

» PAPERZKOA

- Aurkibidea
- EuskalHerria
- Jendartea
- Ekonomia
- Iritzia
- Mundua
- Kultura
- Kirolak

» AZKENORDUA

» ENGLISH EDITION

» DOSIERRAK

» DOKUMENTUAK

» IRUDITAN

» HEMEROTEKA

» Produktuak

Sagardo berriaren eguna Astigarragan

«Orekatua eta fruitu gustukoa da»

Itxura eta zapore onekoa etorri da aurtengo sagardoa. Horixe diote horretan aditu direnek. Orotara 12 milioi litro ekoiztu dituzte, eta esandakoak egia ote diren edo ez frogatzeko aukera izango da batean eta bestean aurrerantzean. Juan Martinez de Irujo pilotariak izan du aurreneko aukera, bera arduratu baita aurtengo lehendabiziko txotxa egiteaz. Adituen arabera, orekatua eta fruitu zaporekoa da uzta, eta udako lehorteak sagarra murriztu eta negu epelak sagardoa aurreratu badu ere, edaten hasteko primerako puntuan dagoela adierazi dute horretan dakitenek.

ASTIGARRAGA

Hamabi milioi litro ingurukoa da aurtengo sagardo uzta; beraz, eta sagardo denboraldiak irauten duen bitartean, sagardoaren zaleek makina bat gozatzeko aukera izango dute bateko eta besteko sagardote- gietan. Atzo zabaldu zuten ofizialki lehen upela Astigarragan Sagardo Berri Egunean, Bereziartua sagardotegian egin zuten ekitaldian.

Lehen tragoxka edan aurretik, ordea, aurtengo sagardoaren ezaugarri eta elaborazio prozesua azaltzeko ekitaldia egin zuten Astigarragako kultur etxean. Diputazioko eta Lakuako ordezkariak, Astigarragako alkatea, herriko sagardotegietako ordezkariak eta Sagardun elkarteko ordezkariak izan ziren bertan.

Sagardun elkarteko idazkari Joxe Angel Goñik azaldu zuenez, beti bezala «orekatua» da eta «aho bete fruitu gustua» du aurtengo sagardoak. Horiexek dira aipatu zituen ezaugarri nagusiak.

Sagar uztari dagokionez, azken urteetako lehorteak uzten tamainan eragina duela esan zuen, eta aurtengo kostaldean eta barnealdean jaso duten sagar kopurua nahikoa ezberdindua izan dela azaldu zuen. «Barnealdean gutxiago izan da eta kostaldean, gehiago. Hala ere, uzta ona izan dela esan genezake, 2004arekin koparatuta dezente apalagoa izan bada ere».

Guztira, 16 milioi kilo sagar baliatu dituzte Euskal Herrian egin den sagardoa ekoizteko, eta %40 izan da bertako sagastietan bildutakoa. Goñik adierazitakoaren arabera, ehuneko hori handitze aldera-edo proiektuak ari dira garatzen Gipuzkoako sagastiek katalogatu eta kalitatea handitzeko neurriak ezartzeko.

Azken urteetan ere lan egin dute sagar barietatea zabaltzeko, sagardoa orekatua izan dadin ezaugarri ezberdineko barietateak behar baitira. «Hemen batez ere barietate gozoak izan dira tradizio, jateko ere baliatzen zirelako. Eta azken urteetan, garrantzak diren barietateak bultzatu dituzte, hain preziatua den oreka hori lortze aldera».

Eguraldiari ere erreparatu behar zaio, ordea, sagardoaren nolakotasunaz mintzatzerakoan, eta udazken eta neguko eguraldi epelak direla-eta, «egun sagardoek irakina amaituta dute, eta oso puntu onean daude edaten hasteko».

Iritzi berekoa da Bereziartua sagardotegiko jabe Joxe Miel Bereziartua. «Eguraldi epel samarrak egin baditu ere, sagardoak kolore ederra dauka eta sagardo ederrak izango ditugula uste dut», esan zuen.

Sagardotegiak ezagun ditu Martinez de Irujo Iberoko pilotari handiak, bertan ospatzen baititu lortutako txapelak, eta horrexegatik eta kirol munduan aurtengo egun dituen merituengatik, atzo upela ireki eta lehen sagardoa dastatzeko aukera izan zuen. «Ohore» gisa hartu zuen. Martinez de Irujo lehen tragotxo egin eta horren ohiko bilakatu den esaldia esan zuen: «Gure sagardo berria». Dantzari batek aureskua dantzatu zion, eta Jexux Mari Irazuk eta Aitor



Euskal Herria
El PP intentará activar desde el Congreso un proceso de ilegalización de EHAK

Euskal Herria
Ezker Abertzalea: «El ciclo de ilegalización y marginación está superado en Euskal Herria»

Mundua
Merkel advierte del «fracaso histórico» que supondría no tener una Constitución en 2009

Jendartea
«Orekatua eta fruitu gustukoa da»

Kirolak
Lección de fútbol del alumno aventajado al teórico profesor

Euskal Herria
La reunión ETA-Gobierno situó la clave en el acuerdo entre las fuerzas vascas

Mendiluzek bertso bi bota zituzten. Sagardoa ez ezik sagardotegietako giroa ere atsegin du pilotariak. «Sagardoa, giroa, txuleta... dena dut gustuko. Sagardotegiak aparteko lekuak dira primeran jan eta edateko eta jendearekin gustura egoteko aukera ematen baitute», adierazi zuen.

Sagarrondoa landatzen

Kirolari fina bera, ez du nahi bezainbestetan sagardotegietara joateko aukerarik izaten, baina aukera duenean lagunartean hartzen du tarte bat horretarako, eta Gipuzkoako alderdi horretara ere joaten dira. «Partiden ostean-edo, etortzen gara hona, eta oso gustura egiten dugu, gainera; sagardotegi giroa ezagutzen ez duten guztiei gomendatzen diet probatzeko», esan zuen.

Aurtengo denboraldiko lehen sagardoaren gainean, honakoa adierazi zuen: «Ez dakit ona den edo ez, baina niri gustatu zait, behintzat». Sagardoa dastatzea ez zen izan, ordea, Martinez de Irujok atzo zuen eginbehar bakarra. Bertaratutako gazte mordoxkari autografoak sinatzeaz gain, Astigarragako Sagardoetxeko sagasti museistikoan txalaka motako sagarrondo bat landatu baitzuen.

San Anton egunean, Astigarragan sagardoa, eta Getarian, noski, txakolina

GETARIA

Gauzak nola diren, aurten pare-parean tokatu dira Astigarragako sagardoaren jaia eta Getariako txakolinarena. Zintzurra gustura bustitzeko aukera pareta eta paregabea, beraz. Getariakoa beti izaten da urtarrilaren 17an, San Anton egunean. Astigarragakoa, berriz, buelta horretan, betiere San Sebastian egunaren bezperetan. Aurten egun berean egokitu dira bi hitzorduak.

Giro paregabean ireki zuten ofizialki atzo Getarian txakolin uzta berriaren denboraldia. 1.500 bat botila ireki zituzten goiz-partean, Getariako Txakolina Jatorri Izendapenean izena emanda dauden 17 upeltegietakoak guztiak. Eta edariak jatekoa eskatzen duenez, hori ere kategoriakoa prestatu zuten: Getariako antxoia eta atuna, egarri puntua sortzeko aproposak.

Aurtengo Mahasti Jaunak izendatzeko parada ere eskaini zuen ohiko bihurtu den egitarauak. 2007 hasi berri honetakoak Martin Berasategi eta Hilario Arbelaitz sukaldariak izango dira, txakolinaren alde egindako lana eskertze aldera. Bertsoak, berriz, Andoni Egañaren eta Sebastian Lizasoren kontu joan ziren; horiek ere urterokoak dira Getarian.

Aurten, 1557.000 litro ekoitzi dituzte Jatorri Izendapen horrekin, bi milioi botilatik gora. Oinarritzko merkatua Gipuzkoan dauka Getariako Txakolinak, bertan saltzen baitute ekoizpenaren %75. Baina Euskal Herritik kanpo egina du bidea, eta Europar Batasuneko txoko asko- tan ezaguna dute.

Inprimatu 



gara 

CopyrightGara | Kontakua | Norgara | Publizitatea |



euskalherria.com