

Sagardo botila

Lasto koloreko edaria

Aurten sagardo produkzioa iaz baino % 15 handiagoa izan da, eta handitzen joatea espero da aurrerantzean



Sagardogileek erabiltako sagarraren % 40a Gipuzkoako izan da.

JACOBA MANTEROLA

T xotx garairen amaiera heldu da Gipuzkoako sagardotegietan, eta sagardogile nagusiak mama goxoa botilaratzen hasiak dira. Horrengatik dakite inork baino hobeto zer nolako sagardoa den aurtenkoa. Zer ezaugarri dituen bereziki, beste urteetakoekin alderatuta. Aurtenko ezaugarri nagusien artean, kolorea naabarmendu dute.

ADITUEN ustez, botilaratutako sagardoa lehorragoa izaten da upelekoa baino. Azken bizpahiru urteetan sagardoa berdintsua izan dela ere badiote, baipa urte bakoitzak berezitasun bat izaten duela gogoratu ere bai. «Aurtenkoak, kolorean dañar aldaketa. Azken urteetan Galzatiatik ekarritako sagarra zela-eta berdeska irten da sagardoa, baina aurten horiska da, lasto kolorekoa. Hori inportantea da, garai bateko sagardoak kolore hau baitzuen», dio Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariak, Joxe Migel Bereziartuak.

Gipuzkoa eta Asturiasko sagarra erabilienez, nahikoa azidotasun baxua du aurten sagardoak, «neurri onean, alkohola bezalaxe», Bereziartuaren aburuz. Izan ere, azken hiruzpalau urteetan berdintsu ibili da alkoholari

dagokionez, 1993an askotxo izan bazuen ere. «Urte horretan, 6,5 eta 7 inguruan ibili zen alkohol maila, berez 5,5etik 6ra bitartean ibili behar badu ere». Aurtenko sagardoa neurri horien barruan dabil, 5,7 eta 6 eskas bitartean.

Berezitasun horiek guztiak lortzeko materiala behar da. Gipuzkoako sagar asko egon da, eta sagardotarako erabili den sagarra % 40 izan da. Aurten iaz baino % 15 inguru gehiago egin da. Iaz sei bat milioi litro egin ziren, eta aurten zazpi eta erdiren bueltan ibili da produkzioa. «Salmentak nahiko ondo doazela ikusten da. Gazteak sagardoa apreziatzen hasi dira, eta eskaera igo egin da, bai Gipuzkoan, bai Euskal Herria osoan. Gure nahia produkzioa urtetik urtera % 5-10 inguru gehitzea da hemendik hiru urtera bitartean. Gipuzkoatik azken lauzpabost urteetan kanpora irten da merkata. Zabaldu egin da eskaera».

Hala ere, sagardogintzatik bakarrik bitztea zaila da sagardogile elkartearen lehendakariak dioenez. «70-75 sagardogile gaudu Gipuzkoan guztira, baina hamarren baten artean egiten dugu produkzioaren % 60. Sagardotik solilik bizi nahi duenak 300 bat mila litro egin behar ditu gutxienez urtero».

Botilaratzea da etorkizuna sagardogile izan nahi duenarentzat, Bereziartuaren arabera. 1985-1986ko denboraldian egun ezagutzen den botila plazaratu zuten sagardogileek. Orduetik, bateratze prozesu bat lortu du, irudi aldetik presentzia bereganatuz hainbat lekutan. «Oso garrantzitsua izan zen bere garaian, sagardo naturalaren nortasuna zehazteko balio izan zuelako. Orain, etiketatu eta botilaratzen da. Jendea honetatik bizi da, eta sagardoa gero eta kalitate hobegokoa da».

Kontsumitzailearen beharretara egokitu dute euren produktua sagardogileek, Bereziartuaren ustez. Lau hilabete dirauen txotx garaiaz gain, sagardoa urteko edozein sasotian eta ia edozein dendatan topa dezakeela konturatuz doa jendea. «Garai batean urteko sagardoa erosten zuen jendeak soto bat derrigor behar zuen. Orain, sotorik ez duenak ere eros dezake urteko sagardoa, edozein dendatan topa baitezake eta behar duenean botila bat etxera eraman. Hortik etorri da kontsumitzaileen gehitzea gure ustez. Egun sagardogileak txukun-txukun aurkezten du bere produktua, eta hori beharrezkoa da oso». Kanpoan saltea da orain erronka nagusia. X

Zazpi milioi eta erdi litro ingurukoa da aurtenko sagardo ekoizpena eta datozen urteetan igotzen joatea espero dute sagardogileek

ORBELAN
PLASTIKOAK

Ama Kandida etorbidea, 13
ANDOAIN
20140

Tel: 59 11 51
59 15 90

Faxu: 59 16 99

Kalitatezko sagardo kaja egilea

URBITARTE
Sagardotegia



URTE GUZTIAN
SAGARDOA BOTILAN SALGAI

Ergoien auzoa ATAUN Tel.: 88 83 31-18 01 79

Sagardoa botilan urte guztian salgai



BEREZIARTUA
SAGARDOAK

Bereanar Etxea - Iparralde bidea, z/g
(943) 55 57 98 - Faxa: (943) 33 19 10
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

SAGARDOA
Sidra Natural

M. ASTARBE

MENDIOLA BASERRIA - © 55 15 27 - ASTIGARRAGA