



AZALPENAK. Jende ugariak parte hartzen du sagardo dastatzeetan. Argazkian Donostiako Boulevardean egindako dastatzea. GIPUZKOAN SAGARDOGILEEN ELKARTEA

GUSTUAREN ARABERAKO SAGARDOA

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardo dastatzeak antolatzen ditu, jendeak sagardoaren arteko ezberdintasunei antzematea garrantzitsua delako.

Sagardo kontsumoak go-
ra egin du azken urteot-
tan, eta esan daiteke sa-
gardozealeak gero eta
gehiago direla. Sagar-
dozale horietako asko berriak dira,
eta beste batzuei, edateko ohitura
izan arren, sagardoari buruzko oi-
narrizko ezagutzak falta zaizkie.
Sagardoari buruzko jakin-min
handia eta kezka ugari izaten dute
askok, eta, hori dela eta, sagardo
dastatzeak antolatzen ditu Gipuz-
koako Sagardogileen Elkarteak.

XXXI. Sagardo eguna
Maiatzak 20

Usurbilgo Udala

Usurbilen zure zain gaude
sagardoaren txinpartaz gozatzeko

Logo of Usurbil and UEMA (Usurbilgo Elkarteak).

Sagardo botila
urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

© 943-55 58 46 - 616-28 78 67

Ixabel Santa Cruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

Duela hiru urte hasi zen Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak dastatzeak antolatzen

Dastatzeetan oinarriko ezaugarriak azaltzen dira, eta publikoaren arabera izaten dira

Ikusmen, usaimen eta dastamenaren bidez sagardoaren ezaugarriak bereiz daitezke

Duela hiru urte hasi zen Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak herri herri sagardo dastatzeak antolatzen, eta dagoeneko Azpetitian, Astigarragan, Ordizian, Urnietan, Errezilen, Oresan, Errenterian, Irunen, Andoainan, Albisturren eta Bartzelonan egin dituzte, besteak beste. Izan ere, elkarteak sagardogileek aspaldi ikusi zuten behar bat zegoela sagardo zer den azaltzeko, eta, bestalde, eskaera gero eta handiagoa izanik, jakin-mina ere handiagoa zela ikusi zuten. «Konturatu gara jendeari sagardo zer den azaltzea garrantzitsua dela. Uste dugu garrantzitsua dela produktuaren nondik norakoak dakizkien baten ahotik ikastea eta sagardo desberdinen arteko desberdintasunak antzematen hark erakustea. Horregatik hasi gara Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak herri herri dastatze komentatuak egiten sagardo sektoreko enologoen laguntzaz, jendeak sagardoaren inguruan eza-gutza zabalagoa izan dezan», esan du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak idazkari Unai Agirrek. Hark dioenez, dastatzeen eskaerak egunetik egunera handitzen ari dira.

Dastatzeak hasi zituztenetik prozedurak zehaztuz joan dira, jendeak eskatzen zituen kontuei behar bezalako erantzuna eman ahal izateko. Izan ere, dastatzeak nolako izan behar duen ondo definitu behar baitute. «Orain artean leku jakinetara joan gara, herri batzuek horrela eskatu dutelako eta beste herri batzuetarako geuk egin dugulako eskaera. Hala ere, ez dugu askorik eskaini dastatze komentatuaren kontu hau. Daramatzagun hiru urteotan nahi izan dugu dastatze komentatuak nolako izan behar duen ondo zehaztu, jendeak zer eskatzen duen ikusi eta horretarako gai izango den talde bat sortu. Baina, eskaerak poliki gora doaz eta, gorantz egiten jarraituko dutenez, ondo prestatu behar dugu guztia», gaineratu du Agirrek.

Enologo batek gidatzen du dastatzea, eta Gipuzkoako Sagardogi-

leen Elkarteak langile baten eta sagardogile baten laguntza izaten du. Dastatzeak izaten duten publikoaren arabera izaten dira, eta oinarriko ezaugarriak azaltzen hastetik, gauza jakinagoetara pasatzen dira. «Sagardoaren gorputza, kolorea, usaina, gazitasuna, mikaztasuna, egitura, sagar motak... denetik azaltzen diegu. Gainera, jendea galdetzeko gogoz izaten da, eta bere iritzia emateko gogo horrek eta iritzi eta ikuspuntu trukaketa horrek asko aberasten ditu dastatzeak», dio Agirrek.

Ezberdina

Izan ere, sagardo edatea edo dastatzea ez da gauza bera. Sagardo, nahiz beste edari bat, behar bat dagoelako edaten da; egarria aseztea izaten da helburua. Dastatzeetan, produktu baten ezaugarriak bereiztea da helburua, eta, horretarako, ikusmena, usaimena eta dastamena erabiltzen dira. «Kontsumitzeko ikuspuntu kritikoago bat dago dastatzen denean, eta kontsumitzaileak ez ezik, sagardogileak ere etengabe erabiltzen du, sagardoak nola dauden jakiteko».

Oreka

Gustuak gustu eta koloreak kolore, bakoitzaren gustuak baldintzatzen du produktu bat ona edo txarra den, baina Unai Agirrek argi du askotan gustu hori hezi egin daitekeela. «Gure lana hori da. Sagardo ona zer den azaltzea baino gehiago, sagardo desberdinak azaltzea, bakoitzak bere gustukoa aurki dezan». Hala, Agirrek dio sagardo ona edo perfektua zein den esatea zaila dela, batetik perfektiorik ez dagoelako eta bestetik nork bere gustuak dituelako: batzuek sagardo meheagoak nahi dituzte; beste batzuek, gorputz gehiagoak, berriagoak, egina-koak... Hala ere, uste dut sagardo perfektu batek orekatua izan behar duela».

Sagardo gainontzeko edarietatik bi ezaugarri bereizten dute: garaiera jakin batetik zerbitzatzea eta edalontzi zabal eta altu batean zerbitzatzea. Garaiera jakin batetik zerbitzatzeko beharraz, sagardo edalontziaren aurka puskatu eta txinpartak eta lurriak ateratzeko egiten dela dio. «Hala ere, Asturiastik ekarritako moda bat indarrean jartzen ari da azken urteotan hemen; sagardo ahalik eta altuenetik zerbitzatzea, hain zuzen. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak ez dugu uste hemengo sagardoak hainbeste puskatzea behar duenik, eta 20-40 zentimetroko altueratik zerbitzatzea nahikoa da, eta, edonor ausartzeko, zerbitzatzeko tresnaren laguntza ondo dator», adierazi du.

Hala ere, sagardo edozein edalontzitan edan daitekeela dio Agirrek, nahiz eta Euskal Herrian edalontzi zabal eta finean edateko ohitura dagoen.



IRAKASLEA, Guillermo Castaños enologoa azalpenak ematen dastatze batean. GIPIZKOAKO SAGARDOGILE ELKARTEA



Euskal Sagardoa
Sidra Natural del País Vasco

SAGARDOA
EUSKO
Labela
duen BAKARRA,
%100
BERTAKO
sagarrarekin
BAKARRIK
egina

hazi

Landa eta ibai ingurumenaren gaitasuneko Eusko Jaurlaritzaren Korporazioa

2012

Enologiametako SAGARDOGILEAK

UXARTE
SAIZAR
REZOLA
LEZAGA
AGINAGA

BEHEZIARTUA
BALEHO
ABURUA
ASTARBE
OLA

LANEKO
PETYRTEGI
EULA
ETXEBARRIA
MALGARRAZAGA

KANDI
ITXASBURU
ANOTA
AXPE
DARRAGIRRE

URBITARTE
CALONGE
LARRARTE
ITURRIETA
TXINDURRI ITURRI

