



Asteazkena, 2010ko otsailak 24 - 09:32 Plaza

[Hasiera](#)
[BerriaTB](#)
[Parte Hartu](#)
[Blogak](#)
[Bereziak](#)
[Kanalak](#)
[Zuzenekoak](#)



[Harian](#) | [Iritzia](#) | [Kirola](#) | [Agenda](#) | [Plaza](#)

[Berria.info](#) » [Papereko Edizioa](#) » [Plaza](#)

2007-09-23



Albisterik...

## Baserritik plazara, Aramaion txotx

Aramaioko hamalau sagardogileren zukuak dastatzeko aukera izango da gaur; sortu berri den sagarzaleen elkarteak ekoizleei baldintza hobek eskainiko dizkie.

### ANAKOZ AMENABAR

#### Aramaio

«Tresna berriekin astebeteko lana egun bakarrean egingo dugu orain»

Sanmigelak gertu dira eta haiekin batera sagarrak biltzeko garaia. Aramaio hainbat baserritan hasi dira, dagoeneko, sagar kaxak betetzen eta lehendabiziko zukuak egiten. Baserri beste sagardo, guztiak jaitsiko dituzte gaur herrira euren botilarik onenak

herritarrek proba ditzaten.

Aurreko urteetako arrakastaren ondoren, aurten ere, Sagardoaren Eguna antolatu dute aramaioarrek. Goizetik hasiko dira trikitilariak kalejiran herria girotzen eta 12:00etan emango diote hasiera jaiari. Bertso elkarteko bertsolarien agurra, sagardantza saioa eta Juanan Aretxaga Aramaioko Sagarzaleen Elkarteko lehendakariaren agurrarekin ekingo diote txotx egiteari. Bertara gerturatzen direnek herriko sagardogileek egindako sagardoa, herriko gazteen taloak eta bertako artzainen gazta dastatu ahal izango dute. Goiz osoan, gainera, Santiñan sagardoari buruzko emanaldia eta azken urteetako argazkiak izango dituzte ikusgai.

Txirritola euskara elkarteak abian jarrita, bosgarren aldia da Aramaion jai ospatzen dutela, baina ez da urterokoa izaten. Izan ere, sagarrak baldintzatuko du sagardoa egiterik dagoen edo ez. Aurten hamalau etxetako sagardoa baino ez da izango, baina hogeita bi izatera ere heldu dira aurreko urteetan. Aurtengo uzta nahiko ona dator, baina ez iazkoa bezain ona, baserritarrek diotenez.

Maskaño baserrian esaterako, aurten ez dute sagardorik egingo. Etxe osteko sagarrondoak sagarrez gainezka daude, baina ez dituzte sagardoa egiteko erabiliko. Normalean bi urtean behin egiten dute, bertako Jose Migel Maskarianok azaldu moduan, eta aurten zukuari bakarrik helduko diote. Sagardoa egiten dutenean familia, auzokide eta lagunentzako beste botila ateratzen dituzte bakoitzean, 700 inguru. «Guretzako nahikoa izaten da. Oraindik ere aurreko urtekoak sobera ditugu mordo». Gazte eta helduak, baserri inguruko lagun guztiak biltzen dira sagardoa egitera doazenean. Sagarra bildu, dolarean txikitu, zukua atera eta pare bat astez izaten da ontzen. «Guk hamabost bat egun izaten dugu ontzen, zukuak egiten duen hotsak berak esaten dizu noiz dagoen», aipatu du Maskarianok. Ondu ostean botilara eta handik mahaira. Besteen artean, Maskañoeko sagardoak ere izango du lekua gaur plazan.

Aramaioko sagardo produkzio gehiena txikia bada ere, etxerako modukoa, bada kanpoan saltzen duenik ere. 1.300 bat sagarrondo ditu Jose Luis Madinak Sagastizabal baserrian. 66 sagar mota ditu landatuta, eta guztiak nahastuta egiten du sagardoa. «Mahaiko sagarretatik %80 inguru saldu egiten ditugu, eta gainontzekoa sagardorako erabiltzen dugu beste sagarrekin batera», esan du Madinak. Duela hogeita hiru urte hasi ziren etxean sagardoa egiten eta produkzioa hazten joan da urteekin. Denbora honetan tresneria aldatu bada ere, oraindik ere hobetu beharra dutela gogoratu du. «Urteekin hobetuz joan gara, baina oraindik ere aldaketak falta dira. Ea beharrezko diru laguntza jaso eta aurrera egiterik daukagun», esan du ASE elkarteak paratu behar dituen tresna berrien inguruan. Kantitate aldetik, bestalde, aurten 12 bat tona sagar bilduko dituzte, iaz baino zortzi gutxiago. «Aurten nahiko eguraldi txarra izan dugu eta txingorrek ere kalte egin zien udaberrian hainbat motari. Orduko txingorretik osatu egin dira sagar batzuk, hazteko prozesuan zirelako. Orain egingo balu kazkabarra, agur sagar guztiak». Zaporearen aldetik, berriz, Aramaioko sagardoak Astigarragoarekin baino Asturiasekoarekin antza handiagoa duela dio Madinak, «ez baita hain garratza».

Ekoizle txiki eta handiaren beharrei aurre egiteko abian jarri zuten joan den ekainean Aramaioko Sagarzaleen Elkarte. Besteak beste, sagardoa egiteko azpiegitura egokiak, bertako sagar motak babesteko neurriak eta sobera diren sagarrei bide berriak bilatzea du xede elkarteak.

JUANAN ARETXAGA. - ARAMAIOKO SAGARZALEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

### «Tresna berriekin astebeteko lana egun bakarrean egingo dugu orain»

A. AMENABAR  
Aramaio

Aramaioko Sagarzaleen Elkarte sortu dute berriki, eta elkarteko presidentea da Juanan Aretxaga.

Zer helbururekin sortu duzue elkarteak?

Proiektu zabal baten lehenengo pausoa da. Udalak sagardoa egiteko lokal bat utzi digu, eta bertan makina berriak jartzea da helburua. Zaharkituta geratu dira gure tresnak eta puntako teknologiakoak jarriko ditugu. Horretarako, administrazioen babesa behar dugu, eta horren zain ere bagaude.

#### Ekoizle bakoitzak lokalean lan egingo luke?

Familia bakoitzak bere sagarrak eta lehengaiak eramaten ditu lokalera, eta gero dagokion produkzioa hartuko du. Azken batean, lehen erroteak funtzionatzen zuten modu berean egingo dugu, bakoitzak bere garia eraman beharrean sagarrak. Lehen 1.000 litro egiteko astebete behar bazenu, orain egun batean eginda daukazu. Zukua bertan egin eta ontze prozesua bakoitzak etxean egingo luke. Aurrerago begira pabiloia lortzea da asmoa, beharrezko lekuarekin eta behar den moduan.

#### Nolako urtea izan da sagarrentzat?

Ez da oso ona izan, baina ezin esan txarra izan denik ere. Erdikoa esango nuke. Maiatza aldera arazoa izan genuen. Euri asko, eguraldi txarra eta txingorra ere bota zuen, eta kalteak eragin zituen. Loratzen ari zen arbola bota zuen erabat, eta beste mota batzuk, lorea erdi osatua zutenak, libratu ziren. Horregatik, ezberdinak daude aurten, mota batzuek oso gutxi daukate eta beste batzuk beteta daude.

#### Etxerako moduko produkzioak izanda sobera izango duzue sagarra?

Bai eta sagar horiei beste bide batzuk ematen saiatzen gara. Hemen familia bakoitzak 500-1000 litro inguru egiten ditu eta ez gehiago. Saltzen ez bada, 2000 litro egitea alferrikakoa da. Horregatik, upela betea dugunean ez dugu gehiago egiten. Orain, ordea, zukua ere egiten hasi gara, pasteurizatua, eta hor ere beste sagar pila bat erabiltzen dugu. Denbora dezente irauten du zukuak, eta adin guztietakoek edaten dutenez, arrakasta izan du. Orain egiten hasi gara, eta dagoeneko sagardoa beste egiten da. Denborarekin ozpinak, marmeladak, konpotak, sagar patsa eta beste hainbat produktu egiteko asmoa ere badugu.

#### Gipuzkoako hainbat sagardogilek Asturiasetik dakarte sagarra. Aramaion bertan saltzea posible litzateke?

Posible da, baina egia esan geuk sobera ditugun sagarrak sagardotegientzako huskeria dira. Dena den, jendea gero eta gehiago animatzen ari da, eta helduko da momentu bat sagarra saltzeko aukera ere izango dela. Gero badago jendea sagarrondoak izanda ere sagarrak batzen ez dituenak, eta bertan usteltzen dira, asko dituelako eta sagardorik egiten ez duelako. Geure proposamena elkarteak aprobetxatzea izango da, sagar bat bera ere usteldu ez dadin.

#### Sagar mota ugari ei dago Aramaion.

Bai, eta asko galtzar daude. Horregatik, elkartetik horiek berreskuratzeko ahalegina egingo dugu. Bertako mota dira, eta asko baserriaren edo inguruaren izenez ezagutzen ditugu, Iñurri sagarra edo Jeremiasena esaterako. Bertakoak izanda abantaila asko dituzte, bertako klimara hobekien egokitzen direnak dira, eta, beraz, ez dute tratamendu berezirik behar.

#### Nolako festa antolatu duzue gaurko?

Herriko sagardogileak biltzea da asmoa, hamalau aurten. Sagarrak ere denak bertakoak dira. Hori gaur egun luxua da. Normalean halako festetara profesionalak datoz, eta hemen denek baserrian eurentzako produzitzen dute. Saltzeko ez dugu edukitzen, baina bai dastatzeko. Dolare txiki bat ere ekarri dugu, jendeak ikus dezan sagardoaren prozesua zein den.

Hasiera | Euskal Herria | Ekonomia | Mundua | Kirola | Kultura | BerriaTB | Parte Hartu | Blogak | Bereziak | Paperekoa |  

© Berria.info - Euskal Editorea S.L.

Martin Ugalde Kultur Parkea, Andoain 20140

Telefonia: 943 304 030 / Faxe: 943 590 172

berria@berria.info - www.berria.info

Lege Informazioa



Laguntzaileak:



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa