

## SAGARDOTEGIAK &gt;



**Txotx!** Ezarria lehor dutenek belarria fin izaten dute sagardotegietako oihua non nahi aditzeko. Behin upela non dagoen topatuta, edalontzia behar bezala jarri behar da. Sagardotegi kulturalak bere ermituak ditu eta behar bezala bete beharrekoak dira. XABIER ETXABE



**Omenaldia.** Aitoraren kupela edota aitaren koadrilako Patxi eskainitako upelak topa daitezke Barkaiztegin. Patxi erabiltzen zuen edalontziak beste pasadizu askorekin egiten du bat upeldegian. XABIER ETXABE



**Sagardoa.** Pozik egoteko sagardoa da aurtengoa. Garraztasun gubukoa da, aise edatekoa, ondorioz. Sagardogileak gustura daude ateratako emaitzarekin. XABIER ETXABE



**Sagarrik.** Elurraren zuntasunak lekua kendu dio udazkenean sagastiek ematen dioten kolore bizari. Laster sagasti honek beste sagarrondo batzuk izango ditu kide. Ekoizten duten sagardoarentzat beren sorotako sagarrak ez dira nahikoa izaten eta Galiziatik eta Frantziatik ekartzen dira kilo ugari. XABIER ETXABE

## Txotx garaia hasi da Barkaiztegin

Maiatza bitartean astelehenetik larunbatera jende ugari hurbilduko da sagardo festa handia egitera

XABIER ETXABE

Sagardoarekin pentsatzen hasita Astigarraga edota Hernani herriak datozkigu burura. Urrutira joan gabe, ordea. Donostian ere badira zenbait sagardotegi txotx denboraldiaz gozatzeko. Martutene auzoan dagoen Barkaiztegi sagardotegia da horietako bat.

Denboraldia urtarrean hasi bada ere, Barkaiztegin zenbait

hilabete lehenago hasten dira lanean. «Pilarika asteen, esaterako, sagarra garbitzen dugu. Horretarako txoko berezia dugu. Hura urez bete eta biltzen ditugun 25.000 kiloak garbitzen ditugu», azaldu du Pele Irizar sagardotegiko ardurdunak.

Sagar horietatik ateratzen da denboraldi osoan upeletatik jasoko den sagardoa, baina urte osoan botiletatik dasta

daitekeena ere. «Barkaiztegi sagardotegiaren helburu nagusietako bat urtean zehar botilako kalitateko sagardoa eskaintzea da. Era berean, barrietan ere eskaintzen hasi gara jendeak tabernetan ere dasta dezan. Horrela, pintxoaren kulturarekin bat egin nahi du sagardoak. Parte Zaharreko Aralar tabernak eskaintza hori badu eta orain arte emaitza onak eman ditu», dio Irizarrek.

Barkaiztegi sagardotegiaren beste erronka bat upeletik bereizitako sagardoa izatea da. «Hau da, etiketa berezi bat, upeldegian bereiztu den sagardoarentzat. Ardoarekin egiten den moduan puntako sagardoa lortzea da asmoa».

Botilako sagardoaz gozatzeko, berriz, badaude oraindik egunak aurretik. Egun, Barkaiztegi eta gainontzeko txokotako sagardotegiak ireki berri dituzten, euskaldunek hain gustuko duten oihutari mar-txa hartzeko garaia da.

Hori dela eta, Martutene aldera hurbildu nahi dutenek, astelehenetik larunbata bitartean atek irekita dituzte afari goxoa egiteko.

Maiatzean, Barkaiztegioko sagardotegi garaia bukatutzat jo, hilabeteak daude festa giroan sagardo goxoz gozatu ahal izateko.