



ERAKUSMAHAIA. Joerg Stier eta haren semea, Usurbilgo 2010eko Sagardo Eguneako erakusmahaiari. MARTIN PETRUSEK

MOTA ETA AUKERA UGARI

Alemanian bi sagardo erakusmahai izango dira Usurbilgo Sagardo Egunean, eta hango sagardoaren ezaugarrien berri jakiteko, dastatzea egingo dute bihar Saizar sagardotegian.

gandeko Usurbilgo Sagardo Egunean 48 erakusmahai izango dira. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak ordezkaririk han izango dira, baina ez bakarrik Gipuzkoakoak, Alemaniako ordezkaritza bat ere izango baita, eta bi erakusmahai izango ditu.

Alemania garagardoarekin lotzen dugu, eta ezagunak dira Municheko edo Stuttgartereko garagardo azokak. Hala ere, badituzte sagardoa egiten duten lekukak, bereziki Franckfurteko eskualdean, eta haraino iritsi da Usurbilgo Sagardo Egunearen oihartzuna. Martin Petrusen ondo ezagutzen ditu Usurbilgo Sagardo Eguna eta gure sagardoa. Izan ere, bera sagardo «kontsumitzailea» eta sagardo kulturaren «laguna» baita. «Sagardozalea naiz eta sagardo kultura maite dut. Nire abertzaletasuna adierazteko era da, baina ez politikoki, nire eskualdeko kultura zainduduz edo egungo egoerara moldatuz», adierazi du Martin Petrusen.

Ezagutzen ditu sagardo egunak Martin Petrusen, eta tradizioak eta kultura belaunaldiz belaunaldi mantentzeko aukera direla dio. Izan ere, horrelako festak Alemanian ez dituzte ezagutzen. «Guk ere horrelakoez ikasi behar dugu, eta, agian, laster hasiko gara gure sagardo egunak antolatzen».



OHIKOIA. Bembel pitxarretan zerbitzatzen dute sagardoa Hesse eskualdean. BERRIA

Bundeslan Hesse (Frankfurt), Saarländ eta Baden Wuertember eskualdean sagardoaren tradizioa bizirik dago oraindik, baita Bavariako landaguneetan ere. Edozein jatetxe, taberna edo saltokitan eros daiteke hango sagardoa. «Jat

etxeetan basoan edo bembel izeneko urdinez apaindutako pitxar griesetan edaten da. Pitxarrak hainbat tamainatakoak dira, eta batzuek soda botatzen diote sagardoz mozortu gabe edateko», esan du Petrusen.

Petrusen esanetan, Hesseko sagardoak du hemengoaren antz handiena. Izan ere, Alemaniako sagardotegietan ohikoa da zenbait sagardo mota egitea sagardotegi berean. Gainera, beste fruta batzuk gaineratzen dizkiote; irasa-

gar, ahabia edo basarana, esaterako. «Garai batean, sagardotegiek sagardo mota bat egiten zuten bakarrik. Egun, Joerg Stier sagardogileak, esaterako, hogeitaz sagardo mota egiten ditu. Osagai naturalak erabiltzen ditu bakarrik, inolako gehigarrik gabe. Hala, Hesseko sagardoa ez da Britainia Handiko cider delakoa bezain gozoa, eta Euskal Herriko sagardoaren antz handia du».

Argiagoo

Alemanian sagardoei ardoen zaporea arautzen duen legea ezartzen diete, eta, ondorioz, garraiatasun lurrunkor gutxiago dute eta zaporea arinagoa da, batetik. Bestetik, hango sagardotegietako sagardoa ez da hemengo bezain arrea, eta Martin Petrusen adierazi du hori argi kolorekoa dela.

Sagardoa egiteko ezberdintasunei dagokionez, Alemanian legamiatan denbora gutxiago izaten dute. Bertatik lehenago atera eta altzairuzko biltegi edo upeletan gordetzen dute.

Alemanian ez dute ezagutzen hemengo sagardotegien txotx garaiak. Han sagardotegietan ez da sagardorik dastatzen, ezta inolako jakirik jaten ere. Sagardotegiak sagardoa ekoizti eta jatetxe edo saltokietan saltzen dietela esan du Petrusen. «Jatetxeek sagardotegi jakin bateko sagardoa zerbitzatu dute, eskualdeko jaki tipikoekin lagunduta. Gure eskualdean sagardoa Handikas izeneko gaztarekin jatea ohikoa da, esaterako. Hala ere, sagardotegi batzuek denatxo bat dute sagardotegiaren ondoan euren produktuak saltzeko. Horietako bat Stier jaunarena da. Ardandegien antzeko sistema da. Espainian, ardandegietara bisita egin eta gero, bertako ardoak erosteko aukera izaten da. Hemen ere antzeko zerbitzu egiten dute sagardotegi batzuek».

Sagardoa egiteko era ere ezberdina da sagardogile handi eta txikien artean. Sagardogile txikiak jendeak eramanen dizkieten sagarrek egiten dutela dio. Sagarguztiak nahasten dituzte. Hala ere, sagardogile batzuk sagarrak bereziki eta sagar mota bateko sagardoa egiten hasi direla gaineratu du Petrusen. Sagardogile handiak, berriaz, merkatu globalean lehiatzeko eta neurri handietan ekoizteko sagar zukua erosten dutela dio.

Dastatzea Saizarren

Bihar Saizar sagardotegian Alemaniako Hesse eskualdeko eta Gipuzkoako sagardoak dastatzeko aukera izango da. Fernando Vadillo enologoak gidatuko du dastatzea eta Alemaniako eta Gipuzkoako sagardoaren berezitasunak azalduko ditu. Martin Petrus ere han izango da eta esperientziak partekatze eta sagardoaren berdintasun eta ezberdintasunak ikusteko aukera izango dela dio.