



Andoni Egaña canta un bertso en el acto celebrado en la sidrería Petritegi. [MIKEL FRAILE]



La soprano, rodeada por los sidreros en el Ayuntamiento de Astigarraga. [MIKEL FRAILE]

SAGARDO BERRIA

- **Características:** De color verde amarillento, con aromas potentes a fruta verde en nariz y con un perfecto equilibrio entre taninos y ácidos en boca.
- **Producción:** 15.000.000 de litros en Euskadi. La zona de Astigarraga es responsable de cerca de la mitad de la producción total.
- **Manzanas:** Homogénea, abundantes y de calibre justo.
- **Toneladas:** En Astigarragaldea se han transformado unas 7.000 toneladas, la producción de 300 hectáreas. Más de la mitad son de Gipuzkoa.

manzana», destacó Goñi. El alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, aseguró que el consistorio ha incluido una partida en los últimos presupuestos que se destinará a este proyecto y adelantó que la Sagardoetxea se ubicará en las cercanías del Palacio Murgia.

Las sidrerías ya están listas para recibir a los primeros comensales. Para los principales en este ritual típicamente invernal, el Ayuntamiento de Astigarraga ha editado una guía que reúne una serie de consejos básicos como reservar con antelación, llegar para las ocho de la tarde, vestir ropa y calzado adecuado, llenar poco el vaso de sidra...

Erresonantzia magnetikoa, labela, 'goikoetxea' eta beste kontu batzuk

FELIX IBARGUTXI
DV. ASTIGARRAGA

1994an egin zen lehen aldiz Astigarragan sagardo-denboraldiaren irekiera ofiziala, orduan ere Petritegi sagardotegian eta orduan ere **Andoni Egaña** eta **Sebastian Lizaso** tardean zirela. «Bertsolaritzak eta sagardotegiak ez daukate gaur egun lotura handirik. Bertso saio gutxi egiten dira orain sagardotegietan. Bukatu da lehengo irudi hura, bertsolaria kupel artean... mitoa da. Orain, aipa daiteke urtero-urtero Martindegiko bizilagunak Oialumen egiten duten sagardotegi-afaria eta Azpeitiko Añotan egiten dena; horietan beti izaten da bertsoa», adierazi ziguten atzo bertsolariok.

Aldamenean zen Petritegiko nagusi gaztea, **Jokin Otaño**, eta gustura erakutsi zizkigun instalazio berriak. «Patsa estutzeko tolar berriak jarri ditugu. Prentsatik muztioa altzairuzko kupel handi horietara joaten da eta horietan 24-28 ordu egiten ditu. Nahikoa denbora da zikin gehienak hondoan gelditu daitezke. Eta handik muztioa beste tolar batzuetara eramaten dugu».

Gipuzkoako Sagardogileen

Elkarteko lehendakaria, **Joxe Anjel Gaztañagak**, uste du «merkatu berrietara zabaltzea» dela sagardogileen apustu handiena, eta horretarako elkarte prest omen dago Bartzelona, Madril eta Valladolideko feria espezializatuera agertzeko. Gaur egun 64 kide ditu elkarte horrek. Kide horietatik, erdiak-edo dira botilak berreskuratzen dituztenak, eta beste erdieki botila berriak erabiltzen dituzte beti. Botilak berrerabiltzeko, Eusko Jaurlaritzak neurri oso zorrotzak eskatu ohi ditu, eta instalazio desegokiak dituztenek botila berriak erabiltzera behartuta dau-

Egaña-Lizaso:
«Bertso saio gutxi egiten dira orain sagardotegietan»

Iñaki Santos
kimikariak tesi berritzailea aurkeztuko du laster

de. Sagardotegi asko ari da obrak egiten garbitasuna areagotzeko.

Gurutzeta sagardotegiko **Joxe Anjel Goñik** protagonismo handia izan zuen atzoko ekitaldietan, Sagardun elkartearen bozeramaile gisa jardun baitzen. «Hemengo sagardoak marka propioaren bat behar du, balio erantsi bat...», esan zigun. Goñi saiatu izan da marka berezi bat ateratzen, soilik Gipuzkoako sagarrekin egindako sagardo-markea. «Orain bi urte *Urreaga* sagardoa atera nuen, produkzio txiki bat, baina bakar-bakarrrik Gipuzkoako sagarrarekin egina. Iaz ezin izan nuen, lehortearen ondorioz hemengo sagastiek apenas eman baituzten sagarrrik, eta orain ere aterako dut *Urreaga*. Baina ez pentsa erraza izan denik. Ederki kostata lortu ditut 5.000 litroko kupela osatzeko sagar zakuak». Sagardo autoktono hau mota hauekin osatu du: gehienbat, *urtebi* eta *gaziloka*; eta horiez gain, *txalaka* apur bat eta beste mota batzuetako sagar gutxi batzuk.

Eusko Jaurlaritzak ere izan zuen bere ordezkaria atzoko festan: Nekazaritza Saileko **Asier Albi-zu** sailburuordea. «Inoiz ikusiko al dugu eusko labeleko sagardo-

rik?», galdetu genion. Eta hona erantzuna: «Hori ez da galdera egokia. Lehenengo jakin behar dugu sagardoak zer behar duen. Sektorearen diagnostikoa egin behar da lehenbizi, azken datuak orain dela sei urtekoak baititugu, eta gero egongo gara erabakiak hartzeko moduan. Bultz Lan izeneko enpresa kontratatu dugu *azterketa hori egin dezan, eta ari da lanean. Sagardoan bi mundu daude: txotxa eta botila. Txotxa ondo doa, eta botila dugu konpundu beharrekoa; hor komertzializazioa hobetu beharra dago».*

Iñaki Santos ere agurtu genuen. Datorren hilean doktorego tesia aurkeztuko du Donostiako Kimika Fakultatean, gai honetaz: 'Caracterización de variedades de manzana de sidra y sidras del País Vasco. Aplicaciones de la espectroscopia de Resonancia Magnética Nuclear'. Teknika honi esker, 15 minutun jakin daiteke sagar bakoitzaren ezaugarriak: azidotatuna, fenol kopurua, azukreak eta abar. «Era honetara, segituan jakin daiteke Adunan *goikoetxea* esaten dioten sagar-mota eta Hernanin esaten diotena gauza bera den ala ez», esan zigun.

Jose Antonio Gainzerain, Zelaia sagardotegiko nagusiak, honela azaldu zigun aurtengo uztia: «Urte zoragarria izan da. Nola egon diren hemengo sagastiak! Base-rritar gehienek gero eta hobetoago zaintzen dute sagastia. Azken urteotako sagardorik borobilena izango da beharbada».