

# EGIN

## Txotx! Sagardoaren denboraldia hasi da

- Bihar zabalduko da ofizialki Astigarraga inguruan probaketa, apirilaren bukaera aldera amaituz.
- Sagardogileek San Sebastian egunaren aurreko ostirala sagardotegiak irekitzeko eguna bihurtu nahi dute.

Sagardozaileek horren maite duten garaia iritsi da. Kupelak sagardoz bete bete daude, «txotx!» noiz abes-tuko zai. Dena den aurtzen, eta lehenengo aldiz, Astigarraga inguruko sagardogileek denboraldia batera hastea erabaki dute eta ez hori bakarrik, aurrerantzean San Sebastian egunaren aurreko ostirala izango da sagardotegi boladaren hasiera. Behintzat inguru honetan.

Idoia AROZENA

Sagardoaren denboraldia bihar irekiko da ofizialki Astigarraga eta inguruetan. Horrela erabaki dute bertoko sagardogileek eta erabaki hau jakitera emateko aurrezpen zabal, jendetsu eta dotorea antolatu zuten atzo Astigarragan, herriko sagardotegi ezagun bateko kupel handien itzalpean kazetari eta sagardogileak bazkari batetan elkartzuz.

### Hurreratu kupelera

Sagardo kupela zabaldu aurretik Andoni Egaña bertsolariak bertso berezia eskeini zion sagardoari: «Une hauetan emango degu /txotx bolada hasiera/ tira lagunak beldurrik gabe/ hurreratu kupelera/ sagardo onak isladatzen du/ euskaldunen izakera/ gazi gozoak ditugu baina/ batibat biziak gera- eta ondoren txalapartaren soinupean sagardo dastaketa hasi zen.

Kontutan izan behar da bihar San Sebastian egunaren aurreko ostirala dela. Beraz, sagardogileek ez dute data kasualitatez aukeratu eta aurrera begira ere mantendu nahi dute, denboraldiaren hasiera ofizialduz.

Dena den, honek ez du esan nahi Gipuzkoa guztiko sagardotegiek horrela egingo dutenik, hala eta guztiz ere egun edo astebete batzuren aldea besterik ez da izango beraien artean eta ostirala erreferentzia puntu garrantzitsua bihurtu daiteke.

### Sei milioi litro

Aurtengoari dagokionez, denera sei milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian, beraietatik lau Astigarraga eta bere inguruetan. Aipagarria da txotxean oso kantitate urria kontsumitzen dela, ekoiztutakoaren ia %90a botillatan saltzen bait da.

Ez hori bakarrik, sagardogileek txotxak hartu duen ospea eskertzen badute ere, sagardoa eza-gutzerá emateko laguntzen duelako, kalean etxetan eta lagun giroan oso sagardo gutxi edaten dela diote, eta ekoizpena mantentzeko urte osoko botila salmenta omen da garrantzitsua, ez txotxekoa.

Aurtengo sagardoari dagokionez, agian denboraldiko lehenengo zelako edo ezjakintasunagatik, baina aitortu behar da atzo dastatutakoa errez eta gustora

edaten zela. Adituek ziotenez, aurtengo sagar kanpaina eskasa izan da, baina honek ez du sagardoaren kalitatea murrizten. Hori bai, sagardogileen esanetan oraindik ere bi-hiru hilabete igaro beharko dira sagardoa bere puntuan dastatzeko.

Sagardogileek sagardoaren ezaugarriak biziki goraiatu zituzten, hala nola, produktuaren naturalitatea, gehigarri eta kontserbanterik ez edukitzea eta duen alkohol maila baxua -5,5 eta 6,6 graduen artean kokatzen da.

Baina produktu bizia izateak ere ba omen ditu bere gauza txarrak, batez ere momentuan edan behar delako.

### Egitoke daudenak

Hala eta guztiz ere, sagardoaren ekoizpena aurrera doa eta sagardogileek badituzte oraindik bete beharreko zenbait helburu.

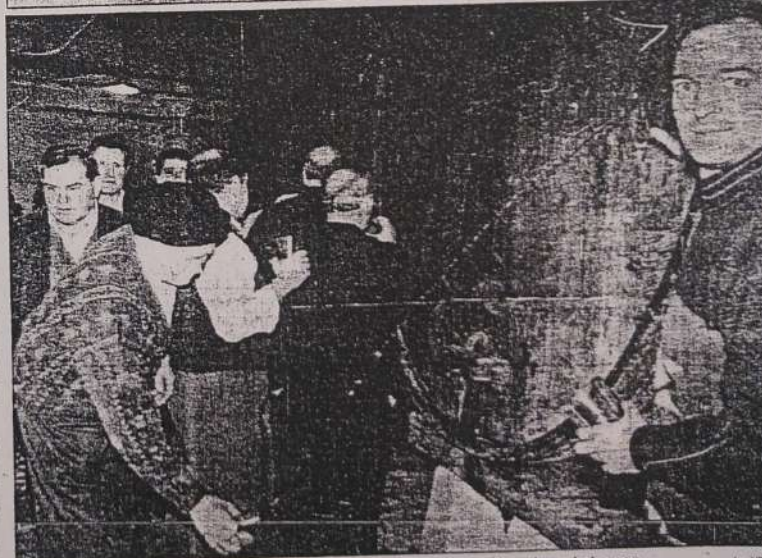
Alde batetik, egunen batean Astigarragan Sagar-Etxea eraikitzeo proiektua eskuartean dute, oraindik ere berde xamar dagoen arean eta bestetik, epe laburrera label edo garantzia seilu bat lortzea ere espero dute.

Alde honetatik, ikerketa ezberdinak burutzen dihardutela jakitera eman zuten atzokoan, bai sagardoaren filtrazio eta kalitate neurriaren aldetik, bai sagar mota ezberdinekin nahaste egoiak lortze aldetik.

Sagarrari dagokionez esan behar da gehiena, oraindik ere, Asturias, Galizia eta Normandiatik ekartzen dutela. Dena den, 2.000 urterako euskal sagarraren ekoizpena indartu denaren itxaropena dute, orduko Euskal Herrian bost-sei milioi kilo sagar ateratzea espero delarik.

Azkenik, sagardogile eta hostalafitzaren artean azken urte hauetan bizi izan diren tirabirei dagokionez, sagardogileek garrantzia kendu nahi izan zioten eta hiru hilabetetako aktibitate mugatua besterik ez dutela azpimarratu ondoren, gaizki ulertze horrek zentzu gehiegirik ez duela adierazi zuten.

Argi utzi nahi izan zuten legedia errespetatzen dutela eta sagardotegi izenaz aprobetxatzen diren jatetxeak badaude ere, sagardotegiek hiru hilabetetako iharduera omen dute eta berau horrela legeztatuta omen dago.



Andoni Egañaren bertsoa eta txalapartaren doinua aparteko soinua kupelaren babesean.

Joni URBE