

# sagardo botila **produkzioa**



UDAN izandako bero sargoriak kalte egin zion hemengo sagarrari, eta aurreko urteetan baino kanpoko sagar gehiago erabili behar izan dute sagardogileek. JON URBE / ARGAZKI PRESS

## Lehorteak kalte egin zion bertako sagarrari

*Iazko sagardoaren %40 hemengo sagarrarekin egin zuten; aurten, ordea, %5 bakarrik egin dute hemengoarekin, udako beroagatik*

Hasiera batean sagarra baten arren, sagarra garaia baino lehen desegin zen. Abuztuaren aurrenerako sagarraren produkzio erdia erori egin zen; beste erdia, ordea, irailerako amaitu egin zen. Euskal Herriko sagastietan sagar gutxi zegoen, lehortearen ondorioz. Orain bi urteko udan, adibidez, euriteak zirela eta, sagastietan sagar uga-

ri ikusten zen. Beroarekin, ordea, sagarrak segituan erortzen dira zuhaitzetik.

Abuztua oso garrantzitsua da nekazarientzat, sagardoari begira badaude behintzat. Tenperatura epelekin batera hezetasuna behar baitu, euria alegia, baina neurrian. Euskal Herrian horrelako udak egin ohi ditu. Aurreko urtean, ordea, lehortearekin Eus-

kal Herriko sagar produkzioaren %5 soilik salbatu zen, eta kanpotik ekarri behar izan dituzte sagarrak, Europatik. Nahiz eta han ere bero egin, hemen baino gutxiago egin da. Galizian eta Asturiasen ere halakoxe panorama izan dute. Abuztuaren sagarra erori zenean jaso zuten sagardogileek sagardo gozoa izango dute, zalantzarik gabe. Aurreko den-

boraldian udako euriek ekarritako gozotasun faltarik ez du izango sagardo horrek; Euskal Herriko sagarrondoek emandako %5arekin egindako sagardoa, hain zuzen ere.

Hainbeste sagar kanpotik ekarrita, kezkatuta zeuden sagardogileak, zer-nolako sagardoa lortuko zuten ez zekitelako. Hala ere, gustura daude emaitzarekin. Oro har, gradu bat edo beste gehiago du, eguzkitik jasotako beroak sagarrak gozatu egin dituelako, eta, ondorioz, sagarrek azukre gehiago izan dute. Sagardogileek diotenez, ondo hartzitu da eta sagardo suabea

atera da; gradutan pixka bat gehiagokoa eta fruta zaporekoa eta aromatikoak izan da aurtengo sagardoa.

Sagardotegietako nagusiak, beraz, gustura eta pozik daude, abuztuko beroek iragartzen zuten panorama beltzetik jendeak sagardotegietara joaten jarraitu duelako. Sagardoa, halere, ez da sagardotegietako amu bakarra, eta txuleetak, bakailao tortillak, gaztak eta intxaurrek ere laguntzen omen dute. Hala ere, Euskal Herriko sagardoa kale egiten duen bezala, klima dela eta, janariari dagokion eskaintza ere pixkanaka zabaltzen ari da; badi-ra Alemaniako eta Danimarkako haragia edota Norvegiako bakailaoa eskaintzen duten sagardotegiak. Buffaloaren haragia ere sona hartzen ari da. Fuskaldunak, beraz, hemengoaz gain, ari gara mugaz eta itsasoz haratago dauden beste herrietako jakiak probatzen, eta, sagarrarekin bezala, gureekin nahasten.

