



Gorenak ziurtagiria daukaten sagardo botila batzuk. JON URBE / ARGAZKI PRESS

KALITATE GORENA

Gorenak ziurtagiria duten sagardogileak pozik daude aurten izandako sagardo ekoizpenarekin. Sagardo ona ekoitzi dute, arina eta edaten erraza.

Gorenak ziurtagiriak sagardo ona ekoitzi du. Arduradunak gustura daude, Oihana Gainzerain Gorenak ziurtagiriko lehendakariak azpimarratu duenez: «Bai. Aurtengo sagardoak fruta usain nahiko nabarmena dauka. Ez dira sagardo pisutsuak; arinak edo leunak dira. Fruta usain hori zitriko antzekoa da zenbait kasutan, baina gero upeltegi batetik bestera desberdintasunak daude». Edateko errazak dira. «Biribilak izango dira. Ahoan ondo sartuko direnak, eta dastatzeko egokiak». Ekoizpenarekin pozik daude. «Bai, gustura gaude».

Gorenak ziurtagiriaz aritzen diren sagardogileen erronka nagusiak bi direla nabarmendu du Oihana Gainzerainek. Batetik, Euskal Herriko bertako sagarra baliatzea. «Guretzat hoberena izango litzateke sagardo gero eta gehiago hemengo sagarraz ekoiztea. Jadanik Gorenak ziurtagiriak sagarra ekoizteko 80 hektarea sagasti baditu

Euskal Herrian, eta beste 20 hektarea berri daude, aldatuta, hemendik urte batzuetara ekoizpenerako prest egongo direnak. Gainera, Gipuzkoako Foru Aldundiarekin eta Fraisoro laborategiarekin lanean ari gara sagarrondoak landatzeko beste 150 hektarea lortzeko. Horrela, gure sagar beharrak beteta egongo lirateke».

Ekoizleekin teknikari bat aritzen da, sagastien jarraipena egiteko eta sagar gehiago nola lortu aztertzeko. «Lan hori ongi egiten ari dira, bere fruituak eman ditu».

Merkaturatzen den sagardoa kalitatezkoa izatea da Gorenak ziurtagiriaren beste erronka nagusia, «sagardoak ziurtatutako kalitatea izatea».

Horretarako, sagardoari arretaz errepikatzen diote Fraisoro laborategian. «Hasieran analisi fisiko-kimikoak egiten hasi ginen, eta horrekin sagardoa merkaturatzeko ongi zegoela ziurtzen genuen, baina beste alderdi bat

dago, dastatzearena, eta orduan hori aztertu eta neurtzeko panel bat sortu genuen. Sektore guztiaren adostasunarekin martxan jarri dugu tresna hori».

Sagardoaren kolorea, usaina eta zaporea neurtzen dituzte. «Panela egiaztatu egin da; ofiziala da eta dastatzaileak profesionalak dira. Gorenak ziurtagiria duen sagardo guztia aurretik panel horretatik pasatzen da, eta puntuazio ona daukanak Gorenak markaren txapela eramango du, kalitatearen bermea». Euskal Herri osoan ez ezik, kanpoan ere banatzen da Gorenak sagardoa: «Espainiako Estatuan, Madrilen eta beste zenbait tokitan, Bartzelonan, Europako hainbat herritan, baita Txinan ere».

SAGARDOGILEAK

Sagardogile hauek daramate Gorenak ziurtagiria: Alorrene (Astigarraga), Altzeta (Hernani), Barkaiztegi (Martutene, Donostia), Begiristain (Ikaztegieta), Egi-Luze (Errenteria), Gartziategi (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain), Gurutzeta (Astigarraga), Isastegi (Al-daba-Txiki, Tolosa), Olaizola (Hernani), Sarasola (Asteasu), Zapiain (Astigarraga) eta Zelaia (Hernani).

Gorenak sagardoaren inguruzko informazio gehiago: www.sagardogorenak.com helbidean.