

## Fina eta delikatua

*Aurtengo sagardoa arina denez, ondo zaintzeko eskatu dute adituek*

**D**omingo Harina enologoak aurtengo sagardoa aztertu eta haren ezaugarriak zeintzuk diren azaldu digu. Harinak esandakoaren arabera, aurtengo sagardoaren azido, polifenol eta azukre kopurua kontuan hartuta, «aurtengo sagardoek ez dute gorputz handirik, baina sagardo onak dira fintasan eta zapore aldetik. Arinak dira, baina gustu ona dute».

SAGARDOA ARINA IZATEAK ez du esan nahi ona ez denik. Izan ere, aurtengo mama gozoa delikatu denez gero, sagardogileek beste urte batzuetan baino kontu handiagoz zaindu behar dute. «Aurtengo sagardoaren arazoak dira arinak direla eta, ondorioz, gorputz txikia dutenez, defentsa gutxi dituzte. Sagardook aldatzeko arrisku handiagoa dute, ez direlako oso egonkorak. Errazago eboluzionatzen dute, beraz. Sagardogileek aurtengoa baino hobeto zaindu beharko dituzte sagardoak», dio Domingo Harina enologoak. Horrekin batera, produktu delikatuaren oso ezaugarri onak egon ohi direla azpimarratu du.

**Azukre gutxiago** • Aurtengo sagardoa dastatuz gero, beste urte batzuetan baino azukre gutxiago duela diote adituek. Azido ugari dauka eta, horrez gain, konposatu fenoliko gutxi (ezaugarri horren bidez edaria lehorragoa izan ohi da).

Iazko sagardoa bestelakoa izan zen. «Iazko kanpaina azken urte-

otako onena izan zela esan nuen. Dena dela, hori guztia oso erlatibo da», adierazi du Harina enologoak. Batez ere, eguraldia izan ohi da sagardoa baldintzatzen duen faktore nagusia, eguraldiaren arabera sagarra desberdina izaten delako. «1996ko uzta ona izan zen, udan bero larririk ez zuelako egin eta zuhaltzak ez zuelako ez egarririk ez hotzik pairatu». Iazko uztarentzat, berriz, iraila eta urria hilabete egokiak izan ziren. Baina, une hori sagarren heltze prozesuan garrantzitsua izan arren, zuhaltzak hosto barik zeuden, aurreko hilabeteetako eguraldia ez zelako egokia izan. Fenomeno hori ez da bakarrik Euskal Herrikoa, klima atlantikoaren eraginpean dauden alde guztietakoa baino.

Sagardo delikatua dugu aurtengoa, beraz. Arina eta fina. Kontsumitzaileak gero eta zorrotzagoak dira, eta elikagai guztietan produktu arinen eskaria handiagoa da. Horrexegatik, hain zuzen, aurtengoa, beharbada, gustu zabal gehiago asetzeko modukoa izango da. «Gero eta produktu



Domingo Harina enologoaren iritziz, aurtengo sagardoa gustu zabal gehiago asetzeko modukoa da.

ANDER GILLENEA

suabeagoak eskatzen ditu bezeroak. Denean, *light*-eranzko joerak indarra du. Hori dela eta, produkzio joerak aldatzen hasiak dira. Gauza arinagoak egiteak ez du esan nahi kalitatea txaragoa izango denik», argitu du Harinak.

**Sagarrak kontrolatu beharra**

Sagardotarako bertoko sagar kopuru handiagoa erabiltzeak, printzipioz behintzat, desberdintasun nabarmenik ez duela adie-

razi du. Hala ere, sagardogileek sagar hornitzaileek ekartzen dituzten produktuak gehiago kontrolatu beharko litzatekeela esan du enologoak, Galiziatik ekarritako sagarrek, esate baterako, zer-nolako tratamendua izan duten jakitea zailagoa baita, gertu ez daudenez. «Nik ez dut esaten Gipuzkoako sagarra onena denik. Baina nik, ezagutzen ditudan sagastietatik ekarritakoa erabiliko nuke, sagardoa nik neuk egin behar banu

behintzat. Sagardoa zuhaltzean hasten da».

Dena dela, Euskal Herriko sagardo ekoizpen guztirako sagarrondo nahikorik ez dagoelako kanpotik ekartzen dira sagarrak. Gauzak alda daitzatekeela uste du Harinak: «Hemengo sagarra sustatu egin beharko litzateke».

**Txotxaren egonkortzea**

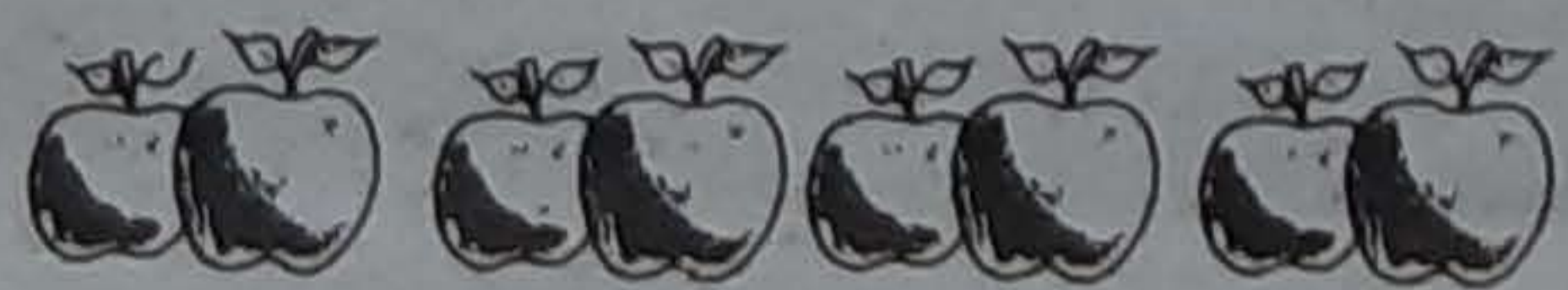
Aurtengo txotx sasola aurrekoen antzekoa izan dela uste du Joxe Angel Aginagak, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariak. «Jendea beste urteetan bezala ibili da. Gero, beharbada nabaritu dugu aste barruan jaltsera txiki bat... baina ez izugarria. Nik esango nuke lehen bezala izan dela».

Joxe Angel Aginagaren iritziz, txotx garalak aurreko urteetan izandako gorakada egonkortu egin da. «Boom hori pasatu egin dela uste dut eta sagardotegien fenomenoak egonkortu egin da. Hori ona da. Boom horiek ez dira denak onak izaten. Eta egonkortzea ona dela uste dut», x

URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

**ELORRABI**

SAGARDOTEGIA



OSINAGA AUZOA - HERNANI - Tel. 943 55 03 88



**LARRE-GAIN**  
Sagardotegia

Tel. 943 55 58 46

LARRE-GAIN BASERRIA  
ERENOZU-HERNANI



URTE OSOAN  
BOTILETAN SALGAI

BERTAKO  
SAGARRAREKIN  
EGINDAKO SAGARDOA

**E I Z M E N D I**  
**SAGARDOTEGIA**

Osinaga auzoa

☎ 943 55 64 05

HERNANI

