

# Sagardogintzaren egoera eta etorkizuna eztabaidatu zen Zabalegin

Felix IBARGUTXI

Joan zen astean, hilaren 2 eta 3an eta Zabalegiko nekazari eskolan, Sagardoari buruzko Lehen Jardunaldiak izan ziren. Sagardogile dezente hurbildu zen bertara eta halaxe sektore honetako arazo eta kezkek entzun ahal izan ziren. Bi egun hartako erabakirik inportanteena, laster Administrazio, sagardogile eta sagar-produktoreen arteko batzar bat egitea izan zen, gaurregungo egoera eta etorkizuna eztabaidatu eta neurriak hartzeko.

Ondoren, puntuz puntu, Zabalegin azaldutako gorabeherak aipatuko ditugu.

**KEZKA NAGUSIA.** Jardunaldi haietan nabaritu zen kezkarik haundiena sektorearen etorkizunaren ingurukoa izan zen. Etorkizuna eta baita oraingo momentua ere. Sagardogintzan ari direnek ez bait dakite, konparazio baterako, juxtu zenbat sagardogile dauden eta zein den guztien arteko produkzioa. Produktoreek, Haziendaren beldurrez, ez bait dute Administrazioaren aurrean beren produkzioa azaldu nahi, derrigorrezkoa izan arren. Gauzak horrela, nekez planifikatu liteke sektorearen etorkizuna. Dena den, sagardogileen bi elkarteak hasiak dira beren bazkideei holako datuak eskatzen. Datuok ez dira oraingoz publikoak.

**MAGIA.** Behin baino gehiagotan esan zuten sagardo ona egitea magia dela oraindik. Sagardogileak ez daki oraindik zergatik urte batean sagardo ona ateratzen zaion eta hurrengoan txarra. Urte batzutatik hona, sagardogileen bi elkarteek beren teknikoak dituzte eta poliki-poliki ari dira sagardo onaren sekretuak menderatzen.

**PARADOJA.** Aipatu zen, baita ere, nola edari hau, fresko eta alkohol gutxikoa izanik, ez den oraindik Euskal Herriko probintzia batean besterik hartzen. Nafarroan ere aurkitu daiteke, baina lan haundia hartu behar da Bizkaia eta Arabako taberna eta dendetan topatzeko.

**AMARAUNAK.** Botilaratutako sagardoak amaraun edo tela moduko batzu izaten ditu askotan. Eta jende gutxi da holakoak edateko prest daudenak. Sagardoaren kontsumoa gehituko bada, derrigor kendu behar dira tela horiek.

Jendeak uste izan du kupeletako hondarrak ere botilaratzen direlako azaltzen direla amaraunak, baina ez da horrela. Asturiasen ez omen da arazo hau horrenbeste gertatzen, aldiko botila ateratzen delako merkatura, eta horiek berehala edaten direlako. Asturiarrek, holako botila bat topatzean, gogor astintzen dute; likidoa zikinago geratzen da, baina desegintzen dira tela horiek behintzat.

## Sekzio berria

«Ur, lur, zur» izeneko orrialde hau sekzio berria da, irakurlea honezkero konturatuko zenez. Atal honetan nekazaritza, abeltzantza, arrantzu eta basoarekin zerikusirik duten berri eta albisteak eskainiko ditugu hemen. Esan beharrik ez dago zuen ohar eta idazlan guztiak gustora asko jasoko ditugula.

Badirudi anhidrido sulfurosoak ere balio duela holakorik azaldu ez dadin, baina sagardogile batzuk ez dute erabili nahi, gustoa uzten duelako. Beste sagardogile batzu produktu kimiko horren erabilpena inbestigatzearen alde azaldu dira.

**TXOTXEKO BOTILARATU.** Ez omen da komeni txotxetik edateko utzi diren kupeletako sagardoa aprobetxatzerik, gero botilatan sartzeko. Piskanaka piskanaka haizea sartzen da kupela horietan eta sagardoa garratzago jartzen. Hala ere gaurko egunean ez dira gutxi holako sagardoa botilaratzen dutenak. Euren prestijiorako okerrago, seguru asko.

**LEGISLAZIOA APLIKATU.** «Noiz hasi behar du Administrazioak legislazioa aplikatzen?», galdetu zuen aplikazioa eskatuz bezala, sagardogile batek. Nahiz eta 1982 urtea ezkerroztik bestelako botilak derrigorrezkoak diren, oraindik txanpan-botilatan sartutako sagardoa ikusten bait da, eta legez beharrezkoa den etiketazioaren normatiba ere sagardogile gutxiak betetzen du. Bestetik, badira sagardo oso garratzak ere, legez jarritako topetik (*acidez volátil*-eko 2,2 gradu) gora daudenak.

Hantxe zegoen Jaurilaritzako ordezkari batek -Jaime Arrienek- komentatu zuen sektore honen interes gutxi erakutsi duela legeak aplikatu daitezkeen eta sektoreak berak eman behar duela aurreneko pausoa. «Badira sagardogile batzu bakailo-tortilaz gehiago arduratzen direnak sagardoaren kalitateaz baino», esan zuen baita ere Arrienek.

**GARRAZTASUNA.** Badirudi jende bati oso sagardo garratza gustatzen zaiola, *acidez volátil* delakoa 2,5 gradu ingurukoa duena. Baina beste jende askori garratzegia iruditzen zaio, ozpín-puntua bilatzen diotelako. Dena den, etorkizunean, jardunaldi honetan zuden batzuk komentatu zuten, hain garratza ez den sagardoa nagusituko da.

**BERTAKO SAGARRA.** Orain dela urte batzu, bertako sagar motak errekuiperatu eta holako arbolak landatu eta subentzionatzeari ekin zion Diputazioak. Azken sei urteotan, urtero zortzi mila sagar-erbola aldatu dira Gipuzkoan Diputazioaren plan honen eraginez.

Diputazioaren teknikoak den Iñaki Larrañagak esan zuen jakin beharra dagoela sagardogileak zenbateraino prest dauden bertako sagarra erabiltzeko, bestela erbola gehitxo aldatzeko arriskua bait dago. Gorabehera hau erabakitzeko sagardogile eta sagar-produktoreen arteko koordinazioa beharko litzateke, baina oraingoz ez da bi sektoreen arteko batere bilerarik egin.

**«DEDOMINACION DE ORIGEN.** Jakina den bezala, txakolina *dedominación de origen* delakoaren bidetik abiatu da. Txakolingile fuerteenek hartu dute konpromisoa edari hau bertako mahatsaz egiteko eta *dedominación de origen* -ek berekin dakarren kontrol-neurriak aurrera eramateko. Hantxe zegoen Iñaki Txueka txakolingileak oso galdera zuzena egin zuen: «Sagardogileek nahi al dute sagardoa bertako sagarraz egin?». Hori sagardogile guztien artean erabaki beharreko kontua zela erantzun zioten batzuk. Eta Txuekak berriz: «Iritzia maioritarioa izan behar du, sagardogile guzti-guztiak bat etortzea ezinezkoa da». Eta azpimarratu zuen Errioxako ardoari *dedominación de origen* ezartzea erabaki zenean ardogile dezente jarri zen kontra. Esan zuen baita ere Txuekak: «Hamar sagardogileren artean produkzioaren ehuneko 70 egiten da; ez da hain zaila, beraz, jende hori bildu eta gorabehera hau erabakitzea». Txakolingile honen ustetan, honezkero garaia da sektore hau *dedominación de origen*-en inguruan garbi posizionatu dadin. *Desafio haundia da, arriskutsua, baina lehenbailehen erabaki beharrekoa, getariar horren iritzi.*

## Baratzako produktuak izozteko oraintxe garai aproposa

Egunetik egunera jende gehiago ari da animatzen berdurak izoztera, jeltzera. Sistema polita da baratzen kolpean datozen gauzak, derrigor egun batzutan presaka jan beharrean, urte guztirako gordetzeko. Garaia da baserriar jendeak eta baratza duten kaletarrek konjela...

berotan garbitu behar dira eta nonbaiten pilatu. Hor, konparazio baterako, tomatea eta beste hainbat gauza izoztu daitezke.

Tomatea kontserbatzeko sistema zaharra oso konplikatu da: *baño maría*-n berotu behar zen, botila ugari behar zen eta baita botika ere, hain haundia eskatzen zuen...

F.I.