



Geroz eta kalitate gehiago

'GURE SAGARDO BERRIA' OIHUAREKIN BATERA TXOTXAREN DENBORALDI BERRIA MARTXAN JARRI ZEN ASTEAZKENEAN, APIRILA ARTE LUZATUKO DEN TXOTXA.

Denboraldiaren lehenengo kupela irekitzeko leku moduan Petri-tegi sagardotegia aukeratu zen eta Errealak izan zen estreinaldiaren gonbidatu berezia.

Sagardogileek, benetako protagonistak eta mundu guztiak gure ohiko produktuetako bat dastatzeko aukera eskaintzen dutenak, sagarraren urritasuna nabarmentzen dute aurtengo uztaren inguruan.

Zelaia

Urtero bezala, Zelaia sagardotegian ilusio handiarekin prestatu dute denboraldi berria. Horrela azaltzen du Oihana Gainerainek: "Kupeletako sagardoak dastatzeko aurtenera bisita gaitzazuen espero dugu txotxak trauten duen denboran hauek nola garatu diren ikus dezazuten. Sagarraren uztu urria baina kalitate onekoa izan da. Kanpotik, Bretainia inguruetatik, sagarra ekarri da ere eta emaitza kalitate eta iziera handikoa da".

Hori dela eta, kanpaineren hasieran, Oihanaren aburuz "Sagar-

do aromatikoak dastatu ahal izango dira, usain onekoa eta orekatua, txotxa aurrera doan ahala gorputza hartzen joango da".

Saizar

Napoleon Lertxundi Saizar sagardotegikoa da. Bere iritziz, aurtengo uztu sagardoaren urritasuna du ezaugarri "Euskal Herriko sagarrondoaren produktzioa urria izan da, horrek 'veceria' eta klimatologia ondorioak jasan ez dituzten lekuek sagarra inportatzera behartu gaitu".

Baina horrek ez du aurtengo sagardo dastaren kalitatea ekidin. "Eguzkiak gogor jo du eta erdi lehortua egon da, sagardoak kalitatekoa bihurtuz, 2009 uztu sagardo trinkoa, ahoran sendoa eta amaiera lehorra eta mingotsa duena".

Elaborazio honetarako sagardoaren ezaugarri zehatz batzuen ondorio dira: "berde kolorekoa, tonu horixekin urre zaharrera iritsiz, koloreduna eta koipearekin. Sagardo sendoa, aparra eta koroa edalontzian jaten dutenak. Sagardo fruitu oso onduen usaina izango du, loreen eta zitrikoen kutsuarekin".

Barkaiztegi

Pozik. Horrela sentitzen da Peio Irizar aurtengo produktuarekin. "Aurtenera, Barkaiztegi sagardoaren garapenarekin pozik gaude, izan ere irakina ondo ateratu da eta, beraz, gorputzez borobilak eta frutausainekoak izango dira, beste baso bat hartzera bultzatuko gaituen amaiera lehorrekin".

Zerbitzua eta produktzioa hobetzeko ideiarekin, Barkaiztegi inbertsio ekonomiko indartsua egingo da aurtenera. "Sagarraren lanketa eta muztioaren hartzea hobetu nahi dugu, gure bezeroak eta merkatuaren eskaera berriak asetzeko helburuarekin, Jose Mari Irizarrek, nere aitak, duen lan onaz eta tradizioaz ahaztu gabe, azkeneko 50 urtetan hartutako esperientziarekin eta azkeneko urte hauetan marka ospetsua izatera bultzatu gaituen bideari jarraituz".

Urtero bezala, urtarrilaren 21ean irekiko ditu ateak sagardotegiak, "gure



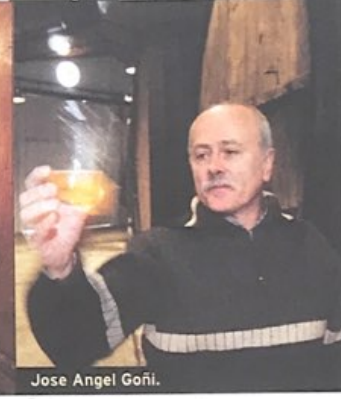
Gainera familia.



Napoleón Lertxundi.



Peio Irizar.



Jose Angel Goñi.

Zelaiá
SAGARDOA
Sidra Natural

Martindegi, Auzoa, 29 HERNANI
Tel. 943 55 58 51

ABRIMOS TAMBIEN
DOMINGOS AL MEDIODIA
IGANDE EGUARDITAN
IREKITA ERE

IPARRAGIRRE
TOLARE SAGARDOTEGIA

WWW.IPARRAGIRRE.COM
osinaga auzoa 10, HERNANI 943 550328



lagunen, bezeroen eta gurekin bat disfrutatu nahi duen ororen bisitarren esperan, denok elkarrekin 2009 uztia probatzeko. Bezero gehienak gipuzkoarrak dira, sagardoa ezagutzen dutenak eta euren iritzia ematen digutenak, horrek urtez urte hobetzeraz garrantzia".

Gurutzeta

Jose Angel Goñi, Gurutzetako sagardotegikoa, aurtengo uztaren inguruan bere lankideen iritziarekin bat dator. "Oso urria izan da, iazkorekin konparatuta, produktuak %30 behera egin du".

Zaporearen inguruan, sagardogileak sagardoa edateko prest daudela dio. "Iaz

egun hauetan zeuden baino hobeto daude. Gure etxean edateko errazak izango dira

edozein kupeletan. Eguraldiak sagardoaren onketa azkarrago izaten lagundu du".

Menuaren inguruan, Gurutzetan, berrikuntza bat dago. Aurten haragi mota berri bat gehitu da.

"Wayuaren haragia eskainiko dugu, Burgosetik ekarria Patxi Larrañagaren laguntzaz. Haragi hau probatu ahal izateko bezeroek lehenetik deitu beharko dute, enkarguz baino ez baitugu jarriko.

Haragi honen ezaugarria koipea oso zabaldua duela da eta pastelaren antzera jaten da".

Zapiain

"Veceria'ren fenomenoak ere hatzeman du Zapiainek, honek ordea ez du ilusioarekin lan egitera joatea ekidin ezta kalitateko sagardoa eskaintzea ere. Migueltxo Zapiain gutxiago produzitu dutela azaltzen du, "baina kalitatea ona izaten jarraituko du. Produktua edateko prest dago. Aurten lan handia egitea espero dut".

Txotxa sagardotegi honen %9a suposatzen du, baina enpresarentzat funtzio garrantzitsua dela uste dute. Sagardo botilak dira beste diruiturria. "Krisia dela eta, iaz sagardo botilaren salmentak behera egin du, zorionez saltzen jarraitzen da, batez ere Euskadin".

Zapiainen kalitatearen alde egiten dute, hori dela eta ISO 9000 ziurtagiria eskuratu zuten duela hiru urte, eta aurten 10 S ziurtagiria lortzeko lanean dabilta tradiziozko sagardotegi honen lan ona gehiago azpimarratuko duena. "Lan itzela egiten duen lantaldea eta instalazio egokiak ditugu".

Petritegi

Joaquín Otaño, Petritegi sagardotegikoa, bere lankideak bezala, veceria'ren fenomenoak nabarmentzen du: "2009an Euskal Herriko sagarra nahiko urria izan da eta produkzioa kanpotik ekarritako produktuarekin bete da". Honek aurten gipuzkoako kupeletan dastatuko den sagardoa kolore onketa eta edateko prest egotea ekarri duena, baina dena ondo ateratzen lantalde osoari esker".



Pertsona berezi bat

JOKIN OTAÑO

Sagardo munduak sektorean ezagunenetako gazte bat galdu zuen joan den abenduaren 19an, ezaguna ez soilik bere lan onagatik, baita bere bizitasunagatik, sengoatunagatik eta lankidezagatik ere. Horrek guztiak datorren urtarrilaren 31an, Donostiako Atano III. Frontoian, omenaldi bat antolatzea bultzatu dute. Horrela azaltzen du Jesus de Miguel, Jokinen lagunak. "Lagunen eta senideen arteko topaketa izatea nahi dugu. Agur esateko eta merezi duen omenaldia egiteko era eder bat, bere senideek gertu gaituztela senti dezaten. Beti haien ondoan izango gaituztela esan nahi diegu, behar duten guzti-rako. Euskal kulturaren inguruko jendea egongo da, baita sagardo mundukoa, txakollikoa eta kirolakoa, besteak beste. Jokin herri kirol mundura oso lotua zegoen".

Familiak biziki eskertzen du dolu-min momentu hauetan horrelako ekitaldia antolatzea. Arreba Ainarak azaltzen duen moduan, Jokin Otaño, "pertsona sanaoa zen, bizitasun handikoa eta sendoa. Jendearekin adeitsuak, beti irribarrearekin eta adar-jotzaileak".

Sagardogillen seme eta iloba, Astigarragako Petritegi sagardotegian jaio zen eta sagarrari eta sagardoari eskaini zion bizitza. "13 urte zituenetik -dio Ainarak- sagardotegian lan egiten hasi zen, aitaren sagardogile ogibidea jarraituz. Sagardotegiaren upel-

tegiaren bezeroei eta lagunei edaten ematen zien, sagardoaren munduaren eta bere lanbidearen berri emanez, tragoen artean jendarekin txantxetan ibiltzea gustatzen zitzaion".

Bere lanbidea baina ez zen sagardotegian amaitzen kanpoan ere lanbidearen berri eman baitzuen. "Sagardo egunak, gastronomia feriak, herri ekintzak eta lur zein produktu naturalaren inguruko ekitaldiak non bera han, sagardoa ezagutzera emateko beti prest".

Bestalde, Jokin Otaño Gipuzkoako Sargo Naturalaren elkartearen presidenteordea zen eta sagardo munduaren inguruko elkarteekin elkarlanean zebilen.

Jesús de Miguel eta bere arrebrek zioten moduan, kirola zen bere zaletasun handienetako bat. "Zuen lan esker-garekin ere, beti leku bat egiten zion bizikletari, korrika egiteari edo herri kirolean prestatzeari, haietan parte hartzea gustoko zuten. Inguetako taldeetan lan egiten zuen ere kirola gazteen artean bultzatuz. Bere bi semeak, Ioritz eta Argoitz, kirolariak dira. Bestalde Quebrantahuesos bizikleta proban eta Behobia-Donostia lasterketan ere parte hartzen zuen".

Futbola bere pasioetako bat zen eta gipuzkorra izatez, Errealaren jarraitzailea zen. "Emaztearekin eta semeekin Anoetara joaten zen partiduetaz gozatzera, familiarra zen, gauza bera egiten zuen pilota partiduetan".



Migueltxo Zapiain.

Joaquín Otaño.



www.gurutzeta.com
gurutzeta@gurutzeta.com

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURALEAN

Tel. 943 55 22 42

Oialume Bidea, 63 Astigarraga (entrada por el bº de Ergobia)