

Gure aurreko belaunaldiek erakutsi digutena zera da, zenbat eta sagar mota ezberdin gehiago sartu, geroz eta hobea izango dela lortutako sagardoa. Beraiek hala uste izan dute urtetan eta urtetan, eta sagarrondoak dituen base-ri batetara baldin bazoaz, hamaika klasetako zuhaitzak landatuta dituztela ikusiko duzu, ustezko nahasketa hobea go hori lortzeko asmotan. Baina hori ez da horrela, eta ikerketak egitea sagardoa hobetzeko bidea da.

-D.: Nola egingo litzateke aukeraketa hori?

-J.A.A.: Hasteko, sagar barietate ezberdinen selezio bat egin behar da. Hortik aurrera, on diren hauen artean, gaitzak hobeto gaintzen dituztenekin geldituko ginatke, ahulenak baztertuz, sagardoaren ekoizpena ziurtatzeko. Hor dago etorkizuneko sagardo onaren bidea. Ni orain enologo batekin nabil lanean, ardoarekin egiten den antzera sagardoa egiteko ere modu eta fruitu hoberenak zeintzuk diren bilatzen, eta pentsatzen dut ni bezala arituko direla beste batzuk ere. Dena den, erakunde-enganetik laguntza gehiago beharko genukeela uste dut.

Tolare Sagardotegiak

-D.: Bizkaian sagardotegi berriak irekitzeak bezero gutxiago suposatzen al

zala, eta honek beste gauza bat planteatzen du. Zeri esaten diogu sagardotegi? Gipuzkoako sagardogileak orain horretan lanean gabiltza, sagardoa egiten dutenen eta saltzen dutenen artean bereizketaren bat egiteko moduan. Oraindik ez da ofiziala, baina pentsatu duguna egileek nolabaiteko distintibo bat izatea da. Horrela, sagardoa saltzen duten lokalek sagardotegi izena izango lukete, eta saltzeaz gain egiteaz arduratzen direnak Tolare Sagardotegiak izango lirateke.

-D.: Aurten sagarra aurkitzea bestetan baino zailagoa gertatu omen zai-zue.

-J.A.A.: Sagar guztien %50a Frantziatik ekarri dugu aurten, %35a Gipuzkoako sagarra da, %10-15a Galiziatik ekarritakoa eta gainerantzekoa Txekiar Errepublikatik eta beste zenbait lekutatik etorri da.

Sagardoa, oso ona

-D.: Emaizta nolakoa izan da?

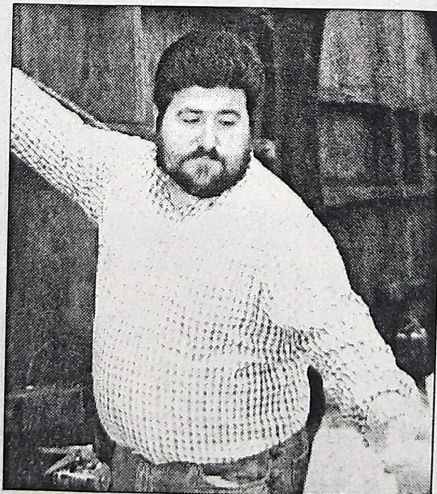
-J.A.A.: Aurtengo sagardoa oso ona da. Gorputz handia du eta gustoso da. Kolorez piska bat kargatuago dator, gutxi -profesional ez den batek ez luke nabarrituko-, nahasketan gozo-mikatzen diren sagarren kopurua gaziena baino handiagoa delako, eta gazia da kolorea arintzen duena.

«Sagar egokienak aurkitu behar ditugu»

GIPUZKOAKO Sagardogileen Elkartearen presidentek, José Angel Aginagak, sagardogintza munduak aurrerakada bat egin behar duela argi dauka. Sagar mota asko aztertu eta horietatik egokien edaria hobetzeko erabili, «etorkizuneko sagardo onaren bidea» hartuz.

-DEIA: Martxan jarri nahi den Sagardo Etxeari zer eskatuko zenikete sagardogileek?

-JOSE ANGEL AGINAGA: Batez ere, lan egiteko toki bat izatea, sagarra eta sagardoaren mundua aurrera ateratzeko. Gure ideian, museo bat egotea ez da garrantzitsuena. Nahi duguna lan egiteko lekua da, eta gainera museoa eta liburutegi edota dokumentazio zentrua baldin badaude, primeran, baina gure ustez ez dira momentu honetan sagardogileek dugun behar nagusia.



du zuentzako?

-J.A.A.: Ez. Egia esan, gutxi dira ireki diren sagardotegiak, eta txikiak gehienbat. Gainera ez dira sagardogile, erosi egiten dute edaria, hemengo askok be-

-D.: Azken astetan jendeak sagardotegitik ateratakoan egiten dituen baldarkeriei buruzko berriak jakin ditugu.

-J.A.A.: Egia da badagoela hiru baso sagardo edan eta portatzen ez dakien jendea, hori ez da gaurko kontua, urtero gertatzen da. Gure aldetik, hori kontrolatzea zaila da. Sagardotegira ondo pasatzera datorren jendea dago, giro onean egotera, eta besteekin sartu gabe lasai eta alai egotera. Baina beste batzuk baldarkeritan hasten dira edan orduko eta horiek dira arazoak sortzen dituztenak.

-D.: Beste urtetan baino jende gutxiago al dabil aurten sagardotegitan?

-J.A.A.: Ez, ez dut uste, bestetan bezainbat bezero datoz. Gertatzen dena, eta nere ustez normala da erabat, hotzarekin atzeratu egiten direla da. Baina logikoa ikusten dut, sagardotegi gehienetan ere hotza egiten baitu.