

Bederatzi lagunek osatzen dute sagardoaren zale amorratuen talde hau. Txotx-garaian hogei bat sagardotegi bilitatu, haien uztak dastatu, eta zenbait hila bete pasa ondoren, sagardoa botiletan dagoen unean, lehiaketa berezi bat antolatzen dute urtero Kizkia taldekoek.

Bederatzi lagun dira, adin eta lanbide ezberdinekoak. Nahiko gazteak dira gehienak, baina haien artean badaude erretiratuak edo erretiratzeko garaia hurbil dutenak. Batzuentzat, sagardogintzak ez du sekretu handirik, sagardogile baitira, baina besteek ez dute profesionalki inongo loturarik sagardoaren munduarekin. Baina, hori bai, guztiek asko maite dute sagardoa. Sagardozale amorratuak dira, eta gehienbat lotzen dituen sagarretik ateratzen den zukuarekiko zaletasuna da.

Txotx-garaian, astero elkartu-asteazken eguerdian, ia beti-eta sagardotegi batera joaten dira zuzenean, upeletatik ateratzen diren sagardoak dastatzera. «Bisitatzan ditugun sagardotegien artean, batzuetara urtero joaten gara, haiekin erlazio estuagoa daukagulako; baina, hala ere, urtean ez-ohiko bi edo hiru bodegatare joaten gara», dio Joxe Luis Perezek, Kizkia Taldeko kide eta bozeramaileak.

Arraro xamarra badirudi ere, bazkaltzeko orduan ez dute eskatzen «sagardotegi-menua», jende guztiak ezagutzen duena. «Nahiago dugu beste elikagai batzuekin dastatu sagardoa, bakailao eta behi-txuletak baino suabeagoekin, sagardoaren zapore eta usaiak ez estaltzeko, batez ere. Horregatik, legatza eta oilasko-hegal frijitua hartzen ditugu menu gisa».

Txotx-garaian, hainbat eta hainbat sagardotegi bisitatu eta haien sagardoak dastatu ondoren, Kizkia Taldekoek beren sagardo-lehiaketa prestatzen dute urtero, irailean. Han, beraiek aukeraturako hogei sagardok hartzen dute parte. Sagardo parte-hartzaileak aukeratzeko orduan, talde honen



Kizkia Taldea eta lagunak bere sagardo lehiaketaren final egunean iaz.

Sagardoaren sibaritak

Kizkia Taldekoek urtero arreata handiz egiten dute sagardo-lehiaketa

iritziz, sagardoek nahikoa kalitate eduki behar dute dastaketa itsu batean parte hartzeko.

Irailean egiten da txapelketa osoa. Lehendabizi kanporaketa batzuk egiten dituzte, eta hogeitik sei bakarrik geratzen dira finalean lehiatzeko. Lehenengo eta bigarren asteetan hogeiak dastatzen dira. Hirugarrenean, aldiz, hamar sagardo, eta, azkenean, sei izaten dira txapelaren bila geratzen direnak. Azken urteotan Astigarragako Gure Izarra elkarte-aren ospatzen da lehiaketa, eta joan den irailean zazpigarren edizioa

*Txotx-garaian,
astero elkartu eta
sagardotegi
batera joaten dira
zuzenean*

egin zen, Oiartzungo Baleio, Martutene-Donostiako Barkaiztegi, Altza-Astigarragako Lizeaga, Hernaniko Otsua-Enea eta Astigarragako Petritegi eta Rezola sagardoekin.

Finalerako, landutako eta zaindutako azpiegitura eta antolakuntza behar dira. Horretarako, laguntza bat janaria prestatu eta zerbitzatzeaz arduratzen da, emaitzak ordenagailu batean kontabilizatzeko gain. Bestalde, sagardoa kontu handiz bota behar da edalontzira, eta sagardo bakoitza dastatzeko edalontzia aldatu egiten

da. Beraz, argi dago Kizkia taldekoek arreata handiz prestatzen dutela lehiaketa, xehetasun guztiak zaindiz.

Azken lehiaketan, puntuazio estu baten ondoren, Petritegik lortu zuen txapela, eta gero Lizeaga eta Rezola sailkatu ziren.

Lehiaketatik kanpo, beste talde batek -sagardogile eta lagun batzuek osatua- bere puntuazioa eman zuen. Haien iritziz, Beleo izan zen onena; bigarrena, Lizeaga; eta hirugarrena, Petritegi. Esatera zaharrak dioenez, «zenbat buru, hainbat aburu».

Lizarran
KATXETAS

EGUNEKO MENUA ETA KARTA
SAGARDOTEGIKO MENUA 21 €

Estudio de Gramática, 1 - Tel.: 948 55 00 10
LIZARRA

