



TXOTX. Hainbat lagun txotx egiten sagardotegi batean. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

SAGARDOTEGIAK, PREST

Aurtengo sagardoa erraz edatekoa da. Oreatua, freskagarria eta arina. 2013ko uztak modua eman du Euskal Herrian 10 milioi litro sagardo inguru ekoizteko, iaz bezalatsu. Sagardotegiak ateak zabaltzen ari dira herritarrek aurtengo sagardo berria dasta dezaten.

Urtarrilean sagardotegiak zabaltzen hasten dira, udazkenean egindako sagardoa dastatzeko. Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, 2014ko Sagardo Berriaren Eguna urtarrilaren 15ean ospatu dute Astigarragan (Gipuzkoa), txotx garai berriari hasiera emateko. 2013ko uztaren ezaugarri nagusiak Sagardoetxea museoan azaldu dituzte, eta «gure sagardo berria» oihu eginez. Kalakan musika taldeko kideek lehen upela ireki dute Alorrenea sagardotegian.

Aurtengo sagardoa ona da, orekatua, freskagarria eta arina. Hori-berdexka da, eta 2013ko uztaren hartidura azkar eta erabatekoak sagardo lehorra ekarri du, txinparta finekoa, eta ahoan fruitu freskoaren sentazioa uzten duena. «Erraz edatekoa da», Arantxa Eguzkiza Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak lehendakariak azpimarratu duenez. «2013ko sagar uztaz atzeratu egin zen, eta, alde batetik, sagardo batzuk eginak edukiko ditugu, azaro bukarako eguraldiak lagundu egin zuelako, baina abenduan ere aritu dira batzuk sagardoa egiten».

Ondorioz, sagardotegi berean sagardo desberdinak egon daitezke: «Sagardo batzuk helduak, edateko errazak eta atseginak, eta beste sagardo batzuk, berriz, oraindik berdeak, erabat egin gabeak, mikatzagoak eta oraindik bide gehiago egiteko daukatenak».

Hori «aberasgarria» dela dio Eguzkizak. «Azken batean, upeletan heldutasun momentu desberdinetako sagardoak eduki behar dira. Sagardo guztiek ez dute helduta egon behar txotx garairako. Batzuk egon daitezke, baina botilatzea da helburua; orduan, normalean da sagardo batzuk atzeratu samar egotea. Baina aurtengo herri nabarmenagoa izan daiteke zenbait lekutan».

Hainbat sagardogilek hemengo sagarraren aldeko apustua egiten dute, eta beste zenbaitek hemengo erabili ez ezik kanpotik ere ekartzen dute ekoizpena osatzeko.

Zabandu berria den txotx garaia begira, sagardogileak animatuta daude. Sagardotegietan giro ederra izango da nagusi. «Alde



Hernaniko
Udala

Hernanin ondo pasa
Ez pasa Hernanirekin!

www.hernaniturismoa.com **bisita gaitzazue!**

Hernanin ondo zaintzen zaitugu, zaindu Hernani.

«Orain jende gehiena
asteburuetan joaten
da sagardotegietara,
larunbatetan
batik bat»

«Egunetik egunera
Euskal Herriatik
kanpoko jende
gehiago etortzen da
sagardotegietara»

ARANTXA EGUKIZIA
Gipuzkoako Sagardogileen
Elkarteko lehendakaria

batetik, ilusioa eta hazteko gogoia izaten duzu, eta, beste alde batek, kezka bat, kezka bera: egin dudana sagardoa jendeari gustatu-ko ahal zaion eta jendea etorriko al den». Eguzkizaren hitzetan. Gipuzkoako Sagardogileen elkarteko lehendakaria izan ez ezik, Arantxa Eguzkizak Hernaniko Iparragirre sagardotegian dihardu.

Iazko txotx garaia apal hasi zen, baina azkenik jende ugari joan zen sagardotegietara. «Hasiera oso motela izan zen, baina kanpaina bukatu genuenean 2012koa baino hobetagoa izan zen».

Sagardotegietara joateko ohitura

Sasoi honetan herritar ugariak sagardotegietara bildu eta otordua giro onean egiteko ohitura hartu du. «Jende asko dago sagardotegietara joateko ohitura duena, eta baita sagardotegietara etortzeko bakarrik elkartzen dena ere, eta pentsamolde edo motibazio hori hor dago; nabarmena da».

Azkenik, jende ugari biltzen da sagardotegietara. «Ez da joango lehen joaten zen bezala, aste osoan. Orain astegunetan baino gehiago jendea asteburuetan joaten da, larunbatetan batik bat, bazkaltzeko, eta betiko datetan. Inauteriak pasatu eta Aste Santua bitarte izaten da goi denboraldia».

Sagardotegiak Euskal Herrian bakarrik daude. «Munduan dagoen horrelako esperientzia bakarra da gurea, eta egunetik egunera Euskal Herriatik kanpoko jende gehiago etortzen da sagardotegietara».



HASIERA. Iazko txotx garaia irekiera Astigarragako Petritegi sagardotegian. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS



MENUAK. Bakailao tortillak banatzen, giro edertean. JON URIBE / ARGAZKI PRESS



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamen!
edan eta eman edatera

