

mila leiho zabalik



 Jarioak

- Hasiera
- Blogariak
- Blogosfera
- Klik

Albiste guztiak
GAUR8.info

-

Sagar Uzta: Sagardogileak sagastietan dabilta jo eta su denboraldiko sagardoa egiteko lehengaia batzen

Sagastiak topetaraino beteak ageri dira, sagar urtea baita aurtengoa. Urtarrilean edaten hasiko diren sagardoan muina ari dira jasotzen sagarzialeak. Ola sagardotegiko Iñaki Bengoetxeari lagundu dio GAUR8k lan horretan, sagastien, sagarrondoan eta sagardoaren funtsa eta mamia azaldu dizkigu berak.

Maidar Eizmendi

2010ko Irailaren 24a

Sagarrondoan adarrak apurka joan dira janzten eta mardul ageri dira; begiradara eder, usaimenera gozo. Goizeko ihintzaren freskuran, sagastien altzoan, haien fruituek ematen duten usainaz gozaturik ari dira Iñaki Bengoetxea Irungo Ola sagardotegiko jabea eta bere taldea sagarrak batzen, Aian.

Hamar eta erdiak dira eta goizeko lanak, biltze lanak behinik behin, ia amaituak dituzte. «Eguzkia berotzen hasi aurretik amaitzea komeni da», ohartarazi du. Lan honetan euria dute etsai; «biltzeko lana trakesteaz gainera, sagarrek ura hartu eta gradua galtzen dute».

Datozen asteetan, ordea, goizean goiz ez ezik, gustagarriak ez diren orduetan aritzea ere tokatuko zaie, sagar uzta puri-purian baitago. Urriaren amaierara edota Santu guztien egunera bitarte luzatuko zaie lana. «Batzuk San Bartolome inguruan hasten dira; Irun, Hondarribia eta Lezo inguruetan, ordea, irailaren erdi parerako batzen ditugu hondoak. Zizarra esaten zaio sagar horri eta ez du balio izaten luzerako sagardoa egiteko, azukre gutxi baitu», azaldu du.

Jaio zenetik arnastu du etxean sagastien eta sagardoaren kultura eta horregatik azalpenak ematean atzera-aurrera egiten du. Aurreko urtean egindako sagardoa baserrietan sasoi honetarako bukatzen zela kontatu du, baita lehen saioan jasotako sagarrekin egiten zela udazken-neguan edatekoa. «Zizatu egiten zen sagarrondoa, patata amaitutakoan soroa zizatzen zen modu berean». Zizarrak batu eta erori neurrian jasotzen dituzte gainerako sagarrak, nagi geratzen diren azken horiek astindu eta jaso aurretik.

Urteetan landu eta borobildu dute teknika eta horregatik kizkia eskuan hartu eta ia erreparatzerik ez dagoen abiaduran dantzaten dute, sagarrera lehenik, saskira ondoren. Eskuz ere batzen da leku

askotan sagarra, baina Bengoetxearen esanetan, luze jarduteko kizkia baina tresna hoberik ez da: «Ordubeteko apustuan seguru asko eskuz gehiago batuko da, baina egun guztian jarduteko kizkia tresna eroso da. Hemen bada jende heldua eta ez diegu abantailarik ateratzen pertsona gazteagoek», adierazi du bere taldeko kideei begira.

Saski sendoak

Sagarra batzeko unean oinarrizkoa da esku artean saski sendoa izatea. Horiexek egiten aritzen da Iñaki Agirrezabala Matxinbentako bizilaguna. Amak irakatsi zion umetan saskigintzaren ofizioa, eta, handiak eta txikiak, apaingarriak nahiz lanean erabiltzekoak, egiten jarduten du.

Sagarra batzeko garaian jasotzen ditu enkarguak, azken urteetan berak nahiko lituzkeenak baino gutxiago, «honetan ere krisia igartzen baita». «Saskiek lau edo bost urte irauten dute, batz bestea, baina krisia dela eta iraupena luzatzen ari da», azaldu du.

Sagarra batzeko saskiak izan behar duen ezaugarri nagusia sendotasuna da bere esanetan: «Gogorak izan behar dute bai jasotako sagarra eusteko, bai eta biltzen ari denaren pisua aguantatzeko ere, sagar biltzean saskiaren gainean jartzen baita belauna», ohartarazi du. Saskiari kirten sendoak jartzen dizkio, garraiatzeko erosoak izan daitezen, eta, aldi berean, kizkitik sagarra askatzean kolpea emateko; «lana asko errazten du».

Jo eta jo dihardute Aiako sagastian. Lanaldia gozatzeko, noizean behin sagarra ahora. «Erreak, konpotan, gordinik, sasoi honetan sagarra franko jaten dugu. Eskerrak ez duela azido urikoa igoarazten!», dio barrezka.

Urte osoko lana

Sagastiei begiratzen dienean ere irribarrea sortzen zaio Bengoetxeari, urte guztian egindako lanak balio izan baitu: «Guk urtean bi alditan kimatzen ditugu sagarrondoak: neguan adar lodiak, traban daudenak eta ihartutakoak kentzen dizkiogu zuhaitzari forma emateko; udan, adar xurgatzaileak mozten dizkiegu». Era berean, lurra ere sarri aztertzen dute dituen propietateak ezagutu, eta, falta izatekotan, eranstea; izan ere, «sagastiei ere jaten eman behar zaie». Helburua, bere esanetan, zuhaitza ez agortzea da, eta horretarako «zaindu egin behar da eta ez besterik gabe fruitu eman dezan itxaron».

Gure sagastietan ohikoa da aurtengoa bezalako sagar urteen ostean sagar eskasiakoa izatea. Normaltzat hartzen den fenomeno hori apaltzea da Ola sagardotegiko jabearen helburuetako bat. Sagar asko iragartzen den urtean garbitze kimikoak egin beharko direla dio. «Egun agortu egiten ditugu sagarrondoak urte batean, eta, noski, hurrengoan ez dute ematen». Ez da sagarrondoan joera, «Europa mailako beste makina bat lekutan ez baita gertatzen, baina Frantzia, esaterako, urteak daramatzate garbitze kimikoak egiten».

Sagarraren kulturak urte luzeetan izandako galerari egozten dio Bengoetxeak hein handi batean aipatutako joera. «Galtzen joan da, gure aitonek askoz ere mimo eta jakinduria gehiagorekin zaintzen zituzten sagastiak. Egia da azken urteetan aurrera egin duela, baina sagar kultura erabat galduta egon da», nabarmendu du. Uste du, ordea, sagarra etorkizun handiko produktua dela, «errentagarritasuna ateratzen jakin beharra dago, ordea».

Kanpoko sagarra

Sagarraren prezioari ere heldu dio eta onartu du Europa mailan garestien dagoen tokietako bat dela Euskal Herria. Hor egon daiteke sagardogileak genero bila kanpora joatearen arrazoietako bat. «Kontuan izan behar da, gainera, hemen ez dela sagarra urtero izaten. Sagardogileek zer egin behar dute, bi urtetik behin joan kanpora?».

Berak ez du kanpora joateko premiarik, behar dituenak baino tona gehiago jasotzen baititu. Egindako kalkuluaren arabera, aurten 160 tona sagar jasoko ditu eta 30 tona inguru beste sagardogile batzuei salduko dizkie. Bereak ez diren sagastietan ere aritzen da sagarra biltzen, izan ere. «Baserri askotan jendea adinean aurrera doa eta ezin da sagarra biltzen aritu», azaldu du. Batzuk biltzearen truk eskaintzen diote sagastia, besteek txukun izan eta zaintze aldera.

Pasioz bizi du berak bere lanbidea: «Sagastietan paseo politikak egiten ditut; niretzako terapia baten gisakoa da norberak aldatutako zuhaitzak nola hazten diren eta fruituz nola betetzen diren ikustea. Niri poz izugarria ematen didate».

Sagarrak bilduta, sagarra jo eta sagardoa egiteko unea iritsiko zaio. Jada lau joaldi eginak dituela dio, baina beste makina bat egiteko prest dago. «Sagardo guztiak gainera batera ez egitea komeni da. Txotxerako egin behar dira batzuk, urtarrilerako puntuan egongo direnak; baina beste sagardo batzuk behar dira maiatzean eta beste batzuk abuztuan», zehaztu du.

Sagardotegietako giroa

Sagardotegien inguruan dio orain bost urte ezagutu zutela goia, orduz geroztik behera egin duela, «hala ere, oraindik ere jendea biltzen da». Sagardoak dituen ezaugarriez gainera, «produktu freskoa eta alkohol asko ez duena», sagardotegietako lagun giroak du, Bengoetxearen esanetan, balioa: «Hitz egiteko modua, mugitzeko modua... Askatasuna topatzen du bezeroak», nabarmendu du.

Sagardoa, etxean

Nork bere baserrian egindakoaz gainera, azken urteetan txokoetan sagardo propioa izateak ere sona hartu du. Iñigo Egimendiak enologiako makinaria saltzeko denda du Astigarragan eta sagar uzta garaia oparoa da bere negozioarentzat. Izan ere, orduan gerturatzen zaio sagardoa egin nahi eta tresnak behar dituen jendea.

Jendeak norberak egindako sagardoa edatea gustuko duela onartzen badu ere, «aurrezteko modua» ere badela adierazi du Egimendiak.

Upelgintzari eta horien salmentari dagokionean, tamaina ertaineko familia batek 350 litroko edukiontzia erostearekin nahikoa duela adierazi du, baina 1.000tik gorakoak ere baditu salgai. Lehen egurrezkoak erabiltzen ziren gehiago, baina azken urteetan altzairu herdoilgaitzez egindakoak ari dira gailentzen Egimendiak gogora ekarri duen moduan.

Behin makinarian inbertsioa eginda sagarra erostearekin nahikoa dela dio, baina, jendeak ba al daki ordea, sagardoa nola egin eta nola heldu? «Jendeak zukua ateratzen dio sagarrari, eta, ostean, guk aholkuak ematen dizkiegu: zenbat denbora izan behar duen kupela zabalik eta abar», adierazi du. Bere esanetan, sagardo kaskarra egitearen arrazoi nagusia mota ezberdinetako sagarrak ez nahastea izan ohi da. «Kontuan izan behar da sagardo ona egiteko sagar gozoak eta gaziagoak ere nahastu behar izaten direla. Horretan izaten da hasieran arazo handiena», ohartarazi du.

Horregatik, bada jendea jada sagarraren muztioa erosten duena. Bengoetxeak berak saldu izan duela dio. «Gero hori zaintzen jakin behar da, hala ere», ohartarazi du.

Batera edo bestera, laster edango diren sagardoaren muinak ari dira ernaltzen. Egin den eta egiten ari den lanetik etorriko dira, berriz, biharko gozagarriak.

DATORREN URTEKO UZTAREKIN LABELDUN SAGARDOA EGINGO DUTE SAGARDOGILEEK

«Ilusio handiarekin ari gara; jakin badakigu ez dela bide errazena, baina beti ez da bide errazenaren aldeko apustua egin behar», horrela mintzo da Arantzazu Eguzkiza Gipuzkoako

Sagardogileen Elkarteko lehendakaria. Jada makina bat produktuk jaso dute eusko label zigilua: okelak, baserriko oilaskoek, Gernikako piperrek... Sagardoak kalitate zigilu bera jaso dezan ari dira lanean orain euskal sagardogileak eta Kalitatea Fundazioa.

Eguzkizak aditzera eman duenez, eman beharreko pausuak aurreratuta daude jada, baina aurtengo denboraldiko sagardoari izendapen hori ematea «ia ezinezkoa» izango da. «Pena da, aurtengoa sagar urtea baita», ohartarazi du. Hala ere, zehaztapenak azkar doaz eta datorren urtean jasotako uztarekin jada eusko label sagardoa egingo da, «seguru».

Label izendapena jasotzeko oinarritzkoa izango da sagardo hori egiteko baliatzen den sagarra ehuneko ehunean bertakoa izatea. Hala, sagardogile bakoitzak erabakiko du labeleko zenbat sagardo egin eta labelik gabeko zenbat. «Sagardogile bakoitzak, horrenbestez, produktu desberdinak egiteko aukera izango du».

Eguzkizak azaldu duen moduan, label zigilua lehen pausua baino ez da, etorkizunean lortu nahi den jatorrizko izendapena eskuratzeko abiapuntua. «Prozesu hau, ordea, luzeagoa da askoz ere», onartu du.

Dagoeneko hainbat sagardogilek agertu dute interesa labela lortzeko; hain zuzen ere, bederatzik Bizkaian eta hamazortzik Gipuzkoan. Horien artean dago Iñaki Bengoetxea. «Urteak daramatzat labelarekin ametsetan», onartu du. Bertako sagarrarekin egindako sagardoa identifikatzeko garaia zela uste du: «Merkatuan dena sagardoa da. Nik ez dut esango hemengo sagarrarekin egindako sagardoa hobe denik, baina bereiztea, bai sagardogilearentzat eta bai kontsumitzailearentzat, garrantzitsua da», nabarmendu du.

Eguzkizak eta Bengoetxeak bat egiten dute kontsumitzailearen papera aipatzean: «Erosleri informatu egin behar zaio produktuaren inguruan; gero berak ikusiko du erosi nahi duen edo ez». Hala ere, itxaropentsu ageri dira biak.

Laguntzaileak  EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO