

berria

Sagardo berria ate joka

Irailean hasi ohi dira ekoizleak sagarrak bildu eta sagardoa egiten; sagastiek, ordea, urte osoko lana ematen dute. Sagardotegi batzuk ez dira ekoizleak; beste batzuek soilik txotx garaian irekitzen dute, eta beste zenbaitek ez dute urte osoan ixten: urtarrilera begira daude, sagardo berria estreinatu zain.



Argazkia: MARISOL RAMIREZ / ARGAZKI PRESS

2016-12-23 / Maialen Unanue



Hilabete eskas falta da sagardotegi garai berrirako. Sagardo ekoizleak, ohi bezala, irailaz geroztik ari dira sagardo berria egiten: zenbait lekutan berandu heldu da sagarra, eta, ondorioz, ekoizpena pixka bat atzeratu da. Dena





0



0



den, ia dena prest dute 2017ko txotx irekierarako. Urtarrilaren bigarren eta hirugarren asteetan hasiko dute txotx garaia.

2016ko uztarekin, 12,7 milioi litro sagardo ekoiztu dituzte Euskal Herrian, iaz baino 300.000 litro inguru gutxiago.

Ekoizpen osoaren %94 inguru Gipuzkoan egina da; gainontzeko lurraldeak kopuruaren arabera zerrendatuta: Nafarroa (%2,3), Iparraldea (%1,9), Bizkaia (%0,8) eta Araba (%0,5).

URDAIRA (GIPUZKOA)

«Normalean sagar asko izaten dugu etxean; aurten, ez»

Txotx garaian soilik irekitzen dute Usurbilgo Aginaga auzoko Urdaira sagardotegia. Patxi Azkonobieta jabeak azaldu duenez, kanpoko sagar «asko» erabili behar izan dute: «Normalean, sagar asko izaten dugu etxean, baina aurten, ez. Inguruan ere oso gutxi izan da: Galiziatik eta Frantziatik ekarri dugu». Etxeko sagarrarekin %30-35 artean ekoiztu dute.

Sagasti handia dute, «8-10 hektareakoa», eta ekoizpena ere bai: «120.000 litro inguru egin ditugu aurten». Sagardotegia irekita izaten dute maiatzera bitartean, eta hortik aurrera botilen salmentetatik bizi dira. Sagastien zainketa ere urte osoko lana da: «Sulfatoa bota behar izaten zaio, adarrak moztu, dena bildu, txukundu...».

Menu arruntaren prezioa 25-28 euro artekoa dute, baina ez da finkoa, Azkonobietak azaldu duenez: kontsumoaren arabera kobratzen dute. Aurtengo prezioak finkatu gabe dituzte, oraindik ez baitakizkite lehengaien prezioak.

ITURRIETA (ARABA)

«Aramaion hiru gazta egile daude, eta haiei erosten diegu»

Haize boladak tarteko, sagar kilo batzuk lurrera erorita topatu zituzten Aramaioko Iturrietakoek, Juanjo Peciñak azaldu duenez. Alde batean Anboto, bestean Aizkorri, sagardotegia «leku berezian» dutenez, uda amaitu arte izaten dute irekita. 20.000 litro inguru egin dituzte, modu ekologikoan: bildutako

egunean eramaten dituzte sagarrak prentsara, edo, «asko jota», hurrengo egunean.

Lehengaiak ahalik eta gertuen topatzen saiatzen dira. Irasagar oreka, esaterako, etxean egiten dute, eta bezeroek eskertzen dutela azpimarratu du. «Ardi gazta ere herrikoa da: Aramaion hiru gazta egile daude, eta haiei erosten diegu. Bakailoa Aramaiokoa dela esateko txarto daukagu». Haragiaren kasuan, itunen bat egin beharko litzateke baserritarrekin, Peciñaren ustez: «Ondo planifikatuta, egingarria litzateke».

AUZMENDI (NAFARROA)

«Hurrengo urtean guk gure sagardoa egitea da asmoa»

«Donostiarrak garenez, danborradarekin hasten dugu txotx garaia» azaldu du Nerea Auzmendik, Iruñeko Auzmendi sagardotegiaren jabeak. Ez dute sagardorik ekoizten: Usurbildik erosten dute. «Gure asmoa da hurrengo urtean, edo uzten digutenean, guk gure sagardoa egitea». Baimenak eta makinak eskuratzen ari dira. Ekoizleak ez diren sagardotegi «gero eta gehiago» irekitzen ari dira, Auzmendiren ustez. «Gipuzkoako ekoizleak baino askoz gutxiago dira Nafarroakoak, baina badaude batzuk; batez ere, iparraldean...».

Menua 34 euroan dute. «Saiatzen gara prezioak ez igotzen urtero: sei urte eman ditugu prezio berberekin, baina aurten produktu guztiak garestitu zaizkigu; beraz, prezioak igo egin ditugu».

UXARTE (BIZKAIA)

«Sagarra berandu heldu da: urrian hasi ginen ekoizten»

Urte guztian irekita, eta opor gutxi izaten dituzte Zornotzako Uxarte sagardotegian. 30.000 litro sagardo ekoiztu dituzte; urte guztian moldatzen dira horrekin. Aurten, «apur bat beranduago» etorri da sagarra: «Berde egon da irail inguruan. Urri hasieran hasi ginen ekoizpenarekin, eta azaro erdialdera amaitu genuen».

Zapore aldetik, «itxura ona» du sagardo berriak. «Dena den, goiz da oraindik esateko zein ezaugarri zehatz dituen». Uxarten bertan ekoizten dute, bertako sagarrekin: «Gura nuke sagardo guztia geure sagastiko sagarrekin egin: aurten erdia inguru egingo genuen, apur bat gehiago agian. Hortik aparte, inguruko sagarra hartzen dugu». Bakailaoarekin, «ahalegindu arren», «ezinezkoa» da bertakoa izatea; «gainontzekoa ingurukoa edo tokian ekoiztutakoa izan dadin saiatzen gara». Menua 25 euroan daukate: «Ahal dela, prezioa ez igotzen saiatzen gara».

CAMINO BERRY (LAPURDI)

«Sagarnoa goxoa heldu da aurten, franko gustu onekoa»

Sagardotegi-jatetxea da Biriaturko Camino Berry, eta, Peio Ibarburuk azaldu duenez, urtero egiten dute sagardoa, euren sagastitik: «Ez dugu sagarno asko-asko egiten: 12.000-13.000 litro egiten ditugu urtean. Aurten gutiago, sagar gutiago nuen eta». Apirilaren amaierara arte, upeletik izaten dute sagardoa, eta, gero, botilaratutakoa ematen dute: urte guztian izaten dute irekita jatetxea. «Sagarnoa goxoa heldu da, eta franko gustu onekoa». Sagardoa etxekoa izateaz gain, gainontzeko osagaiak ere gertutik hartzen dituzte: «Bakailaoa Donibane Lohizunetik ekarri ohi dugu, eta haragia, Zuraidetik-eta...». Prezioa, berriz, 30 euro inguruan dutela azaldu du Ibarburuk, duela zenbait urtetatik.

Iparraldean, sagardotegien kultura ez dago Hegoaldean bezain errotua, Ibarburuk esan duenez: «Asteburuetan ibiltzen da, batez ere, jendea; ez da bestaldean bezala. Hemen bakoitzak bere etxea badu; Hegoaldean jendea apartamentuetan bizi da, eta kalean bizi gehiago ikusten da».

♥ Recommend [Partekatu](#)



Start the discussion...

Be the first to comment.

[Harpidetu](#)

[Gehitu Disqus zure webgunera](#)

[Pribatutasuna](#)



Maialen Unanue

Jarraitu @m_unanue

Informazio osagarria

2016KO UZTA

12,7

TXOTX IREKIERAK

PUBLIZITATEA



Bizigiro saileko albiste gehiago

Umirez betetako musikala

Rockari heldu dio Tapiak

Etengabe mugitzen

Albiste nagusiak



Armagabetze prozesuan inplikatzeko eskatu diete Iparraldeko 600 bat hautetsik Madrili eta Parisi

Hezkuntza eta ikerketarako finantzaketa esparru egonkorra eskatu du Goirizelaiak

Berlingo ustezko erasotzailea tiroz hil dute Milanen

Gehien irakurriak

- 1 Eskatzea libre
- 2 Egunotako mitoez
- 3 Ezkurdiak eta Merinok hasiera onari esker lortu dute bigarren puntua (22-15)
- 4 Armagabetze prozesuan inplikatzeko eskatu diete Iparraldeko 600 bat hautetsik Madrili eta Parisi 
- 5 Gauzaki galduak

- 6 **Sektore arteko akordioaren atea zabaldu du ELAk, ilbeltzaren zain** 
- 7 «Kartografia bat osatzea izan da gure lana, etorriko direnei bideak errazteko» 
- 8 **Siriako gerra amaitzeko** 
- 9 «Beldurgarria da zer datorren Frantziako hurrengo bozetan» 
- 10 **Altsasuko hiru gazteek preso jarraitzea erabaki du Auzitegi Nazionalak** 

Berria.eus - Euskal Editorea S.L.

Telefonoa: 943 304 030 • Faxa: 943 590 172

Helbide elektronikoak: Webgunea: webgunea@berria.eus |

Publizitatea: publi@bidera.eu

Harpidetza: harpidetza@berria.eus

Lege Informazioa | Pribatutasun politika |
Cookieak | Publizitatea

 Creative Commons lizentzia



berria
taldea

berria

bidera
zerbitzuak

www.euskalherriko.plaza.com 

Mauka

BADOK

HITZA



Hamaika
telebista

iragarkilaburrak.com



TALEA
HARRAKA HIRIKARRIA



Gipuzkoako Foru Aldundia