

GARA > Idatzia > Euskal Herria

## Sagardoaren kalitate gorena zuhaitzetik erortzen den fruituan hasten da

Txinparta atera ostean ezpainetatik pasa eta eztarria freskatzen duen urre koloreko edaria da sagardoa. Kalitatea lortzeko, ordea, ekoizpen prozesua kontrolatzeaz gain, jatorriaren kalitatea ere bermatu behar da. Gipuzkoan inoiz egindako sagardo bikainena lortzeko, bertako fruituen kalitatea eta kantitatea handitzeko prozedurak jarri ditu martxan Sagardo Mahaia elkarteak.

Nagore BELASTEGI

Pasa den ostegunean Euskal Herriko sagardoaren historiako lehenengo kalitatezko berme-marka jaio zen, Sagardo Mahaia elkartearen eskutik. Identifikatuko duten koloreak beltza eta urrea izango dira, eta izena, «Gorenak». Pixkanaka dendetara iristen ari dira muturrean kapsula edo txapel beltza duten botilak. Bereizgarriarekin batera konpromiso bat ere sortu da.

Alorrene, Altzueta, Barkaiztegi, Begiristain, Egi-Luze, Gartziategi, Gaztañaga, Gurutzeta, Isastegi, Olaizola, Sarasola, Zapiain eta Zelaia sagardotegiek osatzen dute gogo handiz hasitako proiektu hau eta, bost urteko elkarlanaren ostean, 13 horiek dira adostutakoarekin aurrera jarraitzeko prest daudenak.

Hasiera batean, Sagardo Mahaia elkarteak Gipuzkoako sagardogile gehienak biltzen ziren, baina desadostasunak zirela-eta batzuk bertan gelditu ziren, beste batzuek Eusko Labelera jo zuten eta azken batzuk libre daude. Hala ere, Sagardo Mahaiak Gorenak zigilua lortzeko aukera ematen dio nahi duen sagardotegiari, baina, hori bai, kalitatezko kontrol zorrotzak gainditu behar izango ditu.

Kontrol horiek pasatzen ez dituen sagardo loteak ezin izango du kalitatezko zigilua eraman eta ez da inon komertzializatuko. Lehenengo, sagasti sano eta emankorrak aukeratzen dituzte eta sagarrak bertatik eskuratzen dituzte. Fruituak askotarikoak izan behar dira, baina kalitatezkoak guztiak. Sagastitik dolarera joan behar dute zuzenean fruituak propietate guztiak mantentzeko.

Gero, urarekin garbitu eta freskatu egiten dituzte, eta sagar hautaketa egiten dute. Azken belaunaldiko prentsekin lehenengo mailako zukua lortzen dute. Muztio garbi horren dentsitatea, guztira duen azidotasuna eta pHa kontrolatzen dute. Hartzidura edo fermentazioa 14-16 gradutan egitean lehenengo dastaketa egiten dute eta Fraisoro laborategira lagin bat bidaltzen dute analisia egin dezaten.

Azterketa horretan, 6 graduko alkohola duela, azidotasun aldakorra 2,2 gramo litrokoa dela eta azido azetikoaren maila, polifenoleak eta CO2 ez-endogenoa egokiak direla ziurtatzen dute. Prozesu horren ostean, kalitatezko ziurtagiria eskuratzen dute loteek eta zigilua jartzen diote saldu ahal izateko.

### Idea onen oinarrian, sagarra

Newton-i grabitatearen teoria zuhaitzetik erori zen sagar bati esker otu zitzaion. Idea onak fruitu horri lotuta daudela dirudi kasu honetan ere, Sagardo Mahaikoek euren kalitatearen oinarrian sagarraren kontrola kokatu baitute.

Izan ere, bertako sagarren kalitatea hobetzeko eta kopurua handitzeko sistema bat asmatu zuten duela urtebete. Itsasmendik ikastaroak ematen dizkio nahi duen baserritarrari, eta sagastiak zuhaitzak landatzen dituzten unetik zaintzen irakasten diote. Lau orduko 15 saio gauzatu ostean,

sagarrek homologazioa lortzen dute eta Sagarlan laborategiak egindako jarraipenari esker, euren fruituen produkzioa hobetzen hasten dira. Sagarlanekin zuzeneko harremana izaten dute baserritarrek eta izurriteak noiz izaten diren edo lur zati zehatz batean zein ongari mota erabili behar duten esaten diete.

Hain zuzen, sagar ekoizle profesionalik ez zegoela ohartuta hasi dira ikastaro hauek eskaintzen. Ikerketen arabera, prozedurak ezagutzen ez dituen baserritarrak 9.000 kilo sagar lor dezake hektarea bakoitzeko, baina Sagardo Mahaiak proposatutako pausoak jarraituz gero, kopuru hori bikoiztu egin daiteke eta ia hirukoiztu ere bai.

2010an 20 baserritarrek lortu zuten homologazioa, eta datozen hilabeteetan beste hainbestek eskuratuko dute. Baserritarrak homologazio hori lortzera animatzeko, Sagardo Mahaiak euren metodoa jarraituz ekoizten dituzten sagar kilo guztiak erosteko konpromisoa hartzen du, eta homologatuak ez direnak baino prezio altuagoan gainera. Hala, hektarea bakoitzeko 25 tona ateratzen dituenak 6.500 euro fakturatu ahal izango ditu lur zati bakoitzeko.

Idea honekin baserritar gazteek sagastietan aurrera ateratzeko aukera ikustea nahi dute, profesionalizazioa bultzatzeko eta bertako kalitatezko produktuekin kalitatezko sagardoa lortu ahal izateko. Sagardogileen lana ere erraztuko da udazkenerako, sagar garaia iristen denerako, euskal baserritarrei zenbat kilo erosi ahal izango dieten jakin behar izaten dutelako. Orain arte kontrol gutxi zegoen, baina homologazioarekin ekoizpen hori neurtzea errazagoa izango da. Gertatu izan zaie baserritarrek aurreikusitako kiloak baino gehiago eramatea eta denak erosterik ez izatea plangintza alde aurretik egina zutelako.

### **Aho batez erabakitakoa**

Finean, sagarren ekoizpena hasieratik kontrolatu nahi dute, gurpil bat sortzeko: kalitatezko sagar gehiago lortzen dira; Sagardo Mahaiak Gorenak markako sagardoa egiteko erosi egiten ditu kilo guztiak; jendearen konfiantza irabazten dute sagardotegiek; eta, azkenik, dirua lortzen dute baserritarrei prezio altuagoak ordaindu ahal izateko. Miguel Mari Lasa elkarteko presidentearen esanetan, Sagardo Mahaiak nahi duena Gipuzkoako sagardoa Gipuzkoako lurrari lotzea da, bestela zentzua galtzen duelako.

Adostasun horretara iristea, ordea, ez da bide erraza izan. Sagardo Mahaiko bozeramaile Miguel Zapiainek adierazi zuen Gorenak marka proiektu serio bat dela eta lehenago ez dutela aurkeztu, sagardogileak ezagutu eta elkarrenganako konfiantza landu behar zutelako. Azkenean aho batez hartu dituzte erabaki guztiak, elkarlanean. Bestalde, Zapiainek nabarmendu zuen kalitatea bermatzeko sagastien mundua, sagardogileek egiten duten transformazioa eta merkatua hartu dutela kontuan.

### **zentimo**

ordaintzen dituzte homologatutako sagar kilo bakoitzeko, eta zifra hori igotzen joango da pixkanaka. Homologatua ez dena 22 zentimotan erosten dute.