

SAGARDO BERRIA IREKI DA PROBAKETA GARAIA

Kalitatea da ekoizleen erronka

Probaketa garaia irauten duen bitarteko ospea ez da nahikoa sagardogintza erabat sendotzeko. Produktuaren kalitatea hobetzea eta sagardoa behar bezala merkaturatzea dira sagardogileen erronka nagusiak.

KATI SIMON EIZAGIRRE
ERREDAKZIOA

Urriko uztaz geroztik kupel handitan ontzen joan den sagardoa asteburu honetan isuriko da lehenengoz sagardotegi gehienetan: hasi da hiru hilabete iraungo duen probaketa garaia.

Aurtengo produkzioaren emaitza ofizialak esku artean eduki ez arren, Miguel Angel Sanz Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen teknikariak aurreratzen duenez

aurtengoan Gipuzkoan 13 milioi kilo sagardotarako sagar jaso dira eta 9 milioi litro zuku ondu dira kupeletan. Sagardotarako sagar gipuzkoarrak 34 pezeta egin ditu aurtengoan. Sagardo produkzioa oso handia denaz Gipuzkoan sortzen den sagarrak sagardogileen beharren %25-30 baino ez

du asetzen. Gainerakoa Galizia, Asturias, Bizkaia, Araba eta Frantziatik ekarri ohi dute giouzkoarek.

«Gipuzkoan gaur egun ekoizten dugun sagar kopuruarekin gure sagardoa egiteko adina ez dugu. Aurtengo uztaren atarian itxaropenak baikorrak izan arren, uda parteko lehortearen ondorioz uztaren zati handia galdu zen. Beraz, aurtengo uztaz ez da izan

DEFIZITA. Ahaleginak egin arren, Gipuzkoako sagarrak bertako beharren laurdena baino ez du betetzen.

espero genuen bezain oparoa», argitu du Sanzek. «Hala ere, datoren urtetan uztaz oparoren bat izatea espero dugu eta etorkizunean bertako sagarrak gure beharrei erantzun dietela uste dugu».

Ilde horretatik, 1982. urtetik aurrera Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardotarako sagarrondoan

landaketa bultzatu du sagardogileei diru laguntzak eskainiz. Sagarrondoei buruzko ikerketa anitz egin dituzte Aldundiko teknikariek eta sagardotarako sagar mota egokien landaketa bultzatu dute emankortasuna, kalitatea, eta izurriteen aurrean duten erresistentzia baloratuz. Sagardogileek

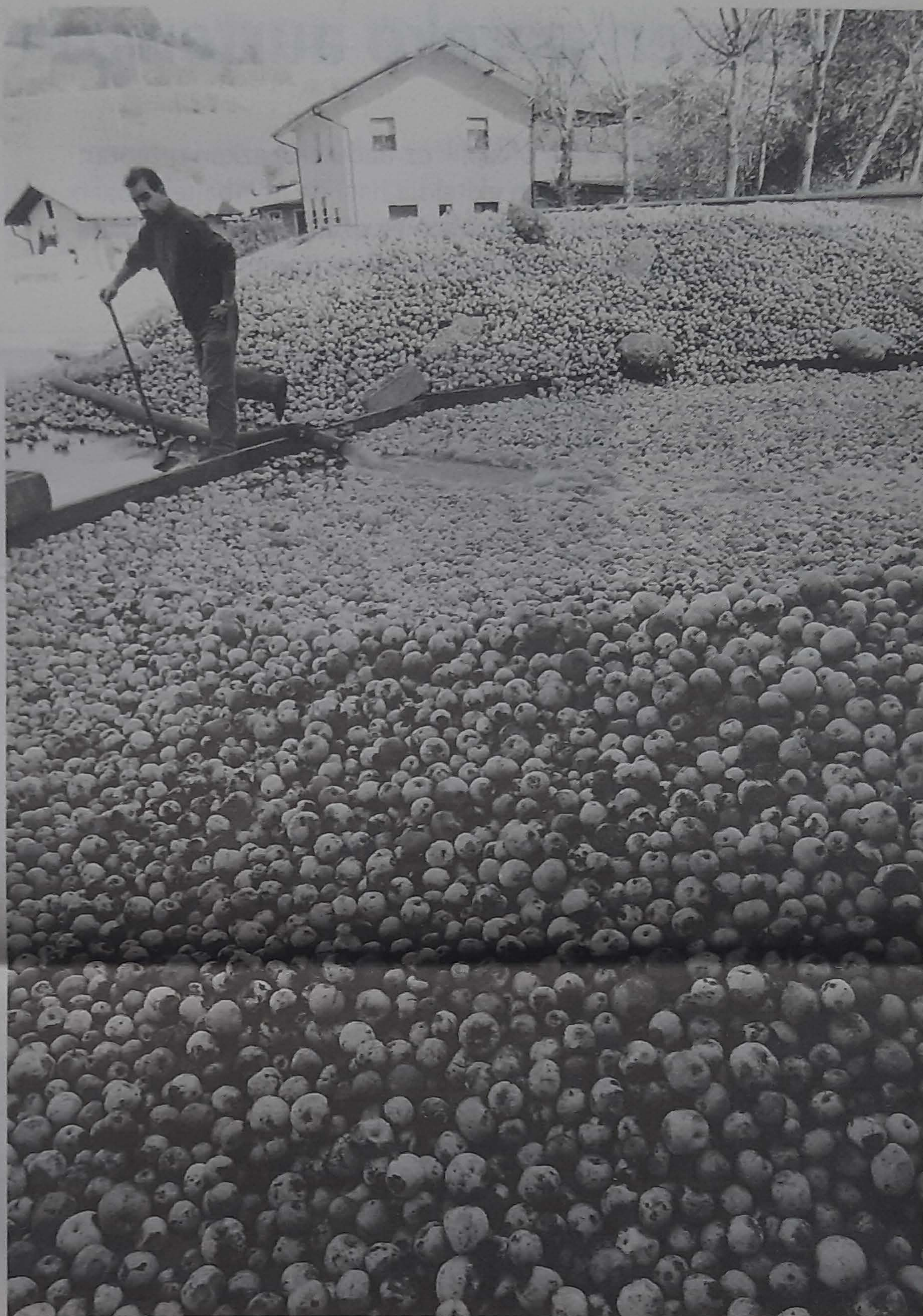
sagardoa egiteko behar dituzten sagar mota desberdinak landatzen dituzte: mingotsa, garratza eta gozoa. Hiru eratakoak landatzen dituzte uztaz berean sagarra tolarera eramateko unean behar dituzten barietate guztiak proportzio egokian eduki ahal izateko.

Benetako sagardotegiak

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen bildurik dauden sagardotegiak aurrerantzean deitura bereizgarria izango dute: *Tolare ezaugarria*, alegia. Zera deio etiketa berriari buruz Miguel Angel Sanzek: «Ekimen honekin lortu nahi duguna benetako sagardotegien eta balizko sagardotegien arteko bereizketa lortzea da. Aurrerantzean gure elkarteak sagardotegiak *Tolare sagardotegia* deitura eramango dute eta ezaugarri horrek sagardoa lortzeko prozesu guztia bertan egiten dela ziurtatuko du; hots, sagarraren prentsaketa, ontzea eta botilaratzea».

Elkarte honek 66 sagardogile batzen baditu ere ez da Gipuzkoako bakarra. Besteak Taldea du izena eta 4 sagardogile biltzen ditu.

Ekoizleen artean ere desberdintasun handiak daude. Gehien produzitzen duten urtean milioi



ZABALIK

Boskantoi, Manttoni, Merkeline...

Primerako sagardoa lortu ahal izateko sagarrak onena behar da. Sagardoa egiteko erabiltzen diren sagar motak bereziak dira eta ez dute normalean jateko balio oso garrantzirik.

Sagardotarako ohizko sagar ezagunenak Urte Bete, Boskantoi, Errezila, Errege Sagarra, Txalaka, Merkeline, Bizkai Sagarra, Goi-ketxe, Geza Mina, Udare Berdea, Haritza, eta Manttoni dira, besteak beste.

Azken hogeitun urtetan galdutako ziren sagarrak ugaltzeko egin dira Euskal Herri osoan, kontsumitzaileen sagardoa eskaera handitu den heinean. Sagarrondo oso zuhaitz berezia da. Urte batetan uztaz oparoa ematen badu, hurrengo urtean uztaz makala izaten

da. Alternantziaren arazoak erabat kezkatzen ditu sagar ekoizleak eta instituzioen laguntzaz sagarraren emankortasuna zein eratan bermatu ikertzen ari dira hainbat hobekuntza zentrotan. Horretaz gain, izurrite eta gaixotasunen aurrean indartsuagoak direnak ere sailkatzen dituzte. Sagarrondoa emankorra bada eta sagar indartsua eta osasuntsua ematen badu, uztaren oparotasuna eta sagardoaren kalitatea bermatzea lortu daiteke neurri handi batean.

Sagar garratzak, mingotsak eta gozoak proportzio jakin batetan nahastu behar dira goi mailako sagardoa egin nahi badugu. Sagardogile eta herrialde bakoitzaren arabera, proportzioa desberdina izan ohi da.

Ondorioz, sagardoaren zaporea aldatu egiten da. Gipuzkoako sagardoa sagar garratz eta mingotsaz egiten da batez ere. Sagar gozo pixka bat ere gehitzen zaio garratz ikutua leuntzeko. Iparraldeko sagardoa, aldiz, gozoagoa da normalean, sagar garratza eta gozoa proportzio berean erabiltzen dutelako.

Sagardo onak berezko izan behar dituen ezaugarriak nolabaiteko garrantasuna, lasto kolorea, zapora atsegina eta ezarrian behe-erra erraz pasatzea dira. Sagardoa urte berean egin eta edan behar den edaria da. Adituen esanetan berriz, taminan edanda ahalmen sendagarriak ere baditu sagardoak: bihotz, liseri-aparatu eta nerbioen babesle izan daiteke.