

Ezarian → Sagardoa



Julian Iantzi telebista aurkezleak zabaldu zuen txotx denboraldia, Petritegi sagardotegian. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Sagardo berriaren txinparta

Julian Iantzik zabaldu du txotx denboraldia Astigarragan, zukua dastatzuz eta «gure sagardo berria» esanez

Iaz bezala, hamar milioi litro ekoitzi dituzte aurten sagardogileek, «zuhurtziaz jokatzuz»

Xabier Martin Astigarraga

Urteroko argazkian aldatzen dena sagardoa dastatzen duen protagonista izaten da. Julia Iantzi egokitu zaio aurten «Gure sagardo berria» ozen esatea. Ordu-rako hamaika kamera gainean zituena, Astigarragako Petritegi sagardotegiak upelen gunean prestatzen duen harmaila txikia lagun. Kokagune hartan ezin sarturik zebiltzan argazkilari nahiz kamerariak. Gainontzeko kazetariak ahal zuten moduan hartzen zuten lekua upelen korridore luze eta hotzean. Txalapartaren ttakunaren oihartzuna amatatu gabe hasi ziren agurraren txistu doinuak. Dantzariak, bukatu, eta upela ireki zion Iantzi. Esan be-

har zuena argi zegoen, baina telebista aurkezlea *show* laguna da zinez. «Eta esango ez banu?», galde-tu zien kazetariei aurretik egindako proba batean —probak ere egiten baitira enkuadreak ongi geratzen direla baieztatzeko—. Benetakoan ez: «gure sagardo berria» bota zuen, besterik gabe, benetako txandan.

Sagardo denboraldi berria zabalik da, beraz. Sagardo zurrustak ez dira lehortuko hilabete batzuetan, han eta hemen. Sektoreak krisiari aurre egin behar dio; badakite sagardogileek, eta prest dira garai hauetan ere sagardoaren bertuteak eta txotxaren tradizio errotua defendatzeko. «Guk geuk defendatu behar dugurea dena. Sagardoa ez da edari bat ba-



Upelen gunea lepo bete zen lehen sagardoa dastatzeko. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Ezarian → Sagardoa



Iantzik sagarrondo bat landatu zuen Astigarragan. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

karrik, gure kultura da, gure herriaren ezaugarri bat, eta ez dira kanpotik etorriko defendatzaerak». Julian Iantziaren hitzek ongi laburtzen dute Sagardoetxean hasi eta Petritegi sagardotegian bukatu zen ekitaldiaren xedea. Iantzik hitzaldi kaotiko samarra egin zuen, bere «urte biribila» eta Realaren hondamendia nahastuz — «jokalariek sagardo ugari behar-ko dute», esan zuen —, baina lortu zuen sagardoa maite duela helarazten.

Turismoari etekina ateratzen

Haren alboan zeuden sagardogileek maite eta behar dute sagardoa, eta gero eta egitasmo gehiago jartzen ari dira martxan alorra beti abangoardian egon dadin. Uda-ko itsasaldiak eta sagardoa lotuko dituen proiektu bat eta dolare barriren ibilbide bat aintzat hartzen duen beste bat aipatu zituzten. Turismoa aprobetxatzea da kontua; turismoa sagardoaren mundura hurbildu nahi dute, «etorkizunaren zati bat» hor egon daitekeela sinetsita.

Baina krisi garaia sailhestu ezinak dira ia denonzat, eta, iaz bezala, aurten ere ekoizpenak behera egin du, 2008ko litro kopuruarekin alderatuz. Hamar milioi litroko ekoizpena izan zen iaz, eta aurten ere tankerakoa izango da, Jose Angel Goñi Sagardun partzuergoko ordezkariak esan zuenez. Eskariak behera egin dezakeela badakite sagardogileek, eta «zuhurtziarekin jokatzeko» nahia-

↓ Sagardoa ahoan

Hori kolorekoa, lasto koloreko tonuekin. Hartziduraren ezaugarriek ahoan lehorra den sagardoa ekarri dute, txinparta finekoa eta ahoan sentazio luzeakoa. Oreakua, freskagarria eta fruta usainekoa.

go izan dutela gaineratu zuen. Sagardoa, nolana ere, kalitatekoa ateratzen da. «Aurreratua dago upeletan, azukreak janda», azaldu zuen. «Lehorra da, txinparta finekoa, tonikoa eta freskoa, sentazio luzeakoa ahoan». Udazkeneko eguzkiak usain gozoko sagarra ekarri du, eta zukua ere halakoa da: freskagarria.

Petritegin elkartutako mahalkideak —upele kideak esan behar harko litzateke— ez ziren keku. Alderantziz. Txotxetik edalontzia aharatu eta «ongi baino hobeto» sartzen zela onartu zuten gehienek. Sagardogileek, erakundeetako ordezkariak, tartean Donostiako alkate Juan Karlos Eizagirre Astigarragako alkate Andoni Gartziaarekin batera, eta prentsa-kide anitzek, ETBko ordezkari-tza zabalarekin, bete zuten upelen korridorea. Mahaia ere lepo. Bertsolariak euren koplak bukatu eta berehala ilara luzeak sortu ziren denboraldiko lehenengo upeletik etengabe ateratzen zen zurrusta dastatzeko.

Julia Iantzi bere saltsan zegoen, lankideak inguruan zituela. Familia ere hurbil. Bera zen eguneko protagonista, sagardoaren balmenez, eta hamaika elkarrizketa txiki eman zituen, sagardoa «oso gustukoa» zuela eta haren «maztearen familiak» sagardoaren munduan sartu zuela esateko. «Lesakan edaten genuen inoiz, baina emaztea Irungoa dut, eta haren familiak erakutsi dit sagardoa maitatzen».

Bihartik aurrera sagardoa eta txotxa eta haren inguruan sortzen den giroa maite dutenek —autobusetan kilometro ugari eginda Gipuzkoara heltzen direnek ere — aukera izango dute hainbat eta hainbat sagardotegian zuku berria dastatzeko. Bihar zabalduko da Nafarroan ere denboraldia. Aldatzeko Martintxonan, eta ibeltzaren 21ean Lapurdin, Azkaineko Txopinondan.



Aitor Sarriegi eta Befiat Gaztelumendi bertsolariak. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS



Julian Iantziaren ondoren aurteko sagardoa dastatu ahal izan zuten bertaratutakoek. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Produkzioaren erdia baino gehiago, Gorenak zigilu beltzarekin

Sei milioi botila sagardo izango dira merkatuan Gorenak zigiluarekin, eta 764.000 Eusko Label etiketarekin

X. Martin Astigarraga

Sagardo ekoizpena bi eredur jarraituz ekoitzi dute sagardogileek, bigarren urtez jarraian. Batetik, Sagardo Mahaia osatzen duten upategien Gorenak zigiluarekin merkatutako da sagardoa, sei milioi litrotik gora Gipuzkoako hamahiru sagardotegien artean. Bestetik, botila berdeari zigilu hori jarri ahal izateko derrigorrezkoak diren baldintzetatik at merkatutako dira lau milioi litro inguru. Eusko Labelari loturik daude bigarren produkzio horren sagardotegi gehienak, 25 guztira (hemezortzi Gipuzkoan, sei Bizkaian eta bat Araban). Haatik, Eusko Labelaren marka eramango duen litro kopurua euren produkzioaren zati txiki bat baino ez da izango, 764.000 litro hain zuzen. Labela

duten botila berdeek soilik bertako sagarrarekin egindako sagardoa izango dute barruan.

Iaz merkatutako zen sagardoa modu horretan estreinakoz. Alegia, Gorenak zigilu beltzekoak (erdia baino gehiago) eta Eusko Labelekoak bereizirik. Labelik gabeko botila franko ere merkatutatu zituzten proiektu horretan sartutako 25 sagardotegiak, Eusko Jaurlaritzari lotutako erakundearen etiketa soilik euren produkzioaren zati txiki bati jarri baitzioten. Euren botila gehienak betiko etiketadunak izan ziren, labelik gabe. Aurten, hala ere, Eusko Label eramango duten botilak gutxiago izango dira, iaz 841.000 litro ekoitzi baitzituzten bertako sagarrak; aurten, berriz, 764.000 litro.

Salmentekin pozik

Jaurlaritzako ordezkari batek proiektua «zabalik» dagoela esan zuen atzo, Astigarragako Sagardoetxean, eta beste bide batetik doazenei, Gorenak zigilua sortu dutenei alegia, Eusko Labelera biltzeko deia egin zien.

Gorenak zigiluarekin merkatutako den litro kopurua, ordea,

gora egin du aurten. Sei milioi litro ekoitzi zituzten iaz, eta aurten zertxobait gehiago izango da; «Oso pozik gaude izan ditugun salmentekin», zioen Gorenak zigiluko arduradun batek. Eusko Labelarekin ari direnak «hain pozik» ote dauden ez zekien; «izan dituzten salmenten inguruan galdetu beharko litzateke». Gorenak zigiluak martxan duen proiektuaren zati dira sagasti homologatuak, kudeaketa jakin batekin zaintzen direnak, eta eremu horietatik jasotako sagar kopuruak ere gora egin du, iazko kopuruarekin alderatuz.

Orokorrean, sagardo ekoizpen osoa kontuan hartuta, bertako sagar kantitatea lazkoaren antzekoa izan da, fruituentzama onari eta ekoizpena kontrolatzeko egindako ahaleginei esker. Hamalau aldaeraren gainean kontrol zehatzak egin dituzte hainbat sagastitan. Arizta, errezila, gezamina, goikoetxea, manttani, moko, mozolua, patzola, txalaka, udare marroi, urdin, urtebi haundi, urtebi txiki eta berde mikatza sagar motak zaindu dituzte bereiziki.