

## ZARAUTZ

# «Basondoa zaporez betea den apardun garbia da»

**Imanol Lizartza** Zarauztik mundura Basondoaren banatzailea

## ANTXON ETXEBERRIA

ZARAUTZ. Nafarroako Basondoa upategiko botila gehienak Zarauztik banatzen dira; hala ere, ez zaigu ezaguna egiten upategi honen historia eta, horretarako, Imanol Lizartzarengana jo dugu, ardo berezi honen nondik norakoak ezagutzeko, bera baita Zarauztik mundura Basondoa zabaltzen duen pertsona.

**–Donostiarra izanik Imanol, ezkontuta urte asko daramatzazu Zarautzen. Nola egiten duzu lotura Basondoaren arduraren eramateko?**

–Donostiako añogatarra izanik eta Zarautzen bizi naizenez, Basondoarentzat biltegi bat bertan egotea erabaki genuen, gehienbat Gipuzkoako eta Bizkaiko bezeroei begira. Bertako goi mailako jatetxeei, denda espezializatuak, banatzaileei eta banakakoei berehalako zerbitzua emateko. Zarautzek primerako lotura du Euskal Herria eta gainontzeko herrialdeekin.

**–Basondoa upategiaren historia pixka bat egiterik bai?**

–XIX. mendean, filoxera Nafarroan sartu zenean, alegia, 1892an, izugarriko kaltea eragin zuen: aldaturik zeuden 50.000 hektare mahastitik 49.000 hektarean erabateko hondamendia eragin zuen. Horren aurrean, Nafarroako ekonomiako mahai baten hanka hautsiririk, garai hartako Nafarroako Foru Diputazioak gazte bati Champagnen ikasi eta

lan egin zezan beka laguntza eman zion, etorkizunari begira apustua eginez. Jose Maria Ibañez zen gazte hura, Mitxel gure txanpangile eta bazkidearen aitona. Mitxel Ibañez aitzindariaren bilobak bere proiektua Orbaibarren (Valdorba) abiatu zuen 1995ean, garnatxa ekologikoan oinarrituta eta artisau ikuspegiarekin. Orduan, Nekane iruinalaba eta bere senar Pontxio zarautzar lagunaren bitartez, Mitxel aurkeztu eta Basondoa aparduna gertutik ezagutu eta dastatu nuen. Eta proiektuaz maitemindu nintzen. Urtetan, bezero bezala soilik, baina beti enbaxadore bezala, lagunartean zabalduz aritu nintzen. Baina, halako batean, 2017an Festara, S.L. Mitxelekin, enpresa ardogle eta komertziala sortu genuen gure familia kideekin batera, gure produktu bakarra Basondoa izanik. Nekazaritza ekologikoan oinarrituta, baina berezitasun apartarekin: 4-5 urtetan onduta, apardun bikain bezain bakana merkaturatuz.

**–Non dituzue mahastiak, zein herri edo bailaratan?**

–Gure helburua Foru Txanpaina izatea da, alegia, Nafarroako dibertsitatea bildu nahi dugu merkaturatzen ditugun Basondoa ezberdinekin. Adibidez, 2016ko uzta Irunberrin aldapan dauden mahastietako garnatxa erabili genuen. Horrekin irten ginen merkatura. 2017ko uzta, berriz, Legarda, Erriberri eta Ablitaseko mahastiekin coupege bat



Imanol Lizartzak eramaten du banaketa arloan Basondoaren ardura.

egin dugu. Basondoa bera izanik, berezitasun apartak jasoaz terroir bakoitzetik.

**–Zer da ardo, txanpaina ... eta zerk egiten du berezi: aparrak, zaporeak ...?**

–Gurea Basondoa aparduna da, Jose Maria Ibañezena Ezkaba zen bezala, ildo beretik, ez cava, txantxaz.

**–Zuen edari ikurra Blanc de Noirs txanpaina dela irakurri dut.**

–Zuzenak izateko aparduna esan dezagun, antzinako modu champagnois-ek ekoiztia.

**–Sortze prozesuaren berezitasunak zeintzuk dira?**

–Ekologikoa da gure izana. Zergatik? Mahastiari berez eman dezakeen produkzioa baino ez diogulako eskatzen. Botikekin eta kimikoekin produkzioa areagotzen den neurri berean, zaporea ere murrizten zaio. Hori gaindi-

tzeko, zapore-indartzaileak ezartzea eta ondorioz, biharamunean ajea eta buruko minak izatea... ez da gure bidea. Basondoa zaporez betea den apardun garbia da. Bestetik, Basondoa 4 eta 5 urtez ondu ditugu. Erreserba Handia edo Gran Reserva da gure Basondoa, eta zaporeaz gain, ardoan burbuila finaren integrazioa oso ondo igartzen da.

**–Urtean zenbat botila ateratzen dituzue, ze ekoizpen kopuru duzue?**

–Gurea produktu bitxia da. Ekoizpenak oso txikiak dira. 2016ko uztarekin 7.800 botila baino ez ditugu egin. 2017koarekin 24.000 botilarako jauzia egin dugu. Aurrera begira ere, ekoizpen maila txikia izango da beti.

**–Eta salmenta aldetik, Zarauztik abiatzen den proiektua izanik, Euskal Herrian, Espainian,**

## ESALDIAK

## KALITATEA

**«Botilak 4 eta 5 urtez ondu ditugu. Erreserba Handia da gure Basondoa»**

## EKOLOGIKOA

**«Mahastiari berez eman dezakeen produkzioa baino ez diogu eskatzen»**

**Europar edo mundu mailan, nora saltzen duzue?**

–Gure merkatu naturala gure ingurua da. Baina egia da, Basondoa, Frantzia, Erresuma Batuan, Alemanian, Suitzan, Austrian eta Japonian saltzen dela. Hasiak gara Estatu Batuetan ere.

**–Bezeroen aldetik, erantzun ona?**

–Oso erantzun ona. Basondoa, Arzak, Tolosako Aman, Azurmendin, Molino de Urduñen aurki daiteke. Hilabete honetako berria da Alemaniako Leverkusenen futbol taldearen ahizpa den enpresa batek Basondoa eskainiko duela antolatuta ohi dituen hainbat ekitalditan.

**–Hotza hartzeko edaria izanik, bazkari edo afari batean, zein janarirekin moldatzen da ongi?**

–Guk Basondoaren zapore osoa dastatzeko, bazkariaren aurretik edo hasieran eta bazkarian zehar hartzea aholkatzen dugu. Kontuan eduki Brut Nature dela, eta, ondorioz, azukrerik gabekoa. Gainera, oso gastronomikoa da eta edozein sarreratarako, itsaski, arrain, hegazti eta ketu gabeko haragiekin oso ondo ezkontzen da.

**–Zenbat gradu ditu?**

–12,5°.

**–Egun, hainbeste edari aukera dugu honetan, tartea egitea, bezeroak lortzea, ez da erraza izango?**

–Bezero bat lortzeak lan txukuna eskatzen du aurretik. Gure pozik handiena bezeroak fidel mantentzea da.

## Euskararen berreskurapenaren erronka, gaur arratsaldean Photomuseum-eko emanaldian

## A.E.

ZARAUTZ. Photomuseumek sustatu eta Zarauzko Udalak babesitutako kultur hedapenerako Aula/Gela programaren barruan, gaur arratsaldeko saioa Euskararen Eguna dela eta euskararen berreskurapen ahaleginaren inguruan izango da.

Euskara hizkuntza gutxitua izanik frantsesa eta gaztelaren aurrean, gizarteak erronka haun-

dia dauka bere berreskurapenean, are eta gehiago euskararen arnas guneetatik kanpo, hau da, euskarak baldintza egokiak aurkitzen ez dituen eremuetan –hiztunen proportzio txikia, edo gizarte-ohiturarik edo atxikimendurik gabe.

**Bi eredu azalduko dira**

Ildo honetan bi eredu eta berreskurapen esperientzia azalduko dira, alde batetik Nafarroa

Behereko Amikutzeko eskualdean hizkuntzak bi belaunalditan nozitu duen hondamendia azalduko da eta azken urteotan berriro indar berritzeko herritarrek egiten ari diren ahalegina.

Bestetik, Arabako Lautadako 8 udalerritako herritarrek egindako ahalegina azalduko da bertako 2019 Euskaraldiko antolatuak eskutik.

Beti bezala, sarrera doakoa izango da.

## LABUR

## GAUR MODELO ARETOAN

**Literatura emanaldi musikatua**

Literatura emanaldi musikatua antolatu da gaur 20:00etan, Modelo aretoan, Euskararen Egunaren inguruan antolatu diren ekitaldien barne. Emanaldian Joseba Sarrionandia, Joxe Mari Iturralde, Iñar Sastre, Anne Etchegoyen eta Yurre Ugartek hartuko dute parte. Sarrera Modelo bertan eskuratu daiteke, 6 eurotan.

## ABENDUAREN 10A ARTE

**Haurreskolan izena emateko epea irekita**

Urtariletik aurrera Zarauzko Haurreskolan hasteko izen ematea irekita dagoela jakinarazten da. Haurreskolan presentzialki, abenduak 1, 4 eta 5 (ordutegia: 8:30-15:30), eta online (zarautz.zarauzko@haurreskolak.eus), abenduaren 10a bitartean. Edozein zalantza argitzeko, deitu Haurreskolara, 943 83 59 19 telefonora.