

Sagastien loraldia ospatzeko garaia

Udaberriarekin batera, sagarrondoak lorez betetzen dira: sagastiak kolore zuriz eta arrosaz janzten dira, eta paisaia ikusgarriez goza daiteke.

Sagastien loraldia ospatzeko urte sasoia da udaberria. Sagarrondoak loratzen ari dira, eta lore horietatik sortuko dira sagardoa egiteko sagarrak. Sagardoaren ekoizpen prozesuaren sasoi eder eta garrantzitsuenetakoa da sagastien loraldia, haren arabera izango baita uztaren kantitatea eta kalitatea.

Loratzeaz gain, udaberrian beste ezinbesteko fenomeno bat gertatzen da: polinizazioa. Sagastietan erleek rol garrantzitsua izaten dute, loreak polinizatzen baitituzte. Loreen polinizazioa urtero udaberrian gertatzen den prozesu naturala da. Erleei esker gertatzen da, lore batetik bestera polena eramaten baitute. Erleak lore batean pausatzen direnean nektarrarekin elikatzeke, lore horren anteretan dagoen polena hanketan itsatsita geratzen da; beraz, polena hurrengo lorera garraiatuko du. Polena hurrengo lorearen estigman geratuko da, eta hortik polena obulutegira jaitziko da, ernalketa erraztuz. Ernalketa horretatik sortuko dira fruta garatuko duten haziak.

Polinizaziorik gabe, beraz, ez da fruiturik garatuko, eta ez da sagar uzta onik izango. Gainera, kontuan izan behar dugu polinizazio horren ia %90 erleei esker gertatzen dela. Horregatik, oso garrantzitsua da erleak zaintzea.

KALITATEAREN ALDEKO LANA

Azpitarratzekoa da Gipuzkoako Foru Aldundiko landa ingurune departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana. Izan ere, 2016an hasi ziren diru laguntzak ematen —urtero banatzen dituzte—, eta, horiei esker, 123,7 hektareatan landatu dira sagarrondoak. Makinariari dagokionez, 213.660,54 euro onartu dituzte diru laguntzetan, eta, sagastien landaketarako, guztira 1.881.995,95 euro. Hau da, 2016an hasita, diru laguntzetan 2.029.743,09 euro onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.



SAGASTIAK LORETAN. Astigarragako (Gipuzkoa) Zapiain sagardotegiaren sagastiak, loretan, udaberrian. HARITZ RODRIGUEZ / ZAPIAIN

Produktuaren kalitatea bermatzeko, sagardoaren sektoreak Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro nekazaritza kalitateko eta berrikuntzako laborategia dauka. Gaur egun merkatuan dauden sagardoak aztertzen dituzte Fraisoro laborategian, azterketa fisiko-kimikoak nahiz zentzumen-analisiak eginez. Laborategiak sagardogile guztiei ematen die zerbitzua, eta bai bi kalitatezko euskal mar-

kak —Euskal Sagardoa eta Gorenak— eta bai markarik gabekoak aztertzen dituzte.

2023ko datuak aurreko urtearen antzekoak izan ziren eta Fraisoro laborategian 4.069 lagin —muztioak, hartzidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratzekeko puntuan zeuden sagardoak...— aztertu ziren fisiko-kimikoki, 28.090 determinazioarekin.

Era berean, zentzumen-anali-

siari dagokionez, Euskal Sagardoa jatorri izenerako nahiz Gorenak zigilurako sagardo naturalaren 478 bat lagin dastatu ziren.

Fraisoro laborategia Euskal Herrian sagardo naturaletarako egiaztatuta dagoen dastaketa panel bakarra da. Urtero Enac (Egiaztatze Erakunde Nazionala) erakundeak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea eta azterketa horiek zentzumen-ana-

lisien arauetara egokitzen diren egiaztatzeke.

2013an martxan jarri ondoren, 1.130 dastatze saiotik gora egin ditu gaur arte Fraisoro laborategiko dastatze panelak.

SAGARDOGINTZA SUSTATZEN

2022ko ekainaren 22an, Gipuzkoako Foru Aldundiaren XXI. Sagardo lehiaketako sariak banatzeko ekitaldian, Markel Olano Gipuzkoako diputatu nagusiak azpimarratu zuen Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardogintza-aren sektorea sustatzen jarraituko duela, hainbat neurriekin. Horien artean daude urtero bertako sagarrondoak landatzeko diru laguntzak, Gipuzkoan sagardoa %100 bertako sagarrarekin ekoiztera iristea baita helburua. «Izan ere, asko dira onurak: bai prozesu guztiaren kalitate kontrola gauzatzeko, bai lehiakortasun handiagoa izateko, eta baita zero kilometroaren aldeko apustuarekin jarraitzeko ere».

SAGAR MOTAK

Gaur egun, Euskal Herrian sagardoa egiteko 1.000 bertako sagar barietate baino gehiago daudela uste da, nahiz eta barietate horietako 106 bakarrik dituen Eusko Jaurlaritzak onartuta Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa egiteko. Sagar ezberdinak aukeratu eta nahastean hasten da sagardoa egiteko prozesua, eta sagardotegi bakoitzak barietate ezberdinak aukeratzen ditu.

106 sagar horien artean hiru sagar mota aurki daitezke: gozoak, gaziak eta mikatzak. Sagardotegietako enologoek sagardo ezberdinak sortzen dituzte sagar mota horiek konbinatuz. Ohikoena izaten da sagar gazien %40, sagar mikatzen %40 eta sagar gozoen %20 nahastea upel bakoitzean. Azken horiek alkohola eta karboniko naturala sortzeko behar den azukrea ematen diote sagardoari; sagar mikatzek, gorputza eta kolorea; eta sagar garratzek, beharrezko freskura eta azidotasuna. ●



Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan !!!

TXOTX

bertako sagardoaren ekoizleak

Gudarien etorbidea 2, **ORDIZIA**
www.tximistasagardotegia.com
tximistasagardotegia@gmail.com

943-88 11 28

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA




SATXOTA SAGARDOTEGIA

Urte osoan irekita
 Txangurroa labean
 Bakailua
 pil pil erara

Etorri eta gozatu!

Santio Erreka Auzoa
 AIA (Oriotik kilometro batera)
 943 83 57 38 - 618 303 584
www.sidreriasatxota.com

Oriotik oinez etortzeko aukera

