



Jon Zipitria sagardotegiaren aurrean. ... Núñez

Txotx egiteko garaia

Aurten sagar gutxiago bildu dira eta sagardo litro gutxiago egin dituzte

Agurtzane Núñez

Urtarrila iristearekin batera tradizio handienetakoa denaren denboraldia hasten da, sagardotegien denboraldia. Urteko lehen egunetan irekitzen dituzte ateak sagardotegi gehienek eta bost hilabetez luzatzen den lanaldiari ematen diote hasiera.

Menua ia kasu guztietan berdina izaten da: bakailao tortilla, bakailao frijitu tomatearekin, txuleta eta gazta, intxaurrek eta menbriloa. Hala ere, urtero milaka pertsona joaten dira sagardotegietara sagardo berria dastatzera.

Joan den urtean uda oso lehorra izan bazen, aurten ia kontrakoa ger-

tatu da. Udaberriaren gehiengoan euria egin du eta horrek sagarraren prozesuan eragina izan du. «Sagar oso gutxi egon da aurten eta egin duen eguraldiarekin ez dio denbora eman hel-

tzera», diote Zabala eta Eguzkitza sagardotegietako sagardogileek, Martin Zabalak eta Jon Zipitriak. «Ia San Joanak arte euria egin zuen egunero baina gero oso gutxi. Horrek eraginda sagarrak




OSTARBI
ERAIKUNTZAK
& ZERBITZUAK

Kale Berria, 17
20150 VILLABONA
info@ostarbi.com

Tel. 943 69 20 14
Fax. 943 69 45 96

www.ostarbi.com



CALCOSA
S.A.

CALDERERÍA Y CONSTRUCCIÓN, S.A.

**MÁS DE
25 AÑOS
EN EL
SECTOR**

Tlfno. 943 65 24 40 - 43
Fax 943 65 44 73
20270 ANOETA (Gipuzkoa)
E-mail: calcosa@calcosa.com
www.calcosa.com

zuku gutxi eman du», azaltzen du Zipitriak.

Zabalaren ustetan «aurten sagarra pixka bat mikatzagoa izango da, lehorgarriagoa. Ez du izango hainbesteko frutagustua, baina mikaztasun hori ere seinale ona da sagarrarentzako, sanoa dagoenaren seinale». Horrek aurreko urtekoarekin alderatuz edari ezberdina izatea eragingo du: «Uzta bakoitzak berea du. Horrek ez du esan nahi bata bestea baino hobea denik», dio Zabalak, «ardo txuriarekin bezala gertatzen da, batzuek frutagustukoa nahiago dute eta besteek mikatzagoa. Barietatea egotea ona da guztiontzako».

Sagarraren ezaguerriek, hala ere, ez dute kalitatean eragingo. «Sagardoak ez du joan den urtekoaren gozotasuna izango. Pixka bat aurreratu datorrela dirudi, baina kalitatea joan den urtekoa bezain ona izatea espero dugu», azaltzen du Zipitriak.

Sagardo gutxiago

Hori bai, sagar gutxiago egon denez, hemengo sagarraren osagarri gisa kanpotik ekarri behar izan dute. «Sagarren %80a hemengoa izan da eta gainontzekoa Galiziatik ekarri dugu. Oso fruitu ona izan da ekarritakoa ere, hemengoak

pixka bat lehorragoak izan dira», diote Eguzkitzan. Sagar gehiena gertukoa izanda, sagarra txikitu eta segituan egiten dute muztioa: «Nire ustez garrantzitsua da sagarra jaso eta segituan txikitzea, denboraaskoan geldirik eduki gabe. Horrela, sagarra ona bada ez du propietaterik galtzen eta sagardo ona egiteko modu onena da».

Egiten duten sagardo guztia urtarrilean hasi eta denboraldia amaitu bitartean kontsumituko dute. «Gehiena txotxean ateratzen dugu eta gertatzen dena botiletan saltzen dugu bailarako elkarte eta taberna batzuetan», azaltzen du.

Zabalan berriz, erdiak hemengoak eta erdiak ekarritakoak izan dira: «sagar gutxi bildu dugu, orokorrean lehengo urtean baino sagardo pixka bat gutxiago egin dugu». Hala ere, orokorrean fruitu gutxi eman dute fruta-arbolek aurten eta intxaurrek ere eskasak izan dira. «Joan den urtean nahikoa eta soberan izan genituen eta aurten oso gutxi jaso ditugu», dio Zabalak. Izan ere, eskaintzen duten menuko produktu guztiak bertakoak dira, «tokiko produktuekin lan egiten dugu ahal dugun heinean», azaltzen du.

Denboraldia urtarria-



Martin Zabala R-80 sagardoarekin. ... Nunez

ren hiruan irekiko dute Adunan eta bostean Toloako eta prezioa aurreko urtekoaren antzerakoa izango da. Prezio merkeagoa nahi dutenek, galdetuta posible da sarrerakoren bat kentzea. Irekitze egunak ere mantentzen dituzte bietan: egunero afariak (Eguzkitza astelehenetan ixten dute) eta bazkariak ostiral, larunbat eta igande eta jaiegunetan.

Aitari omenaldia

Aurten Zabala sagardotegian sagardo berezia egin dute, Ramon aita zena-ri omenaldia eskainiz,

2012ko abenduan zendu zena. «Urte batzuk generamkien bertako sagarrarekin bakarrik egin dako sagardo egitea, aitaren 80. urtebetetzea ospatzeko, eta saiakera batzuen ondoren, aurtengo uzta ona atera da. Baserriko sagasti zaharrenaren sagarrekin egin dugu, aita landatua izan zena». Izena ere aitarena du R-80, Ramonek zerman txapela ere letra gainean duela. «Oraingoz 6.000 litro bakarrik egin ditugu eta denak banatuak ditugu, baina ideia urteroko egitea da, sagarrak ematen dituenan».

ANOETA
KARROZERIA

TXAPA ETA PINTURA
LEHORKETA INFRAGORRIZ

Bentaldea Industrialdea
20270 Anoeta
anoeta@carroceriasanoeta.com
Tel.: 943 65 13 08 - Faxa: 943 65 25 06

Mahala
BASERRIKO PRODUKTUAK

sartu zure elikaduran
gure esneki eta txerrikiak.
elikatu osasuntsu

www.mahalanaturala.com || 943 67 07 24