

Noticias de

Gipuzkoa

Sagardotegiaren erraietan

Zelaia sagardotegia ezagutzeko eta denboraldiko sagardoa edateko aukera izan zuten atzo Hernanin bildu zirenek, etxeak lehen aldiz antolatutako dastaketa zela eta. Ekimenaren emaitza ikusita, baina, badirudi ez dela azkena izango



Joxe Antonio Gainzerain, Zelaia sagardotegiko jabea, kupeletik ateratako sagardoa edaten, atzo dastaketan bildu zirenak inguruan dituela.

URTE mordoia dira Gainzeraindarrak, Hernaniko Zelaia baserriko jabeak, sagardo ekoizpenean buru belarri ari direla. Denborak ere esperientzia ematen omen du, eta atzo, denborarekin ikasitako hori guztia jendeari erakusteko ireki zituzten bodegako ateak.

"Lehen aldia da honelako ekimena antolatzen dugula", adierazi zuen Oihana Gainzerainek, Zelaia alabak eta sagardo ekoizpenaren arduradunak. "Sagardoarekin eta sagardogileekin lan egiten duen Astigarragako Sagardun Partzuergoko kide gara. Partzuergoak, dagoeneko, martxan ditu sagardoaren museoa eta denda. Hala ere, jendeak bodegak bertatik bertara ezagutzeko interesa zuela ikusi zuen, eta hori dela eta, dastaketak prestatzea erabaki genuen aurretik, jendeak horiek ezagutzeko, bertan lana nola egiten dugun ikusteko eta, bide batez, denboraldiko sagardoa dastatzeko aukera izateko", gaineratu zuen.

Bi ordu inguru iraun zituen erakusketan, lehenik eta behin, Zelaian bildu zirenek sagardoaren ekoizpen prozesua ezagutzeko aukera izan zuten. Oihana Gainzerainek azaldu zuen moduan, zazpi dira urrats nagusiak: "Lehenik eta behin, lehengaia, sagarra kontrolatu beharra dugu, hau baita gure edariaren osagai nagusia. Horrez gain, asko zaindu behar dugu bodegaren eta kupelen zein sagarraren beraren higieina. Ondoren, sagarrak jasotzen ditugu eta horietatik onenak aukeratu eta txikitu egin behar ditugu edaria egiten hasi ahal izateko. Azkenik, prentsatu eta hartzitu egin behar izaten dugu sagardoa".

"Hala ere, prozesu hori egokia izan dadin, kontuan izan behar dugu sagarra bizirik dagoen materia dela eta ez dela berdin mantentzen denboran zehar. Ondorioz, sagardoak ez du errezeta finkorik", amaitu zuen.

DASTAKETA

Sagardoaz gozaten ikasteko

Modu berean, Zelaian bildu zirenek, denboraldiko sagardoa dastatzeko aukera izan zuten. Xabier Kamio enologoaren hitzak jarraituz, sagardoa edatean nola gozatu ikasi zuten. "Hiru fase bereiz ditzakegu: ikusmenekoa, usaimenekoa eta dastamenekoa. Dastamenari dagokionez, sagardoaren zaporea mingain puntarekin hartu ohi dugu, garraztasuna mingainaren alboko aldeekin eta lehortasuna hortzoi eta hortz inguruan; hiru osagarrioren oreka izango da kalitatezko sagardoaren gakoa". Bertaratutako galderak ere erantzun zituen adituak, eta sagardo ona zer den itaundu ziotenean, "behin edan ondoren, berriz ere edango zenukeen hura" dela erantzun zuen.

Sagardotegian bildu ziren guztiak ezin baino gustorago agertu ziren amaieran. "Emaitzak ikusita, aurrerago ere ekimena berriz antolatuko dugu", adierazi zuen honela Joxe Antonio Gainzerainek, Zelaia jabeak.

Haznos tu página de inicio | Visite también www.noticiasdealava.com | 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 |