

Upel artean gozatzekoa



Indarrean dagoen usadioa da. Erritua. Iragan astean eman zioten hasiera sagardotegi denboraldiari, eta, lehortearen eta sagarrondoan gaitzaren ondorioz uzta eskasa izan den arren, kalitateko edaririk ez da sekulan faltako, denen gozagarri. Txotx! egin, eta on egin!

XABIER L. LABAIEN

Fresko dago upel artean. Umel. Usain berezia nabari da. Fresko dago upelek gordetzen duten lasto koloreko altxorra. 10-11° gradutan. Erraz edaten da. Gustura. Gusturago, lagun artean, konpainia onean, solasean, barre artean, pizturik, baina burua argi. Bizi pozaren erritua da, hitz magikoa entzun eta altxorra den edariaz gozatzeko zutik jartzea, eta bueltan txuleta goxoa dastatzea. Erritua da txotxa, bai. Erritua, tradizioa, eta, ezagutzen dutenentzat, urtero disfrutatzen den plazer kitzikagarria. Ezagutzen ez dutenentzat eta aurreneko aldiz probatzen dutenentzat, berriz, aurkikuntza itzela.

‘Ezer ez da berdin’ leloa primeran datorkio sagardoari. Bitxia da bere bilakaera. Euskal Herrian, Kristo aurreko edaria dela esaten da. Sagarrondorik ez zen falta gurean: legendak dio, Erdi Aroan, Baionatik Bilborako bidea egin zitekeela sagarrondotik sagarrondora jauzi eginez.

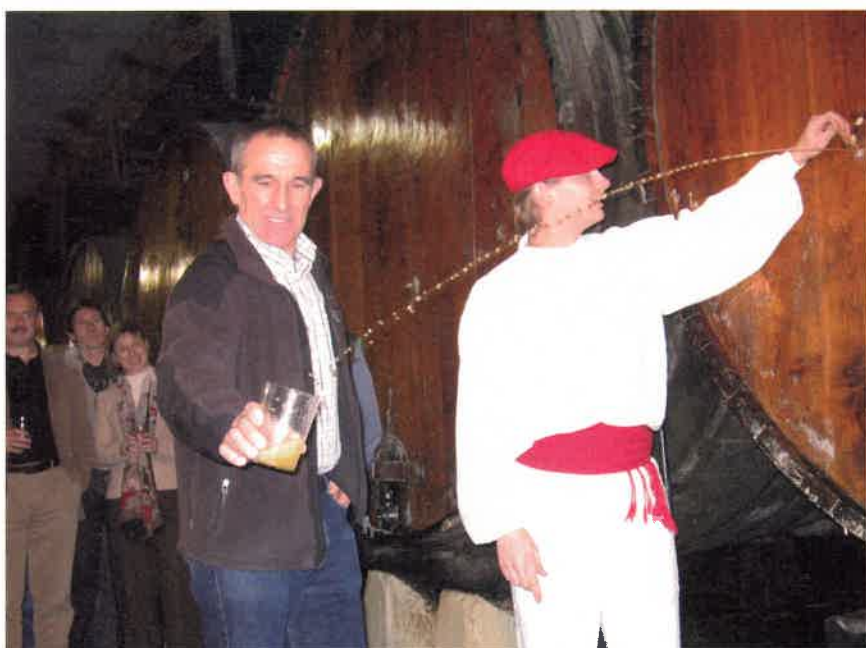
Hainbat mendetan, eguneroko edaria izan da, industrializazioaren eta beste hainbat faktoreren poderioz zuhaitzak desagertzen hasi ziren arte. Sagardoari garai berrietara egokitu beste aukerarik ez zitzaion geratu, bizi irauteko.

Baina, garai zailenetan ere, base-ri askok sagardoa egiteko eta dastaketak antolatzeke usadioari eutsi zioten. Astigarragan biltzen ziren gehienak. Astigarraga da, gaur egun, sagardoaren hiriburua. Eta Astigarragan egin zen, azken hamabi urteetan bezalaxe, “Sagardo Berriaren eguna”, 2005eko uztak emandako sagardoaren aurkezpenean, ohore eta bedeinkapen guztiekin. Sagardogintza-uren urteko ekitaldirik garrantzitsuena baita, geroz eta ikusmin handiagoa pizten duena: kazetari eta kamera ugari bildu ziren Astigarragako Petritegi sagardotegian, sagardo berriari ongietorria emateko.

Apirila bukatu bitarte, bisitari andana jasotzeko prest egongo dira sagardotegiak. Osasuntsu dago edaria, eta, txotxa egiteko gonbidatuak, Jose



Jose Luis Korta, oroigarria jasotzen eta urteko sagardo berria hartzen



Andoni Egaña eta Sebastian Lizaso, solasean. Okelik ez zen falta izan Petritegin



Luis Korta arraunlariak adierazi bezala, edateko osasuna izatea eskatu behar orain: “Ni, behintzat, edateko prest nago”, esan zuen, bere-berea duen ironiarekin. Aurtengo sagardoa nolakoa den? Adituen esanetan, ahoan oparoa, eta fruta gustuko bukaerakoa. “Lurrina gehiago zabaltzen da sudur atzean sudurrean bertan baino, fruta helduari dagokion ‘bouquet’-arekin. Lasto kolorekoa da, eta fruitu helduaren usaina dauka”. “Nerbioduna”, errepikatu zuen batek baino gehiagok.

Duela 23 urte hasi zen Gipuzkoa-ko Foru Aldundia sagardogileei diru laguntzak ematen, baina, horren truke, kalitate eta osasun neurriak areagotzeko galdegin zien. Hori dela eta, sagardoa egiteko modua goitik behera aldatu da: tentuz garbitzen dira sagarrak, egurrezko upelak ez dira era-



12.000.000 sagardo

litro ekoitzi dira aurtén

Euskal Herrian, iaz baino

3.000.000 gutxiago, eta

orain bi urte baino

2.000.000 gutxiago

biltzen honezkero ia, hotzarekin kontrolatzen da irakinaldia, eta hondarra kentzeko prozesuak erabat hedaturik daude. Garai batean, aldiz, sagar guztiak erabiltzen zirenez, onak eta ez hain onak, litekeena da orduko edariak gaurkoarekin zerikusi handirik ez izatea. Nolanahi ere, produktu naturala da oraindik ere, lehengaiarekin lotura estua duena, eta, sagardogileen hitzetan, urtero “ekuazio desberdin bat” konpondu behar da, sagarraren konposizioari erantzun egokia ematearren.

Ildo horretan, zailtasun askori egin izan behar diete aurre sagardogileek. Batetik, ‘carbocapsa’ izeneko gaitza asko hedatu delako sagarron-

doetan. Eta bestetik, 2003. urtean bezala, udako lehortearen ondorioz, milaka kilo sagar galdu direlako, eta uzta nahiko eskasa izan delako, iraileko euriek egoera arindu bazuten ere. 12.000.000 litro ekoitzi dira Euskal Herrian, Sagardun partzuergoaren arabera, hau da, iaz baino hiru milioi litro gutxiago, eta orain bi urte baino bi milioi litro gutxiago. Astigarraga-ko sagardogileak, bertako Udala, eta beste zenbait eragile biltzen ditu Sagardunek, eta 2003an egin zituen lehen urratsak. Astigarraga inguruan egin da ekoizpenaren %50, gutxi gora behera.

Uzta hogeitaz egunen buruan jaso zen, eta azaro inguruan amaitu ziren dolare lanak. Sagar eskasia dela-eta, kanpotik ekarri behar



izan dituzte gehienak, %80 inguru. Iaz, adibidez, %55 izan ziren Euskal Herriko sagarrak. Nondik inportatzen dituzten? Galizia, Txekia, Asturias, eta, batik bat, Britainia eta Normandiatik. Azken bi eskualde horiek sagardo ekoizle erraldoiak dira, Euskal Herriarekin alderatuta. Milaka hektarea sagarrondo dituzte. Oztopoak oztopo, kalitateko produktua egin dutela iritzi diote sagardogileek, beharbada iazkoaren mailara iristen ez bada ere —uzta oparoa izan zen orduan—. Petritegin, behintzat, kexarik ez zen entzun, edaria probatu zutenen ahotik. Guztiz kontrakoa.

Petritegira joan aurretik, prentsaurrekoa antolatu zuten Astigarraga-ko udaletxean, besteak beste,

Jose Luis Korta

Hasiera ekitaldiko gonbidatua

“Sagardotegian denok gara talde berekoak”

Sagardoaren aurkezpen ekitaldira gonbidatzen duten hamahirugarren ospetsua da Jose Luis Korta. Zenbaki magikoa, sineskerien beldur ez den gizon batentzat: “Hamahiru bandera irabazitakoa naiz-eta!”. Esaldi magikoa ere hark esan zuen: “Hau da gure sagardo berria!”. Bere saltsan egon zen Korta, estropadetan bezala; eroso, irribartsu, gerturatzen zitzaion edonorekin atsegin. Lehen txanpa ezinhobea eman zion sagardo denboraldiari.

Noiz egon zinen sagardotegi batean aurreneko aldiz?

Frankfurten, Munitzeko Olinpiar Jokoen urtean. Ilara egin behar izan genuen sartzeko.

Aurtengo sagardoa probatzen lehena izan zara. Zer moduz dago?

Marka guztiak hautsiko dituela uste dut. Ikaragarri ona da. Denok sagardo honek daukan osasun bera izatea eskatzen dut.

Kirola eta sagardoa, bateragarriak?

Bai, noski, bere neurrian.



Inportanteena da sagardotegira etortzen garenean denok talde berekoak garela, hemen ez garela Realekoak, Athleticcekoak, Real Madrilekoak, Bartzelonakoak, ezkertiarak, edo eskuindarrak. Garrantzitsuena hori da, gozatzeri etortzen garela, mundu honetan hori behar dugu, elkarren arteko borrorak behingoz ahaztu, eta gozatu.

Noiz hartu zenuen lehen sagardo tragoa?

Txiki-txikitatik. Orion baserria geneukan, eta han egiten genuen

sagardoa, gozo-gozoa edaten genuen, beti izan bainaiz gozozalea. Ez dut izan sekulan sagardotegira joateko ohitura handirik, baina gustatzen zait noizbehinka familiarekin joatea, koardilarekin baino gehiago. Egon zen garai bat sagarrondoa galtzen ari zela, sasiak janda, baina ikusten da berriro egin dela eta sagastiak handitzen ari direla. Inportantea da. Ni, sagarrondoaren aldamenetik pasatuz gero, sagarrari kosk egiten diotenetakoa naiz. Eta sagar onak, jakina, sagardo ona egiten du.

Cantabrian badute euskal sagardoaren berri?

Geroz eta gehiago. Jende asko etortzen da autobusetan, kontroletan positiboa emateko arriskua beti dagoelako hor. Zailena da tokia bilatzea, txartela hartu behar da ia-ia, harategian bezala. Baina hau ona da eta ez dio inori kalterik egiten bere neurrian. Euskal Herria zerbaitegatik da Euskal Herria, eta honek erakusten du Euskal Herria bizirik dagoela.

Munduaren beste puntan egon zara telebista saio batean. Sagardoa faltan bota duzu?

Han ur falta pairatu dut gehiago. Munduko gauzarik inportanteena da, hori gabe ez ginateke existituko. Ez gu, ezta sagardoa ere, sagardoa ona izateko ere euria egin behar baitu. ■

sagardoa bultzatzeko xedez abiatuko diren hainbat ekimenen berri emateko. Hala, Landa Ingurumenaren Garapenerako diputatu Rafael Uribarrenek azaldutakoaren arabera, sagardogintzara bideratutako 9.000 sagarrondo landatuko dira aurtien Gipuzkoan –iazko kopuruaren bikoitza–, Urola kosta, Donostialdea eta Tolosaldean, batez ere. Baserritarrentzat jarduera onuragarria dela iritzi zion Uribarrenek. Gipuzkoa eta Euskal Herria dira sagardoaren merkatu nagusi (%90), baina badira hazten ari diren fluxuak, Madril, Katalunia, Mediterraneoko itsasertza eta Frantzia hegoaldea helburu dituztenak, esaterako. Joera hori handitzea, edaria urte osoan kontsumitzea, eta kalitate parametro zehatzak ezartzea dira sagardogileen erronka nagusiak.

Ekoizpena ez ezik, sagardoaren kultura ere bultzatu eta ezagutaraziko dute. Horretarako, bi egitasmo jarriko dituzte martxan. Sagasti pedagogikoa delakoa da horietako bat. Martxoan hasiko da bisitariak jasotzen, Astigarragako Kultur Etxearen ondoan dauden lur sailetan kokatuko da, 12.000 metro koadro izango ditu, eta sagarrondoen garapena ezagutzeko aukera eskainiko du. Sagardoaren museoa da beste proiektu nagusia. Aspaldian dabilta hainbat eragile sagardoetxea eraiki nahian, eta hasiak dira oinarriak ezartzen, Udalak Kultur Etxean kokatzea erabaki baitu dagoeneko –Arau Subsidiarioetan jasotzen dute aldaketa–. Sagarduneko presidente eta Astigarragako alkate Bixente Arrizabalagak erakunde publikoen laguntza eskatzeko baliatu zuen prentsaurrekoa, eta Uribarren zein Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Arrantza sailburu Saenz de Samaniego horretarako prest agertu ziren. Museoa, erakustoki “dinamiko” eta “dastaketa eta ikerketarako” prestatua izatea nahi dute.

Sagardoaren kultura eta sagardoa kontsumitzeko modu egokiak zeintzu diren gogorarazi beharra badute, oraindik ezjakintasun handia dagoelako horren inguruan. Badira, adibidez, edalontzia lepo betetzen dutenak. Eta, nola ez, sagardotegitik lau

oinean ateratzen direnak. Ildo horretan, txotxa dastaketan oinarritzen dela gogorarazi, eta herritarren loa errespetatzeko deia egin zuen Arrizabalagak. “Sagardotegitik irteterakoan, eta tabernetara joaterakoan, errespetuz jokatu behar dugu. Normak eta errituak errespetatu behar dira”. Udaltzain kopurua handituko dutela iragarri zuen, badaezpada ere.

Edateko gomen-dioak betikoak dira: sagardoa begiratu, usaitu eta dastatu egin behar da, ondokoekin sentsazioak konpartituz. Edalontzia tragu batean hustu, eta mahaira hutsik eramatea gomendatzen da. Menuan ere al-

daketa gutxi egon dira azken urteotan. Zalantza gehiago daude tabakoren aurkako lege berriaren ondorio-

en inguruan. “Ez dakigu nola eragingo digun. Bete behar bada, bete beharko dugu, argi dago, baina zer gertatuko zain gaude oraindik”, esan zuen Joxe Angel Goñi sagardogileak. Txotxaren hasiera ekitaldian ohi baino gutxiago erre zuen jende-

ak, baina Andoni Egañak eta Sebastian Lizasok, amore eman ez, eta ke artean eman zuten bertso saio guztia. “Erritua erritua duk”, pentsatuko zuten, eta arrazoirik ez zaie falta. ■

Sagasti pedagogikoa martxoan hasiko da bisitariak jasotzen, eta sagardoaren museoa eraikitzeke ere lehen pausoak eman dituzte

