

Txotx ardoaren lurrean

Asteburuan zabalduko dituzte ateak
Nafarroako sagardotegiek

Ilbeltzaren 19a, San Sebastian bezpera, izaten da sagardotegi sasoia edo txotxeko garaia hasteko eguna. Nolanahi ere, Nafarroako sagardotegiek asteburu honetara aurreratu dute irekiera ekitaldia.

NAFARROA ARDO LURRA DA. BERE magaletan ondutako mahastiek hainbat salda goxo ematen dute. Ardoaren lurra izanik ere, sagardotegiak, onddoak udazkeneko euri jasen eraginez mendian bezala, ugaltzen ari dira herrialdean. Badira, gainera, sagardoa hemen egiten dutenak, bertako nahiz kanpoko sagastien uztarekin.

Sagardotegietako sasoia berez urtarilaren 19an hasten bada ere (San Sebastian bezpera), Nafarroan sagardotegiek asteburu honetara aurreratu dute txotxa, eta askok gaur bertan zabalduko dituzte sagardotegiak, eta bidenabar, nola ez, kupelak.

Gaur edo asteburuan sagardotegira hurbiltzen dena txotxarekin edo zipotzarekin kupelan zulatu eta gero ateratzen den sagardo txorota edan eta edan ariko bada ere, sagardogilearen lana udazkenarekin batera hasi zen.

Urriaren hasieran sagarra bildu zuen. Garbitu eta jo ondoren dolareko lana egin du. Jotako sagarrak dolarean sartu eta gero, sagarren zukua atera zuen. Behin muztioa lorturik, barriketan sartu eta hartitzen utzi du. Udazkena joan da eta negua etorria da; bi-hiru hilabete egon da sagardoa kupelan, eta orain probatzeko garaia iritsi da.

Bihar zabalduko dituzten sagardotegien artean dago Lekarozko Larraldeko baserrikoa. Sagardotegia Jesus Angel Garcia eta Gregorio Elizetxeren artean daramate. Lehena Agoizkoa da eta bigarrena Lekarozkoa, eta badira bost urte sagardotegia zabaldu zutela. Sagardoa egiteko ohitura Gipuzkuan ez ezik Baztango etxeetan ere izan dela egi bihurtuz Nafarroan sagardoaren eta sagarraren



Gregorio Elizetxe lekaroztarra berak egindako sagardoa probatzen.

LUIS AZANZA

produkzioa arautzeko ahaleginean aitzindari izan dira. Sagardozaleak izanik, elkarlanean lortu dute sagardoaren produkzioaren pauso guztiak kontrolatzea. Herrialdeko sagardotegi gehienek sagardoa Gipuzkoatik ekartzen badute ere, Baztango bikotea hasiera-hasieratik Nafarroan egitera ausartu da. Elizetxek eta Garciak sagarrondoak landatu zituzten duela zazpi urte, sagardotegi ondoan dituzten lursailetan, eta orain uzta ematen

hasi dira. Hiru hektarea dituzte, eta aurten ekoiztu dituzten 35.000 litroetatik laurdenak beraien eta Baztan-Bidasoako beste sagargile batzuen uztakoak dira. «Sagardoa egiterakoan hemen produzitakoa da erabiltzen dugun lehena. Gure sagarraz gain, inguru honetan etxerako sagardoa egiteko sagarra dutenek soberan dutena ere erabili dugu. Gainerakoa Gipuzkoatik eta Asturiastik ekarri dugu», dio Garciak. Nafarroan, Elizetxe eta Garciarekin batera, beste lau sagardogile daude: Aldazko Martintxonea sagardotegiko Inaxio Begiristain, Berueteiko Txetxene Bordako Angel Alvarez, Lekunberriko Juan Arbizu eta Alaiondoko Isaak Etxeberria eta Aitor Irazustabarrena. Garciak dioenez, guztion artean 120.000 litro baino gehiago egiten dituzte eta urtetik urtera gora doa produkzioa. Begiristain eta Alvarezek ere badiutuzte sagastiak, baina oraindik gazteegiak dira sagarra ematen hasteko. Hori dela eta, Garciak egin bezala, Gipuzkoan erosi dute gehiena, eta gainerakoa Asturiasen eta Galizian.

Uzta ez omen da oso ona izan, baina sagardoa, gradu gutxiagorekin bada ere, ona atera dela diote sagardogileek. Bakoitzak bere nahasketak egiten dituen arren, herrialdeko produktoreek sagar mota ugari erabili dute sagardoa egiteko. Elizetxek azaldu duenez, berrogei aldaera inguru hartu dituzte aurrerantzean hainbatean edanen den edaria egiteko. «Errezila, txori-sagarra, udare-sagarra, baztan-sagarra, ezti-sagarra edota anise-sagarra erabili ditugu sagardoa egiteko. Berrogei bat mota nahasi ditugu. Sagarrak, gehienbat, gazi-geza behar du (%70) eta gainotzekoa gazia, sagardori bizitasuna emateko». Askok uste badute ere



Nafarroa Beherea: O

Sagardoa edaten den arren, sagardotegietako ohitura ez dago zabaldua Iparraldean. Nafarroa Beherean ere ez, beraz. Sagardotegi bakarra dago, Lasan, eta Britainiatik ekarritako sagarrekin egin du sagardoa. Sagardotegi faltan, baxenafartarrek bertako sagarrondoekin egindako sagardoa egiteari ekin diote. Ekimena Donibane-Garaziko Sagartzea elkartearena da. Sagartzea 1989an sortu zen, eta 1991n bertako sagarrekin egindako proiektua abiatu zuen. 15.000 sagarrondo

landatu zituztenak heldu den laurdenetik Pantxika Martxoaren partaideak daramate laborariren aldetik. Interesanta da, bertako sagarrondoekin egindako sagardoa gure helburuak eta Normandian egin dute sagardoa gabe bada ere sagarrarekin

denboraldirako egindako sagardo gehiena txotxean hartzen dela, %8 besterik ez da kontsumitzen sagardotegietan. Gainontzekoa botiletan sartuko da. Horretan ere, Nafarroan aitzindari izan dira Garcia eta Elizetxe. Joan den urtean 32.000 litro botilaratu zituzten eta aurten eskatu ahala hasiko dira berriro. Beste sagardogileek aurten hasteko asmoa dute.

Elkartearen beharra

Nafarroan gero eta sagardotegi gehiago bada ere, produzitzera ausartu direnak gutxi batzuk dira. Ardogileen lurrean sagardoari aterabideak aurkitzea zailagoa dela aintzat hartuz, sagardogileek elkarte bat eratzea pentsatu dute askotan.

Jadanik martxan da Nafarroako Sagar Egileen Elkarte. Duela urte batzuk sortu zen eta hogei