

Astarbe familiak bere sagastiko sagarrekin osatutako emaitza aurkeztu zuen atzo

► SALGAI JARRITAKO SAGARDO HORREKIN MENDETAN ZEHAR MENDIOLAN ARITU DIREN BELAUNALDIAK OMENDU NAHI DIRA

Aritz SORZABAL

ASTIGARRAGA

Astigarragako sagarrekin ekoiztutako Mendiola Omenaldia izeneko sagardoa aurkeztu zuen atzo Astarbe familiak. Astarbetarren hitzetan, Mendiola sagardotegiari eta mendeetan zehar bertan lan egin duten senitartekoei ohore egin nahi izan diete ekoizpen honekin.

«Historia aztertzen ibili gara, bai familiarena eta baita sagardotegiarena ere. 1563. urtera arte egin dugu atzera, nahiz eta sagardotegi honen historia are zaharragoa ere izan daitekeen», eman zuen ezagutzera Hur Astarbek.

Horrez gainera, atzo aurkeztutako produktua hemendik lasterrera gauzatu nahi duten egitasmoaren hasiera besterik ez dela berretsi ostean, sagardoaren inguruko ikerketa zehatz bat egingo dutela aurreratu zuen. «Bi sagar mota aztertu nahi ditugu, Astarbe eta Mendiola hain zuzen ere. Bi sagar mota hauek gure familiaren ekarria direla uste dugun arren, uste hori egiaztatu egin nahi dugu, ekoizpen bereziagoa egiteko asmoz», gaineratu zuen Astarbe gazteak.

Domingo Arina enologoak, berriaz, Mendiola Omenaldia sagardoaren ekoizpen prozesua nolakoa izan den esplikatu zuen atzokoan. «Sagardo hau ontzat jotzen diren bospasei sagar oinarritzat hartuta osatu da. Sagarrak behar bezala garbitu ostean, usteldutakoak baztertu eta gainontzekoak upeleantzeru zituzten irakin zezaten. Hurrengo urratsa azterketa izan zen», esan zuen.

Era berean, azterketa horren xehetasunak eman zituen aditzera: «Hasieran garraztasun maila arina bazen ere, sagarra

Para el año 1765
«ya era una de las principales productoras»

Según la familia Astarbe, Mendiola ya contaba en el año 1563 con un manzanal, que se levantaba justo en la misma puerta del caserío. Con el paso de los años, parte de la sidra producida desde entonces fue comercializada. Así, en el año 1765, Mendiola «ya era una de las principales productoras de Astigarraga», como señalaban los Astarbe.

BOSPASEI SAGAR

Ontzat jotzen diren bospasei sagar oinarritzat hartuta osatu dute sagardo mota hau Mendiolaok.

ri jario zaion azido gehiago botatzarekin konpondu zen arazoa. Irakite prozesua hamabost gradu baino gutxiagotan gauzatu zen. Emaitza: aurrean daukaguzen sagardoa», burutu zuen enologoak.

Astarbe sendiaren ekoizpen berriaren aurkezpena hainbat pertsona ospetsu agertu zen, Jose Javier Barkero Real

Mendiola baserriko sagastitik atera gabe, Astigarragako sagarrez osatutako Mendiola Omenaldia izeneko sagardoa ekoizti berri du Astarbe familiak. Egitasmo honi beste proiektu batek segida emango diola aurreratu zuen

Hur Astarbek, mendeetan zehar haren sendiak landutako sagar motekin ekoizpen «berezia» lortu nahi dutela iragarri baitzuen. Oraingoz, atzo aurkeztutako emaitza jarriko dute salgai, guztion gozamenarako.



Iruñian, Hur Astarbe, bere altaren alboan.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Sociedadeko futbolaria eta Martin Berasategi eta Hilario Arbelaiz sukaldariak tartean.

Metalezko upelekin hobeto

Sagardoari buruzko unibertsitate lan bat egiten ari diren Iñaki Berregi eta Iñaki Santos ere bertaratu ziren Mendiola sagardotegira. Astarbetarrak adibidetzat ipini, eta tokiko sagarre-

kin kalitatezko sagardoa egite-rik badagoela azpimarratu zuten hauek.

Aurrerapen gisa, Berregik eta Santosek ere egiten ari diren ikerketaren berri eman zuten. «Egurrezko eta metalezko upeletan sagardoa nola moldatzen den ari gara aztertzen. Metalezko upeletan arazo gutxiago sortzen da. Bestalde, sagar mi-

katzak eta azidoak erabiliz gero, sagardo hobeak ateratzen direla esan daiteke», aipatu zuen Berregik.

Gipuzkoako Diputazioko ordezkariak ere agertu ziren Mendiola. Sagarrondoan aldeko programa ari direla egiten eta urtero 6.000 zuhaitzen jabe-ei diru-laguntzak ematen dizkietela nabarmendu zuten.