



TXOTX! BIZKAIATIK

Txotx garaia hasi da eta sagardotegi-menuak datozkigu denoi burura. Gehienetan Gipuzkoa aldera jotzen bada ere, jakizue Bizkaian ere ederto batean edan daitekeela bertoko sagardoa. Gure arbasoen ondare natural hau txotx eran (sagardotegietako upelatatik, zuzenzuzen) edo botilan kontsumitu dezakegu. Edari freskagarria da, alkohol graduazio txikikoa (%5-7), eta oso egokia da edozein urtarotan hartzeko, batez ere txotx garaian. Sagardo naturala, diuretikoa, digestio-laguntzailea eta bihoztzerako osasungarria da osagai fenolekoei esker. Bizkaiko Sagardo Elkarrekin kideek duten bereizgarritasuna ekoizpenean Bizkaiko sagarra erabiltzea eta sagarren gaineko ezagutza da. Osagai bi hauen emaitza kalitatezko bertoko produktu hau da. Edateko erraza, eta erakargarriagoa izateko fresko ateratzea komeni da... Egin dezagun ba txotx Bizkaian zehar!

Sagarra eta sagardoa Bizkaiko baserri inguruaren historian, kultura eta ekonomian sustrai oso handia izan duten bi produktu dira. Sagardoko sagar-landaketak Bizkaiko geografia osoan egon dira beti, baserrien ustiakuntzaren barruan. Zelaiei lotutako laboretzat landatzen ziren, eremu oso zabalekin eta edalontzi itxurako formekin. Egun, landaketak txikiagoak badira ere, ardatz zentraletako forma dute zuhaitzaren intsolazioari eta argiztapenari mesede egin diezaioten. Bizkaian bertoko sagarrekin ekoizten duen elkarte ere badugu.

Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardo Elkarteko presidentearen esanetan “hamahiru kide osatzen dugu elkarte eta sagardotegi mota asko dago bai ekoizpen modu aldetik zein neurri aldetik ere. Elkarteko kide batzuek Ostalaritza aktibitatea dute upeltegiaz gain eta beste batzuek upeltegia daukate. Baina denek elkarrekin duguna botila da, urtean zehar botilako promozioa egiten baitugu”.

Los comensales tienen a su disposición las artesanales kupelas



Uxarte Sagardotegia

Bizkaiko Sagardo Elkarteko kidea izateko ezinbesteko bi baldintza daude. Batetik, Bizkaiko sagarra erabili behar da ekoizpenean eta bestetik ekoizpen minimo bat izan behar da urtero. Elkarteko presidentek dio-

enez “Bizkaiko sagarra erabiltzen dugu ekoizpenerako eta hau izan daiteke norberak ekoiztua zein beste produktore batena, beti ere, Bizkaikoa. Honek bere sakoneko arrazoiak ditu, beste produktu batzuetan bezala gurean ere oinarri sendoko irizpidea da. Etorkizunean kalitatezko produktua izatea nahi badugu irizpide hori mantentzea garrantzitsua da, azken batean, sagarren urteetako ezagutzak eta berezitasun horrek egiten baitu produktua kalitatezkoa”.

Elkarteak 1990ean eratu zen sagardoko sagarraren laborantza eta sagardo naturalaren prestakuntza suspertzea nahiz sustatzeko helburuarekin. Bizkaiko gastronomia bikaineko ohiko produktuekin batera, hainbat tokitan dasta dezakegu sagardoa.



Jose Antonio Zamalloa presidente de la Asociación de Sidrerías de Bizkaia.

Leku batzuetan sagardoa egin eta saltzen dute: Etxebarria, Gaitikan; Laneko, Gizaburuagan; Sebastianeko, Mendexan; Kandi, Muxikan. Beste batzuetan, aldiz, jateko aukera paregabea ere badago, esaterako, Gernikako Isasin eta Lezamako Erdikoetxe sagardotegian.

Ostalaritzarekin bat

Sagardotegietako ohiko menuak, txorizoa sagardotan, bakailao opila, bakailaoa piperrekin, txuleta ala saiheskia, gazta,

irasagarra eta intxaurrak ditu, besteak beste. Beraz, has gaituzen Bizkaiko upeletan barrena bidaiatzen.

Uxarte, Laka-erdi, Axpe eta Lapurriketa sagardotegiek ostalaritza osagaia ere badute. Hala, Zornotzako Montorra auzoan 70 laguntzako tokia du Uxarte sagardotegiak, bertan sagardotegiko menua eskaintzen dute eta ekoizpenaren nondik norakoak ere ikusteko aukera dago. Dimatik Otxandiorako bi-dean ere, sagardotegiko menua

dasta dezakegu Lapurriketa auzoan urte osoan zabalik dagoen sagardotegian.

Markinatik Lekeitiorako bi-dean, Berriatuan, Laka-erdi sagardotegiarekin egingo dugu topo. Baserriak hirurehun urte baino gehiago ditu eta bertoko Amallobieta familiakoek sagardoaren artisau ekoizpenean tradizio handia dute. Sagasti landaketa erraldoia dute eta urteetan zehar sagarraren kalitateari arreta handia jarri diote. Laka-Erdikoek 2.300 sagarrondo dituzte eta hamalau sagar mota ekoizten dituzte. Hau guztia urria eta azaroa bitartean bildu eta sagardoa prestatzen dute. Laka-Erdi baserriak 350 laguntzako tokia du eta menua sagardotegikoa da.

Markina-Xemeingo Atxondo auzoan Axpe sagardotegira joan gaituzke. Bertan txotx egiteko modu berezia dago, izan ere, jatekoa norberak eramaten du eta sagardotegiko jantokiak erabilgarriak dira. Pertsonako hamar euroren truke nahi beste sagardo edan daiteke bertoko kupeletatik. Honez gain, bi sukalde, parrilla eta burrunzi laba erabil daitezke. Axpen 120 laguntzako tokia dago eta sagardoz gain txakolina ere badago. Hau gutxi balitz, "Axpeko txurrustadie" izeneko edari berezia prestatzen dute. Sorbete antzekoa da, bertoko txakolin zuri ala gorriarekin, eta limoizko izozki naturalarekin egindakoa. Eta edari goxo hau hartu eta gero, hantxe bertan dagoen Axpeko kobara bisitatzea egite ere, ez da plan txarra. Beraz, animo! **F**