

12/03/2016

ERRITARRAK [+](#)●●● **REPORTAJE**
ZAPIAINEN BIZI-GOXO

BASERRIKO GANBARAKO BETIKO ERREZIL SAGARRA MUNDUKO EDOZEIN MAHAITAN GOZATZEKO MODUKO EDARI HOTZ BIHURTUA

Zapiain sagardotegiak produktu berria merkaturatu berri du, Bizi-Goxo postreko sagardoa, garratzasuna eta gozotasuna edari hotz batean bilduta. Ez da, baina, airetik sortutako produktua: euskal baserrietako ganbaretan eta sukaldeetako plateretan hainbeste presentzia izan duen errezil sagarra dauka sustraletan.

AMAGOIA.MUJIKA@GAUR8.INFO

[IMPRIMIR](#) [ENVIAR](#)

Bizi-Goxo izena du, eksklusiboki errezil sagarrez egina dago, hiru urteko lanaren emaitza da eta hasiera batean postreko sagardo bezala izendatu duten arren, bestelako tarreetan ere tokia izan dezakeela ikusten da, aperitiboan kasu, edo norberak gustu duenean.

Bost mendeetako tradizioa duen Astigarragako Zapiain sagardotegiak produktu berri-berria jarri du merkatuan, tradizioetik eta berritasunetik maila paretsuan edaten duena.

Miguel Zapiainek agertu duenez, lau urteko epean belaunaldi aldaketa emateko asmoa dute, eta dagoeneko martxa batean ari dira Mikel, Jon eta Egoitz, erreleboaren belaunaldia. Produktu berriak asko dauka, beraz, belaunaldi berritik. «Dena etxean egindakoa; hasi ideiatik eta bukatu diseinuan. Dena mahai honetantxe sortu da, eta guretzat oso garrantzitsua da hori», esan du Miguelek. Mimo handiz egindako produktua da, ez alferrik hiru urte pasatu dituzte lanean, nahi zuten kalitatera iritsi arte. «2013an hasi ginen produktu berri honekin lanean. 2014ko uztarekin proba bat egin genuen, baina ez zitzaigun emaitza gustatu. Orduko saiakeratik ikasitakoak eta 2015ean izandako uzta onak parte handia izan dute orain atera dugun produktu honetan. Egia esan, oso gustura gaude produktuaren kalitatearekin», segitu du Mikel Zapiainek.

Bizi-Goxo sagardoak bi erpin dauzka: gozotasuna eta garratzasuna. Mundu mailako ardogintzan badira gozoa eta bizia uztartzen dituzten produktuak, originalak eta komertzialki erakargarriak direnak, Sauternes, Oporto eta Alemaniako ardo gozoak kasu. Kanadako cidre de glace edo izotz sagardoak ere izan dituzte inspirazio iturri. «Guk errezil sagarra hartu dugu, berandu heltzen delako eta, gainera, naturalki kontzentratzen delako.

Garraztasun handia dauka eta aberatsa da azukretan. Historikoki gure baserrietako ganbaretan gorde izan den sagarra da, negu guztian irauteko gai delako. Errezil sagarra, usteldu beharrean, ura galdu eta zimurtu egiten da, naturalki gertatzen den kontzentrazio prozesuaren bidez. Ura galtzen duenean kontzentratzen da azukretan, aromatan eta garraztasunean». Eta Euskal Herrian hainbeste tradizio duen errezil sagarretik sortu dute Bizi-goxo: 10 graduko alkohola duen eta, hala ere, litroko ehun bat gramo azukre dituen edaria. «Eta gozoa izan behar duela pentsatu arren, ez da gozoa. Garraztasun nabaria dauka eta gozoa eta garratzaren arteko konbinaketak produktu indartsua osatzen du», agertu du Mikelek.

Hasiera batean postreerako pentsatutako edaria zen, baina gero eta gehiago dastatu, gero eta aukera gehiago ikusten dizkiote. «Gure betiko sagardoak balio du aperitiborako, balio du lehen eta bigarren plater baterako, berdin haragiarekin edo arrainarekin, baina postre gozo batekin ez da ondo etortzen. Eta gure betiko sagardoak duen hutsune hori bete nahi genuen», segitu du Mikelek.

Bizi-Goxoren oinarrian errezil sagarra dago, Euskal Herriko sagar barietate ezaguna. «Euskal etxeetan asko erabili izan da errezil sagarra; konpota egiteko, sagar erreak egiteko... Oso garrantzitsua iruditzen zaigu gure produktuak oinarri bat izatea, zimendu bat. Inspirazioa eta berrikuntza oso ondo daude, baina une batean zure buruari galdetu beharra daukazu 'zer daukat nik etxean horrelako zerbait eskaini ahal izateko?'. Euskal Herrian altxor handia daukagu sagar barietateei dagokionez, denetarik daukagu, eta hau egiteko egokiena errezil sagarra da. Baserrietako ganbaran lau hilabeteen egon daitekeen sagar bat, usteldu beharrean zimurtu egiten dena, zerbait kontatzen ari zaizu. Horri eutsi behar zaio», gaineratu du Miguelek.

Bizi-Goxo 7-8 gradu artean dastatu behar da eta, aukeran, digestiboak edo antzeko produktuak edateko pentsatutako kopan. «Hotzaren etsaiak gara gu, edari bat hotzegi edaten duzunean ez duelako inolako aromarik izaten, ez onerako eta ez txarrerako. Eta kopa gomendatzen dugu, produktuaren aromak indartzeko», agertu du Mikelek. Baina albotik bere aita Miguelek nabarmendu duenez, «hau guztia teoria da, produktu berria delako. Akaso gero praktikan gauza batzuk zuzendu beharko ditugu, baina kontsumitzailearekin batera ikasteko prest gaude». Bizi-Goxo sagardoa bere estutxe eta guzti saltzen da, litro erdiko botila 15 euro inguruan. «Pareko kalitateko ardoen parean edo merkeago».

Produktu berri bat merkaturatzerako orduan, Mikelen esanetan, kezka nagusi bat izaten da: «Guk nola interpretatu dugun produktua eta kontsumitzaileak nola interpretatuko duen. Alferrik da hiru urtean lanean aritzea eta esanahi bat ematea produktuari gero, merkatuak, erabat beste modu batera ikusten badu. Oraingoz harrera oso ona izan du produktuak, dagoeneko salgai dago eta pozik gaude», jarraitu du.



Nigeriatik sagardo bila

Miguelen esanetan, «produktu hau akaso ez da mundu guztiarentzako izango, baina lasai esan dezakegu munduko edozein mahaitan jar daitekeela, maila goreneko kalitatea daukalako. Munduko edozein mahaitan atera daiteke Bizi-Goxo duintasun guztiarekin eta originaltasun guztiarekin, lehen mailako produktua delako».

Eta honaino iritsita, betiko sagardoak lortu al du munduko edozein mahaitan egotea? «Ari gara, baina oraindik lana dago egiteko. Duela hamar urte ez genuen imajinatu ere egiten gure sagardoak mundu mailan bidea egingo zuenik. Badira horrelako produktuak eskatzen ari diren bezeroak eta gu harrিতa gaude munduko zein tokitatik etortzen zaizkigun sagardo eske. Azken asteetan Nigeriatik deitu digute. Bertako enpresa batek deitu digu gure sagardoa bertan merkaturatu nahi duela esanez. Zer bide egingo duen? Auskalo, baina duela hamar urte ez zitzaigun burutik pasatu ere egingo Nigeriako enpresa batekin arituko ginenik. Eta joan den astean Danimarkako bi enpresa etorri ziren».

Berritzeko beharra ez da seinale txarra. «Eguneroko lanetik atera eta haize freskoa da horrelako produktuak kaleratzea. Gainera, beste kontsumitzaile baten aurrean jartzen zara, eta hori erronka interesgarria da beti», bukatu du Miguelek.



▶ INFO	▶ OPINIÓN	▶ NAIZ+	▶ AGENDA	▶ ESPECIALES	▶ REGISTRO
▶ EUSKAL HERRIA	▶ EDITORIAL	▶ FACEBOOK	▶ ENVIAR EVENTO	▶ NUEVO TIEMPO	▶ SUSCRIPCIÓN
▶ MUNDO	▶ ARTÍCULOS	▶ TWITTER	▶ CULTURA	▶ LINEA DEL TIEMPO	▶ CONTACTO
▶ ECONOMÍA	▶ TASIO	▶ BLOGS NAIZ+	▶ MÚSICA	▶ DONOSTIA 2016	▶ PUBLICIDAD
▶ DEPORTES	▶ AL DIRECTOR	▶ GOOGLE+	▶ NIÑOS	▶ ZINEMALDI 2014	
▶ CULTURA	▶ BLOGS		▶ OCIO	▶ FÚTBOL	
▶ IMÁGENES			▶ TABLÓN	▶ BALONCESTO	

▶ VIDEOS

▶ AUDIOS

▶ EL TIEMPO

▶ GURE ESKU DAGO

▶ M25 ELECCIONES

▶ SANFERMINES

naiz:

[CONTACTO](#)

[QUIÉNES SOMOS](#)

[FAQ](#)

[PUBLICIDAD](#)

[AVISO LEGAL](#)

[RSS](#)