

## SAGARDOAK BEROTU ZUEN GIROA

Zorteko izan ziren atzo sagardozealeak

inguruetan egiten diren sagar salda gozoenak

dastatzeko aukera izan baitzuten

Astigarragan. Gutxitan izan ohi da 60

sagardo egileren produktuak dastatzeko

aukerar eta horregatik, eguraldiaren

hoztasunak ez zuen ia inor kikildu.

Maider EIZMENDI

**H**otza nagusi izan bazen ere, lantzean behin agertzen ziren eguzki izpiek eta batez ere sagardoak berotu zuten atzo Astigarragan egin zen Euskal Herriko II Sagardo Mostra.

Eguraldiari aurre egin eta sagardozeale andana batu zen Astigarragan. Sagardo guztiak dastatzeko aukera zuten bertaratutakoek, baina horretarako hautua egin zuenak, agian, uste baino okerrago egingo zuen etxerako buelta, orotara, 60 sagardo egileren sagardo hoberenak baitzeuden aukeran.

Sagardoa huts-hutsean edan nahi ez zuenak gosea asetzeko aukera ere izan zuen, gaztaz, txokolatz eta txorizoz lagundutako talo mordoak saldu baitzuten han eta hemen.

Ekitaldi horren amaieran sagardoa indartzea xede izan duen Sadarrondotik 2004 jaialdia izan zen. Atzokoa ere, aurreko egunetakoa bezala, ikuskizun jendetsua izan zen.

Sagardoaren usain eta zapo-reaz gozatu ez ezik, horiek lortzeko sagardo egileek eman beharreko pauso guztiak ezagutzeko bideo emanaldia antolatu zuten antolatzaileek. Sagarra bildu eta upelera eraman arteko prozesu osoa azaltzeko irudiak bildu zituzten emanaldian. Horretaz gain, sagardo hoberenak zeintzuk diren beretzeko dasta ere izan zen eguerdian, azalpen eta guzti.

Norberak bere gustuak baditu ere, sagardoa dastatzeko ga-

raian enologoek zenbait arau dituzte. «Beharrezkoa da kata egiteko garaian guztiak irizpide berdinak izatea kontuan. Ez da sagardo bat buruan hartu eta hura aurkitzen saiatu behar», esan zuen Xabier Kamio enologoak.

Irizpideei dagokienez, ugari dira, baina batez ere gustua eta usainaz gain, kolorea eta edalontzira botatzeko garaian duen txinparta dira kontuan hartu beharrekoak. «Aurtengoa teknikaren hobekuntzak eta udan eginiko beroek eraginda, koloretsuagoa da, eta fruta heldu gustu handiagoa du», zioen Kamio.

Gustuak gustu, gainerako produktuekin gertatzen den moduan, enologoaren ustez ere, «trago bat hartu eta gorputzak eskatuta errepikatzen beharra eragiten duena da» sagardo hobereana.

Goiz partean sortutako giro paregabeari jarraipena emateko, eguerdian Hernaniko eta Astigarragako dantza taldeek lagunduta Patxi Perez eta Iparraldeko dantzarien ikuskizuna, «Dantza Piko» izan zen.

Arratsaldean, berriz, jaiari merezitako amaiera emateko, ekitaldi garrantzitsua egin zuten. Horretarako, Sebastian Lizaso, Andoni Egaña, Aitor Mendiluze eta Maialen Lujanbio bertsolariak aritu ziren, nor baino nor bertsotan. Ondoren trikilarien doinuek alaitu zituzten Astigarragako kaleak eta herrira bertaratutakoak. •



Gari GARAIALDE I ARGAZKI PRESS

Jendeak nahiko edan eta jateko aukera izan zuen atzo.