



Domingo Arina, sagardogintzako enologoa

«Sagarra aukeratzean datza gakoa»

Liedenako enologo nafar honek esperientzia luzea du sagardotan eta beregana jotzen dute ikuspegi ezberdinetako sagardogileek. Gipuzkoako Aldundiarentzat ere lan egiten du, Hondarribiko mintegiko laborategian.

TRESNERIAREN modernotzearekin eta prozesua hobeto kontrolatzearekin batera, sagar motak ongi aukeratzean ikusten du sagardo onaren gakoa Domingo Arinak. Gipuzkoako Aldundiak laguntzen dituen hamabost klaseez gain berak segitzen du fruitu ho-

been bila. *«Jatekoak ez diren sagarren bila nabil, eta batean eta bestean saiatuz oraingoaz hamar aurkitu ditut, baina gehiago aurkituko ditugu, baserriarrek baztertuta utzi dituzten sagar egoki asko».*

Edaririk onena ateratzeko moduko sagastia diseina-

tzea eskatu diogu enologoari, eta honako sagarrondoak aholkatu dizkigu: Bost-kantoi, Geza-miña, Goikoetxe, Manttoni, Mozoloa, Txalaka, Udare marroia eta Urtebia. *«Nik produzituko nukeen sagardoa oraingo edale askok kritikatu egingo luke. Asturiasekoa baino biziagoa egingo nuke, baina oraingoa baino usaintsuagoa, frutuagoa».* Duela hogeita hamar urte edaten zenetik edo oraindik baserri askotan egiten dutenetik gertuago alegia, *«Astigarragako sagardoa»* delakotik baino.

kontrola galdu dute». Lehengaiaren kontrola behar da, garbitasunaz gain, oliotzea edo gazitza bezalako gaitzei aurre egiteko.

Enologoak ez du merkaturako baserriko sagardoa aldarrikatzen, *«gaur hori ausardia handia litzateke».* Baina fruitu mota bakoitzak ditu bere ezaugarriak, abantailak eta arriskuak: horiek ongi konbinatzeko bertako sagarrak nagusi izan beharko du. Horretarako hemen sagar ugariegi den urtean lagundu egin beharko zaio baserriarri.

Tresneria berrien defen-ditzaile sutsua da Arina: sagardoa berdina ontzen dute barruan altzairu herdoilezinezko upelek; temperatura kontrola daiteke eta nitrogeno bidez haizerik gabe mantentzen da. Gero eta ugariago ikusten dira upelok. Posible ikusten du marka bakoitzak bere ezaugarriak izatea. Kopuru txikiko sagardo pertsonalizatuak eta kontsumo handiko estandarrak konbinatuko dira etorkizunean.



Domingo Arina Gipuzkoako Aldundiaren mintegian.

Gaitzen sustrai bila

Ltxerako adina sagardo ekoizten zuen baserriarrek ongi kontrolatzen zituen erabiltzen zituen sagar motak, nahasketak usadioaren poderioz erabakiz. Kate hori eteteak ekarri ditu sagardoaren arazo asko Domingo Arinaren ustez: *«Bertako arbolak galtzen utzi dira, eta kanpotik sagarra ekartzean, lebengai aldatzean, sagardoaz zuten*

Pello Zubiria