



ZAINTZA. Sagastiak zaindu eta lehenengo jardueratzat hartzea garrantzitsua da sagar onak izateko. BERREA

SAGARRA ABIAPUNTU NAGUSI

Sagarrak sagardoaren kalitatea baldintzatzen du, eta sagar onak lortzeko lana eta zaintza egiten du Sagarlan enpresak.

Sagardo ona egiteko, lehenengo ona behar da, eta, horretarako, adituak eta zaintza egokia behar dira. Horixe da Usurbilgo Sagarlan enpresaren jardura. 2000. urtean sortu zuten enpresa, fruta alorreko aholkularitza eta prestakuntza zerbitzua emateko.

Aurten sagar uztia handiko urte izan bada ere, sagardoa egiteko, kanpotik sagarra ekarri behar izan dute sagardotegi batek baino gehiagok. Egoera bestelakoa izango litzateke, sagastiak zaintzeko profesional egokiak egongo balira. Horretan dihardu Sagarlanek. «Sagastietan eman beharreko lan guztiei buruzko aholkuak ematen ditugu, kimaketari buruzkoak, emankortzeari buruzkoak, gaitz eta gaixotasunen aurkako plagak



KALITATEA. Sagarrondoak zaindu eta produkzioa handitu nahi du Sagarlanek. Argazkian, sagarrak adarretik zintzilik. MARISOL YABEN

nola eraman, sagarrak noiz jaso erabakitzea. Negutik hasi eta uztia jasotzen den arteko plana egiten dugu», adierazi du Sagarlaneko teknikari Aitor Etxeandiak.

Sagarrondoak eta fruta arbolak dituzten Gipuzkoako baserriarrek egiten dute lan Sagarlanekoekin. Beren zerbitzuak eta aholkuak baserriarrei eta Fruitel Gipuzkoako fruituzainen elkarteak kideei ematen dizkiete.

Sagardo sagarrari buruz edo egoerari dagokionez, Aitor Etxeandiak dio sagastiak zaindu eta zaintzen ez dituzten artean ezberdintasun handiak daudela. Sagastiak zaintzen dituztenek euren produkzioa handitu eta sagarraren kalitatea hobetu egin dutela gaineratu du. «Izugarritzko aldea dago. Jende askok ikusten du harjoa deritza sagar harrarekin. Har horrek sagarra hartzen badu, lehenago erortzen da. Horien kontra tratamenduak egin dituztenek, bai kimikoa bai ekologikoa, izugarritzko aldea lortzen dute. Beraz, egoera denetari-

koa da. Sagastia zaindu egiten dituenak hobetu ditu sagastiak, baina zaintzen ez dituenak produkzio eskasa eta kalitate aldetik sagar ustela eta harjoa izaten du», esan du Sagarlaneko teknikariak.

Bigarren jardura

Sagastien egoeraren adierazle da profesionaltasunik eza. Etxeandiarren esanetan, baserrietan sagargintza eta sagastiak bigarren edo hirugarren jardueratzat hartzen dira gehienetan eta, ondorioz, «hor ikusten da alde handia dagoela prestatuta dauden eta ez dauden artean».

Hala ere, profesionaltasunik eza baino gehiago, prestakuntzarik eza eta baliabide urriak dira arazorik nagusiak. «Tratamendu bat egiteko tresna eta makineria egokia ez dute izaten askok. Edozein lan mekaniko egiteko, arazoak izaten dituzte horren falta dutelako edo, bestela, sagastiak aldapan izaten direlako. Ondorioz, ez da erraza izaten lan egitea», esan du Aitor Etxeandiak.

Prestakuntza faltari aurre egiteko Itsasmendikoi eta Fruitelen lana nabarmendu du Etxeandiak. Herri batzuetako elkarte batzuk ere ikastaroak antolatzen dituztela dio, «baina, azken finean, ikastaro horiek Itsasmendikoiaren bidez egiten dituzte». Hala, erronka nagusiak prestakuntza, makineria eta kalitatezko sagarra lortzea direla dio, «baina azkena lortzeko, lehenengo aurreko biak behar dira. Prestakuntza eta makineria egokia izatea da garrantzitsuenak», nabarmendu du.

Kanpokoaren beharra

Sagarra kanpotik ekartzeari buruz, oraingoz kalterik ez diola egiten dio, hemen nahikorik ez dagoelako. «Urte hauetan kanpokoaren beharra beti izan da, eta oraingo izango da; hemen ez da sagar nahikorik. Beste kontu bat da hemengo behar bezala ordaintzen den ala ez», gaineratu du.

Horretarako label sagarrak egiten ari diren araudia garrantzitsua dela deritza Etxeandiak. «Bi marka jarriko dira. Batetik, labelarena eta, bestetik, sagardo mailarena. Abian jartzen ari dira eta ikusi behar zertan geratzen den», esan du Sagarlaneko teknikariak.



LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.**

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**