

Maiatzaren 12an Mahaspildegia elkartean sagardo dastatze afaria

Sagardo Egunak XXV. edizioa ospatuko du aurten. Hori dela eta, hainbat ekitaldi antolatuko ditu Sagardo Egunaren Lagunak taldeak. Maiatzaren 12an, sagardozaleek dastatze afari batean parte hartzeko aukera izango dute. Izena emateko epea irekita dago eta Xabier Kamio enologoa izango da dastatze afaria gidatuko duena.

NOAUA! Nolakoak izan ohi dira sagardo dastatze afariak?

Xabier Kamio. Askotan egiten dira dastatze afariak ardoarekin. Sagardoa-ekin ez da hainbeste egiten baina posible da ardoarekin bezalaxe, sagardoa-ekin ere dastatze afaria egitea. Euskal Herrian betidanik egin den produktua da sagardoa. Kultur produktua ere badela esango nuke, antzinatek edaten baita sagardoa.

Askok ikasi duten bezala egin dute sagardoa eta hori dute gustukoaren, baina gustukoa izateak ez du esan nahi horrek sagardo ona izan behar duenik. Guk produktua aztertzen dugu. Gure helburua da produktuari buruz dakiguna irakastea. Zuk edaten duzun produktu hori gero eta gehiago ezagutzen baduzu, gehiago gozatuko duzu. Hor dago enologoen lana. Gure interesekoa da produktua ondo mantentzea, etorkizunean ere ondo mantentzea eta kontsumoa areagotzea.

XABIER KAMIO

“Sagardo ezberdinak dastatuko ditugu: sagardo suabea, gorputz handikoa, antzineko moduan eginikoa...”

N. Lehen baino hobea izango da orain egiten den sagardoa, ezta?

X. K. Nik uste dut lehen baino sagardo hobea egiten dela orain. Eta garrantzitsuena, hobea egiten da eta erraz edateko modukoa. Produktua erraz edaten denean errepikatu egiten da.

Ohiturak jarraitu behar dira, hemen-

goa delako sagardoa, gure produktu nazionala delako. Hori defendatu behar dugu hemen eta kanpoan. Baina teknikak aldatu egin behar ditugu. Ohiturarekin jarraitu behar dugu baina teknikak modernizatu egin behar ditugu. Horregatik, etorkizun handia du sagardoak. Garagardoak izan duen bezala. Lehengaiak aztertuta, sagarra gehiago gustatzen zaio jendeari eta gorputzarentzat sagarra hobea da. Eta nire galdera da: zergatik jende askok ez du sagardoa edaten? Sagardoak bihotzerrea ematen diolako; sagarrak bihotzerrea ematen ez duenean. Kasu horretan, akaso prozesuan kale egiten ari gara. Hori da aldatu behar dena.

N. Sagardogileak gero eta gehiago kezkatzen dira produktuaz. Honen ondorioz, gero eta gehiago jotzen al da enologorengana?

X. K. Gaur egun, sagardozale batek badaki bere sagarra ondo zaindu behar duela eta dauden teknikak aplikatzen joan behar duela. Bidaiatu egin behar dute, merkatuan zer dagoen ikusi, zein tresna erabiltzen diren gaur egun... Zentzu horretan, sagardogile famatuek enologoa dute.

N. 2006 honetan, sagardo txarra edatea tokatu al zaizu?

X. K. Bai, asko. Gaur egun, badira gaitoxotasuna duten sagardoak. Eta bada sagardo mota hori gustukoa duen jendea ere. Jaso duen heziketarekin, ez du usain txar hori produktu txar batekin identifikatuko. Betidanik horretara ohitu bazara, akaso gustatuko zaizu. Baina gure mezua argia da: nahiz eta sagardo hori zure gustuko izan, sagardo hori txarra izan daiteke. Gero norberak erabakiko du zer edan, baina jendeak jakin dezala zein den sagardo ona eta zein ez.

N. Maiatzaren 12ko dastatze afaria nolakoa izango da?

X. K. Sagardo ezberdinak dastatuko ditugu. Etiketa gabeko sagardoak izango dira, publizitaterik ez egiteko. Jendeari erakutsiko diogu mingaineko zein toki-



XABIER KAMIO ENOLOGOAK

GIDATUKO DU DASTATZE AFARIA.

tan neurtzen den parametro bakoitza: gozotasuna, mikaztasuna, garratzasuna... Jendeak ikus dezan mingainean non neurtzen den gauza bakoitza. Sagardo ezberdinak dastatuko ditugu: sagardo suabea, gorputz handikoa, antzineko sagardoa...

IMANOL UBEDA

Sagardo dastatze afaria

NOIZ: maiatzak 12 ostirala, 19:30ean.

NON: Mahaspildegia elkartean.

PREZIOA: 21 euro.

IZEN-EMATEA: 661 122 568

(17:00etatik aurrera).

Sagardo Egunaren Lagunak taldearen eskutik.

Maiatzaren 13an,

sagardo botatzaile tailerra

Sagardo Egunean botatzaile bezala jardun nahi duten guztientzat ikastaroa antolatu du Sagardo Egunaren Lagunak taldeak. Hau irakatsiko da: betebeharrak, ariketa praktikoak, hobetze teknikak.

NOIZ: Maiatzaren 13an, larunbata.

NON: Sutegin, 16:30-19:30.

IZEN-EMATEA: Bertan azaldu eta kitto!