Txakolin, txakolin, edan eta arin-arin!

San Anton egunean urtero egiten duten bezala, aurtengo txakolina aurkeztu zuten atzo Getarian. «Nortasun handia» duela diote

Tatus Fonbellida jatetxe jabeari eta Juan Jose Lapitz gastronomia kritikariari eman zieten Mahasti Jaun saria.

Oihana Elduaien

Kostako haize fina harro antzean zebilen atzo Getarian. Eta harro zeuden getariarrak beren uztak emandako txakolin «bikaina» dela eta. San Anton egunez urtero egiten duten bezala, iazko mahats uztak utzitako txakolina aurkeztu zuten, sanantonetako egun handian.

Dastatzea ireki aurreko ekitaldia ez zitzaien gehiegi axola askori, baina urtero legez, egin egin behar zen. Agintariak plazara iritsi aurretik ere kopak eta pintxoetarako txartelak saldu zituzten. Egarri zen jendea, eta bazekiten 1.500 txakolin botila eta beste horrenbeste pintxo zituztela zain. Lan asko zegoen, ordea, aurretik egiteko: pregoia entzun, pintxo txapelketako sariak banatu, Txakolin Jaunak izendatu...

Kepa Iribar getariar kazetariari eman zioten ekitaldia zuzentzeko ardura, eta horrek Andoni Egaña bertsolariari eman zion hitza, pregoia egin zezan. Oso bertako pregoia egin zuen zarauztarrak. Laugarren aldia izanik, ezer berria esatea zaila egiten zitzaiola onartu zuen bertsolariak, eta edanaren etorririk ez izateak ere ez zuela laguntzen aitortu zuen. Bazirudien pregoia egunaren bukaeran egitea nahiago zuela. Urtebetean izandako aldaketen inguruan hitz egin zuen. San Anton egunero Sebastian Lizasorekin eta berarekin Getariko udaletxeko balkoian izaten zen 'Balentin' zenari bere omenalditxoa ere egin zion.

Hesiaren atzealdekoei ari zen batik bat Egaña. Hantxe baitzeuden getariarrak. Izan ere, tranpaldoaren azpian hesiz itxita zegoen aurreko aldea, eta barruan, agintariak, ekitaldiko parte-hartzaileak eta kazetariak bildu ziren. Gerokoa ordainduko zutenen eta ordainduko ez zutenen marra zirudien.

Pintxo txapelketa

«Txakolin, txakolin, txakolinak on egin!» dio kantuak, baina ondo edaten ez bada, «txakolin, txakolin zu edanda buruan dut min!» gerta daiteke. Txakolin zaleak ondo daki hori, eta janaririk gabeko edale gutxi zegoen atzo Getarian. Jateko, 1.500 pintxo banatu zituzten, euro banatan. Hala ere, ibilitakoari zaila da adarra jotzen, eta jakintzi eta guzti, mokadua etxetik eramanak ere ugari ziren.

Saltzeko zein pintxo jarri aukeratzeko, pintxo lehiaketa egin dute aurten Getariako tabernetan. Iribar jatetxeak irabazi du norgehiagoka, lau tabernen artean. Mahasti, Itxaspe eta Taxco ziren beste parte-hartzaileak.

Sari banaketak eginda, txakolinaren ezaugarrien azalpena egin zuen Getariako txakolina sormarkaren idazkari Ruth Mozak, eta horren ondoren izendatu zituzten Mahasti Jaunak.

Aurreneko emakumea

Aurten lehen aldiz emakume bati eman diote Mahasti Jaun sarietako bat, Tatus Fonbellida jatetxe-jabeari, hain zuzen ere. «Gehiago ere etorri daitezela!» esan zuen hark, ozen. Juan Jose Lapitz gastronomia kritikaria izan zen beste saritua. Biek hala biek nabarmendu zuten emandako garaikurraren pisua (literalki), eta bihotzez eskertu zuten beraiek aukeratu izana. Hala ere, jendea egarriak zela nabarituta, motz egin zuten jarduna.

Aurreskuaren ondoren txakolina probatu ahal izan zuten. Horretarako, 17 gizon igo ziren eszenatokira, sormarka osatzen duten 17 upategitako ordezkariak. Agintariak ere igo ziren. Upategietako ordezkariek botila bana ireki, goian zirenei banatu, eta gainerakoen begiradapean, aurtengo txakolina probatu zuten.

Geroago festaren piperra izan ziren Iturbide eta Larrañaga trikitilariak, Andoni Egaña eta Sebastian Lizaso bertsolariak, eta zinegotzi batzuk behean geratu ziren, zain. Ez zituzten gonbidatu, eta hesiaren atzekoekin zegoen haien lekua.

Txakolinari izen bereko kanta kantatu eta dantzatu ostean, agintariak behera jaitsi eta bertsolariak gora igo ziren. Une hartan, tranpaldoaren eta hesiaren arteko tartea beste mundu bat zen, eta tranpaldo gainekoek eta hesi atzekoek, gainetik salto egin, elkartu eta beraien festa jarraitu zuten. Kazetariek agintariei eraso zieten, mikrofono, kamera eta antzekoekin, eta bertsolariak, lehen Egañak hizketan bezala, hesiaren atzekoei zuzendu zitzaizkien.

Bertso jarduna amaituta, edalontzia ordaindu zutenek ere txakolina probatzeko aukera izan zuten, azkenean, Epelde eta Larrañagaren doinupean.

Agintariek probatu zuten aurren-aurrena aurtengo txakolina.

Ordubetean akabo!

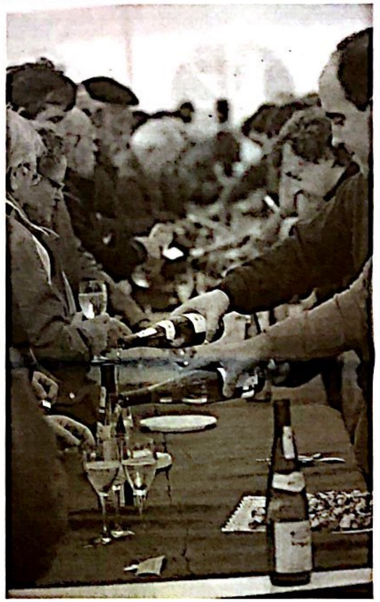
Beti bezala, atzokoan ere berehala gastatu ziren Getariako plazan eta frontoian banatzeko zain zeuden txakolin 1.500 botilak, eta pintxoak. Ordu bata eta erditarako apenas zegoen botilarik 17 upategietako postuetan.

Beste urteetan, kopa erosi, eta edaten zen txakolin kopurua norberaren abilidadearen eta azkartasunaren araberakoa izaten zen. Aurten, pixka bat ordenatze aldera, 3 euroren truke kopa eta bost tike ematen zituzten. Tike horietako bakoitzak txakolin bat esan nahi zuen. Batere esanahirik gabe ere geratu ziren ordea tikeak, edaria gastatu egin baitzen. Tikeak eskuan, eta txakolinik ez!

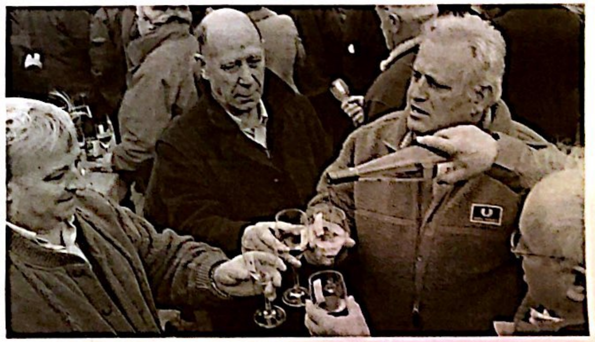
Getarian txakolin asko dago, ordea, eta tabernetarako bidea ere ederki ikasia du jendeak. Txakolina edateko gogoz ez al zen inor geratuko behintzat!

1.500 txakolin botila eta beste horrenbeste pintxo banatu zituzten

Iribar jatetxeak irabazi zuen Getariako lehen pintxo lehiaketa



Andoni Egaña eta Sebastian Lizaso bertsolariak ere txakolin zaleen artean izan ziren, jan-edanean. argazkiak: andoni canellada / argazki press



iñaki txueka | **getariako txakolina** *sormarkaren lehendakaria*

«Aurten txakolin aparduna ere egin dute bi upategik»

O.E.

Getariako Txakolina sormarkaren lehendakaria da Iñaki Txueka. Aurtengo txakolinaren ezaugarriei buruz galdetu diogu.

Zer moduzkoa da aurtengo txakolina?

Guri ona dela esatea tokatzen zaigu, baina benetan ona da. Urtea zoragarria izan da klima aldetik. Uda lehor antzera egin zuen, euri pixka batekin. Gainera, udazkena, txakolinaren ezaugarriak mantentzeko hain bero eta gozo zegoenez, 20 bat egun lehenago hasi ginen biltzen ere. Horregatik, uzta zoragarria izan zen. Kantitatez aurreko urteetan baino pixka bat gutxiago atera da, baina oso gustura geratu gara.

Zein ezaugarri zehatz ditu?

11 gradu inguru ditu, garraztasuna oso orekatua dauka, usaintsua da, eta nik uste dut ahorako nortasun handiko txakolina izateaz gain, edan erraza ere badela.

Mahatsaren eta ardoaren legea indarrean jarri berri da. Zer onura eta zer kalte ekarri dizkizue horrek?

Administrazioa, burokrazia eta legediak asko ari dira konplikatzen. Alde batetik, seriotasuna ematea ona da, baina bestetik, ekoizle txikientzat gogorra bihurtzen da. Izan ere, mahastiak lantzen jarraitu behar da, ekoizten ere bai, eta askotan, paper kontuak eta gainerakoak zailagoak egiten zaizkio txikiari. Bestalde eta kontsumitzailearen aurrean, kalitatezko produktua egiten dugunok kanpoko ziurtagiri bat izatera behartzen gaitu legedi horrek; hau da, kanpotik kontrolatzea. Hori kontsumitzaileari izena eta izana bat datozela bermatzeko da, azken finean.

Ardo apartsua ere egin duzue aurten.

Legedi berriarekin, nolabaiteko xanpaina egin genezake txakolinarekin; hau da, apartsua. Bestalde, ardo gozoa ere egin genezake. Ardo gozoa oraindik ez du inork egin, baina apartsuarekin bi upategik egin dute proba. Produkzio txikiak egin dira.

Zer moduzkoa atera da?

Oso ona atera da, baina prozesua konplikatua da; gainera, urtebete baino gehiago eduki beharra daukazu egiten, legearen arabera... Aurrena txakolina egin behar duzu, eta gero apartsu bihurtu. Luze egiten da.

Bizkaiko eta Gipuzkoako txakolinaren artean zer alde dago?

Gure aitak askotan esaten zuen esaldi batekin erantzungo dizut: aita eta ama beretik seme-alaba oso desberdinak atera daitezke. Dena dela, Gipuzkoan saiatu gara, gehiago edo gutxiago gustatu, gure nortasuna mantentzen. Merkatuak modak markatzen ditu, eta guk moda baino gehiago teknologia modernoarekin geurea mantentzearen alde egin dugu. Mundua gero eta uniformeagoa da, eta uniformetasun horretan guk ez daukagu zer egin handirik, baina, bestalde, nortasuna mantentzen baldin badugu errazago daukagu. Bizkaia aldaera gehiagorekin jokatzen ari dela uste dut, gustuarekin gehiago jokatuz.

Txakolinaren merkatua zein da?

Getariko txakolinaren merkatu ia dena Gipuzkoa da. %75 Gipuzkoan saltzen dugu, %10 Euskal Herrian zehar, beste %10 Espainian, eta beste %5 munduan zehar.

Aurrera begira ba al duzue planik?

Guk obsesio bat daukagu: merkatuaren arabera produzitzea. Orain bi urte azterketa bat egin genuen, eta gutxi gorabehera 250 bat hektarea izatea komeni zitzaigula konturatu ginen. Une honetan 220 ditugu, eta hori handitzea da gure helburua.