

Sagardotegi erraldoia izango da Konstituzio plaza

► 10.000 botila banatuko dituzte debalde Gipuzkoako 50 sagardogilek datorren larunbatean Alde Zaharrean

► Aurten produktu ona egitea espero dute gero eta sagar kopuru gehiago ekoizten duen herrialdean

Sagardotegi baten itxura hartuko du heldu den larunbatean Donostiako Alde Zaharreko Konstituzio plaza. Bertara, Gipuzkoako oso 50 sagardogile hurbilduko dira 10.000 botila debalde eskaintzako asmoz.

Gipuzkoako Sagardozaleen Elkartearen presidenten Joxe Migel Aginagak nabarmendu zuenez, aurtengo sagarra oso ona dator sagardoa egiteko. Honekin batera, herrialde honetan gero eta sagar kopuru

handiagoa lortzen dute. Baina horretarako, eguraldia lagun izan beharko dute: «iraila bukaeran eta urria hasieran euria egiten badu, kopurua bikoiztu egiten da, sagarrak euria gustukoa duelako», azaldu zuen.

Marcelo DIAZ | DONOSTIA

Datorren larunbatean Donostiako Konstituzio enparantzan 11etatik aurrera ospatuko den Sagardo Egunean 10.000 botila sagardo edan ahal izango dira, Gipuzkoako Sagardozaleen Elkartearen presidentek, Joxe Migel Aginagak, atzo jakitera eman zuenez. 50 sagardogile izango dira Donostiara hurbilduko direnak, eta bakoitzak berehona botila eramango ditu. Aurtengoa Donostiako Alde Zaharrean egiten den hamalagarren edizioa izango da.

Horrelako ospakizunetan ohitura den bezala, sagardoa dastatzea debalde izango da. Grabaturiko basoa izango da ordaindu beharreko gauza bakarra, eta 300 pezeta balioko du.

Honekin batera, plazaren erdian jarriko den txosna berezi batean ogitartetakok eta gazia eta bakaillao tortila pintxoak jarriko dira salgai «jendeak edanez jan dezan. Horrela, kalterik ez egiteko», azaldu zuen Aginagak.

Bestealde, sagardogile veteranoei omenaldia egingo zaie heldu den larunbatean Donostiako Konstituzio plazan. Aurten omenduko direnak Urrietako Eula sagardotegiko Isidro Iguaran, Hernaniko Altzuetak Juan Goikoetxea, Astigarragako Oiarbide sagardotegiko Sebastian Zabalegi eta Astigarragako Sarasola sagardotegiko Jav' er Sarasola izango dira.

Guztiek urrezko insignia bana jasoko dute eta aurrekua dantzatuko zaie haien omenez. Ondoren, Gipuzkoako Sagardozaleen Elkartearen kideek bazkaria izango dute Gaztelubide eta Euskal Billera elkarteetan.

Sagardoaz gain, ekitaldi ugari izango da larunbatean. 11.30etik aurrera Estanga anai-arrebak trikitixa jotzen ariko dira eta 12.40ean Sebastian Lizaso eta Andoni Egaña bertsolariek bertsoak botako dituzte. Sagardogile veteranoei egingo zaie omenaldiaren ondoren, txalaparta doinuak entzun ahal izango dira Arantxa eta Eli Ansaren eskutik.

Joxe Migel Aginagak larunbatean sagardo ona edateko aukera izango dela nabarmendu zuen. «Sagardo ona izan da urtean eta erantzun hori eman nahi diogu jendeari», esan zuen.

Aurtengo edizioaren berrikuntzen artean, hemendik aurrera sagardogileek «tolare sagardotegia» izena erabiliko dutela da. «Honekin sagardoa saltzen duenaren eta sagardoa egiten dugunon artean zein diferentzia dagoen erakutsi nahi dugu. Horrela, jendeak jakin ahal izango du sagardoa egiten duten benetako upategiak zein diren eta zein ez diren».

Tolare sagardotegia izenarekin, alde batetik, produktua bertan egiten dela eta, bestetik, sal-



Aurtengo sagardoa oso ona izatea espero dute Gipuzkoako ekoizleek.

du egiten dutela erakutsi nahi dute Gipuzkoako Sagardozaleen Elkartearen kideek.

Aginagaren ustez, lehen sagardotegietara joaten zirenak nahasturik egoten ziren zeharo. «Askok esaten zuten sagardotegira joanak zirela, baina toki horretan ez zuten sagardorik egiten, saldu besterik ez zuten egiten. Gure asmoa jendeak desberdintasun

hori garbi izatea da», adierazi zuen Aginagak.

Sagardoa ekoizten duten produktoreek plaka bereizgarri bat jarriko dute atean hemendik aurrera, bertako sagardoa saltzen dutela frogatzeko.

Aginagak emandako datuen arabera, aurten 9 milioi litro sagardo ekoiztu dira Gipuzkoan eta datorren urtera begira baior

azaldu zen, «sagar oso ona izango dugulako».

Kalitateaz gain, aurten ere Gipuzkoan kantitate aparta izango dutela nabarmendu zuen Joxe Migel Aginagak. «Gure kalkulen arabera sei edo zazpi milioi kilo sagar lortzera helduko gara hemen», esan zuen. Honekin batera, Asturias eta Galizian aterako diren sagarrak sagardoa egi-

teko kalitate onekoak izango dira, Aginagaren arabera.

Azkenaldian bezala, urtetik urtera gero eta sagar kopuru gutxiago ekarri behar izaten da Gipuzkoara sagardoa egin ahal izateko. «Joan den urtean, ordea, kantitate aldetik oso txarra izan zen. Hala ere, Gipuzkoan hiru miloi eta erdi kilo sagar bildu zen. Aurten, berriz, bikoitza jasotzea espero dugu zazpi bat milioi kilo alegia», esan zuen Joxe Migel Aginagak.

Euri eske iraila amaieran

Dena den, kopuru horretara heldu ahal izateko eguraldia lagun izan beharko dute Gipuzkoako sagardogileek. «Iraila bukaeran eta urria hasieran euria egiten badu ekoizpena bikoiztu egiten da, sagarrari euria asko gustatzen baitzaio».

Sagardo on bat edateko freskoa hartu behar da, baina ez hotza. «10 eta 13 gradu artean egon behar du. Hotzago baldin badago, aromak galtzen hasten baita», gogoratu zuen Joxe Migel Aginagak.

Honekin batera, Aginagak sagardogileek botilaren aldeko apustua egin behar dutela adierazi zuen, txotxean, kontsumitzen den sagardo guztiaren %15 baino ez baita edaten.

Joxe Migel Aginagak gogorazi zuenez, txotxaren ohitura urte osorako sagardo botilak erosteko, edari onena zeinek egin duen jakiteko jaio zen. «Produktu ona edateko bermea nahi duenak, botilan edan behar du nahi eta nahi ez, tolar bakoitzeko sagardorik onena besterik ez baita pasatzen botiletara», gomendatu zuen azkenik Sagardozaleen Elkartearen presidentek.