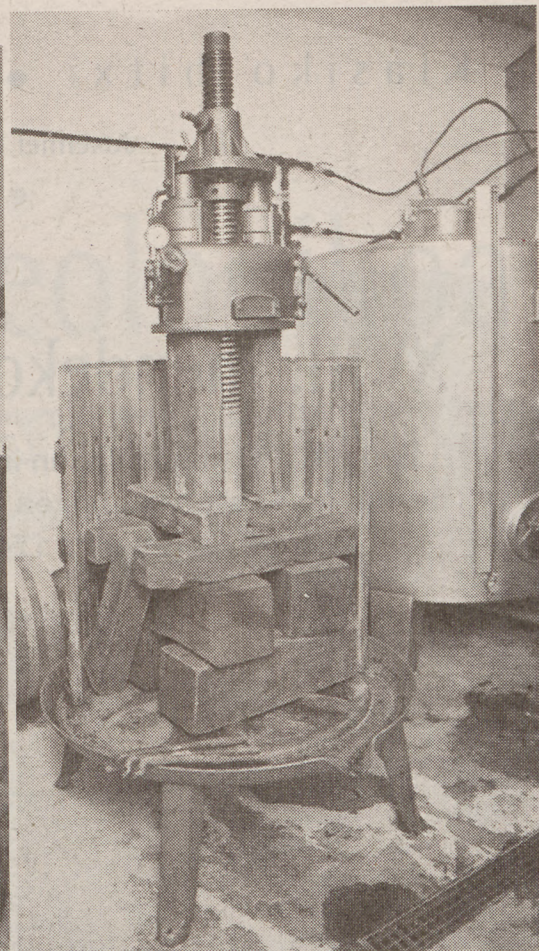




Lekarozko Larralde sagardotegiko tolarea. Sagarra jo eta gero zukua egiteko erabilia. ● LUIS AZANZA

## oa sustatu nahian

ekoizten hasiko dira. Aurten 18.000 pinta egin dituzte (10.000 litro, hor nonbait). Nolanahi ere, 2000. urterako 500.000 botilako proiektua gauzatu nahi dute. Egiten ari bada ere, oraindik ez dakite nolako harrera izanen duen sagardo berriak, Iparraldean merkaturatzen dena gozoa baita Hegoaldekoaren aldean. «Hemengo jendea ez da Hegoaldeko idorrari usatua. Bretainiatik eta Normandiatik ekarritako sagardo goxoa du maite eta beharko da itxaron jendea ohitzeko», adierazi du Maitiak.

bat lagun biltzen ditu. Elkarrekin mahairako eta sagardoa egiteko sagarra errotu eta sustatu nahi du Nafarroan. Sagar Egileen Elkarte abiapuntutzat harturik, sagardogileen elkarte bat sortzekotan dabilza herrialdean sagardoa egitea ausartu direnak. Berueteko sagardotegiko jabe Angel Alvarezek dioenez, elkarrekin elkarlana eta bertako sagar produkzioa bultzatzeko balio behar luke. «Orain bertako sagarrarekin egiten dugun lau produktore gaude, eta bostekin egin daiteke elkarrea. Sagardotegiak asko dira, baina gure asmoekin gu bakarrik. Leihakortasuna gero eta handiagoa den esparruan gero eta produktu hobea lortzeko indarrak batzea egokia da». Sagardogileen asmoa, lehenik eta behin, lehengaita gero eta gehiago kontrolatzea litzateke. Horretarako, sagar ona ez ezik, sagardogileari interesatzen zaiona sartu behar de-

la diote. «Sagardotarako sagarra zabaldu behar da inguruan, guri interesatzen zaiguna, bederen», dio Alvarezek. Gainera, mendialdeko ekonomia hobetzeko beste modu bat bezala ulertu dute sagardotegia. «Hemen beti ganaduzaleak izan gara, eta oso osagarri polita da sagardotegia. Askotan hutsik gelditzen ari diren base-rirei beste irtenbide bat ematea litzateke». Produktioaz gain, merkaturatze prozesua ere beren gain hartu nahi dute. Horretarako txotxean hartzen ez dena barriketan sartu eta saldu nahi lukete. «Hasi berriak gara. Lau urte bakarrik daramagu lanean baina buru-belarri gabil-tza. Sagardotegiaz gain, aurreko produkzio prozesu guztia kontrolatu dugu. Izan ere, gure asmoa sagardoa botiletan sartu eta merkaturatzea ere bada. Hori, orain arte, Lekarozko sagardotegikoek bakarrik egin dute, baina gu ere hastekotan gabil-tza». Jakin badakite litro kopuru handiak merkaturatzen dituzten sagardotegi-jatetxeekin ezin direla lehiatu, baina jarraituko dute lanean. «Finan, gure helburua horiei aurre egitea baino gehiago artisau erara eta modu naturalean egin-dako produktu ona eskaintzea baita», gaineratu du Jesus Angel Garciak.

### Ardoaren lurrean ezarri nahirik

Inaxio Begiristain, Juan Alvarez, Jesus Arbizu eta Jesus Angel Gacia eta Gregorio Elizetxek osatutako bikoteaz gain, bada berriki Nafarroan sagardoa egitera ausartu denik. Isaak Etxeberria goizuetarrak eta Aitor Irazustabarrena alegiarrek, Nafarroako erdialdea eta Erribera ardo lurra dela jakinda ere, sagardotegia irekitzea erabaki dute. Lizarrako eta Lodosako ikastoletan irakasle aritu eta gero, duela bi urte Lizarrako merindadean



Isaak Etxeberria, Murugarrenen sagardotegia zabaldu duen goizuetarra.

● LUIS AZANZA

dagoen Murugarren herrixkan sagardotegia egitea otu zitzaion. «Sagardotegien kultura erakus-tea egokia iruditu zitzaigun. Inguruan ardogle eta bodega ugari daude. Ardoaren lurra da. Kultura lehengusuak direlakoan, pentsatu genuen posible zela, eta aurrera eramatea erabaki genuen», dio goizuetarrak. Aletegi bat erosi zuten baratze kozkor batekin, eta, eraikina zaharberritu ondoren, bihar irekiera festa egingen dute.

Bi ameslariok pozik daude lortutakoarekin. Tamaina hartu ahala herrialdeko beste sagardogileekin elkartzeko asmoa dute. «Aurten ez dugu hor sartzeko asmorik, baina heldu den urtean partaide egiteko gogo dugu. Hurrengo urteari begira sartuko gara, lanak arintzeko eta koordinazioa hobea izateko».

Era berean, sagarrondoak jartzeko aukera ere ez dute baztertzen. «Ureztapena prestatu eta sagar landareak sartzeko intentzioa badugu. Hala ere, oraindik asmoa besterik ez da. Hau ardo lurra da eta ez dakigu nola aterako den. Dena den, arriskatu gara».

→ Irene Arrizurieta