

Jose Angel GOÑI • Sagardogilea

# «Kalitatezko sagardoa egin beharra dago, etorkizunerako apustua da»

1989an familiaren negozioaren ardura hartu zuenetik, Astigarragako Gurutzeta sagardotegia etengabe ari da urratsak egiten sagardogintza profesionalizatzeko. Horretarako, Jose Angel Goñi sagardogile gaztea teknika berriak (erdoildu ezinak diren kupelak jartzea, hartxidura kontrolatzeko tenperatura hotzez baliatzea, marketinga) ari da ipintzen abian, berauek baitira kalitatezko sagardoa lortzeko eta, ondorioz, aurrera atera ahal izateko bideak.

**A**urten, "Urreaga" izeneko sagardoa plazaratu du merkatura, Astigarragan hazitako sagarrez egina.

**Arreta handiz zaindu da prozesua?**

Bai, jakina! Prentsa neumatikoko egindako prentsaketatik eta aurkezpenarako detaileetatik hasita, hartxidura prozesutik igaro eta tenperatura kontrolatzeko hartu diren neurrietaraino, guzti-guztia arreta handiz egin da. Berme osoa duten 5.000 litro dira.

**Ze sagar mota erabili da "Urreaga" sagardoa egiteko?**

Astigarragako Lizardi baserriko sagarrez egin da. Zehazki, Goi-koetxe (41%), Urtebi (10%), Mozoloa (12%), Errezila (11%), Urdin (7%) eta Manttoni, Hariza eta Mikatza (10%) bariatateekin. Urriaren bukaeran bildu zen sagarra eta sagardoa martxoaren azken astera arte eduki da kupelan. Egon zitekeen denbora luzeagoz, baina aurkezpena une egokian egitearren botilaratu dut.

**Zer diote sagardoa dastatu duten adituek?**

Gustatu zaie. Dastamen atsegineko sagardoa da eta bukaeran, badu garratzasun pitin bat eta kolore biziagoa. Frutagustuko

edaria da eta badu gorputza. Iaz, Etxebeste eta Zarauzko baserrietako sagarrak erabilia proba bat egin nuen, betiere sagarrak ongi kontrolatuz, eta hura ere gorputz onekoa izan zen.

**Apeta kontua da?**

Apeta kontua baino gehiago, etorkizunerako apustua da, kalitatezko sagardoa egin beharra dago. Botilako sagardoak ez badio bide horri jarraitzen, sagardogileok, betiko moduan, txotx denboraldiko ostalariak baino ez gara izango. Bide berriei eusten ez bazaie, ez dut etorkizun oparorik ikusten ez guretzat ez eta sagadorako ere. Botilako sagardoarekin, soilik dirua trukutzen dugu. Ez da errentagarria.

**"Urreaga" sagardoa beharbada ondoren jatorrizko izendapena zigilurakin etorriko diren altzindaria da?**

Neurri batean, bai. Sagardoari jatorrizko izendapena ematea Eusko Jaurlaritzaren eskuetan dago une honetan. Nola antolatu eta ze ikuspegi eman aztertzen ari da eta uste dut aurki eman beharko digutela erantzuna, denbora luzea baitaramagu kontu horrekin. Nik bide hori jorratu nahiko nuke. Zenbait sagardogile fidagaitz ageri da gaiaren inguruan, ezinezkotzat jotzen bai-



Jose Mari MARTINEZ

*«Dastamen atsegineko sagardoa da eta bukaeran, badu garratzasun pitin bat eta kolore biziagoa»*

tute. Ez diot urteko ekoizpen guzti-guztiak bertako sagarrarekin egin izan behar duenik, baina pixkanaka-pixkanaka, sagarra zorrotzasun hadiagoz eta era egokiagoan kontrolatuz joango gara eta bide horretatik eutsiko diogu.

**Ez al du etorkizunik tradizioko sagardoak?**

Soilik, baldin eta produktuaren kalitatearen aldeko apustua egiten badugu. Gakoa sagardoa egiteko darabilgun sagar motan dago. Betidanik egin izan dugun

sagardoarekin, ezin izan dugu lehengai erabat kontrolatu. Baserritarrarekin harremanak indartzea eta sagarra behar bezala kontrolatzea dira bide bakarrak.

**Egun, zergatik ez da behar bezala kontrolatzen?**

Sagar asko kanpotik ekartzen delako, Galiziatik, Britainiatik eta, hemen sagar nahikoa ez dagoenean, baita beste toki batzuetatik ere. 300.000 edo 400.000 litro egiten dituen arentzako ezinezkoa da guzti-guztia

(%100) Gipuzkoako sagarrarekin egitea. Sagardotegi txikiak badute egiterik, baina gainerakoek ez. Baliteke kanpotik datorren sagarra ona izatea, baina ez dakizu inoiz ze motatakoak diren, eta, jakina, ezta ze ezau-garri dituzten.

**Sagarrak era egokian nahasi behar al dira?**

Horrela egin izan da beti. Ahasbaiaren gozamenerako sagardoa lortzeko betiko moduan nahasi behar dira, hots, hainbat motatako sagarrak nahasi behar dira. Adibidez, saminak eta garratzak. Hauek tanino gehien dute eta kolorea emateaz gain, bakteriak kontrolatzeko osagaiak dituzte eta sagardoan arazoak sortzea galarazten dute.

**Zer dela eta ez dago behar adina sagar gure herrian?**

Aldundiak landareak erosteko diru laguntzak ematen dituen arren, gero, prozesuaz arduratu, landareak kimatu eta zaindu beharra dago, sagarrondoaz arduratu alegia, baina egungo prezioak ikusita, ez da errentagarria. Sagardoa prezio hobean ordaintzea izan liteke irtenbidea.

**Izango al du jarraipenik "Urreaga" sagardoak?**

Hasitako bidean jarraitzeko asmoa dut. Haatik, ez da erraza izango aurten erabili diren sagar bariatate eta portzentaje berberak lortzea, baina, hala ere, oinarrizko ideari eutsiko zaio etorkizunean.

# ETXEBERRIA

## Sagardotegia

URTE OSOAN  
BOTILAK SALGAI



Sagardotegi Zeharra, 5 • Tel. 943.555.697 • ASTIGARRAGA