

**Gizartea -**

Xabier KAMIO-Enologoa

«Sagardo onak txinparta askokoa izan behar du»**«Sagardo onak txinparta askokoa izan behar du»**

Sagarrondotik 2003 ekimenaren barruko ekintza nagusiak asteburuan izango dira: larunbateko sagardo mostra eta igandeko Euskal Herriko sagardo dasta, bazkari bereziarekin. Ospakizun erraldoien aurretik, ordea, dasta komentatuak izan dira Hernani, Astigarraga eta Usurbilgo hainbat elkartetan, Xabier Kamio enologoaren gidaritzapean. Zein prozedura jarraitu dute dasta komentatuek? Sagardoa nola egiten den azaltzen da eta gero dastako fitxa bat jarraitzen da, nik eramandako bi sagardo dastatuz. Ondoren, Sagarrondotik ekimenaren barruko sagardoak edaten dira.

Zein ondorio atera dituzu egindako dastetatik? Nahiz eta nik eramandako bi sagardoak berdinak izan, bata manipulatu da: %5 ozpin erantsi diot. Jendeak azidotasun hori gaur egungo produktuarekin identifikatzen duelako-edo, dastetan jendearen %50i manipulaturakoa gustatzen zaie. Baina legalki 2,2tik gorako azido azetikoak ez da kontsumorako onargarria.

Horrek zer esan nahi du, askotan edaten dugun sagardoa manipulaturakoa dela? Ez. Sagardo naturalak kontseagarri ez duenez, denborarekin, sagardoaren azidoa igotzen doa. Horregatik, hobe da sagardoa, edaten den bezalaxe, gutxi eta maiz erostea, behin urte guztirako erostea baino. Hoberena sagardogileak sagardoa botilaratzen duen bitartean erosten joatea izango litzateke.

Eragin kaltegarriak al ditu gehiegizko azido azetikoak? Gorputzari min egiten dio eta sagardoak jende askori horregatik eragiten dio bihotzerrea edo komunera joateko gogoa. Tekniko eta kontsumitzaile garen aldetik hori ezin da onartu. Hau dela-eta, sagardogileek sagardo suabeagoa egiten dute. Errazago edaten da eta beti legediaren barruan egongo da.

Parametro horiek jarraituz, zein itxura eduki behar du sagardo on batek? Sagardoaren aparra desagertzen joatea baina edalontziaren bueltan txinparta gelditzea da sagardo onaren seinale. Gero eta txinparta txikiagoak eta gehiago izan, berriz, orduan eta freskoagoa izango da sagardoa. Honez gain, logikoena produktua gardena edo argia izatea izango litzateke, horretara gure kulturaren ohitura ez bagaude ere.

Gure kulturaren ohitura ez gaudela esatean, zer esan nahi duzu, orain arte sagardoa ez dela irizpide egokien arabera aztertu? Orain arte, sagardoa bakoitzaren gustuaren arabera aztertu da, eta hori ez da serioa. Dastetan, parametro jakin batzuk jartzen ditugu eta horiek jarraituz dastatzen ditugu sagardoak.

Zein usain izan behar du sagardoak? Sagardo bikainak fruta edo sagar usain bizia eta iraupen luzekoa du. Edota nahiz eta usaintzen duguna ez identifikatu, usain atsegina izan behar du.

Eta azkenik, zapore aldetik? Intentsitate handikoa eta gorputz sendokoa izatea garrantzitsua da, bai guri ahoa betetzeko, bai produktuaren egonkor-tasunerako. Bestalde, sagardo naturalak ezin du inoiz gozoa izan, hala balitz akatsa izango litzateke. Sagardoak beti lehorra eta brut artekoa izan behar du, eta garraztasuna ere tartekoa eduki behar du.

Adituek xehetasun guztiei erreparatzen diezue. Asteburuan dasta egitera doan horrek, ordea, zer hartu behar du kontuan? Beti txinparta begiratu, hau izango litzateke garrantzitsuena. Gero, fruta usaina duen erreparatu, eta ez ozpin usaina, jendea ohituta dagoen bezala. Eta azkenik, erraz edateko

modukoa izatea, gorputzak beste trago bat eskatzea.

Herrialde bakoitzeko sagardoak ba al du berezitasunik? Berezitasunak badaude, baina ez lurralde batetik bestera. Dagoen kontsumorako Euskal Herrian ez dago nahikoa sagar, eta, horrenbestez, ekoizleek kanpotik erosten dute. Beraz, etxe bakoitzaren berezitasunez hitz egin daiteke, baina ez lurralde edo zona bakoitzeko berezitasunez. -

Balgorri Argitaletxea S.A Gipuzkoa: Portuetxe, 232.a/20018 Donostia
Tel 943 316999/FAX 943 316998