

TREBIÑUN ERE BADA SAGARDOA

Trebiñu ondoan dago Askartza. Herri txikia da, oso txikia, hamar lagun bizi baitira bertan. Koldo Markiñezen sagardotegia bezain txikia. Hasieran abentura gisa hartu zuen; oraindik ez dauka ofiziotzat, baina afizioa baino zerbaite gehiago da Koldorentzat Trebiñu sagardoa ekoiztea.

Duela hamalau bat urte landatu zituen lehen sagarrondoak Koldo Markiñez trebiñarrak. «Inguruko lurretan garia, garagarra, patata eta erremolatxa lantzen dira. Bere horretan, ez aurrera eta ez atzera dago jakion produkzioa, eta zerbaite berria probatu nahi nuen».

Asturias (Espainia) eta Gipuzkoa aldetik ekarritako sagar barietateekin osatu zituen lur sailak. Sagastia ez du, ordea, fruitua gofzetik gauera ematen, eta duela bost urte egin zuen lehen sagardoa. Litro gutxi izan ziren hasieran, baina gaur egun hogeita mila kilo sagar biltzen du, eta zortzi edo hamar mila litro sagardo ekoizten ditu.

Koldok ez zuen ideia handirik lan honetan hasi zenean. Fraisoron egin zuen lehen ikastaroa, eta bere kabuz ikasi du gainontzekoa, aldizkariak irakurriz gehienbat. Lur sail esperimentalak deitzen dio etxeko sagastiari, probak eginez hartu baitio neurria ofizio berriari: «Bat eta bestea probatuz, ondorioak aterez eta hurrengo kanpai-

nan osteratuz probatuz egin izan dut aurrera».

Sagardo ezberdina dela dio, neurri batean, ez baita gauza bera Gipuzkoako edo Bizkaiko lurren egoera eta Trebiñuko nahiz inguruetakoa. Lurrak eta klimak buruhauste bat baino gehiago eman diote Koldori. «Seihun metrotan bizi gara Askartzan: neguan, sagastia loretan dagoenean, izotza egiten du; uda partean eguzkiaren argiak ordu gehiagoz jotzen dute, eta bero izaten da».

Koldo Markiñezek azaldu digunez, Gipuzkoako eta Asturiasko sagardoazaleen teknika imitatu du gehienbat. Akatsetatik ikasiz lortu du sagarrondoak ingurura moldatzea.

Gipuzkoako sagardoazaleei begi-

«Upeltegia txiki gelditu da; txotxa irekitzea dut buruan; koadrila handiak etxera deika ari dira»

KOLDO MARKIÑEZ
Trebiñu sagardoaren ekoizlea



SAGARRONDOAK. Koldo Markiñez trebiñarrak landatu dituen sagarrondoak. BERRIA

ra bizi dela dio Koldok. Bere sagardoaren alde, etxeko sagarrarekin egindako mama goxoa dela argudiatzen du, eta bere txikitasunetik irtenbide gisako bat planteatzen du Koldo Markiñezek: «Gainontzeko sagardogile ia denek kanpoko sagarra erabiltzen dute, etxeko sagastiekin ezin baitzaio produkzioari eutsi. Gipuzkoan ez dago hainbeste leku. Lurrak sobran, Araba aldean ditugu».

Beharrezko ikusten du sagarren jatorria kontrolatzea. Gertutasunak eraginda, Arabako Errioxako mahatsaren adibidea jarri digu sagardoazale trebiñarrak. «Hau ez da Gipuzkoa, baina denborarekin kalitateko sagarra lor liteke hemen».

Inguruko herrietako tabernatan eta azoketan saltzen du sagardoa Koldok. Gasteiza ere iristen da



BOTILA. Trebiñu sagardoa. BERRIA

Trebiñu sagardoa. «Jendeak gustura edaten duela uste dut, eta momentuan ez dut beste ezer nahi». Araban sagardoaren kultura falta dela dio: «Hemen edari bakarra

Arabako Errioxako ardoa da, baina pixkanaka-pixkanaka jendea kalitateko produktua eskaintzen badiogu, arabar herritarra bera ere zaletu liteke».

Sagastia handitzen ari den heinean, beste pauso bat eman nahi du Koldok: upeltegia handitzeko proiektua du buruan. «Txiki gelditu da, lagunak eta haien ezagunak biltzen gara sagardoaren bodegan. Txotxa irekitzea dut buruan, koadrila handiak etxera deika aritu baitira aurtzen».

Ofizios ez da sagardogilea Koldo. Lanetik atera, eta familiari eta deskantsurako orduei lapurtzen dizkie sagastiko lanak egin ahal izateko orduak. Satisfazioak ematen dio lanean jarraitzeko indarra, ikusten baitu jendeak gustura edaten duela Trebiñu sagardoa.

Usurbil, sagardoaren lurraldea

'Sagardoa, txotxetik botilara'



Usurbilgo Udala

