



SAGARDOTEGIAN. Lagun ugari eta giro ederra Gartziategi sagardotegian. JON URBE / ARGAZKOPRESS



ZIURTAGIRIA. Gorenak zigilua daukan sagardo botila bat. JON URBE / ARGAZKOPRESS

IKERKETA ETA KALITATEA

Gorenak ziurtagiria duten sagardogileak pozik daude aurtengo sagardo ekoizpenarekin.

Urtea ez dela erraza izango uste dute Gorenak ziurtagiria duten sagardogileek, baina sagardoaren ekoizpena eta zerbitzua ahalik eta ondoena egiten saiatu dira.

«Ahaleginak egin ditugu gauzak ahalik eta ondoen egiten; izan ere, gauzak inoiz baino hobeto egin beharko ditugu orain, egoera aldapa gora dagoen garai honetan», dio Pello Irizarrek, Martuteneko (Donostia) Barkaiztegi sagardotegiko arduradunak.

Krisiak beldurra eragiten du, baina jendea sagardotegietara joango dela uste dute sagardogile-

ek. «Urtea aldapa gora datorrela ematen du, eta horregatik, gauzak hobeto egin beharko ditugu aldapa hori igotzeko».

Sagar ona jasota eta sagardo ona ekoitziz gero aldapa hori leunagoa izan daiteke. «Sagarra aurtun oso ondo etorri da. Azkeneko urteetan, kalitatean asko hobetu da. Lehengai on bat izanda, hortik aurrera egin beharrekoa gure lana da».

Horretarako, ikerketan aurrera begirako urratsak egiten ari dira Gorenak ziurtagiriko sagardogileak, «kalitate hori hobetzeko», Pello Irizarren hitzetan.

Zizurkilen dagoen Fraisoroko laborategian, sagarrak aztertzen

dituzte, eta kontrolak egiten dituzte. «Gure sagardoak handik pasatzea nahi dugu, kalitate handiagoa lortzeko».

Aurtengo txotx garaian aurkeztuko duten ekoizpenarekin gustura daude Gorenak zigiluko ekoizleak. «Ekoizpenean, bertako sagarrak erantzun ona izan du, eta, batez ere, sagasti homologatuetan. Argi eta garbi, bai kalitatean eta bai kantitatean, aldea ikusten da sagasti homologatuen eta ez-homologatuen artean».

Uzta zaindus

Sagasti homologatuetan sagarra «behar den bezala» heltzen dela dio Pello Irizarrek; «sagarra ondo

egoten da arbolan». Uzta ongi zaindus gero emaitzetan nabaritzen dela azpimarratu du. «Uzta modu egokian tratatu behar da; bestela, uztaren 30-40% lurtean daukagu sagarra heldu baino lehen. Sagarra homologatua izatea nabaritu egiten da uzta jaso-

«Ekoizpenean, bertako sagarrak erantzun ona izan du, eta, batez ere, sagasti homologatuetan»

PELLO IRIZAR
Barkaiztegi sagardotegiko arduraduna

tzeko garaian. Desberdintasun handia da».

Oro har sagardo ona aterako da, Pello Irizarrek baieztatu duenez. «Pozik gaude, gustura gaude uzta honekin: aurtengoa urte polita izango dela ematen du».

Euskal Herrikoak eta kalitate gorenekoak diren sagardoak identifikatzen dituen marka kolektiboa da Gorenak. Ziurtagiri hori lortu nahi duten sagardogileek araudi bat bete eta kontrol neurri zehatzak gainditu behar dituzte sagardoaren lanketa prozesu osoan, goi mailako sagardoak bermatzeko.

Euskal Herriko Sagardo Mahaia da sagardogile bakoitzaren lanketa prozesua zein den aztertu, araudia goitik behera betetzen ote duen egiaztatu, eta, azkenik, Gorenak zigilua erabiltzeko baimena eman edo ez erabakitzen duen elkartea.

Zeregin horretarako, Fraisoroko laborategiaren lankidetzan du erakundeak, bertako laborategian egiten baitituzte sagardo upel guztien kontrol analitikoak.

Sagardogile hauek daramate Gorenak ziurtagiria: Alorrene (Astigarraga), Altzueta (Hernani), Barkaiztegi (Martutene, Donostia), Begiristain (Ikaztegieta), Egiluze (Errearteria), Gartziategi (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain), Gurutzeta (Astigarraga), Isastegi (Aldaba-Txiki, Tolosa), Olaizola (Hernani), Sarasola (Asteasu), Zapiain (Astigarraga) eta Zelaia (Hernani).

**GAZTAÑAGA
TOLARE
SAGARDOTEGIA**

Buruntza auzoa
20140 ANDOAIN
Tel.: 943 59 19 68

GORENAK