



**DASTATZEN.** Sagardo berria dastatzen, Lesakako Linddurrenborda sagardotegian, urtarrilaren 10ean. JUAN CARLOS RUIZ FARGAZO/EPRESS

# NAFARROAKO SAGARDOTEGIAK, ZABALIK

Nafarroako aurtengo txotx garaia Lesakako Linddurrenborda sagardotegian zabaldu zuten, urtarrilaren 10ean.



**SAGARDOTEGIA.** Iruñeko Auzmendi sagardotegia. AUZMENDI

**P**atxi eta Donato Larretxea herri kirolariak Lesakako Linddurrenborda sagardotegian (Nafarroa) dastatu zuten aurtengo sagardo berria, Nafarroako txotx garaia zabalteko ekitaldian. «Aurtengo sagardo berria» esan, eta txistuaren eta txuntunaren doinuekin hasi zen txotx garaia Nafarroan. Aurten sagarra eskas izan den arren, izanen da sagardo aski denboraldia

aurrera ateratzeko, ekitaldian azpimarratu zuten.

Inaxio Begiristain Nafarroako Sagardogileen Elkarteak lehendakari eta Martintxoenea sagardotegiko arduradunak **BERRIARI** esan zionez, sei ekoizle dira elkarrean eta 200.000 litro sagardo egin dituzte gutxi gorabehera.

Aurtengo arazoa da sagar gutxi izan dela. Horregatik Normandia eta Galiziako sagarrak erabili dituztela aitortu zuen Begiristainek. Sagarren %15 inguru dira Nafarroakoak. Aurtengo sagardoari buruz ere mintzatu zen, Linddurrenborda sagardotegian antolatu zen ekitaldian: «Sagardoa kolore berezikoa da, pixka bat horixka, tanino asko daukatelako Frantziako sagarrek, eta markatu egiten da kolorea».

Nafarroako Sagardogileen Elkarteak hogeitun urte ditu, eta, Begiristainen aburuz, Nafarroako sagardoaren egoera egonkortu egin da: «Garai batean, sagardoa etxean edateko bakarrik egiten zen, kontsumo propiorako, eta, gaur egun, hogeitun urte

pasatu ondoren, armiarma sare hori Gipuzkoatik hona ekarri dugula esango nuke nik, Nafarroara zabaldu dugula».

Urtero, ekoizle baten sagardotegian egiten dute txotx garaian hasierako ekitaldia. Aurten, Linddurrenborda sagardotegiari egokitu zaio; 2000. urtean ireki zuten sagardotegi hori. Juan Mari Lopez bertako jabeak azaldu zuenez, aurten ere soilik inguruko sagarrak erabili ditu sagardoa ekoizteko, atzerrikorik ez.

Aitzitik, sagarrarentzat urte txarra izan dela esan zuen. 25.000 litro ekoizti ditu, eta gehiena ingurukoek hartuko dute. Izan ere, nafarrak dira sagardotegira joaten diren gehienak, baina Lapurditik eta Ipar Euskal Herriko beste hainbat herritatik ere jende dezentea joaten dela adierazi dio **BERRIARI**.

## Iruñean, txotx

Iruñeko Auzmendi sagardotegian ere dena prest dute txotx garairi ekiteko. Dema den, upelatak sagardoa urte osoan zabalteko dute.

Urtero, urtarrilaren 19an festa bat antolatzen dute. San Sebastiañ eguna dela eta, «Donberrak jozten dugu», eta donberrakak-ekin batera sagardo berriaren sarrak-aren hasiera ospatzen dugu», azaldu du Nerea Auzmendi arduradunak.

Nafarroan sagardotegietara joateko ohitura oso handia izan ez arren, Auzmendi sagardotegira gero eta jende gehiago joaten da. «Duela ia hogeitun urte hasi ginenean ez zen hainbeste jende etortzen, baina gero eta jende gehiago etortzen zaigu, eta giro ederra izaten da».

Iruñeko eta inguruko herrietako jendea ez ezik, kanpotarrak ere gero eta gehiago joaten zaizkie. «Katalanak, batez ere, eta beste hainbat herritakoak ere bai, estatubatuarak, frantsesak eta beste toki batzuetakoak sanferminetan». Bezeroak pozik gertatzen dira. «Oro har, behin etorri den jendea berriz ere etortzen da, eta hori pozgarria da».

Sagardoa ez dute ekoizten, Gipuzkoatik ekartzen dute. «Saizar sagardogilearen sagardoa saltzen dugu».



**GAZTAÑAGA**  
SAGARDOTEGIA



COSECHA 2008  
**GAZTAÑAGA**  
SAGARDOTEGIA

**GAZTAÑAGA**  
**TOLARE**  
**SAGARDOTEGIA**



Buruntza auzoa  
20140 ANDOAIN  
Tel.: 943 59 19 68