



GARI GARAILDE

Bata bestearren atzean jarri eta kupeletik nahi beste sagardo edan ahal izan zen.



GARI GARAILDE

Petritegira bildutakoek beldurrik jabe jan zituzten behi okelaren txuleta samurrak.

Abiatu da txotx denboraldia

SAGARDOA. Joane Somarriba txirrindulari sopelarrak izan du lehen kupela irekitzeko ohorea. Sagardo alaia eta erraz eta atseginez edatekoa da aurtengoa.

Ainara Argoitia | ASTIGARRAGA

Zortzigarren * urtez jarraian, Sagardo Berriaren Eguna ospatu zuten atzo Astigarragan. Aurreko urteetan legez, Euskal Herriko pertsona ezagun batek hasi zuen txotx denboraldia. Joane Somarriba besteak beste Italiako Giroa eta Frantziako Tourra irabazitako txirrindulari bizkaitarrak izan zuen lehen kupela irekitzeko ohorea. Aurrez, ordea, 2000. urteko uztauren aurkezpena egin zuten Astigarragako sagardogileek udal-txean. Eli Laburu alkateak eta Mieltxo Zapiain sagardogileak izan zuten horren ardura; ondoren izan zituzten, halaber, Astigarragako sagardogileak.

Jende ugari bildu zen Petritegi sagardotegian, Astigarragako txotx denboraldiaren hasiera ekitaldian. Han bildutako guztiak lehen kupela noiz zabalduko zain ziren. Txalaparta doinuek soilik isilarazi zuten hango marmarra. Euskal Herriko sagardogile gehientsuenak, telebista eta argazki kamera ugari eta makina bat kazetari ginen bertan, guztiok ere urteko uzta dastatzeko irrikaz. Txiria egin, eta «hau da Astigarragako sagardoa» esanez hasi zuen Somarribak aurtengo txotx garaia.

Andoni Egaña bertsolariak, Jose Mari Bakero futbolariak, Javier Clemente Realeko entrenatzaile ohiak, Julian Retegi pilotariak, Migel Indurain txirrindulariak, Juan Mari Arzak sukaldariak eta Pedro Migel Etxenike fisikariak izan dute aurreko urteetan lehen kupela zabaltzeko ohorea. Atzo, lehenengoz, emakume batek izan



GARI GARAILDE

«Hau da Astigarragako sagardoa» esanez hasi zuen Joane Somarribak txotx denboraldia.

zuen ohore hori. Sagardoa gustuko duen emakume kirolaria bera: «Sagardoa gustuko dut, baina neurrian hartuta. Ea sagardoak Tourra irabazteko indarra ematen didan».

Kupeletik nahi beste edateko

aukera izan zuten atzo Petritegira bildu zirenek. Astigarragako sagardotegiek, ordea, ostira-lean zabalduko dituzte euren ateak. Orduetik aurrera, txotxetik zein botilatetik dastatu ahaliko da sagardoa.

Bete-betokoa ez, baina ona

Sagardogileen esanetan, iazko tamainan eman du sagarrak aurtentzen. Mieltxo Zapiainek aitortutakoaren arabera, «hasiera batean uzta joria zeto-rra pentsatzen bazen ere, uda

lehor eta beroak aurreikuspen on haiek guztiak zapuztu zituen». Era berean, udazkeneko eurriak eta hotzak ere ez ziren sagardogileei mesede handirik egin. Horren eraginez, geroago ohi datozen sagar klaseek «kostata» lortu dute heltea.

Hala ere, udako sagar goxoe-kin eta «azukrez juxtu xamar» ziren udazkeneko sagar mikatze-kin sagardo «polita» lortu dela aitortu zuen Zapiainek. «Kolorez oso ona eta gustu aldetik eta usainez ere ona», azaldu zuen sagardogileak. Bildutako sagarraren kalitatea nolakoa, sagardo uzta ere halakoa izan ohi da eta aurtentzen ere beste horrenbeste.

Bete-betokoa uzta izan gabe ere, pozik azaldu ziren atzo sagardogileak, «neurri batean, sagarrak berak kalitate onargarria zuelako eta, bestetik, Astigarragako sagardogintzak baduelako behar adina baliabide tekniko». Aurtengo sagardo uzta egokia dela esan zuen Mieltxo Zapiainek, hori-berde kolorekoa. Sagardo alaia eta erraz eta atseginez edatekoa da aurtengoa, adituek aitortutakoaren arabera; ondo bidean, botilaratutakoan eman dezakeen guztia emango du, gainera.

Bost milioi litro ekoizti dira aurtentzen Astigarraga inguruan

2000. urteko sagardo uzta %60a gutxi gorabehera Euskal Herriko sagarra izango du. Hala ere, sagar eskasia zela eta, «kalitatezko» sagarra ekoizten duten beste herrialde batzuetara jo behar izan dute aurtentzen sagardogileek, Galiziara, Frantziako iparraldera eta Ingalaterrara esaterako. Astigarraga eta inguruetan 5.000.000 litro ekoizti dira aurtentzen, horien %70 Euskal Herrian bertan edango dira eta gainontzekoa, berriz, kanpoan salduko dute, Espainian gehienbat. Euskal Herrian botilaratuta salduko da sagardo gehiena, txotxetik %5a baino ez baita edaten.