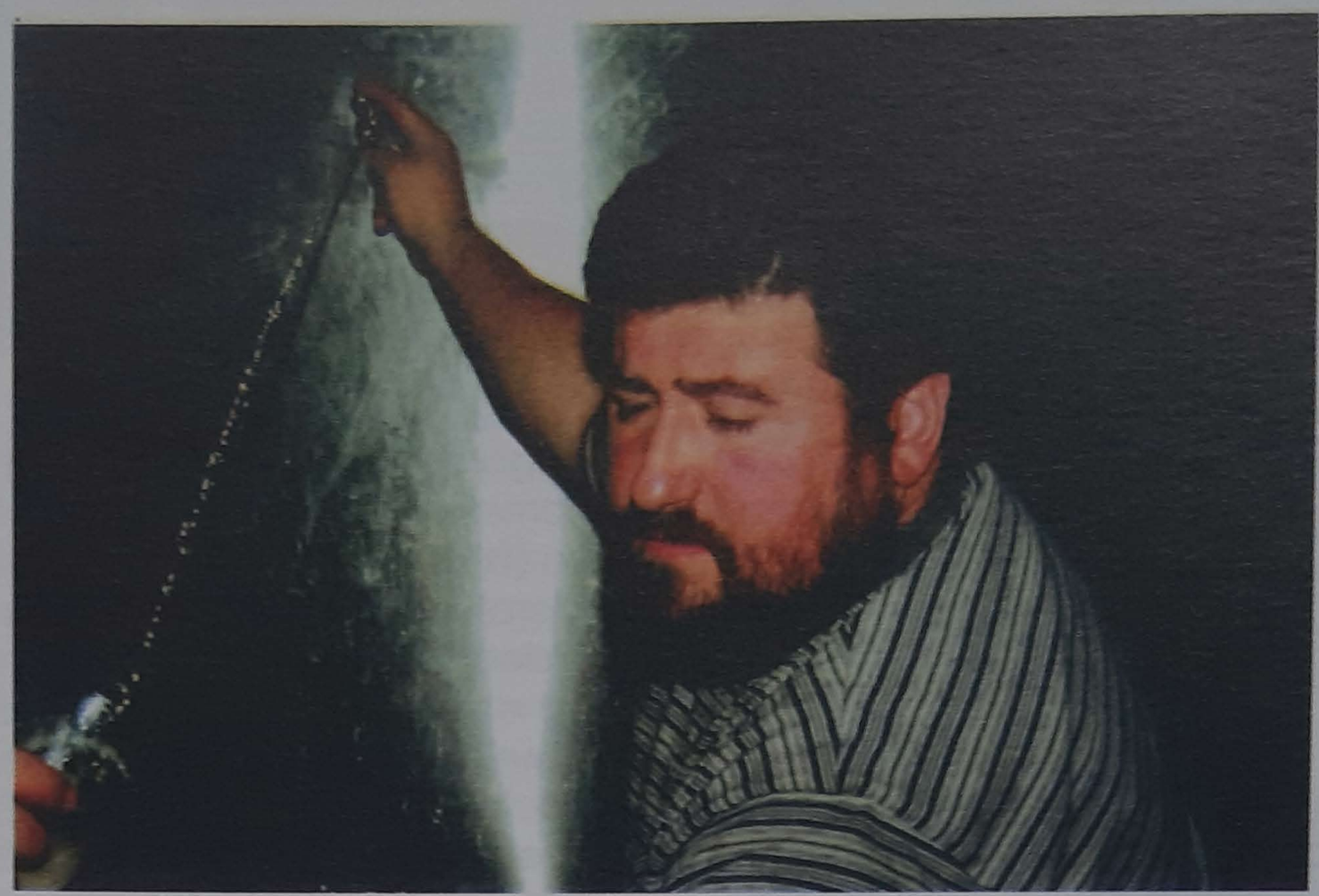
"Guk hemengo sagarrarekin egin nahi genuke sagardoa"

Joxe Anjel Aginaga Illumbe sagardotegiko nagusia izateaz gain, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria da. Aurten berak irekiko du Sagardo Eguneko lehen sagardo boteila, eta guk berarekin hizketaldi bat izan dugu. Sagardoaren etorkizunaren nondik norakoak kontatu dizkigu berak.



Txotxeko denboraldia amaituta, zein da Sagardogileen Elkartetik egiten duzuen balorazioa?

Balorazio ona egin beharra dago. Aurreko urteen antzera lan egin da, sagardo onak izan dira, jende ona ibili da... jendea gustora joaten da sagardotegira. Elkarrekin hitz egiten dute, tertuliak beste lekuetan baino tarte haundiagoa dute, eta normalean, gainera sagardo ona edaten da. Hau ere baloratu beharra dago.

Sagardoa txotxetik edateko garaia amaitu da.

Amaitu da, bai, gauzak ondo egingo balira txotxetik ez litzateke sagardo gehiago edan behar. Nire ustez, txotx garaiak irauten duen denbora horretan bakarrik eman behar da kupeletik sagardoa, eta ez urte osoan zehar. Garaian garaiko gauzak egin behar dira, eta urtarriletik apirilera da sagardoa txotxetik edateko garaia. Jendeari garai horretan sagardotegira joateko poza kentzeko arriskua dakar urte osoan upelak irekita egoteak.

> **"Nire ustez, txotx garaiak irauten duen denbora horretan bakarrik eman behar da kupeletik sagardoa, eta ez urte osoan zehar"**

Denbora horretan sagardotegietara jende asko joaten da, baina sagardo boteilak saltzerakoan nabaritzen al da hori?

Sagardo boteilen salmenta mantentzen ari da, eta hori ez da gutxi. Jendea pixkanaka-pixkanaka sagardoa boteilatik edateko ohitura hartzen ari da, baina oraindik gure helburuetatik urrun gaude; hori bultzatzea da gure lana. Hala ere, urtetik urtera sagardoaren kalitatea hobetzen ari da eta hori ona da. Horretarako sagastiekin hasi behar da lanean, hauekin lan egiten bada produktua askoz hobea izango da.

Asturiasen boteilako sagardoa asko edaten da.

Hemen baino zazpi aldiz gehiago produzitzen dute eta sagardoa edateko ohitura ere hemen baino haundiagoa da. Niri oiloipurdiak ateratzen zaizkit hara joaten naizenean. Asturiasen sagardo botatzaile profesionalak daude, botatzaile onak eta hori falta zaigu hemen. Nik Illumben botatzaile profesional bat eduki nuen eta izugarri nabarmendu zen, inoiz baino sagardo gehiago atera genuen. Botatzaile profesional batek sagardoa bere puntuan ateratzen du, goitik botatzean puskatu egiten du sagardoa eta beste grazi bat du edaterakoan. Nik uste hori egin beharko genukeela. Hori Asturiasen egiten dute eta guk nola egingo dugu ba? esaten dute batzuk. Baino sagardoarentzat ona bada zergatik ez dugu egingo?

Nola edan behar da sagardoa?

Boteilako sagardoak hamar gradutik hamairura bitartean egon behar du. Hamar gradutatik behera ez litzateke edan behar. Alde batetik gorputzari kalte egingo lioke eta beste aldetik sagardoari ez zaio gustorik hartzen. Sagardoari gustoa hartzeko bere tenperaturan egon behar du. Ardo on bat adibidez hotza ez da edaten eta sagardoa ardoaren antzekoa da, produktu naturala. Jatetxeetan sagardoa hozkailuan sartzen dute eta eskatu arte ez dute ateratzen. Momentu horretan sagardoa 4-6 gradutan egoten da, eta hori ezin da edan.

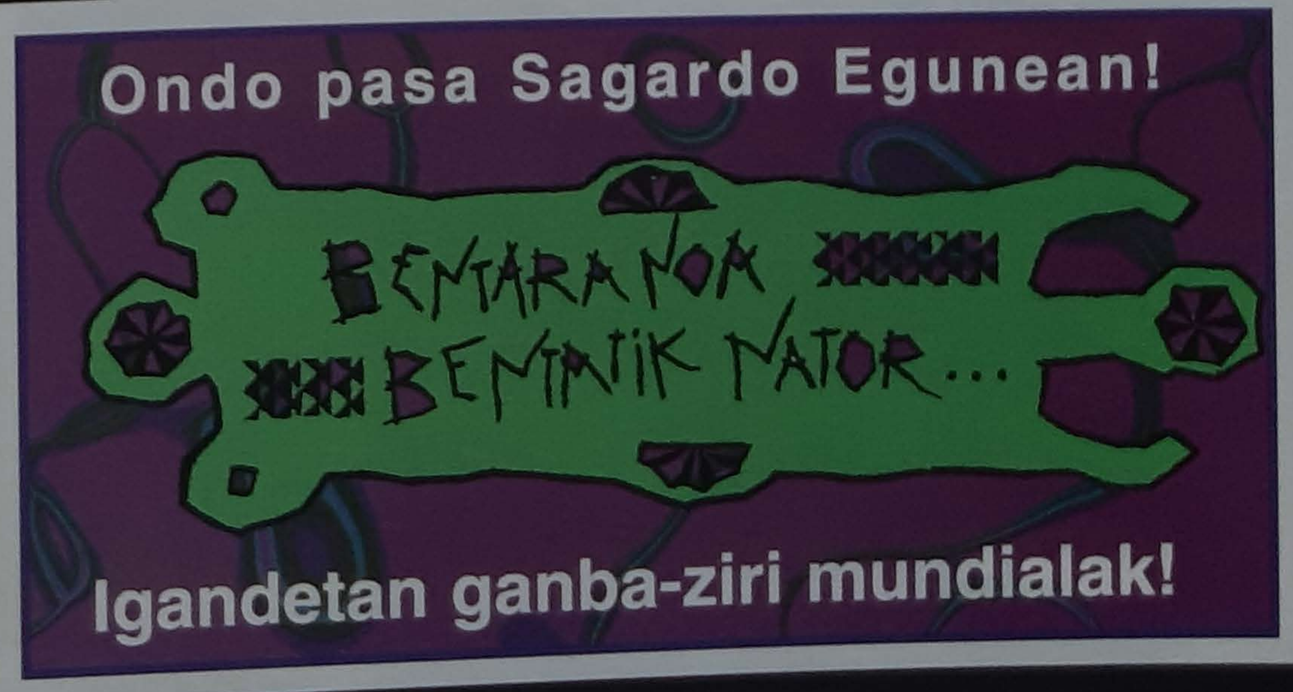
Aurten "tolare" izena erantsi diozue sagardotegiei.

Sagardoa egiten dugunak tolare-sagardotegiak gara eta sagardoa egin gabe sagardoa saltzen dutenak sagardotegiak. Jendeak argi eta garbi jakin behar du zein tokitara joaten den.

Bertako sagarraz bakarrik egindako sagardoa noizko?

Badago hemengo sagarrari garrantziarik ematen ez dion talde bat, baina bagaude hemengo sagarrari garrantzia haundia ematen diogunak ere. Guk hemengo sagarrarekin egin nahi dugu sagardoa, baina horretarako lan asko egin behar da. Sagardoa egiteko sagar mota egokienak aukeratu, mota hoiek aldatu eta horrekin sagardo ona egitea da gure asmoa. Hori bidean dago, lanean aspaldi hasi ginen, baina hemengo sagarrarekin bakarrik egindako sagardoa egitera noiz iritsiko garen ez dakit. Bizkaian adibidez bertako sagarrarekin egiten dute sagardoa eta jatorrizko izena hartu dute. Hemen, ordea, sagardo litro gehiago egiten dira eta zailagoa da izen hori hartzea.

Eta euskal labela?

Horretan ere lanean ari gara. Momentu honetan zer komeni zaigun aztertzen ari gara. Jatorrizko denominazioak izateak %100 bertako sagarra izatea eskatzen du, labelak berriz, hemengo sagar asko eta kalitatea eskatzen ditu... Nondik joan nahi dugun aztertu behar dugu. Ni, beste askoren antzera, hemengo sagarraren aldeko apustua egitearen aldekoa nahiz, beste batzuk berriz, hori ez dute nahi. Hala ere batzuk bide bat hartu nahi badugu besteek ez liguteke trabik jarri behar.

Josu Aranberri