



ALBERTO ELUSCI

SAGARDOAREN TENTALDIA

“Sagarren herria” omen da Euskal Herria edo behinik behin Lapurdi. Hala zioen behintzat 1553an Bordelen jaiotako Pierre de Lancre inkisidoreak. Lapurdiko emakumeek sagarrak besterik ez omen zituzten jaten eta sagarrekin egindako zukua edan. Jainkoaren agindua gaitzetsiz Adanen semeak seduzitzen zituzten Evak omen ziren. Horrelakoak entzunda sagarrak eta sagardoak gauza onik ez dakartela pentsatzen has gaitezke. Baina, 9 milioi litro sagardo ekoizten diren eta ia beste hainbeste edaten diren tokian fruitua eta edaria izan al daitezke bekatu?

Bekatu ez dakigu, baina negozio bada sagardoa. Horren haritik sagardoak kalitatezko izendapenik behar duen ala ez, hausnarketa abian da. Euskal Herriko sagardoak zein zapore duen aztertu dugu orriotan eta baita ilargiak ekoizpen prozesuan nola eragiten duen ere.

Sagardo ekoizleak zein diren, non saltzen duten eta nork erosten duen aurkituko duzue baita ere. Eta azkenik, ia desagertuta dagoen lanbideaz hitz egin dugu, upelgintzaz.

Testuak: Nerea Pikabea

Edariek zein janariak kalitatearen agiria daramaten garai honetan, sagardoak ez dauka kalitatezko izendapenik. Segidako erreportajearen horrelako izendapen bat lortzeko segitu beharreko baldintzak azaltzen dira. Bestalde, ilargia eta sagardoaren arteko harremanaz eta edari honen zaporeaz ere aritu gara.

SAGARDOAK LABELA IZANGO AL DU?

Sagardoarentzat kalitatezko izendapen bat lortzea onuragarria izan daitekeen edo ez aztertzen hasita daude sagardogileak. Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkartean jada pauso batzuk eman dituzte. Euskal Herriko sagardoan kalitatezko izendapen bat lortzea bideragarria den jakiteko ikerketa bat eginarazi diote Bilboko Track aholkularitza enpresari. Sagardogileek diagnostikoaren emaitzak hartu eta aztertu egin behar dituzte orain, eta horrelako prozesu batean sartzeko prest dauden erabaki beharko dute.

Merkatura irteten diren elikadura produktu guztiek gutxieneko arau batzuk bete behar dituzte, bai kalitateari dagozkionak, bai osasunari lotutakoak, eta abar. Eskakizun hauek guztiak betez gero, produktuak kalitate jakinekoa izatea lortzen du.

Hala ere, bereiztutako kalitatea duten produktuak badaude. Bereizgarritasun hau argudiatu egin behar da, noski, eta arau batzuen bidez islatu behar da. Gainera, arau hauek babestu



ALBERTO ELOSEGI

■ Merkatura irteten den elikadura produktu orok gutxieneko arau batzuk bete behar ditu, bai kalitateari dagozkionak, bai osasunari lotutakoak.

behar den produktu honetan inplikaturak dauden enpresari guztiek prestatu eta onartu behar dituzte borondatez.

IZENDAPENA LORTZEKO BETE-BEHAR ZORROTZAK. Sagardogileak horrelako prozesu batean sartzen bada,

■ Kalitate izendapenak

Jatorrizko Deitura Babestua. Gazteleraz DOP deitua da (Denominación de Origen Protegida). Hauek dira bere ezaugarriak:

- ✓ Jatorriz izena ematen dion toki geografiko horretakoa izatea.
- ✓ Produktuaren kalitatea eta ezaugarriak bere ingurune geografikoari dagozkio, bere faktore natural eta gizatiarrekin. Hau da, tokia-produktua harremana frogagarria da.
- ✓ Produktuaren produkzioa, eraldaketa eta elaborazioa toki geografiko mugatuan egiten da.

Adierazpen Geografiko Babestua. Gazteleraz IGP deitua (Indicación Geográfica Protegida). Hauek dira bere ezaugarriak:

- ✓ Jatorriz izena ematen dion toki geografiko horretakoa izatea.
- ✓ Ingurune geografikoari egokitze modukoa den kalitate determinatu bat izan dezala, bere faktore natural

eta gizatiarrekin. Hau da, tokia-produktua harremana frogagarria da.

- ✓ Produktuaren produkzioa edota eraldaketa edota lan-tzea toki geografiko mugatuan egiten da. Gehienetan, lehen-gaia edo produkzioa babes eremutik kanpokoa den produktuei aplikatzen zaie.

Eusko Label (EL). Hauek dira bere ezaugarriak:

- ✓ "K" marka da, Euskal Herrian ekoitzi, eraldatu eta lantzen diren produktuak identifikatu eta bereizten dituen marka.
- ✓ Bere kalitateak, bereizitasunak eta bitxitasunak batez besteko orokorra gaingitu behar dute.
- ✓ Trazabilitatea ziurtatzen du: jatorria-helmuga, kalitatea eta benetakotasuna bermatuz.

Berme Adierazpena. Gazteleraz MG (Marca de Garantía). Produktu baten kalitatea, jatorria edo ezaugarriak ziurtatzen dituen ezaugarri edo medioa da ●



■ Kalitatezko izendapenen helburuak

Bere antzekoak diren produktuengandik bereiztea da kalitatezko izendapen baten helburua.

- ✓ Kalitatezko produktuak defendatu imitazio eta iruzurretatik.
- ✓ Ekoizlearen eskubideak onartu.
- ✓ Produktuaren ezaugarrien informazio argia, koherentea, eta bermea eman kontsumitzaileari.
- ✓ Balore gehigarri bat lortu.
- ✓ Izen geografiko zehatz batzuen alferrikako erabilera saihesti.

Arrazoi hauetaz gain, beste motibo hauek ere bultzatzen dute kalitate hobegoko produktu bat egitea: produktu mota baterako kontsumitzaileak dituen aukera anitzek, esate baterako ●

betebehar batzuk izango ditu. Sagarra landatzen denetik sagardoa lortzen den arteko prozesua kontrolatu egingo da inspektzio bidez. Gainera, kalitatezko izendapena lortzerako urte batzuetako bide luzea egin behar da.

Produktuaren elaborazio prozesuaren kontrol zorrotza eraman beharko du sagardogileak. Sagardoa elaboratzeko

■ Kalitatezko izendapenaren onurak

Eskaintza zein eskaera selektiboak izatea ekartzen du kalitate diferentziatua izateak:

- ✓ Ekoizle eta elaboratzaileentzat onuragarria da, produktuak balore gehigarri bat duelako, sektorearen profesionaltasunari esker.
- ✓ Banatzaileentzat onuragarria, gardentasun handiagoz elkartrukatzen den produktuak euren salerosketak errazten dituelako.
- ✓ Kontsumitzaileentzat onura da, hobeto informatuak daudelako eta aukeratzeko gaitasun hobea dutelako, berme espezifiko eta normalizatu bat duen produktuak eman dien konfiantzagatik.
- ✓ Gizartearentzat onura da, aurrekoagatik eta izendapena duena kultur ondare babestua bihurtzen delako.
- ✓ Administrazioarentzat onura da, babestutako produktua erregulatzeko sistema zaintzen duelako eta horri balioa ematen diolako, eta bere lurraldeko lehia-kortasun gaitasuna handitzen duelako ●



DANI BLANCO

■ Ilargiak eraginik ba ote?

Gure bizitzako beste edozein egoeratan bezalaxe, ilargiak sagardoa duen eragina misterio bat da. Azalpenik ez du. Sagardogileek belaunaldiz belaunaldi jaso dute sinesmen hau. Baina sagardogileak eta sagardogintzan aditu direnak ez dira ados jartzen. Edozein urrats eman aurretik, ordea, ilargia zein fasetan dagoen kontuan izaten du baserritarrak, eta baita sagardogileak ere.

Ilbehera da faserik egokiena sagardotegian edozein mugimendu egiteko. Ondorioz, badakite upelak ilbeheran itxi behar direla, zeren pauso hau ilgoran eginez gero, tapoiak lehertu egiten dira ilargi berriarekin. Gainera, muztioaren mugimendua upel barruan nabarmenagoa da irakinaldian. Egurrezko upeletan, ilgoran, itoginak sor daitezke.

Hondarribiako Artzu baserrian aspalditik egiten da sagardoa. Bertako nagusiak, Gregorio Berrotarnek ilargiari bere garrantzia ematen dio: "Ilargiaren aldaketak kontuan hartzen dira irakinaldiaren garaian. Muztioa irakiten ari denean barrika irekita

edukitzen dugu, eta ahal bada, ilbeheran itxi behar da barrika. Sagardoa botilaratzea ere ilbeheran egitea komeni da, bestela kortxo bota egiten baitu".

Sagardoa botilaratzerakoan, batez ere, kontu handiarekin ibiltzen da sagardogilea. Jakoba Errekondok "Euskal Herriko sagardoa" liburuan aipatzen du hotz eta presio barometriko handiko ilbeherako egun bat aukeratzeko delako sagardoa botilara pasatzeko; hotzak eta presio barometriko handiak sagardoa barearazten dute eta horrela hondakin eta zakarrak nahastu gabe eta txinparta sortzen duen gasa galdu gabe eusten zaio ontzitik botilaratzerakoan.

Joxe Uria Irastorzak Euskal Herriko sagardogintzaren inguruan ikerketa sakona egin dauka eta zenbait liburu argitaratu emanda ere bai. Esperimentu bat egin zuen 1976an upelaren barneko soinuak entzuteko tresna bat erabiliz. Ilargi berriaren hiru egun aurretik eta hiru egun ondoren egin ziren neurketa horiek. Emaitzak oso deigarriak izan ziren. Ilbeherako lehen egunean bi

■ Euskal Herriko sagardoaren ezaugarriak

- ✓ **Lehortasuna:** Lehor puntua igarri behar zaio; edaten bukatutakoan mingainari heldu dakiola, alegia.
- ✓ **Bizitasuna:** Ahosabaiaren bizigarri eta freskagarri behar du izan.
- ✓ **Gozotasuna:** Betegarri izan edo okitzen duen gozoa nabari gabe, edaterakoan suabea behar du.
- ✓ **Garbitasuna:** Bai botilan baita

edalontzian ere, ia gardena izan dadila.

- ✓ **Usaina:** Sagar gozoaren usaina eta, gehienez ere, ia ohartezina den garratz puntu bat izango du; upel edo kortxosain arrastorik eta min edo kiratsik gabea, alegia.
- ✓ **Txinparta:** Sagardoa edalontzira botatakoan txinparta bizia sortuz erraz

hautsi behar da, sortutako aparra bertan desegin eta desagertuz.

- ✓ **Kolorea:** Kolore hori-berde garbia izan behar du eta ontzitik atera eta berehala belztuko ez dena.
- ✓ **Gorputza:** Ez oso lodia, ezta oso mehea ere; edalontzia hustean, ipurdian laino antzeko baten seinalea utzi behar luke ●

azpiegitura egokitu beharko du prozesuak hala eskatzen badu.

SAGARDOAK ZER ZAPORE DU? Euskal sagardoaren zaporea asko aldatu da azken urteetan. Garai batean hotzari aurre egiteko eta garaiko janari gogorreki laguntzeko sagardo bizia, fuetea edaten zen oso. Gaur egun, bizitzeko filosofia aldatu egin da. Gero eta garrantzia gehiago ematen zaio norbere gorputza eta osasuna zaintzeari. Elikadurak, beraz, garrantzi handia du. Gaur egun asko begiratzen eta zaintzen dugu zer, nola eta zein kantitatetan jaten dugun. Honen ondorioz kontsumitzen ditugun janariak eta edariak askoz suabegoak, arinagoak dira. Filosofia aldaketa honek sagardoarengan ere eragina izan du. Gero eta gehiago sagardo suabeagoa egiteko joera du sagardogileak.



ALBERTO ELOSEGI

dezibelio erregistratu zituen eta sei egunen buruan, ilgoran, berriz, sei dezibelio. Zarataren igoera nabarmen hori ez zeto-rran bat irakinaldi prozesuarekin.

Migel Zapiain sagardogilearen hitzetan, "bakterioek ilbeheran aktibitate gutxiago dute, baina ilberrian gehixeago mugitzen dira. Ilargiaren aldaketa denean itoginak izaten dira gauetik goizerra. Gogoan dut gure aitona nola sagardoa beti ilbeheran botilaratzen zuen. Gaur egungo sagardogileok gehienetan ezin gara horri begira egon. Eskaera bat dagoenean sagardoa botilatan sartzea beste erremediorik ez zaigu gelditzen. Dena den, horri aurre egiteko neurri batzuk baditugu. Intsuldaketa (sagardoa ontzi batetik bestera aldatu) egitea, adibidez" ●



ALBERTO ELOSEGI

Euskal nortasuna duen sagardoari buruz hitz egitea ez da batere erraza, sagardo hori egiteko erabiltzen den sagar gehiena bertakoa, Euskal Herrikoa ez delako. Dena den, deskribapen bat egitera hurbil gaitezke:

✓ Gorputz handiko sagardoa da, tanino asko duten sagarrekin egiten delako. Taninoak sagardoaren egitura, zapore eta aromaren osagai garrantzitsuak diren konposatu organikoak dira.

✓ Kolore pixka bat duena da. Zenbat eta tanino kopuru handiagoa izan sagarrak, orduan eta ilunagoa da sagardoa.

✓ Tanino asko dutenak normalean sagardo suabeak izaten dira. Tanino horrek kontserbatzaile bezala funtzionatzen du gure sagardoan.

✓ Azidotasun baxuagoa izatea da gure sagardoaren ezaugarrietako bat.

Gaur egun, orain dela 3 edo 4 urte baino sagardo suabeagoa egiten da Euskal Herrian. Lehen sagardoa azidoagoa egiten zen. Orain, sagardogileak azidotasun hori jaisten ari dira arrazoi batzuk medio. Hiru arrazoi aipatzen dira: sagardo gehiago edaten delako, errazago edaten delako; ez delako kaltegarria eta lege aldetik horrela egin behar delako.

Ezaugarri hauetaz hitz egiten dute Jakoba Errekondok eta Iñigo García de Eulatek sagardoari buruzko "Euskal Herriko sagardoa" liburuan. Goiko koadroan duzu berauen sailkapena ●



Sagardoa modu askotara egiten da Euskal Herrian. Batzuek etxean egiten dute eta bertan edan, baina litro asko eta asko ekoiztu eta salmenta sarea osatuta dutenak ere badira. Sagardogile mota hauei buruz ari gara artikulu honetan eta baita gero eta barietate handiagoa duen bezero sareari buruz ere.

SALTZAILE ETA EROSLEAK

Ekoizten duten sagardo litro kopuruaren arabera sagardogile handiak, ertainak eta txikiak bereiz ditzakegu. Kontuan izan behar da Euskal Herrian ekoizten den litro kopuruaren %95 Gipuzkoan egiten dela.

Sagardogile handien taldean bakoitzak urteko 300.000 litro sagardo baino gehiago egiten du. Euskal Herrian egiten den sagardo kopuruaren %60 egiten dute talde honetakoek. Sagardogile gutxieneko taldea da; zortzi sagardogile dira, gutxi gora-behera, talde honetan sartzen direnak.

Sagardogile ertainen artean, ekoizle bakoitzak, urteko 140.000 eta 300.000 litro sagardoren artean ekoizten du. Euskal Herrian egiten den sagardo kopuruaren %20 egiten dute talde honetakoek. 15 bat sagardogile dira gutxi gora-behera.

Sagardogile txiki bakoitzak urteko 140.000 litro sagardo bitartean egiten du. Euskal Herrian egiten den sagardo kopuruaren %20 egiten dute talde honetako sagardogileek. Sagardogile gehienak kopuru honen barnean sartzen dira. 50 sagardogile inguru dira.

EDARIA MERKATUAN. Sagardoa ez du prezio edo salneurri zehatzik.



■ Gero eta salmenta gune gehiagotara heltzen da sagardo botila. Sagardo egunek ere edariaren promozioan laguntzen dute.

Sagardogilearen arabera edota saltokiaren arabera, gutxiago edo gehiago balio du. Ohikoa da botila 1,05 euro eta 1,65 euro artean ordaintzea da. Prezioan, beraz, desorekak daude.

Bederatzi milioi litro sagardo egiten

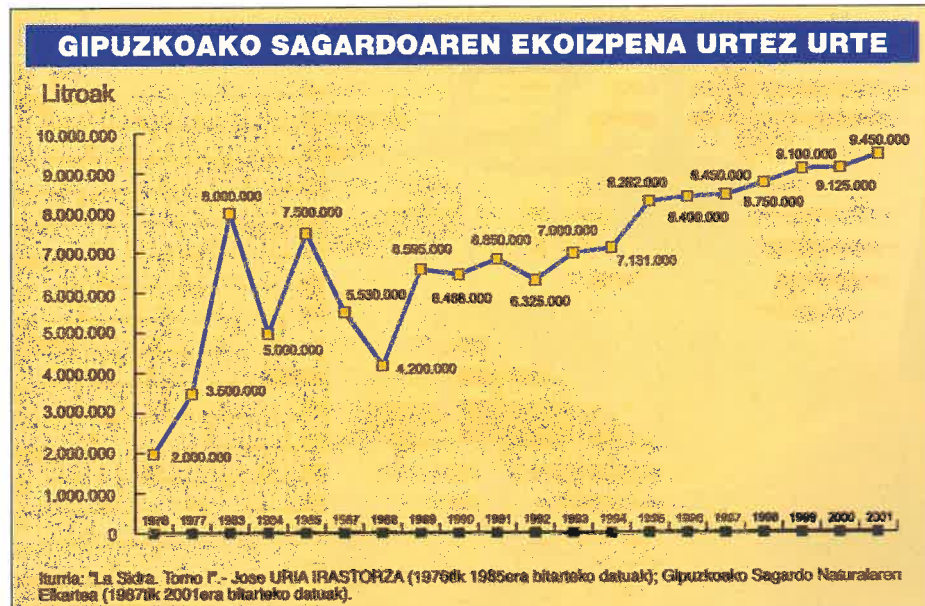
dira Euskal Herrian. Hiru modutara iristen da sagardo hau merkatura.

Batetik, egiten den sagardoaren %82 botilan saltzen da. Bi botila dira gehien erabiliak. Gehiena 75 zl-ko botilan saltzen da. 33 zl-ko botila txikiari dagokionez, 50.000 bat botila saltzen dira soilik urtean. Beste modu bat presioko upelarena da. Garagardoa saltzeko erabiltzen den antzeko modua da. Tabernetan erabiltzen da batez ere.

Bestetik, sagardoaren %8 txotx garaian saltzen da eta hirugarrenik, %10 ozpinetarako erabiltzen da.

Sagardoaren banaketari dagokionez, garai batean bezeroak sagardotegira bertara hurbildu behar izaten zuten sagardoa erostera. Urte osoarako sagardoa erosten zuten eta gainera urtean data zehatz batzuetan; horrek esan nahi du etxean leku handia behar zuela sagardo botila guztiak gordetzeko.

Gaur egun, sagardoa erosteko aukerak handiagoak dira; erosleak edozein unetan (sagardogilea urte osoan sagardoa botilaratzen aritzen da) eta toki askotan



DANI BLANCO



■ Egiten den sagardoaren % 82 botilan saltzen da, % 8 txotx garaian eta % 10 ozpinetarako erabiltzen da.

eros dezake sagardoa.

Sagardoa banatzeko bide ezberdinak ditu sagardogileak:

✓ Erosle partikularrak. Sagardotegia eta bertako sagardoa aspalditik ezagutzen duten bezeroak izan ohi dira. Sagardogilearekin tratu berezia, gertukoa izaten dute gehienetan. Horregatik, hauek sagardotegira hurbiltzen dira eta zuzenean erosten dute.

✓ Elkarte gastronomikoak. Sagardo berria dastatzeko hainbat bisita egiten dute sagardotegietara. Zenbat sagardo litro erosiko duten erabaki aurretik sagardoa dastatzen dute. 70eko hamarkadan hasitako txotx sasoiak elkarte gastronomikoetako kide hauek sagardotegietara

egiten zituzten bisitetan du oinarria.

✓ Ostalaritza. Tabernak, jatetxeak. Bi modutara egiten dute. Kasu batzuetan sagardogileak kontratatutako banatzaileen bidez helarazten dute sagardoa toki horietara edota sagardogileak berak zuzenean bertara joaten dira.

Ostalaritzan badira sagardoa edari nagusitzat duten jatetxe eta tabernak. Establezimendu hauek dolarerik izaten ez duten arren, sarritan "sagardotegi" hitza erabiltzen dute.

✓ Elikadura kate handiak eta janari dendak. Elikadura kate handietan gero eta gehiago sartzen ari da sagardoa. Kate hauetako arduradunekin urte osoko agiria sinatzen du sagardogileak; bertan

zehaztuta azaltzen dira salmenta datu batzuk: zein preziotan saldu, zein deskontu mota egingo diren, rappelak, produktua promozionatzerik nahi duten edo ez...

✓ Merkatal-guneak. Gero eta gehiago dira merkatal-guneak Euskal Herrian. Era guztietako produktuak saltzen dituzten eta era guztietako zerbitzuak eskaintzen dituzten guneak dira. Gune horietan ere sagardoa bere lekua hartzen ari da; ondorioz, sagardoa saltzen den saltokiak eta jatetxeak ugari dira toki horietan.

✓ Banatzaileak. Hauen funtzioa oso garrantzitsua da. Beste hainbat edarirekin batera sagardoa eskaintzen dute. Sagardogile guztiek ez dute zerbitzu hau kontratatzen, haien negozioak txikiak direlako. Banatzaileak kontratatzen dituztenek, berriz, banatzaile ezberdinekin lan egiten dute. Normalean hauek zonalde zehatz batean lan egiten dute. Sagardogileak erabaki behar izaten du zein zonaldeetan saldu nahi duen sagardoa. Banatzaileak ostalaritzan eta elikadura dendetan saltzen du sagardoa.

SAGARDOA NON SALTZEN DA? Ohikoena norbere herrialdean saltzea eta kontsumitzea da. Gipuzkoakoa da, beharbada, probintziatik eta Euskal Herritik gehien irteten den sagardoa. Egiten den sagardoaren %35 Bizkaian, Araban, Nafarroan eta Iparraldeko probintzietan saltzen da. Egiten den sagardoaren %5-10, berriz, Espainian (Madrilen, Zaragozan) eta Katalunian (Bartzelonan) saltzen da. Ipar Euskal Herriko sagardogileek Frantziako toki batzuetan, Bordelen eta Parisen esate baterako, saltzen dute haien sagardoa ●

www.kaixo.com



Sagardoa gordetzeko erabiltzen den egurrezko ontzi biribilak, upelak, egiteko konplikazio handirik ez duela dirudi. Baina, egur oholez osatutako ontzia sagardo tantarik ez isurtzeko moduan egitea ez da hain erraza. Egurrezko upelak gero eta gutxiago egiten dira hemen eta kanpotik erosten dira.

EDARIA EGURREZKO BIRIBILEAN

Gaur egun ia desagertuta dagoen lanbidea da upelgilearena. Upelak egitea gehienetan aroz-tegiko lanekin batera eraman behar izan da. Ez dira upelgile asko gelditzen, baina oraindik bakan batzuk badira. Gaur egun kanpotik ekartzen dituzte upelak.

Ikasketarik gabeko matematikari handiak izan dira upelgileak. Intuizioa, sena da upelgilearen tresna baliotsuena. Upela osatzen duten egur ohol eta pieza guztiak bat etortzea, egokitzea, eta

dio Javier Atorrasagastik.

Lan tresna modernoak sortu eta gartu badira ere, upelak egiteko era ez da funtsean gehiegi aldatu. Artisau lana da. Esku-lanak garrantzi handia du. Indar handiko pertsonak behar dira upelgintzan aritzeko. Hiru pertsonen artean 8-10 bat egunetan egin daiteke upela.

NOLA EGITEN DIRA UPELAK?

Prozesua luze samarra da eta urrats bakoitza ematerakoan tentu handiz ibili behar da.

behar du. Forma hori ematea oholak alakatzea da. Horretarako kakoa izeneko tresna erabiltzen da. Alakatutakoan traba guztiak kendu behar zaizkio garloparekin (eskuilaren antzekoa da), egurra fin-fin utzi behar da. Kantua ontzea deitzen zaio honi. Ondoren, egur oholak luzeran neurri berdinean moztzen dira.

✓ Kabilia zuloa markatu eta egin. Oholak kabilaz (egurrezko ziria) elkarri lotzeko egiten da zulo hau. Gaur egun zulagailua erabiltzen bada ere, garai batean biribirkina izeneko tresnarekin



■ Murtxante (Nafarroa) herriko Martiartu enpresako langileak egurrezko upelak egiten.

ontzi hermetiko bat lortzea ez da lan erraza. Zehatza eta perfektua izan behar du upelak. Soberan ezer ez, faltan ere ez. Belaunaldiz belaunaldi jasotako ikasketa da upelgilearen lanbidea. Belaunaldi luzeen jakintza hori jaso duenetako bat Javier Atorrasagasti da, Donostiako Martutene auzokoa. Bere aita, osabak eta aitona arotzak ziren. Inguruko sagardogileentzat upelak egiten zituzten. "Gogoratzen naiz nire osabak nola Pasaiara eta Usurbilera joanez ibili ziren arotzeria, eta batez ere, upelgintza ikasteko asmoz. Nik haiengandik ikasi dut upelak egiteko ofizioa"

✓ Egur egokia hautatu behar da, gartaina edo haritza ahal bada. Egurraren hariak norabide zuzenekoak izan behar dute (gero sagardoak ihes egin ez dezan) eta egurrak hezetasun gutxikoa, ihartutakoa izan behar du. 40 bat ohol erabiltzen dira, gutxi gorabehera upel bat egiteko.

✓ Egur oholei forma obalatua eman. Prentsa berezi baten bidez eta sargentaren laguntzaz upelgileak berak nahi duen neurriara obalatuko du egurra.

✓ Egur oholak alakatu. Upela borobila da eta ohol guztiek elkarrekin bat egin behar dute, puzzle bat izango balitz bezalaxe. Upelak erabat hermetikoa izan

egiten zuten zuloa.

✓ Galdategitik ekarritako burdina moztzen da otsoa izeneko tresnarekin, eta bina zulo egiten zaizkio bi muturretan. Burdina uztaiak egiteko erabiliko da. Gero, burdinari forma obalatua eman behar zaio. Ingudeak forma obalatua du eta honen gainean jartzen da burdina; gero, borrarrekin jotzen da burdina, upelgileak nahi duen okerdura lortu arte. Ondoren, uztaiaeren bi muturrak lotu egin behar dira, lau zuloetan errematxeak erabiliz. Errematxea ipintzeko egozkailua erabiltzen zuten.

✓ Elkarri lotuta joango diren ohola-

■ Zehatza eta perfektua izan behar du upelak. Soberan ezer ez, faltan ere ez. Belaunaldiz belaunaldi jasotako ikasketa da upelgilearen lanbidea

ren barnealdeak seboarekin igurtzi behar dira.

✓ Upela muntatu. Upela tente muntatu behar da beti. Lurrean egur puska bat jarri behar da, eta bertan jarriko dira egur oholak. Pixkanaka-pixkanaka ohol guztiak elkarrekin lotuko dira kabilen bitartez eta soka batez eutsiko zaie oraindik mugitzen diren oholei.

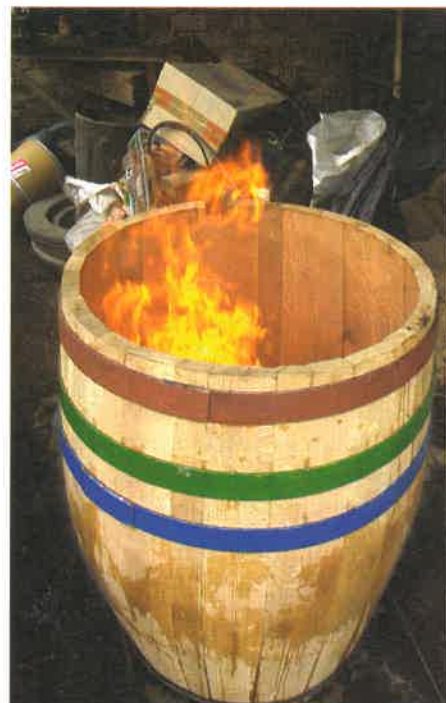
✓ Uztaiak egin. Neurriak hartzen dira

eusteko. Une hau aprobetxatzen da gero sagardoz betetzeko erabiliko den zuloa egiteko. Upela kable bati lotu eta polea baten laguntzaz etzanda jarriko da, bi zeharragen gainean lehenbizi. Egoera horretan kardia egingo zaio. Kardia upel burua eta hondoa upelera lotuko dituen barneko zirrikitua da.

✓ Upel burua eta hondoa egin behar dira. Konpas handia eta txikia erabiliko dira buruaren eta hondoaren borobiltasuna neurtzeko.

✓ Upel burua eta hondoa kardian sartu behar dira. Lehenbizi burua ipintzen da eta gero hondoa. Upelaren barne-tik jarri behar da hondoa. Beraz, sagardogilea upel barruan itxita gelditzen da. Hondoa jarri aurretik, ordea, etzanda utzi den upela tente jarri behar da.

✓ Lehia egin. Bi oholez egiten da lehia.



MIKEL SAIZ



lehenengo. Metro erditik metro erdira, gutxi gorabehera, uztai bat jartzen da. Uztaiak upelaren formakoak izan behar dute gainera, hau da, batzuk handiagoak eta beste batzuk txikiagoak. Salbuespena upel burua eta hondoa dira; hor bina uztai jartzen dira, hortxe baitoa sagardoaren indar, presio guztia. Uztaiak sartzea ez da lan batere erraza. Borrarekin eta asentadorearekin presioan sartzen dira.

✓ Upelari buelta eman behar zaio. Urrats zailenetako eta arriskutsuenetako bat upelari buelta ematea da, upel guztia aska baitaiteke. Upel erdia egina dago eta orain beste erdia egin behar dugu. Horretarako, hiru oholtzarrez osatutako aspa bat ipiniko da upel barruan egur oholak

✓ Barneko hiru oholtzarrak kendu eta barnean gelditu den sagardogilea kanpora irteten da. Upela barnetik garbitzen da. Dagoeneko upela egina dago.

✓ Sebo tokiak egin. Upelaren zirrikitu guztiak seboz igurtzen dira, geroago sor daitezkeen jarioak saihesteko. Horrez gain, upela erabiltzen hasi aurretik sebo tokiak egin behar zaizkio. Egur ohol batek barnealdetik zuloak, adar begiak izan ditzake, nahiz eta itxuraz zulorik egon ez; hau jarioentzako leku aproposa izan daiteke. Beraz, zulo horiek antze-man eta seboz bete behar dira.

UPELEN GARBIKETA. Sagardoa egongo den ontziak garbia egon behar

du. Horregatik, urtero, sagardoa egiten hasi aurretik upelak garbitu egiten dira barrutik aurreko urteko sagardo kondarrak kentzeko. Upel barrura sartu baino lehenago, upel barruan gasik gelditzen den edo ez ziurtatzea komeni da. Horretarako, su pizgailu bat upel barruan pizten da. Sua itzaltzen bada, oraindik gas pixka bat dagoen seinale. Behin gas guztia ateratakoan sagardogilea upel barrura sartzen da oinutsik leihotik. Esku argi bat izango du buruan upel barrua argiztatzeko. Tutu malgu batekin edota eskuilaren laguntzaz, ur eta xaboiarekin garbitzen da upela. Altxairu herdoilgaitzezko upelak garbitzea errazagoa da ●



Mendeetan atzera eginda, Euskal Herria bisitatzen etorritakoek garai bateko euskaldunengatik esandakoak jaso ditugu. Aymeric Picaud-ek, Galiako klerikoak, Pierre de Lancre inkisidoreak eta Loius Froidour Pariseko intendenteak sagarrak eta sagardoa euskaldunaren bizitzan egunerokoak zirela nabaritu zuten.

SAGARREN HERRIA

Euskal Herria puntu estrategikoa izan da maila askotan, geografikoki duen kokapenagatik. Santiagora joateko Donejakue bide asko Euskal Herritik pasatzen ziren. Gaur egun oraindik mantentzen dira erromesek garai hartan eginiko elizak eta otoitzerako erabilitako tokiak. Haien zenbait idatziren bidez, Euskal Herriari buruzko informazio asko jaso dugu, zenbaitetan era harrigarrian bada ere.

Erromesaldia egitera joan zen horie-

PIERRE DE LANCRE ETA ZUGARRAMURDIKO SORGINAK.

1609. urtea ez zen urte samurra izan Lapurdiko euskaldunentzat, 700 lapurtar sutan erre baitzituzten sorginak zirelakoan. Bordeleko Parlamentuko Kontseilaria, Pierre de Lancre, izan zen erabaki hori hartu zuena.

1553an jaio zen Pierre de Lancre Bordelen. 1582an Bordeleko Parlamenturako aukeratua izan zen. 1609an Enrike IV.a Frantziako erregeak Lapurdia bidali zuen sorginkeria buruzko inkesta bat egitera.

nen semeak borondatez seduzitzen dituzten Evak dira, eta biluzik direla, askatasun eta inozentzia osoz mendi artean bizi dira, Evak lurreko paradisuan egiten zuen bezalaxe; haiek (emakumeek) gizonetakoak eta deabruak entzuten dituzte, eta haiek seduzitu nahi dituzten sugeei entzumena prestatzen diete".

LOIUS FROIDOURREN BISITA.

XVIII. mendearen azkenetan, Frantziako Iraultzaren ondoren, Loius Froidour Pariseko intendentea Ipar Euskal Herrira bidali



ALBERTO ELOSEGI

■ Pierre de Lancre: "Sagarren herri bat da. Emakumeek sagarrak bakarrik jaten dituzte, sagarrekin egindako zukua bakarrik edaten dute..."

tako bat Aymeric Picaud, Galiako kleriko bat izan zen. 1134an koka daiteke hark idatzitako "Liber peregrinationis" liburua. Euskal Herriari egiten dio erreferentzia. Bertatik pasatzean ikusi eta sentitu zuena kontatzen du bere liburuan. Berak esandakotik ateratako zati bat da ondorengoa: "Garazi inguruan Euskal Herria dago; honen Hiribildu Handia, Baiona, itsasoaren ertzean kokatuta dago iparraldera. Herri hau, hizkuntza barbaroa duen herri hau, baso eta mendiz beteta dago; eskas dituzte ogia, ardoa eta elikadura mota guztiak, baina hau sagarrekin, sagardoarekin eta esnearekin orekatzen dute"

De Lancre inkisidorea Lapurdin egon zen denboraldi batez, eta han ikusitako jendearen bizimodua eta izaerak liburu batean idatzita utzi zituen: "Tableau de l'inconstance des mauvais anges et démons" (Bordele, 1610). Han, beste zenbait deskribapenen artean, Lapurdiko emakumeak deskribatzen ditu. Deskribapenetan ez da sagarren aipamenik falta: "... Sagarren herri bat da. Emakumeek sagarrak bakarrik jaten dituzte, sagarrekin egindako zukua bakarrik edaten dute, eta edozein okasiotan urratze-sagar horri kosk egiteko prest daude, Jainkoaren aginduaren gainetik pasaz eta gure Lehenengo Aitaren debekua gaindituz. Ada-

zuten lur hau asko pobretu zela eta, bertako lurrekin zer egin zitekeen ikustera. Berak egindako adierazpen batzuk jasotzen ditu Philippe Verynek "Les basques" liburuan. 1763 inguruan hauxe esaten zuen gizon honek euskaldunei buruz: "Bertako biztanleak oso jangartsuak dira; jateko zer-bait -dena delakoa- edukitzearekin kontentatu daude. Ez dira askoz ere delikatuagoak edariari dagokionean; ardoa eta sagardoa edo falta zaienean ura erraz edaten dute, eta munduko ardorik onena edan izan balute bezala oso kontentu egoten dira. Baina, edozein ospakizunetan gazta, fruituak eta ardo edo sagardo onaren botilak dauzkate beti..." ●