

Botila betetzeko sagar onaren bila

Euskal sagardogintzaren ezintasun nagusia bertako sagarrik ez izatea da. Sagardogileek kanpora jo behar izaten dute urtero sagar bila. Sagardotarako egokia den bertako sagarra bultzatu asmoz, Gipuzkoako hainbat sagastiren egoera aztertzen ari da Sagardo Mahaia Usurbilgo Sagarlan aholkularitza enpresaren laguntzarekin.

NEREA PIKABEA

Argazkiak: Maddi Soroa

SAGARDOGINTZAREN sektorerako plan estrategikoa abian jarri zuten Gipuzkoako sagardogileek 2005ean. Sagardotegiz sagardotegi diagnostikoa egin zuten upategien egoera eta sagardogile bakoitzaren beharrak aztertzeko. Hortik, Sagardo Mahaia sortu zen: Gipuzkoako hainbat sagardogilez osatua dago eta Gipuzkoan sagardoa ekoizten duten sagardogile ia gehienek babesten dute bere lana. Eratu zenetik hiru ikerketa bideratu dituzte: merkatu ikerketa, sagastien ikerketa eta upa-

Oraintxe hasiberri da sagardo denboraldia.

tegietako ikerketa. Horien emaitzekin sektore guztian aplikatuko diren erabakiak hartzea da asmoa.

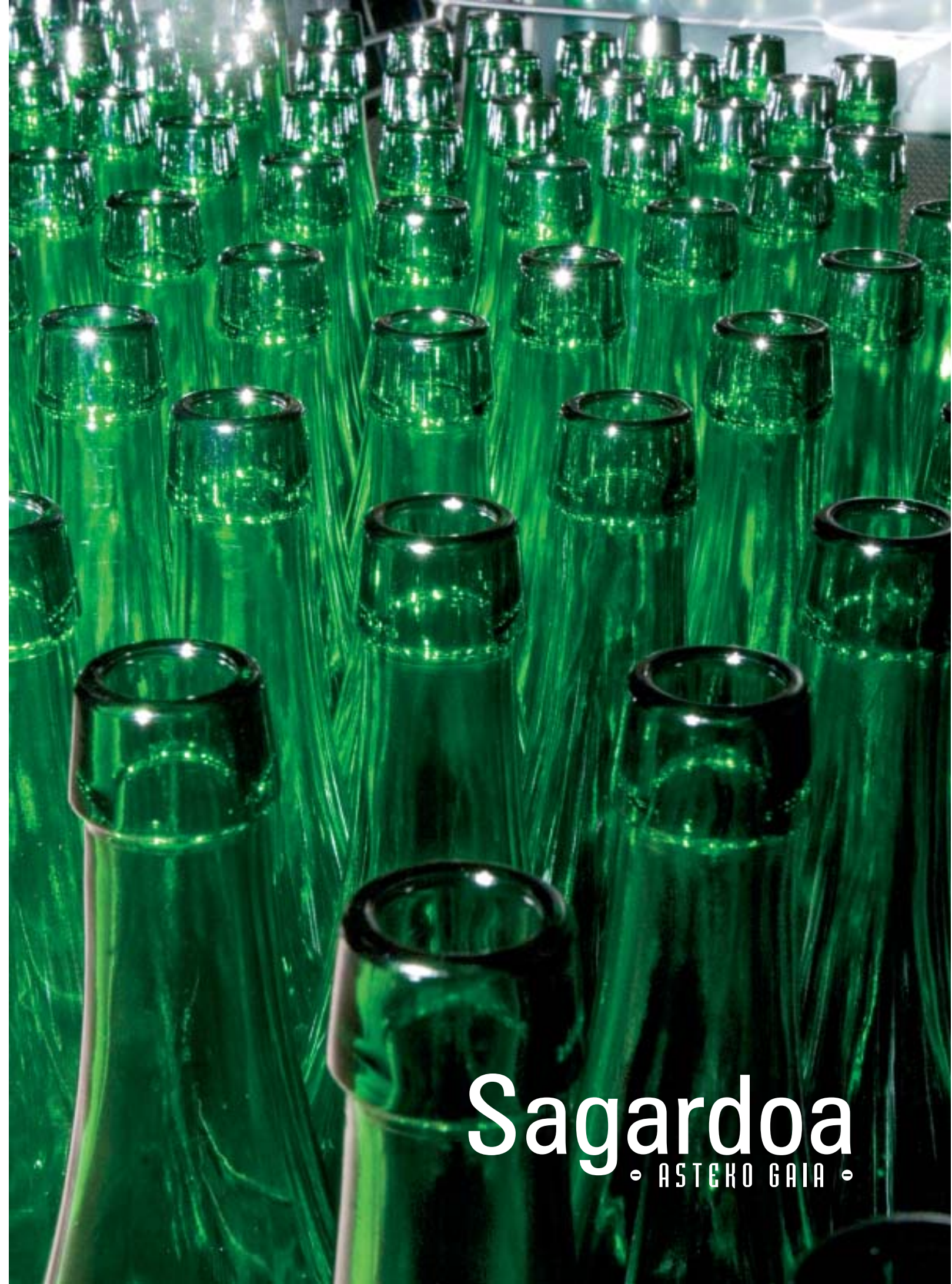
Sagardo litro kopuru handiena Gipuzkoan ekoizten da, baina ez dute nahikoa sagar litro horiek guztiak egiteko. Mende erdi bat atzera eginez gero, sagarrondoak ziren Euskal Herriko zati handi baten paisaiaren elementu nagusiak. 36ko Gerraren ondoren, eskasiak pinuaren landaketa ekarri zuen. Azken berrogeita hamar urteetan sagarrondo gutxi landatu da, ez du lehentasunik izan baserritarren eta nekazarien zereginetan. Horrez gain, belaunaldi aldaketa eman da. Ondorioz, sagarraren kultura eta sagarrondoak era egokian zaintzeko eza gutza galdu egin da.

Gipuzkoako Foru Aldundiak emandako datuen arabera, gutxi gorabehera 300.000 sagarrondo daude Gipuzkoan, 800 hektareatan sakabanatuta. Barietate gazi-garratzak dira nagusi. Iaz hamabost tona eta erdi sagar baino gehiago erabili ziren sagardoa egiteko; horietatik %45 Gipuzkoako sagarra izan zen, beste %45 Frantziatik ekarritakoa, %8 Galiziakoa eta %2 Txekia, Asturias eta Bizkaitik etorritakoa.

Sagastien ikerketa

Sagardo Mahaiak eskatuta Gipuzkoako sagastien ikerketa egiten ari da Usurbilgo Sagarlan aholkularitza enpresa. Sagardogileen sagar-hornitzaileen sagastiak dira aztertzen ari direnak. Sagasti guztiak aztertzea ezinezkoa zenez, 250 bat sagargile aukeratu zituzten –horietako batzuk bizpahiru sagasti



The image shows a vast number of identical green glass bottles, possibly for a beverage, arranged in a grid-like pattern. The bottles are empty and have a simple, cylindrical shape with a slightly wider base. They are illuminated from above, creating bright highlights on their surfaces and casting soft shadows. The overall color palette is dominated by the vibrant green of the glass. In the bottom right corner, the brand name 'Sagardoa' is written in a large, white, serif font, with '• ASTERO GAIA •' in a smaller, white, sans-serif font below it.

Sagardoa
• ASTERO GAIA •

“Sagastien zaintzan kultura pixka bat galdu da”



Azkenaldian gero eta gehiago hitz egiten da klima aldaketaz. Antzeman al duzue aldaketa hori sagarrean?

Azkeneko urteetan ohartu gara uztak aurreratu egiten direla pixka bat. Jende guztiaren ahotan dabilen kontua da. Ardogintzan ari direnek ere aipatzen dute, hau da, mahastien eremu hori gero era gorago doala. Azken urteetan urrian hego haizea izaten dugu noiznahi, hotzik sartu ere ez askotan. Azkenean horrek guztiak upategian ere eragina du; lehen Pilarikatan hasten ginen sagardoa egiten. Azkeneko urteetan, berriz, irailaren bukaeran hasita egoten gara; baina horretan sagar-barietateek ere eragina dute, barietate berri asko sartu baitira.

Sagastien azterketa aipatu duzu. Zer egoeratan daude orain arte aztertutako sagastiak?

Sagastien zaintzan kultura pixka bat galdu egin dela esan dezakegu. Lehen baserritarrak bazekien sagarrondoa nola zaindu behar zen, ze tratamendu eman behar zitzaion, nola kimatu behar ziren, eta abar. Baina belaunaldi aldaketarekin ezagutza hori galdu egin da. Gainera, jende zaharra dago baserrietan eta erreleburik ez da ikusten zenbait kasutan. Batzuen motibazio falta gehitu behar zaio horri; behar bezala ez zaiela ordaintzen esaten du hainbatek. Sagardo Mahaitik egoera horri buelta eman nahi diogu.

Nola indartuko duzue sagasti jabeen motibazioa?

Heziketa eman beharko diegu; gero, dagozkion tratamenduak egiteko eta biltze lanetarako tresneria haien eskura jarri beharko genuke. Plan estrategikoa berez Euskal Autonomia Erkidegorako da; Bizkaiko sagardogileak orain sartu dira. Gure asmoa lan

Zer moduzko sagarra izan duzue aurten?

Tenperaturak eta eguraldiak lagundu dute eta sagarra oso baldintza onetan etorri da: nahiko freskoa, ustelik gabekoa, garbia. Aurtengo arazoa sagar eskasia izan da; gutxi etorri da. Izan den apurra Hernani, Astigarraga, Andoain, Oiartzun eta inguru horretakoa izan da. Gutxi etorri da, baina etorri den apur hori arbolan denbora asko pasatakoa, heldua, ondo egindako sagarra izan da.

Zergatik izan da hain sagar gutxi aurten?

Sagarrak bi urtetik behin ematen du eta aurten ez zaio ematea tokatu. Gero, sagasti asko zaindu gabe daudenez, behar baino fruitu gutxiago ematen dute. Orain, Sagardo Mahaitik bultzatuta hemengo sagastien diagnostikoa egiten ari da Sagarlan guretzat.

dituzte—. Ekainean hasi ziren lanean eta martxo ingururako amaituta izatea espero dute.

Sagastien ebaluaketa eta sailkapen teknikoa egiten ari da Sagarlan. Lurrari lotutako azterketa da, eta beraz, ez du zerikusirik enologiarekin. Ondoren, horren azterketa estatistikoa egingo du Neiker-ek.

Aitor Etxeandia eta Antton Olaizola dira Sagarlaneko teknikariak. Urte asko daramatzate fruitugintzaren sektorean aholkulari gisa lan egiten eta sagar transformazioan ere aritzen dira: Sagar Dultzea izeneko produktua eta sagar zukua egiten dituzte.

Antton Olaizola Sagarlaneko teknikariaren esanetan, ebaluaketa honen helburua, batetik gaur egun dauden sagastietatik homologazio prozesu batean zeintzuk sar daitezkeen aztertzea da; prozesu honek gutxieneko sagar kopurua eta kalitatea ziurtatu beharko lituzke. Bestetik, hobekuntza plan bat prestatzea, denborarekin hasieran sartzen ez diren sagastien homologazioa bultzatzeko.

Ikertzen ari diren parametroak

Sagardotarako sagarrondoen laborantza Euskal Herrian oso heterogeneoa da; hazkuntza

Sagardo Mahaiak hiru ikerketa
bideratu ditu: merkato ikerketa,
sagastien ikerketa eta
upategietako ikerketa. Emaizak
sektore guztian aplikatuko dira

sistema eta txertaka (txertatu gabeko zuhaitz) desberdinak erabiltzen dira. Sagar mota asko landatzen dira sagastietan eta gehienetan lerrokatu gabe. Horrez gain, lursail kopurua gure baserrietan handia izan daiteke.

Olaizolak dioenez, “ez da profesionalik sektorean sagar zaintzan heziketaren beharra nabaria da. Ondorioz, sagar gutxiago ematen dute arbolek eta sagarraren kalitatea ere bestelakoa da”.

Lursail eta ustialeku bakoitzeko diagnostiko bat egiten ari dira. Banan-banan aztertzen

horren erronkak Euskal Herri osora zabaltzea da. Sagardotarako sagarrak klima ozeaniko atlantikoa behar du, inguru honetako hezetasun eta plubiometria maila behar du. Iparraldean, esate baterako, klima egokia dute sagararentzako.

Sagastien azterketaren emaitzak eskuetan dituzuenean, zein izango da hurrengo urratsa?

Sagastietan dauden sagar-barietate guztiak hartuko ditugu, ez dugu ezer baztertuko, baina sagardoa egiteko ze sagar nahi dugun erabakiko dugu. Gure marka eramango duen sagardoa egiteko gutxieneko baldintza batzuk izan beharko ditu sagar horrek. Homologazio batean sartzen diren sagarrak bereizi egingo ditugu; homologazio horretatik kanpo geratzen diren sagarrak, baina egokiak direnak ere hartu eta beste prezio bat izango dute; beste sagar batzuk erabat baztergarriak izango dira eta ez ditugu hartuko.

Sagardoa egiteko prozesua ere berdinduko duzue?

Bakoitzak bere erara egiten du sagardoa, baina prozesu hori ere estandarizatu nahiko genuke; prozesua berdindu ez den arren guztiok baldintza antzekoetan lan egitea lortu nahi dugu. Hotza nola erabili edota sagarra beratzen nola utzi aztertu behar dugu, esate baterako. Azken batean, marka bat egin nahi da eta marka hori sustatu eta zabaltzeko nahiko genuke merkatuan, baina hori urteetako lana izango da.

Ze motatako kalitate ikurra izango luke sagardo horrek?

Jatorrizko izendapena ezinezkoa da. Orduan, gurea izango den marka bat nahi dugu. Beharbada Kalitatea edo horrelako erakun-

deren baten babespean egin beharko dugu. Upategi guztiak horretan inplikatzeko da gure xedea; bertako sagarrarekin egindako sagardoa egitea izango da gure konpromisoa. Hasieran sagardo litro kopuru txikia egingo dugu, baina denborarekin bertako sagarraren erabilera areagotzen joatea izango litzateke gure nahia.

Ze aukera ikusten dizkiozue botilako sagardoari?

Gure sagardo naturalak merkatu bat baduela ikusi dugu egindako azterketan; sagardoari buruzko iritzi ona du jendeak, naturala eta merkea. Etorkizuna produktuari ikusten diogu eta produktua botilan behar duela argi daukagu.

Oso ohikoa izaten da jatetxeko kartan edateko dituzten ardo desberdinen zerrenda irakurtzea. Sagardoari normalean ez zaio inongo aipamenik egiten, ordea. Botilako sagardoa sustatzeko ostalaritzak gehiago inplikatu behar duela uste al duzu?

Hori gure lana ere bada. 2007an, Donostiako Euskal Jaiei baita Konstituzio plazan egiten den dastatze egunean Ostalaritza Elkar-tea omendu da. Beraiei inplikazioa lortzeko egin dugu; jatetxeetako kartan askotan ez da sagardoaren aipamenik agertzen, eta agertzen denean, "sagardoa" besterik ez dute jartzen, bestelako xehetasunik gabe. Kontrakoa sustatu nahi dugu. Horretarako ostalaritzakoentzat sagardo-dastatzeak egitekotan gabilta, bertako profesionalek sagardoaren ezagutza izan dezaten: zer ezagurri dituen sagardoak, zer tenperaturan mantendu eta zerbitzatu behar den... Baina aurretik sagardo onenaren irizpideak finkatu behar ditugu. Hor ere lan handia daukagu.

Azken 50 urteetan sagarrondo

gutxi landatu da, ez du

lehentasunik izan baserritarren

eta nekazarien zereginetan.

Belaunaldi aldaketa eman da

dituzte sagastiak. Landatuta dituzten sagar-barietateak aztertzeaz gain, beste parametro ugari neurtzen dituzte: landaketaren egokiera; aldapa; egindako lur mantentze lanak; sagarrondoen osasun maila; osasun tratamenduak egiteko erabili dituzten metodoak; ongarriketa egiten den edo ez, eta egiten bada, zer erabiltzen den; kimaketa intentsitatea; sagarrondoen landaketa eta zaintzarako lurjabeek duten prestakuntza; erabilitako txertakak; gidatze sistema: ontzia, erdiko ardatza, eta abar; zurkaiztatzea; makineria;

sagastiaren adina; azken hiru urteetako uzta-
ren datuak; erlauntzak; kizkiaren erabilera;
sagastiaren orientazioa; lur analisiak; azale-
ra/lursaila; lursail bakoitzaren koordenatuak
GPSarekin jasota; lursailetarako sarbideen
egoera; ebaluaketari buruzko jarrera; lehen-
bizi eroritako sagarraren bilketa; sagastia
handitzeko asmoa.

Bertako sagarra sustatzeko lehen urratsak

Bestalde, Gipuzkoan baserriak husten eta sagastiak galtzen ari zirela ikusita, sagardotarako balio duen bertako sagarra berreskuratzeko eta sustatzeko lanean hasi zen Euskal Sagarraren Ikerle Taldea (ESI) 70eko hamarkadan. Talde horren lanean oinarritu zen gero Gipuzkoako Foru Aldundiak abian jarritako Sustapen Pomologikoaren programa, 2007an hogeita bost urte bete dituen.

Aurrekariak gogoratuz gero, XX. mendearen hasieran Zizurkilgo Fraisoron estazio pomologikoa egiteko proposamena egon zen. Sagardoaren sail bat ireki zuten eta sagardoa ikertzeko programa ere bai; sagardotegi esperimentalak ezarri eta pomologia gaietan aditu ziren teknikarien batzordea

“Baserriarentzat diru-iturri gehigarria bilatzea izan zen gure asmoa”



Donostiako Institutu Onkologikoko angiologoa eta kirurgialari bas-kularra, eta Gipuzkoako Gurutze Gorriko presidentea da. Arlo horie-tan urte luzez egindako lanagatik ezaguna bada ere, Gipuzkoako sagastia aztertzen aritu zen duela hogeita bost urte Euskal Saga-rren Ikerle Taldean.

Zein helbururekin sortu zenuten ESI?

Taldeko kideetako batzuk elkar ezagutzen genuen; Josetxo Uria sagarraren gaia aztertzen hasi zen, sagarra eta sagardoari buruz-ko liburu bat idatzi zuen. Duela hogeita bost urte baserriak husten ari ziren nabarmen, baserriko jendea kalera zihoan industrian lan egitera; sagarrondoak moztu eta horren ordez pinua jartzen ari ziren. Horren aurrean baserriarentzat diru-iturri gehigarri bat bila-tzea izan zen gure asmoa, baserriak biziraun zezan. Sagardoa egi-ten zuten beste toki batzuetako esperientziak ezagutzea izan zen lehenbiziko urratsa.

Zer egin zenuten esperientzia horiek ezagutzeko?

Gertuenetakoetatik hasi eta Asturiasera jo genuen. Ekoizpen eta kontsumo handia zeukaten, eta sagardo homogeneoa lortzeko erabiltzen zituzten taktikak erakutsi zizkiguten. 1936ko Gerraren aurretik sagardoa egiteko zortzi sagar aukeratu zituzten hainbat ezaugarri hauek kontuan izanda: sagar horiek sortzen zuten zukuaren kalitatea eta kantitatea, sagar horiek gaitzei aurre egi-teko zuten gaitasuna, eta sagar uztaren aldizkakotasuna. Kon-tuan izan behar da sagarrak bi urtetik behin eman ohi duela frui-tua. Sagar-mota horiek landatu zituzten estazio pomologikoan, gero baserritarrei emateko.

Esperientzia hori bera Euskal Herrira ekarri zenuten?

Gipuzkoako baserritarrek sagardotarako gomendatutako sagar-barietate guztiak gordetzea erabaki genuen. Barietate horien artean sagar gozoak, gaziak eta garratzak kopuru orekatu batean zeuden eta proportzio horiek onak ziren gure gustuko sagardorako. Gaur egun, Gipuzkoako Foru Aldundiak Zubietako bere mintegian jasota dauzka barietate guztiak.

Asturiasera ez ezik Ingalaterrara ere bidaiatu zenuten...

Ingalaterrako Hereford herrian izan ginen bertako sagardogintza gertutik ezagutzen. Munduan sagardotarako sagar eta zuku gehien ekoizten zuen toki da. Sagargintza oso zabalduta zegoela ohartu ginen. Ekoizpen handia dute eta atzerrira asko esporta-tzen dute. Sagar asko behar dutenez, nekazariaren lurretan barietateak landatzen dituzte, nekazaria sail hori zaintzeaz ardu-ratzen da eta ondoren uzta guztia erosten diote. Sagardoa ekoiz-ten duen enpresak nahi dituen barietateak landatzen ditu toki bakoitzean. Bidaia gehiago ere egon ziren; Normandian, Bretai-nian eta Mantxako Kanaleko irletan ere izan nintzen. Lau bat urtez hara eta hona ibili ginen, ezagutzen eta aztertzen, eta noski, ohartu ginen guk ez genuela ezer aurkitu.

eratu zen. Ekimen horien buruan egon ziren, besteak beste, H. Delaire, Vicente Lafitte eta Ignacio Gallastegi. 36ko Gerraren ondoren, 1975ean ekin zitzaion berriz ere Fraisoron bertan sagardogintza-ri. Hain justu, sagardoa egiteko metodoei buruzko ikastaroa eskaini zuten horretarako.

Hala ere, hirurogeita hamarre-ko hamarkadan baserriak husten ari ziren oro har; landa utzi eta kalera zihoazen baserritarrak, industrian lan egitera. Baserria-rekin batera sagarrondoak gal-tzen hasi ziren. Egoera horri aurre egiteko eta baserriari diru-iturri gehigarri bat aurkitu nahian sortu zen ESI. Lauzpabost urtetan hara eta hona ibili ziren sagardoa egiten zuten beste toki batzuetako esperientziak ezagutzen.

Bertako sagarra berreskuratzeko Sustapen Pomologikoaren programak hogeita bost urte bete ditu 2007an

Lan hori guztia saritze aldera, Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapenerako Sailak Euskal Sagarraren Ikerle Taldea omendu zuen joan den azaroaren 9an Donostian egindako ekitaldian eta oroigarri bana jaso zuten. Hauexek dira proiektuan parte hartu zuten taldekideak: Joxe Uria (presidentea), Angel Segu-rola (presidenteordea), Martin Zendoia (idazkaria), Kerman Rekondo (diruzaina), Enrique Samaniego (bokala), Miguel Zapiain (bokala eta taldeko sagardogile bakarra) eta Guillermo Otaegi (bokala). Kerman Rekondo eta Guillermo Otaegi jada hil direnez, haien senitartekoek jaso zituzten oroigarriak.

1982an, ESIkoek azterketa amaitu zute-nean, Gipuzkoako Foru Aldundira jo zuten

Sagardogintza Euskal Herrian, hortaz, ez da atzo goizekoa...

Erromatar garai aurreko tradizioa kontserbatzen dugula ere ikasi genuen egindako azterketetan. Erromatarrek Kantabriako kostaldea konkistatzeko egindako gerran baskoiak ere hor egon ziren; Kristo jaio ondorengo bigarren mendeaz ari gara, gutxi gorabehera. Gerra horretan parte hartu zuten soldadu erromatarren testigantzak jasotzen ditu Estrabonek gerra horri buruz idatzitako historian. Estrabonek aipatzen du sagardo kontsumoa handia zela hemen, Euskal Herrian, baita sagarrondo kopurua ere. Halaber, sagardoren eta txakolinaren ekoizpenean bada zerbait erromatarren aurretik egiten zena eta gaur arte eutsi zaiona: muztioa ez da ontziz aldatzen; hau da, upelean uzten da bere hondar eta guzti. Erromatarrek, ordea, ardoa beste upel batzuetara pasatzen zuten.

Zer egin zenuten ikusitako eta ikasitako guztiaekin?

Orain dela hogeita bost urte Gipuzkoako Foru Aldundiari txosten bat aurkeztu genion; guk egindako azterketa jasotzen zen txosten horretan. Diputazioan interes handiarekin hartu zuten guk egindako lana. Javier Aizarna zen ahaldun nagusi orduan. Guk nahi genuena aurrera eramanez ahal izateko Iñaki Larrañaga Foru Aldundiko langilea proposatu genuen eta hala sortu zuten gaur egungo Sustapen Pomologikoaren programa. Hortik aurrerakoa Larrañagaren meritua da; bultzada handia eman dio.

euren kezkaren berri ematera: Gipuzkoako sagastiak erabat utzita zeuden, galtzen ari ziren, eta betidanik sagardotarako erabili izan ziren sagar-barietate asko galtzeko arriskuan zeuden. Barietate horien fitxak egin, barietateak aztertzerantz bidali eta harreman bideak ireki zituzten Asturiasko estazio pomologikoarekin.

Esperientzia horiek guztiak jasotzen zituen txostena aurkeztu zioten Aldundiari; Gipuzkoan sagarrak eta bere eratorriak zuten egoeraren berri ematen zuten bertan, eta estazio pomologiko bat sor zezala proposatu zioten. Egoeraren larritasunaz ohartuta, Foru Aldundiak Sustapen Pomologikoaren programa abiarazi zuen. Duela 25 urtetik, programa horren bidez hainbat lan egin da Gipuzkoako sagastiak berreskuratzen eta sustatzen: herri honetako sagar-barietateen mintegi bat ezarri; sagar-sail esperimentalak, sagastien erroldak eta barie-



Sagarrondoak galtzen ari zirela-eta, berauek berreskuratzea izan zuen helburu joan den azaroan omendutako Euskal Sagarraren Ikerle Taldeak (behean).

tateen prospekzioak egin; aholkularitza tekniko; esperimentazioa sagardoan; sagar-sailetarako, sagardotegietarako eta elkartetarako laguntzak eman; sagardo lehiaketa antolatu; gai horri buruzko liburuak kaleratu; eta abar. Ezer ez da gehiegi gure sagastiak, sagarrak eta kalitateko sagardoa bultzatzeko. ■

<http://www.argia.com/sagardoa>

kanalean, sagardo eta sagardogintzaren inguruko informazio gehiago.