

IRAGARPENAK ONAK DIRA

Sagarrondoak loratzeko garaia da, eta apirileko beroak on egin diela esan daiteke.

Sagarrondoak loratzeko garaia da, datorren urteko sagardoa egiteko. Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Inguru-nearen Garapeneko Sagar-landareetak teknikaria da Iñaki Larrañaga. Loraldia ondo doala esan du, eta datorren urtean ere kalitatezko sagardoa edango delakoan dago.

Upeletik edalontzira erraz asko erortzen da sagardoa. Baina upelela heldu aurretik bide luzea egin behar izaten du mama horixkak. Sagarrondoetan hasten du ibilbidea sagarrak, gerora sagardoa egiteko erabiliko den fruituak. Zaindu beharrekoak dira sagastiak. Horretaz arduratzen da, besteak beste, Iñaki Larrañaga, Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Inguru-nearen Garapeneko Sagar-landareetako teknikaria. Urteak daromatza lan horretan, eta esperientzia lagun, azalpenak eman ditu sagarraren inguruko kontu guztiez.

Orain du loratzeko garaia sagarrak. «Apirila eta maiatza», zehaztu du Larrañagak. Eguraldia lagun izan beharra daukate sagarrondoek sagar onak emateko, eta egokia egin duelakoan da teknikaria: «Apirila oso lehorra izan zen, eta, horri esker, loreak batera ateratu dira». Hori ona dela azaldu du ondoren: «Oso garrantzitsua da. Eguraldi aldakorra eginez gero, adarrek ez dira batera loratzen, eta hobe da denak batera loratzea.

Apirilean eguraldi lehorra egin zuenez, denak batera loratu ziren». Zerura begira egon beharra dauka baserritarrek. Ezinbesteko laguna du. Larrañagaren ustez, «ekaitzak dira arriskutsuak».

Sagarra heltzeko garaia udazkenea da. «Urria bitartean edozer gerta» daitekeela uste du Larrañagak. Eguraldiaz ari da, jakina. Baina garai horretan eroriko diren sagarren kalitateaz galdetuta, entzuteko moduko erantzuna eman du: «Ona izango da». Eguraldiaren aipamena egin du berriz: «Ez da komeni ekaitzik izatea loraldi garai honetan». Portatzen badira zerutik datozen aldagaiak, sagardo ona izango da datorren urtekoa, hortaz.

Hemengo sagarraren gaia ezinbestean ateratzen da sagardoaren ekoizpenaz mintzatzean. Bertakoa, kopuruz, %30 dela dio Foru Aldundiko teknikariak. Kalitateaz ere mintzo da: «Ona da, baina zaintzen bada, eta urteen arabera». Jakina baita sagar asko ematen duen sagarrondoak nekez emango duela fruitu oparotasunik hurrengo urtean. Nola ez, eguraldiak ere eragina dauka kalitatean: «Eguzki asko egiten badu, azukre gehiago edukitzen du, eta gero, sagardoak alkohol gehiago izango du. Baina kontrakoa ere gertatzen da; hau da, bildu aurreko asteetan euri asko botatzen badu, zukua ahuldu egiten da».

SAGARDOTARAKO SAGARRAK

» **Garratzak**
Gezamina,
Mozoloa

» **Gazi-garratzak**
Astarbe,
Errezila,
Gazi gorri,
Goikoetxea

Manttoni,
Merabi,
Moko,
Txalaka,
Urdin,
Urtebi txikia

» **Gaziak**
Urtebi handia



LORATZEN. Apirilean eta maiatzean loratzen dira sagarrondoak. ISABELLE HENRY

Sagardoa egiteko gainontzeko %70 kanpotik ekartzen dute sagardogileek, «Normandiatik eta Bretainiatik ia gehiena». Larrañagaren ustez, «kanpoko ekoizleekin harremana ez galtzeko ekartzen dute. Izan ere, sagardogileak pentsatzen du hemengo sagarra ez dagoen urtean kanpora jo beharko duela ezinbestean, eta, horretarako, ez zaio komeni kanpoko ekoizleekin harremana galtzea». Kanpoko edo hemengoa, sagarrak «gazia eta garratza» izan behar du sagardotarako. «Hori enologoek esaten dute, baina, sagardogileen arabera, sagardo motaren arabera aukeratu behar da sagarra», azaldu du teknikariak. Gaziari eta garratzari tiraka, hausnarketa hau egin du: «Berezko kontserbagarri dira biak. Nahiz eta hasieran, sagardo klase horiek gogorrak iruditu, gerora kalitatezko bihurtzen dira. Lehen, garai batean, urtarri la aldera, sagardotegietara joaten

zen jendea sagardoa probatzera, bazekielako gero onduko zela. Orain, urtarrilean hasten da txotxa, baina goizegi da egindako sagardoa edateko. Uztaila-abuztuan hartzen du zapora gozoa, eta orduan joan beharko genuke sagardotegira. Horregatik esaten du jendeak ze mikatza dagoen».

Bertakoa sustatu

Etorkizunera begira, erronka da bertako sagarrekin jarraitzea. Foru Aldundiak prospekzioa egin nahi du, bertakoa ez galtzeko eta hemengo sagar motak bereizteko. Sektorea bide horretan ikusten du Larrañagak: «Aldaketak daude, eta batzuek bertako sagarrarekin egindako sagardoa bereiz nahi dute, nola edo hala nabarmendu». Bukatzeko, hausnarketa hau utzi du: «Hemengoa hobea delako? Toki guztietan da ona. Galiziarrek esango dute berea dela ona, eta normandiarrek berea».

ZAPIAIN

Astigarragako Sagardoa

Embotellado en Astigarraga por la familia

SAGARDOA