



TRADIZIOA. Botilako sagardoa berreskuratzeako antolatutako duela 30 urte Usurbilgo Sagardo Eguna, eta, oraindik, arrakasta handia du. LLANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

## BOTILAKO SAGARDOA, UDAKO FRESKAGARRIA

Sagardotegi ugari ixten dituzte garai honetan, eta sagardoa botilatik edan ahal izango da aurrerantzean. Botilari garrantzia emateko, sagardo egunak antolatzen dituzte.

**S**agardotegi asko itxi dituzte, baina sagardoa bere bidea egiten jarraitzen du. Upeletik botilara pasatuko da, eta, horretan, lan handia izango dute sagardogileek. Sagarrondo-

ak, berriz, loratzen hasiko dira, eta fruituak nola heltzen dion izango da hurrengo kezka. Sagardozaletik, berriz, erromerietan eta herrietako sagardo egunetan izango dute botilako sagardo mota ezberdinak dastatzeko aukera.

Garai batean, udaberria iristen zenean botilatzen zuten sagardoa sagardogileek; gaur egun, ordea, teknologiarik esker, sagardoa helitzea aurreratu edo atzeratu egin dezakete. Gipuzkoako Foru Aldundiko Fruitu Garapenerako teknikari Ingacio Javier Larrañagak adierazi du merkatuaren eskaintzen arabera botilatzeko aukera dutela: «Sagardogilearen estrategiaren arabera, sagardo batzuk egiteko prozesua bizkortu edo moteldu dezake botilatzeko. Egia esan, sagardoa hobeto dago upategi batean taberna bateko hozkailu batean baino. Sagardogile bakoitzak jasotzen dituen eskaeren arabera botilatzen du sagardoa gaur egun».

Sagardotegi gehienak itxita egoten dira garai honetan, eta sagardo egunak dira sagardoaren kalitatea neurtzeko aukera. Horietako bat

Usurbilgo Sagardo Eguna izango da, igande honetan. Larrañagak dio bertan upategi bakoitzaren nortasuna eta produktua erakusteko aukera izaten dela, eta gaineratu du kalera irteteak «produktua hobeto ezagutzeko eta bezeroak fidelizatzeko» aukera ematen duela. Usurbilgo Sagardo Eguna

**Egungo teknologiarik esker, sagardoa merkatuaren eskaintzaren arabera botilatu daiteke**

**Usurbilgo Sagardo Egunak hemengo eta kanpoko sagardoaren kultura zabaltzen du**

lehen izan zen guztien artean, eta produktua saltzeaz gain «hemengo eta kanpoko sagardoaren kultura» zabaltzen duela dio aldundiko teknikariak.

Gipuzkoako Foru Aldundiak ere botilaren alde lan ugari egin du, eta horren isla da antolatzen duen sagardo lehiaketa. Aurtun, XI. lehiaketa antolatuko dute ekainean, eta hasieratik helburua sagardo botila «baloratzea» izan dela adierazi du Larrañagak. «Sagardoaren azterketa eta dastatzeak hobetzea zen asmoa, eta 2002. urtean ekin genion. Aurtun, XI. urtea izango da, eta sari bat irabazita komunikabideetan agertzea sari bat da halentzat. Irabazlearen sagardoa nolako den, horrek jakin-mina pizten du sagardozaletan artean, eta kuadrillak dastatzera animatzen ditu askotan».

**Kalitateko produktua**

Sagardogintzaren susperraldian aldundiak zerikusi handia izan du, eta aspaldi egin zituen lehen pausoak. 1982an, Larrañagak Euskal Sagardoaren Ikerle Taldea zuzendu zuen, eta, horren bidez, galdutako sagar motak berreskuratzea izan zuten helburu. Horretarako, Hondarribiko sail batean landaketa berriak egin zituzten, eta lan horrek ildo bat markatu zuen. Izan ere, sagastien eta sagarraren kal-

**OTSYA-ENEÀ**  
TOLARE SAGARDOTEGIA



Sagardoa  
botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

tatea da sagardogintzaren alorreko arduradunen kezka nagusia. Helburu bera duten bi talde sortu dira Gipuzkoako sagardogileen artean. Batzuek Kalitate Fundazioaren pean Eusko Label zigiluarekin botilatzen dituzte euren produktuak; beste batzuek, berriz, Gorenak zigiluarekin. Biek ala biek kontrol neurri zorrotzak jartzen dituzte kalitateko produktu bat lortzeko. Bertako kide izateko, azterketa eta dastatze neurri batzuk gainditu behar dituzte sagardogileek, eta, horretarako, sagastiak gehiago zaintzea eta ardura gehiago izatea eskatzen du. «Sagarrari arra sartzen bazaio, nekez egin ahal da kalitate handiko sagardorik. Lehengai gehiago begiraten dute, eta, horretarako, sagastiak homologatu behar dituzte. Base-rritarrei sagastiak gehiago zaintzeko eskatzen diete, eta horiei ere gehiago ordaintzen diete. Gaur egun, aukera gehiago dugu. Orain, Gorenak, Labela eta ohiko sagardoak daude», azaldu du aldundiko teknikariak.

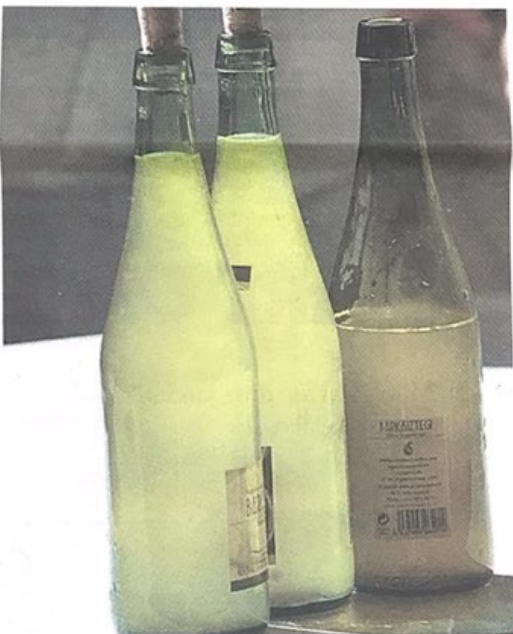
Ekimenak ekimen, kontua da oraingoz ez dela hemengo sagar nahikorik sortzen, eta sagardogile batzuek kanpoko sagarra behar izaten dute euren produkzioari eusteko. Izan ere, Larrañagak esan du hemengo lurra ez direla aproposenak, Euskal Herria menditsua delako eta, Normandiako lautada handiekin konparatuz gero, makinak erabiltzeko eta behar bezalako errendimendua ateratzeko zailtasun handiak eragiten dituelako.

#### Itxura ona

Udaberrian sartuta gaude bete-betean, eta sagastiak lorez beteta daude. Eguraldiak hainbat gora-behera izaten ditu, eta apirilko egun euritsuek maiatzeko egun beroei txanda eman diete. Horrek loraldian eragiten duela aitortu du Gipuzkoako Foru Aldundiko Fruitu Garapenerako teknikariak. «Maiatza apirila baino epelago eta euri gutxiagorekin doa. Sagarmota batzuk, goiz loratzen direnak, uzta gutxiakoak izango dira, baina maiatzean loratzen direnak asko izango direla uste dut. Oraingoz, lore asko ikusten da, eta uzta oneko urtea izango dela dirudi», esan du.



AUKERA. Sagardo mota ezberdinak dastatzeko aukera izango da. Argazkian, bi gizon, sagardoa dastatzen. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS



PROTAGONISTAK. Botilak eta edalontziak protagonistak izango dira Usurbilgo Sagardo Egunean. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS



# LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!  
eta etiketan LIZEAGA  
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN  
EDATERA

