

# sagardoa saria

## Sagardo onena, Zabala sagardotegikoa

Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duen Gipuzkoako Sagardo Lehiaketako txapelkunak dira Zabala sagardotegikoak

Urtero legez, sagardoaren denboraldia ate joka dugu. Zenbaitzuk egunak kontatzen ibiliko zineten, barririk noiz irekiko zain. Beste asko, ordea, us-tekabean harrapatuko zintuzten. Hemendik aurrera, hiru hilabete luze ditugu upeletan

barrena dantzatzeko, bertsoan ibiltzeko eta nahi adina «txotxi» egiteko ere. Sagardoaz aparte, beste hainbat jaki goxo dasta daitezke sagardotegietan, ezarria freskatzarekin batera sabela ondo betetzeko. Eguraldia la-gun izan denez, sagar uzta opa-

roa eta kalitate onekoa izan da urte honetakoa. Ondorioz, sagardogileek aurtengoa ez dela nolanhiko sagardoa izango jakinarazi diote BERRIARI. Sagardotegia aukeratzea, beraz, ez da lan makala izango.

Badira hiru urte sagardotegien

arteko txapelketa antolatzen duela Gipuzkoako Foru Aldundiak, ekain aldean.

Aurtengo sagardotegi txapelketa nor den jakin nahian, Adunara jo dugu. Garagarza baserrikoekin izan gara solasean, baserri horrek eraman baitu lehen

saria. Alabaina, argitu beharra dago baserriari Garagarza esaten badiote ere sagardotegiak Zabala duela izena.

Zabala sagardotegiak 200 bat urte daruma sagardoa lantzen eta saltzen. Orain gutxi arte, modu tradizionalan egiten zuten edaria, hots, antzinako dolarearekin. Gaur, ordea, garai berrietara egokituriko tresna erabili ohi dute, mekanikoagoa. Ekoizteko gaitasuna 125.000 bat litrotakoa da urtean, eta sagarrak bertakoak izan ohi dira gehienetan.

Hara joan nahi duenarentzat, urtariletik hasita maiatza bitartean irekita ditu bere ateak Zabala- lako gauero-gauero eta aste-burutan, eta baita eguerdian ere.

### MARTIN ZABALA Sagardogilea

## «Sagardo ona egitearen sekretua kalitateko sagarrak edukitzean dago»

Txapelketa ekainean izan bazen ere, gogoratzeko sasoia ona dela iruditu zaigu, eta hala, sagardotegiko Martin Zabala sagardogilearekin hitz egin dugu. Hark eman dizkigu zehaztapen guztiak. Den-den prest daukate sagardotegian, eta «gogoz» ekingo diote 2004ko uzta zerbitzatzeari, Martinek esan digunez.

**Lehiaketa hau irabazteak zer ekarri dio Zabala sagardotegiari?** Egia esateko, ez genuen espero, eta irabazteak betiere indarra eia onura ematen du. Halako ziurtasuna ematen du, eta, gainera, oihartzuna sortu ere bai.

**Txapelketan esku hartu du zuzen lehen aldian izan al da?** Hiru urtetan aurkeztu gara. Lehen urtean seigarrenak geratu ginen, bigarrenen kanporatuak izan ginen, eta azkeneko honetan, berriz, irabazte geratu gara. Hala eta guztiz ere, txapelketa ekainean izan ze, n eta, beraz,



LEHIAKETA Ramon eta Martin Zabala, lehiaketa irabazi zuen sagardoarekin. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

2003ko sagar uztarekin ateraginen garaile.

**Noski, joan den denboraldiko uztarekin irabazi zenuen, eta oraingo honetan**

2004ko uztakoa izango duzue. Eta zenbat sagardotegiren artean izan zen lehia? 25-30 bat sagardotegik hartzen dugu parte, eta, oro har, oso leku desberdinetakoak izaten gara.

**Nondik biltzen dituzue sagarrak?** Txapelketa irabazi genueneko sagarrak ez ziren denak Adunan bildutakoak. Izan ere, oso uzta eskasa izan zen, eta Galiziatik eta Frantzia-

tik ere ekarri genituen. Aurtengoan, ordea, den-denak bertakoak dira. Etxean bildutakoak ondo zaindu eta garbitzen ditugu urtero-urtero.

**Zein da, zure ustez, sagardo ona egiteko sekretua?** Batik bat sagarra kalitatekoa izan dadila eta baldintza onetan zaindua izan dadila; gero sagardoa egiteko prozesua nahiko modu bertsua izaten dugu sagardogile guztiok.

**Prozesua aipatu duzu. Azalduko al zeniguke, modu arin batean bada ere?** Lehenik eta behin, urrian sagar bilketa egiten da. Sagarrari duen zikinkeria guztia kendu bezain pronto, matxakan txiki-txiki egiten da. Ondoren, dolare tradizionalan edota mekanikoan sartzen da sagar patsa. Guk orain urtebete aldatu genuen antzinako egurrezko dolarea, eta orain mekanikoarekin aritzen gara. Handik zuzenean upelera sartzen da. Gero, hilabete batzuetan irakiten egon behar du; hartzidura oso garrantzitsua izaten da prozesuan. Irakinaldiaren denbora upelaren arabera izan ohi da. Azkenik, botiletan hermetikoki ixten da, edota txotx garaian upeletik bertatik dastatzen da.

# Txotx garaian zatoz urnietara!



Urnietako Udala

