



ERREPORTAJEA



Araba, Bizkai eta Gipuzkoako sagardogileen eta Euskal Sagardoa jatorri Deituraren ordezkariak, urtarrilaren 19an txotx denboraldiaren hasiera aurkezteko ekitaldian. Gorka RUBIO | FOXU

Txotxik gabeko denboraldia

Sagardotegien irekiera gaurko iragarrita bazegoen ere, gutxi batzuek izango dute hasteko aukera

Txotx denboraldiaren hasiera gaurko iragarrita bazegoen ere, osasun egoerak okerrera egin du eta herri batetik bestera mugitzeko debekuari gorrian dauden herrietako ostalaritza ixteko agindua gehitu zaio. Beraz, sagardotegi gutxi batzuek izango dute irekitzeko aukera, bertako bizilagunentzat bakarrik eta kupelara joateko aukerarik gabe. Aste batzuetan egoerak hobera egingo duen esperantza dute.

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | DONOSTIA

Pasa den urteko konfinamenduak bete-betean harrapatu zuen sagardotegietako denboraldia. Aurten, momentuz konfinamendurik ez dago eta sagardotegiek irekitzeko erabakia hartu dute –batzuk urtaril hasieratik lanean ari zirelako–, baina egoerak okerrera egin du eta gutxi batzuek izango dute irekitzeko aukera, bertako bizilagunentzat bakarrik eta kupelara joateko aukerarik gabe.

Orain dela hamabost egun egindako aurkezpenean, Araba, Bizkai eta Gipuzkoako sagardogile elkarteek aurtengo denboraldia osasun neurri guztiekin abiarazteko protokoloa aurkeztu zuten. Neurri deiga-

riena sagardo berria mahaian eserita dasatu beharko dela izan da, hau da, kupelera altxatu gabe. Horretarako, pitxer eta botilak erabiliko dira, hori bai, kolore gardenkoak, oraindik bukatu gabe dagoen sagardoa dela ongi bereizteko.

Gainontzean, sagardotegiek ostalaritzak dituen neurri berberak bete beharko dituzte: lauko taldeetan osatuta egongo dira mahaia gehienez ere, eskatutako distantziak gordeta, bezero bakoitzak bere platera izango du eta iluntzeko zortzietan itxiko dira ateak.

Neurri hauek, edonola ere, irekitzeko aukera duten sagardotegietarako bakarrik balio dute, gorrian dauden herrietan ostalaritza guztia itxita egongo baita, sagardotegiak barne. Gorrian ez dauden herri batzuetako sagardotegiek, hala ere, irekiera atzeratzeko erabakia hartu dute, mugikortasun neurriek

Gozatu bizitzaz elkar zainduz!

Petritegi

Zuretzako prest!

Sagardoa
Upategia
Take away

10

Astigarra

f t w i n g

oialume zar
sagardotegia

* Ostegunetik aurrera bazkariak
* Bakailoa saltsan enkarguz

www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA. tel. 943 55 29 38

AURTENGOA BEZALAKO UZTA TXIKIARI ERREMEDIOA JARRI NAHIAN

eta egun bat jarri behar genuelako. Baina ikusita gauzak nola dauden, egun batetik bestera zer gertatuko den jakiterik ez dago, batez ere ostalaritzaren sektorean. Esan digutenez, osasun egoera ez da lasaituko martxoaren erdialdera arte; beraz, itxaron egin beharko dugu.

Sagardotegiak zabalik egotea lortzen baduzue ere, argi dagoena da afaririk ez dela izango... Bai, denbora batean ez dute utziko gauean ibiltzen eta astegunetan afaltzera etortzen ziren sagardozaleak faltan botako ditugu orain.

Sagardotegietan ere aldatu egin behar izan duzue zerbitzatzeko sistema...

Bai, jendeak ezin du altxatu kupelera joateko eta txarroak jarri ditugu sagardo berria mahaira eramateko. Sagardotegi batzuk hasi dira sistema horrekin lanean eta, esan digutenez, jendearen erantzuna oso ona izaten ari da. Lehen jendea kupelera joaten zenean hizketan hasten zen ondokoarekin, eta orain berriz arreta gehiago jartzen dio edaten ari den sagardoari.

Azkeneko sagar uzta jaso den kopurua oso txikia izan da, hirutik bat besterik ez da bildu batez beste, eta ondorioz bertako sagarrarekin lan egiten duten sagardogileek arazo handiak izan dituzte kupelak betetzeko.

Gauza jakina da sagastiek urte batean fruitu asko ematen badute, hurrengo urtean gutxiago emango dutela, «alternantzia» izenez ezagutzen den fenomenoagatik. Hala eta guztiz ere, aurten inork ez zuen espero hain ekoizpen urria jasotzea.

Egoera horri aurre egiteko, Euskal Sagardoa Jatorri Deitura eta Fruitel elkarteak, Gipuzkoako Foru Aldundiaren babesarekin, elkarlanean ari dira alternantzia horren ondorioak ahalik eta gehien murriztuko dituen teknikak probatu eta bilatzeko.

Aitor Etxeandiak, Fruitel teknikiariak, azaldu digunez, faktore asko dira alternantzia hori handiagoa edo txikiagoa izatea eragiten dutenak: kimaketa, adina, ongarriak, estres hidrikoa edo genetika. Eta dirudenez, euskal sagardoa egiteko erabiltzen diren barietateek ezaugarri genetiko hori badute.

Hala eta guztiz ere, Etxeandiaren iritziz, gehien eragiten duen faktorea fruta ale kopurua da. «Zuhaitz batek urte batean sagar ale asko ematen baditu –aleak, ez kiloak–, alternantzia izateko arrisku handiagoa

izango da, hau da, hurrengo urtean sagarrak ez izateko arriskua», dio.

Eta nola lortu daiteke sagar ale gutxiago ematea? Fruitel teknikiariaren esanetan, «sagar urtea denean, lore kopurua gutxitu beharko litzateke, bi teknika mota erabiliz: mekanikoak edo kimikoak. Mekanikoki loreak kentzea askotan ez da bideragarria izaten, eta horregatik tratamendu kimikoak ere probatu nahi ditugu, hori bai, produkzio ekologikoan onartuta dagoen kaltzio polisulfurosoa erabiliz».

Beste aukera bat, lorea kendu beharrean, sagar alea bera kentzea litzateke. Kasu honetan ere teknika mekanikoak edo kimikoak probatzen ari dira. Hala ere, makinak horretarako prestatuta dauden sagastietan bakarrik sar daitezkeen, gainontzekoetan tratamendu kimikoak ere ari dira

probatzen, zortzi milimetrotik gorako sagar aleak lurrera botatzeko.

Hala ere, teknika hori oso delikatua dela dio Etxeandiak. «Oso inportantea da jakitea barietate bakoitzarekin noiz egin daitekeen tratamendua, sagar mota bakoitzaren sensibilitate maila desberdina delako. Horrela, barietate batekin emaitza ona lortu dezakezu, baina beste mota bat guztiz hondatu dezakezu, edo inongo efekturik ez lortu. Hori da jakin nahi duguna, barietate bakoitzaren sensibilitate muga non dagoen», amaitu du Aitor Etxeandiak. 15.



Aitor Etxeandia, Fruitel elkarteko teknikaria. GARA

sagardotegi denboraldia

zuentzako prest!

iha llegado la temporada de sidrerías!



zatoz sagardo berria dastatzera!

