

# Axpe, sagardoa eta txakolina teilatu beraren azpian

J.S. | MARKINA-XEMEIN

Gaur egun ez dira baserri asko geratzen beren dolareetan sagardoa ez ezik txakolina ere egiten dutenak. Garai batean gauza arrunta zen Bizkaian, baina denborarekin desagertzen joan dira eta gaur egun bakan bantzuk besterik ez dira geratzen. Horien artean dago Markina-Xemein herriko Axpe baserria.

Lau belaunaldi baino gehiagok egin dute sagardoa eta txakolina Axpe baserriko teilatu azpian, eta gaur egun ere horrela jarraitzen dute, baina ez etxerako bakarrik; izan ere, Axpe sagardoa eta txakolina saltoki askotan aurki dezakegu, baita interneten ere.

Sagardoa eta txakolina egiteko ohitura mantendu duena Jose Antonio Bilbao Axpe baserriko semea dugu. Bere gurasoek eta aitona-amonek sagastiak eta mahastiak lantzen zituzten gerra aurretik txakolindegia izan zuten zabalik baserrian eta berak irakaspen horiei jarraitu eta gaurkotu egin ditu. Horrela, etxeko dolare zaharra gorde eta gaur egun prentsa pneumatiko modernoa erabiltzen du sagardoa eta txakolina egiteko.

Baserri askok utzi egin diote txakolina egiteari eta sagardoa ere bakarrik jarraitzen dute. Jose Antonio Bilbaoren iritziz, «sagastiek ez dute hainbeste buruhauste ematen, hemengo eguraldira egokitutako barietaiek direlako, baina mahastiak delikatuagoak dira gaixotasunen aurrean eta botiketari diru asko gastatu beharra dago. Mahatsak behar duena da toki espeziala, eguzkitsua. Horregatik lehen etxe atarietan jartzen zen», azaldu du. Gaur egun txakolin zuria bakarrik egiten



Jose Antonio Bilbao, Axpe baserriko sagastian, eta azpian, dolare pneumatikoaren aurrean. GARA

duen arren, gogoan ditu bere etxean txakolin beltza eta gorria egiten ziren garaiak.

Sagardoari dagokionez, bera izan zen, orain dela 25 bat urte, Bizkaiko sagardoaren elkartearen sortu zuena beste lau sagardogilarekin batera, honako helburuarekin: «Gure ingurugiroa zaindu eta geure sagar barietaiek berreskuratu, asko eta asko galduta zeudelako».

Jose Antonio Bilbaok, beraz, ez du zalantzarik bertako produktuaren aldeko apustua egiterakoan eta ez du begi onez ikusten kanpoko sagarra erabiltzea: «Hori oilategian axeria sartzea bezala da», dio argi eta garbi. Horregatik, berak landutako sagar eta mahatsa eta inguruetako baserriarrenak bakarrik erabiltzen ditu. «Txingorreatatik edo beste arrazoiren batetatik fruitua jaso-



## OHITURA GORDE

Jose Antonio Bilbao, Axpe baserriko semea, sagardoa eta txakolina egiteko ohitura gorde du. Bere gurasoek eta aitona-amonek sagastiak eta mahastiak lantzen zituzten eta berak irakaspen horiei jarraitu eta gaurkotu egin ditu.

tzerik ez badut, orduan hainbat urte pasatu zituzten kina inguruko azoketan salgai bai sagardoa eta bai txakolina eta gero merkataritza-guztetan eta dendetan saltzeari elkarri.

Guztira, 15.000-25.000 sagardo inguru ekoizten dira Axpen, urtearen arabera txakolina, aldiz, 11.000 Hala eta guztiz ere, azken otan mahats hektarea gehiagorri jarri ditu, datozen urteetan kolin produkzioa handitzea asmoarekin. «Edonola ere, rrraitu du- merkatuak agerian du eta txakolina ezin bada du, mahatsa salduko dut nia handia baitago. Eta tzen naizenean ez dut behar askorik, nahi duzue kalitatezko produktua egiteko hor mantendu».

## Salmentak

Salmentei dagokionez, hainbat urte pasatu zituzten kina inguruko azoketan salgai bai sagardoa eta bai txakolina eta gero merkataritza-guztetan eta dendetan saltzeari elkarri. Gaur egun, adibidez, Euzko Lur-Laneko dendetan eta Lur aireportuko «duty free» kietan aurki ditzakegu. Kin batera, internet bidez salari ere ekin dio Jose Antonio Bilbaok.

1996. urtean sagardotegi baldi zuen, baina «lehenagotik zaharrean». Hau da, bere berak eraman behar duen eta Jose Antoniok mahastiak, tegia, ikatza, labea eta, sagardoa eta txakolina egiteko dituen.

Gaur egun Axpe baserriko sagardo mota ekoizten dute eta Euskal Sagardoa jatorriaren zigorria daramana, eta Bizkaiko Sagardoa jatorri daramana. Txakolina, aldiz, Bizkaiko Jatorri Deiturak Biek, beraz, jatorrizko prentsatuak direla erakusten dute, me guztiak daramatzate.

# MARCOS

## Okindegia

Ubarburu pasealekua, 113  
27. Industrialdea · ASTIGARRAGA  
Tel.: 943 45 09 66 · F. 943 11 67 28

# uxarte

bertoko sagardoa

Montorra, 6. 48340 ZORNOTZA 94 630 88 15 · www.uxarte.com