

Sagardoa, edari miresgarria. Eztarriak gozatu eta gure gorputzari gatz pittin bat eransteko abalmena duena, nondik sortzen da? Zein dira bere osagaiak? Eta non gorpuzten da? Guzti hori eta prozesuak azken aldian izan dituen aldaketak argitu dizkigu Jose Angel Goñi sagardogileak, Astigarragako (Gipuzkoa) Gurutzeta sagardogilekoak.

«Sagardoa sagardogileak nahi bezalakoa da hein batean»

Sagarraren bilketa irailaren amaieran hasten da eta azaroaren erdialdera arte irauten du. Ondoren dolaretik pasatu, zukua aterarazi eta kupelara igaroko da behar duen gorputza har dezan. Hemen hilabete pare eman ondoren gorpuztuko da sagardoa. Edateko prest egongo da jada.

EGUNKARIA.— Guztiok badakigu sagardoa zer den. Baina nola egiten da, zein dira osagaiak?

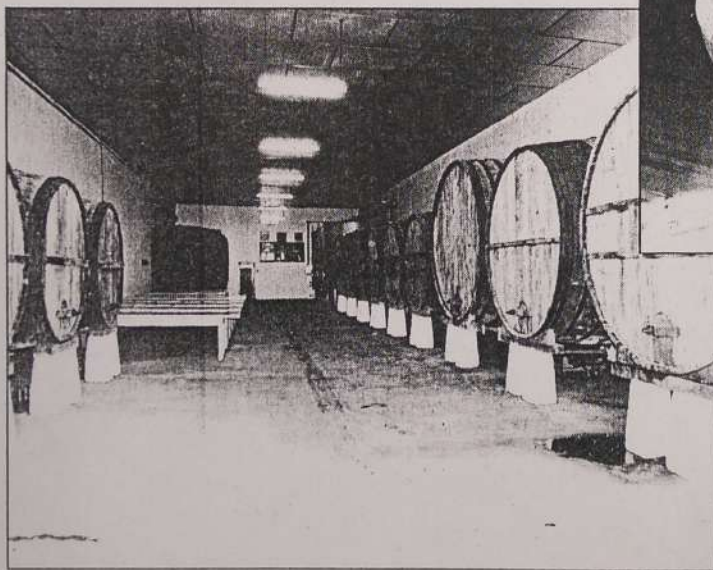
JOSE ANGEL GOÑI.— Gehienek jakingo duten bezala sagarra da garrantzitsua. Sagarra Galiziatik ekartzen da batipat, Asturiastik pixka bat, Santanderetik ere bai, hemengo ere erabiltzen da eta Frantziatik ere ekartzen da. Ondoren, sagarra dolaretik pa-

bidaltzen da, eta pala batekin masa sailhetsetan moztuz joaten da. Zaitutakoa patsa multzoaren gainera botatzen da eta berriro zainpatu. Multzoa urritu egiten da moztu eta zukua kentzen den heinean. Momentu bat iristen da agortu egiten dena. Prozesua hiru egunez luzatzen da.

Lehor-lehorra geratzen den patsa kendu egiten da, eta abereci ematen zaie jan dezaten. Zukua, bestalde, tiniletara erortzen da eta bonben bidez kupeletara bidaltzen nahasketak egiteko. Sagarra zein motatakoa edo zein zonatakoa den aintzat hartuta kupelara gehiago edo gutxiago botako da, bakoitzak nahi duenaren arabera.

Jose Angel Goñi azaldu digunez, bildutako sagarra dolarean zainpatu egiten da ahal den zuku gehien atera arte. Ondoren tinilera doa, eta hemendik kupeletara. Bi hilabete igaro ondoren zukua sagardo hilaketa da eta edateko prest dago.

ANDER GILLENDA



satzen da, prentsatzeko. **EGUNKARIA.**— Dolareak, eta prentsak nola egiten dute lan, zer gertatzen da sagarra hor dagoeanean?

GOÑI.— Dolareak ardatz bat dauka erdian. Deposito baten tinkerakoa da, errektangularra normalean. Sagarra txikitu eta hain edo hamabi mila bat kilo sagar sartzen da bertan. Prentsa azal bat da, eta ardatza nahiz makinaria ditu. Makinariak gora eta behera darabil prentsa. Honek sagar txikitu hori zapaldu egiten du. Zainpatu ostean, sagar masa hori sailhetsetatik moztu da, tarteka. Lau da, zainpatu gero sagarra patsa estu baten moduan geratzen da, eta momentu bat iristen da gehiago zainpatzea ezinezkoa dena, patsak ez baitu zukuri botatzen. Onduan prentsa hori gora

EGUNKARIA.— Hortaz, sagardoa nolakoa izango den norberak aukeratzen al du?

GOÑI.— Gutxi gora-behera bai. Sagardogileek, zaharrek batipat, esperientzia daukate. Sagarra zein lekutakoa den jakinaren gainean daudenez eta zona bakoitzekoa nolakoa den ezaguna denez, badakite hemendik gehiago ala gutxiago bota behar duten. Segurtasun txiki bat badauka.

EGUNKARIA.— Noiz biltzen da sagarra?

GOÑI.— Normalean irailaren azkenaldia hasten da biltzen. Urrian hil osoan egiten da eta azaroaren erdialdera amaitu. Sagarra biltzen den heinean botatzen da dolara. Irailetik azaroaren erdialdera bitartean dolareak martxan daude atengabe.

«Hiru kilo sagarrek bi litro sagardo ematen dute, beraz, 10.000 kilok 6.600 litro inguru»

«Sagardogileak sagarra zein lekutakoa den eta zonalde bakoitzekoa nolakoa den jakinik, badaki hemendik gehiago ala gutxiago bota behar duen»

EGUNKARIA.— Sagardoa edateko moduan egoteko, zenbat denbora eman behar du kupelean?

GOÑI.— Kupel barruan hilabete pare bat emanez gero edan daitekeela uste dut.

EGUNKARIA.— Sagardoak onak izateko zer behar da?

GOÑI.— Sagardoa ez da ardoa bezala. Ardoaren ezaugarri guztiak nahikoa finkatuak daude, gauza jakina da ardoak ona izateko hola edo hala behar duela. Sagardoarekin ez da hori gertatzen. Hemen bakoitzari iniditzen zaiona izaten da. Hala ere, badaude ezaugarri orokor batzuk. Adibidez, koloreaz garai batean lasto kolorea behar zuela esaten zen, ez oso iluna, ez eta oso argia ere. Erdi pareko kolorea. Mingain puntan, bestalde, bizigarria behar du, irakitean sortzen duen karboniko apur hori alegia. Gusto txarrik ere ez du eduki behar, noski. Sagardo gustoa bai, ordea. Gainontzean ez dago ezer finkorik. Orain artean, behintzat, ez da ezaugarri zehatzik lortu. Hobe hala izan balitz.

EGUNKARIA.— Bertako sagarra erabiltzeaz gain kanpotik ekartzen dela aipatu duzu arestian. Zure kasuan zenbat da bertakoa eta zenbat kanpokoa?

GOÑI.— Euskal Herrikoa % 15

da, gutxi baitago. Gainontzekoa kanpotik ekartzen dugu. Jendea apurka-apurka sagarrondoak aldatzen hasi da hemen, baina bertako produkzioa lortzeko asko geratzen dela uste dut.

EGUNKARIA.— Kalitateari dagokionez zein da hobea?

GOÑI.— Azken aldian aldatu berri diren sagarrondoetatik aterataki sagarren emaitzarik ez dugu eskuartean oraindik. Baina, lehengo sagarrondoetako sagarrak oso gezak ziren gehienbat. Sagarrak azidez behar du sagardo bihurtzeko, eta hemengoak ez zeukan. Duela zortzi urtetik hona barietate dexenteko sagarrondoak aldatu dira, eta emaitzarik ez dugun arren badirudi onak izango direla. Hala ere, oraindik ezin da esan onak direnik.

EGUNKARIA.— Zein da sagardoa egiteko egurakli onena?

GOÑI.— Eguraldi beroa ez da ona. Zaharren ustetan epela hobea da patsa hobeto zapaltzen delako, baina ozpina sortzen da eta ez da hain ona. Freskoagoa hobeto.

EGUNKARIA.— 10.000 kilo sagarrek zenbat sagardo ematen dute?

GOÑI.— Hiru kilok bi litro ematen dute, beraz, 10.000 kilok 6.600 litro inguru.