

Joxe Anjel Goñi · Gipuzkoako txapelduna (Gurutzeta sagardotegia)

«Sagardoaren kontsumoa apurka-apurka igotzen ari da, baina oso mantso»



Joxe Anjel Goñi, Astigarrako Gurutzeta sagardotegian sagardoa hartzen.

J.M. Martínez

Gipuzkoako Foru Aldundiak urtero antolatzen duen sagardo lehiaketan txapela lortu zuen 2005. urtean, azken txapelketan. Ez da lehenengo aldia lehiaketa horretan ondo sailkatu dela, 2003. urtean hirugarren saria lortu baitzuen. Joxe Anjel Goñik aitaren esperientzia bildu du eta azken horrek beren aitarena, beraz, Astigarragako Ergobia auzoan kokatzen den sagardotegian oso ondo ezagutzen dituzte sagardogintzaren sekretuak.

Lehiaketa irabazteak zer ekarri dio zure sagardotegiari?

Orain, txotx garaian, hasi naiz hori zabaltzen eta, behintzat, botilako etiketetan jarriko dut aipamen edo logotipo bat 2005. urtean irabazi dudala adierazteko. Bestalde, eman zizkiguten diploma eta txapela zintzilik jarriko ditut, beira-arasa barnean, sagardotegiko horma batean. Eta egutegi batzuk prestatu ditut bezeroei oparitzeko. Irabazteak prestigio pixka bat eman dio gure sagardotegiari. Hala espero dut behintzat.

Lau urtez antolatu da Gipuzkoako txapelketa hori eta ez da aurkeztu zaren lehen aldia.

Urte batean izan ezik guztietan hartu dugu parte eta behin hirugarren geratu ginen sailkaturik. Gure asmoa da, noski, hurrengo edizioan ere parte hartzea. Nik uste dut aurtengo sagardo ona aterako dugula. Orokorki, gure upategian tankera polita daukate sagardoek, ea gero ze portaera duten botiletan. Eguraldia oso aproposa izan da irakina ondo egiteko, dekantaziorako eta garbitzeko, beraz, berriro lehiaketa irabazteko asmoz aurkeztuko naiz, zergatik ez?!

Lehiaketak zure gustukoak al dira?

Azken hamar urteko lehiaketa jardunak, oro har, nahiko kaskarrak izan direla kontuan hartuta, Foru Aldundiak antolatzen duena oso ondo iruditzen zait. Azken urteetakoak alboan utzita, nik uste dut aurreko urteetan antolatu zituzten sagardo lehiaketek lan txukuna egin zutela sagardoa zabaltzeko. Baina hamarkada honetan antolatzen ari diren gehienak herriko festetan izaten ari dira eta hango epaimahaiak ez dira aproposenak izaten edo festak direla eta bere egoera ez omen da sagardoa dastatzeko eta ondo



Astigarragako Udala



sailkatzeko komenigarria izaten. Azken finean, ez daude baldintza egokienak. Horregatik ez dugu normalean parte hartzen, bezero batek deitzen ez badigu behintzat. Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duena, aldiz, oso serioa da eta berme osoa du.

Ardo probatze ondo antolatuak egiten dira.

Bai. Azken urteetan hitz egiten da sagardoaren kata edo dastatzea egiteko nolabait sagardoaren ezaugarria ateratu behar genukeela, ardoarekin egiten den bezala. Oraingo ez dugu egiten, baina badaude enologoak sagardoari parametroen arabera balorea emateko. Garraztasun handiko sagardoa, esate baterako, lehiaketa serio batean ezingo litzateke finalera iritsi eta askotan hori gertatzen da herrietako lehiaketetan eta noizbait irabazi egiten dute. Dastatzeak, bakaillaoa pixka bat gazituta egiten bada, nahiko sagardo garratza edo azidoa eskatzen du.

«Orokorki, gure upategian tankera polita daukate sagardoek, ea gero ze portaera duten botiletan»

aldetik, zikintasuna askoz errazagoa da kentzen eta horrek bermea ematen du. Egurrezkoa zailagoa da garbitzen eta, gainera, poroak ditu eta bakterioa gehiagoko aurki daitezke, beraz, asepsia lortzea ez da hain erraza.

Ba al duzu sekreturik sagardoa ekoizteko?

Sekreturik ez dago. Nik uste dut gehienak berdintsu saiatzen gara sagardoa egiten. Beti dago zer edo zer, familiarik jasotzen ditugun gomendioak edo. Agian hortik ateratzen omen da desberdintasun txikiren bat, baina gaur egun enologiak eskaintzen dizkigun abantailak denontzat daude eta gehienok jartzen ditugu praktikan. Diferentzia gutxi daudela esango nuke. Sagar motaren arabera sor daitezke desberdintasunak, baina ez nabarmenak.

Ba al duzu sagarrondorik etxean?

Oso gutxi. Lur eskasa daukagu eta. Hala ere baditugu hemengo hornitzaile batzuk. Astigarraga, Zarautz eta Gohierri aldetik, urtero lortzen ditugu eta, hemen sagar uzta eskasa dagoenean, Normandia, Bretainia edo Galiziatik, batez ere, ekartzen ditugu gure beharrak asetzeko.

Orain dela hiru urte sagardo berezi bat prestatu zenuen. Nolako izan zen esperientzia hura?

Bai, Urreaga izenarekin, hemengo sagarrekin eginda, atera genuen. Gainera, ez edozein sagar motarekin baizik eta barietate konkretuekin, txalaka, mantoni, errezilla eta moko, besteak beste. Baina, zoritxarrez, badakizu urtero ezin dela atera horrelako sagardoa, hemengo sagarrak ez dagoelako. Aurten, adibidez, ez nuen lortu sagardo berezia, Euskal Herriko sagarraren bezeria fenomeno dela medio, baina oso esperientzia interesgarria izan zen.

Zein merkatutara zuzentzen da horrelako sagardoa?

Ostalaritzarako atera nuen. Harrera polita izan zuen. Probaten zuen jendeak baloratzen zuen behintzat. Horrelako sagardoa merkatu orokorrera ateratzea ez da batere erraza izango, prezioagatik batez ere, horregatik ostalaritzara zuzendua izan zen. Sagardo berezi horretarako ezin dira sagarrak pilatuta jaso. Sagar mota bakoitza bere zakuan bildu behar da eta baserritarrei diru gehiago ordaindu behar zaie. Azken finean, arrazoi desberdinengatik prezioa igo egiten da.

Prest zaude sagardo berezi hori berriro egiteko?

Bai. Beno, ez dakit etorkizunean zer egingo dudan, baina, sagarrak baldin badago, berriz ere aterako dut, bederen hori da orain nire asmoa. Esku artean baditugu plan estrategiko bat eta proiektu batzuk eta ez dakit



Gipuzkoako txapeldunaren ikurrak erakusten ditu Goñik.

hortik zer aterako den. Oraingo ez dago ezer aipatzeko, sagardo sektorearentzako proiektu bat dago baina ez dugu zehatz ezer egin. Hasi berriak dira lehenengo pausoak edo urratsak, baina itxaropentsu gara.

Merkatua zaila al da gure sagardoarentzat?

Bai. Alde batetik, gure sagardoa Gipuzkoa eta Euskal Herrikan kanpo ezezaguna da. Kanpoan, sagardoaz hitz egiten duzunean, jende askok galdetzen du: "Pero, zen Gipuzkoa hay sidra?". Haien erreferentzia bakarra Asturiasko sagardoa da. Hortaz, gure produktua kanpora atera eta ezagutaraztea da gure helburua, baina hori lan handia egin

beharra dago. Bestetik, hemen Euskal Herrian, nik uste dut kontsumoa apurka-apurka igo-tzen ari dela, baina oso mantsa. Gero eta gazte gehiago ikusten da ogitartekoa jaten edo afaltzen sagardoarekin, baina oraindik geratzen da adin zerrenda bat, berrogei urtetik gorakoa, sagardoa baino gehiago ardoa edaten ohi-tuta daudenak.

Bezeroak hurbildu al ziren sagardo irabazleak dastatzera?

Bai, batzuek galdera egin dute, batez ere ea zein upeletakoa zen eta abar. Nik uste dut orain, txotx denboraldian, hasiko zaio-lajendeari interesa sortzen.

Sagardo irabazleak zein ezaugarri zuten?

Ezaugarri nagusia, nahiko bo-robila zela. Sagardo lodia zen eta nik esango nuke ez zela nabarmentzen inongo ezaugarririk. Hori bai, oso orekatua zen. Bost zenbakia duen upelean ekoiztu zen, egurrezko upelean.

Aitzairu hertailgaitza edo egurrezko upelek?

Nire iritziz, sagardo onak bieta-tik atera daitezke, beraz, biak dira onak. Inoxidablea, higie-ne

OTSYA ENEA

Sagardotegia

Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI