

# EGUNKARIA

## Nafarroan ere, txotx!

Lekaroz eta Berueteko sagardotegi beirriak ostiralean irekiko dira

**T**xotx denboraldia ostiral honetan hasiko da Nafarroan. Lekaroz eta Berueteko sagardotegiek estreinako aldiz irekiko dituzte ateak. Nafarroan sagardoaren tradizioa berreskuratzea da bi sagardogile berri hauen helburua. 36.000 litro sagardo prestatu dituzte aurtengo denboraldirako.

MIKEL ARRIETA / DONOSTIA

Astigarraga inguruko sagardotegietan, nafarrak bisitari fidelak izan ohi dira. Urtarril bukaera aldean Gipuzkoan eta Bizkajian txotx denboraldiari hasiera eman zitzaionetik, ez dira lurralde horietako bisitariak falta izan. Ostiral honetatik aurrera, Nafarroan bertan izango dute sagardoa upeletik dastatzeko aukera. Beste sagardotegi-erretegi batzuk martxan dauden arren, Lekaroz eta Berueteko sagardotegiek ostiralean hasiko dute txotx denboraldia.

Berueteko sagardotegiak iaz eman zituen lehen urratsak. Sagardoa bertan egin zuten arren, ez zituzten sagardotegiko ateak zabaldu. Herriko koadrilek eta lagunek soilik izan zuten bertako sagardoa txotxetik edateko aukera. Aurtén, berriz, ostiralean hasi eta apirila bitartean zabalduko dituzte ateak. Guztira, 6.000 litro sagardo prestatu ditu Berueteko Angel Alvarez sagardogileak.

### LEKAROZEN ESPERIENTZIA BERRIA

Lekarozen esperientzia berria da. Jesus Angel Garciak eta Gregorio Elizetxek hiru urte egin dituzte prestaketa lanetan. 30.000 litro sagardo dituzte upeletan (aluminio zein egurrezkoetan), guztiak ere bertako sagarrekin eginda. Guztira, 2.000 sagarrondo landatu dituzte. Jesus Angel Garciak aditzera eman digunez, Baztan inguruko sagardoa Gipuzkoan egiten dena baino gozoagoa da. «Gipuzkoa inguruko sagardoak



Txotx denboraldia ostiralean hasiko da Nafarroan.

ATOR BAYO

biziagoak izaten dira, baina Baztango sagardoa gozagoa izaten da». Hala ere, oraindik goiz dela uste du, «lehenengo fermentazioa amaitu da, eta sagardoa oraindik gehiago egingo da».

Sagardoarekin batera sagardotegietan ohizkoak diren bakailaoa, txuleta, Baztan aldean ohizkoak diren gaztak... dastatu ahal izango dira. Txotxaren salneurria 400 pezetakoa izango da. Denadun, ez da txotx denboraldia sagardogile hauen helburu nagusia. Denboraldiaren ostean, sagardoa botilatan sartu eta Larraldean izenarekin merkaturatuko dute. Botilaz gain, 50 litroko upel txikiak jarriko dituzte merkatuan.

### SAGARDOAREN TRADIZIOA NAFARROAN

Nafarroan sagardoaren tradizioa berreskuratzea da bi sagardogile hauen helburu nagusia. Ardoak nagusitasun osoa du momentu

honetan, baina Baztan eta Basaburua inguruko zenbait baserri-tan oraindik etxerako sagardoa egiten da. Era berean, Gipuzkoan sagardoa egiteko erabiltzen diren sagarren parekoak topatu dituzte Baztan inguruan. Izenak ezberdinak diren arren, mota berekoak dira.

Jesus Angel Garciaren hitzetan, sagarrondoak ugariak dira Baztan aldean, «eta horietarik asko bota egiten dira». Garai batean Iruritan, Erratzun... sagardotegiak bazeuden, «hori hemen izan da. Ez beharbada Gipuzkoa aldean bezala, baina bai, izan da».

Sagarrari dagokionez, «sagardantzak adibidez Baztanen, Arizkunen mantendu egin da». Ideia horiei buelta batzuk eman eta sagardotegiaren ideia etorri zitzaizen Lekarozkoen, «berez tradizioa badago, hori berreskuratutako besterik ez dugu egin nahi».