

DIARIO VASCO



Miguel Mari Lasa (Isastegi), Martin Zabala (Zabala) eta Juan Goikoetxea (Altzueta). [SARA SANTOS]

Zabala, Altzueta eta Isastegi izan dira onenak Gipuzkoako Foru Aldundiaren sagardo lehiaketan

► Zabalak sagasti handiak ditu, baina iaz ez zuen sagarrrik izan

► Tolosako Isastegik hiru urteetan lortu du onenen artean gelditzea

FELIX IBARGUTXI. DV. DONOSTIA

Adunako Zabala sagardotegia gelditu zen atzo txapelidun Gipuzkoako Foru Aldundiaren III. Sagardo Lehiaketan. Bigarren tokian Hernaniko Altzueta gelditu da, eta hirugarrenean Tolosako Isastegi. Guztira hogeita bat sagardotegi aurkeztu dira aurtien lehiaketara, eta atzo finaleko dastaketa egin zuen epaimahaiak, aurre dastaketan juzkatutako sei onenak probatu zituelarik.

Aurreko bi urteetan bezala, Gastronomiako Euskal Kofradiak Donostian daukan egoitzan egin zen finaleko dastaketa. Eraikuntza horrek dotorezia eman izan dio sariketari. Sei sagardotegi hauek botilak probatu zituen epaimahaiak: Altzueta (Hernani), Zabala (Aduna), Urdaira (Usurbil), Elutxeta (Urniet), Isastegi (Tolosa) eta Oyarbide (Astigarraga).

Pozik zegoen Zabala sagardotegiko Martin Zabala nagusi gaztea. «Ondo egindako lehiaketa da hau. Orain bi urte ere finaleko seien artean gelditu ginen, baina ez genuen saririk jasotzen. Iazko udazkenean, ahal genuen bezala egin genuen sagardoa, sagarra Frantziatik, Galiziatik, Asturiastik ekarri. Sagasti handiak ditugu etxean, ehun bat tona sagar emateko modukoak, baina iazko lehorteak dena hondatu zuen. Orain bi urte, berriz, dena etxeko sagarrarekin egin genuen».

Adunako sagardotegi honek neguan bakarrik zabaltzen ditu kupelak bezeroentzat, txotxetik edan dezaten. Behin apirilaz gero,

koako hainbat denda, taberna eta elkartetan ikus daiteke bere sagardoa. Urtean 160.000 litro sagardo egiten ditu.

Familia honek erro luzeak ditu sagardogintzan. «Aitonaten aitag egiten zuen sagardoa, gero Andoainen saltzeko. Aita ere sagardogile izan da gaztetatik, baina orain dela hogeita bat urte erabaki genuen horretara guztiz emanak bizitzea», adierazi du Martinek.

Txapelidunak 1.500 euro jaso ditu eta garaikur dotore bat: Urnietako Ergolen auzoko Azkonobieta baserrian dagoen XVII. mende amaierako hiru torlojodun dolare baten kopia, eskalan. Donostiako Ibaeta auzoko Kanpoeder baserriko Jesus Mari Garmendiak egina da. Bigarren eta hirugarren sarituek 750 eta 300 euro jaso dituzte.

Foru Aldundiak, lehiaketaren bidez, botilartutako sagardoaren kalitatea bultzatu nahi du. Horre-

tarako, araudi zorrotza jarri ohi du. Hasteke, parte hartzen duten sagardotegiek Eusko Jauriartzako Nekazaritza Industrien erroldan izena emanda egon behar dute, eta, gainera, Botilartatzaile Erregistroa eduki behar.

Lehiaketako aurreneko pausoa laginak jasotzea da, eta kupel edo barrikatik jasotzen dira zuzenean, apirilean. Ondoren, botila horiek gorde egiten dira, ilunpean eta toki hotzean, ondo mantendu daitezkeen. Sagardotegi bakoitzeko botila bat Biasteriko Ardoaren Etxeko laborategira bidaltzen da, analisia egiteko eta ziurtatzeko kalitate-arauak betetzen dituela.

Atzoko epaimahaiari lagun hauek jardun ziren: Domingo Arina (enologoa), Xabier Kamio (enologoa), Dominique Lagadec (Sagarteka SL-kò kontsultorea), Cristina Goñi (Tolarea Kofradiako lehendakaria), Iñaki Santos (kimikoa), Peio Garcia Amiano (berriemaiile gastronomikoa), Yosun Osa (nekazaritzako kapataza), Ignacio Arrazola (botikaria) eta Gastronomiako Euskal Kofradiaren ordezkaria, Angel Alvarez (Berrueteko sagardogilea) eta Joaquín San Sebastián (Errenterriko Donosti sagardotegikoa).

Zabala, la mejor sidra

DV. SAN SEBASTIÁN

La sidrería Zabala, de Aduna, se impuso ayer en la tercera edición del Concurso de Sidras de la Diputación Foral de Gipuzkoa. En segundo lugar quedó Altzueta (Hernani), y en tercer puesto Isastegi (Tolosa), que repite pódium.

Se trata del certamen más serio de sidras embotelladas,

pues posee una normativa estricta, y todos los caídos se analizan previamente en un laboratorio oficial, para garantizar que tienen los mínimos exigibles de calidad.

En esta tercera edición, llevada a cabo con la colaboración de la Cofradía Vasca de Gastronomía, han participado 21 sidrerías. Estas seis han llegado a la fase final: Altzueta (Hernani), Zabala (Aduna), Urdaira (Usurbil), Elutxeta (Urniet), Isastegi (Tolosa) y Oyarbide (Astigarraga).