

sagardoa **elkarritzeta**

Gurutzeta txapeldun

Gipuzkoako Foru Aldundiaren IV. Sagardo Lehiaketan sarituak dira Astigarragako sagardotegikoak

🍷 Gipuzkoako Sagardo Lehiaketa joan den urteko ekainean ospatu bazen ere, garai honetan berreskuratuko du esangura. Aurki, 2005eko uztaz erbitzatzeari ekingo diote sagardotegiak.

Lehiaketa horren helburu beilena botilaratutako sagardoaren kalitatea aztertzea eta hau saritzea dira. Joan den urteko uztan, Astigarragako Gurutzeta izan zen txapeldun, eta harekin batera finalera heldu zirenak hauek izan ziren: Usurbilgo Urdaira, Zeraingo Otatza, Ikaztegiako Begiristain, Andoaingo Gaztañaga eta Irungo Ola.

Azpimarratzekoa da txapelketak sagardogileen artean eduki zuen harrera ona; izan ere, inoiz baino partaide gehiago bildu baitzen deialdian; 28 sagardo ekoizle esku hartu zuten, orain dela bi urte baino zazpi gehiago. Lehiaketan esku hartzeko, botilatzaile errolda agiria eta Gipuzkoan kokatutako sagardo ekoizlea izatea derrigortzekoak dira.

Astigarragako Ergobia auzoan dago Gurutzeta baserria, eta XIX. mendeaz geroztik sagardogintzan aritu da.

XX. mende hasieran Joxemari Urreaga buru-belarri sartu zen Gurutzetan. Orain ehun urtetik honaino, etenik gabeko jarduna izan du sagardotegiak; familiak belaunaldiz belaunaldi ohitura zaharrari eutsi baitio.

1979. urtetik aurrera, Jose Goñi Urreagak bere gain hartu zuen sagardotegia. Makina bat eraldaketa egin zuen bertan: dolare be-

rriak jarri, sagardotegi berria eraiki eta lana mekanizatu. Horrekin guztiarekin, eraikin berria erabat modernizatu zuen.

1989. urtean, Jose Goñiren semeak, Jose Angel Goñik sagardotegiaren ardura hartu zuen eta ordura arte familia giroko jardura hori guztiz profesionalizatzeko ahaleginak egin zituen. Besteak beste, altzairuzko upel herdoilgaitzak jarri eta hartzidura kontrolatzeko teknika berriak erabiltzen hasi zen.



TOPA 🍷 Jose Angel Goñik topa egin du lortutako lehen postuarengatik. JON URBE/ ARGAZKI PRESS

JOSE ANGEL GOÑI **Gurtzetako sagardogilea**

«Kalitatezko sagardoa egiteko eskarmentua behar da»

batez ere haragi eta arrainarekin.

2004ko uztarekin irabazi zenuen txapelketa. Zermuduzkoa espero duzue 2005ekoa? 🍷 Aurtun zerbitzatu ditugun sagarrak, batik bat, kanpokoak dira. Irakina azkarra izan da eta lehor puntua ondo hasi du eta *tanino* izeneko sagarraren substantzia ongi horniturik dago. Itxura ona dauka.

Ate joka dugu sagardotegi denboraldia. Sagardoa dastatzeko gomendio batzuk? 🍷 Sagardoa fresko zerbitzatu behar da, 10-12 gradutan, sekula ere ez hotza. Edalontzia ez da asko bete behar, hiru hartzan altueran betetzea nahikoa da, eta bete ondoren, berehala edan.

Lehiaketa irabazteak ate berriak ireki al dizkizue? Izen ona eman al dio Gurutzetari? 🍷 Horrelako txapelketa irabaztea ondo dator beti, sagardotegiaren izena indartzen baitu. Kontuan hartu behar da Gipuzkoan egiten den lehiaketarik serioena dela; guk, behintzat, ez dugu huts egiten; lehiaketa honetara urtero-urtero aurkeztu baikara.

Non biltzen dituzue sagan-

rrak? 🍷 Txapelketa irabazi genueneko sagan uztaren laurdena bertakoa zen eta gainerakoa Britainiatik eta Normandiatik ekarri genuen. Beste urtetan, Galiziatik ere ekarri izan dugu.

Zein da sagardo ona egiteko sekretua? 🍷 Ez dut uste sekretu handirik dagoenik. Eskarmentua eta esperientzia handia behar da kalitatezko sagardoa egin ahal izateko. Guk gaztetatik etxean ikasi dugu sagardotegia

aurrera eramaten eta sagarra lantzen. Beraz, etxean ikasitakoa eta urtez urte hartzen den esperientzia garrantzitsuak dira sagardo ona egiteko.

Nola deskribatuko zenuke egiten duzun sagardoa? 🍷 Gure sagardoa, sagardo natural bizia da, hori kolore distiraduna eta sagan usain gozua duena. Zapore orekatua eta fruta gustua uzten du ahoan. Edozein janariarekin batera edateko egokia da,



Hernaniko Udala

Sagardoa ta bizimodua gazi, gozo eta gezamin mama goxua puntu-puntuan orain geronek irakin lagun, familia, enpresa, eskola egin txox lasai denakin urteberria non gozatua izango dezu Hernanin.

(Jexux M^a Irazu)