

Orain urtebete aurkeztu zuen Astigarraga-ko Astarbe familiak Mendiola Omenaldia izeneko sagardoa, baserriko sagastitik atera gabe ekoiztutakoa. Helburua urte-tan eta mendetan aurreko belaunaldiek egindako lana omentzea zen eta aurten berriz ekoiztu dute sagardo berezi hau, mimo handiz eta arbasoen inguruko jakin-minez egindakoa.



Mendiola sagardotegiak egindako lana omendu nahi izan dute Astarbebarrek.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Astarbe familia, etxeko sagastiko altxorra

Bigarren urtez Mendiola Omenaldia ontzat jo diren bospasei sagar oinarritzat hartuta osatu da

Mendiola baserriko sagastitik atera gabe, Astigarraga-ko sagarrez osatutako Mendiola Omenaldia izeneko sagardoa ekoizten du Astarbe familiak orain urtebetetik hona. Bertako seme Hur Astarbek esandakoaren arabera, «Mendiola sagardotegiari eta mendeetan zehar bertan lan egin duten senitartekoei ohore egin nahi diegu ekoizpen berezi honekin». Eta horretarako, historia aztertzen jardun da Astarbe familia, bai familiarena berarena bai sagardotegiarena ere.

Mendiola Omenaldia sagardoaren ekoizpen prozesua ontzat jo ziren bospasei sagar oinarritzat hartuta osatu da, guztiak ere etxeko sagastikoak. Domingo Arina enologoak bertatik bertara jarraitu du prozesua eta, hark esan duenez, «hasieran garratzasun maila arina bazen ere, sagarrari jario zaion azido gehiago botata konpondu zen arazoa». Horren guztiaren emaitza hori kolore sakoneko

sagardoa da, frutaren zapore handia duena. Hala ere, sagardoaren ezaugarri onena zera da: Mendiola baserriko 150 metro baino gutxiagora bildutako sagarrarekin egindakoa dela.

Lehenengo urtea izan zen eta aurten berriz ekoiztu dute Astarbebarrek Mendiola Omenaldia sagardoa. Lehendabiziko urtea nahikoa dotore joan da Hur Astarberen iritiz, «gustura gaude eta horregatik egin dugu aurten berriz, nahiz eta publikitate arloan aurten ez dugun ezer askorik egin».

Mendiola Omenaldiaren beerezitasunez galdetuta, «gure sagardoa kolore gorrixkagoa aterra da, urre kolorekoa. Zaporean sagarraren gustu handiagoa dauka, garai bateko baserrietako sagardoa gogorarazten du. Baina haiek baino hobeto egindakoa da, makinaria, garbitasuna, jakinduria, teknikak... horiek guztiak ditugu gaur egun eta hori puntu bat gehiago da gure alde», erantzun du Astarbek.

Mendiola Omenaldia zabalgia den proiektu baten lehendabiziko urratsa izan da, Hur Astarbek esan duenaren arabera.

Hurrengo proiektua Astarbe eta Mendiola sagar moten ingurukoa izango da. «Guk pentsatzen dugu, nahiz eta datu zehatzik ez ditugun, 1.600 urte inguruan baserrian bertan sagar haztegiak zeudela. Hori jakinda, pentsatzekoa da haztegia izanik sagar mota batzuk ateratzea, gurutzapenak egitea, sagar mota berriak ateratzea... errazagoa dela. Gaur egun merkatuan Astarbe eta Mendiola motatako sagarrak badaude eta gerta daiteke haztegi haietatik ateratakoak izatea», azaldu du Hur Astarbek.

Hamabi sagar mota

Hortaz, Astarbe familiak hori guztiak aztertu nahi du, «datorren urtean sagardo bereziren bat ateratzea gustatuko litzai-guke. Oso lan zaila eta garestia da, baina gustatuko litzaidake bi sagar mota horiek -Astarbe eta Mendiola- eta beste bizpahiru edo lauzpabost elkartuta sagardo berezia ateratzea. Egun hamabi bat sagar mota erabiltzen ditugu eta hori gehiago murriztu nahi dut, sagar mota kopurua gutxitzea gustatuko litzaidake».

Horren guztiaren arrazoiak galdetuta, interes pertsonala aipatu du Hur Astarbek. «Nondik gatozen jakitea denoi gustatzen zaigu eta hori jakin nahian hasi nintzen lanean historiagile batekin. Eta, informazio hori aprobetxatuta, gauza berriak egin nahi ditut sagardoaren munduan. Gainera, negozio bat daukazunean, ahalik eta eskaintza bereziena egin behar zaio bezeroari». ■

Amagöia MUJKA

Sagardoaren Jatorri Izendapena

Gipuzkoako sagardogileak Jatorri izendapen bat ateratzekotan dabilza, nahiz eta seguru aski epe luzerako proiektua izango den. «Horri begira, guk egindako pausoak onak dira. Iaz ateratako sagardoa, nahiz eta izendapenik ez daukan, Jatorri izendapena merezi duen sagardoa dela esan dezakegu», azaldu du Astarbek.

Hala ere, sagardoaren Jatorri izendapena lortzeko egiteko lan handia dagoela nabarmendu du Mendiola baserriko semeak, «oraindik sagar mota batzuk aztertu beharra daukagu, egokienak bilatu behar ditugu eta merkatura ateratzeko garaian ere lan asko izango da egiteko».

Izan ere, sagardoazalea prest al dago Jatorri izendapena osatzeak dakarren lana, ahalegina eta kalitatea dirutan ordaintzeko? Sagardoaren Jatorri izendapenak sagardoa bera garestituko baitu, ardoekin-eta gertatzen den bezalaxe. Ikusi egin behar.

Bitartean pozgarria da sagardo munduko berrikuntzen berri izatea, bizi-bizirik dagoen seinale. ■

OTSYA ENEA
Sagardotegia
Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

TOLARE SAGARDOTEGIA
eizmendi
SAGARDO NATURALA
Osinaga Auzoa • T 943 55 64 05 • HERNANI