



Hasi da 2019ko txotx garaia. Astigarragan aurkeztu, eta Donostian edan zuten atzo lehen sagard tragoa, Gartziategi sagardotegian. Olatz Arrieta kazetaria izan zen, sagardoarekin berarekin bat Sagardo Berriaren 26. Eguneko protagonista. Iaz baino gutxiago ekoitzi da, baina ez du kalitate...

Sagar Handitik sagar txikira

Andoni Imaz Astigarraga

Txalaparta hotsak eta sagar dantzak iragarri zuten hastear zegoena: asteazkena izanagatik, zerbaiten hasiera izan zen atzo Astigarragan (Gipuzkoa). Datoren hilabeteetan kupelak hustuko dira, kaleak betetzeko. Txotx irekierarekin, dagoeneko hasi da sagardo garaia. Iazko uzta «historikoaren» ondoren, berebiziko interesa zegoen aurtengoaren berri izateko. Egun bereziaren protokolo zurrunaren gainetik, sagardo berriaren bueltan beste denboraldi bat ospatzeko irrika sumatzen zen Astigarragako Sagardoetxearen inguruan.

Astigarraga bertakoa den

arren, Bruselatik etorri da aurtengo txotx irekiera egiteko ardura izan duen pertsona: Olatz Arrieta kazetaria. «Urduri» aritu zen inaugurazio lanetan; «hemen dugun egunik handienetako bat» da Sagardo Berriaren Eguna, harentzat. Gartziategi sagardotegian eman zion lehendabiziko tragoa aurtengo sagardoari, eguerdian abiatutako zeremonia zainduaren ondoren.

Sagardoetxea jendez beteta zela, *Dantza* filmaren *teaser* baten proiektziokoak izan ziren aretoa betetzen zuten kamerek hartu zituzten lehen irudiak. Han zen filmeko lantaldea ere, Telmo Esnal zuzendaria, Koldobika Jauregi produkzio diseinatzailea eta Juan Antonio Urbeltz koreografo burua. Erakundeetako ordezkariak eskertu zieten «sagardoaren kul-

EGITARAUA

Gaur. Goierriko sagardotegian txotx irekiera, Zeraingo Oiharte sagardotegian (Gipuzkoa).

Gaur. Arabako txotx irekiera, Askartzako Trebiñu sagardotegian.

Bihar. Hernaniko (Gipuzkoa) txotx garaiaren irekiera, Tilos plazan, 19:00etan.

Urtarrilak 23. Bizkaiko txotx irekiera, Zornotzako Uxarte sagardotegian, 11:00etan.

Otsailak 8. Tolosaldeko irekiera, Tolosako Zerkausian, 20:00etan.

Otsailak 9. Txotx Berri ekitaldia, Azkainen (Lapurdi), Txopinondo sagardotegian, 20:00etan.

tura» eta haren «estetika» irudikatzen egindako ahalegina.

Arrietak ere eskertu zituen han elkartutakoen zorion mezuak, eta, plater itxurako oroigarria jaso bezain laster, eguneko bigarren zeregin garrantzitsua izan zuen kazetariak: sagarrondo bat landatu zuen Sagardoetxeko sagastian. Aitzurra askatzearekin batera heldu zioten mikrofonoari Amets Arzallus eta Jon Maia bertsolariak. Kazetariaren lanari tiraka jardun ziren: «Nueva Yorkeri *Sagar Handia* esaten diote baina/ historiarik ba al du gure sagar txiki baten adina», Maiak. «Halako uzta eman dezala zuk landatzen duzun hitzak», Arzallusek.

Sumatzen zen halako presa bat Gartziategira iristeko, eta azkar batean egin zuten erdigunetik

Donostiako sagardoa. Edalontzia eskola festa giroa nabarmendiarren bigarren zatia zuten txalaparta, egitar dantza, eta sokadantza. Arrieta kupel artera tek egin zuten dantza eta Maiak besté bertatu zuten, eta Irits gutzietik harrapatu unea: txotxa ireki, zuzo, edalontzian pixka Arrietak «gure sagar aldarrri egin zueneko

Gutxiago, baina o Sagarraren ekolozpena no txikiagoa izan den kalitatea nabarmendegar dogileek. Bittor Ciritza, Arrantza eta El litikako sailburuor



- ❶ **Txotx irekiera.** Olatz Arrieta kazetariak hartu zuen sagardo berriaren lehenengo tragoa.
- ❷ **Bertsolariak.** Amets Arzallus eta Jon Maia aritu ziren Arrietari kantuan. Irudian, Maia.
- ❸ **Dantza.** *Dantza* filmaren egileei ere egin zieten aitortpena. Irudian, Juan Antonio Urbeltz.
- ❹ **Landaketa.** Kupelaren aurrean jarri baino lehen, sagarrondo bat ere landatu zuen Arrietak.

ARGAZKIAK: JAGOBA MANTEROLA / FOKU

«Ekoitzpenak izan ohi duen ikotatasuna»: urte batean asko...
«Esaterako, 2016a uzta txi...
urtea izan zen «aldikota...
horretan, baina 2018an...
100 kilo gehiago jaso dira or...
rekin alderatuta.

**Sagardoarekin
erata, kolore eta
putz gehiago du
angoak, eta aroma
lkoia ere bada**

11,78 milioi litro sagardo...
dira 2018an Euskal He...
Horietatik 1,5 milioi litro...
sagardarekin, Euskal Sa...
gorri izenarekin.

«Ekoitzita...
ardoaren %100 Euskal...
oa izatea». Unai Agirre...
Sagardoa jatorri izenaren...
atzailak azaldu zuen ari...
baki horretara gertura...
anean: erakundeekin...
nean hektarea gehiago...
uzte, eta profesionalago...
onen eta ez horren onen...
aldea txikitzeko. Euskal...
a jatorri izeneko sagar...
izteko, 234 sagardogilek...
ehiagok 486 hektarea...
Horiek 1,3 milioi kilo...
abili dute aurten, iazko 6...
baino nabarmen gutxia...

«Laso kolorekoa» da...
«kolore...
gokoa», Agirrearen hitze...
putz gehiago ere izango...
horrekin batera, alkohol...
ok ere egingo du gora...
ta bizia aterako du, eta...
asun aromatiko handia»...
atean egarria asetzeko...
aina eskertuko dute aurr...
izta aurreratzen bada...
z, beteta daude kupelak...
arrondo bat gehiago, eto...
ren uzietarako.



«Sagardo botila
bat ikustean beti
begiratzen dut
Astigarragako
ote den»

Olatz Arrieta
Kazetaria

A. Imaz Astigarraga

Astigarragakoia da Olatz Arrieta kazetaria (1971), baina urte asko eman ditu sagardotegietatik urrun. Errusian egon zen bi urtez, AEBetan hamahiru egin zituen, eta, 2013az geroztik, Bruselan da berriemailea. Duela bi urte, Euro-Basque 2017 saria eman zion Europako Mugimenduaren Euskal Kontseiluak. Gertutik ezagutu

izan du sagardoaren kultura, eta «urduri» bete zituen sagardo denboraldiari hasiera emateko eginbeharrak.

Batetik bestera pasatu zuen goiza, eskerrak ematen aurrena, oroigarria jasotzen ondoren, aitzurrean aritu zen lanean, baina edalontzia eskuan esandako «gure sagardo berria» hitzek iraungo diote gogoan.

Zer moduzkoa izan da sagardo berriaren lehenengo tragoa?

Goxoa! Esan dute alkohol gehiago daukala aurten, eta berehala nabaritu dut txinparta bizigarria. Goxo-goxoa! Eskua pixka bat busti dut hartzean... Kanpoan bizi zarenean ez daukazu praktikarik sagardotegian, baina, tira. Pixka bat lurrera joan den arren, zoragarria izan da.

Astigarraga bertakoa izanda, nola bizi duzu sagardoaren kultura?

Ni baserrikoa naiz, eta nire aita-ren baserrian sagardoa egiten zen duela urte asko, beste hainbat baserrian bezala. Oraindik badauzkagu kupel batzuk etxean, nahiz eta sagardorik ez dugun egiten, baina beti hor egon da. Astigarragakoia izanda, Errioxako bati ardo zer den galdetzea bezalakoa da. Oso gertu dugun zerbait da, gurasoak hemen bertan bizi dira, eta sagardotegiz inguratuta gaud. Txotx irekiera telebistan ikusten dut urtero, ez naiz sekula hemen egoten, eta lehenengo aldiz hemen egotea poz handia da.

Nola jaso zenuen txotx garaia irekitzeko proposamena?

Duela aste batzuk deitu zidaten, eta esan nuen: «Nik? Nik zer egingo dut hor? Ifurrategi egon zen lehengo urtean... Ni ez naiz inor!». Hasieran oso arraroa egin zitzaidan, eta baiezkoa ez nien berehala eman, sekulako ardura de-

lako. Baina pentsatu nuen horrelako zerbait behin bakarrik eskainiko didatela, eta aurrera.

Kanpoan ibiltzen zarenean, baduzu sagardoa dastatzeko ohiturarik?

Probatu izan dut; beti galdetzen dut ea sagardoa badagoen. Botila bat ikusten dudana bakoitzean begiratzen dut ea Astigarragakoia den, eta hala izaten da askotan. Beste herrialde batean bizi naizenean, gustatzen zait bertakoa dena probatzea, eta probatu ditut Normandiakoa, Erresuma Batukoa... Herrialde bakoitzak dauka berea: nola edaten duten, zaporea... Bruselan ez dago hemengo sagardorik: galdetu nuen, baina Asturiaskoek badute taberna bat, eta hango sagardoa ateratzen dute kupeletik. Joan izan naiz nola egiten duten ikustera. Belgikan, garagardoa da garrantzitsuena.