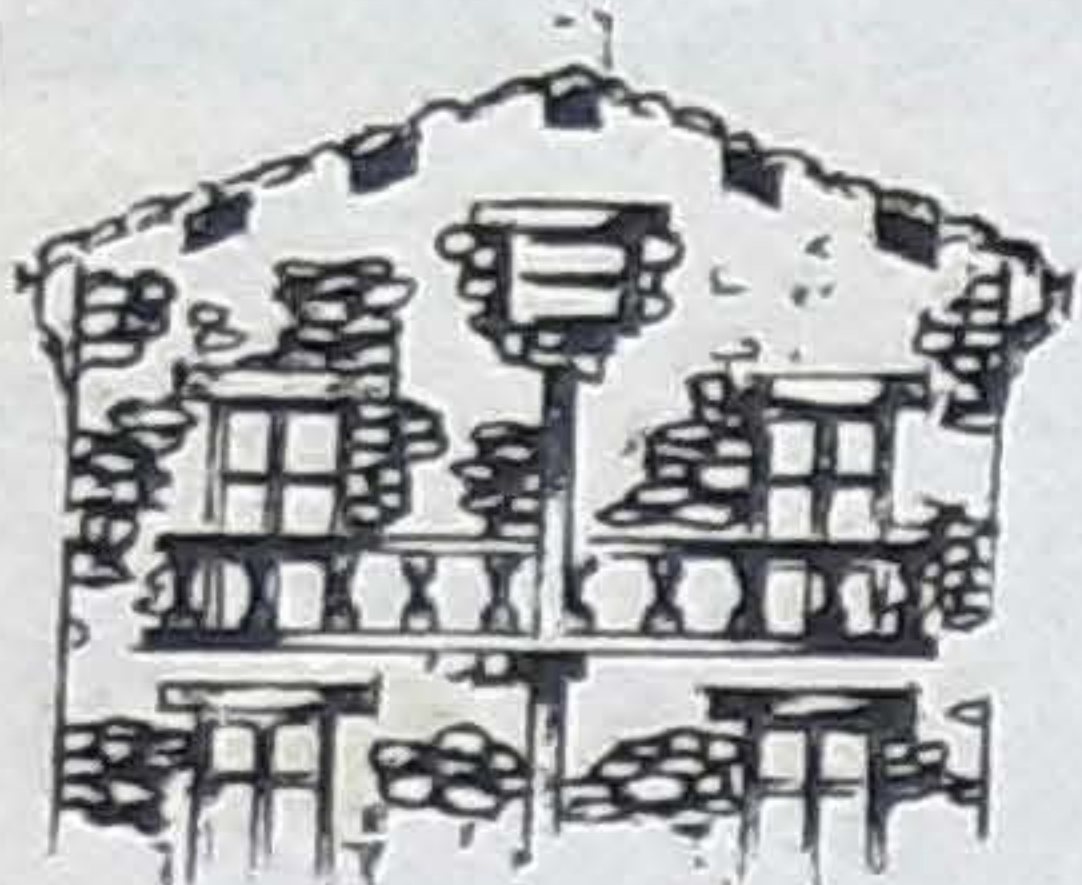


BAZKARIAK AFARIAK



Urte osoan zabalik eta igandetan itxita

Gure-Ametsa Etxea
Santa Luzia Auzoa☎ 653354 - 651910
20400 TOLOSAZABALA
SagardotegiaGIPUZKOAKO SAGARREZ
EGINDAKO SAGARDOA▼ Igande arratsaldeetan zabalik
eta eguerdian enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74

URDAIRA
SAGARDOTEGIAUrtarrilaren 13an
irekitzen duguUrdaira baserria - AGINAGA (Usurbil)
Tel.: 37 26 91

Igara, 37 Ferrerenea Baserria ☎ 210168 DONOSTIA

SAGARDOTEGIA ETA JATETXEA
LOGELAK

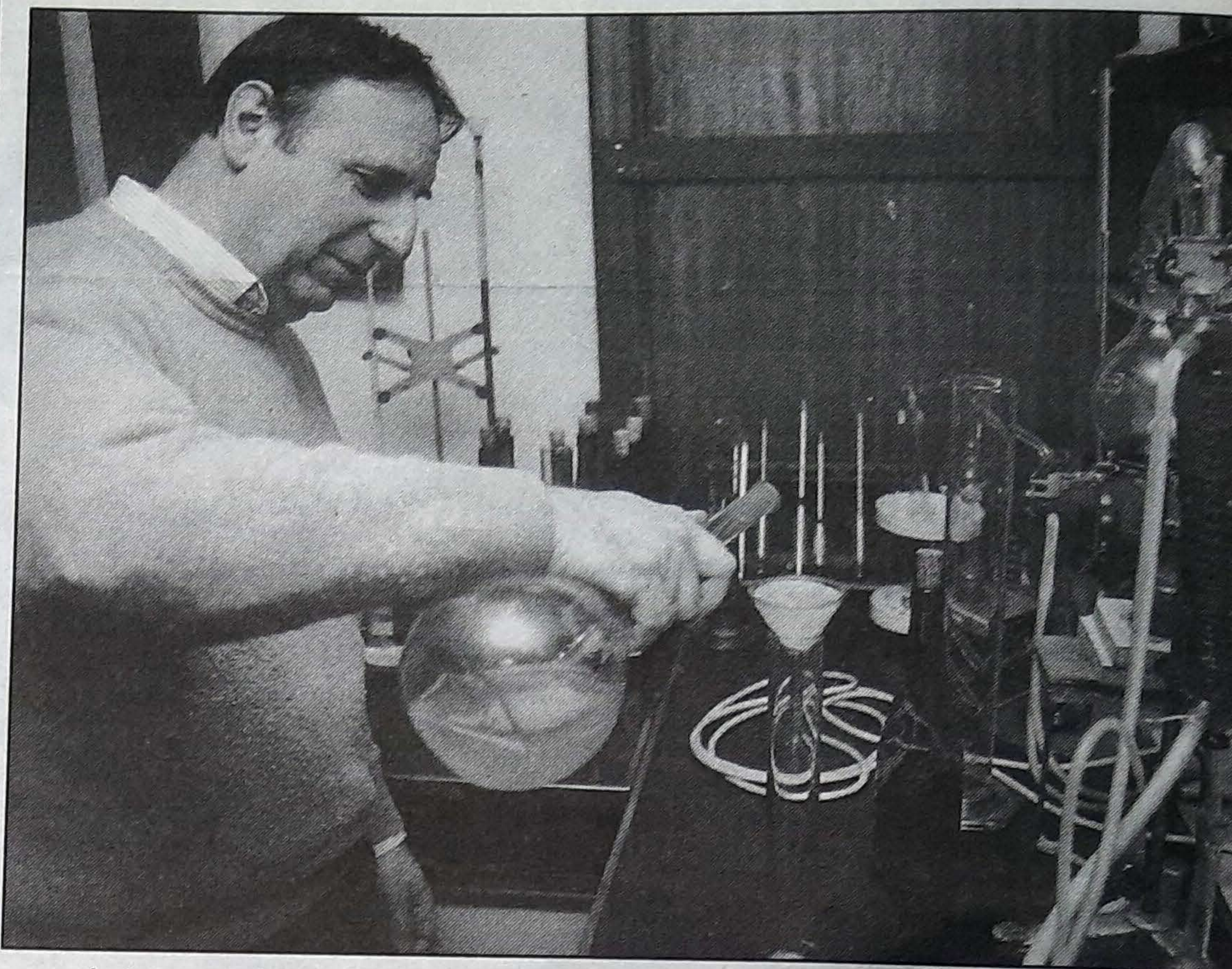
Astelehenetan itxita dago

Larraitz auzoa

☎ 65 40 05

ABALTZISKETA

◆ Miguel Angel Saenz ◆ Enologoa



«Aurtengo sagardoa oso ondo ari da garbitzen eta beste urteetan baino jalkin gutxiago izango du».

JACOBA MANTEROLA

«Sagardotegira joatean jendeak
gizalegez jokatu beharko luke»

Txotxean sagardogileak bezeroa hezi egin behar duela dio Saenzek

■ Nolako dator aurtengo sagar-
do kanpaina?

96-97ko kanpaina urtero bezala irail bukaeran, urri hasieran, inguru horretan hasi da eta gutxi gora-behera azaroaren erdialdera arte iraun du. Gipuzkoan sagarra ugari izan da aurtan, inoiz baino gehiago. Iaz baino % 50 gehiago. Azken 40-50 urteetako uztarik onena izan da. Horrek aurtengo sagardoa egiterakoan Gipuzkoako sagarraren portzentaia asko handitu du. Sagardoaren % 60 bertako sagarrarekin egin da, beste urteetan % 15, % 20, edo asko jota % 40 izan denean. Beraz, kanpotik sagar gutxiago ekarri behar izan da, eta dirua Gipuzkoan gelditu da. Sagasti jabeak 32 pezeta ordaindu zaila, eta sagar guztia hartu zaila.

Nire ustez hau positiboa da: bertako lehengala dugu eta ez dugu inportaziora hainbeste jo behar. Aurtengo sagardorako erabili den sagarraren beste % 40 horretatik, % 30 Galiziatik ekarri da eta gainerako % 10a Frantzia, Asturias, Santander eta Bizkaia-aren artean banatu da.

■ Eta nolako izango dugu sagar-
doaren kalitatea?

Gipuzkoako sagarraren portzentaia handia dela eta, hasiera batean beste urteetako alkohol graduazio berdintsuarekin etorririko da, agian pixka bat gutxiago baina oso ondo. Sei gradu eskasen inguruan dabil, nire ustez oso ona da, ez baitatorkio ondo graduazio handikoa izatea. Alkohol gehiegi izatean, azken azukreetan batzuetan kondarrak gelditzen dira, eta ondorioz, sagardoa ez da nahi dugun bezala sikatzin.

Kolorearen aldetik, beste urteetan baino pittin bat gehiago izan dezake, Gipuzkoako sagar gehiago duelako. Bertako sagarrak tanino (koloratzaile) gehiago duela eta, beti du joera horretarako. Nahiz sagarrondo gazi asko landatu diren, hauek kolorea jaten dute, eta sagardoa beti aterako da Galiziako sagarrarekin egindakoa baino ilunagoa.

«Aurtengo sagardoak
joan zen urtekoak baino
arinagoak eta garbiagoak
izango dira»«Upel guztiak behin eta
berriz zabaltzen ibiltzea
oso txarra da
sagardoarentzat»

Irakiteak, egin ditugun probaketa eta azterketetan, emaitza oso zuzenak izan ditu. Sagardoak oso ondo sikatzin ari dira, eta ez dago ia sagardo gozirik. Hori oso ona da. Sagardoa orain upelean dago, mehetzen eta garbitzen. Oso ondo ari da garbitzen eta beste urteetan baino jalkin gutxiago izango du. Azken hau ikusmenarentzako baldintza da soilik. Esekikako partikulak izatea ez da sagardoaren mesederako ez kalterako. Hala ere esan behar da aurtengo sagardoak arinagoak eta garbiagoak izango direla.

■ Sagardotegien boomaz zer
dionu?

Azken urteetan sagardotegien

boom bat dago, dirudiena baino txikiagoa hala ere. Horrekin batera, baserriar askok, adibidez abeltzaintzarekin zorte handirik izan ez dutenak, euren etxetik 100-200 metrora dagoen eta 100 edo 150 urte daraman sagardotegia txotx denboraldian ostiral eta larunbatetan jendez gainezka dagoela ikusi dute. Mahuka ederra izan zitekeela pentsatu eta sagardotegia egin dute. Inbertsio batzuk egin dituzte, sagardo botilaren irudi komertziala txikia da, txotxak goia jo du, eta noski, parean duen sagardotegiak 100 urte daramatza martxan eta jada 50.000 edo 100.000 botila salduak ditu, eta berak ez. Hura ez du inork ezagutzen eta merkatura jo beharra du. Horrela, gainbeheran sartu dira.

Eta noski, sagardotegi izenarekin edozer gauza ari da zabaltzen. Edozein lekutan aurkitzen dituzu upel-aurre batzuk, kanil batzuk haiei lotuak eta horrelakoak. Hori egiten utzi diete, inork ez du ezer esaten eta agintariak guztia onartzen dutela dirudi. Guk ez dugu zereginik eta nazkatuta gaude horrekin. Sagardotegia, sagardoa egin eta botilartzen den leku bezala, ezberdindu egin behar da izena besterik ez duten sasi-sagardotegi hautentatik. Euren sagardotegiaren kalitateari buruz, argitu behar da benetako sagardotegi batetik eramaten dutela sagardoa, upeletan sartu eta kitto, ez baitute azpiegitarik.

■ Txotxean azken urteotan na-
gusitu den giroari zer deritzo-
zu?

Egun txotxera doan kontsumitzaileak behar lukeen baino kul-

tura gutxiago du. Gure aldetik ere autokritika pixka bat egin behar dugu. Jendea hezitzea oso garrantzitsua da, eta noski, jendea sagardotegietara ez joatea akelarre batera bezala. Jendeak, sagardotegira joatean, gizalegez jokatu behar luke. Galdetu dezatela nola atera behar den sagardoa, zergatik... Xehetasun horiek zaindu. Arno-tegi batera zoazenean, dastatzerakoan galdetu egiten duzu, eta behar bezala jokatzen duzu. Hemen badago sagardoa batera axola ez zaijon-jendea.

Badago hau esaten duenik ere: «Nik upeletik edaten dut sagardoa, maiatzera arte goraino bete eta geroago botila bat ere ez». Jende hori ez zailgu ezertarako interesatzen. Hobe da zentzuzko 40 lagun izatea azkenean botila sagardorik erosiko ez duten 80 baino. Txotxak salmentaren sustatzaile izan behar du, bestela ez goaz inora. Ez dut esan nahi jende guztiak erosi egin behar duela, baina bai sagardotegiara doan jendeak sagardoa dastatzeko jarrerarekin joan behar duela.

■ Eta hori nola konpontzen da?

Berbideratze eta hezkuntza kontua da hori. Berbideratze bat egin behar da sagardogile bakoitzak, batez ere bezero berriekin: erakutsi egin behar die sagardotegia, nola egiten den sagardoa, gero lehen zurrutada egiterakoan

«Nik Asturiasen ezagutu dut egunero 20 botila sagardo edaten zuten jendea»

jendeak benetako txotxa zer den jakin dezan eta jarrera egokia izan dezan. Ezin da izan sagardotegi batera goizeko lauretan diskoteka batera bezala sartzea. Sagardogile bakoitzak joaten zaijon jendea berbideratu behar du. Eta noski, jendeak gizalegez ibili. Badakigu zurrutada batzuekin alaitu egiten dela jendea, baina jarrera normal bat izatea...

Bestalde, egokiena sagardotegian txotxerako upel batzuk edukitzea da, eta besteak, botilartzeak, ez ukitzea, eroatera doazen bezeroei soilik zabaltzea. Erotera doazenei bakarrik eta data jakin batzutan. Upel guztiak zabaltzen ibiltzea oso txarra da sagardoarentzat. Botilartzeak diren upelak zenbat eta gutxiago zigortu, hobe.

■ Egurrezko upela ala altzairuzkoa?

Egurrezkoa ohizko ontzia izan da besterik ez zegoelako. Batetik, sagardoa urteko produktua da, gaztea, eta ez du zertan upelean

zahartu, upelak ez dio ezer berezirik eman behar. Baina zura askotan garbitu behar duzu, lizuna, hezetasunak eta horrelakoak saihesteko. Arazo bat da. Aldiz, altzairuzkoan, garbitu, sartu eta kitto. Irakiteen temperatura doitu nahi baduzu ere, altzairua bero eta hotzaren eroale aparta da. Hozkailu sistema bat duzu eta irakitea bederatziko edo hamar gradutan egiten duzu. Egurrak arazo gehiago ditu. Egon daiteke sagar-

doari ukitu oso berezia ematen dion egurrezko upelik, baina mesederako baino kalterako puntu gehiago du egurrak. Altzairuzko upelkin sartzen duzuna ateratzen duzu.

Bestetik, txinpartari ere mesede egiten dio altzairuak. Egurra porotsua da eta upoholetatik karboniko zerbait ihesten da. Altzairuzkoan ez da horrelakorik gertatzen. Horrela, sagar berbera, murtio berbera egurrezko upel batean edo altzairuzkoan sartuta, azkenak txinparta gehiago, karboniko gehiago izango du. Txinparta da sagardoaren bizia. Prezioan berdintsu dabilta upelak, egur gutxi baitago. Egurra mantentzen ari da tradizioarengatik, txotxeko bezeroengatik. Baina sagardogileek upelak aldatu behar dituztenean altzairuzkoak aukeratzen dituzte, batez ere botilartzeako sagardoarentzat.

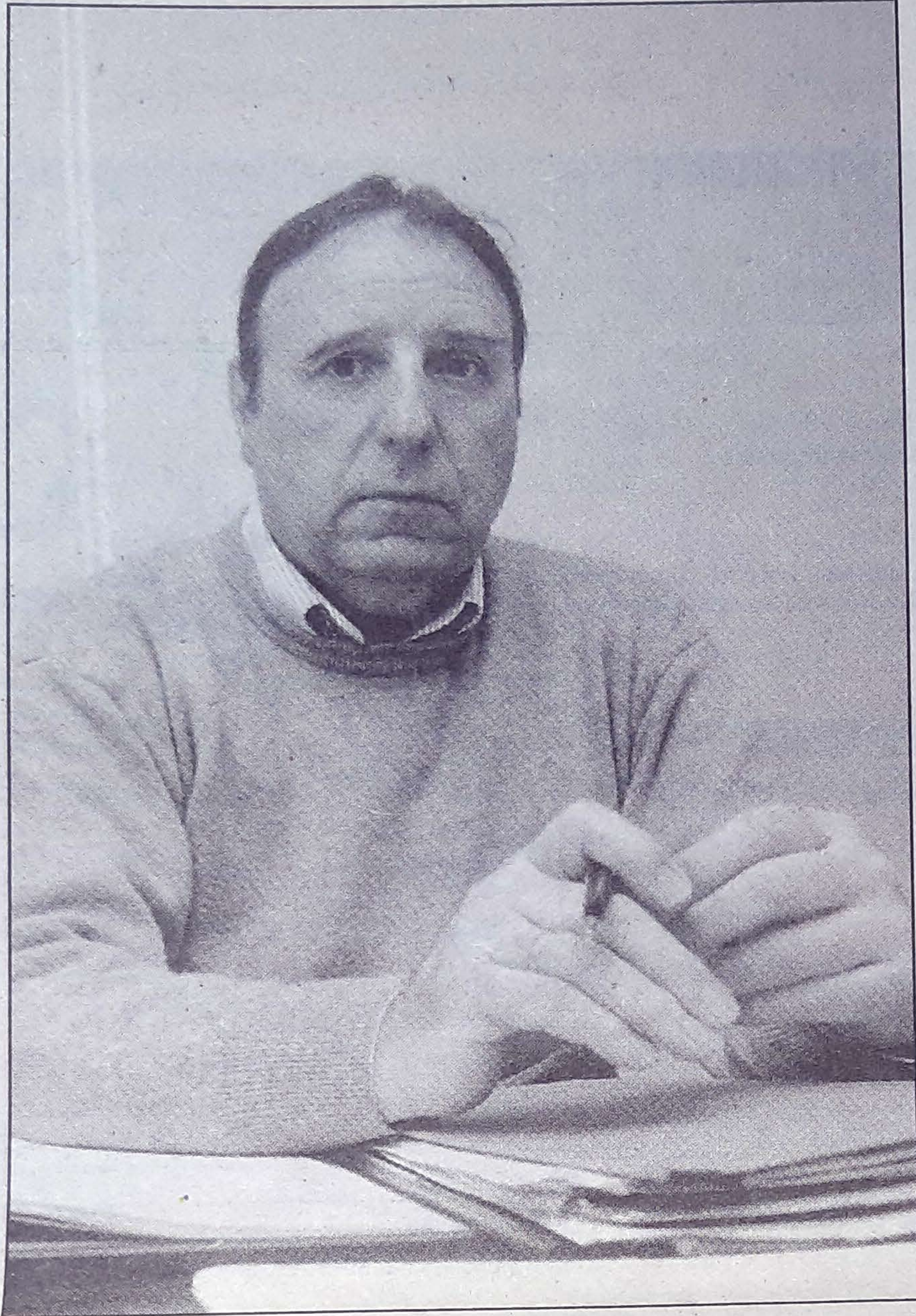
■ Zer da ona sagardoaren ajearentzat?

Argi dago, ez da gehiegi edan behar. Sagardoa zurrutada txikietan edan behar da, jarraitasunean baina gutxika. Beti zutik edan behar da: jarraian edaten baduzu nahikoa duzula konturatzeko zara; jesarrita bazaude, ordea, zutitzean konturatzeko zara, eta agian berandu da. Horrez gain, zutik egotean, sagardoa oso diuretiko da eta nahikoa iraitzen da, jesarrita gutxiago. Sagardoaren ondoren, kafea. Koparik hartzen ez baduzu hobe; edan deza kezu kopatxo bat, baina ez baduzu nahasten hobe izango da. Sagardoaren ondoren ura edateak ez du gaitzik egiten. Sagardotik ardora igarotzea txarra da eta ardotik sagardora okerragoa. Sagardoak beherakoa egin diezake pertsona batzuei, baina hori produktuaren ezaugarri bat da.

Ondoarekin, ajearekin, zer egin? Bada, ohetik jaiki, baso bat ur edan, eta ibiltzera irten toxinak botatzeko. Baina sagardoa edari noblea da. Nik Asturiasen ezagutu izan dut egunero 20 botila sagardo edo edaten zuten jendea. Ezinezkoa dirudi baina egia da.

■ Baina hori ezin da egin, ezinezkoa da.

Badaude, badaude. Egun guztian sagardoa edaten dute, ura bezala. Hemen txikiteoa ardoarekin egiten den bezala, Asturiasen sagardoarekin egiten da, eta hemen ardoarekin basati samarrak direnak dauzkagun bezala, han sagardoarekin dituzte. Aldiz, bazkari eta afarietan ardoa edaten dute. Litro bat sagardok litro erdi ardok adina alkohol du. Egun, ez dute gehiago edaten prezioagatik gogo faltagatik baino. x



«Txinparta sagardoaren bizia da».

JACOBA MANTEROLA

Ona eta txarra bereizteko eta edale fina izateko...

Sagardoa ongi ederresteko eta modu egokienean hartzeko (edo itxura egiteko) aholku batzuk ematen ditu Miguel Angel Saenzek:

- 1.- Botilatik, 20 zentimetroko altueratik, edo upeletik txotxean, basoaren ertza jotzen duenean sagardoak ongi hautsi behar du. Txinpartak berehala desagertu behar du. Hori datu ona da. Sagardoa hautsi, txinparta azaldu eta desagertu dadila. Hori irakite oso ona izan duen erakusgarri da, eta materiak jalki behar ziren bezala jalki diren seinale.
- 2.- Ikusmenera ez dezala kolore txuria izan. Ura bezalako txuri kolorea ez dezala izan eta kolore oso gorria ere ez. Lasto kolorekoa, horixka, izan behar du sagardo onak, zerbait gehiago edo gutxiago baina kolore horren inguruan.
- 3.- Sudurrean, sagardoak irakité bukatuaren eta sagardo sagarraren usaina eduki behar du. Ez dezala lizun edo upel zikinaren usainik izan, ezta puntu mingotsik ere.
- 4.- Azkenean ahosabaiko edakera dator. Sagardoa zurrutada txikitan edan behar da. Ahosabaian sagardoa lehorra den igarri behar da, sagardo naturala lehorra baita. Sagardoak ahosabaian gorpuztu behar du sagarraren berezko garraztasunarekin. Bixigarri gutxi izan behar du: zenbat eta leunagoa hobe, batez ere urdailarentzat. Eta noski, edateak, atzegustuak afsegina izan behar du.

Probaketan zurrutada txikiak eta jarraikiak aholkatzen dira. Edalontzi luzea. Tenperaturak 9-15 gradu artekoa izan behar du. Sagardoa atera eta edan. Zergatik? Sagardoak bere berezko txinparta du, karbonikoa, eta minutu batzuetan edan gabe utziz gero galdu egiten du txinparta hori. Eta txinparta da sagardoaren bizia. Sagardoa ateratzerakoan txinparta hori lortzen duzu, edan, eta disolbatu duen karbonikoa hartzen duzu. Horrela ederresten duzu ongien edaria.

Asturiasen sagardoak motelagoak izaten dira, samurragoak. Sagardo guztiak ontzaldatzen dituzte, upeletik upelera. Zikinak 15-20 egunen buruan kentzen dizkiote, eta toki aldatetekin txinparta galtzen dute Asturiasko sagardoek. Gainera, berehala botilartzen dira. Horregatik, Asturiasen oso goitik bota behar izaten dute sagardoa edalontzira, duen txinparta gutxia ager dakion. Hemen ez da beharrezkoa hain goitik botatzea, nahikoa da 15-20 bat zentimetrotik egitea. x

Zelaiia
HERNANIKO SAGARDOA
Sidra Natural

Adiskidetasuna sendotuz
Este nuevo año rendimos tributo a la amistad

Bº Martindegi, 29
Tel. (943) 55 58 51 - 55 02 81
HERNANI (Gipuzkoa)