batez ere Estatu Batuetara ari gara bidaltzen. Urtean, bost bat mila botila. Baina pozik gaude, urtean baino urtean gehixeago eskatzen baitute. Delicatessen-eko dendetan saltzen da. Garraioa ez da gauza erraza. Hozkailuetan egin behar da garraioa, bada-kizu sagardoa ezin dela bero-

tu, bestela hondatu egiten baita».

Ari da osatzen dastatzaile Taldea

Fraisoroko Dastaketa Taldea hor ari da lanean, poliki-poliki. Atzo bigarren aldiz bildu zen, eta zortzi sagardogilek bidalitako botilak dastatu zituen.

Esana dugu lehen ere: Fraisoroko Laborategiaren proiektu anbiziotsu bat da hau, jende asko ari da ikastarotan parte hartzen –ez bakarrik sagardogileak– eta haietako batzuk, langa pasatzen dutenak, Dastatzaile Taldeko kide bihurtuko dira. Momentuz hamalau kideko taldea da, eta helburua da 50ekoa izatea, eta gainera **ENAC** (Entidad Nacional de Acreditación) erakundearen onarpena lortzea. Bidean dira. **fibargutxi@diariovasco.com**