

Gipuzkoako sagardo onena Tolosan eskuragai

Sei urrezko sari banatu dira sagardogileen artean Gipuzkoako Foru Aldundiaren eskutik, kalitatezko lana saritzeko asmoarekin

■ ELEN E MENDIOLA

DONOSTIA. Aurtengoan, XVIII. edizioa, Tolosako sagardotegi batek lortu du Foru Aldundiaren saria. Isas-tegi sagardotegiak hain zuzen ere. Joseba Lasa izan da irabazle txape-la, 3.000 euroak eta Donostiako Bi-darte baserriko 'Garralea edo karre-ro barrika' ezagunaren erreplika ja-sotzera altxatu dena.

Hala ere, momento hunkigarri horretan bere aitari saria eskaintzea ez zaio ahaztu, izan ere, honek, Mi-gel Marik, hasi zuen lana sagardo-tegian. «Orain anaia, Mikel, eta biok ere ari gara berarekin, baina aitak-sortu zuen Isastegi sagardotegia», argitu du Josebak. Gainera, ez ditu bere kideak ahan-tzi eta «beraien lana sektorean errekonozimendua lortzeak benetako saria» dela argi-tu du.

Lasarekin batera, beste bost sa-gardotegik ere lortu dute urrezko kategorian sartzea: Adunako Abu-ruza sagardotegiak, Hernaniko Altzuetak, Zeraingo Ohiartek, Or-diziako Tximistak eta Hernaniko Zelaia. Zilarrezko kategoria Asti-garragako Alorrenea sagardotegiak irabazi du eta brontzezkoan, ordea, Astigarragako Petritegi izan da one-na. Saritu guztiek euren botiletan sari hau lortu duten zigilu akredi-tatiboa eramateko aukera izango dute, hurrengo urtera arte gutxie-nez. Horrez gain, diploma ere jaso dute.

Markel Olano, Gipuzkoako Dipu-tatu Nagusia, eta Ainhoa Aizpuru, Ekonomia Sustapena, Landa ingu-runea eta Lurralde Oreako diputa-tua, izan dira sariak banatzeko ar-dura izan dutenak.

10,12 milioi litro sagardo

Pasa den urteko datuek diotenez, «2018an fruta usaina eta aroma freskoa duen 10,12 milioi litro sa-gardo ekoitzi ziren» Euskal Herrian, aipatu du Ainhoa Ayesta lehiaketa-ko aurkezleak. Gainera, horretara-ko «bi milioi berrehun mila kilo sa-



Sarituak, irabazitako zigiluak erakusten, Markel Olano eta Ainhoa Aizpurrekin.

gar erabilia dira eta, guztira, 43 dira jatorri-izendapenera atxikitako sa-gardoetxeak».

Baina Xabier Agotek, Albalola Itsas Kultur Faktoriako presidentek, esan duenez, euskaldunek edaten dituzten sagardo litro eta litro hauek kontu zaharrak dira. Jada 1566. ur-tean, Miguel de Cerainek idatzita-ko dokumentu batean, ontzian era-maten zituzten sagardo litroak ager-tzen dira. 120 sagardo 'bota', hau da, 60 mila litrotik gora. Uzta emanko-rak dirudite XVI. mendekoak.

2018ko uztak ezaugarri nagusi izan zituen «loratze berantiarra, uda-berriko eguraldi eurtsua eta udara lehor eta beroa medio. Kolore eta gorputz handia duen sagardoa izan da, orekatua eta alkohol maila al-tuarekin», deskribatu du Ayestak.

Sari banaketa arintzeko, Aitor Mendiluze bertsolariak mikrofono aurrean bertsoa abestu du. Sagardoa gai, txaloe-kin agurtu dute bertara-tutakoek.

Azkenik, Markel Olanok, Gi-puzkoako Diputatu Nagusiak, hi-

tzaldi motz bat eskaini du. Hone-tan, lehiaketak duen helburua go-gorarazi nahi izan du: kalitate ho-bereneko sagardoa ekoitzen duen sagardotegia baloratzea, sustatzea eta saritzea. «Foru Aldundia, sa-gardoaren industriarekin elkarlanean, sagardoari prestigioa ematen saha-tu da hemezortzi urte hauetan». Eta datuek hitz hauek mantentzen di-tuzte; horrela, 2013tik 2015era, 9 mila sagarondo zeuden lurraldean, baina 2016tik 2019ra zenbaki hau 33 milara igo da.