



ESPERIENTZIA. Koldo Markinezek San Isidro egunera arte edukiko du irekita Trebiñu sagardotegia. BERBIA

HAMAR URTE SAGARDOA EGITEN

Urtarrilaren 22an hasiko du sagardo garaia Trebiñu sagardotegiak, eta San Isidro egunera arte jardungo du bere sagardoa eskaintzen.

Euskal Herri osoan sagardotegiak sakabanatuta daude. Askotan Gipuzkoa nukleo gisa jartzen den arren, beste probintzietan sagardotegiaren presentzia ere handia da. Sagardoa hainbat lekutan txakolinarekin eta ardoarekin batera izaten da. Horren eredu Arabako Askartzan dagoen Trebiñu sagardotegia da. «Edozein tokitan ipin daitezke sagardotegiak. Gutxi daude hemen inguruan, baina, hala ere, batzuek egiten dugu sagardoa. Sagardotegi guztiek ez dute zertan Gipuzkoan eta Bizkaian kokatuta egon. Beste probintzietan ere sagardoa egiten dugu», dio bertako Koldo Markinezek.

Koldo Markinez ez da berria sagardogintzan. Trebiñu sagardotegiak atsek duela bi urte ireki bazuten ere, dagoeneko hamarkada bat pasa da Markinez sagardoa egiten hasi zenetik. «Guk etxean sagardoa egiten dugula jada hamar urte dira. Hasieran batean, etxekoentzat eta etortzen ziren ingurukoentzat genuen sagardoa. Orduan ere saldu egiten genuen, baina ez egun bezala», azaldu du Koldo Azkartzakoak. Gustuko lana zelako eta ilusio handia zutelako, 2007an, negozioan pauso handi bat ematea erabaki zuen Markinez familiak. «Urtero-urtero pausoak ematen joan gara, baina hau handia izan da benetan», irribarretsua kontatu du sagardogileak. Koldo Markinezek esandakoaren arabera, duela

hamar urte 200-500 litro sagardo egiten zituzten. Azken bi urte hauetan, berriz, 14.000 kilo sagarrarekin 8.000-9.000 litro sagardo egin dituztela esan du Trebiñu sagardotegikoak.

Txotx garaia

Trebiñu sagardotegiak txotx garaiarekin batera irekiko ditu atak, eta baita itxi ere. «Aurten, urtarrilaren 22an emango diogu hasiera txotx garaia, eta amaiera, berriz, San Isidro egunean, hau da, maiatzaren 15ean», azaldu du Koldo Markinezek. 22an festa handia egingo dutela ere gehitu du. «Bertsolariak, trikitilariak eta jende ezaguna ere bertaratu da. Mahai inguruan bazkari edo afari eder bat egingo dugu aurtengo sagardoa dastatzeko». Egun horretatik aurrera, asteburuetan, hau da, ostiraletik igandera, Trebiñu sagardotegiak atak irekita edukiko ditu etorri nahi duten guztientzat. Joan nahi duenak aurretik tokia hartzeko gomendioa egin du sagardogileak. «Gure jantokian, 40-50 pertsona sartzen dira; orduan, maiz ez da tokirik izaten», dio Markinezek.

Aurtengo sagardoa

Eskualde batetik bestera kliman aldaketa nabarmena dago. Esaterako, ez du zerikusirik aurten Gipuzkoan eta Araba hegoaldean urtean zehar egin duen eguraldiak. Gipuzkoarrentzat sagarra- rentzat urte txarra izan den beza-

la, Arabako sagardogileak oso gustura daudela adierazi du Markinezek. «Eguraldiari dagokionez, aurtengo urtea ona izan da guretzat, eta horrek uzta ona eman digu. Sagardoa berezia dela iruditzen zait, kolorea ohikoa baina ilunagoa dela deritzot. Normalean, lasto kolorea izaten du, baina aurten ez. Uda beroa izan genuen, eta udazkenean ere tenperatura bere horretan mantendu zen», adierazi du Trebiñu sagardotegikoak. Klima baldintza horiek hartzidura prozesuan lagundu dute. «Tenperatura goxoek uzta ona ekarri digute, eta hori sagardoa igaritzen da», pozik adierazi du Markinezek.

Handitzen, handitzen

Duela hamar urte, sagardoa egiten hasi zirenean, hain zuzen ere, sagardondo gutxi batzuekin eratutako sagastia zuten markineztarrek. Urteak aurrera joan ahala, euren helburua, urtez urte, sagastia handitzea izan da. «Une honetan 2.500 sagardondo inguru ditugu, eta horiek ematen duten uzta erekin egiten dugu sagardoa», dio sagardogileak. Gainera, urtero sagardondo gehiago landatzen dituztela adierazi du, eta baita horrela jarraitzeko asmoa dutela ere. «Aurten, esaterako, zehazki 60 sagardondo gehiago landatu ditugu», gehitu du Koldo Markinezek. Urtez urte sagardondo gehiago landatuta, sagastia ez zaio sekula zaharkitua geldituko.



SETIEN

SAGARDO NATURALA

943-55 10 14

Gurutzetza-Berri Oztaran auzoa URNIETA



ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa • 20400 TOLOSA • Tel.: 943-65 29 64
www.isastegi.com • isastegi@isastegi.com

TREBINU SAGARDOTEGIA



Tel.: 945 24 48 52
657 73 65 99

ARKATZA
TREBINU

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozekoak, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzetza Sagardotegian eginga. Oialume bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • www.gurutzeta.com • gurutzeta@gurutzeta.com