

Elkarriketa

«Garagardoarekin eta sagardoarekin nekiena uztartzen hasi nintzen»

Irati Saizar Artola 2023ko urt. 26a, 16:00



Sagardo naturalaz gain, zaporeetako sagardoak, sagardo apardunak, sagar zukua edota ozpin mota ezberdinak egiten ditu Txarli Gesteira alegiarrak Bedaion, Eletxe baserrian; orain gutxi kombucha eta kefir ura egiten hasi da.

Bedaioiko Eletxe baserrian, aitagarrebaren bidez jakin zuen sagardoa nola egiten den Txarli Gesteirak (Alegia, 1974). Hari ikasitakotik tiraka, bereziki sagardo naturala egiten du egun. Baina garagardoa egiteko teknikarekin uztartu nahian eta sagarra ardatz hartuta, zenbait edari ekoizten daramatza azken lauzpabost urte. Zidernaut izenak biltzen du proiektua.

Alegiatik Bedaiora maiz joan ohi zara. Zer galdu zaizu Bedaion?

Emaztearen familiakoak Bedaiokoak dira, Zabala Agirrezabalatarrak, eta elkarrekin hasiz geroztik igandero etortzen ginen. Lotura hor sortu zen. Sagar garaian, aitagarrebari sagardoa egiten laguntzen hasi nintzen, eta pixkana gehiago eta gehiago sartzen joan naiz, eta orain ezin atera.

Bertatik bertara sagardoa nola egiten den ezagutzeko aukera izan zenuen.

25 bat urte izango dira honezkero. Aldameneko baserrian eskuzko dolare txiki bat zeukaten, eta han egiten genuen. Sagastiak 35 urte inguru izango ditu, eta hasiera batean sagar gutxi ematen zuen, baina gero sagar dezente ematen hasi zen, eta dolarea txiki geratu zitzaigunez, berri bat jarri genuen gure baserrian. Dolarea eta matxaka ekarri genituen, eta prozesu guztia gu egiten hasi ginen.

Sagardoa egiten hasi eta proiektu bat izan zitekeela ikusi zenuen?

Etixerako egiten genuen sagardoa, hemen kontsumitzen genuen urtean zehar. Garagardo artisauak egiten ere banenbilen etxean, eta han ikasitakoarekin eta sagardoarekin nekiena uztartuz probak egiten hasi nintzen, lupuluarekin eta legami desberdinekin. Fruituak eta espezieak nahastuz, zapore ezberdinak lortzen hasi nintzen, eta, azkenean, eskuetatik joateraino (barreak).

Nonbait ikasi duzu ala probak eginez joatea izan da gakoa?

Neure kabuz ibili naiz. Aitagarrebari ikusten niona barneratu dut, baina, azken batean, belaunaldi aldaketa bat ere ematen da, eta guk beste baliabide batzuk dauzkagu: dentsimetroa, PH-metroa... Harrituta geratzen naiz, berak dena gutxi gorabehera egiten zuelako. Orain desberdina da. Pentsatu nuen sagardo naturala bai, baina agian beste zerbait egitea ere

bazegoela. Eta duela bost urte hasi nintzen proba berriak egiten. Sagarrarekin zer gertatzen da ordea? Urte batean asko daukazula eta hurrengoan batere ez. Hori dela eta, 2021ean sagar dezente zenez, lote ezberdinak egin nituen, errezeta desberdinekin.



Egiten duzuna zerrendatzerik izango zenuke?

Gehienbat sagardo naturala egiten dugu, %80 edo. Gainerakoan, jengibre eta limoiarekin egin genuen bat, Urraitz jarri genion izena; ahabi beltzarekin egin genuen beste bat, arrosa koloreko sagardoa atera zen, eta Kattalingorri izena jarri genion; eta gero lupulu batzuekin egin genuen beste bat. Lupulu europarrarekin egin nahi nuen proba eta ez dut uste egokiena hautatu nuenik; meloi tokea ematen dio, baina meloia oraindik heldu gabe dagoenean bezalako ukitua ematen dio. Horiez gain sagardo aparduna ere egin genuen. Prozesu ezberdina da: sagardo naturalarekin hartzidura ia bukatuta dagoenean botilaratu egiten dugu, eta aparduna egiteko hartzidura amaitu baino lehen botilan sartzen da, hartzidurak jarraitu egiten du eta karbonikoa ezin duenez inora bota, sagardoan bertan geratzen da. Horrez gain, beste saiakera bat egin genuen legami ezberdinek zer eragin duten sagardo berarengan, eta horrela, gure gustuko bat aukeratzeko. Eta gustatu zaigu bat: sagardoa asko argitzen du eta burbuila fin bat sortzen du. Bermut saiakera bat ere egin genuen, baina ez zen ondo atera, mazerazioan akats bat izan genuelako, eta horrekin ozpin bat egiten ari gara, itxura ona du. lazko uztan, baita ere, *sour* estiloko garagardoa egin genuen eta sagar zukua gehitu genion; hiru mota ezberdin aukeratu genituen, azidoenak zirenak, eta garagardoari nahastu genion.

Aurten sagar gutxi zenuten. Baina ez zara geldirik geratu.

Iraila inguruan kombucha eta kefir urarekin probak egiten hasi ginen. Errezetak doitzen ari gara eta prozesuak ikasten. Alkoholik gabeko edari probiotikoak dira, osasuntsuak. Hala ere, sagardo mundutik gatoz, eta sagarra daukagu etxean, eta bai kombuchari eta kefir urari sagarra sartzen diogu. Sagar zukua egiten dugu pasteurizatuta, eta hori nahasten diogu.

Oinarrian sagarra duzue, beraz, beti.

Bai, hala saiatzen gara. Gero, kombucha mota desberdinak ere egin ditugu: limoia eta jengibrearekin, masustekin, kiwiarekin, hemen inguruko eta sasoiko fruituekin. Baina ardatz nagusia sagarra da.

**Bakarrik aritzen zara lan horiek egiten?**

Normalean bai. Sagarra jasotzeko garaian familiakoak biltzen gara, baina probak egiten ni bakarrik aritzen naiz.

Sagarra ere beti zuena?

Bai, gurea bakarrik erabiltzen dugu. Askok dagoenean soberan izaten dugu eta lagun batzuk sagardotegia dutenez, haiek bildu eta eramaten dute.

Botilak kapritxoz zaintzen dituzu, zuk diseinatutako etiketak jarriz.

Daukadan beste hobbia uztartzen dut hor, ilustrazioarena. Botila bat biluzik edo jantzita ikusi, irabazi egiten du, begitik sartzen delako. Lehendik artxiboan ditudan irudiak dira gehienbat, aprobetxatuz erabiltzen ditut.

Aurrera begira baduzu kapritxorik zerbait berria probatzeko?

Askok (barrea). Adibidez Urraitz sagardoa latan sartzeko asmoa genuen, baina sagarrik ez genuenez hor geratu zaigu ideia, momentuz. Beste asmoa zen ko-hartzidura bat egitea mahatsa eta sagarrarena, baina gauza beragatik ezin izan dugu egin. Mahatsa lortu nuen eta txakolin pixka bat egin dut, hor ere proba ezberdinak eginez.



Bibarietal bat egin dugu, Gezamina eta Urtebi barietateekin. Berez, sagar mota gehiagorekin egin ohi dugu. laz finkatu genuen gure errezeta izango dena, eta emaitzarekin gustura geratu ginen. Beraz, asmoa, hori errepikatzea da urtero.

Ordulariari begiratzea ahazten bazait elizako kanpaiek pasatzen didate abisua. Ahal dudan guztietan etortzen naiz. Orain, kefir urarekin esaterako, prozesua nahiko azkarra da, eta astean bi edo hiru buelta egin behar izaten ditut, pixka bat kontrolatzera. Kombucharena luzeagoa izaten da. Baina gustura nabil saltsan.

Ez diogu hau kapritxo hutsagatik: lagun **gaitzazu** . Eduki hau guztia doan ikus dezakezu euskarazko **hitzik** gabeko Tolosaldea ez dugulako irudikatzen. Atarikide, iragarle eta erakunde askoren laguntzarik **gabe** ez litzateke posible hori. Gero eta komunitate handiagoa sortu, orduan eta sendoagoa izango da Ataria: zurekin, zuekin. Ez **utzi** biharko gaur egin dezakezun hori: **egin zaitez Atarikide!**



Leyre Carrasco mar 19,
13:24 [Berrobi](#)





Gertuko informazioa, euskaraz

- [AIARALDEA](#) [AIKOR](#) [AIURRI](#) [ALEA](#) [AMEZTI](#) [ANBOTO](#) [ANTXETA](#) [ATARIA](#) [BALEIKE](#) [BARREN](#) [BEGITU](#)
- [DEUSTUALDEA PREST](#) [ERLO TELEBISTA](#) [ERRAN](#) [EUSKALERRIA IRRATIA](#) [GEURIA](#) [GOIENA](#) [GOIERRI TELEBISTA](#) [GUAIXE](#) [HIRUKA](#)
- [KARKARA](#) [KRONIKA](#) [MAILOPE](#) [MAXIXATZEN](#) [NOAUA](#) [OIZMENDI TELEBISTA](#) [PLAENTXIA](#) [TXINTXARRI](#) [URIOLA](#) [UZTARRIA](#)

[28 KANALA](#)

[Gurean](#) [Plazanbazan](#) [Itap](#)

[Tokikom publizitatea](#)