



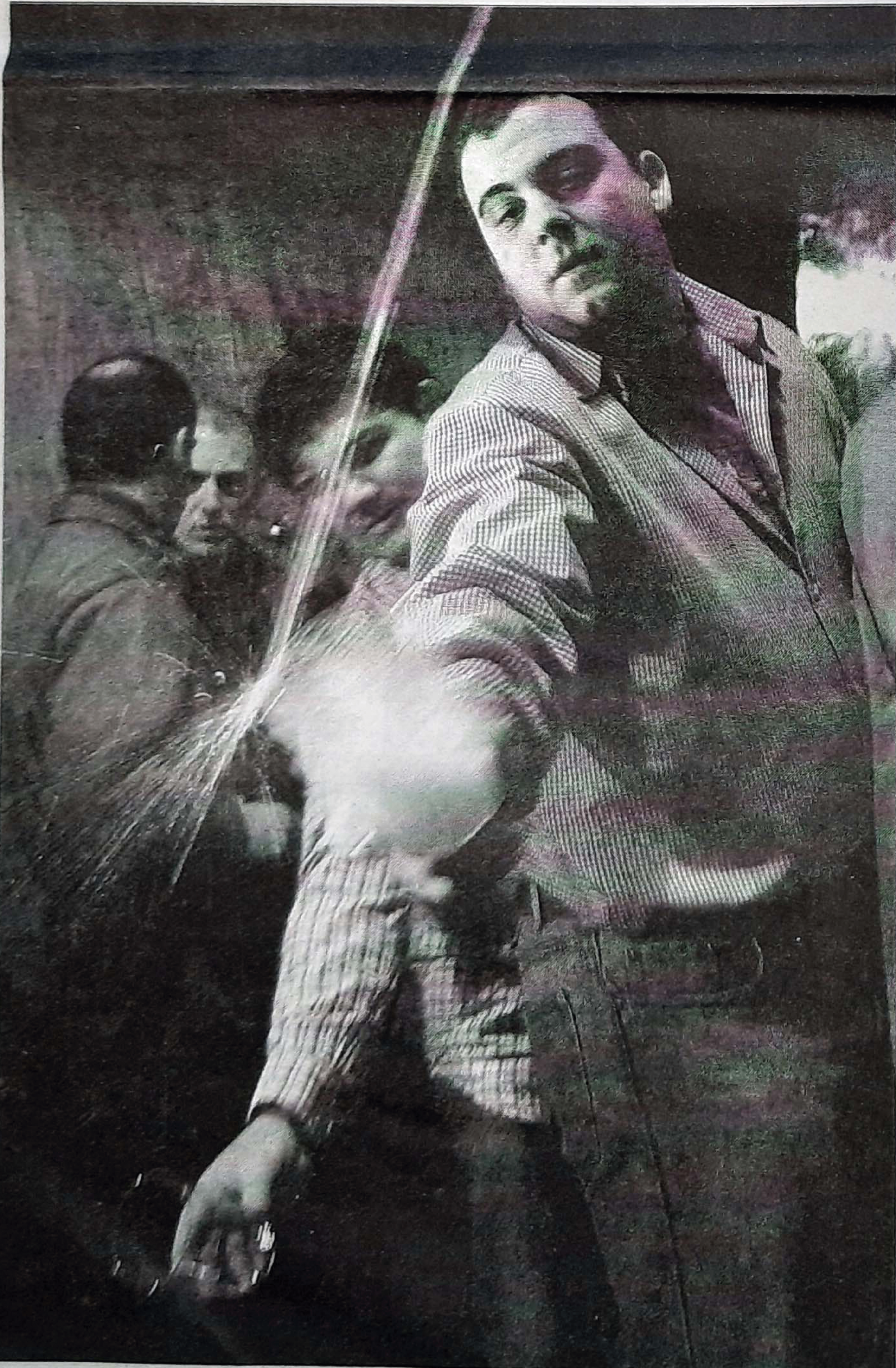
Atzo zabaldu zuten txotx denboraldia Gipuzkoan. Aurtengo uzta ona izan da, eta sagardo freskagarri eta atsegina lortu dute

III Ainara Arratibel

Sagardo Berriaren Egunarekin eman zioten atzo hasiera aurtengo sagardo denboraldiari Astigarraga (Gipuzkoa) inguruko sagardogileek. Barrikak beteta zeuden duela egun batzuetatik; baina hasiera ekitaldia egitea falta zen, jendeak horretaz gozatzeko. Aurten, gainera, «azken urteetako uztarik onena» izan dela nabarmendu zuten sagardogileek. Sagardotegira joan eta eztarria bustitzea besterik ez da falta.

Jende mordo bildu zen atzo eguerdian Astigarragako udaletxeko Batzar Aretoan, aurtengo uzta nolakoa izan den jakiteko. Horixe zen ahoz aho zebilen galdera. Izan ere, lortutako sagardoa sagarren araberakoa da neurri handi batean. Erantzuna berehala jakin genuen: ona eta oparoa. Hala adierazi zuen Sagardun Elkarteko

Aurtengo sagardoa: freskagarria,



HAINBAT AHOOLKU

Sagardun elkarrekin eta Astigarragako Udalak aholku batzuk eman nahi dizkiete sagardozaletzi

- Lekua alde zuzenetik hartu.
- Arropa eta zapata egokiak jantzi.
- Zortziak inguruan iritsi.
- Sagardogilearen esanak jarraitu.
- Edalontzia txotxean ondo jarri, eta gutxi bete.
- Sagardoa begiratu, usaindu eta dastatu.
- Ondokoekin iritziak partekatu.
- Edalontziak hutsik eraman behar dira mahaira.
- Aparkatzeko ipini diren tokietan utzi autoa.
- Herriarrek lo egin behar dute, errespetatu.

idazkari Jose Angel Goñik. Irailaren 20an hasi ziren sagarrak biltzen, eta guztira 7000 tona landu dituzte Astigarragan. Nahiko tamaina justuko sagarrak izan dira aurtengoak; baina loraldi oparoak sagar asko ekarri du. Euren ezaugarri nagusia hau izan da: taninoen eta azidoaren arteko oreka.

Erabilitako sagarren %58 Gipuzkoakoak izan dira. «Horrek sagardogileen eta baserriarren arteko elkarlana erakusten du. «Guretzat oso garrantzitsua da hori, sagarrek eta sagardoa egiten dutenen eskuek ahalbidetzen baitute sagardo ona», azaldu zuen Gipuzkoako Foru Aldundiko ordezkari Jesus Argiñarenak. Iritzi berekoa zen Jose Angel Goñi: «Baserriarrek eta sagardogileok batera egin behar dugu lan. Azken urteek argi eta garbi erakutsi digute hori. Askotan ez gara konturatzen baserriarren lana oso garrantzitsua dela; eurek zaintzen dituzte sagastiak».

Gipuzkoako Foru Aldundiak urteak daramatza sagardotarako sagarrak sustatzen eta ikeritzen. Horretako, hainbat ekimen ipini ditu abian: «2004an, adibidez, 4.500 sagarondo berri aldatu ziren Gipuzkoan zehar. Oreka bilatzea, baserriarren lana erraztea eta sagarren eta sagardoaren kalitatea bermatzea dira gure helburuak», azaldu zuen. Eurek lan horretan jarraituko dutela nabarmendu zuen Argiñarenak: «Aldundiaren aldetik prest gaude sektoreak di-



III Andoni Egaña eta Sebastian Lizasok bertso bana abestu zuten.

AURTENGO SAGARDOA

Landutako sagar kopurua:

Astigarragan 7.000 tona.

Ezaugarriak: Taninoen eta azidoaren oreka dute.

Jatorria: Erabili den sagarren %58 Gipuzkoakoa da.

Egindako sagardoa: 7.500.000 litro Astigarragan.

Berezitasunak: Osatua eta bukaera freskagarrikoa.

III Jende ugari bildu zen sagardoa dastatzera. argazkiak: jon urbe / argazki press



ona eta atsegina

||| Ainhoa Arteta soprano tolosarrak zabaldu du sagardo denboraldia.

tuen proiektu guztietan parte hartzeko». Horien artean dago sagardo etxea. Oraingoan, turismoa eta sagardoa bultzatzeko proiektu bat besterik ez da. Murgia jauregiaren ipiniko litzatezke, eta sagardoazaleak eta Udala hasi dira horietan lanean. Horien inguruko xehetasunak www.sagardun.com helbidean ikus daitezke.

Uta onak sagardoa ona izatea ahalbidetzen du. Euskal Herrian 15.000.000 litro inguru egin dira aurtengo sagardoa osatua eta bukaera freskagarria duena izango da. Mikatz zapora elegantea lortu dute amaieran. Gainera, hotza azaro hasieran sartu zen upeltegietan. Hori dela eta, irakindatzen mantsa eta kalitatezkoa lortu dute sagardogileek.

Lehengaiak ez ezik, azken urteetan sagardogintzan eman den bilakaera teknologikoak zeresan handia du sagardoaren kalitate onean. Hiddana kentzeko prozesuak irakiten utzitako murtioa hobetu du, gordetzeko garaian sortzen diren hondar ilunak kentzen baititu. Halaber, modu kontrolatu batean irakitean, sagardoaren indar aromatikoa areagotu du.

Illo horietan, sagardogintzaren mundua «une erabakigarri batean» dagoela nabarmendu zuen Eusko Jaurlaritzako ordezkari Asier Albizuri. «Duela lau urte akordio bat sinatu genuen sagardogileei beren azpiegiturak egokitu eta hobetzeko. Baina oraindik lan asko dago egiteko. Izan ere, produktu on bat izan arren, kontsumitzaileek gehiago eskatzen dute».

Orain, bezeroek zer esango duten zain daude sagardogileak. Horretarako, sagardoa dastatzeko fitxa bat egin dute. Bertan, sagardoa probatzean zer hartu bera duen kontuan nabarmenitzen da: «Ikusi, usaindu eta dastatu egin behar da», azaldu zuen Jose Angel Goñik.

Ainhoa Arteta: «Aurtengo sagardoa oso ona dago»

Andoni Egaña, Julian Retegi, Juan Mari Arzak, Pedro Miguel Etxenike, Joane Somarriba... Pertsonaia ezagun askok izan dute sagardo denboraldi zabalteko aukera azken urteetan. Aurtengo Ainhoa Arteta sopranoak izan du ohore hori. Tolosarrak makina bat sari jaso ditu, baina hau berezia zela aitortu zuen: «Niretzat opari bat da sagardo denboraldia zabaltea, zioen sagardogileek oparitutako platera eskuetan zuela. Artetak oso gustuko du sagardoa: «Nire etxean beti dago sagardoa, eta kanpotik lagunen bat datorrenean, beti eramaten dut sagardotegira. Gurea den produktu bat da, eta ni oso harro nago. Askok gustatzen zait».

Petritegi sagardotegian egin zen denboraldiko lehen txotxa. Txotxaparta entzun ondoren, dantzari batek aurreikusitako dantza egin zuen. Ondoren, barrika zabaldu zuten Ainhoa Artetak lehen sagardoa probatzeko. «Gure sagardo berria», esan zuen Artetak. Baina ezin izan zuen sagardoa dastatu, argazkilariek berriro errepikatze eskatu ziotelako: «Ez dut probatut», zioen barrez. Bigarrena balekoa izan zen: «Oso ona dago. Txuleta, gazta eta intxaurrekin batzuekin bikaina», aitortu zigun han bildutako kazetari andanari. Bukatzeko, Andoni Egañak eta Sebastian Lizaso bertso bana kantatu zuten. Ondoren bazkaria egin zuten Petritegin.



||| Aurtengo sagardoa ona eta freskoa da.