

JAKOBA ERREKONDO • SAGARDOAN ADITUA

«Sagardoan eman den aurrerapausoa sagastian ematea falta da orain»

FELIX IBARGUTXI

GAUR Usurbilen ospatuko den Sagardo Egunaren antolatzaileetako bat da Jakoba Errekondo. Biologiako gaietan aditua eta *Argia* eta *Euskadi Irratiko* kolaboratzailea dugu. Zerainean ari da gaur egun lanean, Zerain Dezagun fundazioan, hain zuzen ere. Denbora asko eman du sagardoaren gorabeherak aztertzen.

–Sagardoa ez da Euskal Herriko gauza, soilik. Munduko beste hainbat tokitan ere egiten da.

–Sagarra dagoen toki guztietan egiten da sagardoa. Hasieran, Europan, landarea Eurasiakoa delako. Ia Europa guztian egiten da gaur egun sagardoa: Polonia, Alemania, Italia, Frantzia, Britainia Handian... Gero Ameriketara joan zen sagarra, eta gaur egun sagardo-ekoizle handiak dira Estatu Batuak eta Kanada.

–Sagardoa egiteko prozesua berdina al da toki guztietan?

–Bai. Baina produktua ez da bat bera. Ingalaterran sagardo erabat industrialia egiten da, gozoa eta txanpainatua, Asturiasen enpresa famatu horrek egiten duena bezalakoa. Eta Frantzia eta Ameriketara ere berdintsu. Asturiasen eta hemen, berriz, sagardo mikatz eta azidoarekin gelditu gara.

–Eta gurea eta Asturiasko bezalako sagardorik egiten da beste inon?

–Ingalaterra eta Frantziako zenbait tokitan, baserri-giroa gorde den tokietan. Zaila da bilatzen, dendetara bestelakoa ailegatzen da, gozoa eta industrialia.

–Nolatan sagardoa ez da Euskal Herri guztian egiten?

–Beno, uste dut sagarra dagoen leku guztietan egin ohi dela. Isurialde atlantiar guztian egin izan da, Gipuzkoa eta Bizkaia osoan, Arabako iparraldean, eta Iparralde osoan baita ere.

–Eguraldiaren arabera sagardo oso ezberdina ateratzen da? Alegia, itsaso ondoko sagardoa eta barruko aldekoa desberdinak al dira?

–Gipuzkoako Beterri sagardomota bat mantendu da, eta azkenean hori da nagusitu dena. Sagardomota hori egiteko sagar-mota jakin batzuk erabili behar dira, jakina. Eta sagardo hori nagusitu bada, mantendu egin delako izan da, besterik ez. Baina horrek ez du esan nahi hori dela onena. Goierriin egin liteke beharbada sagardo hobeak...

–Lehenago sagar-mota tradizionalak errekuiperatzeko plana jarri zuen martxan aspaldi Gipuzkoako Foru Aldundiak. Lortu al da jadanik helburu hori?

–Sagar-mota asko salbatu dira, eta horietatik aukeraketa bat egin da. Gaur egun hamabi-hamahiru



Jakoba Errekondo./JOSETXO MARIN

«Asturiaskoa gozoagoa da»

–Inoiz, sagardoa bertako sagarrarekin bakarrik egitea lortzen denean, produktu hobe izango al da?

–Helburua hori da. Dugarik gabe, sagardo hobe izango da. Eta orduan label eta –are gehiago– jatorrizko deitura baten atzetik jotea edukiko dugu.

Zera gertatzen da, hala ere, Asturias, Frantzia, Galizia eta Euskal Herriko sagarrarekin egindako sagardora ohitu garela, eta gero beste sagardo berri horretara ohitu beharko dugu...

–Gustu aldetik ezberdina izango da hemengo sagarrarekin bakarrik egindako sagardoa?

–Nik hala uste dut. Ardoarekin edo indibaba gertatzen dena gertatuko da; hemengo babarruna eta Zamoran egindakoa ez dira berdinak. Klima-

rengatik bakarrik, ezaugarri ezberdinak izango ditu: beste usain bat, beste gustu bat... Pentsa, hemendik Asturiasa bakarrik klima dexente aldatzen da.

–Konpara izatzen hemengo eta Asturiasko sagardoak.

–Hura gozoagoa da, ez da hemengo bezain mikatza eta garratza edo azidoa. Sistema ezberdin batez egiten dute sagardoa asturiarrek: trasegatu egiten dute, hau da, kupel guztietako sagardoak nahasten dituzte, dena berdina izan dadin. Hemen, oraindik, ez dago horrelako ohiturarik, eta, ondorioz, kupel batzuk oso onak ateratzen dira eta beste batzuk kaskarxeagoak. Bestalde, hemengo sagardoak txinparta dezente gehiago du, ez delako trasegatu.

mota aholkatzen dira, bai gozoak bai mikatzak edo gezaminak, bai gaziak.

–Irudipena daukat hemengo sagardogileak neurri batean bakarrik kontrolatzen duela prozesua. Azken batean, urrutiko sagarrak baliatzen bada, zer daki sagar gozoa, mikatza edo gazia saldu dioten?

–Ez, ez. gehienek ondo kontrolatzen dute hori guztia. Aurrena joaten dira sagastia ikustera, eta aukeratu egiten dute sagar-motak.

Eta denak joaten ez badira, igual aukeratzen dute taldearen zein joan. Aspalditik ezagutzen dituzte urrutiko produktoreak eta zein sagar-mota darabilzkiten.

–Lehenago urtean zuen taldeak, Sagardo Egunaren Lagunek, oso liburuxka interesgarria atera zutenen, sagardogintzaren berri zabala ematen zuena. Eta hor sagar-nahasketa jakin bat proposatzen zutenen sagardoa ona ateradin. Era askotako iritziak entzuten dira, ordea, sagar-nahas-

ketari buruz. Kontu hori ez ote dagoen oso garbi...

–Normalean, esan izan izan heren bana, hirutik bat, bota behar dela klase bakoitzetik; heren bat gozotik, beste heren bat mikatzetik eta beste bat gazitik. Hori da lehenago formula, eta nire ustez hobe eutsiko bagenio, baina nik uste dut gaur egun gehixeago botatzen dela sagar gozotik.

Baina hor garbi dago sagardogileak, jendeak eskatzen duena egiten saiatzen dela. Eta azkenaldi

honetan sagardo finago eta edanerrazago eskatzen bazaio, hala-koxea egitera joko du.

Sagardogileak konturatuta dauden sagardoaren kontserbaziorako gazitik gehiago behar duela.

–Hemen erabat 'kontrolpean' dago sagardogintza? Ala oraindik gertatzen al dira ustekabeak sus-toak edo nahigabeak?

–Horretara goaz. Aluminioak urte gutxi egin ditu gurean eta sagardogilea probatzen ari da oraindik.

Aurrerapenik handiena tenperaturaren kontrola izan da. Alde horietatik oso ondo daude gure sagardogile gehienak. Eta egurrezko kupelak dituztenek ere saiatzen dira kontrolatzen, barruan espirala sartuz.

Temperatura kontrolatuz gero izugarri hobetzen da produktua.

–Gero eta zailagoa da sagardo oso txarren bat topatzea.

–Hala behar luke, behintzat. Gero eta sagardo hobeagoa egiten da. Orain zera falta da, sagardogintzan eman den aurrerapausoa sagastietako produktioan ere ematea. Alegia, baserriarrek kalitatezko sagarra produzitzea. Behar bezalako sagastia egiten –sagar-nahasketa egokiak eta abar– izugarritzko lana dago oraindik.

„
Ia Europa guztian egiten da sagardoa, eta baita Estatu Batuetan ere

„
Beterriko sagardo-mota nagusitu da, baina ez du esan nahi onena denik

„
Orain sagardo edanerrazagoa eskatzen zaio sagardogileari

„
Aurrerapen handiena tenperaturaren kontrola izan da