



GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

«Sekretua
sagarrean eta
zainketan
dago»

Hiru gizaldik atera dute aurrera Adunako Zabala sagardotegia, eta Gipuzkoako Sagardo Txapelketa bitan irabazi dute

➤ Zabala sagardotegiak hiru gizaldi daramatza sagardogintzan. Txotx garaian, 120 pertsonarentzat bazkari eta afa-riak prestatzen dituzte, eta aurt-ten goiz hasi dira. Urtarrilaren 4an zabaldu zituzten barrikak. Gipuzkoako V. Sagardo Lehiaketa-ko garaileak dira, eta jokatu diren bost aldietatik hirutan eman dute zeresana.

Zabala sagardotegiak arra-

kasta izan du orain arteko sagardo lehiaketetan, ezta?

➤ Bai, halaxe da. Lehenengo lehiaketan finalistak izan ginen, hirugarrenean irabazle atera ginen, eta aurreko urtekoan ere, bosgarren aldian, garaile izan gara.

Nolakoa zen aurreko urteko sagardo irabazle hura? ➤

Aurreko urtekoa sagardo oso

zaporetsua izan zen, leuna, erraz edatekoa.

Zuek ikusten al zenuten sagardo hura lehiaketa irabazteko modukoa zela? ➤ Guk nahiago dugu ilusio handirik ez egin, ze bestela kaskarrekoa handiagoa izaten da. Gainera, sagardogile askoren produktuak oso berdintsuak dira kalitatean. Gaur egun asko aurreratu da sagardo-

gintzan, eta denek oso maila polita erakusten dute. Guk bagenekien lehiaketan txapelaren atzetik borrokan aritzeko moduko sagardoa bageneukala, baina hortik irabazteraino alde handia dago. Inoiz ezin jakin zer gertatuko den. Hoberena ilusiorik ez egitea da.

Non dago sekretua? ➤ Sekretua sagarrean noski, hor ez dago

besterik. Garrantzitsua sagarra ondo zaintzea da, bere garaian bildu eta gero prozesua eta sagardoa ondo zaindu. Sagardogileok sekretua non dagoen jakingo bagenu, denek sagardo bera egingo genuke.

Beraz, sagarra zaintzeko orduan zer edo zer berezirik egiten duzue? ➤ Ezer berezirik ez. Nik dakidala, besteek ere guk bezala lan egiten dute, baina gero sagardo batzuk desberdinak ateratzen dira. Sagardoa egiteko prozesua oso garrantzitsua da, eta produktua zaindu,

ASTEARTETIK OSTIRALERA:

- EGUNEKO MENUA
- SAGARDOTEGIA
- KARTA

ASTEBURUETAN:

- SAGARDOTEGIA
- KARTA



BORNAX
SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA

VALTIERRA-ARGUEDAS INDUSTRIALDEA - 11. PARTZELA

ESPEZIALITATEA:

- ARRAINAK
- TXULETOIA SOLOMILLOA
- ERRIBERAKO BERDURA FRESKOA

VALTIERRA
NAFARROA

TEL.: 948 84 46 46

Tel.: 943 692 452
Faxa: 943 692 153

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)



IRABAZLEA

«Aurreko urtekoa sagardo oso zapoetsua izan zen, leuna, erraz edatekoa»

GARAIA

«Aurten, sagarra lehenago etorri da, eta, horregatik, ez dago hain gozoa aurreko urtekoaren ondoan»

mimatu eta goxatu egin behar da.

Zer behar du sagardoak onena dela esateko? ● Hori hoberena lehiaketako epaileei galdetzea izango litzateke, baina, gure aldetik, sagardoa jendearentzat gustagarria izaten saiatzen gara, erraz edatekoa. Zein sagardo mota den hoberena jakitea oso zaila da. Hori jendearen gustuaren arabera dago beti, eta gustuak oso ezberdinak izaten dira: batzuei garrazagoa gustatzen zaie, besteiei gozoagoa... Beraz, gu sagardoa ez oso garrazta ez gozoa izan dadin saiatzen gara, ahalik eta jende gehienarentzat atsegin suertatzeko, gustu tartetoxo batekin.

Sagardotegi bat eramateko jendeak uste baino lan gehiago egin behar da. Noraino konturatzen dira bezeroak horretaz? ● Hemen jendeak uste du txotx garaietan lan egiten dugula eta beste urte osoan jai hartzen dugula. Guk sagastiak ditugu, eta sagastiak eramateak lan handia ematen du urte osoan. Sagarrondoak zaindu egin behar ditugu, bere garaietan kimatu, udaberrian garbitu egin behar



GARI GARAIALDE / ARGAKZI PRESS

dira bilketa hasi baino lehen, sagarra bildu, upeltegia ere zaindu behar da, sagardoa botilartu... Baina jendeak sagardotegia itxita ikusten duenez, normalean ez da konturatzen lan horretaz guztiaz.

Nola dator aurtengo garaia?

● Sagardoa oso itxura onekoa dator. Aurreko urtean baino pixka bat lehenago etorri da sagarra biltzeko ordua, ia hilabete aurreratu da aurten, eta hori ere nabari da.

Aurreko urtekoa bezain ona

da? ● Bestea bezain ona bai, baina zertxobait lehorragoa dator. Uda epela izan dugunez, sagarra lehenago etorri da, eta horregatik ez dago hain gozoa aurreko urtekoaren ondoan. Aurten jada eginago dago sagardoa, azukre gutxiagorekin, pixkanaka legamiak azukrea alkohol bihurtzen duelako.

Zer esan nahi du sagardotegi batentzat halako sari bat irabazteak? ● Alde ekonomiko baina gehiago izenarena dago. Bezeroei eta guri ere ilusioa egiten digu sagardo saridun bat

izan eta dastatzeak. Guk ez dugu nabaritzen horregatik jende gehiago etortzen denik.

Beraz, ekonomikoki irabazirik ez? ● Bueno, gertatzen dena da guk upel bakarra dugula sagardo saridunarekin, eta denek nahi dute bertatik edan. Gu, berriz, betiko bezeroentzat gordetzen saiatzen gara. Bezero askorekin harreman estua daukagu, eta zaindu egin behar dira.

Behin sagardoa botilartatua dagoenean, erosleek ez dute sagardo sariduna bila-

tzen? ● Jendeak ez du horrekin bakarrik aukeratzeko. Azkenean gustu kontua da. Ardoarekin bezala, jendea lehenetsun batzuk izatera ohitzen ari da. Sagardotegian bertan, upel bakoitzean sagardoa ezberdina da, eta badute aukeratzeko parada.

Bezeroek zenbateraino asmatzen du sagardo ezberdinak bereizten? ● Nik uste gero eta sagardo kultura handiagoa dagoela. Sagardogileen artean gertatzen ari den bezala.

Eta nabaritzen al duzue jende kopuruan aldaketarik? ● Nik uste finkatzen ari dela. Orain asteburuetan jende gehiago mugitzen da sagardotegietara.

Aipatuko zenidake zure gus-tuko beste sagardoren bat?

● Nik uste orokorrean ez dagoela alde handirik. Orokorrean maila oso onekoak dira hemengo sagardoak, oso edangarriak. Gaur egungo aurrerakuntzekin, zaila da sagardoa txarra ateratzea. Lehen ezberdina zen.

Zeintzuk dira aurrerakuntza horiek? ● Nabarmenena azidotasun bolatila delakoarekin etorri da. Garraztasun hori gero eta txikiagoa da. Hori tenperatura zainduta lortzen da. Sagardoa ondo kontserbatzeko, 8 eta 12 gradu artean egon behar du, eta edateko, berriz, 14 eta 15 artean.

Sagardoaren tenperatura garrantzitsua da? ● Bai, oso. Sagardoa hotzegia badago, zapo-rea kentzen diozu. Lehen, sagardoa txarra ateratzen zenean, sistema ona zen zapore txarra estaltzeko.

Edateko orduan ere garrantzitsua da giro tenperatura kontuan izatea. Kanpoan hotz handia egiten badu, sagardoa oso hotz edatek ez da gustagarria izaten, eta alderantziz.

Kalitatezko haragi gorria.

Sagardotegi eta erretegi hoberenen banatzaileak gara. Galdetu iezaiguzu eta zure beharrei, gustuei eta lehenetsunei egokitutako erantzuna emango dizugu.



CARNICAS

TXO
GI
TXU

H A R A K I N A K