

Naturan

para quien busca en la naturaleza

Amerikarrek ostuko diguten sagarra

La bebida refrescante más estimada en Euskal Herria será posiblemente la sidra. Después de trabajar o pasear al sol durante un tiempo, nos tomamos con deleite el «hamaiketako» salpicado con sidra.

Udako egun eguzkitsuetan, naturaz gozatzera irteten garen egun argitsu eta epel baino be-ragoetan, ezin freskagarriago dira tontorretatik filtratutako ura azalera itzultzen diguten iturburuetako urak. Hura atsegina beroa kolpetik ahaztaraziko digun trago freskoa!

Edari freskagarrietan maitatuena, dena den, sagardoa izango da, agian, Euskal Herrian. Eguzkitan lanean zein aisian ibili ondoren pozik egiten dugu hamaiketako sagardo z ziprintindua.

Malus pumila jatorrizko sagarrondo basatitik *Malus communis* edo *Malus domestica* deritzegun hamaika barietate landatueta koska handia dugu. Lehenengoaren fruituak txikiak eta ezin garratzagoak dira. Bigarrena, hemen bertan mila bat barietate desberdinetan topa dezakegu, oso gozoak direnetatik hasi eta askok alde batera utziko lituzketen sagar mikatz ezin hobee-tara. Ez da berdina, noski, zuzenean jateko edo sagardogintzarako erabiliko diren sagarretan bilatzen dena. Jateko, beti kontsumitzailearen arabera, sagar gozoak edo behintzat gozo-garratz oreka mantentzen dutenak dira egokienak: ziurrenik gure artean maitatuena Errezil sagarra edo errege sagarra izanen da, mikatz puntu bat edukiagatik ere sagar gozoa, Errezilen sorlekua duelako hala deitua.

Sagardogintzarako, baina, sagar mota des-

berdinen nahasketa izan ohi da muztio onenaren bila sagardogileek egiten duten apustua. Bakoi-tzak bere errezeta eta proportzioak ez dizkigu ez erraz kontatuko, belaualdiz belaualdi ikasitako eta zukututako erreza eta baita erre zabalteko sekretua. Dena den, erabiltzen diren bertako eta kanpoko sagar guztietatik 14 dira Gipuzkoako Foru Aldundiak eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak gomendatutakoak: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzoluia, Txakala, Udaremarroi, Urdin, Urtebi haundi, Urtebi txiki eta Frantzes Sagarra edo Verde agria.

Mota horiek guztiek hainbat ezaugarri dituzte amankomun: Sagar goiztiarrak dira (urria eta azaroa bitartean heltzen direnak), gaitzen aurrean indartsuak, emankortasun dezenteko zuhaitzak, azido eta mikatzak, eta azkenik, poli-fenol kopuru altukoak dute.

Zergatik halako nahasketak sagardoaren zapore perfektua (bakoitzak berea izango du gustuko duenaren arabera, noski) bilatzeko lehia horretan?

Sagar desberdinen ezaugarri bereizgarriak konbinatzearekin bakarrik lor daitekeen orekara, inondik ere. Bilaketa horretan berebiziko garrantzia dute sagar fenolikoak deritzeneak. Hala deitzen diete sagardoaren munduan adituak dire-



nek maite duten zukuaren fenol kantitatea (garratzasun eta azidotasun puntua) kontrolatzeko baliatzen dituzten ezinbesteko sagarrei.

Hara non tapatu dugun sagardogile bat baino gehiago kezkatuta daukan gai korapilatsua. Euskal Herriko sagardo produkzioa (batez ere Gipuzkoan ematen dena) izugarria da litro-tan; inondik ere ez da nahikoa bertako sagar produkzioa sagardo guzti hori egin ahal izateko. Gainera, fenolikoak ez dira edozein sagar, eta bertan baditugun arren fenoliko barietateak, askotan kanpotik ekartzen dira azidotasunaren kontrolean berebiziko garrantzia duten sagarrok. Bada, azken urteotan egindako ikerketa batek baina gehiagok laudatu du sagar garratza min-biziaren eta bihotzeko gaixotasunen kontrako borrokan gerlari gogor gisa. Esango genuke ez dela kaltegarri hori sagardo ekoizleentzat itxuraz, erreallitatea, ordea, zailxeagoa da. Mundu osoan argitaratu diren ikerketa horiek halako "boom" bat eragin dute, Amerikako Estatu Batuetan batik bat: beren osasunarekin kezkatuta, amerikarren artean izugarri igo da sagar azidoen kontsumoa. Beraz, merkatuaren arau ekonomikoek jarraiki, prezioa igo eta lehen euskal sagardotegietara ekartzen zen sagar fenolikoa Ameriketara joango den izua du batek baino gehiagok.

Aurtengo sagardoa 2014koa baino oreka-tuagoa izan omen da, urte hartako uda heze eta freskoak 2015eko sagar-uztan izandako eragina dela eta. Guztira hamar bat milioi litro sagardo ekoi-tzi dira datuen arabera, erabilitako sagar guztien erdiak baina gutxi-geago bertakoak izan direlarik. Kanpotik ekarritakoa, aurretik aipatu bezala, ez da soilik "betelenerako" sagarra, zukuaren puntu egokia bilatzeko darabiltena

baizik. Beraz, joan den urtean hogeii mila sagar-rondo landatu ziren arren, argi ikus genezake zenbaterainoko inportazio beharra dagoen sagardogintzan.

Eusko Jaurlaritzako, eta batez ere Gipuzkoako Foru Aldundiko kideek argi dute gure lurraldeetan sagardoaren kulturak duen inpaktu ekonomikoa, eta ari dira urte urte ekimen askoren bidez nolabaiteko independentzia produktiboaren bidea irekitzen. Badugu euskal sagarrez soilik ekoizten den labeldun sagardoa, eta aurtren hogeii mila sagarrondo landatu badira, datorren urtean ziurrenik gora egingo du zifra horrek ere, produkzioa igotze aldera sustatutako lan-ildoak baita.

Epe luzean ziur izango du eragin positiboa horrek; nola kudeatu, hala ere, datorren urtean ziur murriztuko ez den sagar-beharra? Galdera zaila, erantzun zailagoarekin, niretzat bederen. Merkatuaren legeek diote eskaria igotzen denean prezioak ere gora egiten duela. Nik neuk diot (ekonomiaz ideia handirik ez dudanez gaiez aldatuz), produktu bakar bat aztertuz argi ikusten dugula egungo munduan ez dugula gure ondoan, bertan, bizi direnengan soilik pentsatzearekin nahikoa; dena globala den garaian pentsamoldea ere globala izan behar dugu halabeharrez. Hain lokal eta bereizgarria sentitzen dugun sagardoaren ekoizleak nola pentsatuko genuen munduaren ia beste aldean sagarrak modan jartzeak kezkatuko zituela.

"Pentsatu globalki eta ekin lokaliki" esaldia testuinguru honetan kokatzerik ez nuen berehalakoan pentsatuko.

Danel Lizartza, biologoa