

Txotxeko sagardoaren zain

Bi hilabete besterik ez dira falta urteko sagardoa dastatzeko



Iñaki Bengoetxeak 90.000 kilo sagarrekin 50.000 litro sagardo egingo ditu aurten.

Mozoloa, patzuloa, txalaka, txori-zaharra, goikoetxe, urdare-marroi, astarbe... sagar mota asko aurki ditzakegu Euskal Herrian, guztiak sagardoa egiteko aproposak diren sagarrak. Txotx garaia ez da urtarrilaren erdialderaino iritsiko baina sagardogileek lanean dihardute bi hilabete barru guztia prest egon dadin.

Beharrean topatu dugu Meaka auzoan dagoen Ola Sagardotegiko Iñaki Bengoetxea. Irundar honek hamar upel bete nahi ditu aurten, hau da, berrogeita hamar mila litro egitea gustatuko litzaioke baina horretarako sagar asko behar ditu eta etxe ondoan landatuta dauzkan sagarrondoek ez dute oraindik landaririk ematen. Irun eta Hondarribiako baserrietara jo

du hasieran. Zarautz eta Aia aldetik ere ekarri ditu ale batzuk baina ez du Euskal Herrikoa ez den sagarrik erabili nahi, beraz, lortu dituen laurogeita hamar mila kiloekin pasa beharko du aurtengoan.

“Irailean hasi ginen guztia prestatzen, dio Iñaki Bengoetxeak. Lanik astunena, zalantzarik gabe, dolarea eta upelen garbiketa da oso garrantzitsua baita hauek ondo lurrindu eta desinfekta-

tzea”. Produktu asko omen daude gaur egun merkatuan baina Ola sagardotegian mostratxa, ozpina eta ur beroa bezalakorik ez dagoelakoan daude.

“Hiru bat aldiz garbitzen dira bai upelak baita dolarea ere -azaltzen digu Iñaki Bengoetxeak-. Ondoren usairik dagoen egiaztatu, atelehioetan bilgorra eman eta ea ihesbiderik dagoen begiratzten dugu”. Hamabost bat egun ematen dituzte zeregin hauek, guztiak

sagarrarekin lanean hasi baino lehen bete beharrekoak.

Hartziduraren sekretuak

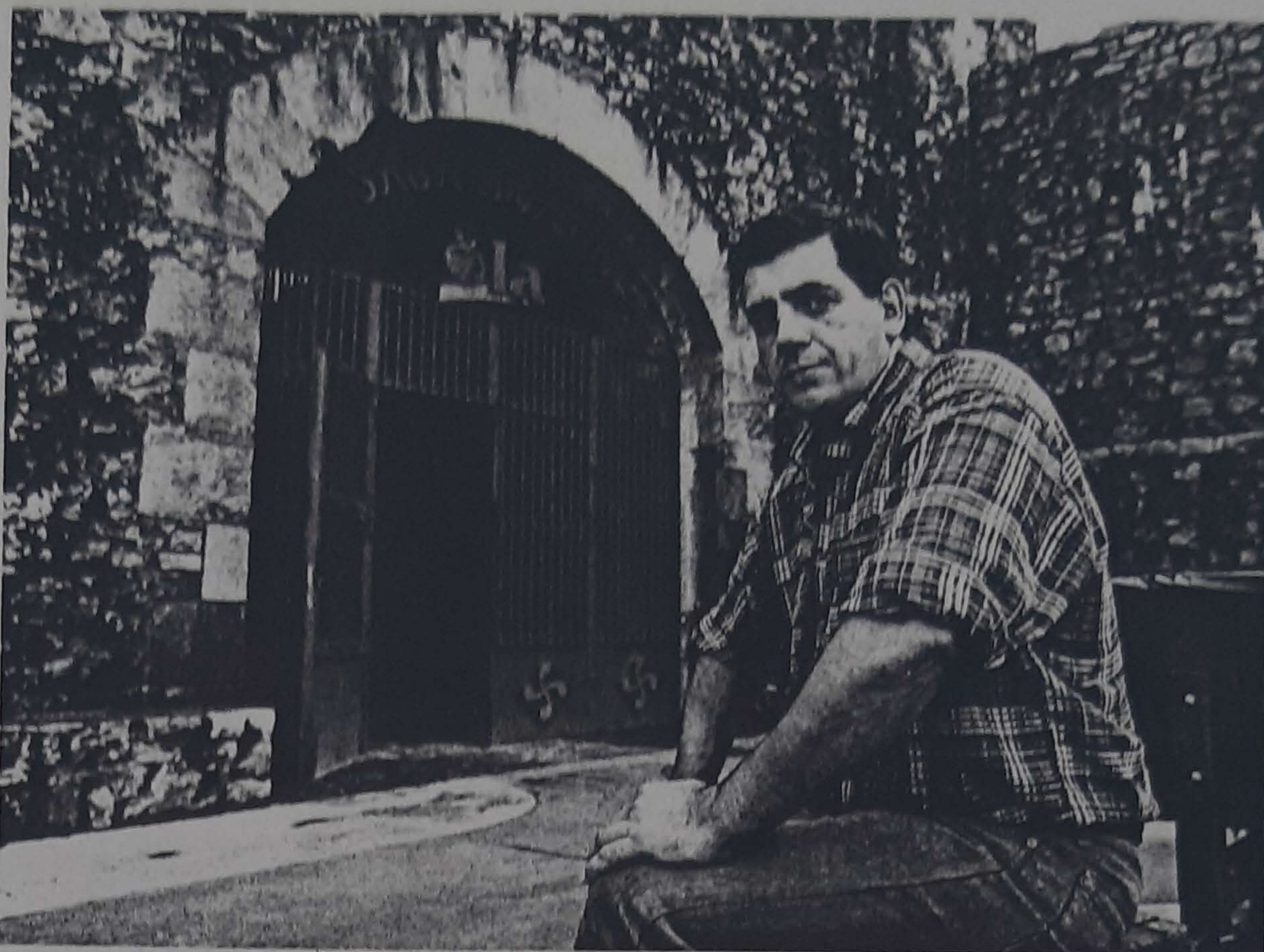
Dolarea martxan jarri baino lehen, sagar aleak lehertu eta txikitu egin behar dira, modu honetan frutatik zuku gehiago lortzen baita. Lan hau matxaka izeneko makina batek burutzen du. Jarraian, sagar txikituarekin dolarea betetzen da.

Ola sagardotegiko dolarean hiru mila kilo sagar sartzen dira eta lau orduz sagarra estutu eta lasaitu ondoren bi mila litro muztio lortzen dira gutxi-gorabehera.

“Tenperaturak eragin handia egiten dio sagardoari, -azaltzen du Iñaki Bengoetxeak,- izan ere sagardoa ez baita irakindako sagar muztioa besterik”. Irakin ahala, muztioak daukan azukrea alkohol bihurtzen da. Prozesu honi hartzidura deitzen zaio baina guztia ondo joan dadin oso garrantzitsua da upelen gelan hamabost gradutako tenperatura mantentzea.

“Sasoi honetan gure buruhaustea hego haizea da. Tenperaturak gora joez gero azukrea galdu egiten da, beraz ez dago hartzidurarik”

Upelen gelan tenperatura bera mantendu dadin, egunez goitik-behera itxita



Iñakiren helburua sagardoa bakarrik etxeko sagarrekin egitea da.

mantentzen diren sagardotegiko ateak ireki egiten dira gauez. Neurri hau nahikoa ez balitz eta tenperatura jaitziarren serpentina izeneko ur zirkuitoa ere martxan jartzeko aukera dago.

Bi hilabete beharko ditu sagar zukuak irakin eta sagardo bihurtzeko. Txotx sasoiari hasiera eman baino lehen ordea upelak itxi egin behar dira. “Gurasoengandik ikasi genuen upelak itxi edo sagardoa botiletan sartzeko hilbehera zela sasoirik egokiena. Tenperatura nabarmen jaisten da orduan eta sagardoa jalkituagoa egoten

da. Fede handia daukat honelako sinismenetan”, azaldu du Iñaki Bengoetxeak.

Upelak beteta daude jadanik Ola sagardotegian. Xedea orain hamabost gradutako tenperatura horri eustea da. Ezusterik ez bada behintzat, guztiok izangu dugu laster Meaka auzoko sagardotegian urteko sagardo goxoa dastatzeko aukera.

LARRAITZ ZEBERIO

“Etxeko uztarekin egin nahi dut sagardoa”

Egun, mila eta ehun sagarrondo ditu Iñaki Bengoetxeak etxe inguruan landaturik. Zuhaitz gazteak dira eta lehenengo sagarrak eman baino lehen lau edo bost urte pasako dira.

“Sagarrondo basatiak landatu ditut hasiera batean. Bi urte pasa ondoren, gutxi-gorabehera landareek metro bat eta hogeitazentimetro heldu direnean, muskilak moztu eta beste sagar baten mentuak txertatu dizkiet” azaldu digu Iñakik.

Otsailean egiten da txertaketa, hau da, landereak udaberrian izerdia eman baino lehen. Ukendu asko erabiltzen dira mentuei itsasten laguntzeko. Ola sagardotegian ordea gehien erabiltzen dena behi kaka eta buztinez prestatuturiko gantzua da. Iñaki

Bengoetxearen esanetan “zaharrena eta hoberena”. Txertoa sahas azalarekin lotzen da. Ondoren zortzi bat urte itxaron behar dira lehen sagarrak lortu baino lehen. Bitartean, sagarrondoaren enborra loditu eta zainak indartzeko, sagastiaren azpiak garbitu behar dira eta sagarrondo gazteen kopak moldatu adarrak kanporantz zabalduz.

Luzerako lana da, Iñaki Bengoetxeak oso argi dauka, halere bere helburua sagardoa etxeko sagarrondoek emandakoarekin egitea da. Gipuzkoako Foru Aldundiak laguntza batzuk eskaintzen dizkio, Euskal Herriko Sagardotegien Federazioan ere izena emanda dauka. Baliteke beraz, hemendik zortzi bat urtera amets hau egi bihurtzea.