



Irekiera ekitaldia joan den ostiralean egin zuten Lesakako Linddurrenborda sagardotegian, Julian Iantzi aurkezlearekin. Jon URBE | FOKU

Nafarroako sagardotegiak, inoiz baino goiztiarrago

Lesakako Linddurrenborda sagardotegia Nafarroako Dolare elkarteko kide da, Lekaroz, Beruete, Aldatz eta Lekunberriko sagardotegiekin batera. Guztien artean, 250.000 sagardo litro egin dituzte aurtan

J.S. | IRUÑEA

Nafarroako sagardotegiekin garaiz zabaldu dituzte aurtan beren ateak. Ekitaldi ofiziala joan den ostiralean egin zen Lesakako Linddurrenborda sagardotegian eta maiatz bukaerara artean dastatu ahal izango da upeleko sagardoa eta sagardotegiko menu berezia.

Linddurrenborda sagardotegia Nafarroako Dolare elkarteko kidea da, Lekaroz, Beruete, Aldatz eta Lekunberriko sagardotegiekin batera. Guztien artean, 250.000 sagardo litro inguru egin dituzte aurtan.

Juan Mari Lopez oiartzuarrak 2000. urtean zabaldu zuen Lesakako sagardotegia, eskualde osoan jendearentzako zabalik dagoen dolare-sagardotegi bakarra. Hori bai, hainbat baserri-tan etxerako egiten jarraitzen dutela dio, betidanik izan baitira sagastiak Bortzirietan.

Linddurrenbordako sagardoa ere bertako zein inguruetakoa sagarrekin egin dago. «Guk hemen etxe inguruan 500 sagarrondo inguru ditugu, baina horiez gain Arantzatik ekarri izan dugu, baita nire jaioteritik ere, Oiartzundik. Eta aurtan, iaz baino sagar gutxiago izan denez, Donibane Garazi eskualdeko Izpuratik ere ekarri dut», azaldu du Juan Marik.

Berak ere nabaritu du urtetik urtera lehenago heltzen dela sagarra, eta irailean sagar asko bilduta zuela dio, batez ere iazko uda lehorra eta beroa izan zelako. Guztira 25.000 litro inguru egin

ditu aurtan, iaz baino gutxiago, eta zer sagardo mota aurkituko dugun galdetutakoan, iazkoaren antzekoa izango dela esan du. Gipuzkoa aldean sagardoa iazkoa baino gorputz gehiagokoa dela badiote ere –2017an produkzio ikaragarria izan zelako–, Juan Marik ez du hainbeste alderik nabaritzen, iaz ere gorputz handiko sagardoa egin zuelako.

Sagardoak, «etorriak»

Irakinaldiak ere pixka bat aurreratu egin direla dio Juan Marik, eta horregatik sagardoak urte sasoi honetarako «etorriak» daudela uste du, hau da, edateko prest.

Kupeletik edateko aukera maiatz bukaerara arte luzatuko da Lesakako Linddurrenbordan (ostegunetik igandera, eguerdi eta iluntzeetan) beti ere sagardotegiko menuarekin lagunduta: bakailao-tortilla, bakailaoa, txuleta, gazta, intxaurrak eta irasagarra. Ekainetik aurrera, zabalik jarraituko du, hori bai, botilako sagardoarekin eta udako menuarekin (entsalada, otarrainxkak, saiheskia, eta abar).

Produkzio osotik laurdena txotx denboraldian ateratzen da, eta beste hiru laurdenak botilan saltzen ditu Juan Marik, bai sagardotegian bertan, baita elkarte, taberna eta denda gutxi batzuetan ere. Sagardotegira inguratzen diren bezeroen artean, eskualdekoak ez ezik, Ipar Euskal Herriatik ere jende asko etortzen dela dio, baita espainiar Estatuko hainbat lekutatik ere.

INGURUKO SAGARRA

Linddurrenbordako sagardoa bertako zein inguruetakoa sagarrekin egin dago. Etxekoaz gain, Arantzatik eta Oiartzundik ekarri izan dute. Eta aurtan, iaz baino sagar gutxiago izan denez, Donibane Garazitik ere ekarri dute.

urte osoan
sagardoaren inguruko kulturaz
ikasteko eta gozatzeko aukera

USURBIL
SAGARRAREN BIHOTZA,
SAGARDOAREN KULTURA

www.usurbil.eus/eu/usurbil-sagarraren-bihotza-sagardoaren-kultura

sulabe
Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani
Tel. 943 552 398

Sulabe Kafetegia. Beraun
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani
Tel. 943 554 954

Eraman zure mahaira Sulabe ogia

www.sulabe.com