

Ezarian → Sagardotegi garaia

P. Agirre Donostia

Sagardo bete daude upelak, txotx garaia hasteko prest. Udazkeneko sagar uza oso ona izan zen, eta upelak leporaino bete dira: hamahiru milioi litro sagardo ekoitzi dituzte Euskal Herrian. Horietatik ia gehienak Gipuzkoako sagardotegietan daude, Astigarraga ingurukoetan, eta han hasiko dute gaur denboraldia ofizialki. Aimar Olaizola pilotaria arduratuko da aurten, Petritegi sagardotegian, txotxa zabaldu eta «gure sagardo berria» oihu egiteaz.

Horren ondotik, denen aurrean izango da aurtengo sagardoa dastatzea. Adituek aurreratu dutenez, Euskal Herrian izan den sagar uztak eragin garbia izango

go izango duela eta botilan gehiago iraungo duela baldintza onetan». Txotxeko sagardoa, berriz, horrela ikusi eta dastatu du Alberrok. «Freskoa eta zitriko ukituarekin; mikatzasun leuna ere badu. Nahiko ezaugarri argiak dira horiek, nahiz eta gustuak dauden, baina nahikoa orekatua irudituzait. Sagardo argiagoa dela ere ikusi dugu, eta inguru honetako jendeari hala gustatzen zaio. Hemengo sagarraren eragina izango da, Normandiakoak adibidez kolore ilunagoa uzten duelako». Aise sartzen den sagardoa, beraz, «baina ez horregatik gorputzik gabea», gaineratu du Alberrok.

Kalitate ziguila

Gipuzkoako sagardogileak hemengo produktuen kalitate ziguila bat lortzeko aukera aztertzen



du sagardoan: aromatikoagoa eta freskoagoa izango da.

Hemengo sagarretik hamarmiloi kilo erabili dituzte, Sagardunek —Sagardo Berriaren Eguna eta Sagardoetxea sustatzen dituen partzuergoak— dituen datuen arabera. «Datu hori ezin dugu zehatz-mehatz jakin, ez dagoe-lako erakunde ofizial bat sagardoaren ekoizpena zuzentzen duena. Guk bakarrik dakigu sagardotegien %90ek hemengo sagarrarekin egin dutela sagardoa; Gipuzkoako hamar sagardotegi handiek, berriz, erdia hemengoa hartu dute eta beste erdia kanpokoak», azaldu du Sagarduneko zuzendaria Jose Mari Alberrok. Dioenez, sobera sagar izan da aurten, baina sagardotegi batzuek aurrez eginak zituzten kanpoko sagarra erosteko hitzarmenak eta, beraz, kanpotik ere ekarri dute. «200.000-300.000 litro ekoizten dituztenek ez dute arazorik izan osorik hemengo sagarrarekin egiteko», zehaztu du.

Azken hiru hamarkadetako sagar uztarik onena izan da hau Euskal Herrian. Eguzkia neurrian eta tenperatura erregularra izan delako, sagar asko eta handiak eman dituzte sagardogileek. «Ustel gutxiak izan da, eta horrek esan nahi du hondar gutxia

dabiltza azkenaldian, Gipuzkoako Foru Aldundiarekin batera, baina hemengo sagarrarekin lan handia egitea eskatzen du horrek. Hainbat ikerketa egin dituzte bide horretan, eta Jose Mari Alberrok uste du heldu den urtean urrats batzuk egitea lortuko dutela.

«Egun batetik bestera ezin da esan hemengo sagarrarekin egingo dela sagardo dena. Gaia geld

Dastatze gidatuak izango dira, ohitura erakusteko eta bertan erostea eskaintzeko

samar egon da, baina irizpide on batzuei segika laster pausoak egingo direla uste dut. Eusko Jaurlaritzak eta Foru Aldundiak erakunde bat sortu beharko dute, eta prozesu hori abian da».

Zurtagiria lortzeko bide horretan, hemengo sagarra zenbat erabili esango diete sagardogileei, baina baserriarregan izango du eragin handiena, landatze eta ekoizpen arau batzuk bete beharko dituztelako.

Baina baserriarrek ez dakitela oraindik ezer kexu da EHNE sindikatuko Baratza salleko ardura-dun Nerea Soraluze. «Ez digute deitu proiektu horren berri ema-

Aurtengo sagardoa aurkeztu eta txotx garaia hasiko dute gaur Astigarragan. Hemengo sagar asko erabili dute, eta horrek sagardoari freskotasuna eman diola uste dute adituek.

Txotx freskoa dator aurten



Gaur hasi eta apirilaren amaiera arte iraungo du aurten txotx garaia Astigarraga aldeko sagardotegietan. A. K. B. / A. B.