

Ezarian → Txotx garairen hasiera

Kalakan taldearen ahotsetara ireki dute 2014ko txotx garaia, Astigarragako Alorrean. «Txinparta finekoa eta puntu lehorreko» sagardoa da.

Sagarra jotzetik, edatera

Araitz Muguruza Astigarraga

Baten faltan hiru aitabixi ditu aurtengoa Astigarragako sagardoak. Thierry Biscary, Xan Errotabehere eta Jamixel Bereau, Kalakan musika taldeko kideak. Haiek egin dute ezagun Euskal Herriko kanpo sagardoaren aurreko muzttoa sortzeko beharrezkoa den ekintza: sagarra jotzea. Horrenbeste aldiz jotako abestia sagardo bihurtuta edateko aukera izan zuten 2014ko txotx garaia ireki baitzuten, atzo, Alorrean sagardotegian, Astigarragan (Gipuzkoa).

Azken urteetan Petritegin egin zuten ekitaldi bera, aurtengoa Alorrean egin dute. Sagardoetxeko arduradunek jakinarazi zuten, hurrengo urteetan ere irekiera ekitaldia sagardotegiz sagardotegi aldatzeko asmoa dutela.

Eraikin desberdina izan arren, urteroko ikusmina zegoen Alorrean sarrerako upategian. Jende ugari, eta horietako asko, kazetariak. Euskal Herriko eta kanpoko hedabide askok entzun nahi baitzuten lehen leerotik «Gure sagardo berria» esaldi ezaguna, eta izoztu hori esaten ari zireneko momentua. Irekiera bertatik bertara ikusteko, aldamioko harmaila bat jarri zieten, eta han zeuden kokatuta argazkilari eta kamerariak. Kalakan-ekoak iritsi aurretik, ordea, zain egon behar, eta zeharka begiratzen zieten sarrerako mahaian jarri zituzten txorizo mokaduei. Leku egokia izateak sabela betetzeak baino gehiago balio zuen atzokan.

Txalaparta doinuek jarri zuten jendea erne, eta agurraren ondoren ireki zitzaizen txotxa Kalakan-ekoei. Sagardoa edan aurretik, baina, ekitaldiari ukitu propioa eman nahi izan zioten musikariek, eta inaugurazio esaldia-

ren aurretik, *Sagarra jo* abestiaren zati bat kantatu zuten. Hala, hiru ahotsetara hasi da aurtengo garaia.

Sagardoarekin zerikusi zuzena duen abestiak ireki zizkien Maddonnarekin bira egiteko ateak. Lan hori aitortzeko helburuz eman zion Sagardoetxeko musika taldeari garaia irekitzeko ardura. Bereak azaldu zuen bazuela bere logika Kalakan garairen inaugurazioan izateak. Izan ere, betidanik egon dira sagardoarekin lotuta txalapartari esker. Musikariek tragoa eman ondotik, jendez bete zen sagardotegiko upategia, han baitziren eskualde-

Ukitu propioa eman nahi izan zioten ekitaldiari musikariek 'Sagarra jo' kantatuz

Azken urteetan sagarrondoan landatzeak igo egin dira

ko sagardogileetako asko, eta Astigarragako zenbait kultur elkartetako kideak. Guztiek zuten go-go urteko sagardoaren zaporea aho sabaian dastatzeko.

Sagardoa dena den, ez da bakarrik edateko edaria, horren jakitun txotxa ireki eta denbora gutxira bete zituzten janariz upategiko mahai luzeak. Eta gainean sagardotegietako ohiko menua: txorizo egosia, bakailao tortilla, bakailaoa saltsan eta txuleta. Egarrizten zirenerako upelak zabalik zeuzkaten hara bildutakoak.

Sagardo hori-berdexka

Goizetik zeuden Astigarragan Kalakan taldekoak, han landutako sagarrondoarekin ekin baitzioten egunari. Hura landatu ondotik, bina bertso bota zizkie-



Kalakan taldekoak, txotxetik hartutako lehenengo edalontzia eskuan dutela. JON URBE / ARGAZKI PRESS



Sustrai Colina bertsolariak, Amets Arzallusekin batera, bota zituen hasierako ekitaldietako bertsoak. JON URBE / ARP

ten Amets Arzallus eta Sustrai Colina bertsolariak. Sagarrondoaren landatzeak ziklo baten hasierari egiten diola erreferentzia esan zuen Colinak. Hori bai, fruituak ematea nahi bada zaindu behar dela zioen: «Ahal dela mimoz zaindu behar da, mimoz landatutakoa». Arzallusek umoreari heldu, eta esan zien, tarteka bada ere, joateko hura zaintzera,

izango zuelako kimatzeko beharra.

Sagarrondoa landatu aurretik prentsaurrekoa eman zuten sagardoaren inguruko eragileek, Astigarragako Sagardoetxean. Han aipatu zituzten, besteak beste, aurtengo sagardoaren ezaugarriak. Kolore hori berdexka du, eta zapoari begira «mikatzen» duela azaldu zuen Joxe Anjel

Goni Sagardun elkartearen kideak. Uztaren hartidura azkar eta erabatekoak sagardoa «fruitu fresko eta lehorren» sentsazioa ematen du. Kopuruari dagokionez, osatu dituzte 10 milioi litro sagardo, baina horretarako kanpotik kantitate ugari ekarri behar izan dutela adierazi du Goniak. Frantziatik eta Galiziatik ekarri dituzte sagar horietako asko. «Horre-

Ezarian • Txotx garaiaren hasiera

Irekiera ekitaldira ingurutatukoek sagardoa dastatzeko aukera izan zuten. JON URBE / ARGIAZKI PRESS



Urterto legez, sagarondoa landatu zuten Sagardoetxeko atarian. JON URBE / ARGIAZKI PRESS

gatik du halako gorputz berezia», gaineratu zuen. Sagar uzta ohi baino txikiagoa izan dela lehenago ere jakinarazi zuten sagardozaleek. Udaberiraino luzatu zen neguak bete-betean eragin zion sagarrari, arbolen loraldia atzeratzeraino. Eta udan izan ziren bero kolpeek ez zioten onurarik egin sagarrei, azkarregi heldu baitziren.

Dena den, Gipuzkoako zati batean ez da horren uzta txarra izan, sagar kopuru aldetik bederen. Gipuzkoa ipar-ekialdeko sagarondoetan sagar asko izan dute. Goierri eta kostaldean, berri, txikiagoa izan da uzta.

Zuhaitzei dagokionez, azkenengo urteetan sagarondoen landatzeak igo egin direla azaldu zuen Goñik. «Duela lau urtetatik hona, 60.000 sagarondo landatu ditugu, eta horietako 15.000 azkenengo hila beteetan landatutakoak dira». 2013a ez da sagar urtea izan, baina hartatik, badute berri onik Sagardoetxean, urrezko Bikain saria eman baitiote museoari. Goñik adierazi du 2013an 11.000 bisitari izan dituztela. Museoarekin eta haren inguruan sortzen den turismoarekin sagardoari balo erantsia eman diotela adierazi zuen.

Xan Errotabehere, Thierry Biscary eta Jamixel Bereau • Kalakan musika taldeko kideak

«Betidanik ukan dugu harreman estua sagarrarekin, txalapartaren bidez»

A.M. Astigaraga

Kalakan musika taldeari egokitu zaio txotx garaiari lehenengo tragoa emateko «ohorea». Nazioartean egin duten biraren ondotik egin zaien ongietorri «goxo eta bero» gisa hartu dute Thierry Biscary, Xan Errotabehere eta Jamixel Bereau. Horrenbeste aldiz jo duten abestiari ere egin diote erreferentzia; eta sagarra edan aurretik abestiaren zati bat kantatu dute.

Zer moduzkoa dago sagardoa?

JANMIXEL BERAU: Gozoa.

THIERRY BISCARY: Gehiago edateko gogoia ematen du.

Sagardoa edateko ohiturarik baduzu?

J.B.: Ohitura handirik ez, baina urtean behin, behintzat, egiten dugu gure itzulitxoa sagardotegiara

XAN ERROTABEHRE: Iparraldean

bertain nola ez den hainbeste sentitzen sagardotegiaren kultura hori, ohitura bada lagunekin eta etortzea urtean behin, gutxienez, probatzera. Guk ardoa edateko ohitura handiagoa dugu, eta ez gara konturatzeko sagardoa zer garrantzi duen euskaldunen zatia.

Mundu osoan ezagun egin duzuen abestiak Sagarrak jodu izena. Nola-koa da sagarrekin duzun harremana?

J.B.: Betidanik ukan dugu oso harreman estua sagarrarekin, eta bereziki txalapartaren bitartez. Beti dolare etxe baten inguruan ibiltzen ginen, txalaparta, sagarraren kantua... Mundu hori dugu apur bat. Tradizioaren mundua, landako mundua, eta oro har, herri bat. Handik hasten den herri bat.

Mundu birara eraman zenuten sagardoa?

X.E.: Malerusi, ez genuen alkoholik eramateko baimenik; beraz, ez. Hala ere, etorri dira Euskal Herriara AEBetako dantzari batzuk, eta halakoetan erakutsi behar da hemen zer daukagun.

J.B.: Irailean etorri ziren, sagarrak oraino zuhaitzetan direnean.

Zer sentitu zenuten txotx garai irekiko zenutela jakin zenutenean?

J.B.: Guretzat ohore bat da. Kontzertu biraren ondoren egin diguten ongietorri bero eta goxo gisa hartu dugu. Izan ere, inor gutxi izaten da bere herrian profeta.

T.B.: Egia errateko ez ginen konturatu hastapenean zer-nolako ekitaldia zen hemengo jendearen zatia eta sagardoaren munduaren zatia. Gero hasi ginen Interneten eta begiratzeko, eta ohartu ginen ekitaldi garrantzitsua dela, eta hemen parte hartzeko gonbita ohore bat dela, eta polita.

Lapuri eta Behe Nafarroan badira sagardotegi batzuk, ezta?

X.E.: Badira, baina ez du Gipuzkoako intentsitate bera.

J.B.: Nahiko berriak dira. Nire familian ez zen botila sagardorik; orain, bai, nire etxean badira.

ANGULAK • 2014ko danborradako eskaintza

Mahai denetan egon daitezela!!!

Gure eskaintza 250 eurotik gora kiloa

Jarri gurekin harremanetan!!! Informazio osoa emango dizuegu!!!

687-94 65 29

Donostia: Barrenekue arrandegia - Breban 8P postuan - Tel.: 943-42 27 85

Azpeitia: Konbi arrandegia, Foru Ibilbideko 4. kan - Tel.: 943 81 19 46

Carmila arrandegia, San Juandegul auzoa - Tel.: 617 49 15 02