

Urruti samar dago sagardotegi garaia, denbora dezente gelditzen da oraindik. Baina dagoeneko hasi dira lanean sagardogileak, eta serio, gainera. Ez da gutxiagorako; sagardoa egiteko garaia da, eta sagar zuku ederrena lortu nahi dute.

Upela, upela, sagardoan hotela...



|| Gurutzeta sagardotegiko ataria sagarrez beteta dago asteotan. Urarekin garbitzen dituzte bertan, tolarera pasatu aurretik. argazkiak: Jon Urbe / Argazki pressa

|| Estitxu Elduain

Sagar usaina nabarmena da Gurutzeta sagardotegiaren atarian, eta, kontraesan badirudi ere, arraroa egiten da. Izan ere, txuleta erre usainarekin gehiago identifikatzen ditugu sagardotegiak; haragi erre usainarekin, bakailao tortillarekin, gaztarekin, intxaurrekin, sagardoarekin, eta bertan sortzen den giro ederrarekin eta parranda kutsuarekin.

Baina hori guztia urtariletik aurrera izaten da, orduan hasten baita sagardotegi garaia gehienontzat. Ez, ordea, sagardogileentzat. Haienentzat, orain da lanean serio hasteko unea, geroa arrakasta edo porrota emango dioten sagar salda hori egiteko garaia hain justu.

Serio ari dira lanean, hortaz, Euskal Herriko sagardogileak. Gurutzeta sagardotegian, esaterako, bi aste daramatzate jada sagardoa egiten. Sagarrez beteta dute ataria, martxan dituzte tolarak, eta, apurka-apurka, ari dira lehien upelak betetzen. «Hilabete eta erdi inguru pasatuko ditugu urte honetako sagardoa egiten, eta, dena ondo joanez gero behintzat, datorren hilaren erdi alderako bete samartuta izango ditugu upelak», azaldu du Jose Angel Gurutzeta, sagardotegiko nagusiak.

Lasai mintzo da sagardogilea, patxadaz. Sagardoa egiten eskarmentu handia duela nabarri zailo prozesu guztia azaltzeko orduan. «Aurrera, hemen pilotuta daukagun sagarra garbitu eta xehetzen da», hasi da sagardotegiaren atarian. Horretarako, lurrean dauden kanal batetik pasatzen dituzte sagarrak uraren presioarekin, bonbo batera iritsi arte. Han gutzit garbitu ostean, matxakara erortzen dira sagarrak, eta xehetu egiten dira.

Tolarera pasatzen da hori lortutako pasta, eta, hara joan gara gu ere nagusiaren atzetik. Bigizonezko aurkitu ditugu han, isilik, jo eta su lanean. Pala bana eskuan hartuta, aurretik xehetutako pasta tolararen barruan behar bezala jartzen ari dira, gero makinarekin ondo prentsatzeko. «Tolarre tradizionala da hori, beti-

koa, lan gehiago eskatzen duena», dio Jose Angelek.

Tolarre mekanizatua dute alboan, «azkarra-goa, garbiagoa eta eraginkorragoa», nagusiaren hitzetan. Ez du jokatzen, Gurutzetako nagusiak nahiago du tolarre mekanizatua tradizionala baino, bere ustez, emaitza hobek ematen dituelako: «Lana azkarrago egiten du, eta, hortaz, muztio freskoagoa ateratzen du, eta oxidaziorik gabekoa. Tradizionalarekin, denbora gehiago pasatzen du sagarrak patxakan, hiru bat egun edo, eta airearekin askoz kontaktu gehiago izaten duenez, nahiko oxidatuta ateratzen da zukua», azaldu du. Horrez gain, lanerako ere askoz erosoa omen da mekanizatua: «Botoi bati emanda nahikoa duzu; bestearekin, hori ibili behar duzu palarekin aurrera eta atzera».

Argi dago, Gurutzetan nahiago dute teknologia tradizionala baino: «Tradizioa eta kalitatea ez daude beti uztartuta, sagardoaren kasuan ez, behintzat», gaineratu du Jose Angelek. Eta zergatik jarraitzen du, hortaz, tolarre tradizionalarekin? «Dena ezin delako batera egin!» dio irribarrez: «Diru asko behar da guztia mekanizatzeke, eta pixkanaka-pixkanaka ari gara. Denborarekin, guztia mekanizatzea da nire ametsa», aitortu du.

Eta tolaretik upelera. Sagardoaren hotela omen da upela, hala dio abesti batek. Baina benetako hotel handi horretara joan aurretik, beste aterpetxe batzuetan egiten du geldialdia sagardoak. «Upel txikiagoetara pasatzen da tolaretik lortutako zukua, pixka bat hozteko. Lau gradura arte-edo hozten da bertan, eta pixka bat garbitu, dekantatu», azaldu du Gurutzetako nagusiak. Geldialdix horren ostean egingo du bigarren toki aldaketa: hartitze aldera, beste upel handiago batera pasatuko da salda, eta, bertan, hogel bat egun-edo irakiten pasatuko ditu. Azkenik, benetako hotelera pasatzeko ordua iritsiko da, hilabeteetan atsedena hartuko duen upelera joango da sagardoa.

Oraindik ez da uera hori iritsi, eta nabari da



|| Sagarrak garbitu eta hautatzen.

Gurutzeta sagardotegian, Upeldegia garbitzeko prestatzen ari dira; sagardoz bete aurretik, tokia desinfektatzea beharrezkoa baita, besteak beste. Fresko egiten du bertan, oraindik; hotz egingo du gero, neguan, eta, urtero legez, sagardotegi garaian asko eta asko kexatuko dira horretaz. Baina horrek badu bere arrazoiak: «Sagardotegiak ez dira hotzak kapritxoak, el», dio barrez Gurutzetako nagusiak. Irakinaren ostean, sagardoa behar bezala fintzeke, oso garrantzitsua omen da upela toki hoztean egotea.

Horregatik, hemendik urtarileria bitartean egingo duen eguraldiak izango du zerikusirik datorren denboraldiko sagardoaren kalitatean: «Udazkena beroa izaten bada, sagardoa apur bat eskasagoa izango da; hotz egiten badu, berriz, oso ona», azaldu du Jose Angelek. Beste asko ez bezala, Gurutzetako nagusia ez da ausartzen sagardo berria nolako izango den aurreratzen: «Aurtengo udazken hasieraren ondorioz, sagarra hobea atera dela diote batzuek, eta sagardoa ere hala izango dela ondorioz. Nik uste dut oraindik gorzezi dela hori esateko, gero sorpresak ere izaten baitira. Sagarra ona izanagatik, okerrera egin dezake zukuak upellean, eta, esan bezala, azaroko eta abenduko eguraldia ere erabakigarria izango da», dio zuhurtziaz.

Azaro erdirako beteta izango dituzte upel gehienak; haatik, ez da orduan amaituko sagardogileen lana. Askok kontrakoa pentsatu arren, sagardogileen lana urte osokoa izaten dela ziurtatu du Jose Angelek. «Sagardoa egin ostean, sagardotegi denboraldia prestatzen hasi beharko dugu». Upeltegik txukundu, margotu, sagardotegi garairako langileak aurkitu eta kontratatu... ba omen dago zeregina. Langileak aurkitzeak ematen ei du lan gehien, ostalaritzan oro har gertatzen den bezala. «Ostalaritzako lana gustuko duena edo horretan ona dena okupatuta egoten da normalean, eta gutzit trabatu gabeko jendea izaten da sagardotegietara estra moduan lanera etortzen dena», azaldu du Gurutzetako nagusiak. «Horrek arazoak ekar ditzake, baina, benero, oraingoz behintzat ez daukagu kezkarik», gaineratu du. Ostalaritzako beste sektoreetan gertatu den bezala, immigranteak kontratatzea izango da agian irtenbidea: «Ba ez da ideia txarra! Txapela jarriko diegu eta kito, seguru beste edozeinek bezain ondo edo hobeto egingo dutela lan», dio Jose Angelek barrez.

Hori izango da, agian, datorren urtarilean hasiko den sagardo denboraldiko berrikuntzetako bat. Nork daki. Oraindik dezante gelditzen da 2004ko aurreneko txoootxxx/oihua

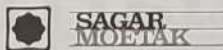
Bertako sagar gutxi

Aspalditxotik ekartzen dute kanpoko sagarra Euskal Herriko sagardogileek sagardoa egiteko. Baina, aurtin, inoiz baino gehiago behar izan dute kanpoko, bertako uzta oso murrizta izan baita, eguraldiaren ondorioz. Gipuzkoa barnealdean, esaterako, ez da apenas sagarrrik bildu, eta kostaldean jaso da ia gutzia. Kanpora joan behar izan dute, hortaz, sa-

gar bila sagardogileek. Galiziatik eta Britainiatik ekarri dute gehiena, uzta oparoa izan baitute bi tokiotan. Asturistik ere iritsi dira sagarrak, baina beste urteetan baino gutxiago, han ere izan baitu eragina lehorteak. Kontuak kontu, behar adina sagar lortu dutela esan dute sagardogileek, eta hori omen da garrantzitsuen.



|| Gertutik zaintzen ditu sagardo upelak Gurutzetako nagusiak.

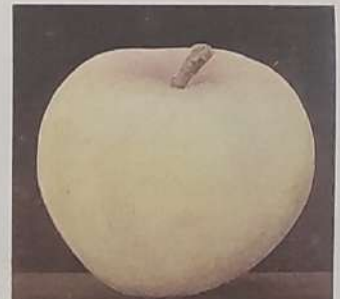


Errezil sagarra



1 Zuhaitz sendoko sagarra da hau. Fruituaren forma borobil eta txapalekoa. Azalaren kolorea berdea da barrutik, eta marroia kanpotik. Zapore gazigarretza ematen dio sagardoari.

Txalaka sagarra



3 Zuhaitz sendoko sagarra da txalaka, eta forma borobil mokoluzea dauka. Azalaren kolorea berdea da barrutik, eta horia kanpotik. Sagardoari zapore gazigarretza ematen dio sagar honek.

Mozolo sagarra



2 Zuhaitz normaleko sagarra da hau. Fruituaren forma luzeantzekoa da eta mokoluzea. Azalaren kolorea, berriz, berde argia edo horia da barrutik, eta laranja kanpotik. Sagardoari zapore garretza ematen dio.

Urtebi sagarra



4 Bi eratakoak daude: handiak forma borobila du, azal gorria du kanpotik; eta zapore gazia ematen dio sagardoari; txikiak, berriz, forma borobil eta txapala dauka, azal horixka du kanpotik, eta zapore gazigarretza ematen sagardoari.

|| Makinek asko laguntzen dute sagardoa egiteko orduan.

|| Tolare tradizionalaren ondoan, mekanizatua ere asko erabiltzen dute egun.

entzuteko, urrutik ikusten dute, behintzat, oraindik sagardogileek. Baina iritsiko da hori ere, askok uste baino azkarrago, gainera. Gogoia pizten hasteko, hona hemen Gurutzetan esan digutena: «Betiko giro ona ez da faltako, jaki goxoak ere ez. Sagardo txarrik ez da izan-

go, eta lagarpenak betetzen badira, gainera, besteetan baino hobea aterako da. Uste dut sagardotegiak benetan gustuko dituenak datorren denboraldian ere ez duela kezatzeko arrazoirik edukiko». Urtarril bukaerara arte itxoitea besterik ez da gelditzen orain.