

EUSKAL HERRIA

SAKONEAN

## BADATOR SAGARDOA

Jo ta ke ari dira lanean egunotan Donostiako Lizeaga sagardotegian. Falta dira oraindik aste batzuk txotx egiteko, baina denboraldia hasten denean kalitateko edaria edukitzeko upelean aurretik egin behar dira lanak. Sagarra badago behintzat aurten Euskal Herrian, eta ona gainera, Gabriel Lizeagak esan digunez.

GOTZON ARANBURU | DONOSTIA | 19/10/2012



Lizeagako langileak, sagarrak bereitzen. (Gotzon ARANBURU)

Goizeko zortzietan, ilunpean oraindik urriko goiz honetan, tolarea garbitzeari ekin diote Lizeagan. Aurreko eguneko patsa kendu eta traktorean kargatu dute; jotako sagarrak uzten duen ondarra da patsa, zuku guztia ateratakoa, eta etxeke abereek jango dute. Ez urruti, autopista berriko zubi azpiko orubean (zubia egin aurretik artasoroa izan zen) Lizeaga anaietako batek sagarra garbitzeko makina martxan jarri du. Hormigoiaren gainean, milaka kilo sagar gorri eta berde mugitzen hasi dira, igerian, mangeratik datorren urak astinduta. Erreten batean barrera, beti ere uretan, sagarrak altxagailu batera iristen dira, eta honek atoi handi batean kargatzen ditu. Handik, tolareko depositora.

Depositotik tolarerako bidea ere urak bultza eginda egiten dute sagarrek. Zorrotada indartsuak dantzan jartzen ditu, azkeneko zotzak, lokatza edo zikinkeriak kentzeko. Kate batean doazela bi langilek banan-banan begiratzen dituzte sagarrak, ustelak tolarera irits ez daitezen. Garbitasuna oso zorrotz egiten da gaur egun sagardotegietan, eta horrek eragin nabarmena dauka edariaren kalitatean.

Tolarea metalezkoa da, industrialia, eta txikitua iritsi zaion sagarra berehala bihurtzen du muztio. Gabrieleke basokada bat hartu du eta ona dagoen keinua egin du. Muztio hau sagardo bihurtuko da aste gutxi barru; horretarako irakin egin behar du aurrena, eta gero nahastu eta beste operazio batzuk, betiere Lizeagatarren jakinduria aplikatuz. Aspaldikoa da sagardoa etxe honetan, eta dagoeneko edariaren sekretu guztiak badakizkitez donostiarrok. Donostiarrok? Bai. Metro gutxi batzuegatik Donostian dago Lizeaga, Altxa auzoan hain zuzen ere, nahiz eta Astigarragakotzat jotzen den.

«Ez zuen ematen aurten hainbesterainoko sagar izango zenik, baina azkenerako hala izan da. Euria ere garai egokian egin du eta asko dago. Gu aspaldiko urteetan bertako sagarrarekin gabiltza, eta aurten ere hala ibiliko gara. Sagar motei dagokienez, hamar bat barietate erabiltzen ditugu, betiere gezak, gaziak eta garratzak izango ditugula ziurtatuz, horiek nahastuta egiten baitugu sagardoa. Hemen nahikoa ekoizpen ez balego, orduan joko genuke zerbaiten bila kanpora, osatzeko. 150.000 litro inguru sagardo egingo ditugu aurten», dio Gabrielelek.

Irailaren erdialdera hasi ziren sagarrarekin lanean Lizeagan. Jakina, aurretik, urte osoan zehar, sagastiak zaindu beharra dago. Garai batean kasu gutxi egiten zitzairen, eta emaitzak ere halakoak izaten ziren. Ondo zaintzearen ondorioetako bat arbolak urtero alea ematea da. Jakina denez, sagarrondoak bi urtez behin eman izan ohi du alea, baina gaur egun urte «txarrean» ere fruitu dezente jasotzen da Euskal Herrian. Aurten, gainera, beste ondorio bat nabaritu du Gabrielelek bere etxera iritsi den sagarrean: zaindutako sagastietakoa barruan harrik gabe ailegatu dela.

«Irailaren hasieran aurreneko bilketa bat egiten dugu sagastian, arbola pixkat garbitzeko edo, lurrean dauden erdipurdiko aleak-eta kenduz. Hilaren erdialdera sagar fina biltzen hasten gara, sagardoa egiteko erabiliko dugunarekin. Bildu, txikitu, prentsatu eta muztioa deponatu sartzeko dugu. Hor mazeratzen eta dekantatzen uzten dugu, zikinak-eta behera etorri daitezen eta kupeletara garbia pasa dadin» azaldu digu Gabrielelek.

Kupeletan egiten du hartxidura muztioak, irakiten du, sagardoa bihurtuz. Kupel bakoitza hasi eta bukatu arte betetzen dute Lizeagan; bat betetakoan, hurrengoari ekiten diote. Eta ondoren dator «artistaren» eskua, hau da, nahasketarena. Sagardogile bakoitzak, bere eskarmentuaren eta jakinduriaren arabera, kupel bateko eta besteko muztioak nahasten ditu, ahalik eta sagardo erregularrena lortzeko. Eta hori da txotxean edo botilan bezeroak dastatuko duen sagardoa.

Txotxa eta botila aipatu ditugunez, esan Lizeagak gutxi gora behera %15 saltzen duela kupelekoa txotx garaian, eta gainerakoa botilan. Jakina, txotxean bezero asko izanez gero, sagardo gutxiago geratzen da botilaratzeko.

Krisia sagardotegietan nabaritu ote den galdetuta, benetako sagardozaleak ez duela kale egiten esan digu Lizeagak. Urteroko ohitura horri, errito horri, eutsi egiten dio zaleak. Jende kopuruan ez, baina mahaian zerbait bai, nabaritzen omen du krisia, alegia, jatekoa eskatzeko orduan. «Orain benetan jango duena eskatzen du bezeroak, eta lehen baziren eskatzeagatik eskatzen zutenak» dio.

Botilako ekoizpena, berriz, Euskal Herrian saltzen dute ia erabat. Gauza batek ematen dio pena Gabrieli: gure herrietan ez ikustea kuadrilak sagardoa eskatzen poteoan, Asturiasen ikusten dituen moduan.