



Upeletarako bidean

Bildu ondoren, sagarrak ondo garbitu behar dira, betiere azalá zainduz. Makinekin egiten da hori, normalean. JON URBE / ARCAZI PRESS

Dagoeneko eginda dago hurrengo txox garaian dastatu ahal izango den sagardo asko.

AINARA ARRATIBEL
Andoain

Apirilean amaitu zen aurtengo sagardo sasoi. Hurrezkerotik sagardotegi asko eta asko itxita egon dira. Horrek ez du esan nahi, ordea, sagardogileek lanik izan ez dutenik. Ez zaizkie zereginak falta izan udaberriko eta udako hilabeteetan: upelak garbitu, sagarra bildu, hurrengo urteko sagardoa prestatu... Askotan garai horretan izaten dute lan gehien. Txox garaia hasteko bi hilabete eta erdi baino ez dira falta, eta dagoeneko upeletarako bidean da urtariletik aurrera dastatu ahal izango den sagardoa, behar duen zaporea eta forma hartzen.

Upelak garbitzea, desinfektatzea, horixe izaten da sasoi amaitu eta berehala sagardogileek egin behar izaten duten lehen zeregina: «Upelak hustu eta ahalik eta azkarraren egitea komeni da. Zenbat eta gehiago itxaron, zailagoa da geratzen diren arrastoak eta usaina kentzea», dio Jose Angel Gaztáñagak. Gipuzkoako Sagardogileen

Elkarteko presidentea da Gaztáñaga, eta Andoaingo (Gipuzkoa) Gaztáñaga sagardotegiko jabea. Garai batean sekulako lana egin behar izaten zuten upelak garbitzen. Izan ere, eskuz egiten zen. Egun, ordea, injektoreak erabiltzen dituzte horretarako: «Garbitzeko erabiltzen diren produktuak ere hobeak dira».

Dena den, desberdintasun nagusia upeletan bertan dago. Lehen erabiltzen ziren upel gehienak egurrezkoak ziren. Orain, berriz, poliesterrekoak edota altzairu herdoilezinezkoak. Upelen %15 baino ez dira egurrezkoak. Askotariko arrazoiak daude horretarako, baina garrantzitsuenetakoa garbitasuna da. «Egurrezkoek lizun asko hartzen dute, eta oso zaila da garbitzen». Kalitatezko produktua lortzeko bidean —gero eta gehiago dira kalitate ziurtagiriaren bat duten sagardotegiak— garrantzi handia eman diete sagardogileek garbitasun eta higiene kontuei. Higiene neurri horiek, gainera, ez dira bakarrik sagardoa egiteko prozesuan hartzen, baita bodegetan eta sagardotegian bertan.

Onddoak izaten dira egurrezko upelen arazo nagusietakoa. Izan ere, sekulako usain txarra ematen diote sagardoari. Horiek kentzeko, aurrena, onddoak dauden ingurua erre behar da, ondoren urratu eta azkenik garbitu. Horrek ez du esan nahi, halere, egurrezkoak erabat txarrak direnik: «Kalitatezko egurra bada, beti ematen dio zapore berezia sagardoari». Egu-rrak, gainera, ederkki isolatzen du