

# Txotx garaia heldu da

Sagar asko bildu ziren iaz eta sagardoa aromatiko eta leuna izango da

datozen egunetan txotx oihu-  
ra sagardozaleak kupelera  
hurbilduko dira baso fin bat  
eskuan urre koloreko sagardo  
zorrotada saltaria jasotzera  
eta haren zapore natural eta  
frutazkoa dastatzera. Donos-  
tiako Jalak heltzean urtero  
erreplikatzeko den erritua da  
eta apiril arte iraungo du.

Sagardoa dastatzeko ohitura mo-  
derno da, moderno formetan  
baina ez edukian. Izan ere, sagar-  
doaren elaborazioa eta dastatzea  
Euskal Herriko tradizioan sus-  
traizten da. Ez dugu ahaztu behar  
sagardoa gure antzinako kultur-  
aren parte garrantzitsua dela.

Sagardo berria nolako izango  
den inognita izaten da pertsona  
gehienentzat. Hala ere, datu ob-  
jektiboak izaten dira haren eza-  
garri nagusiak hautemateko ba-  
liagarri. Elaborazio prozesuari  
arretaz, urratsez urrats, so egin  
diotene eman dezaketen infor-  
mazioaz gain, upelategietako tek-  
nikariek sagardoaren ezaugarrien  
berri eman dezakete.

Gipuzkoako Sagardogile El-  
karteko presidente Arantza Iparrag-  
irrearen iritziz, aurtengo  
sagardoan «bertoko sagar asko  
erabili dela sumatu daiteke». Hark  
dioenez, ekoizle batzuek ez  
dute kanpotik etorritako fruta era-  
bili beharrik izan. «Eguzki tarte  
txikia izan genuen eta horrek sa-  
garraren azukrea pixka bat gu-



Bertoko sagar asko erabili dela adierazi dute sagardogileek.

txitu egin du, baina horren eragi-  
na ez da nabaria. Sagardoak pro-  
zesu normala egin du eta udan  
izaniko temperatura egonkorrek,  
bero handirik eta izozterik gabe-  
ek, lagundu dute horretan. Kolore  
onoko sagardoak izango ditugu, ez  
oso tanikoak eta hartziduraren on-  
doren oso ongi, azkartasun handiz,  
garbitzen ari direnak».

2009. urteari dagokionez, itxa-  
ropentsu agertzen da Iparragirre.  
«Amaitu berri den urtea ez da  
sektorearentzat hobereina izan.  
Eguraldiari erreparaturaz, udazken  
txarra izan dugu eta horren era-  
gina nabaritu da sagardoaren

kontsumoan, ez baitu hori susta-  
tu. Iragan gertu batean sektore  
guztiek igaro duten krisiak eragi-  
na izan dezake gurean, baina sek-  
toreak txotx denboraldi berria  
zuhurtasunez eta itxaropentsu  
ikusten du. Betiere, produktu on  
bat eskaintzeko ilusioa nagusi da  
eta horregatik maitasunez pres-  
tatu dugu denboraldi berria», dio  
Iparragirrek.

Produktu harmoniatu eta  
edaten erraza lortzeko, sagar ta-  
nikoen, azidoen eta gozoen arte-  
an oreka aurkitzea da behar-be-  
harrezkoa. Baina lehengaien  
ardura ez da bakarra, mostoaren

ezaugarriak ezagutzeko analisiak  
egin behar baitira. Datu horiekin  
sagardoa zuzendu daiteke, mosto  
ezberdinak nahasiz.

Xabier Kamio enologoaren  
ustez, bi dira aurtengo sagar-  
doaren kalitatean eragin duten  
faktore nagusiak. «Alde batetik,  
lehengaiak: erabili den sagar  
gehiena bertokoa izanik, bilketa  
azkarrago eta kontrolatuagoa  
ahalbidetu da. Horren ondorioz,  
sagarra mikrobiologikoki os-  
sugarriagoa da. Baina nabar-  
mendu behar da, bestalde, sekto-  
rea produktua egiteko teknika  
berrietara geroz eta hobeto ego-

kitzen ari dela. Aurtengo denbo-  
raldian, hartzidura eta heltze pro-  
zesuak geldoagoak izan dira, sa-  
garrak motelago heldu dira, udan  
bero handirik ez baitu egin. Hel-  
tze motelagoak sagardo lurrin-  
tsuagoa sortzen du, gorputz gu-  
txiagokoa, baina dastamenerako  
harmonikoagoa, edaten erraza  
eta denboran iraunkorragoago;  
pasa den denboraldiko sagardoa  
kolore eta gorputz handikoa izan  
zen. Aurtengoa, bada, gorputz gu-  
txiagokoa da baina tanikoen eta  
azidoen artean orekatsua. Ho-  
rrenbestez, sagardo aromatikoak  
eta leunak dira», dio Kamio.



## LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!  
eta etiketan LIZEAGA  
jarriko balu askoz hobe.

### EDAN ETA EMAN EDATERA