

De Rerum Natura

ARES

Gerraren jainkoa

in:

Zart!!



Zaldieroa@zaldieroa.com

Zelaitik upeletara, uzta ospatzeko

Aurreko urteetan baino sagardo gutxiago ekoitzi dute, baina horrek ez du eraginik izan kalitatean

Ane Olazola Astigarraga

Astigarragako (Gipuzkoa) Petri-tegi sagardotegi garaia. Bi probaren ostean, protokoloari jarraituz, txalaparta hotsek eman diote ohiko esanari bidea: «Gure sagardo berria» oihu eginez, hirurek edalontzia ahora eraman dute. Orduan hasi da sagarrak 2009. urtean eman zuen uzta probatzeko sasoa. Eta uzta hori bera aurrekuarekin eta Sebastian Lizaso eta Andoni Egañaren bertso banarekin bataiatu dute ondoren. Sagardoi ongietorria egin eta gero,

Realeko gainontzeko taldekideek eta bertaratu direnek sagardoa dastatzeari ekin diote.

Atzo hasi zen 2010eko sagardo garaia Astigarragan; Hernanin (Gipuzkoa), berriz, datorren igandean hasiko dute, eta apirila arte iraungo du. Aurtun, Realari suertatu zaio txotxari hasiera ematea, besteak beste ehun urte bete berri direlako taldea sortu zenetik. Ekl-

Aurtengo sagardoak azidotasan gutxiago du, eta amaieran lehorragoa da

taldi sinboliko gisa, sagarrondo bat ere landatu zuen Aperribaik Sagardotxean. Egaña eta Lizasoren bertsoek lagundu zioten ekitaldiari; sagardoak eta Realak «lehen mailako fruituak» eman behar dutela esan zuten kantuan.

Nortasun handiagokoa

«Udazkenean giro goxoa egin zuen, eta, ondorioz, zuku aromatikoa du aurtengoak, eta nortasun handiko sagardoa atera da», adierazi du Joxe Angel Goñik,



Realekoek egin zuten lehenengo txotxa; argazkian, Mikel Aranburu kapitaina, edalontzia betetzen. JON URBE / ARP

Sagarguneko sagardogileen bozeramaileak.

Hala eta guztiz ere, aurtengo sasoiaren Euskal Herrian sagar gutxi jaso dela jakinarazi du Goñik; izan ere, klimari dagokionez, irailean lehortearen izan zen, eta, ondorioz, sagar asko galdu ziren. Horregatik, sagar asko kanpotik ekarri izan behar dituzte, eta aurtun bederatzi milioi litro sagardo ekoitzi dituzte, iaz baino %30 gutxiago. Hala ere,

horrek kalitatean eragin handirik ez du izan, aurreko urtekoak baino «nortasun handiagoa» baitu aurtengoak; azukrerik ez du, eta dastatzean, azidotasan gutxiago du eta amaiera lehorragoa du.

Koloreari dagokionez, berriz, Goñik dio sagardoak kolore asko ez duela hartu: «Sagardoak berde kolorea du, eta tonalitate horiak ere baditu, baina kolore askorik ere ez du».

Aurreko urteetan bezala, joan den irailaren bigarren astean Gipuzkoako hainbat sagastitan heldutasun kontrola egin zuten, sagarraren egoera ezagutzeko. Azken urteetan aste berdinean egin ohi dute proba, aurreko zortzi urteetako egoerarekin alderatzeko. Hori kontuan izanda, aurtengo uztak ondo heldu dela dio Goñik; «berehala probatzea gomendatzen dut, puntu onean baitago».



ELURRETAKO ARGAZKI LEHIAKETA berria

→ Diapositibak, papereko argazkiak eta argazki digitalak onartzen dira. Argazki digitalak bete beharko dituzten baldintzak: 1.800x1.200 pixel, gutxienez, eta jpg formatua.
→ EUSKAL EDITOREA SMK beretzat gordetzen du jasotako argazkiak publikatzeko eskubidea. Lehiaketa honetako parte-hartzaileak, bidalitako lanaren jabe den neurrian, lanak erabiltzen, jendaurrean erreproduzitzen

eta jakinarazten uzten dilo EUSKAL EDITOREA SMri, euskarri inprimatuan, Interneten edo ezagutzen den beste edozelari modutan.

→ Lanak urtarrilaren 15a baino lehen bidali beharko dira, posta arruntze edo elektronikoz, helbide honetara:

BERRIA
Martin Ugalde kultur parkea, z/g
20140 Andoain
Posta elektronikoa: Irakurte@berria.info

Saria

Bi lagunentzako LASAIBIDE GASTRONOMIKOA
Sasolan jartzeko zirkuitua eta menu gastronomikoa

Zelai Talasoterapia
Larretxo, 16 - Itzurun hondartza
Zumai
Tel.: 943-86 51 00
info@talasozelai.com
www.talasozelai.com

