



Julian Retegi eta Andoni Egaña txotx denboraldiari hasiera ematen.

JACOBA MANTEROLA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA OSPATU ZUTEN ATZO ASTIGARRAGAKO SAGARDOGILEEK

## Julian Retegik zabaldu du aurtengo txotxeko sasoia

San Sebastian egunaren aurreko ostirala da gaur, txotx garaiaren hasiera beraz. Astigarraga eta inguruetako sagardogileek atzo aurkeztu zuten ofizialki aurten dastatuko dugun sagardoa. Julian Retegi pilotariak izan zuen lehen upela zabaltzeko ardura.

Jone Larrañaga / Astigarraga

BADIRA lau urte jada Astigarraga eta ballarako sagardogileak txotxeko sasoia ofizialki aurkezten hasi zirela. San Sebastianen aurreko astean Sagardo Berriren eguna ospatzea erabaki zuten, eta denboraldiari oihartzun zabalagoa eman nahian, denboraldia zabaltzeko ardura pertsonala ezagun bati ematea. 1994an Andoni Egañak zabaldu zuen upela, eta hurrengo urtean Joxe Maria Bakero futbolariak; laz Javier Clemente Espainiako futbol hautazaleak hartu zuen bere gain ardura hori, eta aurten berriaz Retegi II.ak.

Erasungo pelotariari txalaparta doinuaren ahairean egin zioten ongi etorria Petritegi sagardotegian. Ohorezko agurra dantzatu zioten gero, eta sagardoa probatzeko gonbita egin ondoren. Txirra arrimatu, sagardoa basoan ondo hautsi eta edalontzia goratuz «sagardo berria» hitzak esan zituen ozen. Orduantxe zabaldu zen ofizialki aurtengo txotx denboraldia.

Retegik berak aitortu zuenez, «urduri» bete zuen lana. Sagardotegiko arduradunek eman zituzten argibideak sagardoa basoan nola hautsi jakiteko, baina txotxetik edaten ohitua ez eta asmatuko zuen ezin jakin. Ederki sartu zait tragoa, ner-

bioetatik ahoa lehor-lehorra nuen eta», adierazi zuen.

Izan ere, aurtengo sagardoa ederki sartzen den horietakoa balta. Laz baino alkohol gutxiagokoa da: uda heze joan zen, eta sagarra ez da aurreko udaldi berroan bezainbat heldu. Sasoi honetan dastatu ahal izango duen sagardoak sei gradu eskas ditu, kaltetate handikoa da, eta orreka-

tua zaporez, kolorez eta usainez. Dena dela, sagardogileen ordezkariak azaldu dutenez, sagardoak bere punturik onena ez du txotxean izango, botlian baizik.

**Aurten ere marka guztiak hautsi ditu sagardo produktioak** • Mikel Zabala Astigarragako alkateak «pribilejioz» jo zuen atzo txotx denbo-

raldian kontsumitzaileek izaten duten aukera. «Urte guztiko kontsumorako botletan merkaturatu aurretik, aurten berriro ere, edari natural hau bere bizitzaren lehen fasean dastatzeko aukera izango dugu. Aukera hori pribilejioa da, oso produktu gutxi eskaintzen baitute kontsumitzailearen eta ekotzlearen arteko harreman zuzen hori, esan zuen.

Txotx denboraldian sagardo produktio osoaren hainbateko oso txikia kontsumitzen da, % 5 edo % 6 inguru baino ez. Aurten zortzi milioi litro ekotzitu dira guztira, eta gehien-gehiena botlitan merkaturatuko dute, txotx denboraldia amaitu ondoren.

Sagardoak, oraindik ere, Gipuzkoan du harrera handiena. Merkaturatuko diren botilen erdiak baino gehiago probintzia horretan salduko dira. Dena dela ere, sagardogileak baikor izateko arraziak badirela azpimarratu nahi izan zuten atzo; izan ere, sagardoa, pixkanaka-pixkanaka bada ere, sendo ari baita ezartzen Euskal Herriko beste eskualdeetan, eta baita Aragoi, Bartzelona edota Madrilen ere.

Botila gutxi gora-behera 130 pezeta (5,2 libera) ordainduko da sagardotegian bertan, eta 140 jateke eta saltokietan. Txotxean, aldiz, 600 edo 800 pezeta balioko du sagardoak aurtengo denboraldian. X

### Labela lortzeko bidean

AURTEN, zortzi milioi litro sagardo egiteko, hamar-hamabi milioi kilo sagar erabili dute: % 65 inguru Gipuzkoako bertakoa, eta gainontzekoa Asturias eta Normandiatik ekarria batik bat. Sagardogileak alde batetik eta Gipuzkoako Diputazioa bestetik aspalditik ari dira ahaleginetan bertan gero eta sagar gehiago ekotziteko, eta hainbateko hori ahalik gehien handitzeko. Orain hamar urte-edo milioi bat kilo eskas izaten zen bertako sagarra; orain, aldiz, ia zortzi milioi.

Horri eta sagardogileak produktio erak hobetzeko egiten ari diren ahaleginak esker epe laburrean Astigarragak eta inguruak sagardoaren kaltetate labela lortzeko duen esperantzaz dira. Dena dela, ziurtagiri

hori noiz lortuko den ezin aurrera daltekeela zehaztu zuten atzo sagardogileek. Migeltxo Zapiain eta Joxe Miguel Bereziartua sagardogileek gogoratu zuten, uztak oso irregularrak izaten dira. Gerta liteke zenbaitetan sagar produktioa txikia izatea, eta horrek labeladun eta label gabeko sagardoa bereiztea ekarriko luke.

Salvador Gorostola Gipuzkoako Diputazioko Nekazaritza zuzendariak azaldu zuenez, diagnosi unean daude orain. Sagardoaren ekotzpena, kaltetate eta bestelakoak aztertzen ari dira orain, eta atertzen dituzten ondorioen arabera erabakiko dute, sagardogileekin elkarlanean, kaltetate labela lortzeko bidean zelan urrats eman.