

Gorabehera teknikoak -«acidez volátiles» delakoa eta liak- ezin dira oraindik kontrolatu

Hasi dira sagarrak sagardotegietan sartzen. Egunotan hasiera ematen zaio atzera sagardoaren erritual zaharrari. Martxa bizian jarriko beriz ere Euskal Herrian den sektore nahasienerako bat.

TRADIZIO zahar gutxielkin gertatzen den bezalaxe, sagardoak bere aurretik da. Sagardoaren aurorea areagotu egin da generoa arizon urteetan. Donostia, Astigarraga eta inguruko herrietan ospatu izan diren Sagardo Egunak dirota ta batetik, bostetik edotera urtebik urtera jende gehiago doalako, batetik, Sagardogileen kezak, berriz, sagardotegiak bezainbat ugurtu dira azkenekoak hontan. Sektorearen trantsizio ez da hain distantzia.

Quin bi hilabete Hernaniko Zabalegi neka-
zari-eskolako hortaz propio hitzegileko munta-
tu ziren jardunaldietan izan zirenek agudo
asko sumatu zuten kezka-giroa.

Franki ez egoteko moduko datuak: sagardo etxakera urritu agin da azken urteetan eta sagardotegi batzu botila franko saldu ezinaren gertatu; sagardogileak ezin du oraindik edari hori kontrolatu, inor ez dakielarik onat ala ezarra alerako zaien; eta sektorea oso bariatu da: produktore batzu oso txikiak, eta beste batzu askoz handiagoak ia-ia industria formal moduan antolatuta.

«Sektorea garzki dago -dio Zapiain sagardo-
gileak-. Dirunk ez inon. Bizi ahal izateko sagar-
dogile askok bere inbento paraleloak jami be-
tar izan dituzte marboan: jami txoba sei hilate-
etan, dirua forliletatik atera, baratza haundi-
ak muntatu...»

Ez diru ahurora ailekatzen sagardogileak denak Gipuzkoan, bestalde- Hala ere ez sude denak bat. «Asociación de Productores de Sidra Natural» delakoan zatiketa gertatu zen 1986an eta harezkero bi elkarte ditugu: «Astuko» eta «Taloa». Hiruregi lagun ditu enologik gukiko egunean, lau bestek.

Zatiketaren arrazoiak hauxe izan ziren: gorra delako tartuko zutenak- Zapian, Zelala, Bor-

da eta Mina- martxa bizilagoo ezarri nahi zioten elkarteari, lehenbailehen erabakiaz hartu sagar erositetik koordinatu ahal izateko eta harara ezazendutiek kontrolatu. Bolazroa egin zen eta kontrol gahago eskatzen zuten sagardogileek ez zuten beste inoren botorik irten. Gaitzaileak elkartetik irten eta handik gutxira jaui zen "Taldoa".

Oraín mozu desberdinaren hurbiltzatzen du te di asoziazioak. «Asociación de Productores de Sidra Natural» erakundeak presidentea den Izaskun Iturrizaren hitzak: «Santutxo gara sagardo gutxi-ko epiten eta hartara azo sobran gertatutako sagardoa ere saldu». Saiatu hitzak horie esan nahi du, saltzaitea, eta du loruko denik esan nahi. Asoziazio horiek ez baitu du bazkideen produktzioa erabak kontrolatzen. Nahi lukete piskana piskana bazkideak kontrolaren komunitaria buruan sartu, baina orainoz ezin. «Nere gustoko ez diren erabakiak ere hartu izan ditugu mozu okarlean, bazkideen amonak ezin behar dago sagardotxoak zozko jandela hemana», esatu du Izaskun Iturrizak. Erakunde horiek produktzioa eta zirkulazioa bazkide guztiei, eta presidentek eta bertako Miguel Angel Saez enbaxadak dituzten nahiko fidatutakoak dira.

1940. g. alomānārgoika denez, elkarreza ere askoz txikiagoa bait da, araudi zortzigarago dago, ez hartzien dizen erabakiak errespetatzan ez d'ituen, automatikoki kanporatuz dio presidentetxo, Zapainek. Elkarke honak sistema berri bait ek:n dio: sagar parte handi bat Gipuzkoa eta Bizkaiko 196 baserituen erosten diete, baseritak bakotzian fitxa bat egin zaiolarik sagar motak, sagararoduen edadea eta abar bakoteko. Elkarke berak erabakitzen dio gutxi-gehiegia, baina bakoitzak bere bakiak dio. Eta inoz ikusten bada lau sagarodigile portakotek bat sagardo gutzia saldu zezin ezein labilela, hurrengo urtean sagardo gutxiago produzitza demogortzen zaio.

Beste elkarteko sagardogileek ere hemengo sagar dezente gastatzen dute, jakina. Elaz goguziaoren ia erdia hemengo sagarraz erabiltzen gure sagardogileek, dio Irizarrek. Aurten portzentaita bahuagoa izango da, sagar utxiago izan da-la Gipuzkoan, Donostia-



Aldatu da sakarra sagardotegietara. (Uste-en argazkia)

Errenteria aldean tira, baina Goierni eta kostaldean gutxi».

Zaleek askotan egiten duten galdeta: «Noiz-ko hemengo sagarraz bakarrik egindako sagar-
do?» Hara lizarrek dioena: «Diputazioaren
diru-laguntzaz sagarondo ugari aldatu da,
baina arbola honek bi urtez behin ematen du
hemengo sagarraz bakarrik egindako sagar-
do».

botila. Prezioan alde handia dago hemengo
sagarra izan Galizia-Normandiakoa izan. Gure
baseritarrek gehiago esijitzen dute urtetik ur-
tera, gainera.

Hasiak dira harremanetan Jaurilitza eta sagardogileak, sektorea gehiago erregulamentatu asmaten. Bada Jaurilitzak piska batetako lana. Lakuan inork ez daki zenbat sagardo litro egiten den Euskal Herrian, Hazienaren beldurraz sagardogileek egiazko zifrak ikutatu ohi dituzte. Esatekotan, juxtu-juxtu elkartean esango diote, eta batzuek berxuta euria hori ere.

Jaurilitzak edate hobea goa egin behar dute! esaten dioten sagardogileei, eta seguru asko bakoiengileek eman dituzten pauso teknologikoak gogorazazko dizite. Eztabaidetan mair

azalduko ziren bi kontzeptuok: azidez volatilak delakoa eta liak. Garraztasun horrek legezko topea du 2,2 gradu. Hortik gorako sargardoak ez dira gutxi, hala ere. Sagardo fuertea goak dira, eta batzuentzako beronek onenak. Sargardogileak ez dafaz bat: batzuek uste dute tope hori gorago jarri behar litzatekeela, bostetzu garraztasun gutxiak sargardoak dira.

Liai bat bera kezkatzekoak sagar dogie guztiztar. Azken urteotan bolatolako lia gehiago sumatu da galnara. Hor bezelantzi bat datozela produktore guztiztar. Ez dago amarrun moduko horiek tratatuko dituenik. Bi elkartek ari dira inbestigazioak egiten irtenbide bila, baina oraindago soluzio garbi-garirik ez. Badi- rudi arazoietako bat sagarra bera dela: sagra- rra franko kanpotik ekaritzen denez, oso gertu- tik ezin kontrolatu sagardotegietan sartzen diren kultura eta helgu gabeko sagar dezente- tokatu ekoizleak guztiztar postibitate hian- da dauke. Lia gehiago inportatzen da eta arazoietako bat kupelen neurria izan liteke. onzi handiagoak erabiltzen direnez, zikin guz- tiztar denbora gehiago behar dute beherain- jaisten.

Lehen esan bezala, sagardogileek orain ere ez dute sagardoaren erabat kontrolatua. Produktu biziak daude, bostazuzen eta gero ere gelditzen da gogaina, kanak berriz ere hortze jarraitzen duen erreakzio kimikoak gogaitzen. Horien hiztoko oso dira adierazgarriak. Eskatu dituzten sagardo Alemaniatik, ez dute dakit bidaltzeko duten. Dudan dago nola aliatutako den eta han nola irauten duen. Miguel Angel Saez enologikoa lotutako ikusteri duen arazo zahar hau: «Villavicencio sako Laborategian hogeita hamaika urte inguru dituzte sagardoren arazo teknikoko inbestigatzen eta han ere ez dute oraindik erabateko soluziorik aurkitu.

inazkerre ueste du poliki-poliki metalezko kupa-
lata nagusitzen joango direla. Asturienas hasi-
dira, erdi-izkutan hala ere, asturiarrek gusto-
koa bait du oraindik agurraren irudi mitiko-
a. Baina denboraren jendeak irentsi beharko du
hori ere. Metalak dakarren garbitasunaz eta
beste hainbat bantjaz jabetu beharko. Iriz-
berri hasi da proba txiki batzu egiten metalezko
kupaletan eta ikusi du, konparazio baterako,
horko sagardoak binpart gehiago izaten du-
ela.

Asturiarrei kopiatuko zaien beste sistema bat: komertzializazio modua. Hori Asturiasei mantso botilaratu eta saltzen dione, aurretik botila gutxi; hartara botilak ez dira dendotatik pilatzen eta liak sortzeko ariakiko gutxiago. Beraz, sagardo botilaratu berria kontsumitzen bait da.

F.L.



Bai inazarrak bai Zapiekak uste dute txontatik edateak kalte egin diola neurri batean sagardoa. Orain arte batzu txontu modan jati zen eta asko ugaldi ziren sagardotegiak. Horik bizi ziren sagardogile asko eta horik, horik eta bakako fortetik saltzen. Ez ordea sagardoa botilaratu eta produktu hori saltzen.

Textxetik edateko erabilizten den kapele-
ko sargardoa berragoa da ikitu gabeko
kapelekoa baino. Textxetarako uzten den
kapelean oxigenoa sartzen da, gortik huz-
tiz bat da, eta oxigenoak azidifikatu egi-

ten du sagardoa. Ez da inolako sagardorik botilaratu behar, baina zenbat sagardogilek egiten diote kasu horri? Badago soluzio bat, nekosoa hala ere, edan ahala, egunero altxera gonibetete kupela, zenbatek hartzen du lan hori?

Sistema lojkoena zera da: kupel banaka batzu bakarrik uztea bokatik edateko, eta gainontzekoak itxita eduki. Sagardotegira merendatzerako doan jendea phitu dadila hiru-lau kupoletatik bakarrik edaten. Ez dezala pretenditu guztietatik probatu. Botilan sagardo ona edan nahi bada, badiñudi beste erremedioirik ez dagoela.

Nolako etorkizuna?

F.J.

SAGARDIAKAREN etorkizuna ez da go gabe. Ez baita inondik inongo egunoroko edari. Urteko sasoi batean dizezke edaten da, baina osatze gutxiago besterik ez dago.

Beste arazo bat prestipioarena da. Ez dugu arazo prestipio haundirik; eta gauza horrela, jendea ez zait inporta noiz edo noiz halamoduko sagardoa topatzea. Arazoak baino batzuek sagardoa zer den pentsatzen diutakoetok. Bide horietatik, ordea, etorizun arazo da sektoreak, horrela ez baita dagoen arazo egiten. Sagardogileak dirua egingo badute, aurrena prestipioa ezarri behar diote edonahi, tresneria hobetuta

analisiak eginez, kalitate handiagoko sagar-
daz eginez. Eta hortarako dirua behar.

Komeni litzateke gogoan edukitzea Nafarroako ardo gormarekin zer gertatu zen gogohena garraioa saltzen zen oraintsu arte, baina hortik negozio handirik ez. Hasi ziren ardo hari beste irudi bat eman nahian, hobetu ziren bodegak; hasi ziren botilak eta etiketak... eta garestitu zen ardo gormia. Ardoan ere hobea, jakina.

Sagardoaren kasuan beste hainbeste gerta liteke: Hobetuko da seguru asko edari hau, baina garestitu ere bai. Behar bada, akabo laster orain dagoen prezio modua.