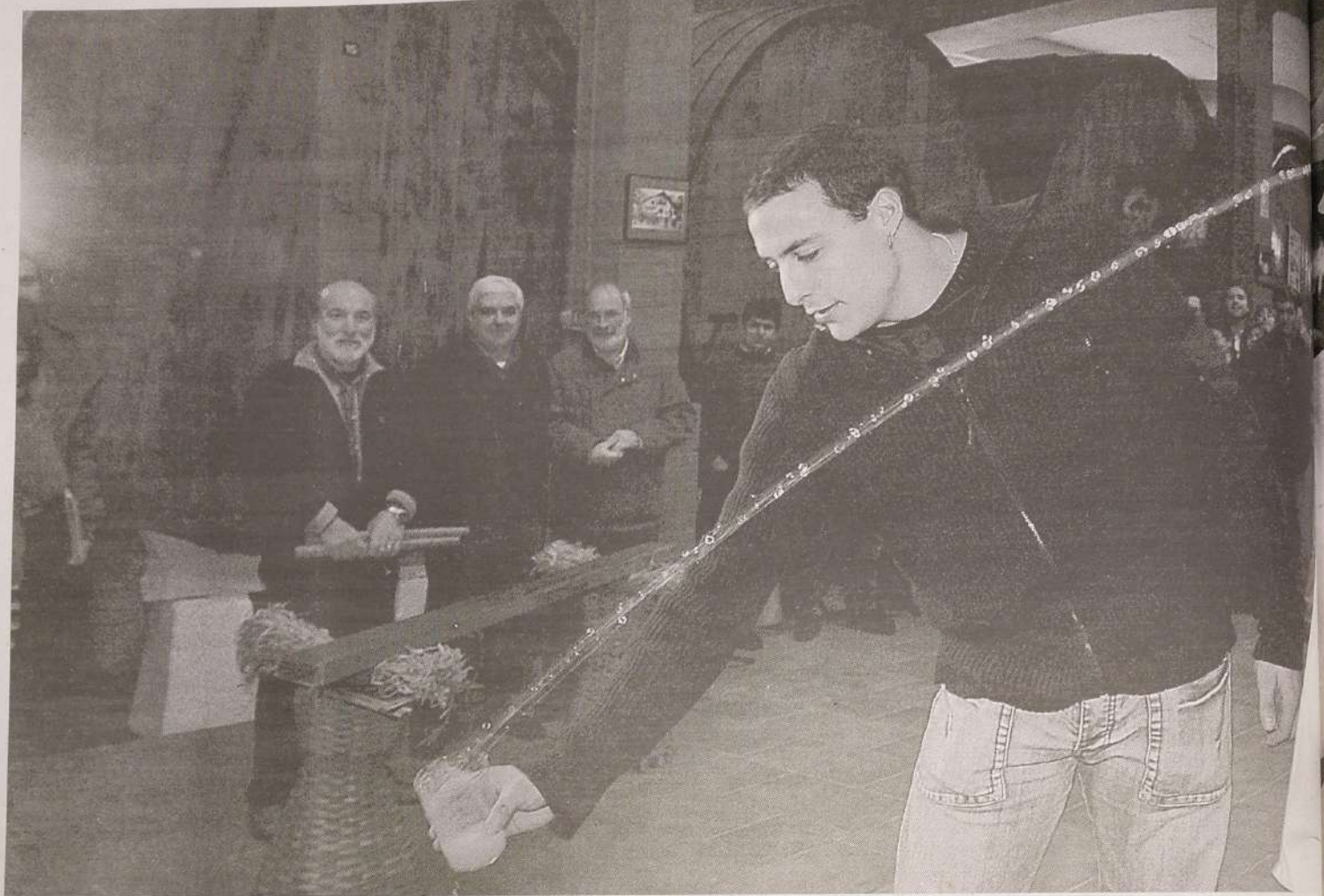




Aureskua dantzatu zion dantzari batek Martinez de Irujori, eta ondoren txotx gonbita egin zion lehen sagardo tragoxka dasta zezan. Noski, pilotariak ez zion muzin egin gonbitari.

► OROTARA 12 MILIOI LITRO INGURU SAGARDO EKOITZI
DITUZTE EUSKAL HERRIKO SAGARDOGILEEK

► JUAN MARTINEZ DE IRUJO IBEROKO PILOTARIAK EGIN
DU AURTEN LEHENDABIZIKO TXOTXA

«Orekatua eta fruitu gustukoa da»

Itxura eta zapore onekoa etorri da aurten sagardoa. Horixe diote horretan aditu direnek. Orotara 12 milioi litro ekoitzi dituzte, eta esandakoak egia ote diren edo ez frogatzeko aukera izango da bate-

an eta bestean aurrerantzean. Juan Martinez de Irujo pilotariak izan du aurreneko aukera, bera arduratu baita aurtengo lehendabiziko txotxa egiteaz. Adituen arabera, orekatua eta fruitu zaporekoa

da uzta, eta udako lehortekak sagarra murriztu eta negu epelak sagardoa aurreratu badu ere, edaten hasteko primerako puntuan dagoela adierazi dute horretan dakitenek.

Maidier EIZMENDI
ASTIGARRAGA

Hamabi milioi litro ingurukoa da aurtengo sagardo uzta; beraz, eta sagardo denboraldiak irauten duen bitartean, sagardoaren zaleek makina bat gozatzeko aukera izango dute bateko eta besteko sagardotegietan. Atzo zabaldu zuten ofizialki lehen upela Astigarragan Sagardo Berri Egunean, Bereziartua sagardotegian egin zuten ekitaldian.

Lehen tragoxka edan aurretik, orde, aurtengo sagardoa- ren ezaugarri eta elaborazio prozesua azaltzeko ekitaldia egin zuten Astigarragako kultur etxean. Diputazioa eta La-

kuako ordezkariak, Astigarragako alkatea, herriko sagardotegietako ordezkariak eta Sagardun elkarteko ordezkariak izan ziren bertan.

Sagardun elkarteko idazkari Joxe Angel Goñik azaldu zuenez, beti bezala «orekatua» da eta «aho bete fruitu gustua» du aurtengo sagardoak. Horiexek dira aipatu zituen ezaugarri nagusiak.

Sagar uztari dagokionez, azken urteetako lehortekak uzten tamainan eragina duela esan zuen, eta aurten kostaldean eta barnealdean jaso duten sagar kopurua nahikoa ezberdindua izan dela azaldu zuen. «Barnealdean gutxiago izan da eta kostaldean, gehiago. Hala ere,



Inortxok ere ez zuen sagardo berria dastatzeko aukera galdu nahi izan.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

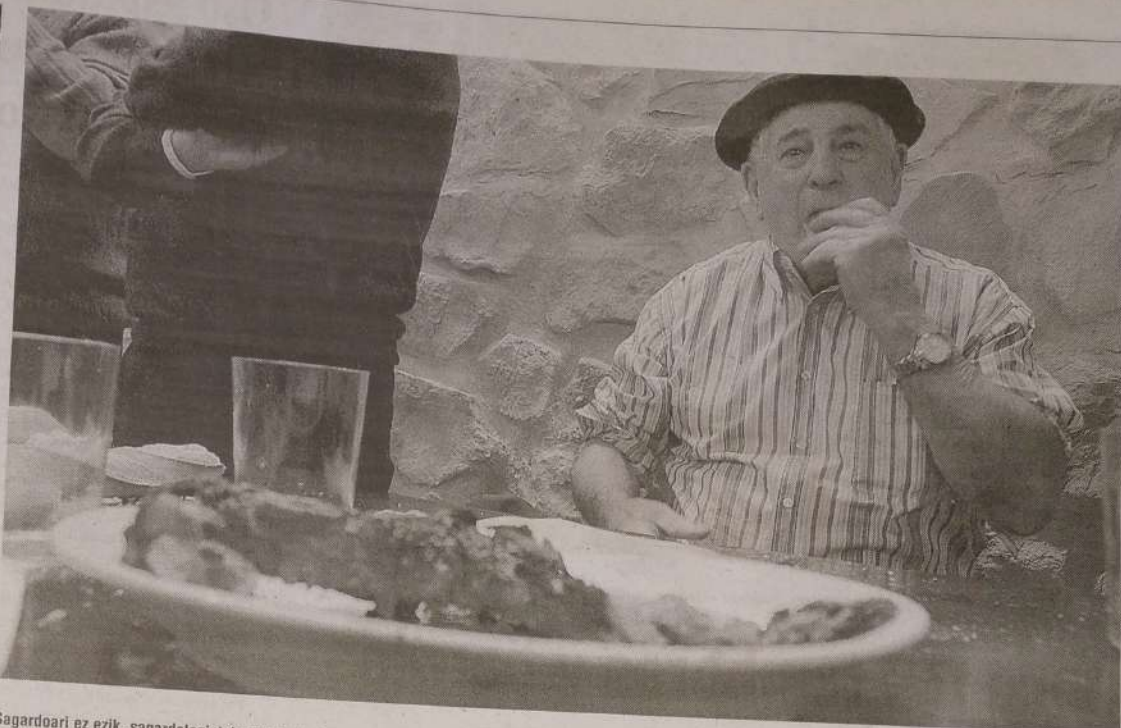
uzta ona izan dela esan genezake, 2004arekin koparatuta de- zente apalagoa izan bada ere».

Guztira, 16 milioi kilo sagar baliatu dituzte Euskal Herrian egin den sagardoa ekoizteko, eta %40 izan da bertako sagas- tietan bildutakoa. Goñik adie- razitakoaren arabera, ehuneko hori handitze aldera-edo proiektuak ari dira garatzen Gipuzkoako sagastiak katalo- gatuta eta kalitatea handitzeko neurriak ezartzeko.

Azken urteetan ere lan egin dute sagar barietateak zabaltze- ko, sagardoa orekatua izan da- din ezaugarri ezberdineko ba- rietateak behar baitira. «Hemen batez ere barietate gozoak izan dira tradizio, jate-



Jon URBE | ARGAZKI PRESS



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Sagardoari ez ezik, sagardotegietako menuari eta, batez ere, txuleta eder bati inor askok esan zien ezetz.

16 MILIOI KILO SAGAR

➤ Aurtengo uzta 12 milioi litro sagardokoa da, eta horretarako 16 milioi kilo sagar erabili dituzte euskal sagardogileek. Bertako sagastietatik jaso dituzten sagarrak guztiaren %40 dira, orotara.

ko ere baliatzen zirelako. Eta azken urteetan, garrantzak diren barietateak bultzatu dituzte, hain preziatua den oreka hori lortze aldera».

Eguraldiari ere erreparatu behar zaio, ordea, sagardoaren nolakotasunaz mintzatzerakoan, eta udazken eta neguko eguraldi epelak direla-eta, «egun sagardoek irakina amaituta dute, eta oso puntu onean daude edaten hasteko».

Iritzi berekoa da Bereziartua sagardotegiko jabe Joxe Miel Bereziartua. «Eguraldi epel samarrak egin baditu ere, sagardoak kolore ederra dauka eta sagardo ederrak izango ditugula uste dut», esan zuen.

Sagardotegiak ezagun ditu Martinez de Irujo Iberoko pilotari handiak, bertan ospatzen baititu lortutako txapelak, eta horrexegatik eta kirol munduan aurtun egin dituen merituengatik, atzo upela ireki eta lehen sagardoa dastatzeko aukera izan zuen. «Ohore» gisa hartu zuen. Martinez de Irujo lehen tragotxoa egin eta horren ohiko bilakatu den esaldia esan zuen: «Gure sagardo berrak dantzatu zion, eta Jexux Mari Irazuk eta Aitor Mendiluzek bertso bi bota zituzten. Sa-

gardo ez ezik sagardotegieta-ko giroa ere atsegin du pilotariak. «Sagardoa, giroa, txuleta... dena dut gustuko. Sagardotegiak aparteko lekuak dira primeran jan eta edateko eta jendearekin gustura egoteko aukera ematen baitute», adierazi zuen.

Sagarrondoa landatzen

Kirolari fina bera, ez du nahi bezainbestetan sagardotegieta-rra joateko aukerarik izaten, baina aukera duenean lagunartean hartzen du tarte bat horretarako, eta Gipuzkoako alderdi horretara ere joaten dira. «Partiden ostean-edo, etortzen gara hona, eta oso gustura egiten dugu, gainera; sagardotegi giroa ezagutzen ez duten guztiei gomendatzen diet probatzeko», esan zuen.

Aurtengo denboraldiko lehen sagardoaren gainean, honakoa adierazi zuen: «Ez dakit ona den edo ez, baina niri gustatu zait, behintzat». Sagardoa dastatzea ez zen izan, ordea, Martinez de Irujo atzo zuen egin behar bakarra. Bertaratutako gazte mordoxkari autografoak sinatzeaz gain, Astigarragako Sagardoetxeko sagasti museistikoan txalaka motako sagarrondo bat landatu baitzuen.

San Anton egunean, Astigarragan sagardoa, eta Getarian, noski, txakolina

GARA
GETARIA

Gauzak nola diren, aurtun pare-parean tokatu dira Astigarragako sagardoaren jaia eta Getariako txakolinarena. Zintzurra gustura bustitze-ko aukera pareta eta paregabea, beraz. Getariako beti izaten da urtarilaren 17an, San Anton egunean. Astigarragakoa, ber- rriz, buelta horretan, betiere San Sebastian

egunaren bezperetan. Aurtun egun berean egokitu dira bi hitzorduak.

Giro paregabea ireki zuten ofizialki atzo Getarian txakolin uzta berriaren denboraldia. 1.500 bat botila ireki zituzten goiz-partean, Getaria-ko Txakolina Jatorri Izendapenean izena emanda dauden 17 upeltegietakoak guz- tiak. Eta edariak jate- koa eskatzen duenez, hori ere kategoriakoa

prestatu zuten: Geta- riako antxoa eta atu- na, egarri puntua sor- tze-ko aproposak.

Aurtengo Mahasti Jaunak izendatzeko parada ere eskaini zuen ohiko bihurtu den egitarauak. 2007 hasi berri honetakoak Martin Berasategi eta Hilario Arbelaitz su- kaldariak izango dira, txakolinaren alde egindako lana esker- tze aldera. Bertsoak, ber- rriz, Andoni Egaña- ren eta Sebastian Li-

zasoren kontu joan zi- ren; horiek ere urte- rokoak dira Getarian.

Aurtun, 1557.000 li- tro ekoitzi dituzte Ja- torri Izendapen ho- rrekin, bi milioi botilatik gora. Oina- rrizko merkatua Gi- puzkoan dauka Geta- riako Txakolinak, bertan saltzen baitute ekoizpenaren %75. Baina Euskal Herri- tik kanpo egina du bi- dea, eta Europar Ba- tasuneko txoko asko- tan ezaguna dute.



Jende andana bertaratu zen Getariara lehen txakolin tragoxka hartzeko.

Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS