

sagardoazale guztiak grinatsu dira sagardoaren txotx garala nolz irekiko zain, edari natural horretaz gozatu ahal izateko. Erabilitako sagar gehiena Normandia eta Britainiatik etorri da eta, iragarri dutenez, sagardoa lazkoa baino lehorragoa izango da. Tanino ugari du sagarrak, berez kalitaterako osagai egokia.

Txotx erara dastatu ahal izateko garaia ofizialki bihar ostiralean hasiko da. Hala ere, sagardotegi askok astebate beranduago irekitzea erabaki du, San Sebastian festarekin bat egiteko. Badago, hala, hil amaiera arte zain egongo dena. Edozein kasutan, aurtengo sagardoa kalitate onekoa izango dela iragar daiteke. Horrez gain, zapore atseginekoea eta nortasun handikoa izatea espero da.

Joxe Anjel Gaztañaga Gipuzkoako Sagardogile Elkarteko presidentea iritzi horrekin bat dator. Erakunde horrek Gipuzkoako sagardo-ekoizle gehienak biltzen ditu bere baitan. Hori Euskal Herriko ekoizle gehienak bertan dardela esatearen parekoa da.

«Oro har, sagardo berriaren ezaugarriak nabarmenena ahoan dastatzean lehor samarra izango dela da. Iazkoarekin alderatuz, zertxobait garratzagoa izango da. Erabilitako sagar motaren ondorioa da hori, tanino kopuru handiagoa baitu. Bertan sortutako sagar kopurua txikia izan da aurteten eta Normandia eta Britainiatik ekarri behar izan dugu. Jendeak dakien bezala, hemen nahasketarako erabili ohi ditugun sagar motekin alderatuz, hangoek tanino gehiago izaten dute. Udazken honetan Euskal Herrian oso sagar gutxi bildu da».

Azken balorazioa egin gabe dago, baina, Joxe Anjel Gaztaña-

gak dioenez, «batez beste, bertako sagarraren %15 erabiliko zen. Horrekin batera, ezin izan dugu sagar horniketarako ohikoa den beste gune batetik, Galiziatik, produkturik ekarri, behar genuenean garraiolarri greba baitzegoen». Horren guztiaren ondorioz, «Normandia eta Britainiatik sagar asko ekarri dugu, sagar sendoa eta kalitatekoa. Hango sagarren ezaugarriak kontuan hartuz, tanino gehiago duten zuku eta sagardoa sortu dira. Horrek edariari nortasun handia ematen dio».

Gipuzkoako Sagardogile Elkartek denboraldi honetan bertako sagarra tonako 228 eurotan ordaintzea erabaki zuen, iazko denboraldian baino 3 euro gehiago. «Elkarteko kideak hori ordaindu, baina baldintza gisa jarri dugu sagar guztia kalitatekoa izatea», nabarmendu du Gaztañagak.

Garbiketa eta hartzidura

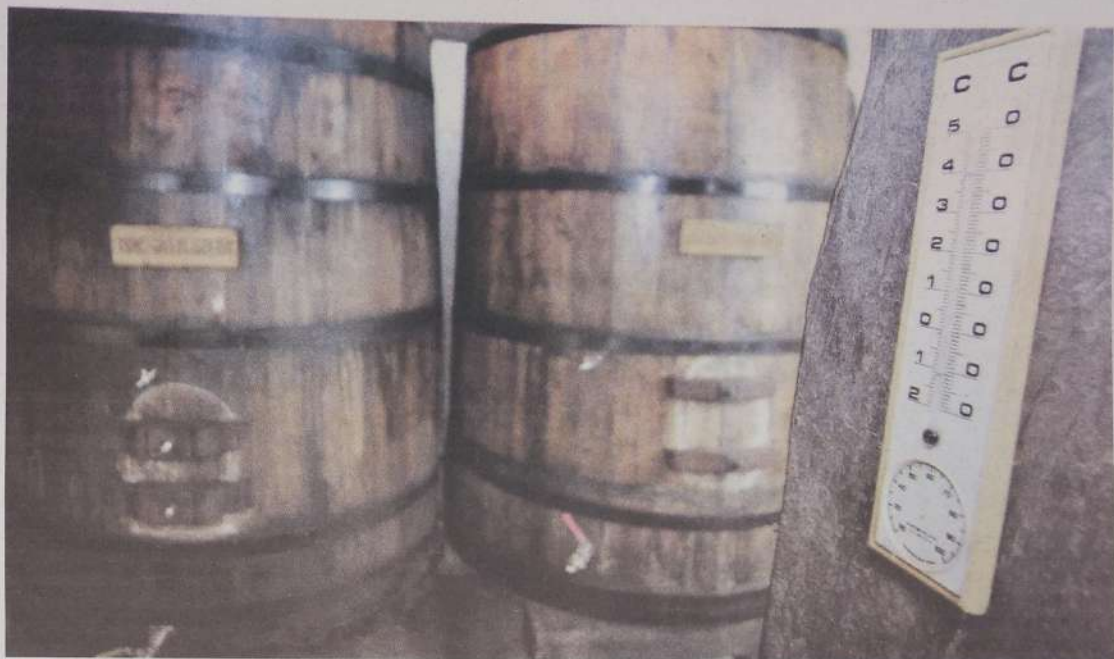
Sagarra ona izateaz gain garbiketa egokia bada eta hartzidura prozesua tentuz eginez gero, oso sagardo ona lortzen da. Horregatik

dio Gaztañagak: «Pixka bat lehorra, fruitu-gustukoa eta lasto-kotorekoa izango da (aurtengo sagardoa); laburbiltzeko, gozatzeko moduko sagardoa».

Domingo Arina enologoak oso antzeko iritzia du. Haren ustez, aurtengo sagardoaren kalitatea ona izango da. «Graduazio alkoholikoa altuxeagoa izango dela gaineratuko nuke. Oro har 5,5° inguru izaten baldin baditu, aurteten 6,5° izan ditzakeela uste dut. Arrazoi oso sinplea da. Udan izandako lehortea azukre gehiago duen sagarra sortu du eta, horiek on-

doren alkohol bihurtzen direnez, graduazioa altuagoa izatea eragiten du horrek», adierazi du. Aitu horren aburuz, «lehortea eta beroa ez ziren soilik Euskal Herrian nabaritu, estatu frantziarreko ipar-mendebaldean ere nabaritu ziren. Kanpotik ekarritako sagar gehiena hangoa da».

Duela bi urteko sagardo garaian ere edari alkoholikagoak lortu ziren eta diferentzia horrek gizakiaren organismoan uste baino eragin handiagoa du. Beraz, dastatu eta gozatu ezazue sagardoa, baina bere neurrian.



Xsü Santesteban

Hil honetatik aurrera sagardotegietatik pasako diren bezeroei sagardo ona emateko, kupelek tenperatura egokia izan behar dute.

Badator sagardo berria

Denboraldiaren hasiera ofiziala hil honen amaieran izango da

LIZEAGA

Astigarraga

Eskia ezazu Sagardoa
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN EDATERA