



# Sagardo berria, bizia

Iñaki Bengoetxea sagardo

*Sagardoak irakin du. Ziritik dastatu daiteke. Orain dena aurreratua dator. Baita aurtengo sagardoa ere. Bizia eta kolore meheagoekin. Baina azken hitza ez du esan oraindik. Bere denbora eman behar zaio. Martxoa, apirila, Aste Santu inguru horretan bere nortasuna adieraziko baitu. Hala dio Iñaki Bengoetxeak.*

Meaka auzoko sagardogilea Ola baserriko horma zaharretan eraikitza berri batean lanean dabil. Sagardotegi berrian.

Ola baserria ez da Irunen bakarrik tolarera dutenen artean. Besteak beste, Agiña, Martitxaran, Etxeberri, Belbione, Ibarrola eta Frantzionek sagarra estutzeko tresna gordetzen dute. Aldiz, Iñaki Bengoetxeak sagardogile lanetan darrai. Are gehia-

go, sagardotegia eraikitzen ari da. Pausoz pauso. Lehenengo, 10 urte besteen tolarreetan sagardoa egiten. Azken bi urtetan bere prentsan. Hasteko 14000 litro. Aurten 16000, etxerako eta kanporako.

## Sagar mikatza

Sagardoa egiteko sagarra berezia da. Geza baino mikatza da eta jateko txarra. Txalaka, mozolua, errezi-la, begixabala, txorisagarra, goiko-etxe, merkelina izeneko sagarrak dira.

Harillaran, Barraka, Gorrotxaone, Aldabe, Agiña, Etxeberri, Oiarzabal, Martitxaran, Baonetxeberri, Kamillo Txiki, Imaz, Ibarrola... Irunen sagardiak dituzten baserrien izenak dira.

Ola baserriak 500 landare ditu eta beste hainbeste landatzeko asmoa ere. Bitartean, besteak beste Ureder eta Mendiolatik oso sagar ona ekarri du. Urte gutxi barru Irunen bertan sagar asko egongo da. Orain 30000 litro sagardo egiteko adina fruitu dago.

Iñaki Bengoetxea sagardogilea sagardotegia eraikitzen ari da Ola baserrian. Bere asmoa Meaka auzoko burdinola zaharretan kokatu den sagardo-edaritegi eta inguruko jakien jatetxea datorren urte hasieran amaiturik egotea da. San Anton inguru horretan.

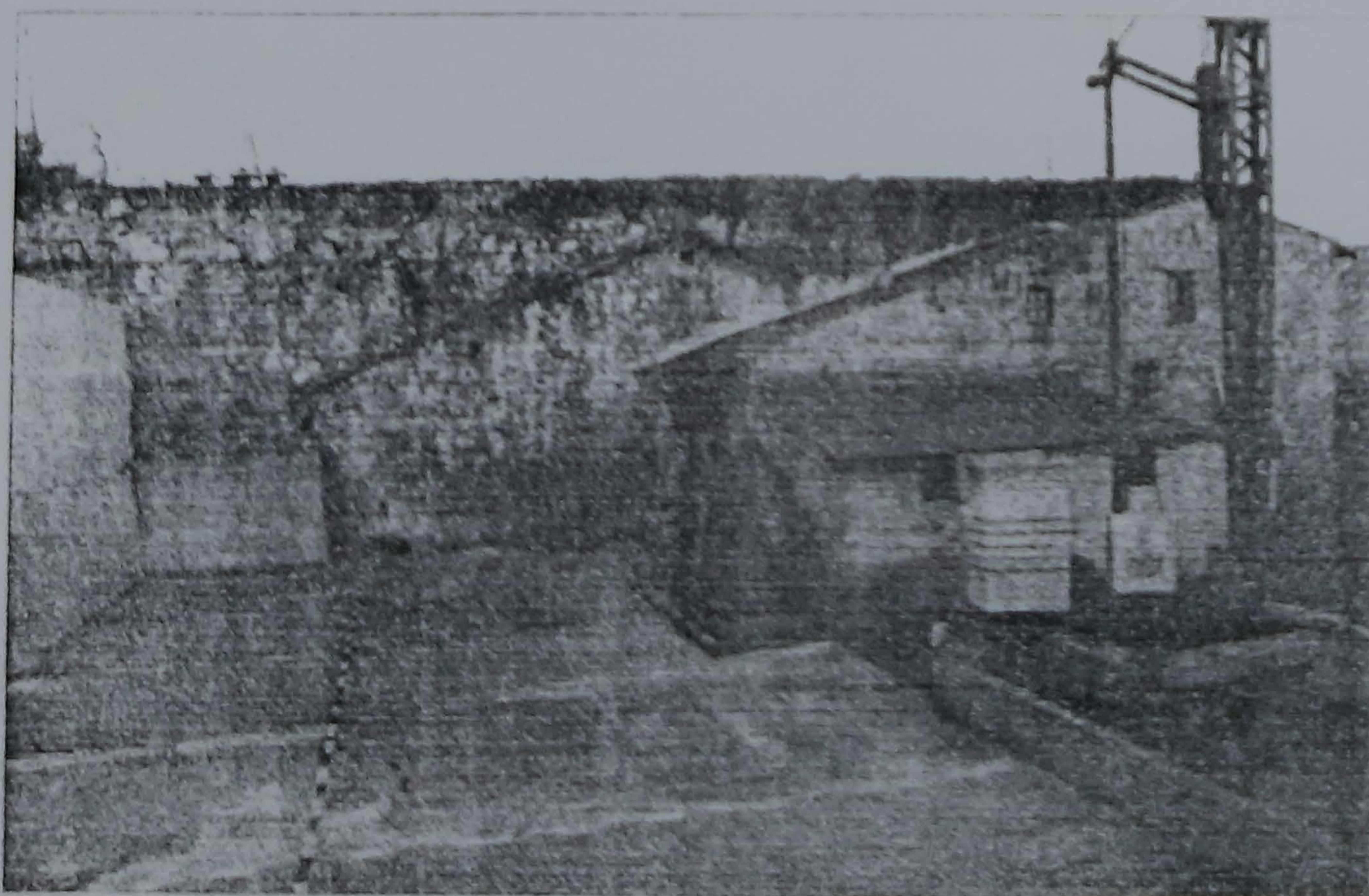
Ikerle batzuk XVII. mendetik gutxienez ola lanean aritu zela diote. Baina badira lehenagoko aztarnak, XIII. mendekoak hain zuzen. Eraikitza berria hego ekialdera begira altxatzen da. Mendia bizkarrean duela, bertan sagardoa egin, kupeletan gorde eta botilak beteko dira. Sagardotegiaren iparraldeko sarrera berriz olako horma zaharretatik igaroko da.

## Sagardoa gora dator

Orain, sagarrak irteera du. Baina beti ez da hala izan. Bizimodua aurreratu baino lehen, auzo bakoitzean bizpahiru tolarre zeuden. Sagardoa barrika koskorretan, jarroka edota basoka saltzen zen. Baina industriarekin baserriko lanak alde batera utzi ziren. Baita ere sagardoa egitearena eta ondorioz sagardia zaintzearena. Kanpoko edariak nagusitu ziren eta sagardiak galdu. Hitz batean, txikizioa. Azken urteotan berriz sagardoa gora dator.

“Sagardoak nortasuna gorde behar du eta era berean jendearen eskaeretara moldatu”, dio Iñaki Bengoetxeak. “Lehenengo zaporea galdu gabe, arina eta kolore baxuagoak bilatu behar dira”, zehazten du sagardogileak. “Sagardoa ez da zergatik urtean edan behar. Bi eta hiru urtetan botilan gordetako sagardoa bikaina da. Are gehiago, erreserban lan egitea asmoa dut”.

“Ardo upategien modura, olaren ixiltasun eta iluntasunean, eta tenperatura egokiarekin, sagardo kupeletan gorde. Ahal den gutxienez zi-



Ibarlako Ola baserria eta burdinola zaharretan dagoen orube honetan sagardotegi berria eraikiko da.



# ta kolore meheagoekin

a 16000 litrotara heldu da

rikatuz, azken emaitzak hobe beharko luke izan. Kupelan arina den sagardoak botilan hartuko du bere puntua. Urte batetik bestera ez da ondatuko. Bertako sagardoak edateko errazak dira”, baieztatzen du Iñakik. “Familiartekoak edozeinek edan dezake, azidotasun gutxikoak direlako”.

## Sagardoaren geroa

“Sagardo euso edatean datza arrakastaren gakoa. Etorkizuna litro laurdeneko botilan egon daiteke. Baina zergatik ez jarroka, basoka edota eta latatan ere eskaini”. Bengoetxearentzat ontzia bezeroaren

erosotasunerako moldatu behar da.

“Asturiasen sagardo izugarri hartzen da botilatan”, jarraitzen du sagardogileak. “Han 500 mila litrotik gorako upategi asko ikusi ditut eta txikiteoa sagardoarekin egiten da”. Hemen aukerak ezberdinak izan daitezke. Esaterako, Donostian kokatu diren sagardotegi berriena. Bertan sagardogile ezberdinen izena daramaten kupelak daude. Bakoi-tzak ontzi hermetikora doan hodi bat du. Horrela, urte guztian edan daiteke sagardo kupeletik. Temperatura egokian, garagardoa edaten den modura.

*↳ Ivan Agirre*



Sagardoaren arrakastaren gakoa euso edatean datzala uste du Iñaki Bengoetxeak.

## Sagarra, matxaka, tolarea, pitarra eta sagardo

**H**ondoak biltzea, hau da heldu baino lehen lurrera eroritako sagarrak baztertzea, sagardo egiteko ezinbesteko baldintza da. Santa Kruzetik aurrera sagarra dator. Sagarra jo baino lehenago oraindik gozaten utzi beharko da. Fruitua matxakan txikitzen da, ondoren tolarean estutzeko. Sagardo litro baten-tzako kilo ta erdi sagar behar da. Tolarean gelditzen den hondarra, patza alegia, abereentzako jaki bezela erabiltzen da. Pitarra upategietara isuritzen da eta bertan irakiten uzten da. Tolarea etxetik kanpo baldin badago, garlia erabiltzen da pitarraren garraiorako. Irakite prozesuak, bizpahiru hilabete behar ditu, eguraldiaren arabera. Amaitzerakoan kupela estaltzen da eta bilgorrarekin itxi. Sagardo berria ziritik dastatzen da gorputza, nortasuna hartzen doan bitartean. Baina heldutasuna botilan ezagutuko du.

**GORRIZ**

SPORT

Avda. Guipúzcoa, 18 - Tel. 61 59 96  
IRUN

**LAN BILA**

Aldi bateko lanerako enpresa

**ELIZABAL S.L.**

Aholkularitza

Luis Mariano 18 - 1 goa ezk. 6 bulegoa IRUN  
Tel. 62 73 88 - Fax. 62 81 88