

botilako sagardoa



JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZO PRESS

KALITATEZKO EDARIA



ARANTZA EGUSKIZA

IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIKO SAGARDOGILEA ETA GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

«Labelak gure edari propioaren nortasuna ezaugarrituko du»

Bertako produktuan sinesten du Arantza Eguskizak, eta horrek kalitatea bermatzen duela uste du. Ziurtagiriak kontsumitzaileari bermea ematen diola uste du sagardogileak.

Txotx denboraldiko lanak atzean utzi, eta botilarako lanak eta hurrengo uztat prestatzen dabilta sagardogileak. Aurten, Eusko Labelako botilak eta Gorenak markakoak ikusiko ditugu gure merkatuetan. Arantza Eguskiza Iparragirre sagardotegiko sagardogilea eta Gipuzkoako sagardogileen elkarteko lehendakaria da. Labelaren aldeko apustua egin du, eta horrek egingo duen ekarpena azaldu du.

Txotx denboraldia amaitu berri da. Zer balorazio egiten duzue?

Balorazioa positiboa da. Jendea eskerrak eman, eta pozik egoteko arrazoi ugari ditugu. Egoera dagoen moduan, jendea ibili da sagardotegietan, nahiz eta antzeman den bai sagardotegietara etorri den jendea eta baita sagardo salmentan gauzak ez daudela lehen bezala. Hala ere, horrek ez du esan nahi baikorrak izateko eta eskerrak emateko arrazoirik ez dugunik.

Krisia nabaritu duzue orduan?

Bai, eta nabaritu dugu ere ohitura aldaketa bat eman dela. Azken lau urtetik hona nabaritu dugu, gero

eta nabarmenago, jendea larunbatetan ibiltzen dela sagardotegietan, larunbat eguerdian bereziki. Asteko egunetan nahiz ostira leian askoz gutxiago dator jendea. Krisiaz gain ohitura aldaketa bat antzematen dugu. Ostalaritzan ere noizten den aldaketa nabaritzen dugu.

Zer dela eta ohitura aldaketa hori?

Ez dakigu esaten. Faktore asko izan daitezke. Alde batetik, alkoholemia frogak direla eta dirua mugatua dela. Bestetik, lehen jendea ez zen oporretara horrenbeste irteten, ez zen kanpora horren maiz joaten, eta sagardotegien garaia iristen zenean astean bi egunetan edo sagardotegietan ibiltzen zen. Egun, berriz, beste ohitura batzuk daude.

«Labela lehenetsi egingo dugu, baina, hemengoa erean, Normandiakoa hartuko dugu»

Aurrekoa sagar uztat izan zen. Horrek nola eragiten du sagardoa botilatzeko orduan?

Sagar uztak berez ez du botilatzeko kopuruan eragiten, baina bai, ordea, bertako produktuekin lan egiteko aukera eskaintzen duen neurrian. Bertako produktuan sinesten dugunok kalitatea bermatzen duela uste dugu. Sagarra sagastitik ezagutzen eta kontrolatzen dugu. Ondoko baserritik ekarriko dituzte sagarrak, eta ez da 1.000 kilometrotatik ekarzea bezalakoa izango.

Nola aurreikusten duzue botilarako denboraldia. Zer nolako salmentak izango dira?

Hori kontsumoarekin loturik doa. Azken bi urteotan, kontsumoa jaisten hasi da ostalaritza eta saltoki handi nahiz dendetan. Elkarree-

«Eusko Labelako sagardoak zigitatuta daude, eta sagastietatik kontrolatuta daude»

tan igo omen da. Egun, gora egitea zaila da. Guri sagardoa produktu merkea izateak laguntzen digu. Eusko Labelan sartuta gaudenak perspektiba berri bat dugu. Beste produktu bat merkaturatuko dugu. Euskadin egiaztatuta dagoen produktu bakarra da. Labeldun sagarra izateak sagarraren jatorria eta kalitatea egiaztatzen ditu, eta ez dago hori adierazten duen beste sagardorik. Hori berria da, eta bertan gaudenontzat merkatu berri bat irekitzeko itxaropena ematen digu.

Eusko Labelako sagardoak ikusiko dira aurten. Hori zuzentzat pozgarria izango da, ezta?

Bertako sagarra izateak ala ez zerkusia du labelarekin, izan ere labelako sagardoa egiteko %100 bertako sagarrarekin egina izan behar

«Labelako sagardoa %100 bertako sagarrarekin egina izan behar du, baina ez du edozein balio»

du; baina horretarako ez du edozein sagar balio. Kalitatezko sagarra izan behar du, eta horrekin ere ez da nahikoa. Sagar ona izateaz gain, sagardo ona egin behar da gero. Sagardogileok gure sagarra kontrolatzen dugu. Besterik ez bada ere, legea bete behar dugu. Kalitatezko parametro batzuk jartzen ditugu, baina ez da gauza bera hori zuk egitea edo kanpotik prozesu guztia kontrolatzea. Azkenean analitika bat gainditu behar dugu. Inspektore bat etorri eta lagin batzuk eramaten ditu aztertzeko. Bati sagardo gazlagoa ala gozoagoa gustatuko zaio, baina ezin da merkaturatu gustu edo usain txarreko sagardorik. Hori bermatzen duen bakarra labela da.

Nola gauzatuko da da Eusko Labelaren ekoizpena?

Hori ezin da ziurtatu. Gurea produktua mugatua izango da. Bertako uztak garrantzi zuzena du labeldun sagardoan. Labeldun sagardogileok bertako sagarrarekin egin dugulan, baina, horiek ezean, Normandia edo Galiziarra joango gara. Labelak jatorria bermatzen du.

Baina bertako sagar nahikorik ez badago, zer egingo du sagardogileak?

Kupel batzuk labelerako bideratuko dira, eta beste batzuk, ez. Esaterako, Iparragirre sagardotegiak produkzio guztia bertako sagarrarekin egin du. Zati bat label produkzioa bideratu du, beste bat ekologikora eta beste zati bat labeletik kanpo, nahiz eta bertako sagarrarekin egin. Labelako sagardoak zigitatuta daude, eta sagastietatik kontrolatuta daude. Prozesu osoan eginen duzun guztia justifikatu behar duzu. Sagardoa egin aurretik inspektorea dator, zein sagar mota dagoen ikusi, zein kupelera botako duzun ikusi eta zenbat ekoiztiko den kalkulatzeko. Kupela berak zigitatu eta berak bakarrik ken dezake. Laginak inspektoreak ateratzen ditu, eta datatzeko bat pasa behar du. Botilatzeko ere bere baimena behar



Eusko
Sagardoa
Sidra Natural
del País Vasco

SAGARDOA
SIDRA NATURAL

EUSKO Labela
duen BAKARRA,
%100 BERTAKO
sagarrarekin
BAKARRIK egina

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y ENERGÍA DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y ENERGÍA



LABEL SAGARDETEGIAK

Gipuzkoa Aburuza, Aginaga, Añota, Astarbe, Baleio, Bereziartua, Eula, Iparragirre, Lizeaga, Ola, Petritegi, Rezola, Saizar eta Urbitarte.

Bizkaia Axpe, Etxebarria, Kandi, Laneko, Malgarrazaga eta Uxarte.

duzu; inspektoreak zigilua kendu eta dena ikustatzen du. Horrelako kontrol zorrotzik ez da izan Euskadiko sagardotegietan, eta hori labelean bakarrik ikusten da. Nik sagardo ekologikoa egiten dut ere, baina produkzio ekologikoarekin eginga dagoela ziurtatzen du bakarrik. Ez du ez sagarraren jatorria, ezta kalitatea ere ziurtatzen.

Bertako sagarrarekin egindako bermea nola ematen du Kalitate fundazioak?

Sagastiak kontrolatuta daude: zenbat sagasti, zenbat sagar... Sagardoa egin behar denean inspektorea dator, sagarrak ikusten ditu, nondik datozen, sagasti bakoitzetik zenbat kilo, eta, horren arabera, produkzio kalkulua batzuk egiten dituzte. Bestetik, analitika zorrotzak egiten dituzte. Gainera, guk araudian parte hartu dugu, eta horrela izatea nahi dugu. Azken finean ziurtagiriak kontsumitzaileari bermea ematen dio.

Labeldun sagardoa egiteko zer sagar mota erabiltzen da?

Sagardorako sagarrak izan behar du, eta bertako motakoak. Euskadin kalitatea eta jatorria ziurtatzen duen bakarria labela da. %100 bertako sagarrarekin eginga dagoen sagardo bakarria da, eta kalitatea ziurtatzen duena. Ez dago hori ziurtatzen duen bestelako sagardorik. Gauza bat da etxe bakoitzak barne kontrol bat eramatea, eta beste bat ziurtatua izatea. Hori ziurtagiriak emateko baimena duen erakunde batek egiaztatzen dizu; gure kasuan, Kalitatea Fundazioak.

Laborategi bat atzean izateak bermea emango du, ezta?

Horrek ez du ziurtagiririk ematen. Laborategiak analizatu egiten du, baina ez du ziurtagirik ematen, ez du kontrolatzen. Zure osasuna nolakoa den jakiteko analitika bat



AURKEZPENA. Ezkerretik hasita, Arabako sagardogileen elkartearen lehendakari Antonio Aretxaga, Jose Antonio Zamañoa Bizkaikoa, Arrantza eta elikagaien sailburuorde Jon Azkue, Arantza Eguzkiza Gipuzkoakoa, Ingurumen sailburu Pilar Unzueta eta Kalitatea Fundazioako Amaia Lukin, Eusko Labeldun sagardoaren aurkezpenean. JON URIBE / ARGAZO PRESS

egiten duzu, baina gero hori interpretatu behar da; ez dizu ezer bermatzen. Sagardogileok aspaldidanik egiten ditugu analitikak, baina legea betetzea beste kontu bat da. Sagardoaren pH-a lurrunkorra den ala ez gauza bat da, eta beste bat da zuk egitea ala kanpotik egitea. Nork ziurtatzen du zuk eramaten duzun lagina gero botilatu duzula edo kupel jakin bati dagokiola? Analitikak ez dira inspektzio bat, ez du ziurtatzen usain txarra duen ala ez.

Zein ezaugarri ditu labeldun sagardoak?

Ezaugarria berme edo ziurtagiri batekin eginga dagoela da. Sagardogile bakoitzak sagardoa egiteko modu bat du. Batzuk sagar gazia goak ala mikatzagoak erabiltzeko dituzte, eta sagardotegi batetik bestera etxe bakoitzeko zigilua nabarrituko du. Labelak gure edari propioaren nortasuna ezaugarrituko du. Ez da egun batetik bestera lortuko, baina denborarekin bai. Azken batean, kalitatearen eta bertako produktuen aldeko apustua egiten ari gara. Sagardo



JON URIBE / ARGAZO PRESS

guztiak denborarekin izaera propio bat karakterizatu behar dute. Hemengo sagardoa nortasuna duen sagardoa da, eta hori antzematen joango da; gero, sagardotegi batetik bestera egon behar du ten ezberdintasunak izango dira. Saltoki eta jatetxeetan labeldun sagardoak ikusteak poza emango dizue, ezta?

Erronka handia da. Produktu mugatu batez ari gara, eta ez da beste sagardoaren moduan ikusiko. Hala ere, pixkanaka-pixkanaka ugari

tzen joatea espero dugu. Neurri batean euskal jatorria bueltatzea da, bertako sagarrarekin kalitatezko sagardoa egitea. Gainera kalitatearen sinesten dugulako sartu gara labeldun sagardoan.

Zerekarpen egiten du eusko Label sagardoak sagardogintzan?

Alde batetik, baserriarrari edo sagarrondoak dituenari diru iturri bat ematen dio; irtenbide bat da. Lurrak txukun izan eta etekin bat ateratzeko modu bat da. Ingurumenari eta paisaiari ere eragiten

dio. Ez da gauza bera lur sail bat sagastiekin izatea ala zikina izatea. Baserria garbi mantentzea nekeza da, eta horrek aukera ematen dio baserriarrari. Bestetik, dirua bertan uzten dugu, eta nahiago dugu bertan utzi kanpora bidaltzea baino.

Sagastiei garrantzi handia ematen diezue?

Bai, eta sagastiak zaintzen ikasi behar dugu etekin gehiago ateratzeko. Gaixotasunak badaude, fruta galdu eta produkzio txikiagoa da. Ez da gauza bera sagasti batetik 7.000 kilo ala 15.000 kilo ateratzea. Zaintza batzuk eginez gero, sagastiak txukun izaten dira, eta gaitzekin horrelako prebentzio neurri batzuk izanez gero, etekin garrantzitsuak lor daitezke. Bestetik, sagar produkzio orekatu bat lortu ahal da. Horixe da dugun beste kezka. Urte batetik bestera oreka bat lortu behar dugu. Ezin da urte batean kriston produkzioa izan eta bestean apenas. Oreka bat lortu behar dugu, eta horretarako sagastiak landu behar dira, uzta orekatua izateko.



LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN
EDATERA



AURKEZPENA. Sagardo Mahaiko presidente Migel Mari Lasa eta elkarteko bozeramaile Migel Zapiain, Gorenak markaren aurkezpenean. JON LIRIO / ARGAZKI PRESS

KALITATEA HELBURU

Sagardozaleari ahalik eta kalitatezko sagardorik onena eskaintzea eta sagardoaren sektorea indartzea da Sagardo Mahaia elkartearen zeregina. Horretarako, sagasti zaintza hobetu, bertako sagarraren aldeko konpromisoa eta lanketarako araudia egin du.

Lehenengo pausoa eman dute Sagardo Mahaia elkarteak kideek, eta dagoeneko Gorenak zigilupean lehenengo botilak merkaturatu dituzte. Ibilbide luzea dute aurrean, baina oinarri sendoetan bermatu dira helmugara iristeko. Kalitatea dute helburu, eta, horretarako, lehengaiaren zein lanketan indar guztiak jarri dituzte.

Sei milioi botila merkaturatu dituzte Sagardo Mahaia elkarteak osatzen dute Gipuzkoako 13 sagardogilek. Gorenak zigilupean Euskal Herrian ekoizten den sagardoaren %50 merkaturatu dute, eta, horretarako, ekoizpen prozesuan araudi bat finkatu eta kontrol neurri zehatzak gainditu beharko dituzte, sagardoa goi kalitatekoa eta gustagarria dela bermatzeko.

Sagardo Mahaia elkarteak kideek bi helburu nagusi dituzte: sagardozaleari ahalik eta kalitatezko sagardorik onena eskaintzea, batetik, eta sagardoaren sektorea indartzea bestetik. Horretarako, sagastien zaintza hobetu, bertako sagarraren aldeko konpromisoa hartu, eta sagardoaren lanketarako neurriak aintzat hartu dituzte.

Sagarraren kalitatea hobetzeko lehenengo pausok 2006ean eman zituzten. Sagarian izeneko enpresak 500 sagasti aztertu zituen, eta produkzioa handitzeko eta kalitatea hobetzeko egin beharreko irizpideak finkatu zituen. Modu horretan sagastiak homologatu nahi dituzte, eta, bide batez, baserritarri errentagarritasun handiago bat eskaini. «Guk ulertzen dugu baserritarrari ahalik eta eskatzen diogula, eta, horri aurre egiteko, errentagarritasun bat eman behar zaio. Gure ustez, sagarraren produkzioa bikoiztu baino gehiago egin daiteke, eta hektarea bakoitzeko 9 tonatik 22ra pasa daiteke. Beraz, produkzio gehiago eta kalitate gehiago izanez gero, sagar on hori guztia, gure bodegak asetu



500 sagasti aztertu, eta produkzioa handitu eta kalitatea hobetzeko irizpideak finkatu dituzte

Baserritarrei zuzendutako formakuntza ikastaroak antolatu ditu Itsasmendikoin

arte erosteko konpromisoa egiten dugu. Gainera, lehenasunezko prezioa jarriko genioke. Lehen-gaiaren kalitatea bermatuta baduzu, sagardoa ere bideratuta doa», esan du Sagardo Mahaia elkarteak kordinatzaile Josu Esnalek.

Sagasti zaharrak gauek goizera aldatzerik ez dagoela dio Sagardo Mahiko bozeramale Migel Zapiainek, baina aldaketa berriak profesionaltasunez eginez eta beraiek jarritako ekoizpen irizpideak jarraituz, «batez beste, baserritarrek urtero hektareako 6.000 euroko fakturazioa izango luke hektareako, 5. urtetik 25. urtera arte».

Ikastaroak

Sagarraren produkzioa eta kalitatea bermatzeko Sagardo Mahaia baserritarrentzako prestakuntza ikastaroak antolatzen ditu Itsasmendikoin, eta Sagarraren bidez aholkularitza zerbitzua eman banakoei. «Lehenengo lana sagastia homologatzea izango da, baserritarrei egin beharrekoa erakutsi, eta bidea jarri. Hori urte batean egin dezake, baina hurrengo urteetan mantendu egin behar du. Horretarako, Sagarraren ezarritako irizpideak mantendu beharko ditu», gaineratu du Migel Zapiainek. Sagardo ona egiteko etorkizunean sagarrari begiratu behar diotela dio sagardogileak, eta sagar ona lortu. «Sagar onarekin sagardo txarra egin daiteke, baina sagar



MARKA. Alorrene, Gartziategi, Gurutzeta, Zapiain, Altzueta, Olaizola, Zelaia, Barkaitzegi, Begiristain, Egi-luze Gaztañaga eta Isastegi dira Gorenak markako sagardogileak. JON URBE / ARGAZKI PRESS

txarrarekin ez dago sagardo ona egiterik», esan du.

Sagarraren emandako homologazio pribatuaz gain Bruselatik datorren Ekoizpen Integratua deritzon araudia ere bete beharko dute. Horrek segurtasunaren inguruan eragiten du, eta, batez ere, ingumenarekiko oreka mantentzeko araudian. Sagastiaren zainketarako botikaren bat erabiliz gero, baserritarrek apuntatu egin behar dute. Alde horretatik, araudi honek kalitateari baino ingurumenari begiratzen diola esan du Josu Esnalek, eta horrekin guztiarekin baserritarra «oso ondo araututa» geratzen dela irizti dio.

Uzta bermatu

Sagardo Mahaiko kideen beste erronka bat da, sagar uzta bermatzea ez ezik, sagastiek emango duten ekoizpena jakitea. Horretarako antolatzen dituzten ikastaro-

tan heldutasunaren mailaren aurreikuspena eta aurreikuspen analisia egiten dute. Lehenengoa, sagarrak jasotzeko egunik aproposena kalkulatzeko ikasten dute, eta, bigarren, zenbat sagar jasoko dituzten. «Aurreikuspen hori ondo eginez gero, sagardogileak bertakoei gohiago erosi die kanpokoek baino. Zenbat eta aurreikuspen hobea egin, orduan eta gutxiago erosiko dute Frantziatik», esan du koordinatzaileak. Izan ere, sagardoa eginen hasi baino lehen sagardogileak zenbat sagar izango duen jakin behar du, dena behar bezala antolatzeko. «Nik denboraldia ondo antolatu behar dut, sagarra jaki galkorra delako. Nik sagarraren kalitatea nolakoa izango den eta zenbat izango den ez badakit, nola antolatu dut sagardoa egiteko denboraldia? Sagardoa eginen hasi baino lehen jakin behar dugu zenbat sagar izango dugun, %10eko

akatsarekin bada ere», dio Zapiainek.

Laginak aztertu

Lehenagaia sustatu eta zaindu ondoren, sagardoa egiteko era ere aintzat hartu dute Sagardo Mahaikoek. Bodega bakoitzak sagardoa egiteko askatasun osoa izango du, baina prozesu horretan beharrezkoa duen gutxiengo tresneria eskatu diote. «Sagardotegi batek sagarrak garbitzeko tokirik ez badu, horiek sailkatzeko baldintzarik betetzen ez badu, hotz artifizialik ez badu... ezin du sagardorik egin. Horiek guztiak derrigor behar ditu», esan du Migel Zapiainek.

Sagardoa egin eta merkaturatu aurretik, sorta markatu, eta lagina Gipuzkoako Foru Aldundiak Fraisoron duen laborategira bidaltzen dute. Laborategiak Sagardo Mahaia markatutako 10 parametro ditu, eta ezin dute produktu bat merkaturatu parametro horietan

tik kanpo badago. Neurri horren bidez, kontsumitzaileari kalitatezko produktu bat ziurtatu nahi diotela esan du Zapiainek, eta baldintza guztiak betetzen dituen sagardoa dela. «Egun, zenbait marka guztiak egoterik ez duten baldintzak betetzen ditugu», gaineratu du sagardogileak.

Neurri horiek hartuta ere, bodega bakoitzaren sagardoak bere nortasuna mantenduko du, upel-tegi bakoitzean legamia eta bakterio batzuk bizi direlako, eta, nahiz eta sagar berberak eraman, sagardogile bakoitzari sagardoa modu ezberdinean aterako zaiola dio Zapiainek; are gehiago, hilabete batetik bestera sagardoa aldatu egiten dela dio, oso dinamiko delako. Gaineratu du, halaber, Gorenak txapelaren ikurra daramaten botilek maila batetik gora daudela bermatzen dutela.

Sagardo Mahaiaren produktuek trazabilitate kontrola pasatu dute la diote Zapiain eta Esnalek, eta euren apustua bodega guztian gauzak ondo egin eta hori adierazten duen ziurtagarria mantendu nah dute. «Sagarretik hasi eta botilara arteko trazabilitatea bete dugu Guk egiten dugun sagardo guzti modu berean dago egin, %100. E dago sagardo mota bat kupel batean, eta beste bat, beste batean Kontrolak bodega osoari eragiten badiu gauzak errazten ditu, kontrolak bodegaren zati bati eragiten badiu bakarrik, gauzak nahi ten ditu. Bodega zatikatuak gauzak zaildu egiten ditu, horrekarren arrisku guztiarekin azaldu du Sagardo Mahaiko koordinatzaileak.

Sagardo Mahaiaren lehenengo pausoak 2005ean eman zituen Urte hartan Gipuzkoako sagardogileek sektoreari buruzko lehenengo gogoetak eta bilera egin; tuzten, eta, horien ondorioz, Sagardo Mahaia sortu zuten 2007a Elkartearen arautegia prestatu ondoren, 2010eko urtarilean Gorenak marka sortu zuten.

GORENAK
EUSKAL HERRIKO
SAGARDO GORENAK
SIDRAS SELECTAS
DEL PAÍS VASCO

HAUEK IZAN DIRA UKERATUAK
PROBARIK GOGORRENAK GAINDITU
DITUZTELA.

KALITATE ETA
PROFESIONALITASUNEAN NAGUSI
DIRELA.

HORREGATIK DARAMATE
SAGARDOEN EUSKAL SELEKZIOAREN
TXAPEL BELTZA.

WWW.SAGARDOGORENAK.COM



AURKEZPENA. Botilako Bizkaiko sagardoaren iazko aurkezpen ekitaldia. Eskuinean, Bizkaiko Sagardogileen elkarteko lehendakari Jose Antonio Zamalloa ageri da. **MARISOL RAMÍREZ / ARGAZO PRESS**

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOLEGIA

Sagardoa
botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

Sagardo botila
urte osoan salgai

943-55 58 46 - 616-28 78 67

Isabel Santa Cruz Zerrain

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

TXOTXAREN ONDOREN, BOTILA PREST

Txotx garaia amaituta, botilako sagardoak hartuko du lekukoa. Erromeriei eta gazte jendeari esker kontsumoa igotzen ari da, eta Bizkaian 300.000 botila merkaturatuko dituzte.

Sagardoaz eta sagardotegiaz hitz egiten dugunean, txotx garaia datorrigu burura. Urtarriletik apiril edo maiatzera arte sagardotegiak jendez gainezka izaten dira, eta sagardogileek ez dute atseden hartzeko egunik. Sagardotegien bolada hori hilabete jakin batzuetan izaten da, eta botila da sagardogileen benetakoa altxor preziatua. Kontsumoa botilan dago eta horixe da sagardogileen diru iturri nagusia.

Txotx garaia amaitu ondoren, botilak hartuko du sagardoazaleen lekukoa. Bizkaiko sagardogileek 300.000 botila merkaturatzeko asmoa dute, eta gazteen artean arra-

kasta izaten ari den edari bat da. Aurten berrikuntzarik izango da merkatuetan, Eusko Labeleko sagardoa izango baita saltoki zein tabernetan. Ezaugarriak dagokionez usain primarioak ondo bereizten dituela dio Zornotzako Uxarte sagardotegiko sagardogile eta Bizkaiko sagardogile elkarteko lehendakari Jose Antonio Zamalloak. «Zuhurtasun guztiarekin, eta upategi bakoitzak bere ezaugarriak dituela kontuan izanda, usain primarioak ondo bereizten duela esango nuke, eta horrek aharako joera nabarmentzen du. Usain aldetik freskotasuna igar daiteke. Orokorrean, ikusi dugu ez duela tanino larregi, eta, hala, errazago

edaten da. Ez da gorputz handiko sagardoa; arina eta fina dela esan daiteke. Usaina nabarmenduko nuke orokorrean. Koloreari dagokionez, denetik dago, baina agian horixka nabarmentzen da», adierazi du.

Aurten izango da berrikuntzarik Bizkaiko saltokietako sagardo en eskaintzan edo tabernetan, aukeren artean Eusko Labeleko sagardoa izango baita. Hemengo sagarrarekin egindako «kalitatezko» sagardoa ziurtatzen duen agiria lortu dutela dio Zamalloak. «Apustu estrategikoa da. Etorkizunerako ziurtasuna lortu nahi dugu, eta kontsumitzailen zein sagar ekoizleak horren garran-

**Labelaren pean
jarduteak upategiaren
prozesu produktiboa
arautegi baten
barruan kokatzen du**

**Labelak adierazten du
sagardoa hemengo
sagarrarekin eginda
dagoela eta gutxieneko
kalitate bat duela**

tziaz konturatuko dira», gaineratu du.

Sagardoa hemengo sagarrekin egiten dute, beti bezala, eta ziurtatzen dute lehenengo pausoa eman dutela dio Bizkaiko sagardogile elkarteak lehendakariak. Labelaren pean jarduteak upategiaren prozesu produktiboa arautegi baten barruan kokatzen du, eta produktua jatorrian ere kontrolatzen du, hots, sagastietan. «Lehen sektoreak bere kontura izaten zituen sagasti eta sagarrondoak. Orain, berriaz, baldintza batzuk bete beharko dituzte. Dauden sagastiak zein egoeratan dauden eta euren ekoizpena nola handi daitekeen aztertu behar da. Hau hasiera da. Prozesu bat da», dio Zornotzako sagardogileak.

Bizkaiko sagardogileentzat, labelak sinesgarritasuna ematen die, eta Zamalloak dio horrelako ikur bat behar zutela. «Labela da oraingoz egin daitekeen gauza bakarra. Gipuzkoan beste marka bat sortu dute, baina ez oinarri errealekin. Hemen zertifikazio errealekin egiten dugu. Pribatuki ezin dugu ezer ziurtatu. Labela da momentuan egin daitekeen gauza bakarra. Hortik sakondu behar da. Etorkizuna jatorri izena izango den, ikusiko dugu», adierazi du.

Arautegia bete

Eusko Labeleko sagardoa izateak lan asko eskatzen du, atzetik duen arautegia errespetatu behar delako eta oso «zorrotza» delako. Arautegiak sagarra zuhaitzean dagoenetik sagardoa botilaratu arte prozesu guztia arautzen du, eta horrek botilari «balioa» ematen diola dio Zamalloak. «Prozesu guztia arautu behar da. Lehenik eta behin, bertako sagarrarekin egi-



KONTSUMOA HANDITZEN. Bizkaiko azoka zein erromerietan handitzen hasi da Bizkaiko sagardoaren kontsumoa. LUIS JUREGALDIZ / KONHARNAZ / ARGALIZ PRESS

ten dela ziurtatzen da, eta, horretaz gain, gutxieneko kalitate bat betetzen duela. Upelak prezintatu egiten dira, eta bakoitzak dasta kontrol bat pasatu behar du, eta hori onartu ondoren, botilaratu egiten da, etiketa jarrita. Kalitate aldetik gutxieneko bat betetzen ez bada, ez da onartzen», azaldu du sagardogileak.

Sagardogintzak arazo bat du, ordea, bi urtean behin sagar uztu oparoa izaten da, eta bestea, urria. Hori saihesteko sagastietatik ahalik eta produktio gehiena ateratu behar dutela dio.

Bada labeleko etiketapen lan egiten ez duen sagardotegirik, eta Zamalloak dio kokatzeko denbora bat beharko dutela konfiantza izan arte. «Bakoitzak erabakiko du zer egin. Denbora bat beharko dute kokatzeko eta zer komeni zaion ikusteko. Batzuk ez dira ez baterekin ez bestearekin identifikatuko konfiantza faltagatik. Alor honetan konfiantzarik ez izatea logiko eta normala da», esan du.

Kontsumoa aldatu

Eguno krisiak aisialdiko ohiturak aldatu ditu eta jendea ez omen da lehen bezain ateratzen. Hala, erromerietan eta gazteen artean kontsumoa handitu dela dio Uxarteko sagardogileak. «Tabernetara gutxiago doa, baina jai eta erromerietan jendea sagardo naturala dagoela hasi da jabetzen. Alor horietan eta gazteen artean ere igo egin da eta hori ona da. Nagusien artean ez da lar arrakastatsua, baina gazteen artean bai».

Bizkaiko sagardogile elkarteak lehendakariak badu beste kezka iturri bat, eta horiek sagardotegi izena darabilten erretegi edo jate txenean da. Kasu horietan beste arautegi bat aplikatu beharko litzatekeela uste du, eta sagardo ekoizle ez den bati sagardotegi esatea okerra dela dio. «Egun edozer gauzari esaten zaio sagardotegi. Ostalaritzari dagokion kontua da. Okerra da alorra behar bezala ez definitzea. Sagardo ekoizle ez den bati sagardotegi esatea okerra da. Baina, sagardoari, sagarrari eta sagardo naturalaren kalitateari buruz eztabaidatzen gabiltzan honetan, hori beste kontu bat da», esan du Zamalloak.



Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriena
Laka-Erri Sagardoa
Juan Amalobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Gutxiak
Erebarria Sagardoa
Itxar Elxarburua
Tel.: 94 674 20 10

Gutxiak
Malparratza Sagardoa
Manbil Abajo
Tel.: 661 296 915

Marino-Juena
Aipe Sagardoa
Jose Antonio Ribao
Tel.: 94 616 82 85

Gutxiak
Laneko Koro
Leartio Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Marino-Juena
Selaskiako Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Isurita
Isasi Sagardoa
Sonia Ibañeta
Tel.: 94 681 60 44

Isurita
Kandi Sagardoa
Sai Kandi
Tel.: 94 625 80 40

Levana
Erdikoetxe Sagardoa
Antoni Osguren Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Zorroza
Uxarte Sagardoa
Jose Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15



**bizkaiko
sagardogileak**



LAGUNTZA. Sagardoaren produktzioarako beharrezkoak diren makinak eskaintzen ditu Simak enpresak. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

BEHARREZKO LANABESAK

Sagarria jasotzetik eta botilaratu arteko makinak eskaintzen ditu Astigarragako Simak enpresak. Kortxoak merkaturatzen hasi zen hastapenean, baina garai berrietara egokitu da.

Simak enpresak sagardoa egiteko makinak eta kortxoak saltzen ditu. Hogeita bi urte darama Astigarragako enpresak honek sagardogintza alorrean jardunean. Astigarragan hasi aurretik, Donostiako Intxaurrondo auzoan zuten negozioa. Kortxoak egiten zituzten garai haietan, baina ordutik hona gauzak asko aldatu dira, eta garai berrietara egokitu behar izan dute. Sagardoa jasotzetik hasi eta botilaratu arteko zerbitzua eskaintzen dute, bai maila txikian, bai industrialean.

Makinak eta altzairu herdoilezinezko kupelak dira Simak enpresaren oinarria. Altzairuzko kupelaz gain poliesterezkoak ere badituzte, eta azken horiek egurrezkoen itxura dutela dio Simakeko jabe Iñigo Egimendiak. Altzairua erabiltzeak gauzak aldatu eta erraztu dituela dio, batez ere kupelak garbitzerako orduan. «Egurrezko kupelak bakterio bat sartzen zitzairen barruan, eta ez zegoen handik ateratzerik, sekulako garbiketa emanda ere». Garbitzeko modua ere aldatu egin dela dio. «Lehen, barruan sartzen ziren; baina orain, salbuespenak salbuespen, ez», esan du Egimendiak. Kupelaz gain dolareak, matxakak, botilarako garbigai-

luak, tapoiak jartzeko makinak, kupelak hozteko sistemak... «Guri sagardotegia hutsik eman, eta guk funtzionatzeko behar dituen tresna guztiak jarriko dizkiogu. Sagardotegia betetzea da gure ardura, bai handizka zein xeheka-ko salmentetan», esan du Simakeko jabeak.

Azken berrikuntzen artean, prentsa pneumatikoa erabiltzea dago. Gipuzkoara ekartzen lehenak izan ziren Simakekoak, eta 50 bat jarri dituzte dagoeneko, horietakoren bat 20.000 kilokoak.

Simakek eskaintzen duen beste

berrikuntza bat sagardo hondakinak saihesten dituen makina da. Aurretik sagardogintzak horrelako makina bat izan duela aitortu du Egimendiak, baina espero ziren emaitzak lortu ez zituela gaineratu du. Hori dela eta, sagardogileak beste makina batean inbertitzeko herabetsu daudela dio. «Alor honetan sektoreak erabili dituen makinak ez dira egokiak izan, eta, ondorioz, herabetsu daude orain. Makineria egokia erostean asmatu ez izanak kalte handia egin die. Guk dugun makinarekin ez dugu sagardoa erabat garbi ateratzen, pix-

ka bat iluna ateratzen dugu, baina hondakin gehiena kendu diogu. Hori aurrerapen handia da sagardoari zapore gehiago ateratzeko. Hondarrak saihesteko ahalagin handiagoa egin beharko luke sagardogileak», adierazi du Iñigo Egimendiak.

Ezpalezko kortxoak

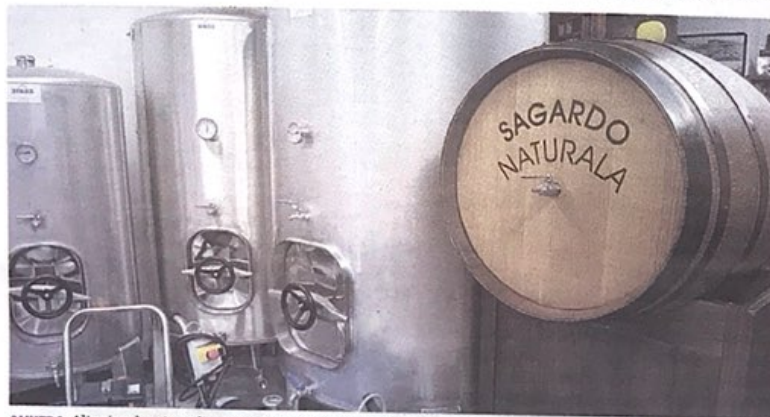
Makinaz gain, kortxoak ere saltzen dituzte Simaken. Arlo horretan berrikuntzak izan dira ere, kortxo naturala baztertu eta espalezkoak erabiltzen dituztelako. «Lehen, kortxo naturalak erabil-

tzen zituzten, baina botilak karbonikoa gaitzen zuten. Ezpal oso ona lortu da, eta espalezko kortxoak dabilite sagardogileak. Modu honetan karbonikoa mantendu egiten dute; besteak, kortxoak duen edozein porotik ihes egingo luke, eta sagardoa motela geratuko litzateke», azaldu du.

Ingurumenarekiko zaintzak ere gauzak aldatu ditu, orain asko zaintzen baita kontu hori, eta ez du edozein modutan garbitzeak balio. «Orain, garbitzeko materialak biodegradagarriak izan behar dute». Adibide zehatza jarri du ildo horri jarraituz: «Lehen, kupelak kolpearekin, gantzarekin betetzen zituzten, baina orain ez diete uzten».

Aldaketa asko teknologiararen berrikuntzek ekarri dituzte, baina beste asko ingurumena zaintzeko legeek: «Gero eta zorrotzagoak dira. Salmenta bakoitzean ondo bete behar dira fitxa teknikoak». Beste adibide zehatz batekin azaldu du: «Duela urte batzuk, botilak garbitzeko lekua egin nahi genuen, baina ez ziguten utzi, ingurumena zaintzearen».

Aldaketak aldaketa, lan faltarik ez dute. Sagardotegiak irekita dauden garaian egiten dute gutxi, eta itxita direnean gehien, «utzailan eta abuztuan, makinak aldatzen dituztenek garai horretan aldatzen dituztelako». Baina salmenta ondorengo zerbitzua ondo zaindu behar dela dio: «Oso oso garrantzitsua da. Gu une oro gaude bezeroei arreta emateko prest. Larunbat gauean etortzen bazaitzugu kortxo eske, eman egiten diegu», kontatu du Egimendiak.



AUKERA. Altzairuzko eta poliesterezko kupelak egurrezkoak gailendu zaie. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS