

# Sagarrak, gozamen guztien iturri

Gipuzkoan 25 dira gehien erabiltzen diren sagar motak. Azken urteetan bertako fruituekin egindako sagardoak gora egin duen arren, antzina sagar autoktonoak galzorian egon ziren

Xabier de la Linde

Txotx denboraldiarekin batera bete-tzen dira, urtero lez, Gipuzkoako sagardotegi guztiak. Edariaren kalitatearen inguruko solasaldiak ohikoak izaten dira lagunartean, zein kupeletako zukua den onena zehazteko eztabaida amaiezinetan. Txuleta edo bakailao tortilla baten aurrean, gutxik erreparatzen diote otorduetako benetako protagonista den fruituari: sagarrari, alegia.

Jakina denez, sagarrez egindako edaria da sagardoa. Oro har, bi motatako sagarrak bereiz daitezke hauen erabilerari erreparatuta: mahaikoak eta sagardokoak. Azken hauek jateko aproposak badira ere, mahaiko sagarrak ez dira zuku alcoholduna egiteko erabiltzen, sagardoa egiteko beharrezkoak diren osagai kimiko nahiko ez dituztelako. Gipuzkoako lursail epel eta hezeak ezinhobeak dira sagarrondoan hazkunderako.

## Txotxaren berpizkundea

Egun sagardoak euskal ekonomian paper garrantzitsua badu ere, errealitatea oso bestelakoa zen 70ko hamarkada baino lehen. Industrializazioarekin, euskal lurretan zabaldua zeuden sagarrondoak kendu eta pinuak landatzen hasi ziren baserriarrak, ardoa ekoizteko asmoz. Gipuzkoan, aldiz, sagarrondo lursail zabalak mantendu zituzten, Donostialdean bereziki.

Frankismoaren amaierarekin, txotx kultura berpizten joan zen pixkanaka Astigarraga, Hernani edo Usurbil bezalako herrietan, non sagardoaren produkzioa funtsezkoa zen herriaren ongizate ekonomikoarentzat. Urteak aurrera joan ahala sagardoaren eskaera handitzean joanagatik, sagarrondoak zaharkituta zeuden eta ondorioz, uztak geroz eta pobregoak ziren.

Dinamika arriskutsu honen aurrean, Gipuzkoak Foru Aldun-



Sagar desberdinen nahasketa egokian dago sagardo on baten sekretua. KARLOS CORBELLA

dia sagarrondoan plantazioa berreskuratzeko lanetan jarri zen. 80ko hamarkadan, entitate publikoak plan berezi bat jarri zuen martxan bertako sagar motak berreskuratzeko eta Gipuzkoako sagardoa lehiakorra izatera buelta zedin. Horretarako, Aldundiak Hondarribiko Zubieta Etxaldea ireki zuen 1984ean lurraldeko sagar mota desberdinak landatu eta sagardoa ekoizteko onenak zirenak zehazteko. Martxan egon zen urteetan, zentroan 40 sagar

desberdin baino gehiago gordetze- ra iritsi ziren.

Egun, Gipuzkoan ekoizten den sagardoaren %33a bertako sagarrekin egin da. Gipuzkoako Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendaria den Xabier Arrutik eman zuen aditzera datua pasa den azaroko Sagardo Forumean. Halaber, 2023rako Gipuzkoak hemengo sagarrez hornitzera iritsi daitekeela azaldu zuen Arrutik sagardoaren kulturari eskainitako jardunaldietan.

Azken hiru urteetan, Gipuzkoan 100 hektarea bideratu dira sagarren hazkuntzarako. Zuzendaria- ren hitzetan, dena den, 10.000 tona sagar produzitzeko 300 hektare- tar iristea beharrezkoa izango da. 2016an Aldundiak 30.000 euroko diru-laguntzak jarri zituen martxan sagarrondoan kopurua handitzeko. Laguntzok Euskal Sagardoa izen-deiturako sagardoa ekoizteko bideratuta daude; hots, bertako sagarrak bakarrik erabiliz egindako edaria produzitzeko.

## Makina bat sagar

Jakina da sagardoa sagarretatik dato- rrela, baina fruitu horien nahasketan eta konbinazioan dago edari onena- ren sekretua. Nagusiki, sagar gozoak, gaziak eta gezak erabiltzen dira sgar- doa sortzeko eta nahasketan zehaz- ten dira bakoitzaren kolorea, usaina eta zaporea. Gaur egun, 1.000 sagar motatik gora daude Euskal Herrian, nahiz eta Gipuzkoan gehien era- biltzen direnak 25 besterik ez izan.

Gipuzkoako Foru Aldundiak eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, adibidez, hamalau sagar mota gomendatzen dituzte sagardoa ekoiz- teko. Fruitu gazien artean, nabarmen- tzeak dira Errezil eta Gezamina motak. Lehen, Errezil herriatik izena hartzen duena, oso estimatua da sagardoa egiteko zein sukaldarako eta alkohol gradu handiko edaria sortzen du. Gezamina motari dago- kionez, sagar egokia da beste ba- tzuekin nahasteko eta kolore asko ematen dio edariari.

## Zientziaren eskutik helduta

Zapore orekatua duten sagarren artean, berriz, Manttoni edo Goi- koetxe motakoak dira egokienak. Lehen, ugari ematen ez duen arren, urtero hazten da eta bigarrena, berriz, ugari ematen du bi urtez behin. Zien- tziaren ikuspuntutik, Urtebi Txiki, Manttoni eta Urdin sagar barieta- teekin egindako sagardoek dute onar- pen handiena euskaldunen artean. Konklusio horretara iritsi da Andoni Zuriarrain EHUKo Kimika Fakulta- teko ikertzailea, sagar mota baka- rreko sagardoak aztertu ondoren.

Zurriarainek sagarretan dauden polifenoak aztertu ditu, edaria ilun- tze prozesuan esku hartzen duten osagaiak direlako eta zapore mikatza eragiten dutelako. Urdin motako sagarra Manttoniren an- tze da, zapore gazi-mikatzekoa eta edariari kolorea ematen diona. Urtebi Txikiri dagokionez, fruitu orekatua da eta sagardoiari kolore gutxi ematen diona. ■



**TXOOOTX**  
URTARRILAK 18  
APIRILAK 30  
TOLOSATIK AUTOBUSA

ALDABA TXIKI AUZO-A-TOLOSA (GIPUZKOA)  
TEL: 943 65 29 64 WWW.ISASTEGI.COM

**2019 IRABAZLEA**



**ola**  
SAGARDOTEGIA

www.olasagardotegia.eus  
info@olasagardotegia.eus  
Meaka auzoa 102, IRUN  
(+34) 943 623 130