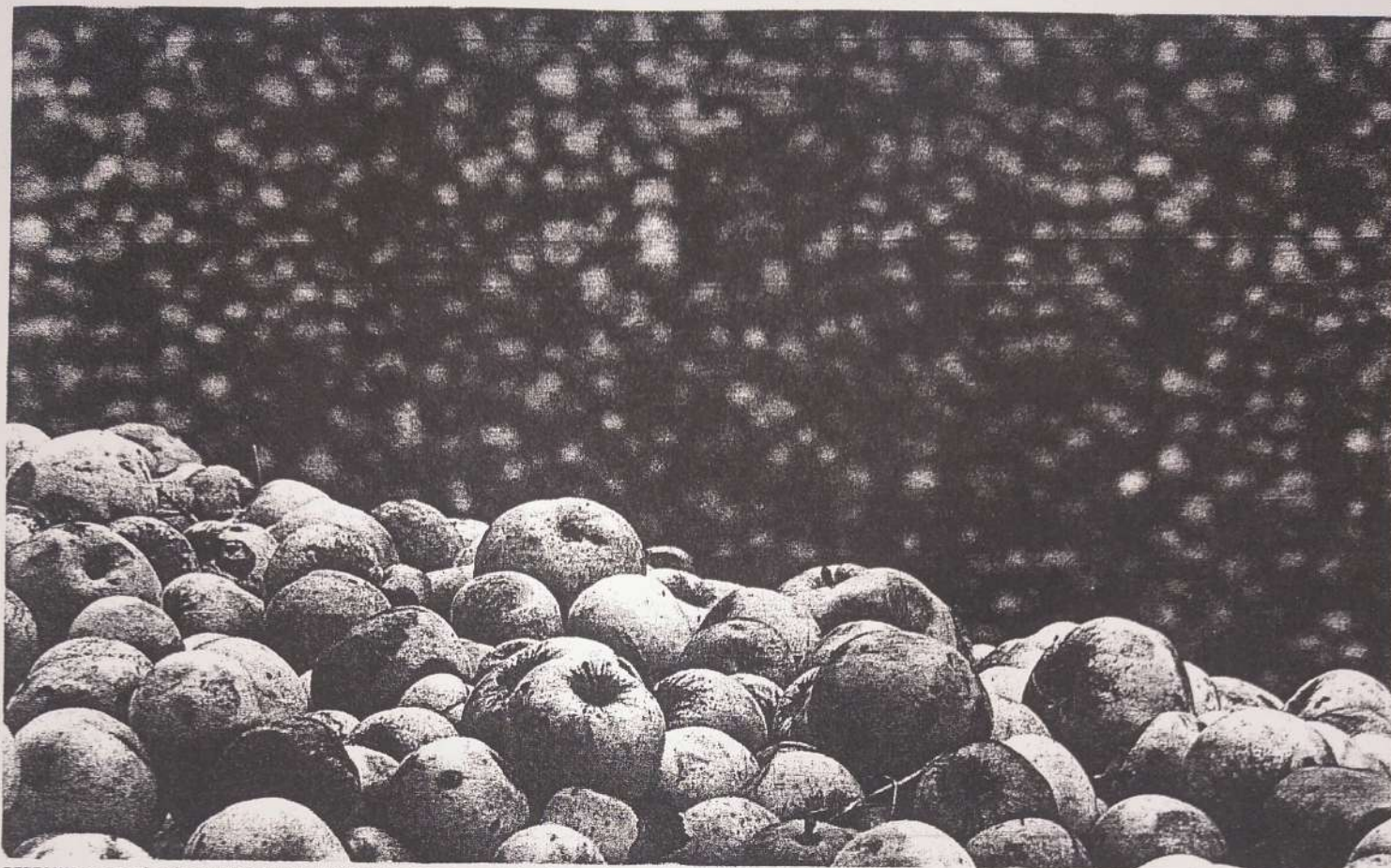


sagardoa lehortea



BERTAKO sagar askorik ez dago aurten, udako lehortearen ondorioz; beraz, kanpotik ekarri beharko dute sagardoa egiteko behar den sagar gehiena. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Garaiz aurretik eroritako sagararak

Iaz ekoitzi zen sagardoaren %40 bertako sagarrarekin egin zuten. Aurten, %5 ingurukoa izango da bertako sagarrekin ekoitzitakoa



Sagardotegi
IRIONAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67

Mercaderes, 15

IRUÑEA

Aurtengo uda gogorra izan da nekazarientzat. Beroak kalte ugari sortu dizkiete. Baserri askotan animalien izako janaririk gabe geratu dira eta negurako gordetzen ari zirena eman behar izan diete. Sagardogileentzat ere, uda gogorra izan da, iazkoarekin alderatuta. Iaz, Gipuzkoan sagardoa egiteko erabiltzen zuten sagarraren %40 inguru bertakoak zen. Izan ere, sagardoa egiteko erabiltzen den sagar asko bildu zuten sagardogileek. Aurtengoan, ordea, zifra horiezinezkoa den amets bat bilakatu zaie. Aurtun %5 inguruan ibiliko da sagardoa egiteko erabiltzen den bertako sagarra. Beraz, lehengo urtean baino sagar gehiago erosi beharko dituzte atzeritik, sagardoa egin ahal izateko.

Hasiera batean sagarra bazen arren, sagarra garaia baino lehen desegin zaie. Abuztuaren aurrenerako landutako sagarraren erdia erori egin zen. Beste erdia, berriz, irailerako amaitu egin da. Aurtun oso sagar gutxi zen inguruko sagastietan, lehortearen ondorioz. Iazko urtean egindako eurite haiek, on egin zieten sagardogileei. Sagastietan sagarra franko ikusten zen eta. Eguraldi txarrarekin sagarrak denbora gehiago behar izaten du heltzen eta erortzen. Eguraldi onarekin berriz derrepente jausten dira sagastitik, beroaren eraginez urtuta.

Lorea ateratzen hasten denean eguraldi ona behar da, ahal bada euririk gabea, eguraldi goxoak. Lorea ateratzerakoan egiten duen eguraldian alde handia dago eta. Hor eguraldi egokia egitea garrantzitsua da, baina gero ere jarraipena izan behar du, bestela nahiz eta hasiera ona izan, emaitza txarra izan daitekeelako. Euri pixka bat egin behar du eta baita eguzki pixka bat ere, azukrea izan dezan, eta baita fruitua ateratzeko ere. Bestela sagardoa gazi xamarra ateratzen da.

Abuztuaren garrantzia

Abuztuan egiten duen eguraldiak zer esan handia du sagardogileentzat, eguzkia tamaina egin behar baitu eta euri pixka bat ere bai. Euskal Herrian uda normalean izaten den modukoa, euri apur batekin. Goizean ihintz ederrekoak, gero 25 bat gradu inguruko tenperatura, 30 gradutatik pasa gabeak. Giza kioi gertatzen zaigun bezala gertatzen zaie, bero handiak kalte egiten digun bezala, sagastiei ere kalte egiten die. Aukeran jarri gero, sagardogile batzuk nahiago izango zuten iazko uda, sagar kopuruaren aldetik, baina iazko sagardoak gozo puntu bat falta zuela diote sagardogileek.

Eguzkiak ematen die goxo puntu hori falta omen zuen.

Bero horren ondorioz aurtengo sagastiek produzitutako asko pikutara joan zaie sagardogileei eta, beraz, sagardoa egiteko beharrezkoa duten sagardoa atzeritik ekarri behar izan dute. Galizia eta Asturias aldean sagar asko izan zela pentsatzen zuten eta hara jo dute sagar bila. Baina, han ere antzeko panorama topatu dute. Alde horretan ere lehortea egin du eta hemengo ondorio

UZTA

*Hasieran uztak itxura
ona zuen arren,
sagastiek ekoiztitako
sagar asko pikutara
joan dira udako bero
latzaren ondorioz*

berdinak ekarri zizkien sagargileei, soilik hilabete eta erdi lehenago. Han ere bere denbora baino lehenago erori zaie sagarra sagardogileei. Hala ere, han erosteko modua izan dute, baina ez espero zuten adina. Falta zitzazkien sagarrak erostera Frantzia aldera jo behar izan dute. Han uda aspaldiko beroenetakoa izan den arren, hemen baino bero gutxiago egin du eta ez dituzte hainbesteko kalteak jasan nekazariak.

Hemengoa gozoagoo

Aurtengo denboraldiko sagardo gehiena atzeriko sagarrarekin egindakoa izango da. Bertako sagarrarekin egindakoa nahiko erraza atzemango dela diote sagardogileek. Egin duen beroa dela eta, sagarra biltzea lortu dutenek, iazkoa baino sagardo gozoagoo izango dute. Izan ere, lehengo urtean eguzkiak zorretan utzi zuen gozotasuna ekarri baitie aurtengo sagarrei.

Gure bakailaoak eta zure talentuak merezi dute saririk

6.000€

Bakilao giraldok dei egiten dizue bere produkturen batekin egindako Plater Onenari Saria II. Ediziora; urteroko sari hori **6.000 eurokoa** da eta herrialde jakin bateko sukaldari bati emango zaio. Horretarako irizpide hau erabiliko da: sukaldaritza sortzailea eta berritzailea baloratuko da zentzu orokorrean betiere: Epaimahia ikuskatzaile gastronomiko eta adituek osatuko dute.



Bakailao-xerrak, oliba beltzak eta antxoak
tomate zukuz keztatuak
(Yandiola jatetxea. Bilbo)

1. edizioko garailea
GIRALDO
BAKAILAO PLATERIK ONENA

- Saria irabazi ahal izango dute soil-soilik Giraldo bakailaoarekin egindako platerak, eta derrigor jotetxeko kartan azaldu beharko dute 2003ko maiatzaren 1a eta 2004ko martxoaren 30^a bitartean.
- Aurreko betebeharra betez gero herri bateko edozein sukaldarik bere errezeta bidal dezake (argazkia barne) guregana email hau erabiliz: giraldo@bacalao.giraldo.com edo helbide honetara: Gojaín Industrialdea. San Blas kalea, Int. - 6, 7 eta 8 pabilioiak. 01170 Legutiano (Araba) Gisa horretara ere epaituko da bere errezeta. Epaimahiak hala nahi badu, dagokion ikuskaritza egingo du aurretik egin ez den kasuetan betiere.

- Epaimahiak sormena epaituko du batik bat. Bemikuntza teknika eta kontzeptuala. Tradizioa nola interpretatu (hala balegokio), baita plater egoki bati garrantzia ematen dioten aurkezpena eta gainerako ezaugarriak ere.

Plater garailea eta bere argazkia (antolamenduak egingo

- du) hedabideetara zabaldu ahalko du enpresa sustatzaileak egoki iruditzen bazaio.



El bacalao de los maestros