

Bihar ospatuko da Donostiako Konstituzio enparantzan hamaseigarren sagardo eguna. Bertan, berrogeitamar sagardogileek irekiko dituzten hamar mila botiletako sagardoa dastatzeko aukera egongo da. Josetxo Uria Irastorzarri egingo dioten omenaldi xumea izango da eguneko ekitaldirik garrantzitsuenetako bat

# «Sekulako etorkizuna du sagardoak»

### XABIER LOPETEGI

Ohi denez, sagardogileren bati egiten zaio omenaldia Sagardo egunean. Baina aurten, tradizio hori hautsi eta Donostian bizi den Josetxo Uria Irastorza tolosarra omenduko du Sagardogileen elkarteak. Sagardotegirik ez duen arren, oso zaila da euskal sagardoaren alde Josetxok adina lan egin dutenak aurkitzea. Afizio guztitan aritutakoa da Josetxo, eralkitzaille, futbolista... baina sagardoa izan da betidanik bere zaletasuna. Afizio horrek bultzatuta, urte askotan zehar sagardogileen lana asko erraztu duten liburua idatzi ditiu.

-Harritu al zintuen omenaldia egin behar zizutela jakiteak?

-Bai, eta ilusio handia eman zidan. Dena den, nire ustez, omenaldia, niretzako baino, nirekin sagardoaren alde lanean ibili zen talde guztientzat da.

-Nola hasi zen zure sagardoarengana zaletasuna?

-Euskaldun askok bezala, gurasoak baserrikoak nituen, eta gerra denbora hasi zenean amaren Zaldibiko baserri bidali ninduten. Auzoan sagardoa egiten zuten, eta han pixkat ikasi nuen. Gero, orain dela berrogei urte edo, baserriko bat erosi nuen Mutloian, eta nire aitak tolar txiki bat erosi zidan, eta inguruan sagastiak zeudenez, han hasi nintzen sagardoa egiten eta afizioa hartzen.

-Eta afizio bezala jaito zena, pixkana-kana serioago hartu zenuen.

-Bai. Euskal Herriko sagastien egoera guztiz tamalgarrira zela konturatu nintzen. Bertsolari batek zioenez, «Euskal Herriko aberastasun genituen sagastiak, zaharrak bukatu zaizkigu eta urri ditugu berriak, oso beldur naiz luze baino lehen galduko diren guztiak». Alegia, pena zen hemen eza-gutu ziren sagar mota guztiak galtzeko arriskuan egotea. Orduan sagarrei buruzko libururik ez zegoenez, Juan Garmendia Larrañaga, Tolosako etnologoak bultzatuta, Euskal Herriko sagarren fitxak egiten hasi nintzen, kolorea, zaporea eta beste ezaugarri batzuk azalduz. Ehun eta piko mota bildu nituen, gutxi gora behera. Bestalde, landare nanoekin hasi nintzen txertaketak egiten nire baserrian.

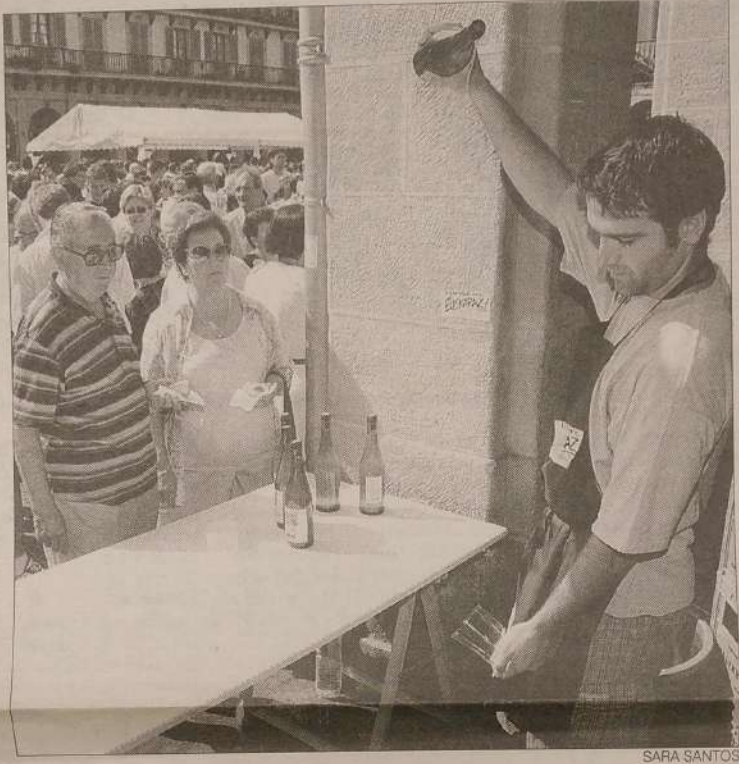
-Ondoren, zure liburu garrantzitsuena idatzi zenuen.

-Bai, orain dela 22 urte idatzi nuen, 'Sagardoa' izenburuarekin. Gainera nahiko nahaspilduta ibili nintzen, liburua inorrek ez zuelako publikatu nahi. Azkenean lana sari batera aurkeztu, eta irabazi egin nuen. Komunikabideetan oihartzun handia izan zuen, eta Kutxak argitaratu zidan liburua. Orduan, ni eta baserriarren inguruko lagun taldea, liburuan salatzen genuen sagastien egoera kaxkarraren aurka zerbañt egitea erabaki genuen. Hortik osatu zen mugimendua txiki bat, eta ESI (Euskal Sagarraren Ikerle zaleak) taldea sortu genuen. Sagardogile batzuk ere hor sartu ziren: Barkaiztegi, Zapiain, Zelaia... eta koadrila bat juntatu ginen. Indarririk ez genuenez, Aldundira jo genuen, eta baserriarrei laguntzeko bulegotxo bat lortu genuen.

### XVI. mendetik gainbeheran

-Nolako estimazioa zuen sagarrak garai hartan?

-Ez zuen batere estimaziorik. Makina bat sagasti desagertzeko zorian zeuden, egoera penagarrian, zikinkeriaz beteak, edo sasi tartean. Duela laupabost mende, sagarrak berebiziko garrantzi zuen, bai jaki bezala, bai sagardoa egiteko. Euskal He-



SARA SANTOS

Omenaldia jasoko du gaur Josetxo Uriak Donostiako sagardo egunean.

## Sagar onak dauden bitartean, kalitatezko sagardoa izango dugu

rriko herri guzti guztitan, geratzen diren artxiboko liburu eta dokumentuen laurdena, sagarra eta sagardoari buruzkoak dira. Gainbehera XVI. mendean iritsi zen, Ameriketatik artoa ekartzaren hasi zirenean. Gerotzik, etxe inguruko tokirik hobereak artoa landatzeko erabili izan dira.

-Lortu al da aipatu dituzun sagar mota guzti horiek mantentzea?

-Bai. Eta horretan zeresan handia izan dute, bai nire liburua, eta bai egin genuen talde lana. Aldundia eta sagardogileekin batera, lan handia egin genuen euskal sagastiak zeuden egoeratik ateratzeko. Asturiasera eta Frantziara jo genuen, informazioa biltzera, analisiak egiten hasi ginen... Hemengo sagar klase gehienak txertatzen hasi ginen. Gainera, Aldundiak sagastiak landatzen zituenari diru laguntzak ematen hasi zen, eta horrek sekulako garrantzia izan zuen, baserriar askok sagastiak landatzen hasi baitziren. Aipatutako bertora itzuliz, lehenago sagasti zaharrak, honez gero desagertu dira gehienak, baina berriei esker, gaur egun sagardoa egiteko erabiltzen diren sagarretan, erdia Euskal Herrikoak dira. Lehenago %15a besterik ez zen hemengo. Halere, aurtengo uzta txarra izanen da, eta gehiago ekarri beharko dute kapotik

-Atzerritik ekartzaren diren sagar horiek, nongoak dira?

-Gehienbat Asturiasetik eta Galiziatik ekartzen dute. Horrek ere arazo bat ekar dezake. Alegia, duela hogeitau hamazazko urte jende gutxi joaten zen sagardotegiara, eta sagardo gutxiago egiten eta edaten zen. Egoera hobetzen hasi zenean, sagardotegiak berriro zitutuzten, eta modan

jarri ziren. Beraz, arriskua sagardoaren kalitateari uko egitea da, baina momentuz ez da halakorik gertatu, nire ustez, etortzen den sagarra kontrolatzen delako. Sagardogile onak Asturiasetik, Galiziatik, Frantziatik edo Normandiatik datorkion sagarra probatu egin behar du, eta berak etxean daukan sagar mota eta kopurua kontutan harturik ekarri behar du kanpoko sagarra.

-Zeintzuk dira sagardoaren kalitatea gehien hobetu duten berrikuntzak?

-Altzairuzko kupelak, eta hotza kontrolatu ahal izatea batez ere. Gaur egun, egurrezko kupela erabiltzen bada, tenperatura mantentzen duen mekanismo bat ezartzen zaio. Eta irakinaldian tenperatura egokia hamabi gradutan dago, sagardo on bat egiteko behar diren legamiak tenperatura horretan agertzen baitira. Kupela hori baino beroago badago, txarrak diren beste zenbait legami sortzen dira, eta hotzegi badago irakinaldia geldiarazten da. Horregatik, berrikuntza hau agertu arte are eta zailagoa zen beti sagardo on bat beti lortzea, tenperatura aldaketak sarritan zapuzten baitzuten sagardoa. Gainera sagardogileak ateratzeko tartea igerririk behar zuten, baino gaur behar den kopurua ateratzen dute botiletan sartzeko.

-Asko aldatu al da sagardoa egiteko era?

-Ez. Oraindik ere sagardoa eskuz egiten dutenak asko daude. Alegia, kopuru askoz handiagoa ekoizteko aukera ematen duten tresnak daude gaur egun: sagarrak garbitu eta txikitu daitezke bakarrak botoi bat sakatuz, inolako lan fisikorik egin gabe. Baina hala eta guztiz ere, emaitza guztiz naturala da.

-Sagar mota desberdinen zer portzentari erabili behar dira sagardo on bat egiteko?

-Hori norberak erabakitzen du, baina, orokorrean, erdia gazi-garratzak izaten dira, eta beste bi laurdenak garratzak eta gozoak. Sagar gaziak eta garratzak irakinal-

di azkarragoa dute, eta gozoak luzeagoa. Baina nahiz eta portzentai berdina erabili, sagardoaren kalitatea urteak urtero aldatzen da, giroa ere aldatzeko delako. Sagarra gauza bizi bat da, eta batzutan azukre gehiago dauka, bestetan lehorrago ateratzen da... aldakuntza horiek guztiz normalak dira.

-Asko aldatzen da Gipuzkoan sagardoa herriatik herriara?

-Herriatik herriera ez hainbeste, baina bai itsasaldetik barrena. Nire aburuz, itsasertzeako sagastietan, Hondarribitik Murtrikura, sagardo finagoa lortzen dute barrukaldekoetan baino, nahiz eta Goierri-tarrek diotenez, eurek erakutsi zieten kostaldekoeki sagardoa egiten. Beti egon izan da borroka txiki hori.

### Arazoak eta etorkizuna

-Zeintzuk dira sagardoa egitean ager daitezkeen arazo larrienak?

-Nire ustez, sagardogileek hiru arazo nagusi dituzte. Lehenengo, garratzasun lurrikona deritzona da. Sagardoa oxijeno gehiegi hartzen duelako zapuzten da. Arrazoi nagusia zikintzuna da, baina gaur ez da hainbeste gertatzen. Lehenago askoz ohikoak zen; ura arrotzeko gazteak sartzen ziren, lurraen ibilitako katiuskekin, erdi erdoildutako palekin, zigarroa erretzen... Garratzasun honen portzentaia ehuneko bi edo bi eta erdikoa izan behar du. Bigarren gaitza oliotzea da. Oraindik nola sortzen den ez dakigun mikroorganismo batek eragiten du, botilan sartu eta gero ere ager daitezkeena. Sagardoa loditu egiten da, eta nahiz eta gustu txarrak ez duen hartzen, hori ere pekatutzat hartzen dugu sagardogileok. Hirugarren arazoa botila azpian gelditzen diren hondarrak dira. Nik beti zutik jartzen ditut botilak, modu honetan hondarrak behean gelditzen direlako edaria botilatik ateratzen denean. Baina, baserriarrek, sarritan, etzanda jartzen dituzte botilak toki gehiago aprobehatzeko, eta horrela hondarrak botila guztian zehar zabaltzen dira.

-Zer desberdintasun dago hemengo eta Asturiaseko sagardoaren artean?

-Hango sagardoa xuabeagoa da hemengo baino, indar gutxiagokoa. Asturiasen hiru edo lau aldiz pasatzen dute sagardoa kupel batetik bestera irakinaldian, eta horrek ematen dio garbitasuna eta zapore xuabea. Jakina, motel xamarra ere ateratzen da, eta horregatik goitik behera botatzea eta seguitan edatea oso garrantzitsua da, edariari indarra ematen duen anhidrido karboniko apur hori ateratzeko.

-Ez diete sagardoari osagarri kimikorik botatzen?

-Betiko sagardoa eta 'El Gaitero' bezalako sagardoak desberdinu egin behar dira. Azkeneko hantzi gas karbonikoa sartzen diete, eta gas honek bizitu egiten du edaria, baina nire ustez hori ez da sagardo naturala. Sagardo naturalak sagar muztioa behar du soilik, ez gasik eta ez botikarik. Duela berrogei urte, baserrian egiten nuen sagardoa, eta batez ere sagar gozoak nituen, sagardoa gazitzen zuen osagarri kimikoa bat sartu nion sagardoari. Gozoa joan zitzaion, baina botika gustua hartu zuen. Nire ustetan, ez dago sagardoarekin manipulaziorik egiterik.

-Zer nolako etorkizuna iragartzen diozu sagardoari?

-Sekulakoa. Orain kalitatezko labela ezartzekotan daude, eta zabalkuntza handia izaten ari da hemengo sagardoa. Sagar onak dauden bitartean, kalitatezko sagardoa izango dugu.