

BIDE BERRIAK SAGARDOAREN MUNDUAN



Ausardia eta sagardoa, eskutik helduta

TXOTXIK EGIN GABE, SAGARDOGINTZAN JARDUTEKO EREDU BERRIAK JARRI DITUZTE ABIAN ZIDERNAUT, BIZIO, ERREBELDE ETA BASAJAUN IZENEN ETXEEK

Sagardoa ekoizteko modu eta teknika berritzaleak erabiltzen dituzte, eta txotxik egin gabe, sagardogintzan jarduteko eredu berriak jarri dituzte abian Zidernaut, Bizio, Errebelde eta Basajaun izeneko etxeek.

Izatez alegiarra, Zidernaut

markaren sortzaile den Txarli Gestelrak Bedaion egiten ditu sagardoa, bertan duen baserrian. Hogei urtetik gora daramatza sagardogintzan. Era tradizionalan egingako sagardo naturalaz gain, sagardo berezila goak sortzen ditu: "Probak egiten ditut legamia des-

berdinekin. Muztio bera eta legamia desberdinak erabilita emaitza desberdina lortzen da. Fruitu desberdinak ere erabiltzen ditut, ahaba beltza eta sagarrarekin egin genuen sagardo bat, kolore gorria duena, eta emaztearen amona Kattalini keinu eginez, Kattalingorri

izena jarri nion. Jengibre eta limoiarekin egin genuen sagardoa, berriz, urre kolore polita zuenez, Urraitz izendatu nuen. Sagar zuku naturalak Artubi izena du. Bedaloko mendi altuena", azaldu du.

Txarlirekin esanetan, bere kasuan, prozesua erabat artisaua da: "Dolarea eta sagastia bertan daukagu, eta dena guk egiten dugu: sagastia zaindu, sagarra bildu, etiketak diseinatu eta sagardoa ontziratu".

Momentuz, salgai dituzten edari bakarrak zukua eta sagardo sagarra daraman garagardo sour azidoa dira. "Gure asmoa ez da dirua ateratzea, gastuak kubritzea baizik eta horretarako ekoizpenaren zati bat saltzen dugu", argitu du.

Sagarraz gain, beste fruta batzuk

Maore Ruizek Bizio markako ekoizpenaren ardura du. Basque Culinary Center-en elikagai industria ikasi zuen arren, sukaldean egin du lan batik bat. 2019an sagasti bat eskuratzeko aukera lutzatu

zioten eta ez zuen bitan pentsatu. "Hartzidurekin esperimentatzea asko interesatzen zitzaidan eta 2021ean lana utzi eta abentura honetan sartzea erabaki nuen".

Pét-nat motako apardun naturala lantzen dute: "Bertako produktuekin lan egiten dugu eta fruta desberdinekin nahasten ditugu gure edariak: masustak, aranak, udareak, etab. Halere, badugu sagarrarekin soilik egingako sagardo bat: Zelaia deitzen da, eta Zelaia sagardotegiarekin sortutako elkarlanaren ondorio da".

Ruizekin hitz egin ondoren, argi dago Bizio beste kontzeptu bat planteatzen duela: "Alde batetik, nomadak gara, ez baitugu instalazio propiorik. Formatu aldetik ere proposamen desberdina da gurea: botila gardenak eta txapaz itxita daudenak. Diseinuari dagokionez, argi genuen produktu tradizionala izanik belaunaldi gazteei zuzendu nahi genuela", adierazi du.

Errentagarritasunari dagokionez, botila gutxi ekoizten dituztenez,

URBITARTE SAGARDOTEGI ETA ERRETEGIA

Goierriko bihotzean

Ergolena auzoa s/n, 20.211 ATAUN
943 180 119. urbitartesagardotegia.com



BIDE BERRIAK SAGARDOAREN MUNDUAN



momentuz ezin dira sagardotik bizi.

Ikusegi errebeldea

Errebelde sagardoek familia kutsua dute erabat. Izan ere, duela hiru urte Josu Ozaita sagardoa egiten hasi zen, bikoteakidearen anaia eta ahizparekin batera, haien gurasoen baserrian, Adunán. "Zazpi bat hektareako sagastia dute eta ondare horri balioa emateko nahiarekin hasi ginen sagardoa egiten. Aditu batekin sagar barietateak identifikatu ditugu, eta orain planoak egiten ari gara bakoitza non dagoen jakiteko, eta ezaugarriak ikasten. Hutsetik hasi gara, oso material gutxi eta sinpleekin".

Sagastian bertan erabakitzen dute ze nahiarekin egin, heldutasunaren arabera. "Denak sagardo naturalak dira, barietateak aldatzen dira: bi sagar-bakarreko ditugu, bat Mantitoni sagarrarekin, eta bestea, Urdin sagarrarekin; eta Errebelde sagardoa, berriz, sei-zazpi sagar motarekin egiten dugu".

Basajaun

Duela 15 urte hasi zen Eduardo Zubiria sagardogintzan. Muskitzen eta Erronkarin dituzte sagastiak eta sagardo naturala eta izotzezkoa egiten dute. "Iaz basasagarra erabiltzen hasi nintzen eta oso sagardo goxoa ateratzen da, aromatikoa eta zapo-eretsua. Sagar mota hori tamainaz oso txikia da eta 70-100 litro ekoizteko, 300-400 kilo inguru behar dituzu", adierazi du.

Basajaun sagardoak bereziak dira oso eta urteak urtera emaitza desberdinak lortzen dituzte: "Zukua kupe-lan sartzen dut, ezer gehitu eta nahasketarik egin gabe. Antzinako erara lantzen dut sagardoa, sagarra 4-6 egunetan zehar zapalduz, modu horretan zukuari dena transmititzen dio sagarrak". Errentagarritasunari dagokionez, kalitateari ematen dio Zubiriak garrantzia: "Gure erredua ez da produktiboa, ekoizpen handia lortzea ez da gure helburua: nahiago dugu egiten duguna apartekoa izatea". ■ N.G.



ola
SAGARDOTEGIA

IRUN (+34) 943 623 130



TXOTX denboraldia
Urtarriletik maiatzera

olasagardotegia.eus
ONLINE DENDA