

Aurtengo sagardoa ekoizteko erabili diren hemengo sagarrak aurreko uztakoak baino eskasagoak izan dira. Alde batetik, sagarreko harra edo carpocapsa deitutakoa, zoritxarrez, gure sagastietan gero eta gehiago aurkitzen delako, eta bestetik, eguraldi lehorra izateagatik eta pairatu genuen lehortegatik.

Bi arrazoi nagusi horiei betiko fenomeno naturala gehitu behar zaie: sagarrondoek bi urtean behin ematen dute fruitu oparoa eta denboraldi honetan uzta eskasa egokitzen zen. Dena dela, fenomeno hori nolabait kontrolpean eduki daiteke. Sagarrondoak zenbat eta hobeto zainduta egon, orduan eta sagar gehiago jaso daiteke. Horretarako, urtean zehar neurri batzuk hartu behar dira sagastietan: lurrari ongarriak une egokian bota, noizean behin belarra moztu, inausketak, etab. Horrez gainera, arbola zaharretan altsuma berriak edo ardatzari konpetentzia egingo dioten adarrak kendu; gazteetan, aldiz, berdeko inausketa landarea ondo formatzeko helburuarekin egiten da.

Pasa den udako lehorte eta harragatik sagar heltzea lehenago iritsi zen, fruitu asko sagarrondotik erori zen aldeaz aurretik eta denok dakigu sagarraren heldutasuna oso garrantzitsua dela sagardo ona egiteko.

Esan behar da carpocapsa har hori berez ez zaiola sagardoari kaltegarri, baina haren irakina edo hartxidura aurreratzen dela eta hori ez da komenigarria. Sagarreko harra sagarrondoetarako izurri kaltegarrienetakoa da eta badirudi pixkanaka hedatzen ari dela gure sagastietan. Kontrolatzeko bi modu daude: kimikoa eta biologikoa. Tratamendu bat edo

bestea erabilia, oso garrantzitsua da noiz aplikatu eraginkortasun egokia lortzeko.

Aurtengo sagardoa, hemengo sagarra ehuneko txikiagoan erabili arren, ona izango da. Denboraldi honetan azukrea, garraztasuna, taninoa eta polifenolak orekaturik daude. Muztioak nahiko azukre izan zuen hartxiduraren prozesuan alkohol bihurtzeko. Bestalde, garraztasunak freskotasuna ematen du eta kontserbagarri papera betetzen du. Taninoa eta polifenolak oso antiseptiko natural onak dira.

Sagardoaren gozotasuna eta oreka hori dastatzeko eta ziurtatzeko aukera ezin hobe izango dugu txotx denboraldian zehar, datozen hiru hilabeteetan.

### Uzta ona, iaz

2004. urteko udazkenean –pasa den denboraldian beraz– hamabi mila sagar tona erabili zituzten Gipuzkoako sagardogileek Foru Aldundiaren datuen arabera eta kopuru horretatik %58,3 herrialdean eta polifenolak oso antiseptiko natural onak dira.

hots, %15 Galiziatik, %23 estatu frantsesetik (Normandia eta Bretainiatik batez ere) eta %4 Europako beste zenbait herrialdetatik.

Euskal Herriko hainbat sagar erabiltzeak, kalitatezkoa eta ongi ezaguna, sagardo uzta ona lortzeko aukera eman zuen. Nabariak izan ziren sagardoan taninoren eta azidoen arteko maila orekatua eta oro har kolorea, ohizkoa baino ilunxeagoa, bertako sagar bariatate gehiago erabili baitzen.

Kanpotik ekartzen diren sagarrak ere onak dira, baina gehienetan ez hemengoak bezain ezagunak.

Aurtengo sagar uzta aurreko urtekoa baino urriagoa izan da, baina, hala ere, ona izan da tamaina eta kalitatean, nahiko azukre eta garraztasun lortu baititu, Gipuzkoako Foru Aldundiaren programa pomologikoaren ardura-dun Iñaki Larrañagaren iritziz. Programa horren barruan, irailean 5.393 sagardo sagarren txertaketa egin ziren eta horietako gehienak garratz mikatzak dira. Hurrengo denboraldirako, Gipuzkoak 300.000 bat sagarrondo izango ditu, gutxi gorabehera 800 hektareatan banatuta.



Josu Santesteban

Euskal Herrian eginiko sagardo produkzioa ezin bete izaten da bertako sagarrarekin.

# Sagar uzta, urriagoa

Sagarrondoek uzta oparoa bi urtean behin emateko joera dute



## Hernaniko Udala

“Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa... Egiatzko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena”.

Antxon Agirre Sorondo