

Ezarian • Sagar motak

Galduta edo galtzear dauden sagarren laginak biltzen dituzte biltegi batean Nafarroako Unibertsitate Publikoko hainbat ikerlarik, daramaten informazio genetikoa gal ez dadin.

Bazterrera utzitako sagarrak

Illego Axtiz Iruña

Azken murriztu da landatzen diren sagar barietateen kopurua 1980eko hamarkadatik gaur egunera arte. «Garai hartan, beren artean oso desberdinak ziren 50etik gora sagar barietate landatzen ziren inguru hauetan. Egun, oso antzekoak dira herrialde garatuetan landatzen diren sagar barietate gehienak, denak familia bereko sagar barietate gutxi batzuen nahasketatik baltatuak. Sagar ekoizpenaren %75 inguru 4-6 sagar barietateetatik dator, eta 4-6 horiek elkarren oso hurbilekoak dira, gainera. Higidura genetikoa da hori».

Aldaketa nabarmena da hori. Bernardo Royo Nafarroako Unibertsitate Publikoko Frutikultura Sailako arduradunak azaldu duenez: «Urte gutxi batzuetan gertatu den higiduraren ondorioz ematen du horrek».

Galtzear zen aberastasun hori gorde nahian hasi zen Nafarroako Nekazaritzarako Kudeaketako Institutu Teknikoa sagarrondoan bilketa lana egiten, 1985ean. Jende multzo bat bildu zuten horretarako: iruñetik iparralderako gunetara joan, eta han eta hemen aurkitzen zituzten sagarrondo guztiak biltzeko.

Ez sagarrondo osoa, zati bat soilik, gero txertaketa bidez landatu ahal izateko. 1998an sagarrondo baten kopia egin, eta urteak eman dituzte orduz geroztik Nafarroako Unibertsitateko Frutikultura Sailko kideek ikerketa egiten.

El manzano autóctono de Navarra izeneko liburua kaleratu dute lan horren emaitzarekin Royok eta sailko hainbat kidek. 276 sagar barietate zerrendatu dituzte, guztira. Nafarroa iparraldean bildutakoak denak. Bertakoak. Autoktonoak.

Fruttutarako erabiltzen ez zirenez, bazterrean gelditu ziren sagar barietate horiek guztiak, ordea, Royoren hitzetan. «Ez ziren gehiago landatzen, eta baz-

↓ Datua

276

Horiek dira Nafarroako Unibertsitateko biltegi genetikoan dauden sagar barietateak. Nafarroa iparraldekoak dira guztiak. Autoktonoak.

tertuta gelditu ziren, etxeko lorategi batzuetan, bide bazterretan... eta, denborarekin, galdu egin dira».

Sagar barietate bat galtzean, baina, ez da barietate soilik galtzen. «Urte eta urteetan ingurura moldatzeko prozesuaren ondorio izan den gene multzoa ere galtzen da». «Garrantzitsua» da, horregatik, gene horiek gordetzea. Horregatik daude barietate horien guztiak laginak unibertsitateko material genetikoaren biltegiari gordeta. Material genetiko hori eta hark daraman informazioa gordetzea dute helburu erreseerba horiek. Hazi edo egurren begatitxoan izaten da material hori, tenperatura eta hezetasun maila kontrolatuz, denbora luzez erabilgarri izateko moduan. Bilduma horretatik abiatuta osatu dute liburuak zerrenda.

Ez da informazio hutserako eginko bilduma, ordea, ez eta non berri izan zen gogoratzen osaturiko zerrenda ere. «Eginkortza genetikoan lanean tabilitzarentzat interesgarria izan daiteke barietate bat edo bestea gordeta egotea, izurri behar baten aurka azaltzen duen erresistentziagatik, edo beste herentzaren bidez, beste barietate batekin ahalduz eta hobetuz».

Irakurketa oraindik irabazten duen da bildumaren helburua, baina etorkimenera begira betiere. «Ez da orain dauden inarriak aurre egiteko informazio polita soilik, baizik baita egun arazoak ez daudakagun baina etorkimenera arazo izango direnei aurre egiteko ere. Bana-banatan hartuta, guk bildutako barietateak ez dute egun landatzen direnekin lehiatzerik, ekoizpen trinkia dutelako, adibidez. Horiek ez du esan nahi, ordea, bereizgarri interesgarriak ez dutelako».

Adibide argia jarri du Royok egun galdua edo bide bazterretan dauden



↓ Motak



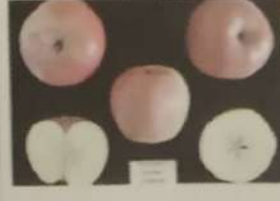
■ **Muturlutxia.** Iturenen jaso zuten sagar barietate txiki hau. Itxura luzekoa du, eta hortik datorkio izena. Erdiko mailako gozotasuna dauka, eta garraztasun gutxi.



■ **San Fermin sagarra.** Beran jaso zuten sagar barietate hau. Kolore zur berdexka dauka, eta San Fermin garairako biltzen zelako eta orduan jan ohi zelako dauka izen hori.



■ **Picorcillo sagarra.** Ekai Arakilen jaso zuten sagar barietate honen lagina. Oso sagar gozosa da, garraztasun gutxi daukala, eta ongi eusten dio armiarma gorrien izurri.



■ **De Mine sagarra.** Urizko bentan bildu zuten ikertzaileek sagar barietate hau. Kolore zur berdexkakoa da, baina gorria da nabarmen gainjartzen zaion kolore.



■ **Sagardotarako sagarra.** Ibe-ron jaso zuten, izenak dioenez, sagardotarako izaten da. Hainbat izurritan aurre egiteko gaitasuna du. Oidio eta karpokapsa erasoel ongi eusten die.

Ezarian • Sagardotegi garala

teko. Hiru laguntzak izango dira sagardotegiak jartzeko, baina kalitate zigarri horretan sartzeko pausobataz ematea eskatuko digute, hala nola sagardotegiari tratamendu bat ematea, ardurik ez sartzea sagardotegian... Baserria horretara jartzea eskatzen du horrek neurri handi batean, eta gure helburua ez da hori.

Aurten egon den baino askoz sagar gehiago beharko da sagardo dena hemengoarekin egiteko. Sorraluzeren ustez, baina sagardotegi bati egin die kanpora joan aurretik hemengo dena kontsumi dezaten. «Kexu egin diegu, azken bi urteetan ez delako sagar prezioan aldatu izan, eta kilo 40 pezeia ordaintzen jarraitu dutelako, baina are kezka handiagoa sortu du sagar gutia bildu ez izak». Alberrok uste du kalitatea

Sasoiko datuak

13

- **Sagarra:** 10 milioi kilo bertako sagar.
- **Sagardoa:** 13 milioi litro.
- **Exaugarriak:** aromatikoak eta zitrikoak, argia.
- **Txotx garala:** Gaur hasi eta apirila araitu arte.
- **Dastatzeak:** Urtarril, otsail eta martxoan, Sagardotzeko sagardotegietan, 10 eurotan.

ren zuzlagarria aurten egiten bada sagardotegi eta baserriaren artean hitzarmen itxi batzuk egin eta arazo asko saihestu ahal izango direla.

Krisia eta berrikuntzak

Sagardotegien artean bada nola baita keza krisi ekonomikoak sagardotegietan eta sagardoen salmentan izango duen eragina. Jose Mari Alberrok ez du uste txotx garala sagardotegira joan ohi denak ohiturari utziko diotik, baina zalantza agertu du kanpotik etorritzen den jendeari dagoen bezala. Sagardotegiko prezioetan eta menuean, bestalde, ez du espero aldaketarik izatea.

Berrikuntza bat, hoderen, bada aurten. Dastatze gildatuak egingo dituzte urtarrilean, otsailean eta martxoan Sagardotzeko sagar-

dotegietan, «hona etorritzen den jendeari ahal den neurrian erakusteko sagardoa zein egiten den, nola dastatu behar den eta nola lortzen den». Sagardotegietan dastatzeko ohitura ezakuste az gero, sagardoen prezioa eta erosit dena batera egiteko aukera ez kaiti nahi dute.

Upeltegi bakoitzeko arduradunak gidatuko dituzte, orduantzeraino irungarria, eta dastatzean pintoak eskainiko dituzte. Pertsonako 10 euro balio du biltak, eta gehienez 25 lagun osatuko dituzte sagardotegi bakoitzeko.

Nafarroan osatuko den bakoitzeko txotx garala, eta Carlota Zargandak gill jokalaria izan zen gildatu berezia. Bertuteko Beheko sagardotegian, 206.000 litro sagardotegi bakoitzeko aurten Nafarroan, bertako sagardotegietan.



Azken hiru hamarkadetakoa sagar uzta handiena izan da aurten Euskal Herrian. ENJOE / SAGARDO

Domingo Arina • Enologoa

«Produktua bermatzeko, hemengo sagarraren alde egin behar dugu»

P. Agirre

Sagardoren inguruan egin diren ikerketak gehienetan parte hartu du Domingo Arina enologoa, eta aholkulari da sagardotegi askorentzat.

Hemengo sagar askorekin egin dute aurten sagardoa. Onerako izango du exaugarri hori?

Nik uste dut oso ona dela hemengo sagar kopurua handia izatea. Batetik, sagarra zenbat eta hurbilagoa izan orduan eta heldutasun hobea duela, eta garratxoak sortzen dituen eragozpenak gutxiago direlako. Bestetik, kalitatearen ikuspegitik, hemen jasotzen den sagarra ona da: sagar goxi dezente dago, eta osagarri ona izaten da.

Eta nola eragingo du sagar horrek sagardotegi kalitatean?

Eragina izango du, zalantzarik

gabe, nik kalkulatu dudan moduan erdia baino gehiago hemengo sagarra baldin bada. Abantaila handia da sagarra bere sasoiari hartzea eta egun berean birrindu ahal izatea: letxuga edota tomatearentzat abantaila den bezala da sagararentzat. Urte hezea izan dugu, ur askokoa, eta sagarraren osagaiak hobeto disolbatu dira. Sagarrak azukre gutxiago du aurten eta, ondorioz, alkohol gutxiago izango du sagardoa — bi edo hiru hamarren gutxiago —, azidotik gutxiago, baita garratxoak sumetik ere. Berez, sagardo arinagoa da eta txotxean inoiz baino hobea egongo da, nire ustez, lazkoak baino zapora eta aroma freskoagoa izango du, atseginagoa eta fruitu hurrinekoa. Temperatura leunak izan ditugu gaurerako, sagardotegietan egokiak, eta oso ongi irakin du. Botilako sagar-

doa, ordea, ahulagoa izango dela iruditzen zait, eta kontu handiagoa beharko duela.

Azken urteotako garapenaz ze irizti duzu?

Alde handia dago duela hamar urtekoarekin konparatuta, lehen estimatzen ez ziren nolakotasu-

«Sagardo arinagoa da, eta txotxean inoiz baino hobea egongo da»

nak bilatzen dira orain. Kimikoak ere badira?

Ez, lehengo kimika eta oraingoa bera da. Orain garbitasun handiagoarekin egiten dira eta horrek desberdin egiten du produktua: frutaren nolakotasun gehiago dugu orain, lehen, upeltgiarenak gehiago.

Hemengo sagarrari behar bezalako garrantzia ematen zaioela uste duzu?

Gero eta handiagoa. Jatorritaz beti arduratu dira, baina beste ezertaz ez, egun jatorritaz eta osaketaz arduratzen dira. Edonon daude mola gutxitako sagarrak, eta sagardotegiak gehiago kezkatzen dira orain sagar osagarriak erabiltzen nahi duten sagardo hori lortzeko. Eta nik esango nuke ez dela behar bezalako arretarik jarri sagarrak zaindu eta merkaturatzeko.

Eutsiko al zaitu batik bat hemengo sagarra duen sagardoa egiteari?

Nik uste dut produktua bermatzeko hemengo sagarraren alde egin beharke gurekeela denok, gutxienez horri eusteko ahalegina egin behar dela, alegia. Baserriarren egonkortasuna ere lagunduko luke horrek.