

# «Sagarrak mimoz zaintzea da nire sekretua»

INAXIO EZENARRO GURUTZE, GURUTZE BASERRIKO 65 URTEKO SEMEA DA. EGUN GETARIAKO HERRIAN BIZI DA NAHIZ ETA 36 URTE EMAN ZITUEN GURUTZE BASERRIAN. 200 SAGARRONDO INGURU DITU ETA URTERO 5000 KILO SAGAR BILTZEN DITUZTE SATXOTA SAGARDOTEGIARENTZAT. SAGARRIN TRUKE, NAHI ADINA SAGARDO BOTILA EMATEN DIZKIOTE INAXIORI.

-Beti egin al duzu baserrian lan?

Ez, 36 urte eman nituen Gurutze baserrian. Gurasoak eta 9 anai arrebak bizi

ginen bertan. Ostean, bi urte eman nituen itsasoan lanean eta gero lantegi batera joan nintzen lanera Zarautzera. Egun erretiratu nago eta sagarrondoak zaintzea da nire afizioa, horretan ematen dut nire denbora libre guztia. Sagarrondo berriak landatzen ditut, daudenak zaindu, belar gaiztoak garbitu... Lurrak nireak dira baina gizon batekin tratatu bat dut; belarraren truke haren ardiek belarra jaten dute eta horrela, zelaia garbi mantentzen dizkit.

-Nola antolatzen zarete sagarrak jasotzeko orduan? Nork laguntzen dizu?

Sagarrak urrian jasotzen ditugu, beti ere eguraldiaren arabera. Zazpi pertsona aritzen gara egun bat edo bi eta guztira 5000 kilo sagar jasotzen ditugu, guztiak eskuz gainera. Kainabera batekin zuhaitzetik sagarrak botatzen ditugu eta ostean, eskuekin otarrean sartzen ditugu. Sagarrak guk jasotzen ditugu, baina sagardotegitik etortzen dira fruituaren bila. Satxota sagardotegiarekin ere beste tratatu bat dut eta sagarren truke, haiek egiten duten sagardoa probatu eta gehien gustatzen



Inaxio Fermin bere adiskideak laguntzen du sagar lanetan.

zaidan hartatik, nahi adina ematen didate. Ez ditut sagarrak saltzen beraz, sagarren truke sagardoa ematen didate, 400 botila gutxi gora behera. Nik 400 botila hartzen ditut eta Ferminek, nire adiskideak eta bere sendiak, 150 inguru. Ferminek, bere emazte eta seme-alabek sagarrak jasotzen laguntzen didate eta haiek ere sagardo botilak eramaten dituzte.

-Zein sagar mota dituzu zuk hemen landatuta?

-Sagar mota ugari ditut; txalaka sagarra, errege sagarra, goixarra... Sagardoa egiteko sagar mota guztiak jaso eta denak nahasiak ematen dizkiogu sagardotegiari. Sagar mota ezberdinak diren arren, denak mimo handiz zaintzen ditut, horixe da nire meritua,

sagarrak mimoz zaintzea hain zuzen ere.

-Zure lurrak ordea, mahastiz inguratuta daude. Inoiz ez duzu lurrak saltzeko tentaziorik izan?

## Niretzako sagarrondoek balio sentimentala dute.

-Ez, batez ere, balio sentimentala dutelako. Lur hauek oinordetzan hartu nituen, gurasoek utzitakoak dira eta ez ditut salduko. Gurasoek ere sagarrondoak zituzten eta nik bezala mimo handiz zaintzen zituzten eta sagardoa egiteko erabiltzen ziren. Gainera, lurralde hauetara etortzea gustatzen zait, lur hauetatik izugarriko bistak daude eta lasaitasuna eta gozamena ditut bertara etortzen naizen bakoitzean.

-Lan asko al dute sagarrondoek?

-Nahi adina lan dute. Adarrak moztu behar zaizkie hiru hilero gutxi gora behera, azpiak ere garbitu behar zaizkie, txardagoak jarri behar dira, sagarrondoaren pisua jasateko... 200 arbola ditut eta zuhaitz bakoitza begiratu eta behar duen atentzioa eskaintzen saiatzen naiz. Bati beheak garbitu, besteari adar honek pisu handia duela eta txardagoa jarri, adarrak moztu... Eguraldi ona dagoenean, arratsaldero etortzen naiz, beti baita zereginik. Lorea martxo edo apirilean joaten da eta ostean fruitua ateratzen da eta orduan ere lana izaten da, fruituak pisua baitu eta zuhaitza zaindu behar da sagarren pisua jasateko.



*Fain dudu aurtengo sagardoa. Txotxi!*

**SAIZAR**  
Sagardotegia

Kale-zahar Auzoa, 39

20.170

USURBIL  
GIPUZKOA

Tel. 943 362 228

WWW.sidrassaizar.com

