

Noaqua!

H A M A B O S T E K A R I A

1998ko azaroaren 27a III. urtea

Usun II, 55. Zenbakia



**Sagar jotzeak
amaitu ondoren,
sagardoaren zain**



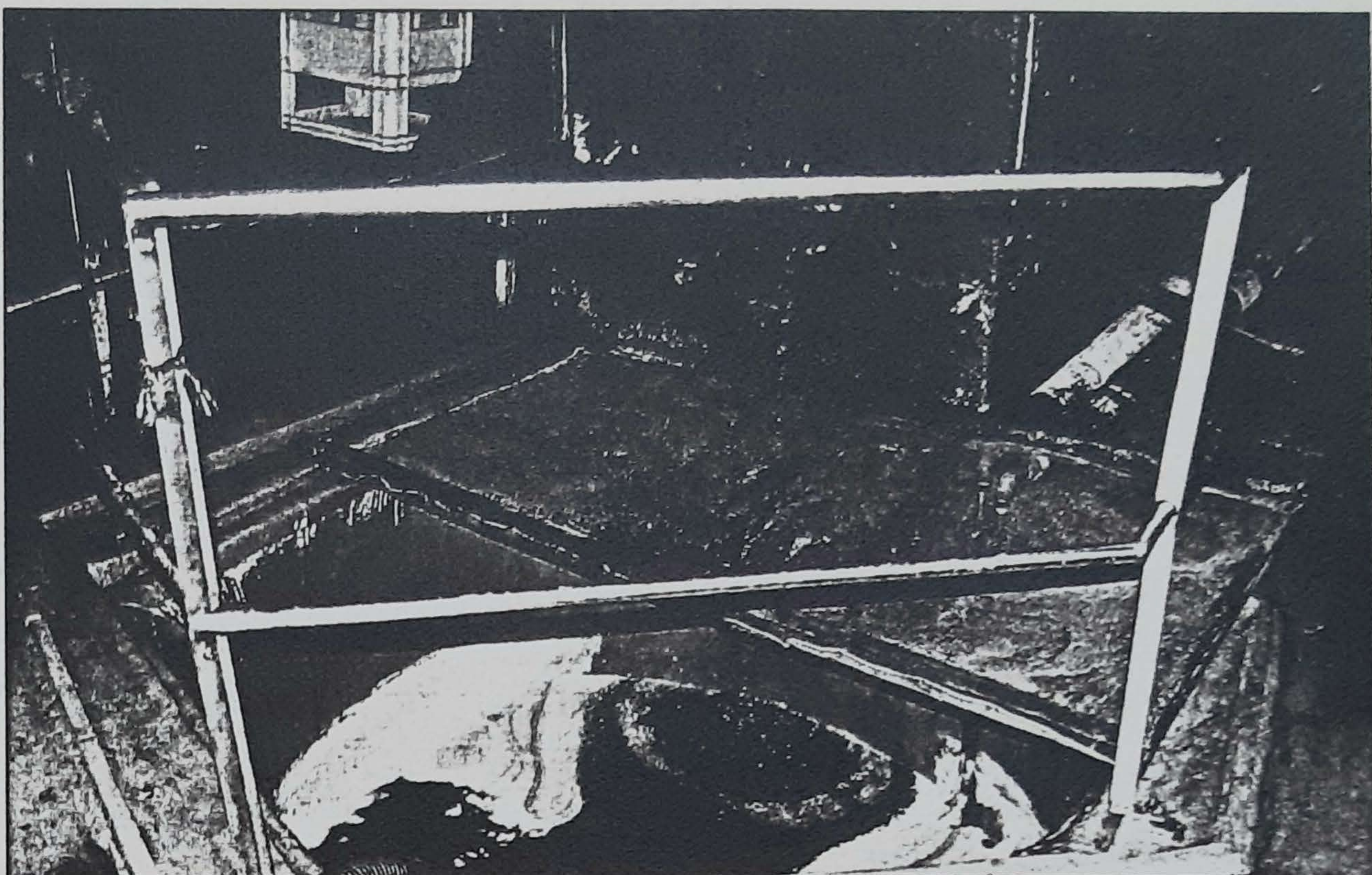
Bide onetik dator datorren urterako sagardoa

Usurbilgo sagardotegiek jo dute sagarra. Urriaren hasieran hasi eta azaroaren eri aldera arte jo eta ke aritu dira lanean. Gure "sagardotxo maitea" edan dezagun norbaitek lan egin beharko du ba! Guk, aurtengo sagardoa nolako datorren jakin asmoz, herriko sagardotegietako jabeekin hitz egin dugu. Aurten beldurra izan da hasiera hasieratik, sagar faltak burukomin ugari sortu omen ditu.

Urriaren hasieran hasi ziren gehienak sagarra ekarri eta jotzen. Aurten sagar urtea zela esaten zuten, baina errealitatea bestelakoa izan omen da. Kezka izan da nagusi sagardogile gehienetan. Illunbe sagardotegiko **Joxe Anjel Aginagak** esan digunez sagardogileak beldurrez zeuden hasiera hasieratik. "Sagarrik ez zegoela, sagar gutxi zegoela... baina azken aldian uste baino gehiago atera da sagarra. Kanpotik zerbait ekarri dugu, beldur hori genuelako, baina azken aldera euri asko egin duenez sagarra hazi eta ugartu egin da".

Euri urtea sagar urtea izaten dela esaten dute adituek. Iraila ezkerotik euri ugari egin du eta hori sagarrean nabaritu egin da. Iaz 4 milioi sagar biltzea espero zen Gipuzkoan, baino 3 milioitara ez zen iritsi, eguraldi beroagatik usteldu egin baitzen asko.. Aurten 3 milioi baino gehiago bilduko dira.

Santueneako Aialdenea sagardotegiko **Joxean Lazkanoren** esanetan Gipuzkoan ez da sagar gutxi izan. "Kanpoan, Asturiasen, Galizian, sagar gutxi izan da,



eta normalean sagarra kanpotik ekartzen dutenek nonbaitetik atera behar zuten sagarra, eta hemen inguruko baserrietatik sagarra ateratzeko hasi dira. Noski, hainbeste sagardo egiteko sagarrak ez dago Gipuzkoan eta sagardotegi batzuk sagarrak gabe geditu dira, eta kupel batzuk bete gabe ere gedituko dira".

**Aurten asturiarrak
sagarrik gabe
geditu dira.
Honela, hementengo
sagardotegi
asko esku hutsik
geditu da**

Sagardogile gehienek esanetan aurten sagarra urte normal batean bezala izan da, ez orain bi urte bezala, baino aurreko urtean baino gehiago bai. Hala ere, aurten eskaera haundiago izan da kanpoan ez zegoelako sagarrak. Asturiarrak sagarrak gabe geditu ziren eta Galiziako sagar ugari eskuratu dute. Gipuzkoako sagardogileek Asturias eta

Galiziatik sagar asko ekartzen dute, baina aurten gabe geditu dira. Joxearen eritziz, "Arazoa hori izan da, ez hemen ez zegoela sagarrak. Hala ere, Gipuzkoan egiten den sagardo kopuruarentzat ez dago sagarrak".

Usurbilgo sagardotegi guztiek erabili dute hemengo sagarra, batzuk besteak baino gehiago noski. Sagardotegi txikienek hemengo sagarraz egin dute sagardo guztia. Egioleta sagardotegian 24.000 litro egin dituzte, guztia inguruko sagararekin. "Etxeko sagastietatik, inguruko auzotatik eta Aia eta Errezil aldetik ekarri dugu sagarra" dio **Txomin Alkortak**. Aialdenea sagardotegian berriz, 30.000 litro egin dituzte, iaz baino bost mila gehiago eta Goierri, Itziar, Orío, Aia eta Usurbilgo baserrietako sagarra erabili dute.

Araeta sagardotegikoak izan dira iaz baino sagardo gutxiago egin dutenak. Pasa den urtean 80.000 litro inguru egin bazituzten aurten 45.000 inguru sartu dituzte egurrezko kupeletan. **Ramon Kaminok**

adierazi zigunez, "Sagarra askoz gutxiago zegoen, kanpoko ere ez zen kalitate onekoa eta erdia egin dugu. Galiziako eta hemengo sagarra erabili dugu. Frantziatik sagarra ekartzeko aukera izan genuen, baina oliotuko zenaren beldurrez ez dugu ekarri".

Illunben 100.000 litro sagardo kupeleratu dituzte. **Joxe Anjel Aginagak** Gipuzkoako sagarra erabili du batipat eta gainontzekoa Frantziatik ekarri du, Normandiatik. Berdin egin du Urdairako **Patxi Azkonobietak** ere. Izan ere, hau Frantziatik ekarri behar zioten sagarraren zain zegoen azken joaldiak ekiteko.

Sagardo gehien egin duena Saizar sagardotegia izan da. Guztira 1.250.000 kilo sagar pasa dira Saizarko tolare berriak eta 1.150.000 litro sagardo inguru kupeleratu dituzte. **Esteban Lertxundik** agertu digunez, Galizia eta Normandiatik ekarri dute gehienbat sagarra eta tartean bertako sagarra sartu dute, 100 tonelada inguru.

Baina zer nolako sagardoa izango dugu datorren urtean? Hori asmatzea ez da erraza. Gehienak bat datoz gauza batean: sagarra jotzerakoan primerako eguraldia egin du. **Joxe Anjel Aginaga** itxaropentsu zegoen. "Sagardoa egitekoan eguraldia primerakoa izan da. Eguraldi freskoa egin du, pasa den urtean baino gradu bat gehiago izango du seguruenik aurten. Aurreko urteko sagardoa baino hobea izango da aurtengoa".

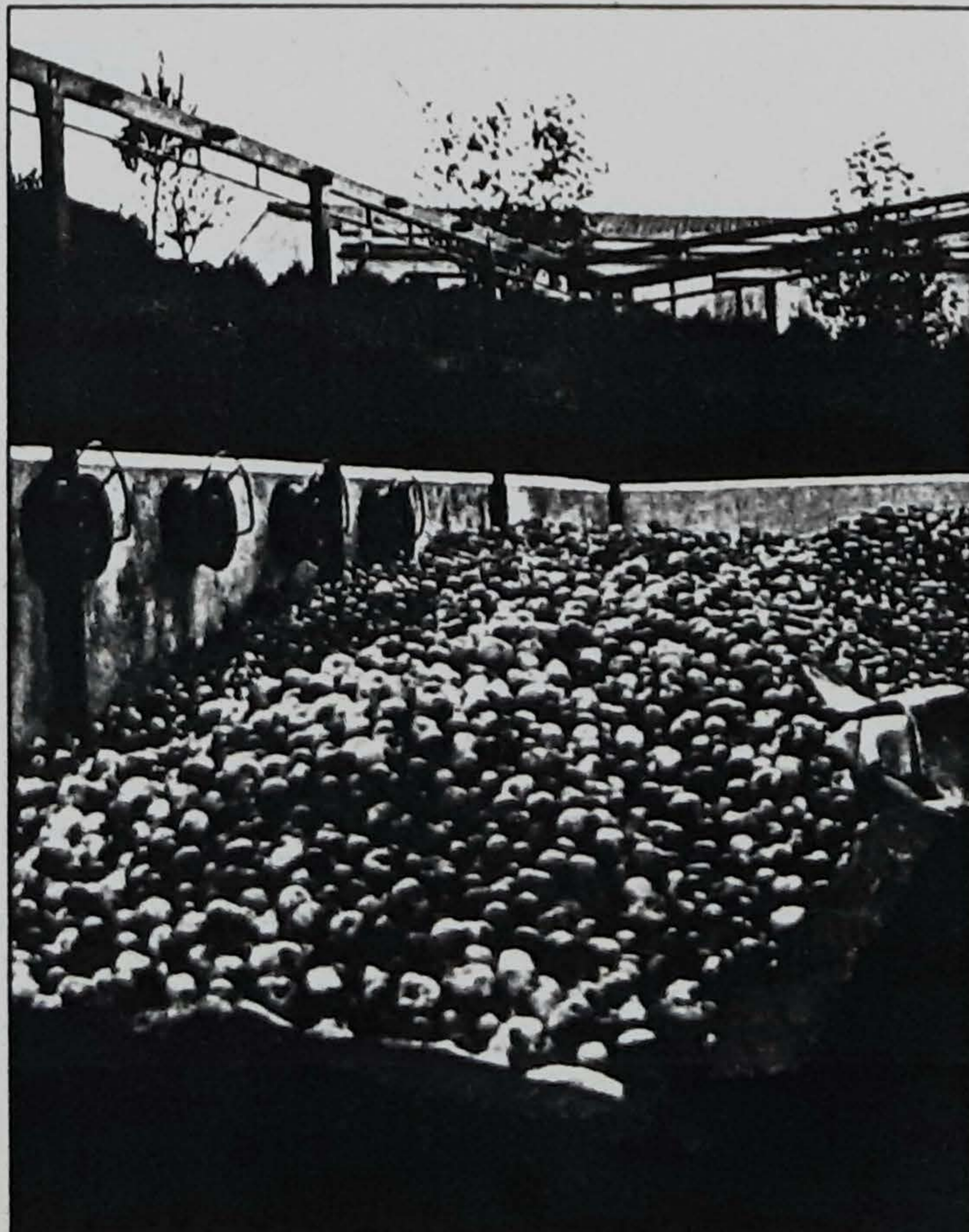
Saizarkoek ere antzera pentsatzen dute. "Sagardoa bere bidetik dator, ona". Hala ere **Esteban Lertxundiren** ustez aurten beste urtetan baino miketzagoa dator. "Gure etxean bai, eta beste batzuetan ere berdina entzun dut. Aurten sagarra miketzagoa izan da,



gozoa ere bazuen baina mikatza nagusitu da. Hala ere, denborarekin etorriko da bere onera".

Zer moduzko sagardoa izango dugun Aialdenean? "Lehengo urtean baina politagoa aterako da-dio Joxeanek-laz hasiera-hasieratik gorputz gutxiko sagardoa zetorrela ikusten nuen, gero ez zen horren txarra atera ez... Aurten beharbada gorputz gehiago izango du sagardoak. Aroma aldetik iaz baino gutxiago du aurtengoa, iazkoa aromati-koagoa zen. Aurten esperantzaz haundiak ditut".

Denborak esango digu zer



nolako sagardoa izango den Usurbilen datorren urtean. San Sebastianetan hasiko den txotx denboraldian lehenik, eta udarako egun beroetan gero, sagardozaleek emango dute azken epaia. Galizia, Asturias, Normandia... orduan nongo sagarraren zukua edaten ari garen ez dugu nabaritutuko.

Baino bada betiko galdera. Noiz egingo da sagardoa bertako sagarraz? Illunbeko **Joxe Anjel Aginagak** aholku bat eman nahi die baserritarrei. "Batekin eta besteekin sagarren jarraipena egiten ari gara, eta baserritarrei sagar gazia eta mikatza landatzeko eskatzen diegu. Baserritarrak sagardogilearen aholkuak jarraitu behar ditu. Guk erosten dugu sagarra, eta guk zer eskatzen dugun hura jarri behar dute baserritarrek. Nik garbi daukat: orain baserritarrek sagar gazia eta mikatza landatzen badute sagardogileek erosiko diete sagarra. Sagar gezarekin egingako sagardoak kolore gehiago izaten du, ilunagoa eta motelagoa ateratzen da. Baserri gehienetan horrela ohituta daude, nik errespetatzen ditut, baina sagardoa komertzializatu behar dugunontzat hori ez da gure sagarra".

Josu Aranberri