

Txotx garai gertu dago, lan gogorra datorkie, beraz, sagardogileei

Sagastietan urte guztian izaten ez den jende mordoak dabil egun hauetan, sagarra biltzeko aldia izanik, zakuak eta otzarak eskuan sagar-biltzaile ugari baitabil hara eta hona. Sagardotarako gehienak, sagar-

doak duen arrakasta ikusita, makina bat sagar beharko da Euskal Herriko ehunka eta ehunka upel biltzeko. Horretarako, baina, sagardogileek lan handia egin beharko dute aurrerantzean ere.

Eskuak igurtziz, urtarri-la noiz iritsiko izango dira sagardoaren zaleak, orduantxe, hil bukaeran hain justu ere, irekitzen baita beren edaririk gustukoena edateko garaia.

Sagardogileak, berriz, eskuak igurtziaz ez, horiek ondo astindu eta lanerako prest dira jada, urtarrilean hasi nahi duten denboraldiak aurretik lan marzula egina izatea eskatzen baitu: sagarra bildu, hura dolarrera eraman, prentsatu, muztioa jaso, upelean sartu... Makina batek buruhauste ugari izango du botilatik edota upeletik bertatik beren bezeroei hilabete luze eta ko lanarekin emaitza aurkeztu aurretik.

Sagardogileak dira lanean hasten lehenak. Uda osoan sagastiei begirik kendu gabe izan dira, begi-bazterrez eguraldiak ekarriko duena tentu handiz

zaintzen, ekaitz indartsu bat nahikoa baita urte osoko lana zapuzteko. Iazko urritasuna, sagarrondoak fruiturik gabeko irudi hurra, gogoan zuten, eta hori dela-eta, gustuz aritu dira begiratzen beren sagastia loretan jarri ostean lore horiek nola bihurtu diren sagar fruitu. Orain berriz, horiek nola bildu, horretantxe dute burua sagardogileek, tartean, Jose Mari Irizar Barkaiztegi sa-

gardogileko arduradunak; izan ere, sagarrondoari ondo eusteko adinako garrantzia baitu biltzeko prozesuak berak.

Oro har, sagarra heltzen denean erortzen da lurrera, bere kabuz; hori, bai, zenbaitetan goizegi eta beste batzuetan, berriz, beranduegi gertatu ohi da. Sagar biltzetarako garaia hilabete honen amaieran hasi ohi da, eta urriaren lehen asteetaraino irauten du, baina

sagasti batzuetan hainbat egun daramatzate lanean. Beste batzuetan, berriz, orain arte sagarrondoan «oinak garbitzen» jardun dute sagardogileak, hau da, behar baino lehenago lurrera erori dena edo haizeak bota duena biltzen. Sagar horiek ez dira sagardoa egiteko erabiltzen; «horiek ozpina egiteko biltzen dira», azaldu du Irizarrek.

Sagarra batzeko teknika ezberdinak erabiltzen dira. Batzuek nahiago izaten dute eskuz egin. Sagasti handiak dituztenek, berriz, mekanikoki ere egin ohi dute; horretarako, ordea, beharrezkoa da sagar guztiak aldi berean jasotzea, hainbat txandatan bilduz gero asko garestitzen baita prozesua. Bestalde, garrantzitsua da sagarra ez hondatzea, zuloren bat egin ez gero, sagarra hondatzeko arriskua baitago.

Ia orain arte, hainbat sagardogile sagarrondoan oinak garbitzen aritu da

EURIA, OSO APROPOSTA

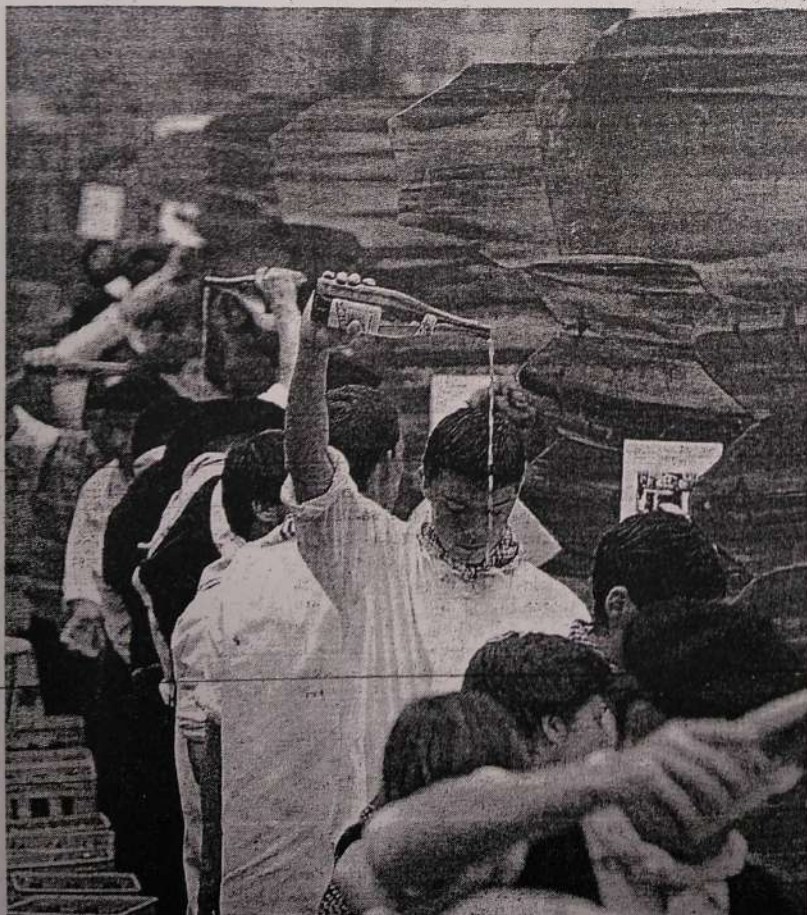
Sagarra biltzeko unean berorik ez egitea komeni da, eta euripean biltzeko aukera bada, orduan eta hobe. «Eurria lana egiteko ez da ona; bai, ordea, sargarraren kalitatea gordetzeko», azaldu du Irizarrek. Jasotzeko unean ez ezik, urte osoan egiten duen eurria ere garrantzitsua da urtarrilean txotx garaian eskainiko den sagardoa ona izan dadin. «Sagarrondoek primerako sagarra eskaintzeko negu hotza behar dute, baina behin udaberria heltzen denean eurria egitea da garrantzitsua. Udan, berriz, euri gutxi egitea eta eguzkia dira onak; gehiegizko berorik gabe, ordea, izan ere horrek azukrea pilatzea baitakar», azaldu du.

Iaz urritasuna izan zen nagusi euskal sagastietan. «Makina bat lan izan genuen upelak biltzeko», ekarri du gogora Irizarrek. Hori dela-eta, kanpotik ekarri behar izan zuten sagarra. «Galizia eta Frantziatik ekarri genuen, batik bat, erabili genuenaren %80 gutxi gorabehera», zehaztu du. Irizarrek esandakoaren arabera, iazko maiatzeko izotzak hondatu zuen joan den urteko uzta. «Une hartan zuhaitzak loretan

Sagardoa egiteko, sagar mota ezberdinen gozoen...

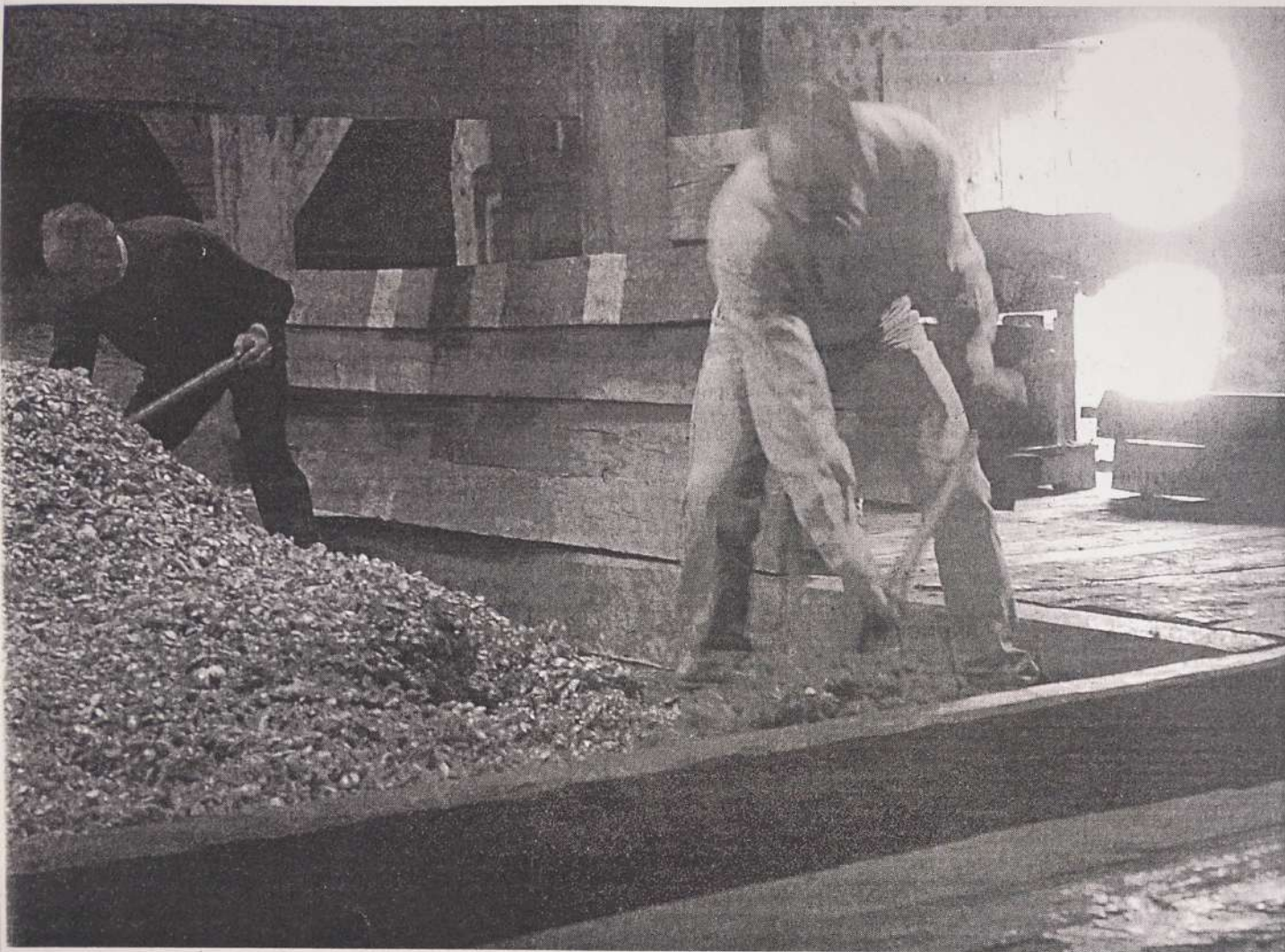
Interesa eta jakin-mina eragiten duen produktua

Antzinako edaria da sagardoa, Kristo aurrekoa, historialariek adierazi dutenez. Frankoren garaian ekolozpena maldan beheara joan bazen ere, gero indartsu ekin zioten berriz ere sagardogileek. Kontsumitzaileek ere sagardogintzaren gainean gero eta interes handiagoa agertzen dutela azaldu du Fraisoro Nekazaritza Eskolako irakasle Jesus Calvilok. Horren adierazgarri da herriz herri egiten diren sagardo erakusketen arrakasta, eta, nola ez, sagardotegietara joaten den jende mordoak.



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Ia herri guztietan egiten diren sagardo erakusketek gero eta jende gehiago erakartzen dute.



«n eta minen- arteko nahasketa egokia egitea oinarritzkoa da.

Geri GARAIALDE | ARGAZKI PRESS

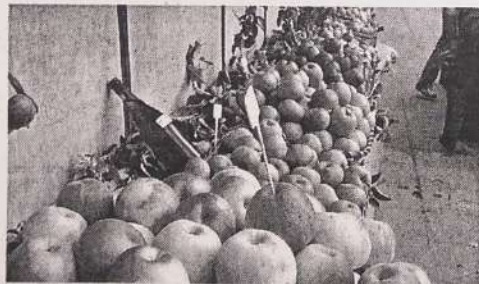
zeuden eta izotzak den-dena hondatu zuen», azaldu du.

Era berean, udan egin zuen beroak ere ez zion mesede egin sagarrari, ez eta sagardoari ere. «Beroak sagarrak gozatu zituen, eta azukre hori guztia alkohol bihurtzen nahikoa lan izan genuen», azaldu du Barkaiztegi sagardotegiko arduradunak.

Aurten, berriz, bertakoa erabiltzeko aukera izango du Irizarrek, nahi adina sagar baitago euskal sagastietan. «Aurten sagar asko dago. Izan ere, zuhaitz asko, pisu handia dutelako, hausten ere ari dira», esan du Barkaiztegiak.

Barkaiztegi sagardotegiko arduradunek inguruetako sagastietatik biltzen dute sagarra. «Bertako hornitzaileak ditugu: Hernanin, Astigarragan, Asteaun, Zizurkilen, Goierri inguruan Mutiloan...», beraz, leku askotan. Gainera, gure sagastietan ere biltzen dugu sagarra», azaldu du.

Sagardorik hobereña egiteko lehengai on eta ugari izatea bezain garrantzitsua da nahasketa egokia egitea. Behin bilduta daudela ere, sagardogileak aukeratu egin behar ditu, gakoa «ukitutako» sagarrak ez erabil-



JON URBE | ARGAZKI PRESS

Sagarrak nonahi dira aldi honetan, sagardotegietan nahiz merkatuetan.

EDARI ZAHARRA, TEKNIKA BERRIEI HELDUTA

Jesus Calvillo Fraisoro Nekazaritza Eskolako irakaslearen ustez, sagardogintzan aurrerapen handiak egin dira. Sagardogileek, gainera, interes handia dute, eta urtez urte egiten diren berrikuntzak beregintzen saiatzen dira. Berrikuntza horien artean dago:

• upelei dagokiena. «Egun ezin herdoilduzko ontziak erabiltzen dira, garbitzeko errazagoak direlako, eta sagardoari kalte egin diezaioketen bakterioak hobeto ekiditen direlako. Bestalde, egiten dena ere hobeto kontrolatzeko aukera dago», gaineratu du.

tzea da, Irizarren esanetan. «Gainerakoan, sagar osasuntsua izanez gero, motak aukeratzearekin nahikoa da», esan du.

Euskal Herria aberatsa da bere sagastietan dituen sagar mota ezberdinei dagokienez: errege sagarra, txori sagarra... Guztiak dira, gainera, euskal sagardoak duen sonaren oinarri; izan ere, sagardoak askotarikoa behar baitu izan. «Sagar mota txarrik ez da, eta onik ere ez. Bakarrik erabiltzeko bakar batek ere ez du balio», esan du Irizarrek. Izan ere, sagar geza eta gazien nahasketa egiten jakiteak garrantzi handia du, sagardoa mantsoegia edo biziegia izan ez dadin. Hori dela-eta, zenbait urtetan hemen sagarra nahikoa izanik ere, kanpora jotzen dute, bertako sagarrak ez dituen ezaugarriak dituen fruitua ekartzeko.

Zer da, baina, sagardoa? Zergatik hartu behar dira horrenbeste gauza kontuan? «Mikrooganismo batzuek azukreak erabiltzen dituzte elikagai moduan, baina oxigeno gutxi izaten dutenez, ez dute liseriketa prozesua amaitzen. Alkohola uzten dute», hori esanda laburbildu du Jesus Calvillok, Fraisoro Nekazaritza Eskolako ira-

kasleak, sagardoa egiteko prozesua.

Emaitza «fina» izan dadin hiru sagar mota nahastu behar dira: gozoak, garratzak eta minak. Hiru mota horien nahasketan oinarritzen da, hain justu, Calvilloren esanetan, sagardo mota ezberdinen arteko aldea. Sagardotegi berak ere urtero erabiltzen duen sagarra aldatu daitekeela ere gogorazi du, besteak beste, sagasti ezberdinetako sagarra erabiltzen dutelako. Sagarraren beraren egoerak ere zeresan handia du upelean sartzen den sagardoan.

Gerta daiteke nahasketa egokia egin arren, sagar gozoak usate baino ur gehiago izatea eta horrek gozotasuna apaltzea. «Sagarrak, berez ura behar du eratzeko, baina zenbat eta ur gutxiago izan, orduan eta lehorrago dago, baina, aldi berean, zapore batzuk indartsuago dituzte», azaldu du Calvillok.

Azken batean, argi dago, sagardoa egitea ez dela matematikaren antzekoa, atzetik lan mardula ez ezik, jakituria eta, zergatik ez, zorrea, ere tartean baitira.

Maidor EIZMENDI

DONOSTIA