

# EGUNKARIA

## Bihar hasiko da txotx denboraldia

Andoni Egaña bertsolariak eman zion atzo hasiera ofiziala denboraldiari

**B**ihar hasiko da ofizialki sagardoa txotxetik edateko denboraldia Astigarraga eta bere eskualdean. Gipuzkoako sagardotegi gehienak biltzen dituen zona honetako sagardogileek Donostia egunaren aurreko ostirala aukeratu dute atek irekitzeko, eta honela egingo dute aurrerantzean.

MIKEL ARRIETA / ASTIGARRAGA

Astigarraga inguruko sagardogile gehienek bat egin eta bihar irekiko dute sagardo txotx bolada. Duzoen urteetarako ere Donostia egunaren aurreko ostirala iragarri dute sagardogileek denboraldiari hasiera emateko. Egun finko bat hautatzeko arrazoiak «sagardotegietara joaten den jendearen artean nahasketarik ez sorraraztea izan da», adierazi zuten sagardogileek atzo Astigarragako Udaletxean eskaini zuten prentsaurrekoan.

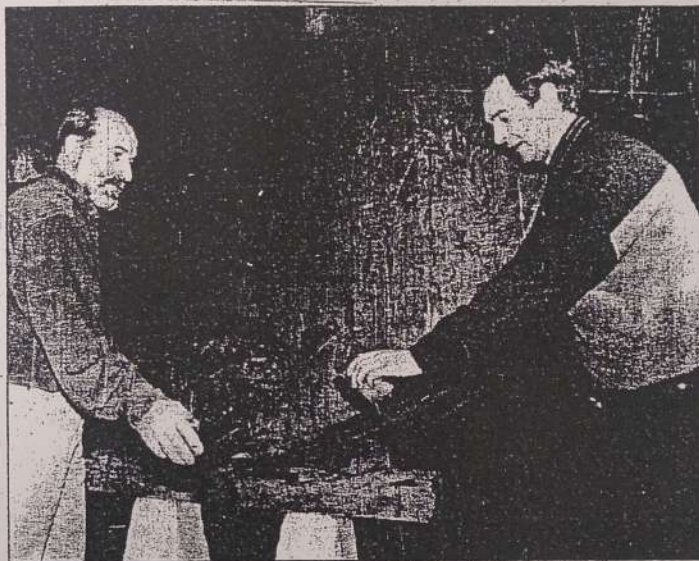
Bihar hasiko den denboraldirako sagardo ona izango dugula iragarri dute sagardogileek. Miguel Zapiaín Taldea sagardogileen elkarteak kideak adierazi zuenez, «uste baino sagar gutxiago izan da aurten baina, hala ere, sagardo ona dator. Beharbada apur bat atzeratua dator, baina hori oso ona da botilari begira». Produzitzen den sagardo gehiena, % 85 inguru, botilatu egiten dela azaldu zuten sagardogileek.

**APIRILAREN BUKAERA BITARTEAN** Sagardo gehiena botilatu egiten den arren, txotx boladak arrakasta handia lortu du azken urte hauetan. Sektoreak garrantzi handia ematen dio fenomeno honi, «sagardoa modalitate guzietan, txotxean, botilan... bultzatzeko balio baitu».

Txotxak historia luzea du. Adinek pertsonen gogoan izango dute oraindik nola sagardoa edalontzika saltzen zen. Herriarrik sagardotegietara joaten ziren eta sagardogileak txotxa ireki eta basoak betetzen zituen txotxi bat bailiren kobratuz. Sagardo hobereña botilatan sartzen zen eta gainerakoa edalontzika saltzen.

50 eta 60ko hamarkadetan sagardoak bere unerik txarrenak izan zituen, desagertuko zen kezka ere zabaldu egin baitzen. Garai hauetan dozena bat sagardogilek eutsi zitoten beren jardunari eta, egun, sagardotegietara joateko ohiura grabat zabaldua dago.

Hala ere, botilatan saltzen da produzitzen den sagardo gehiena. Astigarraga eta bere inguruetan lau milioi litro sagardo ekoizten da gero, batipat Euskal Herrian, botilatan saltzen dena. Ekoizpen osoari begira, txotxean



Aurreneko sagardoa gogotsu hartu zuten denboraldi hasiera 'ofizialean'.

ANDER GILENEA



Andoni Egaña eman zion hasiera denboraldiari.

ANDER GILENEA

kontsumitzen dena oso kantitate urria da. Botilatan saltzen diren botila gehienak ostalaritzara zuzentzen dira egun, «baina elikadura sektorea oso garrantzitsua izan daiteke. Egun sektore hau lantzen ari gara, kontsumitzaileak produktua gertuago edukitzean: dendak, supermerkatuak...».

**BOTILA ETA IDENTIFIKAZIOA** Sagardoaren labela ere mintzagai

izan zen atzoko prentsaurrekoan. Eusko Jaurlaritzako German Murumendarazek ezinbesteko-tzak jo zuten aurretik beste urrats

### Txotx bolada

*Une hauetan emango degu txotx boladan hasiera, tira lagunak beldurrik gabe urreratu kupelera.*

*Sagardo onak isladatzen du euskaldunen izakera, gazi-gozoak ditugu baina batipat bizirik gero.*

ANDONI EGAÑA

✓ Bihar hasiko den denboraldirako sagardo ona izango dugula iragarri dute sagardogileek, eta kupelen epepera hurbiltzeko aitzakia fallarik ez da izango.

✓ Botilatan saltzen da Euskal Herrian produzitzen den sagardo gehiena. Astigarraga eta bere inguruetan lau milioi litro sagardo ekoizten da.

batzuk ematea, eta «hor kokatu behar ditugu azken urte hauetan eman diren botilaren bateratzea eta identifikazioa» adierazi zuten. Oraindik arazoak dauden arren, honela jarraituz gero aurki produktua edukiko dugula uste du Murumendarazek, «eta ondoren identifikatu ahal izango dugu».

Lehenengo urtean ostalaritzarekin izan zituzten arazoak ez zieten garrantzi handiegirik eman nahi izan sagardogileek. «Ez dago inolako arazorik, guk hiru hilabeteko baitena dugu sagardotegi bezala, eta hori betetzen dugun bitartean... Arazoa asko puztu zen».