

Galdera batzuk sagardoaren munduaz

Azkeneko dekadetan sagardotegiak ezkututzen joan badira ere, Euskadiko leku gehienetan, gaurko egunean berriz azaltzen ari direla ematen du. Edozein moduz ere, giro tradizionalak eta ohitura zaharrak ez ditu jende asko ezagutzen. Horregatik, EGINek galdeketa txiki bat «betiko sagardotzaile batei» pasa dio, gauza batzuk argitaratzeko.

—Nundik etortzen da sagarra, sagardoa egiteko?

—Azken urte hauetan Asturiatik eta Galiziatik gehiena, baina Bizkaitik eta Gipuzkoatik ere ekartzen dugu.

—Zenbat denbora egon liteke sagardoa kupelan?

—Segun nolakoa den, kupelaren kapazitatea, upategiaren tenperatura edo sagarraren klasea. Kupela txikitzen hiru edo lau hilabete ondo egon liteke, eta haunditan bostetik zazpita giro onean baldin ba daude.

—Zein da sagardoaren gradu hobereena?

—Muestra batzuk hartzen ditugu batzutan graduak neurtzeko, eta bostetik zazpiraino eukitzen du.

—Batzutan galdetzen didate zergatik ez dezun irikitzen kupela hori.

—Hobea da gutxitan irikitzea kupela, bestela airea sartzen zaie, eta sagardoa osidatzen da. Hau gertatzen da sagardoak alkola eta dentsitatea gutxi daukalako, edari hau indar gutxirekin dago oraindik.

—Zergatik jaten dugu zutik sagardotegian?

—Sagardotegian beti jan da zutik. Bazkaria hobeto asentatzen da eta sagardoa ere bai, hobeto sartzen da. Baina batez ere, tradizio bat delako, uste dut.

—Noiz egiten duzue urteko uzta?

—Gehienez otsailaren aurrenean

hasten gara eta maiatzaren azkenean bukatzen dugu. Ilabete horiek dira hobonak enboteilatzeke.

—Aurten berandu etorri da, ezta?

—Batzuk esaten dute garaiz etorri dela, baina baserritan bakarrik egiten dute lehenago sagarra alferrik ez galtzeko. Besteak bere garaian etorri dira.

Gaztainondoeko kupelak

—Sagardoko denboraldia urtarrilean hasten da eta udara arte egoten da irikita. Ihauteri eta herriko jaiak ospatzen dira mendez mende anaitasunarekin eta sagardoa ahaztu gabe. Tradizio honek sortu ditu dastatzaile onak atxegin hartzen dutenak sagardoaren gustoarekin, bere gazitasun puntu-puntu.

—Noiz dago sagardoa bere momentu hoberenean edateko?

—Sagardoa boteilan dagoenean irabazten doa beste hatzidura txiki bat ematen delako hilabete pare batean eta urtebeten aguantatzen du, gehienez urte ta erdi.

—Zer tenperaturan hartu behar da sagardoa?

—Sagardoa gustoena edaten da haiaikatik hamalau graduako giroan.

—Ez ahal da hobea baserriko sagardoa?



—Upategitan bezala baserritan egiten dira sagardo onak eta beste batzuk korrienteagoak. Sagardoa egiten aritzen garan profesionalak atera dezakegu edaria baserrikoa bezin ona sagarra kalitatezkoa izan ezgero.

—Nola garbitzen dituzue kupelak?

—Kupelak garbitzeko ez dugu ibiltzen deterjenterik, ura eta eskubilak bakarrik kupelak ondo arraskatzeko. Gero ondo lehortzen uzten dira eta horrela kupelak garbiak egoten dira. Hori oso garrantzitsua da sagardoaren konserbazioa.

—Kupelak irabazten du urtekin?

—Lehenbiziko urtean kupelak gusto

bat ematen du, betirako mantenduko duela. Kupela ondo garbitzen ez bada, uzta on bateri etorri dakioko hatzidura txarreko urte bat. Kupelak kondizio honetan berrogeita hamar urte ehunera irau dezake. Hori ezin da jakin.

—Zein zur erabiltzen duzue?

—Kupelak izan daitezke gaztainondoak, haritzekoak, akaziakoak, baina gehienak gaztainondoak egiten dira Euskadin. Kupela haundiak, ardoarenak ez, ez dira Gipuzkoan egiten, baina araindik badago Asturiasen gizon bat honetan aritzen dena.

—Zein da emakumeen lana sagardotegian?

—Emakume sagardotegian ez du tradizioarik puskatzen, eia gainera asko joaten dira. Gustoa ateratzen dio sagardoari, edakera ona daukalako.

—Negozio honetan dagoen emakumerik ba ahal dago?

—Hogeita bost edo hogeita zazpi gauden talde honetatik ez dago emakumerik, baina horrek ez du esan nahi denborarekin ez dela egongo.

—Zer egin behar da sagardoa zuzenean erosteko?

—Jende gehienak sagardotegira etortzen diranean eta uzta bat gustatzen zaionean, begiratzen dugu izena edo zenbakia kupelana eta saltzen diegu. Batzuek guri uzten digute erabakitzen.