



TXOTX. Hainbat lagun txotx egiten. Astigarragako Bereziartua sagardotegian (Gipuzkoa), orain dela urte batzuk; eta Astigarragako Petritegi sagardotegiko langile bat, sagarrak biltzen, iragan urteko urria. JON URBE - JUAN CARLOS KUIZ / ARGAZO PRESS



FRUTA GUSTUKO ZUKU FRESKOA

Udako eguzkiaren eraginez, posible izan da sagarraren osagaiak egoki kontzentratzea, hartzidura azkarrak ahalbidetuz, zuku freskoak eta fruta gustukoak lortzeko.

Euskal Herrian 10 milioi litro sagardo inguru ekoizteko bidea eman du 2012ko uztak, lazko kopuruaren antzekoa. Sagardun partzuergoko iturrien arabera.

Sagardo hori berdexka da, eta txinparta fina eta iraunkorra du. Usain garbia eta sakona du sagardoak, luzea eta adierazkorra, fruitu freskoaren ñabardurekin.

«Ahoan sarrera leunekoa da, alaia, gorputza duena, fruituare-

kin erlazio naturiko freskotasuna eta amaiera biribila dituena», Sagardun partzuergoko adituek azpimarratu dutenez.

Tokiaren araberako uzta

Apirileko hotzak eta abuztuko beroak sagarraren tamaina egokia izatea ahalbidetu zuten, baina, lekuko mikroklimaren arabera, errendimendua ezberdina izan zen.

Hamabigarren urtez jarraian, irailaren hasieran Gipuzkoako

hainbat sagastitan kontrol bat egin zuten sagarren egoera ezagutu ahal izateko. Horretarako, Gipuzkoako zenbait sagastiri arretaz erreparatu zieten Sagardun partzuergoko teknikariek, Beterri aldekoak gehienbat.

Hamalau sagar aldaerari jarraipen estua egin zieten. Aritza, errezilla, gezamina, golkoetxe, manttoni, moko, mozolua, patzoluua, txalaka, udare marroi, urdin, urtebi handi, urtebi txiki eta gazi berdea motako sagarrei, hain zuzen.

Udaberri hezea izan zen, eta horrek polinizazioan eragina izan zuen. Gainera, uda oso lehorra eta temperatura altukoa izan zen, eta horrek sagarrondo bere estresaren muga jarri zuen. Udazken euritsuari esker, sagarrak bere pisu egokidua eta beharrezko azukre maila lortu zuen bilketa hasi aurretik. Horri esker, azukre maila egokiko sagardoa izango da aurtengo txotx garaian.

Oro har, sagarraren ekoizpen maila altuena Tolosa eta kosta artean aurkitu zuten Sagardun partzuergoko teknikariek. Gipuzkoako barnealdean sagar ekoizpena apalagoa izan zen, sagasti batzuetan izan ezik.

Ekainaren amaieran izandako bero handiak kaltea eragin zion fruituen kopuru handi bati, sagar kopuru handi bat usteldu egin baitzen eta beste kopuru handi bat adarretatik erori.

Sagarra biltzeko kanpaina irailaren erdialdean hasi zen kostaldean, sagar mota goiztiarrek (txalaka, mozolua...), eta azarora-

ren amaieran amaitu zen, barnealdeko sagastietan (errezil moko, eta abar), Sagardun partzuergoko iturriek jakinarazi dutenez.

Sagardun partzuergoak Euskal Herriko sagardoaren kulturaren sustapen soziokulturala egiten du, turismoaren bitartez. Hainbat jarduerara garatzen ditu urte osoan: sagardotegietako esperientziak asmatu, sortu eta merkaturatzen ditu, eta sagardo kulturari loturiko ekitaldiak antolatzen ditu. Astigarragan (Gipuzkoa) dauka egotza Sagardun partzuergoak.

Halaber, sagardoaren kulturarekin loturiko hainbat proiektu kudeatzen ditu. Hauexek dira haren egitasmo nagusiak: Sagardoaren Lurraldea (sagardoaren munduari loturiko eskaintza turistikoak biltzen eta indartzen duen marka), Sagardoetxea (Euskal Sagardoaren Museoa), *Txotx.info* (Euskal Herriko sagardotegien biltzailea), Sagardodenda (euskal sagardoaren sareko denda) eta Sagardopedia (euskal sagardoaren entziklopedia).



Hernaniko
Udala

Hernanin ondo pasa
Ez pasa Hernanirekin!

Hernanin ondo zaintzen zaitugu, zaindu Hernani.