

▶ ASTIGARRAGA

2004ko sagardoaren uztaren %50 Astigarraga inguruan egin da

▶ Euskal Herriko iazko uzta 15.000.000 litro ingurukoa da guztira

JUAN F. MANJARRÉS
DV. ASTIGARRAGA

Euskal Herriko 2004ko uzta 15.000.000 litro ingurukoa da guztira. Astigarraga inguruan egin da produkzio guzti horren %50, gutxi gorabehera.

Euskal Herrian 2004an izandako uzta berdina eta ugaria izan da, sagarrak tamaina justu xamarrekoak izan badira ere, loraldi oparoak sagar asko ekarri baitu. Irailaren 20an hasi ziren lehen sagarrak hartzen.

Astigarraga inguruan 7.000 sagar tona inguru landu dira. Hori 300 hektareako produkzioaren edo 60.000 sagar ondoren produkzio emaitza da. Azken kanpainan, bildutako sagarraren % 50 baino gehiago Euskal Herrikoa izan da.

Edariak lotura estua du lehen-gaiaren kalitatearekin, baina baita sagardogilearen artearekin ere, urtero ekuazio desberdin bat konpondu behar baitu, hau da, lehen-



Sagardozealeak sagardo berriarekin gozatzeko ari dira duela bi astetik aurrera. [DV]

gai gisa erabiltzen duen sagarraren komposizioari erantzun egokia ematea.

Aurtengo sagarrak duen ezäugarria da tanino eta azidoen arteko oreka. Hori dela eta, ahoan osatua den sagardoa lortu dute eta bukaera oso freskagarria duena.

Aroma sudurrean bertan hautematen da, fruta berdeari (arana, kiwia) dagokion bouquet-arekin, 2002an bezalaxe, aroma zitri-

ko nabarmena izan baikenuen orduan (arabi sagarra eta limoiarena).

2004ko sagardoak izan behar du edari freskagarri eta atseginena. Aurten, hotza azaro hasieran sartu zen upeltegietan, eta kupeletan irakinaldi mantso eta kalitatezkoak gertatzeko bidea izan da hori.

Dagoeneko orokortu den hondarra kentzeko prozesuak iraki-

ten utzitako muztioaren kalitatea hobetzen laguntzen du, hasierarik bertatik desagerrarazten dituelako botilan sagardoa gordetzeko garaian akatsak sortzen dituzten hondar ilunak.

Azkenean, kontrolatutako irakinaldiak handitu egiten du sagardoaren indar aromatikoa. Hori dela eta, aurtengo sagardoa egiaztatutako kalitatea duen produktua da.