



goiena

- [HERRIAK](#)
- [GAIAK](#)
- [KOMUNITATEA](#)
- [HEDABIDEAK](#)
- [ZERBITZUAK](#)
- [SARTU](#)

lazko uzta baino hobe jaso dute aurten ekoizleek

Miren Arregi 2014-10-08 12:00 [DEBAGOIENA](#)

Ereindakoak jasotzeko garaia da. Mahats, sagar eta ezti ekoizleak lanean ari dira asteotan, lehengaia batu eta txakolina, sagardoa eta ezti egiten hasteko garaia baita. Batzuek jaso dute uzta, beste batzuk horretan dihardute; baina, hilabeteren bueltan jasota izango dute guztiek ere.





Sagarrondoa, sagarrez lepo. | [Ikusi handiago](#) | [Argazki originala](#)

Debagoienean txakolingile, sagardogile eta eztigileak badira: askok etxerako egiten dute. Beste batzuek, gero herriko denda, jatetxe eta tabernetan saltzeko. Kanpora esportatzen duenik ere bada.

Klimak baldintzatzen du bereziki uztaren kantitatea eta kalitatea. Baina ez horrek bakarrik, izan ere, lurraren eta kokapenaren arabera ere bada. Hala, produktoreek atera dutenaren artean, desberdintasunak badira.

Sagar uzta, orokorrean "ona"

Sagar urtea da aurten eta sagarrondoak sagarrez beteta ikusi ditugu abuztuan eta irailean. Aurten, gainera, aurreratu egin da sagarra eta irailaren 18tik dabilta jo eta ke lanean, Aramaioko Sagarzaleen Elkarteko makinak. "32 zampaketa baino gehiago egin ditugu egun horretatik. Sagar urtea da eta igartzen da", dio Iker Ezpeletak, elkarteko langileak. Aramaioko ekoizleak, Oñatikoak, Aretxabaletakoak... Kanpotik ere eroan dituzte Aramaiora sagarrak azken asteotan.: Larrabetzu, Ataun eta Sopelatik, esaterako.

Zampaketa bakoitzetik ateratzen den litro kopurua sagar barietatearen arabera da baina gutxi gora behera, 400 litro inguru ateratzen dira ekinaldi bakoitzean. "Gehienbat andra mari eta errezil sagarrak jaso ditugu, baina denetik dago".

Sagar Zumoa egiten dute Aramaioko Sagarzaleen Elkartean. Hori pasteurizatu eta botilaratu egin dezakete zukua gura duten ekoizleak, eta sagardoa egin gura dutenen kasuan, zukua etxera eroaten dute norberak bere sagardoa egin dezan.

Oraindik lanari ekin besterik ez dio egin Sagarzaleen Elkartek. Urriko bigarren astetik aurrera espero dute-eta kopururik handiena.

Arabako Sagardogileen Elkarteko lehendakari da Juan Antonio Aretxaga aramaiarra. Sagardo ekologikoa egiten du etxean bertan. Hiru tonatik gora batu du orain artean, tartean gezamina, txalaka eta maximela barietateak. Errezila eta urdin sagarra, esaterako, hilabete barru-edo jasoko ditu. Urte ona izan da haren etxean. Sagarrez lepo egon dira eta dira sagarrondoak.

"Iazkoarekin alderatuta hemen oso urte ona izan da", dio Aretxagak. Izan ere, iazko udaberrian euri asko egin zuen eta eguzki faltagatik loratzea galdu egin zen. Aurten baldintzak hobeak izan dira.

Lehen zanpaketak egin dituzte Juan Antonio Aretxagaren etxean. Zati bat dagoeneko kupeletan sartuta dute eta ontzen hasita dago. "Ontzea ona ari da izaten eta dentsitatea ere ona du", dio Aretxagak. Sei gradu inguru izango ditu uzta honetatik aterako den sagardoak. Hilabete barru-edo itxi egingo dute kupela eta martxotik aurrera sagardoa edateko moduan izango da. Gelditzen dena, sagar zukua egiteko erabiliko dute.



Mahatsa ere iaz baino gehiago

Mahatsak ere batzeko momentua du orain –hori ere aurreratu egin da aurten–. Arrasateko Hegi Handi baserrian, esaterako, dena batu dute dagoeneko. Oñatiko Murgialdain joan den asteburuan egin zuten lehen ekinaldia eta Upaingoan asteon egingo dute, makinarekin jasotzen baitute eta horregatik "bukaerara arte" itxoiten dute.

Sagar ekoizleak moduan, mahats ekoizleak ere "pozik" dira aurtengo uztarekin. "Nahiko urte ona izan da mahatsarendako. 13.500 kilo inguru atera ditugu hektareako. Iaz baino gehiago", dio Kataide txakolina ekoizten duen Hegi Handiko Javier Arregik. Musakolako baserrian bertan egiten du txakolina Arregik. Santo Tomasetarako "zertxobait" probatzeko moduan izango du eta beste guztia, otsaila-martxoa alderako egongo da dastatzeko moduan. Kalitate oneko txakolina izango da aurtengoa, Arregiren esanetan: hamaika gradu inguru izango ditu.

Oñatiko Murgialdai baserriko Aritz Galdosek Getariara eroaten du mahatsa, han gero, txakolina egiteko. Dagoeneko jaso du uztaren zati bat eta "iaz baino gehiago" batu du: "Udaberria oso ona izan da, baina uda kaxkar samarra" eta horrek konplikatu egin duela dio. Hondarrabi zuri, Petit Courbu eta Riesling barietateekin lan egiten du Galdosek eta 11,5 gradu eta 12 graduren bueltan izango ditu haren txakolinak. Etxean bertan salduko du eta baita Oñatiko denda eta tabernetan ere. Bi urte daramatza txakolina egiten eta "onarpen ona" izan duela dio.

Upaingoa baserrian makinarekin jasotzen dute mahatsa eta hori horrela, bukaerara arte itxoiten dute uzta jasotzeko. Asteon egingo dute hori. "Iazkoa baino uzta askoz hobe" izango da aurtengoa Oñatiko Zañartu auzoko mahastietan. Udaberri onak, horretan eragin du. Txakolina barik, ardo zuria da Upaingoako mahatsarekin egiten dutena. Horregatik, ekainera arte ez da hangoa edateko moduan izango.

Jatetxe onenetan eskuragarri dago Upaingo txakolina, baita herriko tabernetan ere: "Txakolinaren kontsumoak behera egin du, gora berriz ardo txuriarenak. Hala ere, zaila egiten zaigu kalean saltzea", dio Arzelusek. Upaingoaren apustuak, dena den, Europara esportatzean datza, besteak beste, Alemaniara edo Danimarkara saltzen dute.

Erleen lana, "eskasa"

Mikel Jauregialtzo oñatiarrak 51 erlauntza edo erle ditu. 11 Ugaztegin, eta 40 Arabako Arriola herrian –40 horiek Oñatiko Garibai auzoan egin dute udaberria–. Joan den astean batu du ezitia Jauregialtzok, bai Ugaztegin eta baita Arriolan ere. Guztira 350 bat kilo atera ditu. Bataz beste erlauntzako, 10 kilo ezti. "Urte txarra izan da. Ez da asko atera dudana. Udaberria ondo joan zen eta Oñatin lan handia egin zuten erleek", dio. San Inaziotatik aurrera, baina, ez dago loraldi gehiago. Kasu horretan, erlauntza txilar ondoan badago lanean jarraitzen dute, bestela ez dute egiten.

Getariako eztitegira eroan du Jauregialtzok eztia. Han komertzializatu egingo dute eta berak bere kasa ere salduko du: "Debagoieneko azokatan izango naiz", dio.

Andoitz Barriolak ere Araotzen ditu erlauntzak. Guztira zortzi. Atzo batu zuen horiek egindako eztia eta harendako ere, ez da aurtengoa urte ona izan: "Eskas egin dute lana. Ondo hasi ziren baina San Juanetatik hona ez dute lanik egin", dio. Eta gaineratu du: "Dena den probatzeko zerbait atarako dugu, iaz baino hobeto, izan ere, iazkoa are eskasagoa izan zen".

Iritzi berdinekoa da Inazio Arregi oñatiarra ere. Zubillagan ditu hark lau erle. Guztira 67 kilo inguru atera ditu. Lanaldia motza izan da, "ekainerako egin beharreko guztia eginda" baitzuten Arregiren erleek. Listor asiarra ere ikusi du erlauntzen inguruan. "Irailean etorri dira, aurretik ez, baina erleak jaten dituzte eta beraz, onik ez die egingo", dio oñatiarrak.

Iazkoa baino hobeia izan da beraz, aurtengoa, aipatutako hiru alorretan. Oso ona zetorrena, baina, zapuztu egin da gero.

Lehen aipamenak XIV. mendekoak

Sagardoa ekoizteko eta kontsumitzeko ohitura aspaldikoa da Euskal Herrian. Hain justu ere, erromatarren garaian jada irasagarraren antzeko jakiren bat egiten zela erakusten duten aipamenak badira.

Debagoienean ere, duela mende askokoak dira sagarrari eta sagardoari egindako lehenengoa erreferentziak. Inazio Zumaldek, haren *Ensayos de historia local vasca* liburuandio, Oñatin sagarrari egiten zaizkion lehenengo erreferentziak XIV. mendekoak direla. Hain zuzen ere, Zumalderen arabera, 1.389an Beltran de Guevara Oñatiko jauntxoak hainbat oñatiar zigortu zituen, eta besteak beste, zigortuen sagarrondo guztiak moztu zituen.

Sagardoari buruzko lehenengo aipamena Oñatin, 1.467 urtekoa da. Hain justu ere, garai hartako jauntxo Iñigo de Guevara eta herritarren artean adostutako hitzarmen baten jasotzen da. Haren arabera, gerra garaian, jauntxoaren tropetan sartzen zirenei sagardo anoa banatuko zitzaien, ogia, eta urdaiarekin batera.

Propietate handiko jakiak, hirurak

Munduan landatzen den frutarik ugarienetakoa da mahatsa, laranjaren ondoren, baina, ekoizten den mahatsaren zati txiki bat soilik kontsumitzen da fruta gisa. Ura da haren osagai nagusia eta odolera erraz pasatzen diren glukosa eta fruktosa azukreak ditu. Azukreez gain,

bitaminak eta sustantzia fitokimikoak dira osagai aipagarrienak.

Sagarra jatea osasunarendako ona dela entzun izan dugu beti. Egipiziarrek, babiloniarrek eta antzinaroko beste herri batzuek sagarra sendagai gisa erabiltzen zuten. Gaur ere hala da, izan ere, tentsio altua dutenendako gomendagarria da, erreuma dutenendako ere bai eta baita beherako edo idorreriarako ere. Ikerketa berriek adierazten dutenez sagarrak kolesterol txarraren dosiak jaisten omen ditu.

Erle produkturik ezagunena da ezitia. Infekzio, erredura edo zaurietarako egokia izateaz gain, elikagai moduan propietate asko ditu: besteak beste, azukre kopuru handia du eta ondorioz, antiseptiko oso ona da. Idorreria arintzen du, beherakoa gertatzen den kasuetan ere ona da, arnasbideak arintzen ditu, eztarri eta aho mukosen gorritasunak desinfektatu, kaltzioa xurgatzen laguntzen du, eta lasaigarri arina da.

Erleak, argizari sortzaile

Argizari sortzaile dira erleak. XIX. mendera arte landare-jatorria aitortzen zitzaion argizariari. Uste zuten, erleak propolioa, polena edo ezitia neurri handi batean bildu egiten dituen bezala, argizaria ere landareetatik biltzen zuela. François Huberrek frogatu zuen 1814an, erleak berak sortzen zuela argizaria bere gorputzean.

Jaio eta hamahiru egunetara dute argizaria sortzeko gaitasun handiena. Argizaria gelaxka txikiz beteriko abaraskak egiteko erabiltzen dute. Abaraska da erlauntzaren bizilekua.

Argizariaren erabilera

Oso estimatua zen garai baten erle argizaria; elizkizunetarako, esaterako, ezinbestekoa zen. Hori lotzeko modu bakarra erleak ziren eta, beraz, argizaria ez zen erlearen bigarren mailako produktu bat, lehen mailakoa baizik. Gaur egun garrantzia galdu badu ere, oraindik gauza askotarako erabiltzen da: besteak beste, altzarietarako, ukenduetarako edo depilatzeko.

Argizaria nola egin

Abaraskako gelak eztiz bete ondoren, argizarizko tapa hexagonal batez estaltzen dituzte erleek. Abaraska bi urtean behin-edo aldatu beharra dago, zahartu egiten baitira. Abaraska zaharrak ur irakinetan sartu behar dira argizaria atera ahal izateko.



Zabaldu artikulua: [Twitter](#) [Facebook](#) [G+](#)

ERANTZUN

Erantzuteko, izena emanda egon behar duzu. **Sartu komunitatera!**

Erabiltzaile izena

Pasahitza

Sartu

»» [Alta eman edo pasahitza berreskuratu](#)

[Twitter-ekin](#) [Facebook-ekin](#)

DEBAGOIENA

- [Asteburua iruditan](#)

- Deskargako lanetako langileek fitxatu egingo dute
- Zirrikituetatik sartu da LOMCE hezkuntza erreforma ikasgeletan
- Urteko bigarren hiruhilekoan ere EAEko ekonomiak hobera egin du
- Berrikuntzekin dator gaurtik 'Debagoiena zuzenean' saioa
- 500 bat lagun aritu dira auzolanean Deba ibaia garbitzen
- Partidu gorabeheratsuaren ostean, garaipena poltsikoratu zuen Oñatik
- Katxalin elkartekoak "oso eskertuta" daude
- Espeleososoroleek bi zauritu atera dituzte Gesaltzako kobatik, simulazioan
- Caritasek bailaran egiten duen lana ezagutzen
- Herritarrak ibaia garbitzera
- Sozialistekin lortutako akordioari esker, 16 udal egoitzen kudeaketa bere gain hartuko du Foru Aldundiak
- 'Amets Kabi' erakusketa domekara arte egongo da ikusgai
- Hastera doa ikuskizuna, gertu dago EBAn lehiatuko den MU taldea
- Debagoienetik Malu ikustera

[Epostaz harpidetu](#)

[Publizitatea](#)

[Legezko oharra](#)

[Honi buruz](#)

[Kontaktua](#)

goiena.eus © Goiena Komunikazio Taldea

Otalora Lizentziaduna 31 · 20500 Arrasate (Gipuzkoa)

Tel.: 943 25 05 05 · webmaster@goiena.com



goiena.eus

LAGUNTZAILEAK:



Estatistikak: [Quantcast](#)

[Codesyntaxek](#) garatua