

■ Sagar biltzea da sagardoa lortzeko lehen urratsa, sagarrak gabe nekez egingo baita hori-berdexka koloreko edari miragarri hau. Izenak garbi azaltzen du edari hau zerez eginga den, eta denok dakigu sagarrak emandako zukua dela. Sagarra sagardo bilakatzen den arte, ordea, hilabetetako prozesu luzea gertatuko da. ■

Hiru hilabete eskaseko prozesua

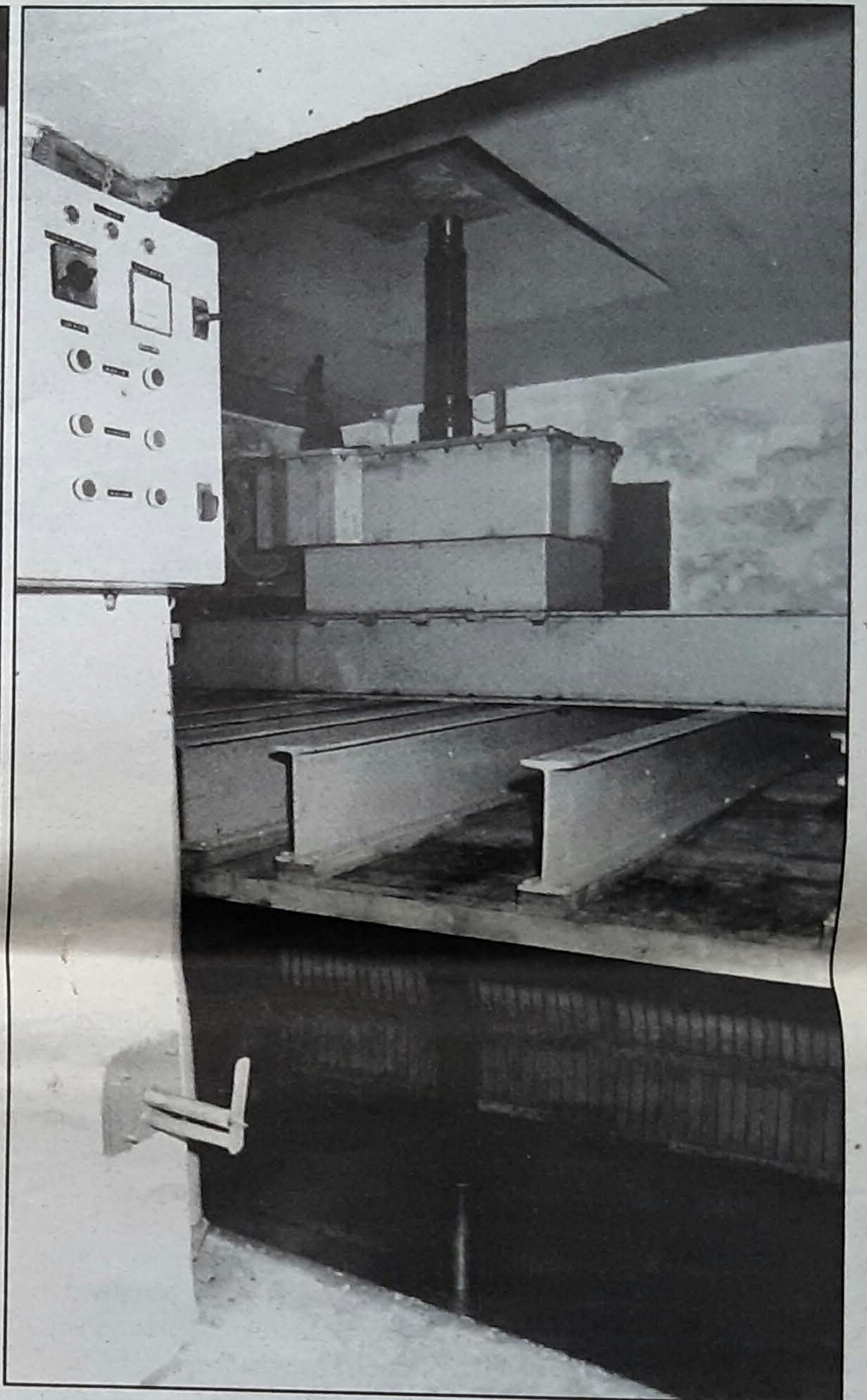
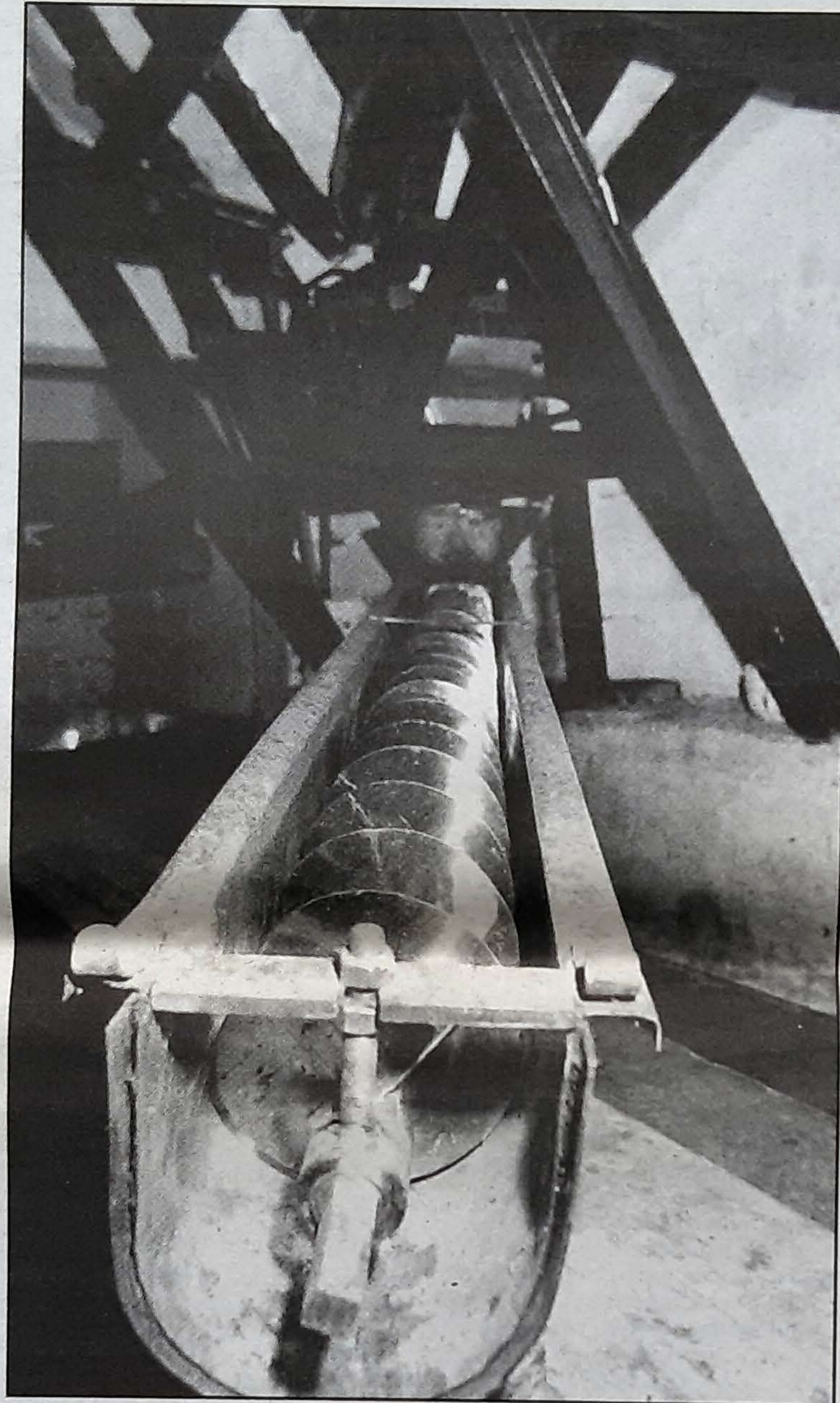
Sagarrondoa udaberrian loratzen da. Loreak udan ematen du fruitua, sagarra, eta behin fruitua heltzen denean zuhaitzetik jausiko da. Sagarra gorpuztuz gero, sagardogileak berehala igerriko dio sagardoa egiteko punttu egokian noiz dagoen. Honela, irailaren azken egunetan ekingo zaio sagar biltzeari eta azaroaren erdialdean amaitutzat emango da lan hori.

Sagarra heldua baldin badago lehenbailehen jasotzea komeni da. Ez da usteldu artean itxoin behar, sagar ustelak sagardoaren zaporea txartu egingo baitu. Antonio Eguzkitza Hernaniko Iparragirre sagardotegiko nagusiak azaldu digunez, bildutako sagarra pilan jarriko da, eta baztertu egingo dira bai ustelduak bai egosiak daudenak. Bere hitzetan, kanpotik ekartzen den sagarra egosita etortzea litekeena da, «eta ahal izanez gero kendu egin behar da». Haatik, Euskal Herriko sagarra garbia izaten dela argitu digu.

Hemen, ordea, ez dago sagardoa egiteko adina sagarrak eta bertako sagardogileek kanpora jo behar izaten dute sagar bila. Batik bat Normandiatik, Galiziatik eta Asturiastik ekartzen da; baina gero eta gehiago da bertako sagarra.

Pilatutakoa sagarra jotzeko makinan sartuko da, txiki-txiki egiteko. Txikitutako sagar zatiak dolarera pasatuko dira, baina horretarako dolarea sagarra jotzeko makinatik gertu edo urrun dagoen kontuan izango da. Urrun baldin badago hodi batez lotuko dira sagarra jotzeko makina eta dolarea. Horrenbestez, txikitutako sagarra bonba batek eraginda dolarera bidaliko da.

«Dolarean dagoen sagar txikitua beratua, bigundua, baldin badago berehalakoan estutuko dut prentsarekin, zuku handiena ateratzeko. Baina, sagarra txiki-txiki arratsaldean egin badut eta dolarera pasatu ondoren biguna ez badago, gau osoan edukiko dut estutu gabe. Hurrengo egunera arte ez dut zanpatuko,



Sagarra jotzeko makinan txiki-txiki egin ondoren, puska hauek dolarera joango dira bonbak eraginda lan egiten duen hodi luzearen bidez. Ondoren, prentsak zanpatu egingo du patsa, ahalik eta zuku gehiena aterarazteko. Hori egin aurretik, ordea, sagarra beratua egotea komeni da. ANDER GILLENEA

sagarra gogorra baldin bada pixka bat bigundu arte itxoin behar da eta», nabarmendu digu Eguzkitzak. Bere irudikoz, sagarra beratzen uztea da egokiena, «gogorra badago estututa ere zuku gutxi aterako baitzaio, eta gainera, dolareari astindu dezentekoa ematen zaio».

Dolarean dagoen sagarra biguntzen hasiko da egun bat edo bi igaro ondoren. «Hirugarren egunean hiruzpalau jarrialdi (zanpatu) ematen dizkiot patsari

Upelean bi hilabete inguru emango ditu zukuak, irakin eta sagardo bilakatu artean. Behin tarte hori igaro ondoren sagardoa edateko prest dago.

eta orduan zuku asko ateratzen zaio». Patsa hiru egunez zanpatzea da ohikoena, baina txikitutako sagarra gogorra bada lau egun ere behar dituela zehaztu du Eguzkitzak.

Patsak ematen duen zukua tinlara igarotzen da zuzenean, eta bonba batek eraginda upeletara joango da ondoren. Hemen bi hilabete inguru emango ditu zukuak, irakin eta sagardo bilakatu artean. «Guk normalean upel handi batera botatzen dugu zuku

guztia, eta hemendik nahastu egiten da beste upeletara bidaltzeko», diosku Antonio Eguzkitzak.

Sagarra biltzen hasten denetik sagardoa edaten den arteraino hiru hilabete eskas igaroko dira. Bitarte horretan sagardogileak mimo handiarekin lan egingo du sasoiko sagardoa kolore eta zapore onekoa izan dadin, baina azken emaitzan sagardogilearen eskuak baino gehiago beste faktore ugari eragingo dute.

Sagardoa, Idiazabalgo
Gaztarekin, beti gozo.



Idiazabal Gazta Jatorrizko Izenaren Kontseilu Erregulatuak