

# berria

Bizigiro >

## Ziritik tira aurretiko lana

Azkenengo sagarrak ari dira jotzen asteotan sagardotegietan. Aurten sagar urtea ez izateko, ez baitzen hala egokitzen, kopuru «polita» jaso dutela dio Joxe Migel Bereziartua sagardogileak. Hemengo eta kanpoko sagarrekin osatutako uztari muztioa atera berri dio.



1 JON URBE / ARGAZKI PRESS

2014-11-19 / Araitz Muguruza

**D**olarera gerturatu ahala, geroz eta sarkorragoa da hango usaina. Sagar hautsiarena, sagar zapalduarena. Urria eta azaroa artean kiloka eta kiloka sagar jo dituzte Astigarragako Bereziartua sagardotegian. Lanak, baina, bukatzeaz dituzte. «Beste kamioi bat gehiago etorriko da, baina laster gara dena amaituta», zehaztu du Joxe Migel Bereziartuak. Upeletan hartitzen izango dute muztioa, urtarrilean txotxetik tiratzen zaion arte.

Aurten, hemengo sagarra «dezente» izan dela dio Bereziartuak, nahiz eta beren aurreikuspenak guztiz bete ez: «%40-45 izango zelakoan geunden; iritsi ez garen arren, ongi ibili gara». 2014a ez da sagar urtea izan, baina sagar asko atera da; nahiz eta, Bereziarturen ustez, udazkenean euri gehiago egin izan balu, sagar hobea aterako zen. «Heltzeko garaian giro lehorra izan da, eta, horren ondorioz, sagarrak hazteari utzi, eta lehortu egin dira. Euri gehiago egin izan balu, ez zen harritzekoa izango sagar bakoitzari %8 zuku gehiago ateratzea».

Bereziartuaren esanetan, sagar jotzeak «aspaldi» utzi zion langintza fisikoa izateari. Dena mekanizatua daukate, eta hura gainbegiratzen aritzen dira hiru bat langile. «Azkarrago egiten dugu modu honetan, eta azaro amaierarako bukatzen dugu, gutxi gorabehera». Lehen, Bereziartuaren gurasoak Santaluzietarako «bukatu nahian» aritzen zirela gogoratu du, irribarrez.

Sagar pila dolarearen atarian botatzen du kamioiak. Handik makinara joateko, ur tutu handi batetik ateratzen den ura erabiltzen dute. Uraren indarrak, sagarra ubidera eramanez ez ezik, lehenengo garbiketa egiten dio. Handik aluminiozko eskailera batzuetara igarotzen dira. Hamar bat sagar sartzen dira eskailerako maila bakoitzean. Pixkanaka egiten dute, horren ondotik datorren danborrean sagar gehiegi baleude ezingo zelako behar bezala garbitu. Danborrak zeregin garrantzitsua betetzen baitu. «Danborra bueltaka ibiltzen da, eta, egiten dituen itzuliengatik, sagarraren ustela erori egiten da behera, eta, hala, ongi dauden sagar aleak zukutzen ditugu», azaldu du Bereziartuak. Ustelduta dagoen zatiak kentzeko ura ere erabiltzen dute danborraren zati batean. Danborraren bigarren zatia, berriz, lehortzeko erabiltzen dute. Handik, makina birrintzailera eramaten dituzte sagarrak, beste eskailera batzuen bidez. Sagarra zapaldu ahala, zukutu egiten dute, eta muztioa upeletara sartzen dute. Bidean, hala ere, beste fase bat igaro behar izaten du. Ongi txikitu ez diren sagar hondarrak kentzeko tresnatik igaro behar izaten du. Hondar horiek sagardo botilaren oinarrian egoten direnen antzekoak dira; tamainaz handiagoak, hori bai.

Bereziartuan, 60 upeleko upategia daukate; gehienak altzairu herdoilgaitzez egindakoak dira, baina tartean badituzte poliesterrekoak