

DENBORALDIAREN IREKIERA / ASTIGARRAGAKO HEMERETZI SAGARDOTEGIEK BIHAR HASIKO DUTE AURTENGO SAGARDO DENBORALDIA, ETA APIRILAREN AMAIERA BITARTEAN IZANGO DITUZTE ZABALIK UPELAK.

Oztopoak-oztopo, aurten ere kalitatezko sagardoa aurkeztu dute Astigarragan

Lehorteak eta euriteek Astigarragan ekoitzi den sagardoaren kalitatea baldintzatu duten arren, aurtengoa ona eta nerbiduna da, lehen dastaketan parte hartu zutenen iritziz. Arraun munduan aski

ezaguna den Jose Luis Korta oriotarrari egokitu zitzaion denboraldiko lehen txotxa egitea eta «gure sagardo berria» leloa esatea. Datuen artean, klimatologiaren ondorioz kanpotik ekarri beharreko

sagar kopuruaren gorakada izan da aipagarriena; aurtengo sagardoaren %20 da Euskal Herrian bildutako fruituekin egindakoa. Iaz, sagarren %55 zen hemen ekoitzi eta jasotakoa.

Amalur ARTOLA

ASTIGARRAGA

Aurreko hiru urteetan bezala, Sagardun partzuergoak antolatutako ekimenaren bidez egin zitzaion ongietorria aurtengo sagardoari. Udako lehorte eta iraileko euriteek izandako eragina nabarmena zela aitortu zuten arren, Astigarragako Petritegi sagardotegian bildu zirenek aho batez frogatu zuten ona eta nerbiduna dela. Denboraldia hasi ostean, bihar irekiko dituzte ateak Gipuzkoako herri horretako sagardotegiei.

Sagardo berriari harrera ofiziala egin aurretik, ekoizpenari lotutako pertsonaia eta zenbait instituzioetako ordezkariak herriko udaletxean bildu ziren, aurtengo denboraldiaren inguruan zenbait zehaztapen egin asmoz. Bixente Arrizabalagak, Astigarragako alkate eta Sagardun partzuergoko presidentek, azaldu zuen Jose Luis Korta lehen txotxa egiteko hautatzeko arrazoiak: «Korta izango da, arraun munduaren izenean, 2006ko sagardo eguna irekiko duena, kirol horrekin zorretan sentitzen ginelako. Arrauna, sagardoa bezalaxe, gure nortasunaren zeinua da antzinatik eta, ziur, nahasketa polita egingo dutela», adierazi zuen alkateak.

Irekiera ofiziala izan zedin, udaltetik Petritegi sagardotegira hurre-ratu eta, bertan, euskal kulturako parte diren hainbat ekintzen bidez egin zitzaion ongietorria aurtengo sagardoari. Izan ere, ekitaldiaren antolaketa lanetan jardun direnak eta lehen txotxaren lekuko izatera gonbidatu gisa joan zirenak txalaparta soinuaz jaso zituzten. Harreraren ostean, aurrekoa dantatu zioten Kortari eta lehen sagardoa gordetzen duen upelari eta, lehen txotxaren ostean, Sebastian Lizaso eta Andoni Egañak bertso bana eskaini zuten. Biek sagardogileen lana omentzeari ekin zioten, eta Egañak aurtengo edariaren kolorea zein aparra itxura onekoak zirela na-



Jose Luis Kortari egokitu zitzaion lehen txotxa egin eta «gure sagardo berria» leloa esatea.

Jon URBE | ARGAZKI PRES

SAGARRAK

Astigarraga eta inguruan 7.000 tona sagar bildu den arren, kanpotik fruitu ugari ekarri da. Sagardoaren %20 da Euskal Herriko sagarrarekin egina.

Bederatzi mila sagarrondo landatu ziren 2005ean

A. A.

ASTIGARRAGA

Sagardo berriari harrera ofiziala egin aurretik, hainbat erakundetako ordezkariak bildu ziren Astigarragako udaletxean. Han, Landa Ingurumenaren Garapenerako diputatu Rafael Uribarrenek azaldu zuen aurten sagardogintzara zuzendutako bederatzi mila sagarrondo izan direla Gipuzkoako hainbat lekutan. Diputatuak azalduko datuen arabera, kopuru hori iazkoaren bikoitza da, eta Urola Kosta, Donostialdea eta Tolosaldea izan dira fruitu-zuhaitz hauekako gehien jaso dituzten inguruak. Sagarrondoak landatzeko lurremu egokiak bilatzen eta urteroko uzta bermatzen ahaleginduko direla esan zuen. Bestalde, Gasteizko Gobernuak Nekazaritza eta Arrantza sailburu Gonzalo Sáez de Samaniego Tabakoaren Legearen inguruan galdetu zioten eta, saren erantzuna argia izan zen: «Sagardotegi bakoitzaren zeintzuk diren zehaztea».

zuen: «niri eskaini didaten platera besteak beste, Ainhoa Artetari eman ziotenaren alboan eskegita egotea garrantzitsua da niretzat».

Sagardoaren kalitatearen inguruan, Astigarragan egiten dena «beti» ona izaten dela nabarmendu zuen. «Baina aurtengoa inoiz izan den onena da», gehitu zuen. Herri gipuzkoarrek sagardotegiei bisita egiten diena berriz ere joaten dela esan zuen, ziurtasun osoz.

Sagarduneko presidente Arrizabalagak, berriz, sagardotegietara joatearen jatorrizko zentzua ahazten ari dela nabarmendu zuen. Alde horretatik, gogora ekarri nahi izan zuen txotx egitea lagunarteko bilkuran eta sagardoaren dastaketa eta hautaketan oinarritzen dela: «Ohore bat da upeltegi batera lagunartean joan eta kontsumitzaileak atsegin duen sagardoa aukeratzea, gero urte osoan

edon ahal izateko. Hala ere, ez dugu ahaztu behar bertatik ir-
tean, eta tabernetara joatean,
zentzuz jokatu behar dugula
gustoki, bizilagunei ez baitiegu
bertan enbarazu egin. Sagardo
denboraldian kaleko garbiketa
erbitzuak indartu eta udaltzain
kopurua igoko dutela gaineratu
zen.

Klimatologiaren eraginak

Aurtengo denboraldiari hasiera
ofiziala eman aurretik, sagar-
doaren ekoizpenaren inguruko
zenbait datu jakinarazi zituzten.
Astigarragan eta inguruko he-
rrietan 7.000 tona sagar bildu
dira baina, azken urteetan ohi-
dura biltzeko den moduan, kan-
potik fruitu ugari ekarri behar
izan dute, merkatuaren eskae-
rari erantzuna eman ahal izate-
rari. Sagardun partzuergoak
emendako datuen arabera, sa-
garren %20 da Euskal Herrikoa
(iaz %55 bildu zen hemen). Eus-
kal Herri osoa aintzat hartuta,
12.000 litro sagardo ekoitzi di-
ra aurtun, eta horren erdia As-
tigarraga eta inguruko herrie-
tan egin da, eta kopuru osoaren
%90 Gipuzkoan.

Sagardoaren kalitatea saga-
rrondoek jasan behar izaten
duten klimatologiaren baitan
ere badagoela aintzat hartuta,
Jose Angel Goñi sagardogileak
Astigarragako edariaren eza-
garriak zehaztu zituen. Lehe-
nik eta behin, udan izandako
lehortek 2005eko uztan izan-
dako eragina nabarmena dela
azaldu zuen; baina, iraileko eu-
riteek lagunduta, sagardoak di-
tuen azukre eta polifenol osaga-
rri kopurua normala dela
gaineratu zuen.

Sagarrondoek «carpocepsa»
izeneko gaitza izan dutela gai-
neratu zuen, eta horrek zaildu
egin duela ekoizpena. «Uzta es-



Sagardun partzuergoko arduradunak, Astigarragako elkarteetako kideak eta erakundeetako ordezkariak izan ziren sagardoaren aurkezpen ekitaldian.

Jon URBE | ARGIAZKI PRESS

DASTAKETA

**Partzuergoek azaldu zuten
aurtengo sagardoak lasto kolore
erakargarria, fruitu lehorren
usain sarkorra eta osagaien
arteko oreka perfektua dituela.**

kasa izan da, eta azkar etorri
da, gaitz eta guzti. Barneratzen
ari garen teknika enologikoei
esker, kalitatea hobetu ahal
izan dugu», gaineratu zuen. Ha-
la ere, APCC deituriko sistema-
ren bidez kontsumitzailearen-
tzako osasun kontrola egiten
dutela gaineratu zuen, aurtengo

ren usain sarkorra duena eta
osagaien arteko oreka ezin ho-
bekoa dela adierazi zuten par-
tzuergoko kideek.

Sagardun inguruan -Asti-
garragako Udala, inguruko sa-
gardogileak eta edari horren
sustapen lanetan dabilen zen-
bait elkarte soziokultural ba-

tzen dituen partzuergoa- ere
mintzatu zen Arrizabalaga.
Bertako presidente denez, es-
kuartearen dituzten bi proiekturi
buruz aritu zen; sagarrondo pe-
dagogikoa eta sagardoetxea.

5.000 metro koadroko eremua

Sagarrondo pedagogikoa egun-
go Kultur Etxearen alboan da-
goen bost mila metro koadroko
lur-eremu batean jarriko dute
eta, partzuergoko idazkari Jose
Angel Goñik zehaztu zuenaren
arabera, martxoan bisitariak
jasotzen hasiko da. Arrizabala-
gak azaldu zuen sagarrondo-
aren garapena jarraitu eta ger-
tutik ezagutzeko aukera
emango duela ekimen horrek,
eta herriarentzat aberasgarria
izango dela.

Sagardoetxeari dagokionez,
Udalak egun Kultur Etxea da-
goen eraikinean kokatzea era-
baki du. Alkateak jakinarazi
zuenek, herriko Arau Subsidia-
riok jasotzen dute aldaketa ho-
rren aurreikuspena, eta Astiga-
rraga eta Ergobia bitartean
ezarri nahi dute Kultur Etxe
berria. Hala ere, proiektua gau-
zatzeko denbora apur bat pasa
beharko dela adierazi zuen
Arrizabalagak. Beraz, Sagardu-
nen asmoa bi proiektuak bate-
ratu eta etorkizunean egun As-
tigarragako Kultur Etxea
dagoen lekuan kokatzea da.

Ospakizuna ez da amaitu

Petritegi sagardotegiko muge-
tatik haratago ere egin zitzaion
ongietorria sagardo berriari.
Horren lekuko izan ziren Asti-
garragako tabernak, arratsalde
partearen jendez lepo baitzeuden.
Izan ere, 17.00etan marrazki
leihaketa izan zen, eta 18.30eta-
tik aurrera barrikotea herriko
tabernetan eta Joseba Baran-
dian plazan. Ia Astigarragako
taberna guztietan ikus zitekeen
upelen bat edo beste. Sardinak,
gastainak eta pintxoak ere es-
kaini zituen hainbatek.

Sagardo berriaren eguna atzo
ospatu bazen ere, aipatzekoa da
jaiak larunbatean jarraituko
duela; herriko sagardotegietan
barrena ibilbidea antolatu du
Sagardun partzuergoak, Astiga-
rragako sagasti eta upeltegiak
ezagutzeko eta, nola ez, sagar-
doa dastatzeko.

Ibilaldia goizeko bederatzie-
tan irtingo da Joseba Barandian
plazatik, eta parte hartu
nahi duenak 954 55 05 75 telefo-
nora deitu eta Sagardun par-
tzuergoak antolatutako ekimen
horretan izena eman besterik
ez du.

Joxe Angel GOÑI | Sagardun partzuergoko idazkaria

«Sagardoetxea eta sagasti pedagogikoa gure kulturaren erakusle izango dira»

Sagardun partzuergoa-
ren sortzearekin bate-
ra etorri ziren «sagasti
pedagogikoa» eta «sa-
gardoetxea» eratzeko ideia.
Urtetako lanaren ondoren, le-
hena aurtun jarriko da abian
eta, Joxe Angel Goñik adiera-
zi duenez, bigarrenari dago-
en proiektua bide onetik
doa.

ru Aldundiaren eta Jaurlari-
tzaren albisteak. Bestela, gure
aldetik, sagardoetxea aspaldi-
tik zegoen martxan.

-Zertan datza zehazki sagasti pedagogikoaren proiektuak?

Kultur Etxearen alboan eza-
rriko dugu. Interpretazio gu-
nea egongo da, panelak, ikus-
entzunezko materiala eta
abar. Sagarrondoaren garape-
na bertatik bertara erakutsi
nahi dugu, sagardogintza ger-
turatzeko ekimena da.

-Sagardogintzak Astigarragan

duen garrantzi ekonomikoa aintzat harturik, zein eragin izango dute bi proiektuek?

Sagardoetxearen ekimena
erabat garrantzitsua da. Sa-
gardoak eragina du Astiga-
rragako ekonomian, eta
proiektuek indartu egingo du-
te. Turismoaren aldetik hasi-
ta, jendea erakarriko du eta,
nola ez, ostalaritzari ekarriko
dion onura ukalezina da. Tre-
bakuntza eta jakintza ahalbi-
detuko ditu, sagardotegien
kultura eta hemengo ohiturak
batuko baititu. Hainbat ikus-
puntutik da onuragarria,

proiektua bera zabala baita.

-Aurtengo sagardo 2003koa-
rekin alderatu duzue, klimato-
logiaren eragina nabarmendu-
ta. Iazkoa baino panggalagoa
dela alpatu dute batzuek...

Bai, oso aromatikoak da eta, ni-
ri behintzat, ona iruditzen zait.
Uste dut aurtengo sagardo
polita izango dela, beharbada
joan den urtekoa baino maila
baxuagoa izango du. Azken
urteak nahiko arazotsuak iza-
ten ari dira, lehortek direla
eta. Aurtun, gainera, gaitza
sortu zaigu eta horrek ere
eragina izan du. Tratamendua
jaso dute, noski, eta zuzendu
dugu. Hala ere, ohitura onak
bultzatu eta aurrera egin be-
har dugu, aurtengo sagardo
txarra dela inork ezin baitu
esan. •

A.A.

-Erakundeek jarrera baikorra
agertu dute sagardoetxearen
inguruan. Badago akordio-
ritik? Udalak ere partzuergoaren ki-
de da eta pozik jaso dugu Fo-