

Euskal Herri osoan ari dira sagardogintza berreskuratzen

Gipuzkoa bada ere sagardo gehien ekoizten duen lurraldea, Euskal Herri osoko sagardogileak ari dira azken urteotan galduta zegoen ohitura berreskuratzen.

K.S. ERREDAKZIOA

Ezbairik gabe, Gipuzkoak jarraitzen du Euskal Herriko sagardogintzaren punta-puntan, nahiz eta antzina sagardogintza lurralde guztietako jarduera izan. Azkenaldian, ordea, Euskal Herri osoan ari dira bertako sagarraren eta sagardoaren produkzioa sustatzen.

Pauso sendoak Bizkaian

Bizkaiak eman du azkenaldian sagardogintzaren aldeko urrats gehien. Pauso lasai baina sendoak ematen ari dira sagardogile bizkaitarrak sagardoa egiteko ohitura apurka berreskuratzen saiatuz. Bitartean, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko lurraldeetan sagardotarako sagarra eta sagardoaren produkzioa ez da oraingoz handia.

Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak kideek baserrietan sagardoa egiteko ohitura berreskuratu nahi dute. Horretarako galduak ziren sagar barietateak aztertzen dihardute Bizkaiko Foru Aldundiak Zallan duen Frutagintza Estazioan. Entsaioetan sagar mota desberdinen ezaugarri, portaera, egokitzapena, loraketa gaitasuna, ekoizpena, izurriteen eta gaixotasunen aurreko erresistentzia aztertzen dituzte besteak beste, horien ekoizgarritasuna eta kalitatea hobetzeko asmoz.

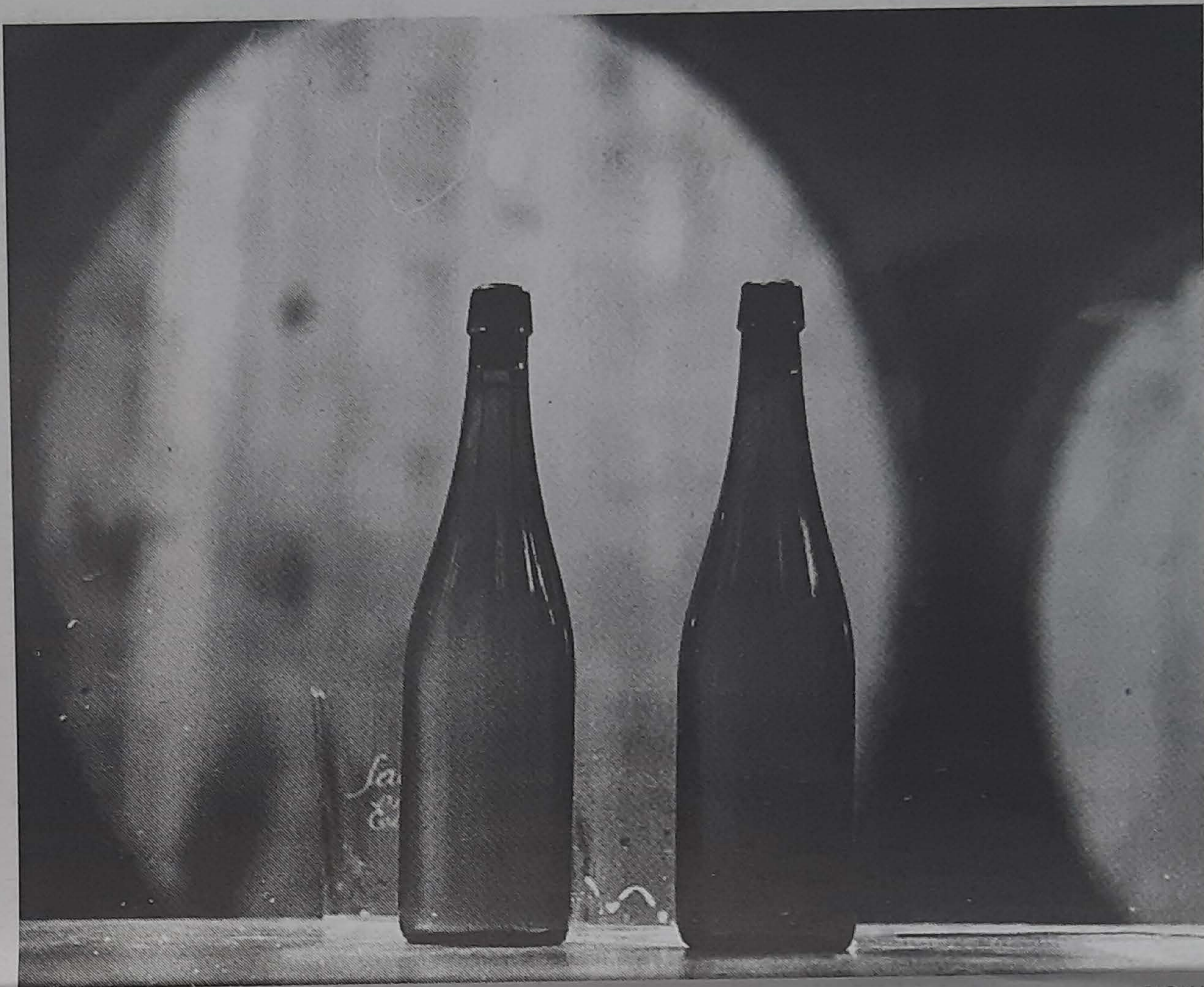
Sagarrondo landaketa apurka-apurka ari dira egiten Bizkaian, iparreki aldean gehienbat. Gaur egun 250 sagardotarako sagasti hektarea lantzen dira eta urtean 200.000 litro sagardo lortzen dituzte.

Bizkaiko sagardoa bertako sagarrarekin egiten da soilik; horixe da bere ezaugarri nagusia. Produkzioa handiegia ez denez Bizkaian bertan ekoizten den sagarrekin nahikoa dute sagardoa egiteko. Ez dute kanpoko sagarrik ekarri beharrik Gipuzkoan egiten duten bezala. Aldiz, Bizkaian hiru sagardotegitan bakarrik dasta daiteke bertako sagardoa txotxean. Sagardogile bizkaitarrak lan horretan berriak direnez, dituzten makina guztiak goi mailako teknologian oinarritutakoak dira eta diru-inbertsioak handiak egin dituzte.

Indartzen doan jarduera

Arabian sagardogintzaren ohitura ia galdu dela esanenez. Produzitzen den apurra norberaren kontsumorako da. Sagardotarako sagarrak ekoizten dira lursail arabarretan baina ez da saltzeko sagardorik egiten eta sagarra, maiz, sagardogile gipuzkoarrek erosten dute. Arabako Nekazaritza Sailean adierazi digutenaz, Aialan kokatzen dira sagardotarako sagardi gehienak.

Nafarroan, sagardogileen kopu-



ZABALIK

BERTAKOIA. Bizkaian nahikoa dute bertako sagarrarekin. Nafarroan, berriz, kanpokoak erosi behar dute.

Arabian izan ezik gainerako lurraldeetan ugaltzen ari da sagardo produkzioa

rua txikia izan arren –guztira sei bat dira–, kopurua urtetik urtera handitzen doa. Bakoitzak urtean 30-50 mila litro produzitzen ditu. Bertako sagardo naturalaren eskaera asko ugaltzen ari da azken urteotan eta Gipuzkoan gertatzen den bezala, nafar ekoizleek kanpoko sagarrez ornatzen dira sagardoa egiteko. Hala ere urtero %20-%50

bitartean egiten du gora produkzioak.

Iparraldean orain dela hamabost bat urte hasi ziren sagardotarako sagarra berreskuratzen, eta sagardoaren ekoizpena indartzen ari da: batez besteko urtean 100.000 bat litro ekoizten dira. Sagardoaz gain sagar-zukua eta ozipina egiten dituzte.

Tolare ezaugarriaren bidez bereizi nahi dituzte sagardoa egiten duten sagardotegiak

bat litro ekoizten dituzte eta produktore txikiak 30.000 bat litro.

Labelaren bila

Sagardo ekoizleak teknologia berriek eskaintzen dizkieten baliabide guztiak bereganatzen ari dira merkatuaren eskakizunei erantzun ahal izateko. Besteak beste sagar garbigailuz eta altzairuzko tolare eta kupelez ornatu dira. Tradizioa eta berrikuntzak lotuz produktuaren kalitatea hobetzea dute helburu.

Hala ere, oraindik sagardoaren esentzia hobeki adierazten duten elementuak betiko hiruak dira: kupela, tradizioaren eredu; edaria jasotzen duen botila berezia eta sagarra, ezinbesteko osagaia.

Sanz teknikariaren ustez sagardogileek erronka handiei egin



ZABALIK

ERRONKA. Teknika berriak eta tradizioa uztartuz lortuko da kalitatea areagotzea.

behar diete aurre etorkizuneari: «Alde batetik produktuaren kalitatea hobetzen jarraitu behar dugu. Bestetik, komenigarria izango litzateke produktu gutxiago ekoiztea salneurria igo ahal izateko. Sagardoaren ezaugarri nagusiak azaldu behar dizkiegu kon-

tsumitzaileei edaria hobeto eza-gutu dezaten. Produktu naturala eta gurea denez, ospea merezi du sagardoak. Label edo kalitatezko izendapen ofiziala eskuratzeak ere onura ekarriko lioke produktuari. Horregatik Eusko Jaurlaritzarekin aztertzen ari garen aukerà da hori.

Txotx garaiak etekin politikak uzten baditu ere, sagardoaren benetako irteera merkatua da

Marketingarena berriz, oraindik burutu gabeko lana da. Dena den, sagardoak etorkizun oparoa izango duela esango nuke».

Nahiz eta txotxaren garaiak diru aldetik emankorra izan sagardoaren benetako irteera merkatuan botilaratutako sagardoa saltzea da Miguel Angel Sanzen ustez. Komertzializazioa asko landu behar dutela ere aitortzen du.

Ez dira ordea hor bukatzen egin beharreko lanak. Sanzen aburuz bezeroen eskaerei erantzun ahal izateko sagardotegiaren giroa zaindu beharra dago kulturaren ezaugarri ere bihurtu delako.

Modak horretara murgildu badu ere, probaketa afari soil bat baino zertxobait gehiago da Miguel Angel Sanzen ustez.