



Upeletan onduta 93ko uzta

HEMEN DA SAGARDO BERRIA

Sagardo bihurtua dugu honezkero 93ko sagar-uzta. Txotxeko denboraldia hasi da sagardotegietan, eta gehienbat Aste Santura bitartean luzatuko den ohitura zahar edo moda zaharberritua pasatuta, botilatan sartuko dute. Orduan ikusiko da benetan sagardoa zenbat maite dugun... eta zenbat erosten dugun.

URRE koloreko edari hau zaleek dastatzeko puntuan da jadanik upeletan. Zenbat litro? 6 milioi inguru, diote adituek. Kopuru zehatza jakitea ez da erraza, estatistika fidagarri-



Bertsolari txapeldunak eta Astigarragako alkateak estrainatu dute sagardo berria.

rik ezean eta egia nahieran handitu edo kaskartzeko joera ezagututa. Mende hasieran erakundeek produkzioa kontrolatzen zuten; XXI.eko atarian ez.

Kalitatea? Sagardogile bakoitza da mundu bat, baina etorri den sagarraren kalitatea kontuan hartuta

oso ontzat joa dagoen 92ko uztaren mailara arrimatzea espero da.

Sagar gutxiko urtea

Ruta aldetik 93a ez da suertatu Euskal Herrian espero bezain oparoa. Behar

zen guztiaren %40 aurten bertan sortzeko itzaropena zegoen, baina portzentaia hori askoz apalago gelditu da azkenean. Gainerakoa, aurreko urteetan bezala, Galiziatik ekarri da nagusiki, eta baita Asturiasetik eta Britainia-Normandiati kere.



SAGARDO BERRIA

Gipuzkoako sagarrondo eta dolareak

93-AN Tolosatik gora sagar gutxi izan da, eta Urola bailaran ere askorik ez. Zarautz, Billabona, Asteasu, Hernani eta Irunek mugatzen duten eskualdean bildu da gehiena, Beterrin. Zortzi bat milioi kilo sagar behar da Gipuzkoako sagardo a ekoizteko, eta pare bat milioi izan dira aurtan.

Muztiotarako sagar asko landatu da azken urteotan, eta lehengo zaharrak batuta denetara Gipuzkoan 236.480 sagarrondo daude. *«Airetik ateratako argazkiei jarraiki gure teknikariek*

Gipuzkoa osoa korritu zuten, sagastirik duen baserri bakoitza ikusiz», dio Iñaki Larrañagak, Gipuzkoako Aldundiak gai hauetarako daukan zerbitzuburuak. Horrela dakigu 2.219 baserrik dutela sagastia, horietan milak dirulaguntza jaso dutela, sagastiek ia 8 milioi metro karratu osatzen dutela... eta Gipuzkoako 547 baserrik dutela dolarea!

Hamabost motakoak laguntzen dira Gipuzkoan. Garratzetan, Geza-miña eta Goikoetxea. Gazi-gozaetan, Aritza, Errezila, Frantsesa, Men-

diola, Manttoni, Patzulo gorria, Txalaka, Udare marroia, Udare zuria, Urdina, Urtebi handia, Urtebi txikia eta Berde mitkatza. Sagar gezetan, Mokote, Mozolua eta Patzuloa. Diputazioak Hondarribian duen mintegikoak eta mintegi homologatuetan erosiak subentzionatzen dira. Baldintza batzuk beteta —100 landare izatea, landareen arteko tarteak, eta abar—, Aldundiak sagarrondo bakoitzaren prezioa itzultzen du, eta laguntza berriak sortu dira hirugarren eta seigarren urteetarako.

Hernani da sagarrondotan txapeldun, 16.382 arbolarekin. Ondotik, Astigarragak 12.092 ditu, Donostia eta Aiak 9.000, Oiartzun, Azkoitia, Bergara eta Debak 8.000z goitik, Urnietak 7.000 eta 6.000ren gainetik dabilta Zestoa, Andoain, Usurbil eta Zarautz.

ere—, eta aurtengoak hori aldera gehiago joko du, iluntxoagoa izanen da, sagarra helduagoa etorri delako. Botilan hondarrak nabarmenagoak izango direla ere esan zaigu.

Beste batzuen ustez, iazkoaren tankera beretsukoa izango da kolorean ere. Sagardo horirik ikustea ez da erraza gaur: sagar gazia era-

biltzen da gehienbat, eta geza asko duenak ere kanpotik ekarritako gaziarekin nahasten du. Dena dela, asteotan upelak irekitakoan nabarmenago izango dira aurtengo sagardoaren ezaugarriak, eta txotxeko denboraldia aurrera doan heinean ere ikusi beharko.

Bertako sagarra gero eta ugariagoa da euskal sagardoetan, eta laster irits daiteke gure beharrak asetzerara ●

Botilaren prezioa iazkoan geldituko da seguruenik, 105 pezetan (4,5 libera) sagardotegian eta 110 pezetan sagardogileak etxera eramatekotan. Krisi egoera ikusita ez dira gehiagotara arriskatu sagardogileak. Aldiz, ordain motatan presio handiagoa egin nahi dute, ahal den neurrian 105 pezeta horiek eskura ordaintzeko baldintzari lotuz.

Prezioei buruzko polemika aurretik izan da aurtan, sagarraren salneurriaz ez baitira ados etorri alde guztiak hasiera batean. Azkenean, eta Gipuzkoako Diputazioa tartean zela, kiloko 29 pezeta ordaindu da bertako sagarra. Aurrera begira prezioak finkatzeko eta sagar-ekoizleei urte

Urtetan desagertzen joan ondoren, sagasti gazteak agertu dira Gipuzkoan zehar.

Kalitateari dagokionez, iazkoaren maila harrapatzeko esperantza badute sagardogileek. Kolorez, iazkoa argiagoa egokitu zen sagarra berdeago etorri zelako —Galiziatik batez

txarretan dirulaguntza k emateko bideak antolatu beharko dira.

Bertako sagarra asko ugaritu da azken urteotan: Gipuzkoan 6.000 sagarrondoren landaketa subentzionatu zuen Aldundiak, eta beste hainbeste izan daitezke kontrolik gabe sartuak. Ugaltze honek —Diputazioko teknikariek landare eta klase egokietan egindako azterketekin— sagardoan ere eragin ona izango du. Orain, beti kostako da sagargilea eta sagardogilea guztiz bat etortzea: batean *ez-urtea* delako —bi urtez behin, fruitu gutxikoa— eta bestean gehitxo delako.

Hobetzeko ahaleginetan

Her moduz salduko da 93-94eko uzta berria? Joxe Migel Bereziartua Elkarteko lehendakariak esan digunez, badira iazko sagardoa oraindik erabat saldu gabe dutenak eta ikusteke dago zer gertatuko den krisiak jota hasi den 94ean.

Denbora luzez sagardo-



Txotxeko sasoian promozionatu ondoren, botiletan jokatzen du etorkizuna sagardoak.

gilearen bezerorik seguruena elkartea izan da, baina elkarrean ere ez dago lehen adinako mugimendurik. *«Ezagutu ditut elkar-teak urtean 12.000 botila erosten zutenak, eta orain 3.000tan dabilta horiek berak»*, diosku Bereziartuak. Ordainez, janari-denda eta komertzio handietan ugaltu da salmenta. Banaketa enpresek protagonismoa hartu dute horrela.

Txotxeko denboraldia sagardoaren soluzioa ez baina sagardogilearentzako laguntza ekonomikoa denez, sagardoaren merkaturatzean ahalegindu beharko du. Hori aurrera ateratzeko produktuak dituen

zenbait arazo ere konpondu behar ditu. Sagardoak hondarrak erakusten ditu, eta horiek sagardo naturala aldatu gabe kendu ezean, erosleari ezagutu eta onartzen erakutsi beharko.

Okerragoak dira sagardoaren ozpintzearekin eta oliotzearekin gertatzen direnak. Ozpintzea konponduz doa, Europako estandarrak agintzen dituen gazitasunera egokituz goazen heinean. Zailago dago oliotzearena konpontzea. Zaharrek diotenez, lehen gutxitan gertatzen zena orain oso zabaldua dago. Zein bakteriak eragiten duen argitu da, horretaz tesi bat egin du Ana Irastortza

biologoak, baina konponbide zaila ikusten zaio.

Zenbait sagardogilek berrikuntzak sartzen ditu bere dolare eta upelategietan etengabe. Horien aitzindari jotzen dute denek Zapiain etxea, sagarra zanpatzeko sistema berri batekin hasia dena. Altzairuzko upelak ugaritzen ari dira, sagardotegi berrietan batez ere: tenperatura mantentzeaz gain txotxean hustu ahala haitzerik egon ez dadin nitrogenoa erabiltzen dute.

Berrikuntzek eta garbitasunean egindako ahaleginak edariari ekarritako hobetzeak dastatzera deitzen gaitu sagardoak: upelak zain ditugu ■

ENEKO, S. A.



ARDO, LIKORE ETA
GARAGARDO ONENEN
BANATZAILERIK
JATORRENA



BEREZANO POLIGONOA - ONATI - 782613 / 783325 telefonoak



SAGARDO BERRIA

Sagardoak freskatzeko egun beroak

URTE OSOAN MAITATZEKO EDARIA

Sagarrari ateratako muztioa modu ezberdinez erabil daiteke, madariarenarekin nahasi, azukrea erantsi, pasteurizatu, legami bereziak edo koloranteak erantsi, eta abar. Baina Euskal Herriko berezko sagardoa «sagardo soila» da, sagar hutsen zukua modu naturalean irakitetik sortua. Ondorioz, edari bizia da eta gustura edateko janaria edo egarriak egotea eskatzen du.



Edari naturala, alkool gutxikoa, freskagarria...

ALKOHOLETAN

5-6 gradu ditu sagardoak, gutxitan hortik gora. Horretara iristeko, sagarra ehotu eta dolarean zantuta lortu den muztioak bi irakinaldi jasan behar izan ditu. Lehenengoa hiru bat astez luzatzen da, apar eta hotsen artean. Bigarrena hilabetetan luzatzen da, isilpean, upela zenbat eta handiagoa orduan eta denbora luzeagoz, eta denbora honetan inolako mugimendurik gabe mantendu behar da sagardoa. Beste bi hilabeteren ondoren ipiniko da botilan.

Begietatik sartu

Duela urte gutxi orain baino sagardo horiagoa zen maite gure artean, lasto kolore-

koa. Orain berdeagoa estimatzen da, lehengaia ere aldatu delako ziurrenik: sagar asko orain Galiziatik ekartzen' dira, eta hau gehienbat gazi-garratza da Asturiasekoaren aldean.

Gustuak gustu, Joxe Uri adituak zenbait irizpide aipatzen du sagar onarekin egin, egoki irakin eta lau hilabetez botilan egon ondoren 6 gradu alkohol eta 1.000 gramoko dentsitatea dituen sagardoa juzkatzeko. Baraurik dastatzeko aholkua damaigu Uriak, horretarako edalontzi handi eta fina erabiliz. Basora aterata «txinpartak» segundu gutxi batzuetan irau behar du. Koloreak berdantza edo horiska behar du, ez nabarmenegia eta argia. Eta oso gardena behar du.

Usainaren aldetik, basoan mugituta, sagar heldu mordoska baten usain fina aditu behar da. Horren ostean, ahora ekarri eta mihia aho sabaian ipinita sagardoaren «lehortasuna» eta garratasuna sentitu behar da, azukre gehienak eliminatu direla eta sagar gazi-garratzekin egin dela segurtu-

tzeko. Eta azkenik, hori irentsita beste trago bat sagardoaren «gorpuzkera» dastatzeko, eztarritik errez pasa dadila, leuna izan dadila. Uriak dioen legez, «ez dadila ez biziagi, ez gozo, ez garratz, ez oliotsu, ez arinegi izan, eta ez dezala usain gogorregia eduki».

Zure eskaileko sagardoa

litro erdiko edukiera duten basoetan zerbitu behar da sagardoa, 13-15 graduko tenperaturan. Botila basotik 20-25 zentimetrora hustu behar da: txinparta ateratzeko gorago jaso beharrik ez du hemengo sagardoak. Zerbitualdi bakoitzean edan behar da, basoan utziz gero azkar iluntzen baita. Hai-zearekin duen erreakzio horrengatik, komeni da botila beti kortxoaz estalita egotea. Eta freskatzeko iturrian edukitzea hobe dela esaten bada, iturriko ura tenperatura hartan etorri ohi delako da.

Kontserbatzeari dagokionez, kontuan eduki behar da sagardoa erabat «bukatu» gabe sartzen dela botiletan. Horrengatik, botilan beste bospasei hilabetetako ontze bidea egingen du. Botilan bost edo sei hilabetez egondakoan dago punturik onenean, sagarra muztio bihurtu eta hamar hilabete- ra. Urtea duenean dago onenean, ez da hemendik aurrera hobetuko eta beste urte betez mantenduko da ongi, gehienez ere bi urte arte.

Hilabete horietan egoki ondu dadin, geldirik egon

behar dute botilek eta tenperatura berean beti. Horretarako, egokiak dira gure sotoak, zoru gogorra dutenean —etxeko zurezko lur mugikorrean ez— urte osoan 7-15 graduko tenperatura atxikitzen dutenean eta ahal bada atea iparralde- ra dutela. Ganbarak txarrak dira.

Zutik ala etzanda, botilak? Edariak normalean etzanda edukitzea komeni da, kortxo lehortu ez dadin. Baina bizi laburrekoa da sagardoa, eta horren arriskurik ez dago. Botila zutik ipinita, gainera, ipurdira jaisten dira sagardoaren hondarrak. Dena dela, zutika leku asko behar dute botilek, eta etzanda egon diren botilei hondarrak albo batean geratzen zaizkie. Kontuz hustu behar basoetara. Botilen ondoan bestelako produktu usaintsurik ez eduki.

Sagardoa gero eta gehiago beste janari eta edarien gisa komertzio handietan saltzen da, etiketaturik. Ardoetan bezalako sofistika- ziorik ez duzu sagardote- gietan jatorri ezberdinak di- rela, markak direla, uzta ez- berdinak direla. Etiketa eta kortxoek salatuko dizute, dena den, nork egina den, eta baita kaduzitate data ere.

Erosteko beste modu bat, txotxeko denboran sagar- dotegira joan eta hori bere jatorizko funtziorako erabil- tzea: upel ezberdinak pro- batu eta gustukoenetik hainbat botila enkargatu. Erosketa kopuru bat egin behar da eta horrek diru bat gastatzea dakar berekin, baina nahi duzuna hauta- tzen duzu. Komeni zaizu operazioa aditu batekin egitea.

Sagardotegiak edonon

URTE gutxitan sagardoa Gipuzkoatik atera eta Euskal Herri osoan he- datu da. Nagusiki Gipuz- koan egindakoa saltzen dute horietako askok, upeletik bezala botilan. Hauetakoak dira Araban —Gasteizen— dagoen dozenerdia, Bizkaian mundu bat erakartzen duten Ankapalu Larra- betzuko eta Elorrioko Katxarro, Bilboko beste batzuk, eta Nafarroan Iruñeko Zaldiko, Zizur Txikiko Martintxo edo Lesakako Koxkonta. Beste batzuek beren sa- gardoarekin lehiatzen di- ra. Nafarroan Berueten Angel Alvarezek duena edo Lekarotzeko Elize- txe-Telletxearena haue- takoak dira. Baita Ipa- rraldeko Latsakoa edo Irulegikoek zabaldu du- ten lerroa. Beste kapitulu batean aipatzen diren Bizkaikoak ahaztu gabe.

Sagardotegi izena guztientzako erabiltzen da, eta denen arteko ha- rremanak ez dira beti gozoak. Gipuzkoako Be- rezko Sagardogileen El- kartean sututa dabilta sagardotegien artean ere «intrusismoa» dela eta.

«Sagardoa zabaltzen duen guztia ona da»,

esan digu Taldeako sa- gardogile batek, polemi- kan gehiegi sartu nahi gabe. Sagardotegi-Err e- tegi izenpean, inform- tasun giro batekin, sa- gardoari irtenbide be- rriak eskaintzen zaizkio- la diote hauek. «Mundu guztian garagardo fa- brikek bultzatzen dituzte garagardotegiak».

Bestela pentsatzen du Sagardogile Elkarteko teknikaria den Miguel Angel Saenzek. «Baserria irtenbiderik gabe da- goenez, askotan aginta- riek proposatu diete sos batzuek sagardoarekin ateratzea. Beste batzuk berriz modaren karrora igotzen dira. Eta kasu- ren batzuetan baserri, landaturismo eta aba- rrekin nabasketa bat egiten dute, eta horrela ez goaz inora».

Batzuek sagardoa ekoizten dute baina txo- txeko garaian erretegi dira. Beste batzuek txo- txean ematen dute baina ezein elkartetan ez dau- de. Batzuek botila guz- tiak legez betetzea exigi- tzen dute. Upelik gabe botilatan salduz sagar- dotegi izena nahi dute- nak badira. Ados jarri beharko dute.

gaur
express
mezulariak

- Hiri barruko zerbitzuak
- Nazionala 10 ordu
- Nazioarteko zerbitzuak
- 3.500 kg arteko kamioi zerbitzuak

Donostia: 47 24 38 — Tolosa: 65 19 96 — Beasain: 88 89 38



Sagardo botila mahaietara nola eraman

MERKATU ZABALARI SO

E dari «moderno» bat izateko baldintza guztiak ditu berezko sagardoak: naturala da, alkohol gutxikoa, edan-erraza, garraztasun aldetik bezala begietarako ere atsegina, bertakoa... Ekologia eta bertakotasuna hainbeste baloratzen diren garaiotan gehiago saldu beharko litzateke.

FRANTZIAN bezala Britainia Handian eta Alemanian askoz sagardo gehiago saltzen da. Asturiasen bertan, biztanleen

proportzioan kontsumoa handiagoa da. Iñaki Larrañaga teknikariak Asturiasen entzun behar izan du honakoa: «Zuek mibingai-

nez maite duzue sagardoa, guk bihotzez». Zerk ixten dio bidea txotxeko garaian hain modan egon ohi den sagardoaren salmentari?

Kalitatean dago lehenengo koska.

Oliotzea —botilan denbora bat egin ondoren sagardoa basoan txinpartan ez lehertzea—, *patsa* —botilan ageri den hondar likatsua— eta gazitze edo ozpintzea dira sagardoak eduki ditzakeen akatsak. Askok aurreratu dela dio mundu guztiak, baina oraindik sagardoak ez dio herritarrari behar adinako garantiari eskaintzen: gaur kontsumitzaileak erabateko garantia eskatzen du, eta hori ezean beste produktuetara jotzen du. Sagardoa behar bezain homogeneousatua ez egotean, ardoarekin nekez konpetitzen du.

Sagardoaren merkaturatzea da konpondu beharreko beste atal nagusia. Famili mailako negozioak dira gaur ere sagardotegi gehienak. Txotxeko garaian, urtarriletik maiatzera, sos eder batzuk ateratzen dituzte sagardotegiek eta upeletik zuzenean edaten dena botiletan 100.000 botilaraino saltzeak ez dirudi buruhaus-



Berezko sagardoak kalitate labeleruntz jo behar du.

Bizkaitarren txinparta

TXAKOLINAK antzina-ko usadioari eutsi dion bezala, sagardoa Bizkaian ia marjinaltasunera apaldurik gelditu da. Txotxean hasi diren ostatuen eta sagardogileen berrikuntzaren bultzadaz indarberritu nahi luke.

Bizkaiko sagardogintza batipat Lea-Artibai eskualdean kokatzen da. Bertan daudé 500 litroz goiti produzitzeko gai diren 20 baserrietatik gehienak, eta bi handien artean aipatzen den Aulestiako Eugenio Jaio ere, 6.000 litro ingurutan ibiliko dena.

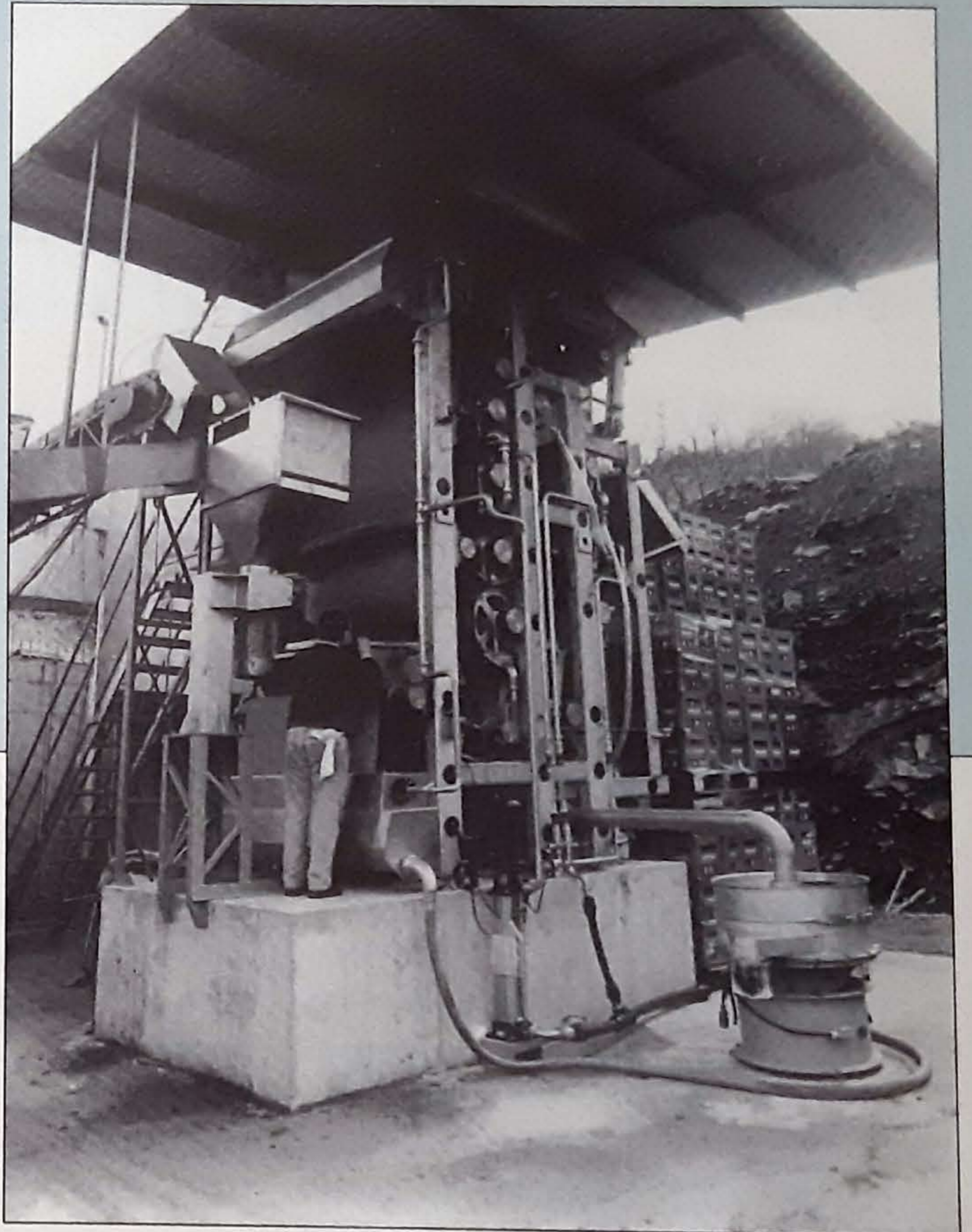
Bizkaiko maisua, hala ere, Gatikan dago: Joxe Etxebarria Urrutiak hogeita eta hogeita hamar mila litro artean ekoizten ditu

urtero. Altzairuzko tresneria moderno baten jabea da eta botilaz gain barrikatxo metalezkoetan ere saltzen die ostatuei. Instituzio bat da Etxebarria baserria modernotzearen alorrean, sagardoaz gain txakolina ere ekoizten du eta landarezaintzan esperientzia luze baten jabe da.

Bizkaiko Aldundia duela lau urte hasi zen sagasti landaketa laguntzen —Gipuzkoan hamabost urteko kontua da— eta landareez gain azpiegitura ere babes-ten ditu. Hektarea bateko sagastia behar da dirulaguntza eskuratzeko, eta sagardoa produzitzen dutenak primatu nahi omen dira. Hala ere sagardota-

rakoak ez dira larregi sartzten, Ricardo Ibañez enologoak argitu digunez beren errendimendua beste produktuena baino murriztagoa delako. Horregatik, oraindik garrantzi handia dute Karrantza aldeko sa-

gasti zaharrek. Txakolingleak biltzen dituen Bialtxa elkarte ari da sagardoaren inguruko informazioa biltzen Bizkaian, eta enologo eta teknikari berak dira bien sustapenean ari direnak.



te handiegirik ematen duenik, hainbat bezero, ostatu eta elkarte inguruan edukiz gero. Besterik da hortik beste maila batera pasatu nahi bada: «Enpresa planteamendu garbiagoekin jokatu beharra daukagu», diosku Zelaia sagardotegiko Joxe Antonio Gainzerainek.

Ezin da pentsatu, hasteko, garai batean bezala edozein sagardotegik edo elkartek urte osorako sagardoa kolpe batean erosiko duenik. Batetik kalitate arazoa dago —zer egin sagardoa txartzen bada?—, eta bestetik metro karratuaren prezioa: gainerako edariak asteen behin zerbitzen direnean, sagardoarentzat hainbat leku utziko dela ezin da pentsatu. Ahaztu gabe erosketa handiek dakartzaten finantz ondorioak.

«Sagardoa kontsumitu ahala zerbitzen joan beharko dugula sartu

beharko dugu buruan, eta horrek sare komertzial bobeak eskatzen ditu», Zelaia nagusiaren ustez. Botilak, almagazak, kaxak... sagardoaren komertzializazioa aldatzen ari da, baina askoz gehiago aldatu beharko du.

Kalitatea da apustua

Lz dirudi oraingoz sagardogileek sare bateratuak burutuko dituztenik, elkar-lana oraingoz beste ataletan gertatzen da. Taldea elkar-
tean biltzen diren laurak —Zapirain, Zelaia, Mina eta Borda— sagar erosketak el-

■ Oliotzea eta ozpintzea azkar konpondu beharreko arazoak dira ●

■ Teknika berrikuntzan aintzindaria da Zapiain sagardotegia.

karrekin egiten dituzte, sagarra garbitzeko tresneria bakarra daukate, prezioetan ados jarriak daude eta komertzial alorrean bakoitza bere aldetik doa. Antzeko gauza gertatzen da Sagarlan elkarteak biltzen dituen Astarbe, Astiazaran, Egiluze, Isastegi eta Lizeagarekin.

Ezagunak dira sagardo egun, lehiaketa eta bestelakoak gure artean. Astigarragan, Donostian, Bilbon, Usurbilen... Baina urrutia-goko ferietara ere azaltzen dira, batzuetan taldean bilduta, ardo batekin eta gazta

batekin adibidez. Horrela doa Euskal Herriko mugetatik kanpo ere hemengo berezko sagardoa bere burua erakutsiz, Logroñon dela, Madrilan eta abar.

Kalitatearekin egin behar dute aurrera sagardogileek bitartean. Urratsik eman dute: elkarteak teknikari bat badauka, Taldeak beren lan guztia enologo baten aholkupean egiten dute, dolare eta ontzien garbiketarako asko aurreratu da. Hurrengo urratsa zailagoa da baina eman beharko da: kalitate labela eskuratzeko.



Domingo Arina, sagardogintzako enologoa

«Sagarra aukeratzean datza gakoa»

Liedenako enologo nafar honek esperientzia luzea du sagardotan eta beregana jotzen dute ikuspegi ezberdinetako sagardogileek. Gipuzkoako Aldundiarentzat ere lan egiten du, Hondarribiko mintegiko laborategian.

TRESNERIAREN modernotzearekin eta prozesua hobeto kontrolatzearekin batera, sagar motak ongi aukeratzean ikusten du sagardo onaren gakoa Domingo Arinak. Gipuzkoako Aldundiak laguntzen dituen hamabost klaseez gain berak segitzen du fruitu ho-

been bila. *«Jatekoak ez diren sagarren bila nabil, eta batean eta bestean saiatuz oraingoaz hamar aurkitu ditut, baina gehiago aurkituko ditugu, baserriarrek baztertuta utzi dituzten sagar egoki asko».*

Edaririk onena ateratzeko moduko sagastia diseina-

tzea eskatu diogu enologoari, eta honako sagarrondoak aholkatu dizkigu: Bost-kantoi, Geza-miña, Goikoetxe, Manttoni, Mozoloa, Txalaka, Udare marroia eta Urtebia. *«Nik produzituko nukeen sagardoa oraingo edale askok kritikatu egingo luke. Asturiasekoa baino biziagoa egingo nuke, baina oraingoa baino usaintsuagoa, frutuagoa».* Duela hogeita hamar urte edaten zenetik edo oraindik baserri askotan egiten dutenetik gertuago alegia, *«Astigarragako sagardoa»* delakotik baino.

kontrola galdu dute». Lehengaiaren kontrola behar da, garbitasunaz gain, oliotzea edo gazitza bezalako gaitzei aurre egiteko.

Enologoak ez du merkaturako baserriko sagardoa aldarrikatzen, *«gaur hori ausardia handia litzateke».* Baina fruitu mota bakoitzak ditu bere ezaugarriak, abantailak eta arriskuak: horiek ongi konbinatzeko bertako sagarrak nagusi izan beharko du. Horretarako hemen sagar ugariegi den urtean lagundu egin beharko zaio baserriarri.

Tresneria berrien defen-ditzaile sutsua da Arina: sagardoa berdina ontzen dute barruan altzairu herdoilezinezko upelek; temperatura kontrola daiteke eta nitrogeno bidez haizerik gabe mantentzen da. Gero eta ugariago ikusten dira upelok. Posible ikusten du marka bakoitzak bere ezaugarriak izatea. Kopuru txikiko sagardo pertsonalizatuak eta kontsumo handiko estandarrak konbinatuko dira etorkizunean.



Domingo Arina Gipuzkoako Aldundiaren mintegian.

Gaitzen sustrai bila

Ltxerako adina sagardo ekoizten zuen baserriarrek ongi kontrolatzen zituen erabiltzen zituen sagar motak, nahasketak usadioaren poderioz erabakiz. Kate hori eteteak ekarri ditu sagardoaren arazo asko Domingo Arinaren ustez: *«Bertako arbolak galtzen utzi dira, eta kanpotik sagarra ekartzean, lebengai aldatzean, sagardoaz zuten*

Pello Zubiria