

▼ ASTIGARRAGA

Joane Somarribak sagardo berriaren sasoia abiatu zuen lehen «txotxa eginez»

Amagoia MUJIK | ASTIGARRAGA

Astigarragako herriak atzo egin zion ongietorria 2001eko txotx denboraldiari. Horretarako, gainera, laguntza oso berezia izan zuen, Joane Somarriba txirrindu-

lari sopolarra izan baitzen VIII. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatu berezia.

Somarriba izan da zortzi urteotan Sagardo Berriaren Egunean gonbidatu gisa etorri den lehenengo emakumea. Hala, Petritegi sagardotegiko lehenengo kupelari txiria egin eta urteko lehen txotxa bizkaitar honen esku izan zen atzokoan. Kirolari famatuak adierazi zuenez, «sagardoa gustuko dut, gure produktua delako eta naturala delako. Guztia bezala, hau ere tamainan hartu beharra daukat, baina benetan atsegin dut noizean behin basotxo bat edo beste hartzea. Ea Astigarragako sagardoak Tourra irabazteko indarra ematen didan!», gaineratu zuen umore puntu nabarmenarekin.

Astigarragako alkatea, Miren Laburu, ere mintzatu zen atzokoan. Honen hitzetan, «zorionik beroñak eman nahi dizkiot Joaneri, gizonezkoen kirola den batean punta-puntan egotea lortu baitu».



Andoni CANELLADA

Petritegi sagardotegiko lehenengo upela zabaldu zuen Somarribak.

Pertsonaiak pertsonaia, atzoko protagonista nagusia sagardo berria izan zen. Migeltxo Zapiain sagardogileak 2001eko sagardoaren gorabehera guztiak azaldu zituen. Aurten ere, iazko tamainan eman du sagarrak. Hala, guztira 5 milioi litro inguru ekoitzi dira Astigarragan. Haueetatik %5 inguru txotxetik edango da eta gainontzekoa botiletan banatuko da.

Atzo emandako datuen arabera, Euskal Herrian ekoizten den

sagardoaren %75 bertan kontsumitzen da eta %25 espainiar Estatuko hainbat gunetara banatzen da.

Zapiainen hitzetan, «sagardo benetan ona dastatu ahal izango da aurten». Honetan guztian, gainera, zeresan handia dauka bildutako sagarraren kalitateak. Hasieran uzta oparoa bazetorren ere, uda lehor eta beroak sagardogileen aurreikuspen oro zapuztu zuen. Hala, sagar asko galtzeaz gain, garaia baino lehen

heldu zen sagarra. «Hasierako sagar haiek azukrez egoki etorri ziren», gaineratu zuen aipatu sagardogileak. Ondoren, udazkenean ohi baino euri gehiago egin zuen eta geroagoko sagar motak kostata iritsi ziren heldutasun puntu egokira. Azken haiek beharrezko gazi puntua lortu zuten.

Hala eta guztiz ere, sagar bila kanpora jo behar izan dute aurtengoan sagardo ekoizleek. 2000ko uzteren %60 Euskal Herriko sagarra den arren, «kalitatezko sagarra ekoizten duten beste herrialde batzuetatik ere ekarri behar izan dugu», esan zuen Migeltxo Zapiainek.

Azkenean, emaitza ona izan da, bete-beteko uzta izan ez bada ere, sagardoaren kalitatearekin gustura daude sagardogileak, «bai sagarrak berak kalitate onargarria izan duelako, baita Astigarrako sagardogintzak behar adina baliabide tekniko duelako ere».

Horrenbestez, hori eta berde arteko kolore egokia duen sagardoa izango da aurtengoa. Ekoizleen hitzetan, «zapoz eta usainez ona, edateko erraza eta atsegina». Txotxean zein botiletan merezi duen erantzuna jasoko duelakoan daude sagardogileak. Atzokoan, behintzat, gustura dastatu zuten Petritegira gerturatu zirenek.

 **BATASUNA
PROZESUA**

ZIZURKIL

BIHAR, Ostirala 19

Gaueko 9etan

Goiko Plazan

Gaia: ANTOLAKUNTZA

batasuna