

Sagar dezente bildu da Nafarroan, Basaburuan batez ere



Aldatz herrian Martitxonea dugu, 1650eko harrizko etxean kokatutako sagardotegia.

Jagoba MANTEROLA | ARGAKZI PRESS

Nafarroako sagardogileen elkarteak bost sagardotegi daude gaur egun: Larralde (Lekaroz), Linddurrenborda (Lesaka), Martitxonea (Aldatz), Sorluze Behe-txonea (Beruete) eta Toki Alai (Lekunberri). Aurrenekoaren nagusia da elkarteak presidentea, Jesus Angel Gartzia, eta berak erantzun die gure galderei.

Jakina denez, aurtengo hau ez da oso urte ona izaten ari sagar ekoizpenari dagokionez. Bi urte-tik behin gertatzen da behe-arakada, eta iazkoa kategoriakoa izan zenez, aurtengoa eskasagoa toka-tzen da. «Bai, hala da, baina be-herakada handia ez da izan. Zen-bat tokitan, Basaburuan esaterako, oso ondo eman dute arbolek. Nafarroan bertan nahi-koa sagar jasotzen ez dugunean, gertutik ekartzen dugu. Bi urtez

behineko behearakada hau arazo bat da bertako sagararekin lan egiten dugunontzat, are gehiago era ekologikoan lan eginez ge-ro», dio Jesus Angelek. Dena de-la, Nafarroan hazten ari da sagar ekoizpena, poliki-poliki bada ere, batez ere sagasti zahar bat-zuk berreskuratzen ari direlako.

Aurtengo txotxa Aldatzeko sagardotegian izango da, urtero txanda-pasa egiten baitute el-karteak sagardotegiek, eta aur-ten Martitxoneari dagokio. Le-rror hauek idazterakoan oraindik ez dago erabakita zer egunetan izango den txotxa, baina San Anton egunetik urritu ez da ibi-liko, Jesus Angelek dioenez. Gonbidatuen artean ez da falta-ko pertsona famaturik; duela bi urte Sebastian Gonzalez pilota-riak atera zuen txotxa Lesakan, eta iaz Carlota Ziganda golf jo-kalaria izan zen izarra Berueten.

Nafarroako sagardotegi guz-tiek antzeko menua eskaintzen dute: bakailao tortilla, txule-toia, gazta, intxaurrek eta irasa-garra, nahiz eta batetik bestera desberdintasun batzuk ere ego-ten diren. Aurtengo prezioa 27 euroren inguruan ibiliko da, be-tiere, zenbat haragi eskatzen duen batek, horren arabera. «Krisiari beldurrik al diogun? Ikusiko dugu. Baina txotxean ondo aritzea espero dugu, ba-dugu-eta horren beharra», dio elkarteko presidentek. Dena den, botilan ere saltzen dute sa-gardogile nafarrek, bakoitzak bere etiketarekin.

Elkarteko kide guztiak dira sa-gar ekoizle eta sagardogile era berean. Banan-banan aipatuko ditugu. Larralde Lekarozen da-go, Nafar Pirinioetako ipar isu-rialdean, Baztaneko eremu eder batean eta etxeko sagardiaren

ondoan. Larraldeko sagardoa ekologikoa da eta CPAEN ziurta-giria du. Gehiena sagar garratza erabiltzen du Jesus Angelek, ge-ro saminak, eta neurri txikiago-an motelak eta gozoak. Linddu-rrenborda berriz Lesakan dago, herriko kaskotik 300 bat metro-ra, baserri apain batean. Sagarra etxean biltzen du, eta beharrez-koa denean Beratik, Igantzitik, Arantzatik eta Oartzunetik ekartzen du Juan Mari Lopezek, nagusiak.

SAGARDO EKOLOGIKOA

Basaburua haranera joanda, Behetxonea aurkituko dugu, Beruete herrian, Ignazio Sora-luzena. Eraikin ederra da Behe-txonea, herriatik kilometro pare batera. Behetxoneko sagardoa ere ekologikoa da; oraintxe duela hamar urte hasi ziren etxeko sagarditik jasotzen.

Aldatz herrian Martitxonea topatuko dugu, 1650eko harri-zko etxean kokatutako sagar-dotegia. Inaxio Begiristain da na-gusia eta sagasti dezentea dauka etxeko sailletan. Sagar gehiena (Asturiasko sei mota dauzka aldatuta) bertatik jaso-tzen du, baina Etxarri Aranaz-tik edo Gipuzkoako Alegiatik eta Altxotik ere bai. Hamar ku-pel daude Martitxonean, neu-rrri desberdinekoak, eta handie-nak bost mila litro hartzen ditu.

Bukatzeko, Lekunberri Toki Alai sagardotegia daukagu. 110 lagunentzako tokia dago he-men, eta bakailao-zati frijitutak ere sartzen dira sagardotegi me-nuan. Duela hamaika urte-tik ja-sotzen du etxeko sagarra, eta ur-tarritetik maiatzera dago zabalik, ostiralek igandera bi-tartean.



Lizarran

KATXETAS

EGUNEKO MENUA ETA KARTA

SAGARDOTEGIKO MENUA 24€

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

LIZARRA

