



SAGARTZE

Elkarteko kide batzuk sagar garbitzen, iazko urrian.

Sagartze elkarteak, Iparraldeko sagardoa berreskuratzeko asmotan

Orain 16.000 sagarrondo dituzte eta lehengo sagar-motei eutsi nahi diete

MIKEL ASURMENDI/DONAIXTI-IBARRE

Sagartze elkarteak Iparraldeko barnealdean eratu zuten 1989an, sagarrondoak aldatzeko asmoarekin. Hiru urte ondoren sagarra biltzen hasi ziren, eta gero, sagardoa egiteko,

Eztigar kooperatiba sortu zuten. Sagartze elkarteak 29 kide daude bilduta eta 16.000 bat sagarrondo ustiatzen dute gaur egun. Joan den udazkenean bilduriko 15 tona sagarrek 22.000 botila sagardo emango dituzte.

Aspaldiko sagar-arbolen ezaugarriak eta kokapena ezagutu aldera, Nafarroa Behereko Amikuze eskualdeko laborari batzuek ikerketa bat burutu zuten orain hamar urte. Hura izan zen proiektu sendo honen hasiera.

Orain dela hamar urte, Sagartze elkarteak bildu ziren nekazariak ohartu ziren sagarrondoak desagertzen zihozazela, eta bertako baserrietan egiten zen sagardo mota ia-ia desagertua zela ohartu ere. Abiaburuan hainbat sagarrondo sail landatu zuten Donaixti-Ibarre, Izura eta Larzabale herrietan. Geroxeago, Makea, Bastida eta Aiherrako beste laborari andanak beste sagar multzo handia landatu zuen baita ere. Gaur egun Lapurdiko Saratik Zuberoako Iruriraino hedatu dira Sagartze elkartearen ekimenak.

Lehen arbolek fruituak ematen hasi zirenean, Eztigar kooperatiba sortu zen; Donaixti herrian kokatuta. 29 kidek osatuta, sagarraren eraldatze eta merkaturatzea du helburu Eztigarrek. Sagartze proiektuan diren ekoizle guztiak ez dira Eztigar kooperatibako partaideak haatik. 1994rako 16.000 sagarrondo landatu zituzten, eta joan den udazkenean bildu ziren sagarrak lehen aldikotz arbola guztietatik. 15 tona sagar bildu eta 22.000 botila sagardo bete zituzten. Urterik urtera kopurua bikoiztea espero dute, eta hemendik bost urtera 500.000 botila ekoiztu. Bestalde, sagarzukua ere ekoiztu dute baita ere, 3.000 botila entsegu gisa. Iparraldean sagar gozoa biziki maite dute, eta baserrietan erreximanta (mermelada) egin ohi da ardura.

Iparraldeko sagardoa (sagar-



SAGARTZE

Orain dela urte gutxi landatutako sagastia.

Hegoaldekoa baino gozoagoa da Iparraldeko sagardoa

noa) ez da Hegoaldean ekoizten dena bezain idorra. Hegoaldekoekin alderaturik, sagar mota ezberdinak zeuden hango baserrietan, eta beraietan egiten zen sagardoa gozoagoa izaten zen.

Iparraldean, lehenago, eztika eta anisa motarekin egiten zen sagardo gehiena, eta neguko sagarra ere nahasten omen zuten baserrietarrek. Lehengo sagardo-mota hura lortu nahi dute oraingo ekoizleek. Aurten, aproba gisa, errezil-sagar pixka-

bat nahasi dute. Label marka edo sor-marka lortzea dute xede. Bertako saltoki handiek beren interesa erakutsi dute sagardo berri honi butruz. Eztigar kooperatibako kideek ordea, kalitate-prezioari atxikiaz, bakoitzak herri inguruko merkaturatzen saltzen dute beren mozkinak. Iparraldeko sagardoa ez da Hegoaldekoa bezain idorra. Gozoagoa da. Sagar motaz bestera, fermentazio (edo hartidura) prozesuak damaio gutxi hau. Kupeletan denbora gutxiago gordetzen dute gainera. Azukre guztia oraindik erre gabe dagoelarik sartzen dute botiletan, eta fermentazioak botiletan segitzen du. Hegoaldeko sagardoak ez duen gasa gordetzen du gisa horretara.

Hiru arloko sagarrak

Sagartzekoek hiru arlotan sailkatu dituzte sagarrak:

Gozoak: 'eztika', 'mamula' eta 'ondo-motza'. Mamulak tanino pixkabat gehiago du eztikak baino. Taninoak kolorea eta gorputza damaizkio sagardoa-ri. Sagar motelak dira zapo-zez, ez dira jateko onak. Mota hauetako dira sagarrondoaren %30.

Gazi-gozoak (Azidule): 'anisa' eta 'apez-sagarra'. Aziditatea duten sagarrak dira. Biziki gozoak jateko. Zuku asko dute. Anisa eta apez-sagarrak sagar mota oso antzekoak dira, lehena txikia eta larriagoa bestea. Proiektu honetako sagarrondoaren beste %30 mota hauetakoak dira. Sagar mota ona da erreximanta egiteko ere.

Garratzak: 'eri-sagarra' eta 'gordin-xuria'. Aziditate gehien dutenak dira. Hegoaldekoekin konparatuz gero azido gutxi dute; hauek 2-ko aziditatea daukate, eta Hegoaldean badaude 4-rainoko aziditatea dutenak. Sagartzeak dituen sagarrondoaren %40 mota hauetakoak dira.