



Julian Retegi eta Andoni Egaña txotx denboraldiari hasiera ematen.
JAGOBA MANTEROLA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA OSPATU ZUTEN ATZO ASTIGARRAGAKO SAGARDOGILEEK

Julian Retegik zabaldu du aurtengo txotxeko sasoia

San Sebastian egunaren aurreko ostirala da gaur, txotx garaiaren hasiera beraz. Astigarraga eta inguruetakoko sagardogileek atzo aurkeztu zuten ofizialki aurten dastatuko dugun sagardoa. Julian Retegi pilotariak izan zuen lehen upela zabaltzeko ardura.

Jone Larrañaga / Astigarraga

BADIRA lau urte jada Astigarraga eta bailarako sagardogileak txotxeko sasoia ofizialki aurkeztu hasi zirela. San Sebastianen aurreko astean Sagardo Berriaren eguna ospatzea erabaki zuten, eta denboraldiari oihartzun zabalagoa eman nahian, denboraldia zabaltzeko ardura pertsonala ezagun bati ematea. 1994an Andoni Egaña zabaldu zuen upela, eta hurrengo urtean Joxe Maria Bakero futbolariak; taz Javier Clemente Espainiako futbol hautatzaileak hartu zuen bere gain ardura hori, eta aurten berriaz Retegi II.ak.

Erasungo pelotariari txalaparta doinuen ahairean egin zioten ongi etorria Petritegi sagardotegian. Ohorezko agurra dantzatu zioten gero, eta sagardoa probatzeko gonbita egin ondoren. Txirra arrimatu, sagardoa basoan ondo hautsi eta edalontzia goratuz «sagardo berria» hitzak esan zituen ozen. Orduantxe zabaldu zen ofizialki aurtengo txotx denboraldia.

Retegik berak aitortu zuenez, «urduri» bete zuen lana. Sagardotegiko arduradunek eman zizkioten argibideak sagardoa basoan nola hautsi jakiteko, baina txotxetik edaten ohitua ez eta asmatuko zuen ezinjakin. «Ederki sartu zait tragoa, ner-

bioegatik ahoa lehor-lehorra nuen eta», adierazi zuen.

Izan ere, aurtengo sagardoa ederki sartzen den horietakoa baita. Iaz baino alkohol gutxiagokoa da; uda heze joan zen, eta sagarra ez da aurreko udaldi berroan bezainbat heldu. Sasoi honetan dastatu ahal izango duen sagardoa sei gradu eskas ditu, kalitate handikoa da, eta orekatua zapoz, kolorez eta usainez. Dena dela, sagardogileen ordezkariek azaldu dutenez, sagardoak bere punturik onena ez du txotxean izango, botilan baizik.

Aurten ere marka guztiak hautsi ditu sagardo produkzioak • Mikel Zabala Astigarragako alkateak «pribilegiotzat» jo zuen atzo txotx denboraldian kontsumitzaileek izaten duten aukera. «Urte guztiko kontsumorako botiletan merkaturatu aurretik, aurten berriro ere, edari natural hau bere bizitzaren lehen fasean dastatzeko aukera izango dugu. Aukera hori pribilegioa da, oso produktu gutxi eskaintzen baitute kontsumitzailearen eta ekoizlearen arteko harreman zuten hori», esan zuen.

Txotx denboraldian sagardo produkzio osoaren hainbateko oso txikia kontsumitzen da, % 5 edo % 6 inguru baino ez. Aurten zortzi milioi litro ekoiztu dira guztira, eta gehien-gehiena botiltan merkaturatuko dute, txotx denboraldia amaitu ondoren.

Sagardoak, oraindik ere, Gipuzkoan du harrera handiena. Merkaturatuko diren botilen erdiak baino gehiago probintzia horretan salduko dira. Dena dela ere, sagardogileak baskor izateko arrazialak badirela azpimarratu nahi izan zuten atzo; izan ere, sagardoa, pixkanaka-pixkanaka bada ere, sendo ari baita ezartzen Euskal Herriko beste eskualdeetan, eta baita Aragoi, Bartzelonan edota Madrilen ere.

Botila gutxi gora-behera 130 pezeta (5,2 libera) ordainduko da sagardotegian bertan, eta 140 jatetxe eta saltokietan. Txotxean, aldiz, 600 edo 800 pezeta baliko du sagardoak aurtengo denboraldian. X

Labela lortzeko bidean

AURTEN, zortzi milioi litro sagardo egiteko, hamar-hamabi milioi kilo sagar erabili dute: % 65 inguru Gipuzkoakoa bertakoa, eta gainontzekoa Asturias eta Normandiatik ekarria batik bat. Sagardogileak alde batetik eta Gipuzkoako Diputazioa bestetik aspalditik ari dira ahaleginetan bertan gero eta sagar gehiago ekoizteko, eta hainbateko hori ahalik gehien handitzeko. Orain hamar urte-edo milioi bat kilo eskas izaten zen bertako sagarra; orain, aldiz, ia zortzi milioi.

Horri eta sagardogileak produkzio erak hobetzeko egiten ari diren ahaleginei esker epe laburrean Astigarragak eta inguruak sagardoaren kalitate labela lortzeko duen esperantzian dira. Dena dela, ziurtagiri

horri noiz lortuko den ezin aurrera daitekeela zehaztu zuten atzo sagardogileek. Migeltxo Zapiain eta Joxe Miguel Bereziartua sagardogileek gogoratu zuten, uztak oso irregularrak izaten dira. Gerta liteke zenbaitetan sagar produkzioa txikia izatea, eta horrek labeladun eta label gabeko sagardoa bereiztea ekarriko luke.

Salvador Gorostola Gipuzkoako Diputazioko Nekazaritza zuzendariak azaldu zuenez, diagnosi unean daude orain. Sagardoaren ekoizpena, kalitatea eta bestelakoak aztertzen ari dira orain, eta ateratzen dituzten ondorioen arabera erabakiko dute, sagardogileekin elkarlanean, kalitate labela lortzeko bidean zein urrats eman.

Elikagai transgenikoak merkaturatzeko baimena eman du Europak

■ Berdeen taldeko eurodiputatuek eta Greenpeaceko ekologistek kontsumitzaileen kontrako neurria dela esan dute

Efe / Estrasburgo

GENETIKOKI aldatutako elikagaiak merkaturatzea libre izango da hemendik hiru hilabetera Europako Batasuneko herrialdeetan. Izan ere, produktu horiek merkaturatzeko araudia onartu zuen atzo Europako Parlamentuko osoko bilkurak. Hainbat elikagairen aldaketa genetikoak —fruitu eta barazkiak, batez ere—, zaporea, trinkotasuna zein iraunkortasuna hobetzeko, eta izurrietatik eta pestizidien eraginek babesteko egiten da. Aldaketa genetikoaren bidez, fruitu eta barazkiak hobekien lortzen dira, baina oraindik frogatu gabe dago aldaketa horiek giza osasunean eta ingurugiroan kalterik egiten duten edo ez.

Europako Parlamentuak onartutako araudiaren arabera —339 boto izan ziren alde, 60 kontra eta bost abstentzio—, elikagai transgenikoek egin zaizkien aldaketen berri eman beharko dute etiketan, eta kontsumitzaileei argi eta garbi adierazi beharko zaie manipulaturako produktuak direla. Halaber, zein ezaugarri eta kalitate dituzten azaldu beharko dute.

Dagmar Roth-Behrendt Alemaniako eurodiputatu sozialistak aurkeztu zuen araudia legebiltzarrean, eta esan zuen agiri horretako neurriekin kontsumitzaileek «erabateko informazioa, segurtasuna eta fidagarritasuna» izango dutela.

Berdeen taldeko eurodiputatuak, berriz, elikagai transgenikoak merkaturatzearen kontra agertu ziren, araudiak ez dituelako babesten ingurugiroa eta herritarren osasuna. Ildo beretik, elikagai transgenikoekin egindako produktuek —pizza, saltsa, txokolate eta antzekoak— ez dutela horren berri eman beharrik salatu zuten, eta ondorioz kontsumitzaileei iruzur egiten zaiela. Genetikoki manipulaturatu dauden tomateen etiketan agertu beharko da aldaketa hori, baina ez ordea saltsa eta kontserban adibidez.

Grenpeace talde ekologistak ere bat egin zuen Berdeen salaketekin. Talde honetako eledunek esan dutenez, elikaduraren alorrean lanean ari diren multinazional handiek «txeke zuri bat» ematen zale araudi berri honekin: «Txokolatea eta yogurra bezalako elikagai ezagunak produzitu ahal izango dituzte produktu transgenikoekin eginda daudela esan gabe». X