

Labela eta jatorri izena

Epe motzean labelaren aldeko apustua gailentzen da, eta epe luzean jatorri izena izango da helburu

BOTILAKO mama gozoa kontsumitzerakoan zenbait gauza kontuan hartu behar ditugula ikusi dugu arestian. Baina sagardo guztiak ez dira berdinak izaten. Bereizteko azken urteotan labela eta jatorri izena aipatu izan da hitzetik hortzera. Biek sagardoaren kalitatea bermatu beharko lukete, eta, aldi berean, ate asko ireki diezazkioke likido preziatuari.

Lehenik eta behin, labela eta jatorri izena bereizi egin beharko genituzke. Labela etiketa da. Labela duen produktu batek parametro jakin batzuk errespetatu behar ditu, eta horren ondorioz antzekotasun ugari izango dute etxe ezberdinetako sagardoek, —zaporeari dagokionez, azidotatunari...—. Baina labelak ez du esan nahi produktuaren osagarriak bertakoak direla.

Jatorri izendari dagokionez, berriz, produktuak dituen osagarri guztiak bertakoak behar dute izan. Beraz, jatorri izena lortuko balitz, sagardoa egiteko bertako sagarra erabili beharko litzateke % 100ean. Domingo Harina enologoak adierazi digunez, askoz gertuago ikusten du labela lortzea jatorri izena lortzea baino. «Labelaren kasuan parametro batzuk ezartzen dira, eta sagardo mota bat bilatzen da. Era horretara lortzen den sagardoak zapore jakin batzuk eduki beharko ditu, eta nahiz eta sagarra Bretainatik, Normandiatik edota Asturiastik ekarri, lortzen den zukuak zapore hori errespetatu egin beharko luke. Oro har, sagardogile guztiak bete ditzaketen baldintzak eskatzen dira, ez da ezinezkorik izaten. Aldiz, jatorri izenak bertako sagarra erabiltzea eskatzen du, eta hori gauza egokia bada ere, oraindik jendea ez dago ohituta».

Hala ere, enologoaren arabera, gero eta sagardo gehiago egiten ari da bertako sagarrarekin. Aurtengo uztari dagokionez, batez beste % 60ko kantitatean erabili da bertako sagarra. Baina gero eta jende gehiago ari da erabat bertako sagarrarekin egiten bere produkzio guztia.

Harinaren arabera, bakoitzak



Labela duen produktu batek parametro batzuk errespetatu behar ditu.

JAGOBA MANTEROLA

ezin du bere aldetik joan, eta denek bat egin beharko lukete. «Ezin dute sagarra landatzen dutenek alde batetik jo eta sagardogileek bestetik. Iritziak bateratu egin beharko litzukete. Alde batetik, sagardogileek zer motatako sagardoa lortu nahi duten esan beharko dute, eta, horren arabera, baserritarrek mota bateko edo besteko sagarrak landatu beharko dituzte».

Haren ustez, sagardogileek le-

henik elkartu egin behar lukete eta jarrailu beharreko bideak zehaztu behar litzukete. Horrek garrantzi handia duela aipatu digu, eta bakoitzak bere aldetik jotzen badu nekez lortu ahal izango dela labela edo jatorri izena.

Enologoaren ustez, epe luze-rako apustu nagusia jatorri izena lortzean dago. «Horretarako pausoka joan behar da. Lehenengo pausoa labela lortzea izango litzateke. Hori da epe motzera

eduki dezakegun apustu nagusienetako bat. Baina Austriatik ekarritako sagarrarekin ere egin daiteke sagardo labelduna. Beraz, bertakoari garrantzia ematen jakin behar dugu. Gero eta gehiago ari da bertako sagarrarekin eginiko sagardoa ekoizten, eta horixe da bidea. Urte batzuen buruan, bertan egiten den sagardoak bertako sagarrarekin egin behar luke, eta era horretara jatorri izena lortu behar litzateke.

Dena den, lehen pausoa labela lortzea da, eta horretarako sagardogileek elkartu egin beharko lukete».

Harinak bertako nekazariari lagundu egin behar zaio, eta oso garrantzitsutzat jotzen du bertako sagarra kontsumitzea. «Horretarako nekazariari ere exijitu egin behar zaio, eta balio ez duen sagarra bazter-tzen eta ona dena eskuratzen jakin behar dugu». X

GURUTZETA

SAGARDO NATURALA

55 22 42 / 55 78 49 tel.

GURUTZETA ETXEA

Zamoka Pas., 59 - ASTIGARRAGA

**Txox garaia amaiturik,
sagardoa botilan urte osoan salgai**

USURBILGO

UDALA

