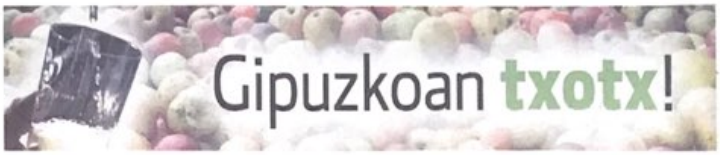

Juan Arregi, etxeko sagardo botila batekin. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

Sagastia zaindu, sagardoa egin

Sagastiak zaindu eta sagardoa atera bitarteko produkzio integrala egiten dute Zarauzko Arizia sagardotegian.

Txotx garaia hasi berri da, eta sagardozaleek aukera ederra dute sagardotegiz sagardotegi proba egiteko. Zarauzko Arizia sagardotegia da horietako bat. Frantsesbidea kalean dago, autobidea zeharkatzen duen zubitik gora, itsasoaren gainetik 100 metroko alturan dagoen mendi hegal batean sarturik, upategiko tenperatura ahalik eta ondoen mantentzeko. Toki paregabean dago Arizia, sagarrondoz inguratuta eta leku lasaian. Bertatik ikuspegi zoragarria ikusten da.

Juan Arregi da Ariziako arduraduna. Aurtengo garaia ez du berezitasun handiekin ikusten, eta zerbait aipatzekotan sagardoa aurreratu izana aipatu du. «Mikatza eta lehorra» da aurtengo sagardoa, haren ustez. Arizia sagardotegian, sagardotegi menuaz gain, karta zabala dute aukeran.

Arizian produkzio integrala egiten dutela nabarmendu du Arregik, eta sagardoa urte guztian edateko aukera eskaintzen dute, txotxean ala botilan. Leku erosoa dute, jende guztia gerturatzeko modukoa.

Produkzio prozesu guztia kontrolatzen dute Zarauzko sagardotegian: sagastiak hazi eta zaintzetik, sagarrak bildu eta sagardoa egin bitarteko prozesua kontrolatzen dute. Sagar mota jakin batzuekin egiten dute sagardoa, produktu zehatz bat lortzeko. Txalaka, moko eta mozolo sagarrak erabiltzen dituzte batik bat, eta horrek nekazaritza ikuspegitik zein enologiaren aldetik arazo gutxiago eragiten duela esan du Arregik. «Niretzat garrantzitsua da produktu definitu bat ateratzea. Garai batean, sagarrak kanpoan erosten ziren; egun, berriz, nahi ditudan sagar motak jartzen ditut, produktua berdintsu ateratzeko. Sagar aukera horiek bai nekazaritza ikuspegitik bai enologia aldetik arazo gutxien ematen dutenak izan behar dute».

Arregiren ustez, garrantzitsua da sagar motak aukeratu eta behar bezala helduta daudenean jasotzea. «Sagarrak kanpotik ekartzen badituzu, ez dakizu zein heldutasun unetan jaso dituzten, eta heldutasun unea kontrolatzea garrantzitsua da. Astebete edo hamar eguneko tarteak alde handia ematen dio sagarrari. Gauzak zenbat eta kontrolatuago izan, orduan eta zehatzago irteten dira. Guk sagar mota jakin batzuekin lan egiten dugu; momentu jakin batean biltzen ditugu produktu jakin bat lortzeko», esan du sagardogileak.

Azkenik, sagardoak beste edozein edarik duen balioa izatea aldarrikatzen du Arregik, eta edozein jakirekin jateko aproposa dela dio. «Sagardoa ez da bakarrik tortilla, bakailao edo txuletarekin jan behar. Zigala, tenpura, urdaiazpiko edo beste edozerekin ere edan daiteke. Merkatuan dagoen beste edari bat da, ez da une jakin batzuetan bakarrik edan beharreko edaria. Gurera datozenek sagardoa edateko aukera izango dute urte osoan», gaineratu du Ariziako sagardogileak.

Informazio gehiago nahi duenak *www.arizia.net* webgunean edo 943-100489 telefonoan jaso dezake.