

Sagarraren tentazioa

Astigarragako sagar-dastaketa gero eta hobekiago egiten dute. Oraingoan, sagarra ez ezik, zukua ere eman digute probatzera

Bodegón Alejandro-n sagarraren omenezko menua diseinatu dute ondorengo egunetarako

Altzuetako sagardotegiak ausart jokatu du: sagarra biltzeko makina ekarri du. Gure artean lehenengoa da



LAUBIDE

**FELIX
IBARGUTXI**

Urtero, garai honetan, eta **Sagardoaren Lurraldeak** antolatuta, sagarren dastaketa egin ohi da Astigarragan, **Roxario jabetxean**. Lehengo ostiralean egin zen, eta, gidari-lanean, **Josu Osa** teknikaria eta **Egoitz Zapiain** sagardogilea jardun ziren. Probatu genituen sei-zazpi sagar-mota, gehienak oso ezagunak gure sagardotegietan: Txalaka, Goikoetxe, Geza Mina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Mikatza... Eta dastatu genuen Txori sagarra ere, gaur egun oso gutxi txertatzen den mota bat. Seguru asko, ez dute txertatzen sagar gozoa delako, garraztasunetik eta mikaztasunetik gutxi daukako. Gaur egun, badakizue, sagardogileek horixe nahi dute batik bat: sagar garrazak eta sagar mikatzak. Baina garai batean Goierriko sagasti gutzietan izaten zen Txori sagarra, ordea.

Gero eta hobekiago egiten ditu dastaketok Sagardoaren Lurraldeak. Lehengoan, sagar-xerrek ez ezik, bi sagar-motaren zukuak dastatu genituen: Txalakarena eta Geza Minarena. Eta baita bi hauen nahasketa ere. Aurreko urteetan bezala, **Txaro Zapiainek** -Roxario jabetxeko nagusiak, alegia- sagar-dultze batzuk eman zizkigun probatzera. Eta Tolosatik **Rafa Gorrotxategi** etorri zitzaigun, bi gozo ekarri zizkigularik, biak ala biak sagarrez eginak, baina Golden sagarraz. Zergatik erabiltzen duen mota hau? Moztu eta gero ez delako iluntzen.

Gozogintzaren alorrean gauza asko daude ikertzeko. Txaro Zapiainek eginak ditu bere saiok eta probak. Berak ederki daki nolako aldea dagoen Moko sagarraz egindako dultzetik Txalaka-dultzerara. Baina Zapiainek gain zenbat jende ari da horrelako lanak egiten?

Bestalde, ikusi ahal izan genituen iodoaren proba egindako sagar ale batzuk. Sagarra moztu eta iodo pixka batekin igurtzita, haren heldutasun-maila jakin daiteke. Sagarraren mamia belztuta gelditzen bada, almidof asko daukan seinale da; hau da, heldu gabe, ondu gabe, dagoen seinale. Aldiz, sagarraren mamiak kolore argia edukitzen jarraitzen bada, almidoia azukre bihurtu den seinale da; hau da, helduta dagoen seinale. Baina bada sagar-mota bat iodoaren ino-



Aitzindaria. Altzuetako Ibon Alkorta, makina erosi berriarekin. :: MIKEL FRAILE



Argiakoak, ilunagoak. Sagardoaren Lurraldeko Leire Alkorta, iodoaz bustitako sagar batzuekin. :: MICHELENA

lako erreazkiorik erakusten ez duena, eta da Goikoetxe. Zergatik? Oraingoan, misterioa da.

Garai batean, denek uste zuten sagarrak ondo-ondo helduta zeudelarik bildu behar zirela. Gaur egun, ordea, sagardo argiak eta frutausainekoak modan daudelarik, sagar ez hain helduak bilatzen dituzte sagardogileek.

Igartubeititik Donostiara

Laster hasiko da **Igartubeitiko Sagardo Astea**. Hilaren 9, 10, 13, 14, 15, 16 eta 17an, 11:30etan, sagar-zanpaketak egingo dira antzinako dolare

berri edo horretan. Eta hilaren 11 eta 12an, berriz, 12:00etan eta 17:00etan izango dira ektaldiak.

Ez da soilik sagar-zanpaketa egingo. Antzezenak ere izango dira tartean, eta kirkoketa (antzinako perkusio-mota) eta sagar-erakusketa ere bai.

Bestalde, ostegunean, hilak 9, Donostiako **Bodegón Alejandro-n**, sagarraren omenezko jardun gastronomiko txiki bat izango da. Igartubeiti Museorekin elkarlanean. Hango sukaldariak, **Inaxio Valverde**ek, jaki batzuk prestatuko ditu, haietako batzuk sagarrez osatuak, eta edateko Igartubeitiko bertako sagardoa eskainiko da. Interesa

dutenek telefono honetara deitu behar dute: 943 72 29 78.

Eta jabetxe horretantxe, hilaren 8tik 17ra bitartean, gauzez menu berezia eskainiko du Valverde, sagar-usainekoak guztiz: perretxiko-nahaskia; odolki egosia. Erreil sagar errearekin; bakailaokokotzak eta berberetxoak, Igartubeitiko sagardo-saltsarekin; behi-saiheski erre, Txalaka sagar-aparrarekin; eta Urtebi sagararekin egin dako tarta.

Sagarra biltzeko makina

Hermaniko **Altzuetako sagardotegiak** albiste da. Honek beste inork eman gabeko pausoa eman du: sagarra biltzeko makina erabiltzen hasi da. Alemanian egindako makina da, baina Alemanian ez ezik Frantzia (Normandian-eta) asko erabiltzen dena.

Altzuetako **Ibon Alkorta** bi aste daramatza 'Feucht-Obsttechnik' markako tramankulu honekin eta pozik dago: «Eguraldiarekin ere zorte handia izan dugu, zeren sagastiko zorua zenbat eta lehorrago, orduan eta garbiago jasotzen du sagarra», esan dit.

Hamar lagunek egiten duten lana egiten du makinak. «Kalkulatuta dago gizon batek egunean mila kilo bildu ditzakeela, lana gogotik eginda. Makina honek, berriz, bederatzi mila kilo biltzen ditu».

fibargutxi@diariavasco.com

Iklus bideoa mugikorarekin QR kode hau eskaneatuz

