

Sagardoaz gehien dakitenetarikoa Josetxo Uriarekin (eta II)

Euskal sagardoak «jatorrizko izena» delakoa behar du»

Elkarriketa luze honen lehen zatia, atzokoan eman genuen; hori da, gaur, bigarren partea, sagardoaz interesaturik dauden guztientzat Josetxo Uriak, sagardo kontuan gehientsuen dakien honen ikuspuntuak eta eritzia, guztiz gustagarriak gertatuko direlakoan.

Burua sartzeko, juxtu-juxtu...

—Kupelen garbitasuna aipatu duzu...

—Esan bezala, nahi eta nahiezkoa da. Haatik bi era desberdinez baliatzen dira sagardogileak. Gauza jakina da, eta txundigarria zenbaitetan hainbat ezjakinentzako, kupela garbitzeko dagoen era bakarra bertara saritzea dela. Ikusgarria sagardotegira estraineko aldi doanarentzat, aurpegia kupelera sartzeko erabiltzen duten sarreratxoaren etamaina ikusteak. Bi joera desberdin ezagutzen ditut nik. Batzuk, kupela hustu eta berehala ekiten diote garbiketari; beste batzuk, berriz, kupela hustu ondoren, dituen zulo guztiak itxi-ondoren, bere horretan uzten dute, gero hurrengo sagardo-denboradan bete baino bi egun lehenago ondo garbitzeko. Biek, batauk zein besteak, aseguratzen dute kupela ispilua bezain garbia uztea. Tradizio kontua da nonbait.

Sagastiak behar

—Baina halere guzti hori kanpoko sagarrez egindako sagardoaz betetzeko...

—Tamalgarria. Ez du bueltarik epe motzera, irtenbiderik eduki badeza ere. Datoak dira horretan oso argigarriak: aurtengo denboradan urri izan da sagarra; ehuneko 40 gutxiago bildu da azkenekoan aurrekoan baino. Aurrekoari gogozkiolarik, eta Gipuzkoakoak dira esku artean dituzdan datoak, 8 milioi litro egin ziren, honetarako 12 milioi sagar kilo zuku behar izan zirelarik. Hamabi milioi kilo horietatik, Gipuzkoan bildu ziren zazpirehun mila kilo ezik, gaitzontzeko guztia kanpoko sagarra da. Horregatik, oso handia da lehen gaiari dagokionez kanpoarekiko dugun dependentsia. Kementis ekin behar zaio hemen sagarrondoak aldatzeari, gurea izango den produktua egin nahi badugu...

—Ametsetan jarrita, ba al du sagardoak egun irtenbiderik Euskal Herriatik kanpora?

—Hasiera batean eta puska baterako lana badugu honetan ere: Euskal Herrian bertan promozionatu beharko litzateke sagardoa baita sagardotegiak ere. Gaur egun geratzen diren sagardotegi ia bakarrak Gipuzkoan ditugu eta hauek ere gehienak Legorretatik, Oria ibaiaren eskutatik, Astigarraga aldera. Beraz Gipuzkoan bertan egundoko lurraldeak geratzen dira sagardotegi bat ere gabe. Horiaz, zabal dezagun lehendabizi hemen eta gero has gaitezke kanpora bidaltzen. Madrilerak eta Barizonara ere asko bildaltzen dugu, baina haserako gauza bat baino ez da.

Jarabe hutsa

—Konpetentzia gogorra izango al luke gure sagardoak kanpoarekin, hemengo ez diren merkatuetara aurkeztean?

—Sagardo desberdinak dira. Asturiaskoa, Normandiakoa, Ingaterrakoa. Konparazio batera, iaz Normandiara joan zen hemengo talde bat hango sagardogileekin harremanak landu eta haien berri izatera. Ez zitzairen gurea gustatu, hemendik joandakoei hangoa jarabe hutsa iruditu zitzairen bezalaxe. Han, antza, fermentazioa bukatu baino lehen eta beste zapore bat ateratzen diote. Nola bait esateko, gustoak hezi egiten dira eta bakoitzak, herrialde bakoitzak hots, berea du eta berea hartzen du aintzakoitzak. Honek ez du inolaz ere esan nahi, merkatuak ipintzen dituen erregelen arabera jokatu gero —promozio kanpainak, iragarkiak, siskulartza berriarekiko lotura...— gure sagardoak irtenbiderik ez duenik. Gaur egun sagardo guztia ahitzen da eta gauza bera jazoko litzateke doble produziuko balitz...

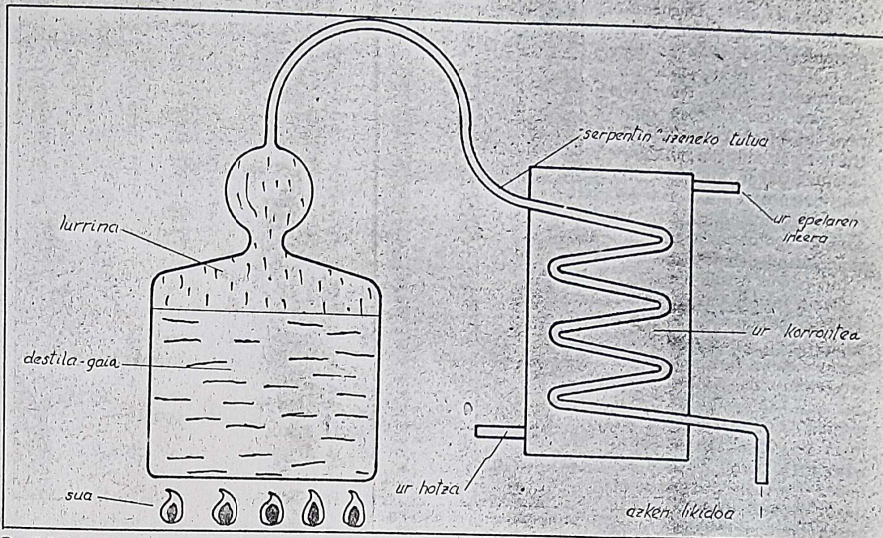
—Beaz, gure zaporea gozatzeaz gain, langabeziari aurpegi emateko ere balio du, ezta?

—Batera? Dadarik gabe. Lanpostu berriak sor daitezke, merkatuak sagardoarekiko joera berriak sartzea lortzen badugu. Agian, erdi eperako, asmo bat izan daiteke, baina inolaz ere bazter ezin daitekeena. Ez ahaztu sagarrondoak aldatu beharraz...

Analisiak egin behar

—Zer ikusi du guzti horretan E.S.I. taldeak?

—Liburu bat idatzi nuen urte batzuek direla eta horren ondoren sagardoaz batzuek bildu ginen sagardoari bultz egiteko. Horik Euskal Sagardoaren Ikerle —ESI— taldea osatu genuen. Gure zeregina Administrazio Publikoa eta sagardogileen arteko zubiarena litzateke; alegia batzuek besteak bilduz gure sagardoarentzat onuragarrien izango diren neurriak hartzea; eta beste talde gure kontura ibiliz, frogak eginaz, eta abar ikerkuntzarako bide batzuek jorratzea.



Destilaketaren bitartez, ordu (ed)iko prozesuan, sei gradutako sagardoa berro geita bi gradutako sagarki bihurtuko da.

—Ez al du bada Administrazioak behar hainbat egiten?

—Orain arte baino gehiago egiten da, ez, halere, guk nahi adina. Badiu Diputazioak Zubietako lurralde batzutan datoren urtean kalera aterako diren hogei mila landare. Bi urte dira Diputazio berak ere sagarrondoak aldatzeko egin zuen kanpaina. Nahiko urrun gaude, alabaina, kanpoan egiten denaren aldean. Asturiasen, esate baterako, urteak dira «Estazio Pomologikoa» dutela, eta etengabe ari dira han sagarra eta sagardoaren inguruan ikertzen. Ardoari dagokionez, Errioxak ere baditu bere zentro enologikoak. Gu, berriz, nahiko urrutia gaude.

Lehen aipatu «Estazio Pomologiko» horretako zuzendaria etorri zein orain dela gutxi Diputazioa hitzaldi bat ematera, non garbi asko utzi bait zuen sagardotarako sagar eza penagarri hau Kantauri inguruan ez ezik Frantzia osoan ere ematen zela; hau da sagardotarako balere baltio ez duen golden izeneko sagarrak hartuak zituela sagasti guztiak eta berealdiko lanean ari zela Frantziako Gobernua ohizko laguntzen bidez labora-

rien mentalidadea aldatu nahian. Berak esan zuenez, Kantauri ingurukoa da sagardotarako balio izateaz gain beste edozein tokitan egiten denak baino propiedade hobekituena. Zukuk, mermeladak eta beste zenbait eratorritako gurea bezalakorik ez dagoela, alegia.

Boteila horiek...

—Eta gure sagardogileen prestakuntza, zer?

—Gero eta hobea da, konpetentzia eta lehia bera ere areagotuz ari baitira. Nik eman dizkidan zenbait hitzalditan garbi asko azaldu dizkiet produkzio on eta kalitatezko batek eskatzen dituen norabideak zeintzu diren. Lotsagarria da, zenbait sagardogilek sagasti bat bera ere ez izatea. Guxtienez «exemplu» emateko. Ari dira apurka mentalizatzen, baina zorit-arrez nik dakidala ez gara edo ez dira oraindik mahai baten inguruan eseri sagardoaren etorkizunaz zentzuz eta garbi mintzatzen, honetan inplikaturik gauden edo dauden alderdi guztiak. Hor ditugu sanidadea, etiketa, ohizko boteilaren egokitasuna...

—Boteila aipatu duzu. Badirudi beste zenbait edarik aspaldidatik dutela aukeraturik boteila ereduak.

—Hemen ere aspaldi daukagu txanpain boteila aukeraturik; kontua, egokitasuna neuritzea litzateke. Nik badut, pertsonalki bederen, gaur egun erabiltzen dugun hau aproposena ez delako susmoa. Faktore asko hartu beharko litzateke kontutan. Gaurkoa istimutzen badugu, aspaldirik erabiltzeaz gain, merkea delako izan daiteke. Dozenaldi bat boteila desberdin har, gorputz oneko sagardo sar eta esperimentatu egin beharko litzateke kolorea, lepoa, zuloaren zabalera, komertzializatzerakoan merkatuaren erizpideak eta abar luze bat hartu beharko litzateke. Lehen aipatu den ESI taldea, bere aldetik lanari lotu zitzaionean, harik eta politikoak martxan jarri arte, bere gisa zenbait lan egiten hasi zen; konparazio batera, hemengo sagar autoktono guztiak sailkatu, sagasti zaharretan galtzen ari diren sagar mota indartsuak landare berrietan txertatu gai ez daitezkeen, hemengo sagarrari buruzko azken analisi mende honen hasieran egin zuen Laffite Diputazioaren aginduz, eta SAVIN etxeak dituen laborategietan egin ahal izan genuen analisi berri baten hurbilketa bai.

—Oso sasoi garrantzitsuan gaude beraz sagardoaren etorkizunerako.

—Egun dagoen eskaerarekin, aurrera behar bezala jo dezan asko eta garrantzi handikoak izango dira hartu beharreko erabakiak. Gaurko sagardoazaleasunaz baliatu behar merezi duen mailan jartzeko. Astigarragako Udalak museo bat jartzeko asmoa ba du, sagardogile gehienek kupelak ez ezik lokaleak ere berritu egin dituzte, baina sagardotarako sagarra falta denez kontrol estu bat jarri behar da erabiltzen den sagarrak kaliterik duela frogatzeko. Ba dakigu zer gertatu den txakolinarekin, eta beldur nahiz ez ote den gauza bera gertatuko sagardoarekin. Eskaera hain handia izanik, eta sagar produkzioa horren



Sagardoaren geroaz esperantzatsu ageri zaigu Josetxo Uriak.