

LURREKO

Sagardo ekologikoa: sagar egokiaren beharra

Sagardoa egiteko orduan hainbat arazori egin behar zaio aurre. Lehenengo eta behin sagarren kalitatea eta egoera zaindu behar dira. Garrantzizkoak dira ere garbitasuna, tenperatura egokia, teknologia eta teknika egokiak, e. a.

Hala eta guztiz ere egiten ari garen sagardoa aurrikusitako parametroetatik desbideratzen bada, badira eskura produktu batzuk (oso gutxi ardoarekin konparatuz) egoera zuzentzeko.

Sagardo ekologikoa egin nahi badugu, ordea, tresna gutxiago izango dugu eskura, behin okertzen bada, egoera zuzentzeko. Beraz, oso garrantzitsuak dira alde batetik prebentzioa eta bestetik bakarrik sagar onena erabiltzea sagardo ekologikoa egiteko.

Sagar onaren arazoa orokorra da. Alde batetik ez dago Euskal Herrian nahiko sagar. Gipuzkoan, batzaz beste urtearen arabera, %30 inguru izango da eta nahiz eta Bizkaian sagardoaren %100a egin bertako sagarraz, produkzio txikia da (500.000 kilo inguru). Produkzio urri honen

SAGAR MOTA	DENTSITATEA gr/l	pH	FENOLAK gr/l
Goikoetxe	1.058	3,23	1,90
Txalaka	1.050	3,36	2,32
Urdin sagarra	1.047	3,34	1,91
Gazi gorri	1.058	3,06	3,50
Moko	1.052	2,80	6,50
Regona (1)	1.047	3,05	1,22
Raxao (1)	1.051	3,13	1,79
Blankina (1)	1.053	3,08	1,49
Merabi	1.045	3,00	3,35

(1) Asturiarrak

Balore hauek aldaketak dituzte urte batetik bestera, baita urte barruan ere (eguzkia eta euriaren eraginez). Baina beste gauza bi ere izan behar ditugu kontutan sagar motak aukeratzeko orduan: produkzioa (eta urte batetik bestera izaten duen gora behera) eta gaixotasunen aurrean duten erresistentzia.

Beraz, ez du lan erreza sagardo sagarra landatu nahi duenak aukeraketa egiteko orduan. Barietate aukeraketa eta ikerketa hau oraintxe ari da egiten Euskal Herri mailan eta funtsezkoa da geure sagarraz egin nahi badugu sagardo on bat.

zati bat bakarrik da lehen mailako sagarra sagardoa egiteko.

Sagar ekologikoaren kasuan produkzioa oso txikia da (5 hektarea inguru Bizkaia, Gipuzkoa eta Nafarroan). Beraz, ez dugu aukera handirik. Derrigorrezkoa da sagar onenak landatzea esplotazio ekologikoetan.

Zein da sagar ona?

Sagardo ona egiteko (sanoa eta zapore arrarorik gabekoa) sagarrak ezaugarri batzu izan behar ditu:

1.- Garraztasuna:

Sagarra nahiko garrantza izan behar da, pH 3,3 ingurukoa izango duena askoz jota, Mosto

garratz bat ez da egokia kome-ni ez zaizkigun bakteriak gartzeko bertan, beraz, arazo gutxiago izango ditugu.

2.- Polifenol maila (taninoak):

Ahalmen bakterizida duten kon-puestoak dira eta sagar guztie-tan daudenak, batzutan oso gu-txi eta beste batzutan gehiago: 0,6 gramo/litro ingurutik 6,5 gra-mo/litro ingururarte (mostoan).

3.- Azukre maila.

Azukreak ematen du alkohol maila (fermentazioaren ondorioz) 1.055 dentsitatea duen mosto-ak (110 gramo azukre/litro) 6,5° alkohol emango ditu. Alkohola ere antiseptikoa da, beraz, 6,5° dituen sagardoak erresistentzia handiagoa izango du 5,5° ditue-nak baino bakterien erasoaren aurrean.

OHARRA: Interesatuta gaude gai honi buruz kezkatuta daudenekin kontaktatzeko.

Tfnoa. 94 622 55 11 Aitor