



Upeletan onduta 93ko uzta

HEMEN DA SAGARDO BERRIA

Sagardo bihurtua dugu honezkero 93ko sagar-uzta. Txotxeko denboraldia hasi da sagardotegietan, eta gehienbat Aste Santura bitartean luzatuko den ohitura zahar edo moda zaharberritua pasatuta, botilatan sartuko dute. Orduan ikusiko da benetan sagardoa zenbat maite dugun... eta zenbat erosten dugun.

URRE koloreko edari hau zaleek dastatzeko puntuan da jadanik upeletan. Zenbat litro? 6 milioi inguru, diote adituek. Kopuru zehatza jakitea ez da erraza, estatistika fidagarri-



Bertsolari txapeldunak eta Astigarragako alkateak estrainatu dute sagardo berria.

rik ezean eta egia nahieran handitu edo kaskartzeko joera ezagututa. Mende hasieran erakundeek produkzioa kontrolatzen zuten; XXI.eko atarian ez.

Kalitatea? Sagardogile bakoitza da mundu bat, baina etorri den sagarraren kalitatea kontuan hartuta

oso ontzat joa dagoen 92ko uztaren mailara arrimatzea espero da.

Sagar gutxiko urtea

Ruta aldetik 93a ez da suertatu Euskal Herrian espero bezain oparoa. Behar

zen guztiaren %40 aurten bertan sortzeko itzaropena zegoen, baina portzentaia hori askoz apalago gelditu da azkenean. Gainerakoa, aurreko urteetan bezala, Galiziatik ekarri da nagusiki, eta baita Asturiasetik eta Britainia-Normandiati kere.



SAGARDO BERRIA

Gipuzkoako sagarrondo eta dolareak

93-AN Tolosatik gora sagar gutxi izan da, eta Urola bailaran ere askorik ez. Zarautz, Billabona, Asteasu, Hernani eta Irunek mugatzen duten eskualdean bildu da gehiena, Beterrin. Zortzi bat milioi kilo sagar behar da Gipuzkoako sagardo a ekoizteko, eta pare bat milioi izan dira aurtan.

Muztiotarako sagar asko landatu da azken urteotan, eta lehengo zaharrak batuta denetara Gipuzkoan 236.480 sagarrondo daude. *«Airetik ateratako argazkiei jarraiki gure teknikariek*

Gipuzkoa osoa korritu zuten, sagastirik duen baserri bakoitza ikusiz», dio Iñaki Larrañagak, Gipuzkoako Aldundiak gai hauetarako daukan zerbitzuburuak. Horrela dakigu 2.219 baserrik dutela sagastia, horietan milak dirulaguntza jaso dutela, sagastiek ia 8 milioi metro karratu osatzen dutela... eta Gipuzkoako 547 baserrik dutela dolarea!

Hamabost motakoak laguntzen dira Gipuzkoan. Garratzetan, Geza-miña eta Goikoetxea. Gazi-gozaetan, Aritza, Errezila, Frantsesa, Men-

diola, Manttoni, Patzulo gorria, Txalaka, Udare marroia, Udare zuria, Urdina, Urtebi handia, Urtebi txikia eta Berde mitkatza. Sagar gezetan, Mokote, Mozolua eta Patzuloa. Diputazioak Hondarribian duen mintegikoak eta mintegi homologatuetan erosiak subentzionatzen dira. Baldintza batzuk beteta —100 landare izatea, landareen arteko tarteak, eta abar—, Aldundiak sagarrondo bakoitzaren prezioa itzultzen du, eta laguntza berriak sortu dira hirugarren eta seigarren urteetarako.

Hernani da sagarrondotan txapeldun, 16.382 arbolarekin. Ondotik, Astigarragak 12.092 ditu, Donostia eta Aiak 9.000, Oiartzun, Azkoitia, Bergara eta Deba 8.000z goitik, Urnietak 7.000 eta 6.000ren gainetik dabilta Zestoa, Andoain, Usurbil eta Zarautz.

ere—, eta aurtengoak hori aldera gehiago joko du, iluntxoagoa izanen da, sagarra helduagoa etorri delako. Botilan hondarrak nabarmenagoak izango direla ere esan zaigu.

Beste batzuen ustez, iazkoaren tankera beretsukoa izango da kolorean ere. Sagardo horirik ikustea ez da erraza gaur: sagar gazia era-

biltzen da gehienbat, eta geza asko duenak ere kanpotik ekarritako gaziarekin nahasten du. Dena dela, asteotan upelak irekitakoan nabarmenago izango dira aurtengo sagardoaren ezaugarriak, eta txotxeko denboraldia aurrera doan heinean ere ikusi beharko.

Bertako sagarra gero eta ugariagoa da euskal sagardoetan, eta laster irits daiteke gure beharrak asetzerara ●

Botilaren prezioa iazkoan geldituko da seguruenik, 105 pezetan (4,5 libera) sagardotegian eta 110 pezetan sagardogileak etxera eramatekotan. Krisi egoera ikusita ez dira gehiagotara arriskatu sagardogileak. Aldiz, ordain motatan presio handiagoa egin nahi dute, ahal den neurrian 105 pezeta horiek eskura ordaintzeko baldintzari lotuz.

Prezioei buruzko polemika aurretik izan da aurtan, sagarraren salneurriaz ez baitira ados etorri alde guztiak hasiera batean. Azkenean, eta Gipuzkoako Diputazioa tartean zela, kiloko 29 pezeta ordaindu da bertako sagarra. Aurrera begira prezioak finkatzeko eta sagar-ekoizleei urte

Urtetan desagertzen joan ondoren, sagasti gazteak agertu dira Gipuzkoan zehar.

Kalitateari dagokionez, iazkoaren maila harrapatzeko esperantza badute sagardogileek. Kolorez, iazkoa argiagoa egokitu zen sagarra berdeago etorri zelako —Galiziatik batez

txarretan dirulaguntza k emateko bideak anolatu beharko dira.

Bertako sagarra asko ugaritu da azken urteotan: Gipuzkoan 6.000 sagarrondoren landaketa subentzionatu zuen Aldundiak, eta beste hainbeste izan daitezke kontrolik gabe sartuak. Ugaltze honek —Diputazioko teknikariek landare eta klase egokietan egindako azterketekin— sagardoan ere eragin ona izango du. Orain, beti kostako da sagargilea eta sagardogilea guztiz bat etortzea: batean *ez-urtea* delako —bi urtez behin, fruitu gutxikoa— eta bestean gehitxo delako.

Hobetzeko ahaleginetan

Her moduz salduko da 93-94eko uzta berria? Joxe Migel Bereziartua Elkarteko lehendakariak esan digunez, badira iazko sagardoa oraindik erabat saldu gabe dutenak eta ikusteke dago zer gertatuko den krisiak jota hasi den 94ean.

Denbora luzez sagardo-



Txotxeko sasoian promozionatu ondoren, botiletan jokatzen du etorkizuna sagardoak.

gilearen bezerorik seguruena elkartea izan da, baina elkarrean ere ez dago lehen adinako mugimendurik. *«Ezagutu ditut elkar-teak urtean 12.000 botila erosten zutenak, eta orain 3.000tan dabilta horiek berak»*, diosku Bereziartuak. Ordainez, janari-denda eta komertzio handietan ugaltu da salmenta. Banaketa enpresek protagonismoa hartu dute horrela.

Txotxeko denboraldia sagardoaren soluzioa ez baina sagardogilearentzako laguntza ekonomikoa denez, sagardoaren merkaturatzean ahalegindu beharko du. Hori aurrera ateratzeko produktuak dituen

zenbait arazo ere konpondu behar ditu. Sagardoak hondarrak erakusten ditu, eta horiek sagardo naturala aldatu gabe kendu ezean, erosleari ezagutu eta onartzen erakutsi beharko.

Okerragoak dira sagardoaren ozpintzearekin eta oliotzearekin gertatzen direnak. Ozpintzea konponduz doa, Europako estandarrak agintzen dituen gazitasunera egokituz goazen heinean. Zailago dago oliotzearena konpontzea. Zaharrek diotenez, lehen gutxitan gertatzen zena orain oso zabaldua dago. Zein bakteriak eragiten duen argitu da, horretaz tesi bat egin du Ana Irastortza

biologoak, baina konponbide zaila ikusten zaio.

Zenbait sagardogilek berrikuntzak sartzen ditu bere dolare eta upelategietan etengabe. Horien aitzindari jotzen dute denek Zapiain etxea, sagarra zanpatzeko sistema berri batekin hasia dena. Altzairuzko upelak ugaritzen ari dira, sagardotegi berrietan batez ere: temperatura mantentzeaz gain txotxean hustu ahala haitzerik egon ez dadin nitrogenoa erabiltzen dute.

Berrikuntzek eta garbitasunean egindako ahaleginak edariari ekarritako hobetzeak dastatzera deitzen gaitu sagardoak: upelak zain ditugu ■

ENEKO, S. A.



ARDO, LIKORE ETA
GARAGARDO ONENEN
BANATZAILERIK
JATORRENA



BEREZANO POLIGONOA - ONATI - 782613 / 783325 telefonoak