

# Kalean ere txotx egiteko aukera badago

Legorretan (Gipuzkoa) ezagun da Aulia sagardotegia. Herrian bertan, kale izkina batean topatuko dugu, etxe bateko azpiko solairuan. Urteak daramatza jendeari irekita, nahiz eta orain hiru bat urte jabez aldatu zen. Ikaztegietak (Gipuzkoa) Begiristain sagardotegiko Iñaki Begiristain semeak erosi zuen, lehendik 37 urtez Auliakoek aurrera atera zutena.

| ITSASO ZUBIRIA ETXEBERRIA |

EZ DA OHIKOENA kaleko sagardotegia. Normalean mendi inguruan, edo behintzat herriatik aparte xamar irudikatzen ditugu; baina ez da Auliaren kasua, herrian bertan dago eta hori du berezitasun. Kaleko betiko sagardotegia da, eta abantaila batzuk baditu. Legorretarek ez daukate autoa hartu beharrik bertaratzeko. Gainera, tren estaziotik bost bat minutura dago oinez, eta beraz, inguruko herrietatik joateko aukera paregabea da. Goierrin, bestalde, ez dago Astigarraga-Hernani inguruan dagoen konpetentziarik, eta alde horretatik errazagoa ere bada. Inguru hauetan Ikaztegietakoa, Legorretakoa, Ataungoa eta Zeraingo biak, bost sagardotegi daude denera. Hori horrela, herrian bertan egoteak bentaja handi xamarra ematen dio Auliari. Goierri aldeko jendea ibiltzen da Legorretako sagardotegian, baina Zumarraga, Urretxu, Legazpi, Oñati, Arrasate ingurukoek ere hara gerturatzeko joera dute. Aste-

buruetan pixka bat gehiago zabaltzen da abanikoa eta Agurain, Gasteiz inguruetatik eta Nafarroatik ere jendea etortzen zaiela azaldu du Begiristainek. Trenz hurbiltzen dira Legazpitik hasi eta Legorretaraino dauden herrietakoak. Orain, baina, gaueko azken trena Zumarragaraino bakarrik iristen da, eta Legazpiko bizilagunei konponbidea eman nahian autobusa jarri dute: herriz herri, Legazpi, Zumarraga-Urretxu, Ormaiztegi, Lazkao, Beasain eta Ordizia igarotzen ditu, Legorretaraino. Erreserba egin beharra dago aurretik.

Sagardotegia kale-kalean badago, non dituzue sagastiak? Horra Iñaki Begiristaini egin diogun galdera. Ikaztegietak sagardotegi inguruan dauzkaten sagarrondoetatik bildutako fruitua izaten omen dute parte batean Auliako kupeletan. Horrez gain, Begiristainen ama Alegiakoa da, eta bertan daukaten baserriko terrenoak sagastiz beteta daukate, baita jabearen bikotekidearen jaioterriko zenbait lur ere, Idiazabalen.

Uzta oparoa den urteetan, Goierriko sagarren nahasketatik lortutako muztioz betetzen dituzte kupelak, lehengo urtean kasu. Gainera, azpimarratu du, eskualde horretan sagardotegi gutxiago dagoenez, errazagoa da baserriarrei fruitua erostea. Aurtengoan, baina, bertako uzta txikia izan dela-eta Galiziatik, Frantziatik eta Alemaniatik ere ekarri dute.

### Mokoa, Txalaka, Patzuola...

Begiristaindarren sagastietan Mokoa, Txalaka, Patzuola, Urdin sagarra, Urtebi handia, Urtebi txikia... barietateak daukate, besteak beste, eta sagar mota horietatik lortutako muztioarekin jolasten dute nahasketak

## Herrian bertan

Aulia sagardotegia (telefonoa 943 80 60 66) bezala herrian bertan dauden sagardotegiak:

- Alberro (Hernani, Gipuzkoa)  
943 55 00 19
- Olagi (Alzaga, Gipuzkoa) 943 887 726
- Rezola (Astigarraga, Gipuzkoa)  
943 552 720
- Ipintza (Astigarraga, Gipuzkoa)  
688 811 724
- Txalaka (Irun, Gipuzkoa) 688 875 054



Inguru hauetan lkaztegietakoa, Legorretakoa, Ataungoa eta Zeraingo biak, bost sagardotegi daude denera. Irudian, Legorretan herrian bertan dagoena: Aulia.

egiterako garaian. Ehun mila bat litro sagardo egiten dituzte urtero Aulian.

Sagardozearen iritziz, ideala izango litzateke nahi beste kilo erosi ahal izatea sagar barietate bakoitzetik, lortu nahi den muztioaren arabera. Hori, baina, oso zaila omen da, lehenik eta behin askotan bertako baserriarrek ere ez baitute jakiten zein barietate dauzkaten beren sagastietan, sagar gazia den, geza, mikatza... Horrek eraman ditu muztioaren analitikaren araberrako aldaketak eta nahasketak egitera, batez ere hemengo sagarrarekin. Sagar partida bakoitzaren azterketa egiten dute, beste zenbait daturen artean zenbateko pH-a duen neurtuz, horren arabera jakiten baitute joaldi horretan sartu den sagar multzoak zein ezaugarri dauzkan. Lortu nahi den muztioaren arabera, hurrengo sagar partidetan eskuratutako zukuarekin nahasketak egiten joaten dira. Atzeritik dakarten sagra-

rrarekin ez dute horrenbesteko arazorik izaten, bai baitakite hornitzaile bakoitzak darabilen sagarraren muztioak zein ezaugarri dauzkan, gutxi gorabehera. Nahasketak egiteko, bada, kanpoko sagarra egokia izaten dela dio, bertako fruituarekin ateratako muztioari zer gehitu edo zer ez jakiten dutelako.

### Sagardo denboraldi goiztiarra

Aulia badu ohikoa ez den beste berezitasun bat ere: sagardo denboraldia goizago hasten du, abenduaren 13an, eta maiatzaren bukaerara arte luzatu. Irekiera goiztiar horrek sagardoak beharrezkoa duen prozesu guztia goizago egitera behartzen ditu. Lehengo jabeek hala egiten zutela adierazi dio kazetariari Iñaki Begiristainek, eta eurek ere ohitura hori jarraitu nahi izan dutela, gehienbat bezeroak horrela ezagutzen baitu sagardotegia. Abenduan oraindik ere txotxeo sagardoa berri xamarra izaten den arren, jendeak ohitura gordetzea eskertzen omen du.

Menuari dagokionez, iaztik bakailaoa frijitu eta piperrekin jarri ordez, saltsan, pil-pilean prestatzen dute. Bezeroak lehengo urtean gustura jan zutela-eta, aurtun modu berean jarraitzea erabaki dute. Bestalde, Auliaren ezaugarrietako bat txuleta dela dio Begiristainek, horregatik darabilte erretegitan erabiltzen den haragia, Alemaniakoa.

Oraindik sagardotegiari neurria hartzen ari direla esan digu, nahiz eta familiarik datorkien ofizioa izan, toleara eta kupelak ezagutu beharra dagoela. Baina aurtengo sagardoarekin gustura daude eta datoren urteari begira agian Gorenak taldean sartuko dela azaldu digu sagardozealeak. ■



Dantzaz konpainia  
**KAMELEOIA**  
Martxoak **21**, ostirala  
**21,30**etan  
Sarrera **10€**  
Gazte ordua **3€**






José Usoz