

GARA > Idatzia > Euskal Herria

Kronika | XVIII. sagardo berriaren eguna

## Behin irekiera emanda, upeletan prest da sagardo usaintsu eta freskagarria

Hemen duzue aurtengo sagardo berria, goxo-goxoa. Etorri lasai, gozatuko duzue-eta». Gabonak amaitu berri badira ere, zabalik daude dagoeneko sagardotegiak eta hala iraungo dute maiatzera arte. Astigarragan, behintzat, atzo egin zuten irekiera; Karlos Argiñano sukaldariak jarri zion gatza eta piperra ekitaldiari.

Janire ARRONDO

Eguzki ugariak eta neurriko euriak sagarraren zukua fruta-gustukoa eta orekatua lortzea ahalbidetu dute; hala diote behintzat Gipuzkoako sagardogileek. Sagardo berria, gainera, «orekatua, aromatikoa, freskagarria eta ahoan amaiera luzea duena» dela ziurtatu du euren ordezkari Jose Angel Goñi sagardogileak.

Aurtengoan Karlos Argiñano sukaldari beasaindarra izan da Astigarragako txotx denboraldia irekitzeaz arduratu dena, eta Jon Maia eta Sebastian Lizaso bertsolariak izan ditu lagun. Petritegi sagardotegian izan zen irekiera eta, ohi denez, telebista kamera eta flash artean hartu zuen lehen tragoxka sukaldariak. Lehen dastaketa egin ondoren, Argiñanok sagardogileek urtetik urtera «sagardo hobea» egiten dutela nabarmendu zuen. Horren sekretua sagarrondoak aldatu eta ondo kasu egitean eta edaria egiteko prozesua muturreraino zaintzea dela esan zuen. «Sagardoa da urte osoan goza dezakegun produktu natural bakarrenetakoa», esan zuen.

Naturala eta ona izateaz gain, gainera, Argiñanoren esanetan, berezia da sagardoa, lagun artean gozatzen den edaria dela-eta. «Horretan behintzat denok ados jartzen gara!», bota zuen. Aurtengo denboraldian sagardotegira gutxienez bospasei aldiz joango dela hitz eman zuen sukaldariak. Sagardoa hobekien zein jakiri doakion galdetuta, arrainekin eta haragiekin ondo bat egiten duela esan zuen. Goiz osoa telebistarako saioak grabatzen eman zuela-eta, ausartu zen sukaldaria errezeta bat ematen. Goizean, muskuiluz lagundutako legatza sagardotan prestatu bazuen, prentsaren aurrean labeko oilasko errea sagar zuku honekin laguntzea gomendatu zuen. Barruan baratxuriak jarri, botila erdi sagardo eta labean 200 gradutan hiru ordu laurdenez, gonbidatuak txundituta uzteko moduko otordua egin daitekeela esan zuen. Hala ere, argi du kostaldeko herri batean dozena bat sardina sagardoz lagunduta jatea ere gozagarria dela.

Sagardotegiko urteroko ekitaldiaren aurretik, ekoizleek Astigarragako Sagardoetxean aurkeztu zuten denboraldi berria. Bertan, herriko alkate Bixente Arrizabalagak, Nekazaritza eta Arrantza sailburuorde Jon Azkuek eta Landa Ingurumeneko diputatu Rafa Uribarrenek lagunduta aldatu zuen sagarrondoa Karlos Argiñanok.

### Labela sagardoarentzat

2010eko Euskal Herriko uztak 10 milioi litro sagardo inguruko ekoizpena ekarri du, aurreko urteko kopuru bertsua. Aurreikuspenak egitea zaila den egoera ekonomikoaren aurrean, «zuhurtziaz jokatzeko» erabaki dute sagardogileek. Bestelako berrikuntza bat izango da aurtengo sagardo denboraldian, izan ere, kalitatearen bereizgarria daramaten sagardoak izango dira udarako merkatuan. Abenduaren amaieran hamalau sagardogilek kalitatearen marka propioa sortu zuten eta Astigarragako Alorrenea, Altzuetan, Barkaiztegi, Egiluze, Gurutzeta, Isastegi, Zapiain eta Zelaia dira

Sagardo Mahaian dirautenak. Hala, Sagardo Mahaiak Gipuzkoako sagarrondoan homologazio prozesurako enpresak jarri ditu martxan; helburua jabeei sagarririk onena lortzeko aholkuak ematea da. Beste hogeiren bat sagardogilek, ordea, sagardoa Eusko Label bereizgarriarekin egiteko bidea hasi dute, Kalitatea Fundazioak kudeatutako marka publikoa.

ENBA nekazaritza sindikatuak aurreko astean babesa eman zion sagardoari labela jartzearen ekimenari, baina sagardoa ez ezik, gainontzeko produktuak ere, haragia edo gazta, kasu, labeldunak izan daitezen eskatu zuen ENBAk.

Kontuak kontu, maiatzera bitarte sagardotegiez gozatzeko aukera izango da. Hernanin ere urtarrilaren 23an egingo da txotx denboraldiaren irekiera. Hala ere, kalitatearena berrikuntza bada ere, Tabakoraren Legearen ondorioz, sagardotegietan erretzerik ez izatea ere berria izango da. Karlos Argiñanok erretzailea dela aitortu bazuen ere, ez erretzearena «onerako» izango dela esan zuen. «Ez da ministroaren laguna naizelako, baina luzera denon onerako izango da, eta gerora eskertu egingo dugu», esan zuen barre artean sukaldariak.