

Botila eta etorkizuna

Sagardozelek botilaren jarduerari garrantzia eman eta bertako sagarraren aldeko apustua egiten dute

BOTILAK gero eta garrantzi handiagoa du. Horretan dudarik ere ez dago, eta askorentzat botila izan daiteke sagardoaren etorkizuna. Kontu horietan adituena sagardozelek dira, ordea, eta botilaren inguruan mintzatu zaigu Joxe Angel Aginaga Illunbe, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen presidentea.

Aginagaren arabera, botilari garrantzi handia eman behar zaio. «Botila oso garrantzitsua da guretzako. Hori da etorkizuna.

Joxe Angel Aginaga Illunbe: «Jendeak sagardotegi bakoitzeko sagardoa probatu, bata bestearekin konparatu eta dastaketak egiten ditu. Beste batzuk, aldiz, zuzenean sagardoa aukeratzera etortzen dira».

Botila saltzen ez bada sagardotegiak alfer-alferrik daude. Botila da benetan saldu behar duguna, eta hori erakutsi behar zaio kontsumitzaileari».

Botilan saltzen den produktua ondo kontserbatua dela adierazi digu Illunbe elkartearen kideak: «Kortxoarekin itxita dago botila eta beharrezko kalitate azterketak eginak ditu».

Txotxeko garaia lehen zuen funtzio bera du gaur egun ere Sagardogileen Elkartearen aburuz. Lehen ere, sagardotegietara jendea zer sagardo mota zegoen ikustera joaten zen. «Jendeak sagardotegi bakoitzeko sagardoa probatu, bata bestearekin alderatu eta dastaketak egiten ditu. Beste batzuk aldiz zuzenean sagardoa aukeratzera etortzen dira. Sagardotegi ezberdinetakoa dastatu eta gero zein upeletako sagardoa erosi nahi duten erabakitzen dute».

Beste hainbat eta hainbat, gehienak, txotxaren sasoian afari ederri egin eta sagardoarekin laguntzeko asmotan hurbiltzen omen da sagardotegietara. Aurretik botilako sagardoa edaten duenak edari ona edango omen du. Eguraldia lagun sagardoa gusturago edaten dela adierazi digu Illunbek, eta aurretik klimak lagunduta sagardo asko edango dela uste du. Hala ere, sagardozelek oraindik ere pixka bat itxaron beharko dute. Botilazteaz orain egiten ari da, eta mama gozoa bere punturik egokienean egoteko oraindik ere hiru hilabete inguru itxaron beharko da. «San Joan garaia izango da sagardoaren une hobetiena. Sagardoa botilazteaz dugunean pixka bat hil egiten da, eta San Joan inguru horretan bere burua salzteari ekiten dio. Zenbait sagardo



Eskuinetik hasita bigarrena, Joxe Angel Aginaga Illunbe, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen presidentea. EDURNE KOCH

beranduxeago helduko da baina hor nonbait».

Sagardogileen Elkartearen presidenteari bertako sagarrak garrantzi handia du sagardo ona egiteko garaian. «Aurretik Gipuzkoa mailan izugarriko sagar pila jaso da. Orain dela 13 urte sagasti gazteak landatzen hasi ziren Jaurilaritza eta Aldundiak subentzionatuta, eta horiek orain hasi dira fruitua ematen. Sagasti barietate ugari eta oso

onak landatu ziren, eta ondorioz egun ematen ari diren sagarrak oso onak dira. Hori guztia sagardoan nabarmendu egiten da, onera joan da sagardoa».

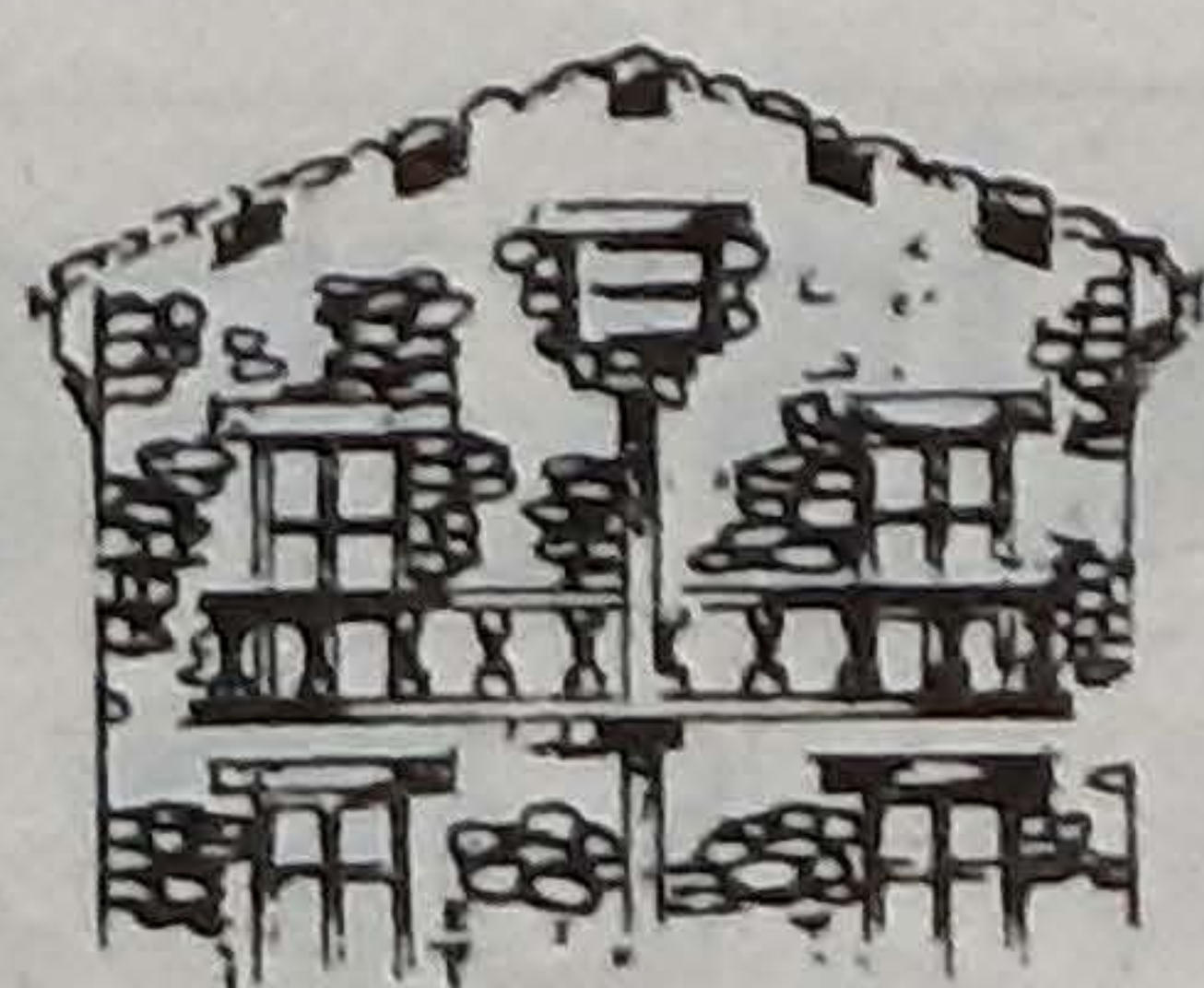
Illunbek, esperientzia pertsonala kontuan hartuz, bertako sagarraren aldeko apustua egin behar dela adierazi digu. Berak sagardoa egiteko erabili duen sagarretik % 100 bertakoa da, eta asko nabarmendu du hori aurtengo uztaren kalitate mai-

lan. Bertako sagarrari abantaila besterik ez dio ikusten Illunbek, «sagar ugari dago bertan, garratza ere merkeagoa da eta gainera ez da hausten. Tratamendua ere hobea du. Fruitu hori zein baserrietatik datorren ere badakigu, eta sagasti berdina erabiltzen ditugu urtero, beraz hori ere aparteko abantaila da, garrantzia daukagu».

Azken urteetan sagar geza izan dela adierazi digu, eta ondorioz

sagardo lodia eta iluna atera da, baina sagar barietate aldaketan eta gazia nagusitu denean hobetako izan da nabarmenki.

Ondorio gisara honako hau aipatu digu Joxe Angel Aginaga Illunbe-k: «Jendeak ez dezala beldurrik izan sagardoa botilatik edateko garaian. Botila da gure etorkizuna. Azken urteotan gorakada handia jasaten ari da botilaren kontsumoa eta baita kalitate maila ere». X



ZABALA

Sagardoak

Gipuzkoako sagarrez egindako sagardoa

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74



GARTZIATEGI

★★★★★ Sagardotegia ★★★★★

BITTOR LIZEAGA

GARTZIATEGI Baserria
A S T I G A R R A G A

Tf.: 46 96 74
46 77 16