

Sagardoa txotxetik edateko garaia zabaldu da

**Sagardo berriak gorputz gehiago eta fruitu helduen aroma duela esan zuen atzo
Sagardun Partzuergoko idazkari Joxe Angel Goñik**

agurtzane solaberrieta - **ASTIGARRAGA**

Astigarragako Udala, herriko kultur elkarteak eta Astigarraga inguruko sagardogileak biltzen dituen Sagardun Partzuergoak antolatuta, atzo Sagardo Berriaren Eguna ospatu zen. Astigarragako udaltxearen batzar aretoan 2003ko uztaren aurkezpena egin zuten. Aipatu partzuergoko idazkari Joxe Angel Goñik adierazitakoaren arabera, «2003an Euskal Herrian izandako uza ezohikoa izan da, oso goiztiarra izan baitzen». 2003ko udan egin zuen aparteko beroaren ondorio izan dela azaldu zuen, beroaren eraginez garaia baino lehen heldu zirelako fruituak, eta sagarra bereziki. Hala, sagarrak azukre ugari hartu du eta, ondorioz, aurtengo sagardoak aurreko urteetakoak baino alkohol gehiago izango du.

Xabier Kamio enologoa ere Petritegi sagardotegian izan zen. Bere esanetan, « aurtengoa gozoa eta gorputz gehiagoko sagardoa da. Sagarraren helduean, alkohola eta glizerola sortzen dituzten azukre ugari izatea izan du ezaugarri aurten sagarrak, beroaren eraginez». Aromari dagokionean ere, ezberdintasuna nabarmena da aurtengo eta iazko sagardoen artean. Izan ere, klimatologiaren eraginez, fruituak gehiago heldu baitira, eta aurtengo aroma fruitu helduari dagokiona da (udare, arbeletzeko, banana eta ananari). 2002ko sagardoak zitrikoen (arabi sagarraren eta limoiaren) aroma izan zuen nabarmen.

Sagardoa, analitikoki, ona den jakiteko honako parametroak hartzen direla kontuan azaldu digu Kamiok: mostoaren edo sagardoaren azidotasuna, taninoa, alkohola eta ph-a. Enologoaren esanetan, «lau elementu horien batuketa egokiak sagardoaren oreka ematen du. Oreka hori honakoa izan behar du: 5 eta 6 gramo bitarteko azidotasuna, 0,8 eta 1,4 gramo arteko tanino litroko, eta, azkenik, ph-a 3,5 eta 3,8 bitartean izan behar du. Parametro horiek lortzeko sagar barietateak nahastu dira. Eta aurtengo sagardoa parametro horietatik gertu dago», gaineratu du. Bestalde, enologiaren joera berriak izan zituen mintzagai Joxe Angel Goñik. «Upategiak eraberritzeko egindako lanek aurtengoan izan dute eraginik, izan ere, hotza kontrolatzen duten instalazioetan ez baita izan beroaren zoritxarreko eraginik».

Dagoeneko orokortu den hondarra kentzeko prozesuak hartzitzen utzitako muztioaren kalitatea hobetzen laguntzen duela gaineratu zuen, hasieratik bertatik desagerrarazten dituelako botilan sagardoa gordetzeko garaian akatsak sortzen dituzten hondar ilunak. Halaber, sektorearen erronka berriak ere aipatu zituen, esportazioa kasu. Izan ere, sagardoak Euskal Herrikan kanpoko merkatuan tokia egin nahi duelako.

Lehen txotxa

2003ko Sagardo Berriaren Eguneko ekitaldiek Astigarragako Petritegi sagardotegian jarraitu zuten. Aurtengo sagardo denboraldiaren lehen txotxa Periko Alonso Realeko jokalaria ohiak eta bere seme Xabi eta Mikel Alonsok, Realeko jokalariek, egin zuten. Xabi Alonsok sagardoa gustatu zitzaioela aipatu zion Berriari. «Oraintxe etorri gara entrenamendutik eta trago freskoa ederki sartu zaigu». Ohorezko gonbidatuez gain, Euskal Herriko sagardogile ugari batu ziren Petritegin. Gurutzeta sagardotegiko

Felipe Agirrezabalaren esanetan, aurtengo sagardoa ona da: «Kolare politta eta usain ona du». Iritzi berekoa da ere Altzuetako sagardotegiko Ibon Alkorta sagardogilea: «Gure etxean, sagardoa bere garaian etorri da».

z Datua

12 milioi

Euskal Herrian 2003an 12.000.000 l sagardo egin dira. Astigarragan egin da produkzio horren %50, gutxi gorabehera.

Sagar kopurua: Astigarraga inguruan 7.000 tona inguru landu dira. Gainerakoa Normandiatik eta Britainia iparraldetik ekarri da.