

- ❶ Amaia Blazquez eta Aitor Esnaola. Lehen aldiz egin dute sagardoa.
- ❷ Joxe Lasarte. Beti eragiten dio kezka txobxaren hasierak.
- ❸ Hur Astarbe. Aurtengo uz-taren kalitatea berretsi du.

ARGAZKIAK: J.C. RUIZ ETA AN-  
DONI CANELLADA / ARP



Freskoa, usaintsua, ahoan gorputz ederrekoa, txinparta finekoa eta ohi baino alkohol graduazio handiagokoa izango da aurtengo dastatu ahalko den sagardoa. Datorren asteazkenean hasiko da txotx garaia.

# Sagardo egarriz

Ainara Arratibel Gascon

**H**au da gure sagardo berria». Aritz Aranburu surflariak hitz horjekesan, eta txotx garaia noiz hasiko irrikaz daude jada sagardozaleak. Egunak baino ez dira falta, asteazkenean egingo baita sagardo garaia hasiera ekitaldia Astigarragako Zelai sagardotegian (Gipuzkoa). Dagoeneko sagardogileek amaituak dituzte beren lanak. Hilabeteetan mimoso ekoiztako sagardoa upeletan da, bisitarien eztaerriak bustitzeko zain. Txuleta, tortilla, bakailaoa, gazta eta intxaurrek ere prest daude, sabela gozatzeko. Azken garbiketak eta atontzeak egiten ari dira sagardotegietan. Ilusioz daude sagardogileak, eguraldi beroa eta lehorra lagun, uzta aparta eta oparoa izan baita, kalitatez eta kantzitatez. Hala, hauek izango dira 2015eko uzta sagardoak izango dituen ezaugarriak: aroma

aldetik freskoa, usaintsua, ahoan gorputz ederrekoa, txinparta finekoa eta ohi baino alkohol gehiagokoa.

Aurtengo txotx garaia begira, urduri eta ilusioz mintzatu da Astigarragako Astarbe sagardotegiko Hur Astarbe. Jantokian eta sukaldian azken garbiketak egiten ari dira. «Kezka pixka bat beti egoten da sasoi hasieran, baina ni urduriagoa egoten naiz irail-urrietan. Orduan egiten dugu sagardoa, eta hor jokatzen dugu dena. Orain, egindako lana, egin da dago». Urduritasun hori beti dagoela onartu du Hernaniko Larre Gain (Gipuzkoa) sagardotegiko Joxe Lasartek. «Hori ez egotea seinale txarra litzateke». Ilusio eta urduritasun hori are gehiago nabari dute aurtengo Ordiziako Tximista sagardotegiko (Gipuzkoa) Amaia Blazquezek eta Aitor Esnaolak. Izan ere, urteetan sagardoa beste sagardotegi batzuetatik ekarri ostean, beren sagardoa ekoiztiko dute. Egun batzuk aurreratu dute sasoi hasiera, eta po-



zik daude sagardozaileek beraien sagardoari egin dioten harrerarekin. «Duela hamabi urte erosl genituen sagastiak, aurten lortu duguna lortzeko. Hori egia bihurtzea oso berezia izan da. Herritarrekin konpartitu dugu gure nahi eta amets hori, asko eta asko pasatu dira hilabete hauetan sagardotegitik sagardoa nola egin genuen ikustera, eta espero dugu orain hori dastatzera etortzea». Hamar upel dituzte. «Bakoltzean oso diferentiek diren sagardoak eskaintzen ditugu, ikusi nahi baitugu zein den jendea iri gehien gustatzen zaien sagardoa mota. Datorren urteari begira test moduko bat izatea nahi dugu».

Aurtengo uztaeren kalitatearekin eta kantitatearekin pozik daude laurak. Irail-urritik antzeman zitekeen uzta oparoa izango zela. Eguraldi onari esker, hemengo sagar ugari bildu ahal izan zuten.



**Sagarrek izan duten azukreagatik, gutxienez gradu erdi alkohola gehiago izango du aurteko sagardoak»**

**Hur Astarbe**  
Astarbe sagardotegiko sagardogilea

**«Herritar asko pasatu dira sagardoa nola egin genuen ikustera; espero dugu orain dastatzera etortzea»**

**Amala Blazquez**  
Tximista sagardotegiko sagardogilea

**«Denboraldi hasieran urduri egongo ez bagina, seinale txarra izango litzateke. Beti izan behar da kezka hori»**

**Joxe Lasarte**  
Larre Gain sagardotegiko sagardogilea

«Tanino eta azukre askokoak», azaldu du Astarbek. Hala, baikor da. «Hasieran egin genituenak gortutze arinagoak dira, eta fruta zapore handiarekin. Ondorengoak, berriz, gortutze handikoak izango dira, egitura sendokoak eta koloretsuagoak. Oso ezaugarri interesgarriak».

Sagardo «alaiaik» direla esan du Esnaolak. «Txinparta berezia dute, eta usain eta zapore dotorekoa. Gure kasuan, atera zaizkigu beste bi edo hiru oso koloretsuak, garai bateko baserrietan eginen ziren sagardoak gogora ekartzen dutenak». Gradu aldetik, ohikoa baino gradu erdi gorago ibiliko dira, sagarren gozotasuna dela tarteko: «Zerbait kasutan, gradu bat gorago ere ibiliko dira», gal-

13

### 13 EKOITZI DEN SAGARDOA, MILIOI LITROTAN

13.060.000 litro sagardo ekoitzi dira aurten Euskal Herrian. Gipuzkoan ekoitzi da sagardo horren %95, hain zuzen ere.

60

### HEMENGU SAGARRAK

Eguraldia lagun, hemengo sagardoaren uzta oparoa izan zen. Hala, sagardoa eginen erabili den %60-%70 hemengo bertakoa izan da.

neratu du. Uztarako eguraldi ona lagungarria izan bazale, hementik aurrera horrenbeste ez egitea komeni zale. «Gaur egun, gero eta teknologia gehiago daukagu, sagardoaren temperatura kontrolatzeko. Baina beroa eginez gero, beti antzematen da. Arriskua dago sagardoa behar baino lehena go iristeko heldutasunera, eta ez zaigu komeni. Bere erritmoan egin behar du», argitu du Astarbek.

### Aste barrukoa begiz jota

Sagardoa bezala, jatekoa ere prest dute. Oso ondo mimatu behar den zerbait dela onartu dute. «Ikragarrizko zortea dugu hemengo ekoizleekin», eskertu du Blazquezek. Arazoa, dena den, haragiarekin dute. Hala esan dute Astarbek eta Lasartek. «Gehienbat kanpotik ekarri behar izaten dugu, Europa erdialdetik. Hemen ez dago nahikoa; txuleta zahar gutxi dago. Sagardotegian, ordea, zaharra jatea da ohitura». Hemengo, gainera, garestiagoa dela gogorazi du Lasartek. Horri lotuta, onartu dute azken urteetan ematen diren prezioak moldatu egin behar izan dituztela. «Prezio justuak eta duinak jartzen saiatu gara, bai guretzat, baita bezeroentzat ere».

Bezero kopuruari dagokionez, iazko urtea ona izan zela berretsi dute, eta aurten ere hala izatea espero dute. «Jada hasi dira erreserbak, eta inauterietatik aurrera gehiago izatea espero dugu», nabarmendu du Astarbek. Donostia 2016ko Kultur Hiriburu izateak lagundu egingo dielakoan daude. «Goierrin, gainera, sagardotegien inguruan bada lehen baino mugimendu handiagoa», gaineratu du Esnaolak.

Erronka, garbi dute: aste barruan jendea sagardotegira erakartzea. «Jendeak garbi izan behar du gehiago disfrutatzen dela sagardoaz eta sagardoaren kulturaz», argitu du Lasartek.



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

## «Merezi duen duintasuna eman nahi diogu sagardoari»

### Ibon Aburuza

• Gipuzkoako Sagardogileen elkarteko presidentea

Urtea hastearrekin batera hartu du presidente kargua Aburuzak. Sektorea ondo ikusten du, eta gazteak sagardoaren kulturara erakartzearen garrantziaz ohartarazi du.

### A. Arratibel Gascon

«Arduraz, errespetuz eta ilusioz». Halaxe hartu du Adunako Aburuza sagardotegiko Ibon Aburuzak (Aduna, Gipuzkoa, 1975) Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko presidente kargua. Orain arteko lan ildoak jarraitzeko asmoa du, eta uste du erabakigarria izango dela sor-marka izendapena lortzea. Horretarako egingo du lan, besteak beste.

**Urtea hastearrekin batera hartu duzu Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko presidente kargua. Zer moduz heldu diozu ardura berriari?**

Ardura handi xamarra hartu dut oraingoan, eta errespetu pixka bat ematen du. Baina, batik bat, ilusioz hartu dut kargua.

**Zein erronka dituzu kargu berrian?**

Oraindik finkatu gabe ditugu lan ildoak. Baina bidea jarrita daukagu. Lehendik zuzendaritza batzordean geunden lau kidek jarraitu eginen dugu, eta orain arteko lanari jarraipena ematea da gure asmoa. Merezi duen duintasuna eman nahi diogu sagardoari. Izan ere, egungo salmenta prezioekin ez dugu etorkizun handirik. Hortxe ari gara ostalariekin eta

saltokiekin lanean, bide berriak zabaldu nahirik. Bestalde, turismoaren sektorearekin hasitako proiektuei jarraipena eman diegu. Gainera, lau-bost urte darrazatzen sor-marka lortzeko borrokan, eta ea datozten hiru-lau urteetan lortzen dugun.

**Urrats garrantzitsua litzateke sor-markarena ezta?**

Bai. Sagardoari duintasuna emateko prozesu horretan lorpen handia litzateke. Eta hemengo sagastien aldeko apustua indartuko luke. Hemengo sagardogile eta baserriarrek ari gara sagasti asko jartzen. Alferrik galtzen ari diren lursail asko daude, sagastiak jartzeko oso aproposak direnak. Horiek aprobetxatu behar ditugu. Sagardoaren kalitatean ere beste urrats bat egingo genuke.

**Sektorea nola dago?**

Txotxak pisu handia dauka, eta asko laguntzen du. Baina kontuan hartu behar da soilik sagardoaren %10 edaten dela txotxetik. Gaintzeko botiletan saltzen da. Hori ahalik eta prezio onenaren saldu behar dugu. Botilen salmentan izan ditugu bi edo hiru urte jaitsiera izan dena, baina orain ematen du pixka bat finkatu dela.

**Ostalariekin eta saltokiekin**

**kexu agertu izan zarete alor horretan.**

Ostalariekin kasuan, marjina handia dago guk saltzen dugun prezioaren eta haiek saltzen duten artean. Ez dut esango haiek kobratzen dutena gaizki dagoenik, baina ezin du hainbesteko alde egon. Supermerkatu eta dendekin ere bide horretan ari gara lanean. Sagardoari duintasuna emate horretan, tabernetan eta saltokietan ematen zaien tratamendua ere badago. Sagardoa produktu fresko bat da, tratamendurik ez du. Jatetxe eta taberna batzuetan, hamabost egun uzten dute hozkailuan, lau-bost gradutan. Ateratzerako, sagardo hori ez dago hartzeko moduan. Nekatuta dagoen sagardo bat da. Hori gure produktua irudida da, eta kezkatzen gaitu.

**Esportazioak zer moduz doaz?**

Sagardotegiak enpresa txikiak gara. Baina ari gara pixkanaka bide horretan eragiten. Argi dago banaka-banaka eginez gero zaila izango dugula. Gu, adibidez, behar bezala sagardotegi batzuek, izen berarekin sagardoa esportatzeko. Bestela, ekonomikoki ezinezkoa da. Batez ere, Ameriketako Estatu Batuei begira gaude, han sagardoaren kontsumoa gora eginen ari baita. Merkatu handia dago han.

**Eusko labelaren aldeko apustua eginen ari zaretenak gero eta gehiago zarete, ezta?**

Bai pixkanaka ari gara. Pozik gaude, gora eginen ari delako bai ekoizpena, baita salmenta ere. Hemengo sagarrekin egindako produktua izanda, jendeak estimatzen du.

**Aurteko txotx garai nolako aurreikusen duzue?**

Jende asko ari zaigu galdetzen noiz irekiko dugun, eta erreserbak eginen ere hasi dira. Ohi bezala, hasiera mantso joango da, eta inauterietatik Aste Santura bitarteko asteak esango digute nola joango den. Izan ere, aste horietan eginen dugu lan gehien. Itxaropentsu gaude. Egoera ekonomikoa hobetu da, eta jendea animatuago dabil. Iaz, eguraldi txarra egin arren, antzeman genuen hobeak izango zirela, eta aurten ere hala izatea espero dugu. Jende gaztea erakarri nahi dugu sagardoaren kulturara.

**Gazteek sagardoaren inguruan duten kultura, ordea, garai bateko sagardozaileen oso bestekoa da. Nola lortu erakartzea?** Garrantzitsua da gazteek erakustea zer den sagardoaren kultura. Horretarako aukera paregabea dira sagardo festak edo sagardo egunak, adibidez.