



Txotxa duela 60 urte inguru sorturiko ohitura bat da. JON URBE / ARGAZKI PRESS

UZTA ONA

Guztira 12,5 bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2014ko uztan; horretarako, %50 inguru erabili da hemengo sagarra, eta gainerakoa kanpotik ekarri behar izan da.

2014. urteko uztako sagardoa prest dago sagardotegietan. Euskal Herrian oso uzta desberdina izan da tokiaren arabera, inguru batzuetan sagar kopuru handiak izan baitira eta beste batzuetan txikiagoak, udaberrian

eta udan izandako eguraldiak eraginda.

Aurtengo sagardoaren ezaugarri orokorrak zehaztea ez da erraza, erabili den sagar motak, inguruak eta kanpotik ekarri den sagarraren arabera ezaugarriak izango baititu sagardoak. Baina, oro har, sagardo freskoak, ari-nak eta edanerrazak dira, tanino edo polifenol gutxixeagokoak, eta iaz baino gradu alkoholiko txikiagoarekin kasu askotan.

TXOTXI!, TXURRUT! EDO 'MOJON'!

Txotxa orain dela 60 urte inguru sorturiko ohitura bat da. Sagardoa eta sagardotegiak gain behera hasi ziren, eta susperraldi garaian, sagardotegi batzuk sagardoa berriz ere saltzeko egiten hasi zirenean, zenbait elkarte gas-

tronomikotatik eta tabernatetik hasi ziren sagardotegietara joaten sagardoa probatzera.

Sagardotegietan txotxetik edo ziritik probatzen zuten upeletako sagardoa, eta gustuko zuten upeletik sagardoa botilatzen zuten, beren elkartera, tabernara edo etxera sagardo botilak eramateko. Berez, sagardoaren gaineko jakinduria behar duen jarduna da, etorkizunean upelekoa nolako sagardoa izango zen jakin behar baitzuten bezeroek, sagardogilearen laguntzarekin.

Azken urteetako sagardotegien ohiko txotx garaia aurretik ere, sagardotegietan ere bazen sagardoa edan edo otordu bat egin eta sagardoa edateko ohitura. Euskal Herri osoan oso hedatua zegoen, eta gaur egungo jatetxeen eta tabernen aurrekoa da, baina normalean jendeak sagardotegian egon ondoren ez zuen izaten sagardoa eramateko helburua. Gehienetan sagardoa kanilatik zerbitzatzen zen, edalontzira edo pitxerrera.

Txotxaren ohitura hasi zenean, bezeroak jateko zerbait eramaten hasi ziren, sagardoak dastatzen ziren bitartean jateko. Aurrerago sagardogileak hasi ziren bezeroei jateko ere zerbait jartzen, eta poliki-poliki gaur egun hain hedatua dagoen ohiturak oihartzun handiagoa izan zuen.

Gaur egun sagardoa aukeratzera baino sagardoak probatzera joaten da jendea sagardotegira, aspaldiko ohiturari jarraitzen dionik ere baden arren. Sagardogilearekin sagardoaren inguruko ezaugarrien gainean hitz egin eta sagardotegiko menua dastatzen da bertan. Upele bat irekitzerakoan sagardogileak normalean oihu egiten du: txotxi!, txurrut! edo *mojon!*



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamina!



edan eta eman edatera