

GARA > Idatzia > Euskal Herria

Giro ederrean abiarazi dute Astigarragan aurtengo sagardo denboraldia

Atzo hasi zen Astigarragako sagardo denboraldia, giro ederrean hasi ere. Jendea edari berde usaintsua dastatzeko irrikaz zegoen eta leporaino bete zen Petritegi. Andoni Luis Aduriz sukaldaria izan zen protagonista.

Maidier IANTZI |

Sagardoaren inguruko kultura eta emozioak nabarmendu zituen Andoni Luis Adurizek Astigarragako txotx denboraldiaren hasieran. Euskaldunek erromatarrak etorri aitzinetik kontsumitzen zuten edari hori eta, bi Mitxelin izar dituen Errenteriako Mugaritz jatetxeko zuzendariak adierazi zuenez, «askok ematen dioguna baino garrantzi handiagoa merezi du».

Sagardoa usaintzean pertsona bakoitzak oroitzapen eta emozio bereziak izaten dituela erran zuen. Berari, adibidez, ama etortzen zaio gogora. «Orain 80 urte ditu eta 8 zituenean sagardoa zerbitzatzen aritzen zen Donostian, sagardotegi urbanoak zeuden garaian».

Produktu hori inguru honetan soilik egiten dela azpimarratu zuen mundu mailako gastronomia prentsan hain ezagun egin den sukaldariak. Hortaz, kanpotik etortzen diren bisitariak sagardotegiak erakusteko «betebeharra eta pribilejioa» dugula erantsi zuen.

Astigarragako alkate Bixente Arrizabalaga bat etorri zen Adurizekin, eta hemengo produktu honen kulturara hurbiltzera animatu zituen herritarrak. «Jakinmin pixka bat soilik behar da», aipatu zuen. Sagardoetxea egoitzaren ondoko sagasti pedagogikoa eta interpretazio zentroa ikustera joateko gomendatu zuen, bertan jakiten ahal direlako munduko fruitu zabalduenaren sekretu guztiak. Zentro horretan bada maketa ikusgarri bat, Erbitegi-Etxeberri baserriko tolaarena. Goiko aldean dauden sagarrak zulo batetik jaisten dira matxakara, eta matxaka idi batek mugitzen du. Tolaretik beheko solairuko kupelera erortzen da zukua, bertze zulo batetik. Etxe hori berritu eta bisitariak ikus dezaten moldatuko dutela iragarri zuten.

Sagardun Partzuergoa da Sagardo Berriaren Eguneko ekitaldien sustatzailea, baita uzta eta sagardo berriaren ezaugarriak aztertzea bultzatu duena ere. Bertako sagardogileen bozeramaile Joxe Angel Goñik 2007ko uztaren berri eman zuen, edari honen inguruko baloreak nabarmentzearekin batera: ohitura, sortzen den giroa... Eguraldi beroa izan genuen aurreko urteetan, baina joan den uda freskoa izan zen eta horrek eragina izan du sagarraren neurrian. Goñiren hitzetan, eskas samarra izan da uzta, eta sagarra, freskoa, kalitate handikoa, oso usaintsua, besteetan baino txikiagoa beharbada. Ahoan sarrera ona eta bolumen handia du, estrukturaren eta alkohol graduaren arteko oreka ona dela-eta. Gorputza ere badu, tanino anitz dituelako, baina agresibitate gehiegirik ez.

Giro bikaina Petritegin

Txalapartak lagunduta egin zuen upel arteko bidea Andoni Luis Adurizek, Andoni Egaña eta Sebastian Lizaso bertsolariak, sagardogileak eta herritarrak gibeletik segika zituela. Dantzariak lur bustiaren gainean aureskua dantzatu bezain pronto atera zen zulotik berde koloreko sagardoa, ukitu horiztak dituen, eta, aldi berean, pankarta bat zabaldu zen, EAE-ANVkoena: «Euskal Herrian demokrazia zero». Klik-klak. Klik-klak. Argazki makinaren soinua etengabea zen. Ilara luzea sortu zen. Izan ere, Gurutzetako langile batek jakinarazi zuenez, alkohol gutxixeago du sagardo berriak eta aprobeixatu beharra dago, mozkor- tzea zailagoa da-eta!

sagarrondoa

Andoni Luis Adurizek sagarrondo bat aldatu zuen museoko sagastian, naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaltzeko asmoz.