

■ SAGAR MOTAK EZAGUTUZ JOSU OSA

«Sagardo komertziala egitea bilatzen da orain, denek edateko modukoa»

Astigarragako sagastiak eta sagar motak ezagutzeko aukera ederra izango da gaur. Santiomendin barrena egingo dute buelta, 5km ingurukoa, eta Nekazaritza lane-tan aditua den Iosu Osak emango ditu xehetasun guztiak. Aurre hartuta, Kronika bere-ekin elkartu da, hainbat datu bildu eta sagardo berria nolakoa izango den jakin nahian.



Astigarragako sagasti eta sagarren inguruko informazioa emango du Osak, gaur.

Zein sagar mota aurkitu ditzakegu Astigarragako sagastietan?

Aukera haundia dago: txalaka, goikoetxea, urtebi haundi, urtebi txiki, mozulua, patzulua, moko eta beste hainbat. Baserritar bakoitzak erabakitzen du zein jarri bere sagastian; askotan kapritxoak izaten dira.

Zein dira sagardoa egiteko proposenak?

Azken urteetan lan asko egin da hori jakin nahian. Enologoek hamar barietate bereizi dituzte; gehienak gaziak dira, eta tartean geza batzuk ere badaude. Horien nahasketa egitea da helburua. Horietako batzuk dira: moko, urtebi txiki, goikoetxea, mozulua eta txalaka.

Garai batean mota guztiak nahastuta egiten zen. Eta orain jakin da, batzuren salda bereziagoa dela.

Sagardo komertziala egitea bilatzen da orain, denei gustatzeko modukoa. Hori litzateke alde ona; eta ez hain ona da, berezko sagardoa, orain arte egin dena galtzeko arriskua dagoela.

Eta nolakoa da sagardo komertzial hori?

Azidez gutxiagoko sagardoa ari dira egiten, kanpotik etortzen den jendearentzat edan-errazagoa izateko. Sagardo unibertsala ere deitzen zaio. Bertakoak ohituta gaude sagardoaren berezko gazitasunera; ohituta ez daogena erantzut, ordea, errazagoa da bestea.

Zuretzat, Josu Osarentzat, zein da sagardorik onena?

Edan, eta gehiago edateko gogoia ematen duena da niretzat onena. Gorputz pixka bat duena, eta bukaera

duena. Esan bazala, trago bat edan, eta beste bat eskatzen duena.

Sagarraren atal bakoitzak ezaugarri propioak ditu, eta horrek ere badu bere garrantzia.

Hala da. Kolorea da lehendabizi begiratzen dena; begietara ematen duena. Usaimena eta gustoak ere, garrantzia haundia du: garrantza den, geza, mikatza... Sagarra etortzen den garaia ere zeresan haundia du. Asko begiratzen zaio goizegi edo beranduegi etortzeari, heldutasunaren kakoa hortxe baitago. Azken urteetan sagardogileak lehenago hasten dira sagardo berriarekin lanean; izan ere, sagarra lehenago ari da etortzen, azkarrago heltzen da.

Sagastirik gabe ez dago sagardorik. Zein da Astigarra-

gako sagastien egoera? Azken urteetan produkzioa hobetu eta haunditzeko saiakerak egin dira.

Hemen ere denetatik dago. Batzuk lehengo erara segitzen dute lanean; batik bat, baserritarrek. Bide berriak zabaldu dituztenak ere badaude, Labelari eta bertako sagastiei garrantzia haundia ematen dienak. Hauek profesionalizatu egin direla esan liteke; teknikoekin egiten dute lana.

Sagardo ekologikoa ere bada, batzuren aukera.

Beste irtenbideetako bat da sagardo ekologikoa. Batzuk bide horri ekin diote eta aurrerago ikusi beharko da zein den etorkizuna. Esan beharra daukat ez dela ezer berria; izan ere, garai bateko sagastiak hala lantzen ziren. Egia da, baita ere, alde ez hain onak badituela:

Edan eta gehiago edateko gogoia ematen duen sagardoa gustatzen zait, gorputz pixka bat eta bukaera duena.

Zaila da sagardo berria nolakoa izango den jakitea. Abenduan probatuko da eta orduan jakingo dugu gehiago.

sagarra harrak jotzen du, lehenago erortzen da, kosta egiten zaio heldutasun puntura iristea... Sagardo ekologikoa ona izateko, sagarrari utzi egin behar zaio heltzen, eta horretan laguntzeko modua garatu behar da.

Bertako sagardoa, bertako sagarrarekin bakarrik egitea posible al da?

Urte on batean, bertako sagarra %40a izatera iritsi izan gara. Gorabeherak izaten dira, urte hobeak eta okerragoak. Eta eguraldiak ere izaten du eragina horretan. Hemengo sagastiek antzeko kopurua ematen dute urtero; Goierri aldean, ordea, markatuagoa egoten da gorabehera. Teknika ezberdinak lantzen ari dira azken urteetan, gorabehera horiek hain nabarmenak izan ez daitezen.

Sagardogileak hasiak dira sagardo berria ekoizten. Nolakoa izango den aurreraterik bai?

Muztioa egiten ari dira eta ondoren fermentatzen utzi behar da. Aurreneko probaketak abendu inguruan egingo dituzte. Ordun ikusiko da azukrearen maila, zenbat gradu izango dituen, usaitsua den, gorputza nolakoa duen... Momentu honetan ezin da aurreratu nolakoa izango den, beti izaten baitira sorpresak! ●