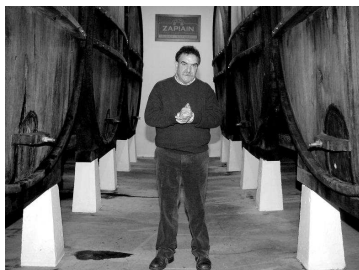


Noticias de

Gipuzkoa

## Miguel Zapiain: "Nahiz eta asko dagoen egiteko, sektoreak lanaondo egiten badu, ospea lortuko du sagardoak"

Esku-eskura izan du beti. Ume-umetatik ezagutzen du sagar zukua. Mama goxoa, alegia. Gaur ospatuko da Astigarragako aurtengo sagardoaren bataioa. Txotx denboraldia hastear dela, sagardoak etorkizunari begira dituen erronkaz mintzatu da Miguel Zapiain sagardogilea



Miguel Zapiain sagardogilea, bere sagardotegiko kupelen artean. ARGAZKIA: RUBEN PLAZA

EZPALA

**ASTIGARRAGA.** Astigarraga sagardoaren hiriburua, enbaxada... Zer da?

Sagardoaren bihotza. Aspalditik, gainera; bidea egin du eta abangoardia da. Ikusi besterik ez dago Astigarragan dagoen sagardotegi piloa, baita Sagardo Etxe interesgarria eta Sagardun Partzuergoa ere.

**Astigarragako eta Hernaniko sagardozaileen artean ba al dago pikerik?**

Ez, bakoitzak bere lana egiten du eta denborak jartzen du norbera bere lekuan. Epaille zorrotzera merkatua da.

**Sagarraren ondorioz jaiotako deiturak ez dira gutxi: Olasagasti, Sagarna, Sagardui, Sagastizabal, Sagastiberri... Eta Zapiain?**

Aspalditik dugu sagardoarekin lotura. Horren adierazle da Donostiako udal agiritegian aurkitu genuen 1595eko denuntzia bat: *Juanes de Zapiain Donostia hiriko harresien barruan bizitzen ez den bitartean, ez dira bere sagardoak onartuko*.

**Gipuzkoako Foruan, 34. tituluko bigarren atalak, suteen inguruan zera esaten zuen: 'Ur falta balitz, sagardoa edota ardoa erabili daitezke suteak itzaltzeko'.**

Horrek erakusten du garai batean zenbat sagardo zegoen. Lehengo mendeko hirugarren hamarkada hasieran, 700 sagardogilek baino gehiagok lizentzia zuten eta zortzi milioi litrotik gora deklaratu zituzten. Eta Gipuzkoako populazioa egungoaren erdia ere ez zen. Sagardoak orduan sona handia zuten.

**Bertso bukaera batek hala dio: Amak utzita berehalaxe, bularretikan ematen / sagardoaren txotxera junda, ikasi gendun edaten. Zuk ere horrela ikasi al zenuen?**

Astigarraga inguruan hori nahiko normala da. Baserriak azkenaldian asko aldatu dira, baina garai batean ia guztietan egiten zuten sagardoa. Kultura, liturgia... berezia du hemen. Sagardoaren inguruan hazi eta hezi naizenez, beti egon naiz edari honi lotuta.

**Garai bateko bertsolari bat baino gehiagorentzat sagardotegiak eskolak ziren. Zu jada katedratiko izango zara?**

Sasoi bakoitzean prozesuak aldatu egiten dira. Sagardotegiak elkarte gastronomikoak baino lehenago zeuden. Baina ez egun bezala. Gogoan dut gure etxean udazkenean sagardoa egin eta zati bat kupelak zituzten Donostia eta Irungo bajera edo lokal batzuetara eramaten zutela. Sagardoa, gozotan eraman eta basoka saltzen zuten. Hori zen garai bateko txotxa. Ondoren, industrializazioarekin baserria asko aldatu zen. Baita sagardotegiak ere.

**Hurrengo urratsa eman zenuten zuek.**

Gure etxean baratza eta ganadua izan genituen, baina sagardoan murgiltzeko nahia aitarena, Nikolas Roxario rena, izan zen.

**Arrisku handiko apustua.**

Bai. Eta sagardoa oso lur jota zegoen momentuan hain zuzen: 60. hamarkadan. Atzetik semeak azaldu ginen beste ikuspuntu batekin. Nik, adibidez, enologia ikasi nuen.

**Sagardoa Gipuzkoatik haratago atera duzue.**

Bai, baina gure sagardoa Euskal Herrian saltzen da batik bat. Eta hobekuntza teknikoei esker, zentzu komertzialagoa eman diogu. Gehigarri bakar bat ere ez duen milaka litro sagardo ekoizten ditugu urtero.

**Altzairu herdoilgaitzari erreparoa dioten puristak geratzen al dira?**

Uda eta Gabonak bitartean sagardoa baldintza ahalik eta onenetan mantentzeko, altzairu herdoilgaitzak ezinbestekoak dira. Egurrarekin soilik ez da posible. Biak garrantzitsuak direnez, elkarren arteko orekaren aldekoa naiz. Ikuspegi erromantikoa ez da nahikoa.

**"Sagardoa mahaian edan behar da; sagardotegietan asmatutako txotxaren kontu hori ez da edatea, ondo pasatzea baizik", esan zuen duela sei bat urte Jaime Rodriguez Salisek.**

Jaime apur bat ezagutzen dut eta, nahiko jakintsua bada ere, ez du azken urteotan sagardoak eman duen eboluzioa jarraitu. Giroa ezinbestekoa da. Sagardotegiak bere xarma berezia dauka. Ez da jan eta edatea soilik. Karlos Argiñanok esaten duen bezala, lagun onekin egiten dena da otordurik onena. Halere, sagardotegi batean, dena ez da libre. Sagardotegira joan aurretik, jendea hezi behar da. Horregatik, Zapiainen, jan eta edan zutik egiten dute.

**Lehen hainbat sagardo mota zeuden. Egun, homogeneizatu egin al dira?**

Hori da gure lana. Sasoi batean sagardoa, upel gustukoa, mikatza... izan zitekeen. Antzekoak izaten ahalegintzen gara, nahiz eta sagar guztiak berdinak ez izan.

**Aurtengo uzta nolakoa da?**

Azken urteotako udak bero eta lehorrak izan badira ere, iazkoa erabat ezberdina izan zen. 2007an hotza eta euri asko egin zuen. Udazken hasieran eguraldia bideratu zen eta nahiz eta ez den urte erraza izan, moldatu gara. Aurtengo sagardoa lasaia izango da, ez hain berdea, horixka baizik. Itxura eta usain onekoa.

**Sagarra kanpotik ekarri behar izan duzue.**

Etxekoak nahiko huts egin duenez, Normandia eta Britainia aldetik sagar dezente ekarri dugu. Halere, historikoki demostratuta dago sagardo motak hemendik eraman zituztela Frantziako iparraldera. Etorbizunari begira, derrigorrezko faktore bat lursail egokiak topatzea da. Hau da, produkzio intentsiboa egiteko mekanizatu daitezkeenak.

**Gipuzkoa txikia da. Ba al da dago behar adina sagarrondo euskal labeleko sagardoa egiteko?**

Aldundia eta Eusko Jaurlaritza ikerketa bat egiten ari dira azkenaldian landatu diren sagastien egoera ikusteko, produkzioa hobetu nahian.

**Suitzan egon berri zara. Han ere sagardo duina egiten dute.**

Guk egiten dugun sagardo bera ekoizten dute. Atzerrian ez nuen hemengo edariaren halako antza duen sagardorik orain arte topatu. Harrituta itzuli naiz. Guk baino dezente gutxiago ordaintzen diote baserritarrari sagarrarengatik eta teknologia oso ona dute.

**Europan zehar ere sagardoa egiten dute: Austrian, Ingalaterran...**

Herrialde horietako sagardoa, oro har, ez da naturala. Ez dut esan nahi txarra denik, ezberdina baizik. Gure sagardo gasifikatuaren antza du.

**Eta Asturias aldekoa, zer?**

Urteak dira ez dugula handik sagarrik ekartzen. Frantziako hornitzaileekin harreman estuagoa dugu.

**Etxetik kanpo, euskal sagardoaren kontsumoaren egoera zein da?**

Madril eta Bartzelonako euskal jatetxeetan kontsumitzen da batik bat. Halere, etxean egin behar dugu lana. Urte guztian eginez gero, merkatura ahalik eta kalitate handienarekin helduko gara.

**Ardoak bezala, sagardoak lortuko al du estatus on bat bezeroarentzat?**

Nahiz eta asko dagoen egiteko, sektoreak lana ondo egiten badu, ospea lortuko du sagardoak.

**Txotx garaian herritarren eta sagardozaileen arteko harremana ez da guztiz ona azken urteotan.**

Gurean ez dugu sekula arazorik izan. Sagardotegira hurbiltzen denak sagardoa eta bertan sortzen den giroarekiko begirunea izan behar du. Kanean gertatzen dena beste kontu bat da, baina ez dago borondate onarekin konpontzen ez denik.

---

Haznos tu página de inicio | Visite también [www.noticiasdealava.com](http://www.noticiasdealava.com) | [www.noticiasdenavarra.com](http://www.noticiasdenavarra.com)

© NOTICIAS DE GIPUZKOA  
Avda. Tolosa 23 · 20018 Donostia · GIPUZKOA · Tel 943 319 200 · Fax Administración 943 223 900 · Fax Redacción 943 223 902

Enlaces patrocinados: Trabajo | Hosting |