

Gorria, iraultzailea

Gaur egun, Gipuzkoan egiten den txakolin guztiaren %4 gorria da, eta **ia guztia Estatu Batuetara bidatzen dute**

Fraisoron **mahasti esperimentalak** landatu du Foru Aldundiak.

Helburuetako bat da aniztasun eta aberastasun genetikoak gordetzea

Sartu Alegiako gasolindegiko jatetxean. **45 sagardo marka** dituzue aukeratzeko



LAUBIDE

**FELIX
IBARGUTXI**

Duela bederatzirte plazaratu zuen Getariako **Ameztoi**

etxeak bere lehenbiziko txakolin gorria. Estatu Batuetara bidaltzeko zen, han bai baitzegoen eskaria. Hemen, berriz, gauza guztiz exotikoa zen, eta orain ere hala da, nahiz poliki-poliki jendea enteratzen ari den. Lehenbiziko urte hartan, 3.000 botila egin zituzten Getariako upategi horretan; aurrean, berriz, 60.000 botila izango dira, eta ia denak Estatu Batuetara joango dira.

Hemen jaio eta han Ameriketara bizi zen gizon batek eman zien ideia Ameztoikoek. «Bagenituen mahats beltz zahar batzuk eta animatu ginen. Estatu Batuetan ez dute ardo oso gorriarik nahi, ez dute Nafarroako gorrien kolore hori nahi, baizik eta argiagoa, eta gu horren bila joan ginen», adierazi dit **Ignazio Ameztoi**. Antzeko ardoak egiten da han zinfandel izeneko mahats motarekin.

Ameztoi hasi zenean, txakolin gorri berriak apenas izan zuen estimaziorik gurean. Bateko garestixea goa delako, beste goa usadiorik ez dagoelako, gurean nahiko oharkabean pasatu izan da. Baina, esan bezala, Estatu Batuetan arrakasta garbia du, besteak beste **Robert Parker**rek puntuazio ona eman izan diolako. «Karinolinako banatzaile bati bidaltzen diogu, eta uste dut hango estatu ia guztiara iristen dela gure ardo hori».

Orain, Getariako Txakolina jatorri-deiturako bederatzirte upategitan egiten dute ardo gorria. Jatorri-deiturako ekoizpenaren %4 da kolore honetako. Pixkana-pixkana iraultzaile bati gertatu da.

Txakolin gorria, zuria baino xuabeagoa da. Azidotasun gutxiago dauka. Oro har, esan liteke kontserbako antxoari ondo doakiola txakolin zuria, eta hegaluzeari gorria.

Bizkaian, Bakion, tradizio handia zegoen eta dago txakolin gorriarena. Hemen, berriz, oraintxe hasi da sustraitzen. Eta egin, nola egiten dute? Hondarrabi Zuria eta Hondarrabi Beltza erdibana erabiltzen. Legeak dioenez, %50 gutxienez Hondarrabi Beltza izan behar du. Muztioa ateratakoan, mahats beltzaren azalak beratzen



Ignazio Ameztoi Getariako bere upategian eta Mikel Rodriguez bere jatetxeko sagardoekin. :: LOBO/MICHELENA

uzten dira bertan zortzi-hamar orduz, hariak eta nahi den kolorea lortzen den arte.

Zizurkilen mahasti esperimentalak

Honezkerok, jende asko konaturatuko zen **Foru Aldundiak** mahastia landatu duela Zizurkilen, Fraisoroko bere lursail haietan. Ez da nolana hiko mahastia. Guztiz esperimentalak dugu.

Helburua da txakolina egiteko erabiltzen diren barietateak aztertzea. Hasteko, Hondarrabi Zuri eta Hondarrabi Beltza barietate zaharren gordailu genetikoak izango da sail hori. «Bai lehen eta bai orain, nekazariak joera izan dute barietate batzuk aukeratzeko eta beti haiekin lan egiteko. Poliki-poliki urritzen joan da Hondarrabi Zuriaren eta Hondarrabi Beltzaren aniztasun genetikoak, eta guk

orain Fraisoroko lursail horretan nahi duguna da era guztiak landareak eduki, politak eta hain politak ez diruditenak. Orain hain interesgarri ematen ez duen barietate bat oso interesgarria izan daiteke etorkizunean», esan dit Foru Aldundiko **Jose Antonio Garmendiak**, proiektuaren koordinatzaileak.

Urte pare bateko lanak egin dira mahasti hau aurrera ateratzeko. Lehenbizi, 2102an zehar, aspaldi landutako mahastiak bisitatu zituzten teknikariek, eta itxura guztiak landareak aukeratu. Gero, landare horietatik zotzak jaso ziren, ondoren txertaketak egiteko. Mentu haiek 3.309-C txertakaren gainean txertatu ziren, eta Larragako (Nafarroa) mintegi espezializatu batean ugalarazi ziren, 2013. urtean zehar.

2013ko udan, mahastiak hartu behar zuen lurra presatu egin zen, Fraisoro

Nekazaritza Laborategiaren parean, eta 2013-2014ko neguan behin betiko lursailen birlandatu ziren landareak.

Gasolindegiko jatetxe deigarria

Tolosaldea Jatetxeak sekulako sagardo-aukera dauka. Oraintxe bertan, hango bezeroak 45 marka ditu aukeratzeko. Alegiako gasolindegiko jatetxea da hori. Atentzioa ematen du gasolindegiko jatetxe bat hain berezia izateak, ezta?

Tolosa pasa eta, Beasain aldera goazela, segituan dago gasolindegiko hori. Repsol markakoa da. Anagraman, letra eta zerbaki hauek ageri dira: N-1 km 432. Jende asko pasatzen da jatetxe hartatik; sukalde ona dagoen seinale. Eta bezeroen erdiak baino gehiagok sagardo eskatzen du otorduaren. Badakizue: errepidean ez da alkoholik komeni, eta sagardoak ez du alkohol asko. «Bezeroek ikusten dute gure sagardo-eskaintza, eta ez dakitenak harrizta gelditzen dira. Askok gomendioa eskatzen dute. Eta taldeei marka bat baino gehiago dastatzea eta konparatzea gustatzen zaie», esan dit **Mikel Rodriguez Aierbek**. Zumarragako da eta zorrotza: «Marka batzuk aldakorak dira. Hilabete batean oso sagardo polita bidaltzen dizute, eta hurrengoan pattalagoa».

Esan bezala, 45 marka dasta daitezke oraintxe. Gehien-gehienak Gipuzkoakoak, baina badira Asturiasko eta Frantziako batzuk ere.

fibargutxi@diariovasco.com