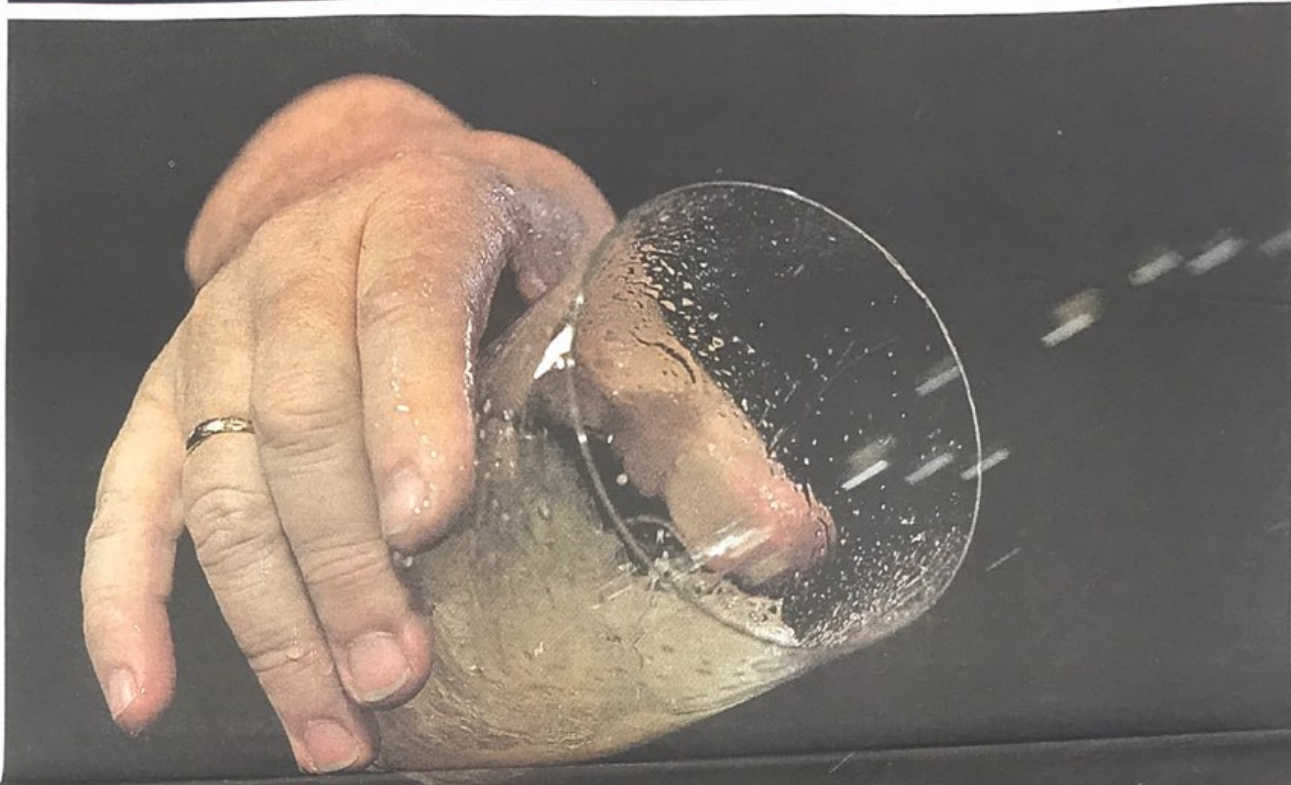


Ezarian >



Sagardotegi bakoitzak ezaugarri propioak dituen sagardoa egiten du, baina badu ezaugarri orokor bat aurtengo sagardoak: aurreko urtekoa baino «gorputz handiagokoa» da.

Iritsi da sagardo garaia

Zenbait sagardotegi irekita daude, baina gehienak hurrengo asteazkenean Astigarragan (Gipuzkoa) egingo duten ekitaldiaren ondoren irekiko dituzte. JUAN HERRERO / EFE

Lander Muñagorri Garmendia
Arantz Muguruza

Urtarrileko egunak aurrera egin ahala, sagardotegiak hasi dira upategiak irekitzen, eta, harekin batera, betetzen doaz jangelak. Betekada handienak, hala ere, San Sebastian egunaren, urtarilaren 20aren, jiran hasiko dira, orduan irekitzen baitituzte sagardotegi gehienak. Txotx garaiaren hasiera ekitaldi ezaguna, berriz, hurrengo asteazkenean egingo dute, eta «gure sagardo berria» esango dute Astigarragako Alorrenea sagardotegian (Gipuzkoa). Horren ondotik hasiko dute ehunka euskal herritarrek sagardotegietara erromesaldia.

Aurtengo sagardoaren ezaugarriak azaltzeko orduan, iazko negua datorkio ahora Unai Agi-

rrerri Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak kudeatzaileari. Izan ere, neguko hotzak luze iraun zuen, eta udaberrian sartu arte sagarrondoak ez ziren loratu. Uda, berriz, lehorra izan da. Horregatik, «ez da sagar askoko urtea izan; kalkulatu den aurtengo sagardoa egiteko erabili den sagarren %30 baino ez direla hemengoak izan». Hori bai, izan dena kalitatezko sagarra izan dela dio: «Hotz handia egin arren, lehor antzeko negua izan zen iazkoa, eta horregatik hartu du sagarrak ezaugarri berezi bat, eta eman dio sagardoari ukitu berezia».

Sagardoa osatzeko erabili dituzten sagarrak Frantzia eta Galiziatik ekarri dituzte batik bat. «Galizian uza oso ona izan dute, beste urteetakoak baino askoz hobea».

Agirrek esan du orokorrean hitz egiten ari dela, horrek ez duela esan nahi lurralde osoan berdin gertatu denik, leku batetik bestera desberdintasun nabarmenak baitaude. Gipuzkoan, ibarretik ibarrera sagar kantitatean



Aurreko urtean baino tanino gehiago du, eta horrek ezaugarri berezi bat ematen dio edariari»

UNAI AGIRRE
Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak kidea

«Normandiako sagarrak gurekin antzekotasun handia dute, garratzak eta azidoak baitira»

DOMINIC LAGADEC
Txiponido sagardotegiko arduraduna

aldaketak daude, Agirrerren arabera. Beterriko eskualdea izan da kantitatez gehien izan duena. «Hernani aldean, baita Irun aldean ere, eta gorago ere bai; Aduna aldean —nahiz eta eskualdez aldatu— ezagutzen ditut eremu batzuk non sagar asko izan duten». Handik gorago eginda, uza «askoz txikiagoa» izan da, eta Tolosaldeko eta Goierriko sagarrondoak ez dute horrenbeste eman. Astigarragako Sagardoaren Lurraldeak irailean kaleratu zuen txostenean uztaren okertzeari egun eta arrazoi zehatz bat jarri zion: uztailaren 31n eta abuztuaren leian izan ziren eguzki kolpeak. Sagar asko usteldu ziren, eta behar baino lehenago erortzea ekarri zuen. Agirrek azaldu duenez, «Goierriko uza eskasagoa denean kantitatean ikaragarriko aldea izaten da». Kostaldeko

sagarrondoak ere ez dute askorik eman aurtengatik.

Neguko eguraldi kaskarrari gehitu behar zaio sagarrondoak uza oparoena bi urtetik behin izaten dutela, eta 2012an izan ziren sagar asko. «Gehiegi zaintzen ez diren sagarrondoetan bi urtetik behinekoa izaten da uza oparoa. Joera hori aldatzen ari da poliki-poliki». Hortaz, 2013a sagarraren urtea ez izateak eta izandako neguak «eragin zuzena» izan du.

Sagardoaren ezaugarri orokorrrak aipatzea zail egiten zaio Agirrerri. «Sagarren jatorria desberdina izaki, sagardotegi batetik bestera ikaragarriko aldea dago; horregatik, zaila da ezaugarri orokor batzuk aurkitzea». Baina zehazten hasita, «gorputz handiagokoa» duen sagardoa dela dio Agirrerri. «Aurreko urtean baino tani-

Ezarian



Kalakan taldeak inauguratuko du txotx garala. SAGARDOAREN LAGUNAK

Kalakan taldeak emango dio hasiera txotx garaiari gaur zortzi

Hilaren 15ean, 13:45ean emango diote hasiera 2014ko txotx garalari, Astigarragako Alorrena sagardotegian (Gipuzkoa). Lehenengo tragoa edango dutenak Kalakan musika taldeko kideak. Sagardotegiko sagastian. Bazkalondoa, bertze, pin txotx sagardoa erekin batera jateko aukera izango da Astigarragako tabernetan. Ondoren, afaria egingo dute herriko kultur taldeek. Bi disko kaleratu ditu Kalakan taldeak, baina ospe handia lortu du, eta ez bakarrik Euskal Herrian, baita nazioartean ere, 2012an Madonna abeslariarekin batera bira egin baitzuten. Hernanin (Gipuzkoa), berriz, datorren igandean hasiko dute sagardo garala. ETB leko Kontrako eztrasiako Paulinok eta Anjel Alkainek emango diote hasiera.

no [edarien zaporea eta lurrina ezaugarritzen duen elementu kimikoa] gehiago du, eta horrek ezaugarri berezi bat ematen dio edariari». Guztira 12 eta 14 milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian.

Iazko urtearekin alderatuta uztazkarrago heldu dela uste du Agirrek. «Modu horretan, sagardotegien egutegiak moldatzeko aukera izaten da». Dagoeneko lanean ari dira sagardotegi goiztiarrenak; badaude, bestalde, beranduago irekiko dutenak.

Lapurdin ere uztazkasa

Aurtengo sagar uztazkasa izan da Azkaineko (Lapurdi) Txopinondo sagardotegian. «Udaberria hezea izan da, eta uda lehorra, eta, ondorioz, sagar gutxiago urtea izan da», Dominic Lagadec sagardotegiko kidearen esanetan. «Gipuzkoan uztarekin arazoa dutenean, hemen ere berdin gertatzen zaigu». Horregatik, gainerako sagardotegiek bezala, eurek ere lehengaia atzerrik ekarri behar izan dute aurtenean. Normandiatik (Frantzia), hain zuzen ere. «Gure sagarrekin antzekotasun handia daukate hangoei, garratzak eta azidoak baitira». Handik ekarri dute euren ekoizpena egiteko lehengai

gehiena: %70, hain zuzen ere. Eta horiekin lortu dituzten produktua kalitate handikoak direla nabarmendu du. Sagarrekin, sagardoa ez ezik, beste ekoizpen batzuk ere ekoiztu ditu Txopinondok, besteak beste, muztoa, ozipina eta likoreak. «Gipuzkoako sagardotegiak alderatuz gero, hori da gure bereizgarri nagusia: ez dugu sagardoa soilik egiten».

Sagar gehiena Normandiatik ekarri dutela esan du Lagadec, baina iraganean ez zen horrela. Euskal Herrian sortzen zen sagar soberakina Normandiara eramaten zela azaldu baitu Txopinondo sagardotegiko arduradunak. «Duela mende bat egungoaren kontrako egoera zen, Normandian sagarrari etekin gehiago ateratzen zitzaioke», dio. Gaur egun, ordea, Euskal Herrian ateratzen zaio probetxu handiagoa sagarrari, eta horregatik sortu da aurkako egoera hori. «Ekoizle guztiok nahiko gendake hemengo sagarrekin soilik lan egin, baina hori ez da posible, sagardoren truke hain gutxi ordaintzen den unetik». Sagardo ezberdinen arteko prezioen aldea oso txikia dela salatu du, eta, haren ustez, hori horrela den bitartean sagar ekoizleak ez dira sagarrondo gehiago jartzera animatu.

Iparraldeko sagar motak ikertzeko lanean

Alain Borda ikerlariak Zuberoako sagar motak zerrendatu ditu, eta orain Lapurdi eta Nafarroa Beherekoekin ari da

Ainze Madariaga
Iñaki Larrañaga

Ipar Euskal Herri guztia sagarren atzetik zeharkatu duenetarikoa bat da Alain Borda (Arbona, 1971). Ingurumen teknikaria ofizioz, afizioz ere eremu horretara bideratu du, sagarrondo mota zaharren bilztzaile, ikerlari, txertatzaile eta jakintza horren hedatzaile bihurtu baita azken urteetan. *Xiberoako sagarretaz* liburua plazaratu du Astolabeitia argitaletxearekin batera. Dena den, proiektuan hainbat bidelagun izan ditu: Allande Etxartek (Altza, 1950) txotx garala eta txotx sagardoa ingurper muturrean zituen ohar guztiak, eta Lauren Caudinek editore lanak egin ditu.

Ez da gai berria Bordarentzat, duela hogeitaz urte hasi baitzen lekuan lekuko sagar motak ikeritzen. Harentzat, sagarrak herriaren ondare dira, eta bere burua jakintza hori transmititzearan arduradun ikusten du. Euskara galdua dagoen kasuetan ere pentsatzeko eran barneratua dagoen zerbait dela azpimarratu du. Betidanik ezagutu dituzte sagarrak Bordaren etxean. Horiek bildu ez ezik, Miarritzeko (Lapurdi) merkatuan saldu dituzte aspalditik, arrakasta handiz, eta hura bihurtu da etxe horren diru iturri nagusia.

Datu zientifikoez gain, liburuak adibide historiko bat dakar gogora. Atharratzeko Graxiana Goiheren historia azaltzen da ber-

tan. 1661ean, Lapurdiko 60 sagarrondo ekarri omen zituen bere ezkontzeko dotean. Baina landatzea ez da nahikoa, zuhaitz horiek ehun urteko bizia dutelako gehienez ere. Hori dela eta, sagarrondoak loturik egon ohi dira etxaldeekin. «Sugea beti bizirik duzu larru berriaren pean, beti mugimenduan. Sagartzea ere kate bat da, enpeltatu behar da, kate hori eten ez dadin Arrunt barneratua dugun zerbait da», azaldu du Bordak.

Geroztik, katearen ideia beti egon da hor. «Zuberoan ezagutu dut gaiz zekien jende zinez umila, eta pentsatu dut zerbait egin behar zela horiekin. Gazteek horren historia jakin behar dute, jakitate hori gal ez dadin», azaldu du.

Bordak 80 sagar mota baino gehiago zerrendatu ditu egundaino Iparraldean

Sagartzea elkarrekin sagarrondo mota zaharrak txertatzen segitzen du oraindik

Jakitate horren beste adibide bat azaldu du Bordak, Larraineko Irabarne jaunarena. Gerra denboran goserik izan ez zuela diote, alemaniarrek errota erabiltzea debekatu zietenean sagarrez elikatu baitzen denbora luzez. Duela gutxi arte, sagar gabe nekez bizi zitekeela dakar gogora liburuaren egileak.

Dena den, orain arte eginiko lana beste pauso bat besterik ez da. Etorkizunean gaian sakontzeko asmoa dauka, eta beste liburu bat argitaratzeko asmoa dauka.

Orain, Nafarroa Behereko eta Lapurdiko sagarrondoan aztergai segika egon da, alde horretatik Europako eskualde aberatsenetarikoak baitira. Guztira, 80 mota baino gehiago ditu ikerleak zerrendaturik, eta gehiago biltzeko prozesuan barneratuta dago egun.

Aipatutako aipamen historikoez gain, argitaratutako liburuak hamalau lekukotasun, hamasei sagar motaren argazki eta deskribapenak, errezeptak, esaera zaharrak, osagarriak, gomendioak, eta beste hainbat zehaztasun bildu ditu. Azkenik, Pierre Landhe hitzgitik enpeltatzeak erakusteko hainbat ilustrazio erabili dituzte: «Aita Landheri omenaldia egin nahi izan diogu, errespetu marka erakutsi nahi genion. Bere garaian, jadanik, lan interesgarria egin zuen gaiari buruz».

Egun oroz sagarra jan, ehun urteko bizia izango duzu. Egun oroz sagarra jan, ehun urteko bizia izango duzu. Egun oroz sagarra jan, ehun urteko bizia izango duzu. Egun oroz sagarra jan, ehun urteko bizia izango duzu. Egun oroz sagarra jan, ehun urteko bizia izango duzu.

Mauleko Agerriako sagardiak badu garrantzia sagar mota horien mantentze lanetan, fraideen eskutan zegoenean inguruko jendeak bertara jotzen baitzuen sagarrondoan txertoak egiteko adarren bila. Lan hori jarraiki, 1998an sortutako Sagartzea elkarrekin sagarrondo mota zaharrak txertatzen eta landatzen segitzen du espezie hori gal ez dadin. «Jakintza hau herriarena da, eta hala egon behar du. Horregatik, Sagartzea elkarrekin auzolanean jarduten dugu». Horretan dirau.



Alain Borda eta Allande Etxartek Zuberoako sagarrondoak herriaren ondare direla erakutsi dute. ASTOLABEITIA