

EGUNKARIA

Astigarragako sagardogileek ostiralean hasiko dute ofizialki txotx denboraldia

Jose Mari Bakerok ireki zuen atzo txiria sagardo berriaren aurkezpenean

Bihar hasiko da ofizialki txotx denboraldia. Astigarraga inguruko sagardotegiek bihar irekiko dituzte upelak. Jose Mari Bakerok Barcelona taldeko futbol jokalaria ireki zuen atzo txiria sagardo berriaren aurkezpenean.

MIKEL ARPIETA / ASTIGARRAGA

«Aurtengo sagar uzta oso heldua eta azukre askokoa izan da, ondorioz, kontsumitzaileek kalitate handiko sagardoa dastatu ahal izango dute». Hori da Astigarraga inguruko sagardogileen iritzia. Bihartik aurrera upelak zahalik egongo dira Astigarraga inguruko sagardotegietan.

Lehenengo urtean San Sebastian egunaren aurreko ostirala aukeratu zuten sagardogileek denboraldia hasiako eguna. Aurtan ez dute kale egin eta atzo sagardo berriaren aurkezpena egin zuten Astigarragako udaletxean. «Txotx denboraldia egun berean hasteak arrakasta handia izan zuten eta horri eutsi diugu aurtan ere».

Sagardogileen ustez «sagardo berriaren denboraldia erosiari upel desberdinetatik dastatzeko aukera ematen dion probaketa-rekin hasten da, ondoren kontsumitzaileak bere gustokoa duen sagardoa erosi dezan». Astigarragak «ekoizleen eta kontsumitzaileen arteko harreman zuzen honi eutsi nahi dio» Mikel Zabala alkateak atzo eskaintako prentsaurrekoan azaldu zuenez.



Jose Mari Bakerok ireki zuen txiria aurkezpenean. ANDER GILLENIA

PROZESUA AURRERATU EGINDA

Sagardoa edari naturala da eta sagarrarekin egin beharreko elaborazioa eguraldiaren araberakoa izaten da. Tradizioz, sagardoa urriaren erdialdetik azaroaren erdialdera bitartean egiten da. Aurtan denboraldia aurreratu egin da ordea, uda hasiera beroa eta lehorra izatez gainera euriak oso goiz hasi baitziren. Gainera udazken beroa izan dugunez, azkarrago irakin du eta sagardoa ere lehenago egin da, azaroaren hasierarako egina zegoen aurtengo sagardoa egileek azaldu dutenez. Hala ere, hori ez da oztopo izango: «Aurtengo sagar uzta oso heldua eta azukre askokoa izan da, ondo-

rioz, kontsumitzaileek kalitate handiko sagardoa dastatu ahal izango dute».

Guztira 9.000 tona sagar erabili dituzte sagardogileek sei milioi l'ardi litro sagardo egiteko, sagardogileen elkarreko lehendakaria den Bereziartuak emandako datuen arabera. Lehenengo urteik hona kopurua ez da asko handitu. «baina sagardogileentzat oso garrantzitsua da, sektorea indartzen ari dela erakusten baitu».

Produzitzen den sagardo gehiena (% 90 inguru) botilaratu egiten da. Gipuzkoa da ezberrik gabe sagardo gehien kontsumitzen duen herrialdea. Bereziartuaren ustez Gipuzkoan ezin da askoz gehiago kontsumitu. «merkatua estankatua dago». Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldean oraindik ere lan asko egin behar dela uste du sagardogileen elkarteak lehendakariak.

Eusko Jaurlaritzako Merkataritza eta Kontsumo Saileko kidea den German Murumendaraz bai dator Bereziartuarekin: «Oraindik ere balizko merkatu zahala dugu bertan lan egiteko». Merkatu horretan lan egiteko datozen urteetan sagardoarentzat kalitate ezaugarriren bat (sormarka edo labela) lortzea oso garrantzitsua litzateke Murumendarazaren ustez. Bere ustez horrek baldintza dezake datozen urteetan ekoiztuko den sagardoaren komertzializazioa.

SAGARRAK BERTAN LANDATU Esan bezala sagardogileek 9.000 tona sagar erabili dituzte aurtengo sagardoa egiteko. Horiartatik 5.000 inguru soilik landatzen dira Euskal Herrian Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza Departamentuko burua den Iñaki Txuekaren arabera. Berak emandako datuen arabera, Gipuzkoako Foru Aldundia landakera sistema interbaitiboa bultzatzen ari da azken urteetan. «Urtero hamar mila landare jartzen ditugu eta erritimo hinetan jarraituz gero zortzi-hederatzi urte barru beharrezkoa den sagar kopurua ekoizteko gai izango gara». Landatzen den sagarraren kalitatea ere zaindu beharrekoa da Txuekaren ustez.

