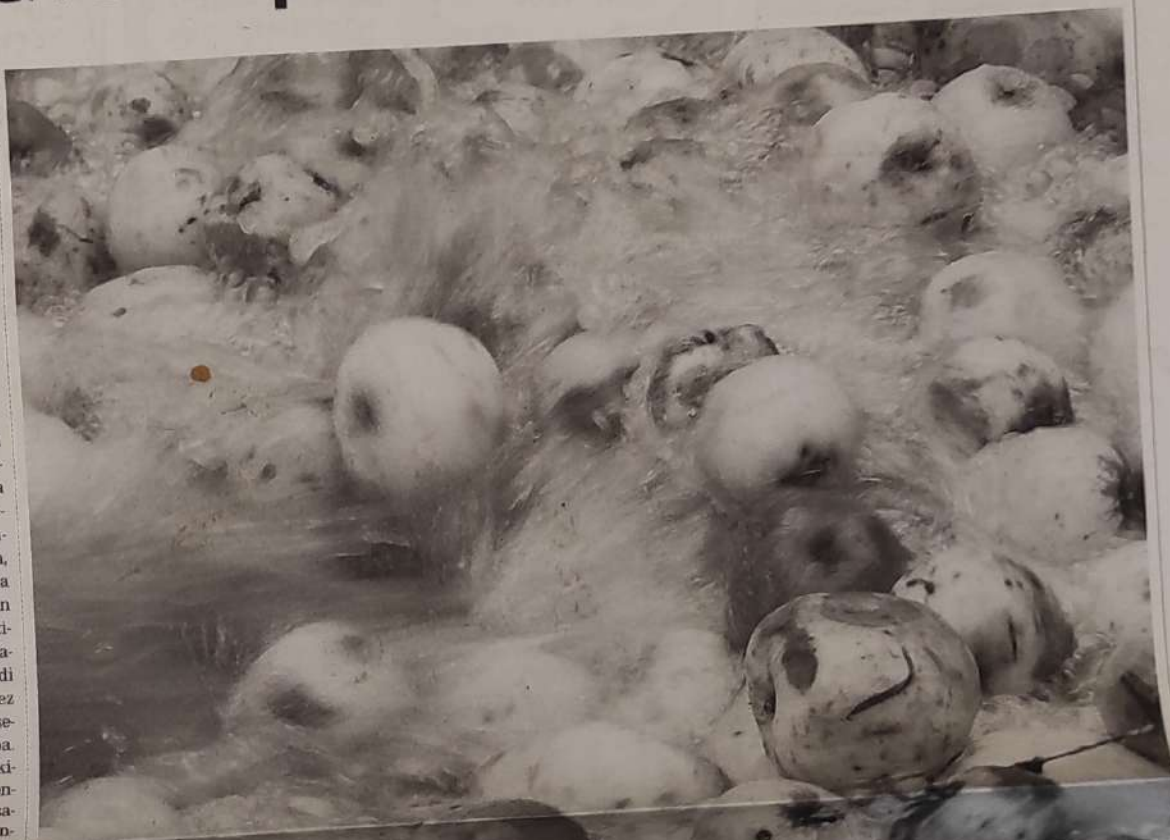


Sagarraren ekoizpenari zukua ateratzeko

Sagardoa sustatu eta produktuari ateak irekitze aldera, sagardo dastatze profesionala eta sagardoa eta sukaldaritzaren ardatz izango dituen bi ikastaro antolatu ditu Sagardoetxeak.



INAKI GURRUTXAGA
Astigarraga

Maiatzean bukatu zen txotx bolada Hernani eta Astigarraga aldeko sagardotegietan. Irailean hasi ziren sagarrak biltzen, sagardoa egin zuten, eta Eguberrietatik orain gutxira arte, etenik gabe aritu dira lanean sagardo ekoizleak. Sagardoa botilaratu eta saltzeko sasoiak da honakoa. Behin hori eginda, badirudi lanak bukatu dituztela, baina ez da hala. Ikasteko eta hobetzen segitzeko garaia ere bada honakoa. Astigarragako Sagardoetxea jakitun da horretaz, eta sagardogileentzako bi ikastaro antolatu ditu: sagardo dastatze profesionala izango da lehena, eta bigarrenak sukaldaritzaren eta sagardoaren arteko lotura izango du hizpide.

Eta hasiko da aurrenekoa, hilaren 18an bigarrena. Badira bost urte Mendikoi elkarteak antzeko jardunaldiak antolatzen hasi zela. Sagardogileek harrera ona egin izan diete ikastaro horiei, eta orain, Sagardoetxeak hartu du lan horrekin segitzeko ardura. «Especializazioa da helburuetako bat. Mendikoiarekin harremanetan jarri gara, eta jardunaldi serioago batzuk egitea erabaki dugu», azaldu du Jose Mari Alberrok, Sagardoetxeako arduradunak.

Ikastaro horien helburu nagusia «sagardoa sustatzea» da, baina orain arte erabiltzen zen «eskematiko» urrunduz. «Sagardoa egin, upeletan sartu, txotx boladari aurre egin, botiletan sartu eta kito. Hori eskema zaharra da. Egia esanda, sagardoaren kontsumo gora doa, baina guk kalitateari erreparatu nahi diogu, beste ukitu bat eman», nabarmendu du.

Xabier Kamio eta Angel Anozibar enologoek sagardoa dastatzeko moduetan sakonduko dute. Anozibar, esaterako, munduko enologo onena izendatu zuten laz, eta ardoekin lan egiten badu ere, sagardoarekiko begirunea azaldu izan du betidanik. Sagardoa egiteko aintzat hartu beharreko gako nagusiak, sagardoaren ezaugarri nabarmenenak eta sagardoa nahi bezala ateratzeko erabili beharreko teknikak izango dituzte hizpide biek ala biek. Hala ere, sagardoa dastatzeko teknikak inguruen ere

Sagarrak bildu, garbitu, sagardoa egin, upeletan eta ondoren, botilaratu egiten dute sagardogileek. (K. URBE/ARGAZO PRESS)

ariko dira bi enologoak, eta munduan barrera egiten diren sagardoak probatzeko aukera ere izango dute parte-hartzaileek.

«Sagardoari buruz dugun ikuspegia zabaldu nahi dugu, eta horretarako, produktua bere tokian jarriko duen jende aproposa ekartzea erabaki dugu», zehaztu du Alberrok. Sagarraren heldutasuna sagardoa egiteko garaian, sagar moten nahasketa eta sagardoa egiteko erabili ohi diren teknikak berri emango dute lehen saioan. «Sagarra helduta egon edo ez, sagardoak zapore eta usain ezberdinak izaten ditu, eta gauza bera gertatzen da sagar bat bestearekin nahastean. Kontzeptu horien inguruan ariko gara». Saio teoriko bakoitza hainbat sagardo dastatuz amaituko dute parte-hartzaileek.

Sagardoak izan ohi dituen gaitzei buruz ere jardungo dute ikastaroan. Alberroren esanetan, Euskal Herriko sagardoak izan duen gaitzik ohikoena ozpintzea izan da. «Dastatzean segituan antzematen zaio sagardoari ozpinduta dagoen ala ez. Hasierako ozpin puntu hori zenbait jende gustuko du, baina denborarekin arazo bihurtzen da ozpin hori». Hemen go sagardoak izan ohi duen beste gaitz ohikoenetako bat ukulu usaina dela nabarmendu du.

Dastatze horietan zenbait sa-



Sagardoa dastatzeko ikastaroa egingo dute jardunaldian. (E. PIRA)

gardo mindu egingo dituzte antolatzaileek, ikastaroetan parte hartzen duten sagardogileek uler dezaten zertaz ari diren hizketan.

Ikastaroa amaitzeko munduan ekoizten diren zenbait sagardo probatuko dituzte. Kanadan, Japonian, Mexikon, Argentinan, Nor-

mandian, Erresuma Batuan, Txilen eta Asturiasen, esaterako, sagardoa egiten dute, nahiz eta Euskal Herrian ekoizten denarekin antz gutxi eduki.

SAGARDOA, SUKALDERA. Hala sagarrak nola sagardoak beren lekua egiten ari dira euskal sukaldaritzan. Hasierako plateretan dela, haragi nahiz arrainekin zerbitzatua dela, sagarrak «ukitu berezia» ematen die hainbat jakiri. Baita azkenburuek ere. «Sagarra gure sukaldean murgiltzea gurea den produktu bat defendatzea ere bada, eta aldi berean, sagar ekoizleari laguntzen zaila». Inaki Gezala sukaldariak eskainiko du ikastaro hori, Astigarragako Gure Izarra elkartearen.

«Sagardoa egin, upeletan sartu, txotx boladari aurre egin, eta botiletan sartu. Eskema zaharra da hori»

«Sagarretik sagardoa baino gauza gehiago lor daitezkeela azaltzea da gure helburuetako bat»

JOSE MARI ALBERRO
SAGARDOETXEKO ARDURADUNA

■ Ikastaroak

Astigarragako Sagardoetxeak bi ikastaro antolatu ditu, batez ere sagardo munduko profesionalentzat.

■ **Dastatze profesionala:** Xabier Kamio eta Angel Anozibar enologoek gidatuko dute ikastaroa. Hilaren 14, 15, 21 eta 22an izango dira saioak, 10.00etatik 13.30era.

■ **Sagardoa sukaldaritzan:** Inaki Gezala sukaldariak sagardoak egungo sukaldaritzan izan dezakeen lekua hitz egingo du. Hilaren 18 eta 25ean eta uztailaren 2an eskainiko du ikastaroa.

Hiru menu prestatuko dituzte, eta plater berean sagarra hainbat modutan erabil daitezkeela ikasiko dute bertara biltzen direnek. Horrez gain, jatetxe eta sagardotegiek duten eskaintzara egokitutako jakiak ere prestatuko dituzte: pintxoak, saltsak... «Sagarretik sagardoa baino gauza gehiago lor daitezkeela azaltzea da helburua. Muztioa hor dago, ozpina, likoreak, sagar pastela... Gorrotxategik berak sagardoz betetako bonbolak egin ditu».

Jardunaldi horiek sagardo munduko profesionalentzat dira, eta dagoeneko ez dago lekurik parte hartzeko. Hor ikusi eta ikasten dutena bezeroekin trukatzeko izango da hortik aurrera egin beharreko lana.