



Astigarragako sagardo berria

Gozoagoa eta alkohol gehiagokoa, baina edateko errazagoa. Horrelakoa da aurtengo sagardoa

TESTUA ETA ARGAZKIAK: JUAN G. ANDRÉS

Askok eta askok espero zuen unea iritsi da. Sagardo berria txotxetik edan daiteke dagoeneko. Denboraldiak Aste Santua arte iraungo du gutxi gorabehera. Beraz, epea murriztua dela eta, milaka euskaldun eta kanpoko etorritako jende ugari bilduko da Euskal Herriko sagardotegietan gure edaririk maitatuena dastatzeko.

Baina, nolakoa da joan den urtean egindako sagardoa? "Ezohiko" hitza erabili dute sagardogileek iazko uztza definitzeko, oso goiztiarra izan baita. Udako beroaldia dela eta, normalean

baino lehenago iritsi da sagarra, eta, hortaz, azukre gehiago du sagardoak. "Beraz, sagardoak alkohol gehixeago edukiko du, zazpi gradu inguru, hain zuzen ere", adierazi du Joxe Anjel Goñik, Astigarragako sagardogileen ordezkariak. "Gainera, taninodun sagarrak erabili dira eta, horren ondorioz, nahiko sagardo aromatikoa atera da. Nolanahi ere, gure afari eta bazkarietarako edari aproposa izango da", erantsi du.

Ildo horretan, prentsa-txostenari helduko diogu, aurtun edango dugun sagardoaren deskribapena irakurtzeko: "Aurtun sagarrak, hartzitu ostean, alko-

hola eta glizerola sortzen dituen azukre ugari izan du. Hori dela eta, ahoan aberatsa den sagardoa lortu dugu, tanino bikainen eta ugarien ondorioz, amaiera luzekoa dena. Usaina sudur-atzean sudurrean bertan baino gehiago haute-maten da, fruitu helduei (udare, arbeletxe, banana nahiz ananari) dagozkien "bouquet"arekin. 2002ko sagardoak nabarmena izan zuen zitrikoen (arabi sagarraren eta limoiaren) kutsua usainari zegokionean. Zalantzarik gabe, bazkari eta afariak ederki lagunduko ditu".

Ohikoa den bezala, sagardogileek beste hainbat herrialdetara jo behar izan dute sagar bila. Abuztuaren erdialdean zuhaitzen zama egokia zela ikusi bazuten ere, uztaren amaierako emaitza zela eta, sagardogileek Normandia eta Britainia iparraldetik sagarrak ekarri behar izan zituzten, bertan udak hotzagoak baitira. "Gogoan izan inguru horietan euskal sagarrondo motak landatu izan direla Erdi Aroaren amaieraz geroztik; horien artean Bisquette (Bizkaitarra) izan da ezagunena, sagar berde gozomikatza", gogorarazi digu prentsa-txostenak. Edonola ere, Galiziako eta Asturiaseko sagarrak ere ekarri dituzte Euskal Herrira. Izan ere, 2003. urteko sagardoa egiteko erabili den sagarren erdia kanpotik ekarritakoa izan da.

Kopuruaren aldetik, Astigarraga in-





guruan 7.000 tona sagar inguru erabili dute sagardoa egiteko. Guztira, 12.000.000 litro inguru atera dituzte, eta Astigarraga inguruan egin da ekoizpen oso horren %50, gutxi gorabehera.

Bestalde, bero zakarrari aurre egiteko erabili dituzten teknika berriak azpimarratu dituzte. Upategiak eraberritze-ko egindako lanek aurtan eragin betea izan dute, izan ere, hotza kontrolatzen duten instalazioetan ez da izaten beroaren zoritxarreko eraginik.

Merkatuaren kontuak ere aipatu dituzte eta sagardoaren esportazio sektorea pizten ari dela nabarmendu dute. Gipuzkoa eta Euskal Herria dira oraindik ere merkatu nagusiak, baina badira hazten ari diren merkataritza-fluxuak, Madril, Katalunia, Mediterraneoko itsasertza, Paris eta Akitania helburu dituztenak. Inguru horietako euskal tabernetan eta pintxo-tabernetan sagardoaren kontsumoak gora egin du. Horregatik, gure sagardoa euren erakuslehoetan jarri eta banaketa sustatu dute, sagardoa kanpoko zaleei gero eta gehiago hurbiltzeko. Izan ere, gaur egun hainbat sagardotegitako etiketak frantsesera edo ingelesera itzuli dituzte eta hori hasiberria den esportazio-merkatuaren isla dugu.

Sagardo berria gutxi dastatu dute oraingoz, baina epaia eman dutenek argi hitz egin dute: "Gozo-gozoa da, beste

urte batzuetako baino askoz hobea". "Ez da hain garratza". "Ez da batere mi-katza". "Oso erraz edaten da". Horrela-ko hitzak entzun genituen joan den astean, Petritegi sagardotegi ospetsuan. *Sagardun* partzuergo berriak antolatutako bazkariarekin zabaldu zen aurtengo



Periko Alonso.

denboraldia. Txotxa irekitzeko gonbidatuak ez ziren nolanahikoak izan; ohikoa pertsona bakarra izatea bada ere, aurtan hiru izan ziren, familia berakoak, gainera: Periko, Xabi eta Mikel Alonso futbolariak.

Aurrekua dantzatu zieten eta ondoren, "hau da Astigarragako sagardo berria" esaldi famatua bota zuten. Baloia-

rekin ez ezik, upel artean ere ondo mol-datzen direla frogatu zuen hirukoteak. Txotxa irekitzeko gonbita jasotzea ha-maika aldiz eskertu ondoren, hirurek sa-gardoa gustuko dutela aitortu zuten. Pe-rikok esan zuenez, maiz joaten da sagar-dotegietara, gehien gustatzen zaiona gi-roa baita: "Erritu bihurtu da azkenaldi honetan, eta sagardotegietan zutik ego-tea gustatzen zait, bazkaria zein edaria gozatzen ditut". Etxean aitzak sagardo botilak dituela eta neurrian askotan eda-ten dutela erantsi zuten Xabik eta Mike-lek. Aurtengoa dastatutakoan, hirurek hauxe baieztatu zuten: "Fresko-fresko dago, oso ondo sartzen da, gozo-gozoa da".

Bazkaria hasi aurretik eta ekitaldiari bukaera emateko, Maialen Lujanbio Gi-puzkoako txapeldunak honako bertsoa bota zien: *Kirolariak dauzkagu aurtan sagardoaren lekuko / Alonsotarrak basoa eskuetan eta kupela gertuko / partiduaren aurretik egin sagardotegiai uko / edo Espanyolen kamisetarik ez dezute bereiztuko*. Jarraian, Jon Martin txapel-dunordearen txanda izan zen: *Gaurko honetan Alonsotarrak irekitzea helburu / baina edatea komeni zaien ez nago oso seguru / zuek jokatu ta ez pasarazi me-sedez zenbait apuru / zer ospaturik bal-din badugu hemen ospatuko dugu*. Txa-loak. Ordurako upelak irekita zeuden. ■

