

V. Sagardo Lehiaketako finalistek “sagar propio asko erabili dute”

**25 EKOIZLEETATIK SEI SAILKATU DIRA ETA
LARUNBATEAN JAKINGO DA ZEIN DEN IRABAZLEA**

Irungo Ola, Adunako Zabala, Astigarragako Etxeberria, Urnietako Eula, Hernaniko Olaizola eta Zeraingo Otatza dira

CRISTINA TAPIA

DONOSTIA. Gipuzkoako V. Sagardo Lehiaketako finala (Gipuzkoan ofiziala den bakarra) Donostiako Gastronomiako Euskal Anaiartean burutuko da larunbatean, 12.00e-tan.

Gipuzkoako 15 herritako 25 sagardo ekoizlek eman zuten izena eta Irungo Ola, Adunako Zabala, Astigarragako Etxeberria, Urnietako Eula, Hernaniko Olaizola eta Zeraingo Otatza dira aurtengo finalistak.

Horietatik lauk ezaugarri berezi bat daukate. “Sagar propio asko erabili dute eta hori emaitzan ikusten da”, nabarmendu zuen Iñaki Larrañagak, Foru Aldundi-ko teknikariak.

Horrela, datorren larunbatean irabaziko duen ekoizleak 1.500 euro, Txapel bordatua eta hiru kupelez osatutako garaikurra (bi 8.500 litroko akazia egurrez eta beste 7.000 litroko haritzako egurrez eskalan egindako erreproduktzioak) hartuko ditu, bigarrenak 1.000 euro eta garaikurra (bi

kupele) eta hirugarrenak 500 euro eta 8.500 litroko kupele baten erreproduktzioa. Kupele horiek Donostiako Ibaeta auzoko Kanpoeder baserriko Jesus Maria Garmendia artisauak eginak dira.

Landa Ingurunearen Garapenerako diputatu Rafael Uribarrenen hitzetan, “lehiaketa hau soilik Gipuzkoan kokatuta dauden Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Industrien Erroldan alta emanda dauden eta botilaratzaile agiria duten sagardo ekoizleei zuzenduta dago”.

Bestalde, aurkezpenean, Uribarren lehiaketaren helburuak azpimarratu zituen. “Botilaratutako sagardo naturalaren kalitatea baloratzeta eta saritzea ikuspegi orga-

**Lehiaketaren helburua
botilaratutako sagardo
naturalaren kalitatea
baloratzeta dela,
esan zuen Uribarrenek**

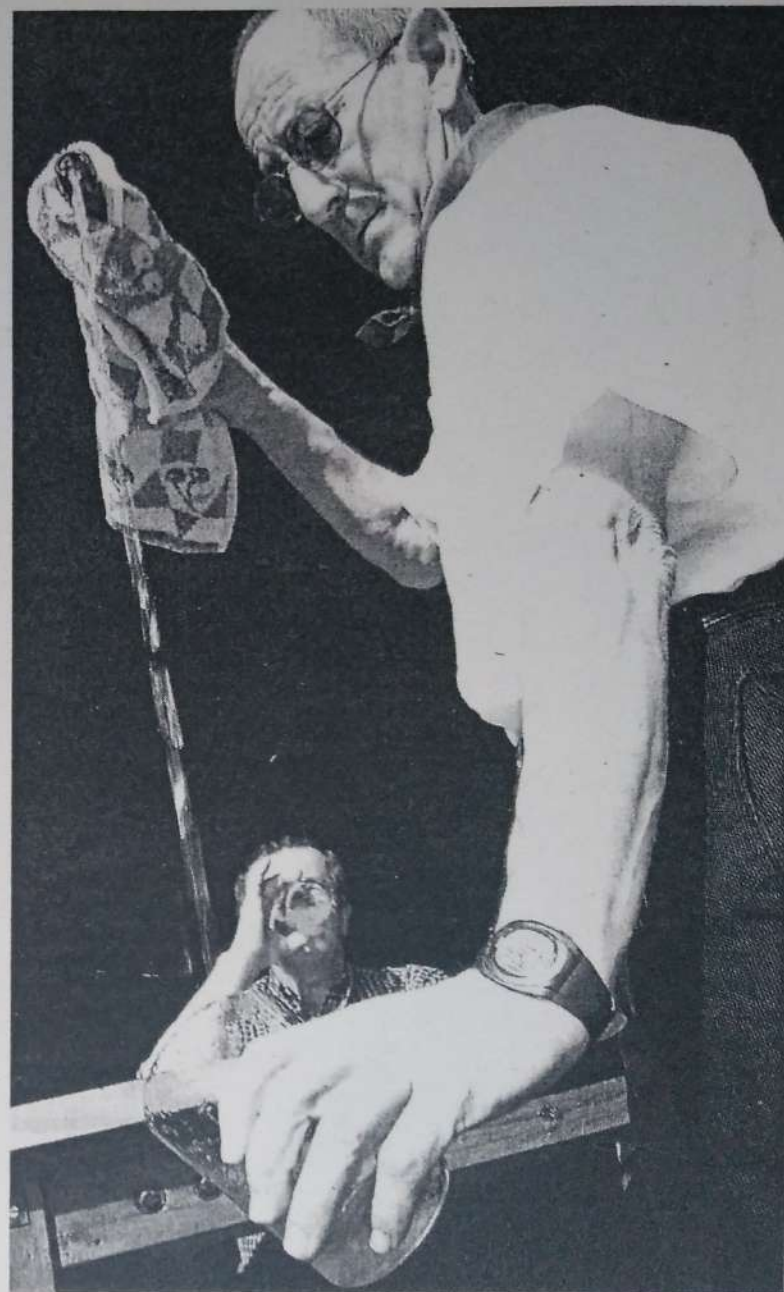
noleptikoa nahiz analitikoa aintzat hartuta, sagardoa neguan txotxetik ez ezik, batez ere udan edaten baita botiletan”.

Aurten, iazko edizioan baino lehiakide gutxiago aurkeztu arren, antolatzailea pozik daude kopuruarekin. “Ez da urte ona izan, hotza asko egin duelako. Hala ere, Astigarragatik zazpi, Hernanitik lau, Usurbildik hiru, Urnietatik bi eta Abaltzisketa, Aduna, Andoain, Irun, Ikaztegieta, Oiartzun, Tolosa, Zarautz eta Zeraindik bana aurkeztu dira”, azaldu zuen Larrañagak.

UPELDEGIEN LAGINAK Larrañagak esandakoaren arabera, “upeldegien kalitatea dago jokoan. Ekoizleek ez baitute aukeratzeko zein sagardo aurkeztu”.

Orain arte izan diren dastaketetan teknikariek bakarrik hartu dute parte. Larunbatean berriz, “herriaren eta profesionalen ezauguera nahasiko dira eta hortik edozer gauza atera daiteke”, argitu zuen Larrañagak.

Laginak sagardotegi bakoitzeko kupele edo barrikatik hartu dira zuzenean. Lehiaketara aurkeztu ahal izateko, 200.000 litro sagardo baino gehiago egiten dituzten sagardotegiek bost kupele beterik eduki behar dituzte eta gutxiago egiten dutenek, hiru kupele gutxienez.



Gizon bat sagardoa zerbitzatzen Andoainen. ARGAZKIA: IKER AZURMENDI