

Landareak

JAKOBA ERREKONDO

Beste sagardotegiko upela

LERAKA SAGAR garairatuta ni, eta karga mordo bat sagardotegira bidean jarri berria auzokoa, puska baterako moiltze lanak eginak dituen haga bizkarran duela. Gaur elkar topatu dugunean bezala, makina bat zeresan eman du bazterretan aurtengo sagarraren emanak. Eman horren nondik norakoa honela korapilatu genituen gure ilun-bistako solasaldian. Loraldi osoan, goiz-goizenekoarenetik abiatu eta beranduenekoarenera, ernalketarako eguraldiaren aitzakiarik ez eta ondorengo euriek fruitua ederki hartzea ekarri zuen. Udaberriari fruitu koxkorak erasotzen hasten den harra hantzena besterik ez da azaldu eta horietan fundamentu handirik gabe; harron ama tximeleta mediterraniarrak erruz erruteko behar duen ilunabar berorik ez du izan. Sagarrak intxaurren tamainakoak direnean lehorre edo eurite zakarregiek eragin ohi duten fruta galtzerik ez da aurten ikusi, eguraldia sagararentzat egokia izan denaren seinale. Frutaren txortena adarrari indarrean lotuta iritsi da udara. Uda bera eta udazkenaren lehen ilargia eurria tamainan eginez eta eguzkialdi berorik gabe joanak dira. Gaitz gehienak bizkortzen dituzten ondoak sano ugaltzeko hezetasun eta bero, biak batera, nahitaezkorik gabe, arbolak eta fruituak osasuntsu bizi izan dira. Sanjuan, Sanpedro eta antzeko goizeko jan-barietateak onenera heldu ezinik iritsi dira labanetara. Antze-

ko atarramentua izan da udazken beteko sagardo-sagarrekin. Ale ugariak, ur eskasiagatik aluagoak, txikerragoak eta eguzki faltagatik garratzagoak, mikatzagoak, minagoak, gozo askorik gabeak izan dira. Deskuiduan aleak gehixeago hazteko adina euri egin izan balu, batean eta bestean kraskateko-ka hautsiko lirakeen adarrei osorik eusteko sagarrondo ugariri txardangoak jarri behar makulu. Arbolak aiez mukurua egonagatik, ez da ez aurten kraska zaratarik entzun eta, hagek ez bezala, txardangoek hautsa pilatzen jarraitzen dute mandio eta karreratan. Menturaz, ura ez, baina eguzki gehixeago bai, behar zen. Sagarra ez zen ohiko eran heltzera iristen eta arbolak aleari eutsi egiten... Sagar mota bakoitzaren uztaldia luzatu eta luzatu egin da. Adibidez, irailaren hasieran, asko jota bi bildualditan jasotzen den Pelestrinak, inoiz ezagutu gabeko urriko hosto gorritzeak ikusi ditu aurten. Zaporeari-eta lotutako osagai kimikoak behar bezala ezin osatuagatik, gozotik pattalak baina bestela ederrak diren muztioak eman dituzte sagarroak. Negu giroa aldrebesten duen ezer txarrak ez bada tartean, aspaldiko urtetako sagardo onenak itxaropena dago. Jateko beranduko sagarrek –Ibarbi, Errezila, eta abar– beste upeleko sagardoa izan dute. Azaro hasierako siulakako euriteek gizen-gizen ekarriko dituzte udazkeneko eta neguko azoketara.

Ardoen upelak: Edozein azukre gozoa da ardo bilakatzeko: sagar, mahats, garagar, udare... Fruitua jo, bere zukutan beratu, patsak dolarean galka eta hustuz gero tinia edo terreina muztioz betetzen da. Hemendik, hartzidura biziz ardotuko diren behin-behineko ontzira joango dira muztioak. Gaur egun, beira-zuntza dela, altzairua dela, plastikoak direla... edozein eratako ontzitan irakinarazten dira. Lehen, ordea, ardoarentzat onenak zirenak besterik ez ziren erabiltzen: zurezkoak. Gerezia, gaztaina, sasi-akazia, intxaurrea eta batez ere haritza izan dira hemengo ontzigileen eta ardogileen ontzigai preziatuenak. Bertako materiala erabili izan da, baina, betiko etxekalteok, kanpotarrak du loria. Ipar Amerikako haritz zuria, *Quercus alba*, eta frantsesa, haritz kandugabea, *Quercus petraea*, dira egun materialetarako nagusi. Finenak, ardoarentzat onenak, Frantziako Limousin, Tronçais, Allier, Vosges eta Neversetik datoz. 225 litro hartzen dituen ohiko barrika borde-



lesaren salneurria 500 eurotik gorakoa da. Frantzian bertan, taxuzko ordeko merkeago baten bila, beste batzuen artean bereziki Itsaso Beltzeko Adygea errepublikako haritza probatzen ari dira.