

BOTILAKO SAGARDOA



SAGARDOA ZERBITZATZEN. Sagardogile bat sagardoa kopan zerbitzatzen Donostiako Sagardo Egunean, iazko irailean. ARITZ LOIOLA / FOKU

Sagardo ederraz gozatu

2023ko sagar uztarekin egindako sagardoa ederra da. Aurreko uztako sagardoarekin alderatuta, arinagoa da, alkohol graduazio eta gorputz txikiagoa du, eta oso usaintsua da.



Sagardoa, udan dastatzeko ezin hobea

Udaberrian eta udan dastatzeko edari ezin hobea da sagardoa. 2023ko sagar uztarekin gutxi gorabehera 12 milioi litro sagardo ekoitzi dira Euskal Herrian.

Sagardoa ekoizteko zer sagar barietate erabili den, sagastia non dagoen eta sagardotegia zein den, 2023ko sagar uztarekin egindako sagardoek ezaugarri ezberdinak dituzte. Hala ere, oro har aurreko uztarekin alderatuta, sagardoak arinagoak dira, alkohol graduazio eta gorputz txikiagoa dute, eta oso usaintsuak dira. Sagardo hori, 2023ko sagar uztarekin egindako aurtengo sagardoa, botilatik dasta daiteke jadanik.

2023ko sagar uztarekin 12 milioi litro inguru sagardo ekoitzi dira Euskal Herrian. Aurreko sagar uztarekin baino gehiago. Izan ere, 2022ko uzta txikia izan zen, eta 2023an handiagoa izatea espero zitekeen. Uzta handia izan da, baina, urriko beroaren eraginez, sagar gutxixeago bildu da.

SAGARDOA LATAN

Euskal Herrian pixkanaka ari da zabaltzen sagardoa latan edateko ohitura. Gero eta jende gehiagok edaten du sagardoa latatik. 2019. urtetik hona, hainbat sagardogile hasi dira sagardoa latan merkaturatzen, bai sagardo naturala, bai beste sagardo mota batzuk ere. Besteak beste, sagarrarekin egindako edari freskagarriak, Euskal Sagardoa sor-markako sagardoak, lupuluarekin hartzitutako sagardoak, eta limoiarekin, okaranarekin eta gereziarekin egindakoak.

Oiharte sagardotegian (Zerain, Gipuzkoa), 2019an merkaturatu zuten lehen aldiz sagardoa latan, eta haien ondotik beste sagardogile batzuk hasi dira sagardoa latan ekoizten: Petritegi (Astigarraga, Gipuzkoa), Zapiain (Astigarraga), Bizio (Iurreta, Bizkaia), Zelaia (Hernani, Gipuzkoa), Isastegi (Tolosa, Gipuzkoa) eta Saizar (Usurbil, Gipuzkoa).

Badirudi etorkizunean ekoizle gehiagok merkaturatuko dutela sagardoa latan. Izan ere, latak baditu abantaila batzuk: txango batera erabateko oso euskarri aproposa da, esportaziorako oso egokia da, askotariko neurriak eta



BOTILATIK ZERBITZATZEN. Sagardoa botilatik zerbitzatzen, Donostiako Sagardo Egunean, Konstituzio plazan. JUAN CARLOS RUIZ / FOKU

edukierak izan ditzake, sagardoaren bereizgarriak oso ondo gordetzen ditu, eta modua ematen du askotariko diseinuak egiteko.

SAGARDETEGIAK UDAN

2023ko sagar uztarekin egindako sagardoa sagardotegietan ere dastatu ahal izango da udan, sagardotegi ugari zabalik baitaude urte osoan. Familiarekin, lagunekin edo bakarrik, giro alaietan otordu eder bat egiteko toki ezin hobeak dira. Gainera, sagardotegietan,

otordua ez ezik, beste hainbat jarduera ere egin daitezke. Horrela, zenbait sagardotegitan sagardo dastatze gidatuak eskaintzen dituzte otorduaren aurretik, eta bezeroek sagardotegi bakoitzeko sagardoaren inguruko nondik norakoen berri jakin dezakete sagardogilearen eskutik.

Bisita gidatuak ere egin daitezke, sagardotegi bakoitzeko sagarrak, sagastiak eta sagardoa egiteko prozesua bertatik bertara ezagutzeko, eta sagarraren eta sa-

gardoaren kulturen murgiltzeko, azken batean. Horrez gain, hainbat sagardotegitan sagar zukua egiteko tailerrak ematen dituzte.

Familia guztiarentzako moduko beste hainbat jarduera ere badaude, sagardotegiko menu tradizionala dastatzearen osagarri. Besteak beste, Ezkio-Itsasoko (Gipuzkoa) Igartubeiti base-rri-museoa, Pasai San Pedroko (Gipuzkoa) Albaola Itsas Faktoria eta Añanako (Araba) Gatz Harana ezagutzeko txangoak.

Halaber, taldeentzako *team building* jarduerak ere antolatzen dira zenbait sagardotegitan, enpresa eta lagun taldeentzat: herri kirolen ginkanak (harri-jasotzea, txapela jaurtitzea, enborrak zerraz moztea, lokotxak, boloak, zaku lasterketa...), arrauna Orion (Gipuzkoa), erremontea Hernaniko Galarreta Jai-alai pilotalekuan (Gipuzkoa) eta pintxo txapelketak sukaldari batekin.

Gainera, sagardotegi batzuetan ostatu ere har daiteke. Familiarekin, lagunekin edo bakarrik egonaldi bat egiteko aukera bikaina da, leku xarmagarri batean, zelai berdez eta sagastiz inguratuta; sagardotegiko menuaz sagardo naturalarekin gozatu, atseden hartu eta bertako paisaia murgiltzeko. Besteak beste, Gipuzkoako sagardotegi hauetan: Aginaga (Usurbil), Oianume (Urnieta), Oiharte (Zerain), Olagi (Arama), Petritegi (Astigarraga) eta Saizar (Usurbil).

KUPELA SAGARDETEGIA

Kupela sagardo ekoizleak sagardotegia zabaldu berri du Baionan, «sagardoa eta gastronomia maite dituztenei esperientzia paregabea» eskaintzeko asmoarekin. Sagardo naturala eta sagardotegiko menu tradizionala zerbitzatzen ditu, eta, horrez gain, astelehenetik ostiralera, «osagai freskoak eta sasoikoak dituzten tokiko platerak gailentzen dira eguneko menuan».

SAGARDOA ONLINE EROSI

Sagardoa erraz eskuratu daiteke Internet bidez. Izan ere, www.sagardoa.eus webgunearen bitartez ehun euskal sagardo mota baino gehiago eros daitezke: sagardo naturalak, ekologikoak, apardunak, zuku ekologikoak eta naturalak, Euskal Sagardoa sor-marka dutenak... Online dendaren bereizgarri nagusia sagardo desberdinak eskaera bakarrean konbinatzeko aukera da, jendeak eskatu eta etxean jaso ahal izango dituenak. Halaber, sagardotegi batean automatikoki mahaia erreserbatzeko aukera ere ematen du www.sagardoa.eus webguneak: sagardotegia aukeratu, mahaikide kopurua jarri, aurrerapena ordaindu eta klik batean mahaia erreserbatuta geldituko da. Deirik egin edo mezu elektronikorik bidali gabe. Sistema honek joan den urteotan arrakasta handia izan du bezeroen artean, eta aurreko aukera izango da sagardotegi gehiagotan automatikoki erreserbatzeko. Euskal Herri osoko sagardotegiak daude aukeran. ●

Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoa.eus

Sagar uzta oparoa eta oso berezia izan da Bizkaian

2023ko uztan bildutako sagarrarekin, 100.000 litro sagardo natural egin dira Bizkaian. Oro har, aurtengo sagardoak arinagoak dira iazkoak baino.

Bizkaiko Sagardogileen Elkartek Itziar Lazkano aktore eta antzerki zuzendaria gonbidatu zuen Bizkaiko sagardo garaiari hasiera emateko ekitaldirako. Hark zabaldu zuen Bizkaiko txotx sasoia Zornotzako Uxarte sagardotegian, urtarrilaren 23an. 400 urtetik gorako baserri batean dago Uxarte sagardotegia, Montorra auzoko paraje natural batean.

Ekitaldian, Bizkaiko Foru Aldundiaren izenean, Ingurune Naturala eta Nekazaritza Sustatzeko foru diputatu Arantza Atutxa izan zen, eta, Eusko Jaurlaritzaren izenean, Nekazaritza, Arrantza-ko eta Elikagai Politikako sailburorde Bittor Oroz. Haiekin batera, Ainhoa Salterain Zornotzako alkateak, Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardo Ekoizle eta Egileen Elkarteko presidentek, eta sagardoaren sektoreko zenbait ekoizlek, hornitzailek eta eragilek parte hartu zuten Bizkaiko sagardo garaiari hasiera emateko ekitaldian.

2023ko uztan bildutako sagarrarekin, 100.000 litro sagardo natural egin dira Bizkaian. Uzta oparoa eta oso berezia izan da, urriko tenperaturak espero baino ekoizpen txikiagoa eragin baitu, aurreko urteekin alderatuta helitze aurreratua izan baita. «Upelak gure sagardoaz beteta daude, eta ezaugarri oso markatu eta biziak ditu», nabarmendu zuen Zamalloa ekitaldian.

Oro har, aurtengo sagardoak

arinagoak dira iazkoak baino, eta alkohol graduazio txikiagoa dute: duela bi urteko uztaren oso antzera. «Aurtengoak gorputz eta graduazio handiagoko sagardoak dira, eta oso ezaugarri aromatiko interesgarriak dituzte», ekitaldian azaldu zuten.

Bilketa kanpainaren hasieran, sagarrek azukre eta estraktu maila baxuak zituzten. Hori dela eta, fruta beranduago biltzea erabaki zen (urriaren hasieratik aurrera), horrela sagarraren kalitate hobea bermatzeko. «Kanpaina honetan gorputz ertaineko sagardoak dastatuko ditugu, mikatz arinak, %6 inguruko graduazioa dutenak eta oso usaintsuak».

SAGARDO APARDUNAK ETA IZOTZEZKO SAGARDOAK

Bizkaiko sagardoari buruz, Juan Zuriarrain enologoak berrikuntza bat nabarmendu zuen: hainbat sagardo apardunen eta izotzezko sagardoaren elaborazioan egiten ari diren aurrerapenak, Bizkaiko Foru Aldundiak Zallan duen upeltegi esperimentalaren instalazioetan eta Zornotzako Uxarte upategian. Txotx egiteko aukera eskaintzen duten Bizkaiko sagardotegiek sagardo berri horietako batzuk dastatzeko aukera izan dute jadanik.

Ekitaldian azpimarratu zuten, sagardotegi denboraldia «berezia» da. «Ez bakarrik kontsumitzaileentzat, baita sagardogileentzat ere, jendeari sagardo berria azaltzeko balio baitu. Upa-



EKITALDIA. Bizkaiko sagardoaren denboraldi hasierako ekitaldia Uxarte sagardotegian, urtarrilaren 23an. OSKAR MATXIN EDESA / FOKU



BIZKAIKO SAGARDOA. Bizkaiko sagardo botila batzuk. OSKAR MATXIN EDESA / FOKU

tegia, sagardogileen lana eta, oro har, sagardoa ezagutarazteko aukera paregabea da. Urtebete igaro da denboraldia egoera ezegonkorrean hasi genuenetik. Ordutik, sektoreak hainbat arau eta egoki egin die aurre, eta espazio seguru, erakargarri eta erosoak sortzen ahalegindu da. Sagardotegi denboraldiaren adierazle nagusia sagardo berriaren dastaketa da, txotxean eta botilan».

Zamalloa argi du ezinbestekoa dela sagastietan, sagardoetan eta sagardotegietan errentagarritasuna bilatzea, eta funtsezkotzat jotzen du kontsumitzailearen babesa eta haren konfiantza produktu horren aldeko apustua egiten jarraitzeko.

Horrela, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko kideek bertako sagarrarekin egindako sagardoarekin «konprometituta» jarraitzen dute, eta bezeroei ezaugarri bereziak dituen sagardoa eskaintzeko lanean ari dira oraindik ere. «Bizkaia ez da aurtengo sagardo sasoirik gabe geratuko, urte osoan

tazainen Elkarteari atxikitako 40 bat ustiategitan banatuta.

SAGARDO LAGUNA

Bizkaiko sagardo garaiari hasiera emateko ekitaldian, Zamalloa Itziar Lazkanori eman zion Sagardo Laguna garaiakurra, eta, horrela, Bizkaiko sagardoaren enbaxadorea izango da aurtengo sagardo denboraldian eta Bizkaiko sagardoaren izena eramango du Euskal Herriko mugetatik kanpo.

Agenda estua duen arren, Lazkanok ezin izan zion uko egin aurtengo Bizkaiko sagardoaren enbaxadore izateko Bizkaiko sagardogileen gonbidapenari. «Niretzat ohore bat da, eta, denbora asko kentzen didan proiektu batean murgilduta egon arren, ezin izan nion ezetz esan Bizkaiko sagardogileen sektorearen proposamenari. Niretzat oso pozgarria da nigan pentsatzea euren enbaxadore izateko».

Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: bizkaikosagardoa.eus



uxarte

bertoko sagarrarekin egindako sagardoa

Montorra, 6 • 94-630 88 15 • 48320 ZORNOTZA • www.uxarte.com

Euskal Sagardoa, Euskal Herri osoko sor-marka

Espero dute uztaileko Euskal Herri osoko sagardoa Euskal Sagardoa sor-markaren pean biltzea. Europako Batasunaren onespenera zain daude.

Orain arte, Euskal Sagardoa sor-markak Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardoak soilik jasotzen zituen; alabaina, espero dute uztaileko Euskal Herri osoko sagardoa sor-marka horren pean biltzea. Horrela, Euskal Herri osoa aintzat hartzen duen lehen sor-marka bihurtuko da.

Urtarrilaren 19an, Eusko Jaur-laritzaren Donostiako egoitzan eman zuten proiektuaren nondik norakoen berri Eusko Jaur-laritzaren Ekonomiaren Garapen sailburu Arantxa Tapiak, Euskal Hirigune Elkargoko Mugaz Gai-diko, Europako eta Nazioarteko kontseilari Joseba Erremundegik, Nafarroako Gobernu Landa Garapen eta Ingurumen kontseilari Jose Mari Aierdik, Euskal Sagardoa sor-markako zuzendari Unai Agirrek eta Bixintxo Aphaule sagardogileak.

«Sagardoaren munduarentzako eta sagar ekoizle eta sagardogile guztientzako mugari berezi eta garrantzitsu bat aurkeztera gatz», esan zuen Tapiak. *Mugarri* hitza erabili zuen Erremundegik ere: «Gaurko eguna mugari bat da; mugari historikoa, instituzionala eta politikoa. Mugari garrantzitsua da herrigintzan sinesten dugunontzat».

Agirrek azaldu zuenez, 2017an sortu zuten Euskal Sagardoa sor-marka, Araban, Bizkaian eta Gipuzkoan: «Sortu zenean, Nafarroako eta Ipar Euskal Herriko eragileekin izan genituen harreman batzuk, baina, hala tokatuta, Euskal Autonomia Erkidegoan sortu zen sor-marka. Halere, argi geratu zen egunen batean Nafarroak eta Iparraldeak jatorri izenean sartu nahi bazuten ateak irekita egongo zirela».

Iparraldeko ordezkariekin jadanik lortu dute akordioa; «oso ona», Agirren hitzetan. Hain zuzen, elkarlanean proposamen bat lantzen aritu dira, Frantziako INAO Jatorri Izenen eta Kalitatearen Institutu Nazionalaren eta Eusko Jaur-laritzaren Hazi



AURKEZPENA. Sagardogileak eta erakundeetako ordezkariak, Euskal Herri osoko sagardoa Euskal Sagardoa sor-markaren pean biltzeko egitasmoaren aurkezpenaren. GOTZON ARANBURU / FOKU

erakundearen teknikarien laguntzarekin, baita Eusko Jaur-laritzaren eta Euskal Elkargoaren koordinazioarekin eta babesarekin ere. Akordio hori Frantziako eta Espainiako gobernuetako ordezkariak helarazi diete, Europako Batasunera bidaltzeko.

Europako Batasunak adostasun horri oniritzia ematea falta zaie orain, Tapiak azaldu zuenez: «Espero dugu martxotik maiatzera-ko tartean iristea hori, jakinik bi estatuak [Frantzia eta Espainia] ados daudela. Eta ekainetik uztaileko tartean erabat onartutzat emango da».

Behin Bruselaren onspena izanda, Agirrek azaldukoaren arabera, Nafarroa batuko da sor-markara: «Onartuta dauka behin Iparraldekoekin dugun adostasun hau Europak onartzen digunean jatorri deituran sartuko direla, interesa erakutsi dute eta». Bat egin zuen Aierdik: «Administrazioek argi utzi dugu bidea batera egiteko borondatea dugula». Hori onartzen dutenean, denek araudi berbera izatea ez ezik, kudeaketa eta zertifikazioa bateratuta egitea ere adostu dute, Tapiak adierazi zuenez.

Hemengo sagarrez erabat egina

eta kalitatea ziurtatua duena da Euskal Sagardoa. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagarren eta sagardoaren sektoreko ordezkariak, eta hiru lurraldeetako foru aldundietako eta Eusko Jaur-laritzako ordezkariak Euskal Sagardoa marka aurkeztu zuten 2017an, erabat hemengo sagarrez egindako sagardoa bultzatzeko eta kalitate bermea egiaztatzeko. Horretarako, Hazi fundazioak eta Fraisoro laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

Tokiko sagarrez bakarrik egindako sagardoa izatea eta «kalitate berme guztiak» izatea. Horiak dira, Tapiaren esanetan, Euskal Sagardoaren ezaugarri nagusiak. Horrenbestez, herritarrei sagardo mota hori kontsumitzeko eskatu zien: «Tokiko produktua da, goi mailakoa; beraz, tokiko merkataritzan eta tokiko produktuetan sinesten dugunez, kontsumitzeko deia egiten diegu kontsumitzaileei».

EKOIZPENA HANDITU

Orain, gainera, Euskal Herri osora zabaltzeak modua eman dezake ekoizpenean jauzia egiteko, berezkoa duen kalitate horri eutsita. Agirrek jakinarazi zuenez, egun

106 sagar mota onartzen dituzte sor-markaren barruan. Iparraldeko barietateak batuta, berrehun sagar mota egongo dira aurrerantzean. Gehiago izango dira sagar ekoizleak ere: «Guk 250 sagargile ditugu, eta, Iparraldea sartzean, hirurehun inguru izango dira; Nafarroa sartuz gero, laurehun ere izan litezke».

Halaber, Agirrek esan zuen 80 sagardotegi inguru daudela Euskal Herrian —horiek guztiak ez daude sor-markaren barruan—. Gaur egun 50 sagardogile daude Euskal Sagardoa sor-markan: 45 Gipuzkoan, bi Araban eta hiru Bizkaian. Ipar Euskal Herrian zortzi sagardogile daude, eta Nafarroan lau.

ERRONKAK

2023ko sagar uztarekin Euskal Sagardoa jatorri izenaren egiaztapenarekin ekoitzi den sagardo litro kopurua 4.000.000 litrokoa izan da. Euskal Sagardoa sor-markarako sagarra biltzen duten 250 sagargileek ia 500 hektarea erabiltzen dituzte. 2023ko uztan 6 milioi kilo sagar inguru bildu dira Euskal Sagardoa sor-markarako.

Ekainaren 16an, Gipuzkoako 22. Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoa-

ko Foru Aldundia Sariak txapelketako sari banaketa ekitaldian, Agirrek aurrera begira dituzten erronken berri jakinarazi zuen. «Datozen urteetan %100 Euskal Sagardoa izatea da helburua, eta, bide horretan, sagasti gehiago landatzen jarraituko dugu. Datozen hiruzpalau urteetan gure tabernetan eta jatetxeetan Euskal Sagardoaren presentzia areagotzea izango da beste erronka nagusi bat. Tabernek eta jatetxeek sagardo kartak izatea da gure helburua, jendeak Euskal Sagardo desberdinak aukeran izan ditzan».

Agirrek azpimarratu zuen jatorri izena urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela, sagarraren eta sagardoaren sektoreak eta erakunde publikoek elkarlanean egina.

Urtez urte geroz eta sagar gehiago ari da izaten Euskal Herriko sagastietan, dauden sagastiak zaindu eta sagasti berriak aldatu eta produkzioan sartu ahala. Bide horretan, sagarziale eta sagardotegien arteko akordioak lotzen ari da Euskal Sagardoa jatorri izena, luzerako elkarlana baita tokiko bertako produkzioa handitu, sektoreak indartu, produktuak posizionatu eta kalitatea bermatzeko modurik egokiena.

Alde horretatik, datozen urteetarako, Euskal Sagardoa sor-markak dei egiten die sagargileei, sagarra lantzeko interesa badute, alde aurretik sagardogileekin eta jatorri izenarekin harremanetan jartzeko, akordioak lortu eta sagarraren kudeaketa denborarekin lotuz joateko. Sagasti berri horietan azken orduan aritzeak arazoak sortu bailitzake, behin bilketa eta upategien lana planifikatuta dagoenean.

BARCELONA WINE WEEK

AZOKA

Otsailaren 5etik 7ra, guztira, 39 euskal enpresa ekoizleek parte hartu zuten, Eusko Jaur-laritzaren eskutik eta Hazi erakundearen bitartez, Barcelona Wine Week azokaren laugarren aldian, Bartzelonan. Ekitaldi hori erreferentzia garrantzitsu bat da mahastizaintzaren eta ardogintzaren sektorean. Berritasun gisa, Euskal Sagardoa sor-markako hainbat ekoizleek lehenengoz parte hartu zuten jatorri izena duten edarien arloan, Arabako Errioxako ardoekin eta Getariako (Gipuzkoa), Arabako eta Bizkaiko txakolinekin batera. Hain zuzen ere, Petritegi, Saizar, Bereziartua eta Zapiain sagardotegiek. ●

Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: euskalsagardoa.eus

Malum Rex Sagar Bar Astigarragan zabalik

Euskal Herriko eta kanpoko sagardo ugariz, parrillan prestatutako haragiz zein barazkiz, eta gastronomia tradizionalaz eta modernoaz goza daiteke Malum Rex sagar tabernan.

Malum Rex Sagar Bar munduko lehen sagar taberna da. Egitasmo berritzailea, sagardoaren inguruan lagunekin edo familiarekin une ahaztezinak bizitzeko ezin hobea. Malum Rex sagar tabernan Euskal Herriko eta nazioarteko sagardo ugari dasta daitezke eta otordu ederrak egin, giro atseguinean. Astigarragan (Gipuzkoa) dago, Petritegi bideko 6. zenbakian.

Sagar Bar kontzeptu gastronomiko berri bat da. Bertan, txorrotan anitzeko barra eta *Sagardoen Aldare Handia* nabarmentzen dira, non bezeroek Euskal Herriko eta nazioarteko berrogei sagardo mota baino gehiago dasta ditzaketan, txorrotetatik, eta botilatik eta latatik ere bai. Sagardo mota ugari: sagardo arinak, apardunak, izotzezkoak, lupuludunak, destilatuak...

Euskal Herriko sagardotegi edo ekoizle hauen sagardoak daude: Petritegi, Bizio, Errebelde, Kuartango, Zelaia, Oiharte, Zapiain eta Bordatto. Eta kanpoko hauek: Oliver's (Erresuma Batua), Floribunda (Italia), Ferme de L'Yonniere (Frantzia) eta Brutes (Suedia).

Malum Rex Sagar Bar «lokal atseguina, alternatiboa, berritzailea eta jatorra da», bultzatzaileek azpimarratu dutenez, non bertako produktuen kontsumoa eta sagardotegiko kultura uztartzen diren. Euskal Herriko eta kanpo-



SAGAR TABERNAN. Lagun batzuk, zenbait sagardo mota dastatzen, giro ederran, Astigarragako Malum Rex Sagar Bar lokalean. PETRITEGI

ko sagardoez gain, parrillan prestatutako jaki bikainak eskaintzen ditu, haragijale zein beganoentzat, eta gastronomia tradizionalaz eta modernoaz goza daiteke.

SAGARDOAREN KULTURA, MODU BERRITZAILEAN

Malum rex latinezko esamoldea da eta *sagarraren erregea* da bere esanahia. «Sagardoa botilaratutako kultura da», Andoni Luis Aduriz sukaldari ezagunak esana. Kultura hori modu berritzailean gozatzeko leku aparta da Malum

Rex Sagar Bar, sagardoa baita bertako protagonista nagusia.

Sagar taberna sortzeko ideia Ainara Otañok eta Jon Torrek, Astigarragako Petritegi sagardotegiko familiaren bosgarren belaunaldiko kideek, azken hamar urteotan munduan zehar egin-dako bidaietan sortu zen. Bidaia horietan sagardoa ekoizten duten eta joera gastronomikoak zabaltzen dituzten hainbat herritara eta eskualdetara joan dira, hala nola Alemaniara, Ingalaterrara, Frantziara, Asturiasera, Bartzelo-

nara, Madrilera eta Ameriketako Estatu Batuetara. Ekoizleekin egon dira, haien lana bertatik bertara ezagutzeko, nazioarteko azoka eta lehiaketetan parte hartu dute eta sagardoa kontsumitzeko modu desberdinak aurkitu dituzte: *cider bar*, *steck house*, *tap-room*, eta abar.

Lehenik eta behin, etxean produktua dibertsifikatzeko ideia sortu zen, eta, ondoren, kontzeptu gastronomiko berri bat sortzearena, sagardo gama berri hori ikusarazi eta gozatu ahal iza-

teko. Horrela, Ainara Otañorekin eta Jon Torrerekin batera, Petritegi sagardotegiko lantaldearen lanari esker, Malum Rex Sagar Bar proiektua gauzatu da, aipatu ikuspegi eta ideien bidetik.

Ariadna Pereira da Malum Rex Sagar Bar lokalaren arduraduna. Eskarmentu handia du Donostiako ostalaritzan, «eta ikuspegi gazte eta freskoa eman dio kontzeptuari». Ioritz Otaño Petritegi sagardotegiko familiaren seigarren belaunaldiko kidearen ekarpena, berriz, sagardogintzaren sektorean duen eskarmentu handia izan da, ikuspuntu gaurkotuarekin. Halaber, Argoitz Otañok, Ioritzen anaia eta Petritegi sagardotegiko enologoak, sagardoei buruzko ezagutza eta produktua dibertsifikazioaren inguruko jakintza ekarri dio proiektuari.

Malum Rex Sagar Bar proiektua inguruko hainbat enpresaren laguntzarekin eraman dute aurrera. «Malum Rex ez litzateke posible izango bertako enprekin egin-dako aliantzarik gabe, bai sormenari eta *branding* edo markaren kudeaketari dagokienez, bai arkitekturen eta aholkularitzaren gastronomikoari dagokienez».

Malum Rex Sagar Bar, urritik maiatzera, asteazkenetik igandera zabalik dago. Taberna eguerditik gauerdia dago zabalik, eta hauek dira otorduetarako tarteak: 13:30-15:00 eta 20:00-22:00. Ekainetik irailera, berriz, astelehenetan bakarrik egongo da itxita. Astearteetan, taberna 16:00etatik gauerdia dago zabalik, eta, asteazkenetik igandera, eguerditik gauerdia bitarte. Astearteetako otorduak 20:00-22:00 bitarte dira, eta, asteazkenetik igandera, 13:30-15:00 eta 20:00-22:00 bitarte.

Otordu bat erreserbatzeko, 943-47 26 13 telefono zenbakira jo daiteke, edo mezu bat bidali reservas@malumrex.eus helbide elektronikora. ●

Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: malumrex.eus

*Sagarkultura 1526
Astigarraga*

Petritegi



Sagardoaren kulturaz gozatzeko plan bikainak

Sagardoetxea Sagardoaren Museoak kulturaz, gastronomiaz, kirolaz zein naturaz gozatzeko aukera eskaintzen duten jarduerak antolatzen ditu.

Urte sasoiaren arabera, familiarekin edo lagunartean, sagardoaren kulturaz gozatzeko proposamenak aurki daitezke Astigarragako (Gipuzkoa) Sagardoetxea Sagardoaren Museoaren webgunean (www.sagardoarenlurraldea.eus), urte osoan eskaintzen dituen jardueri buruzko xehetasunak eta argibideak.

Sagardoaren kulturaz gozatzeko eskaintza zabala baitauka Sagardoetxeak. Kulturaz, gastronomiaz, kirolaz zein naturaz gozatzeko aukera eskaintzen duten esperientziak, jarduerak nahiz ekitaldiak antolatzen ditu urte osoan.

URTE SASOIAREN ARABERAKO BISITAK

Sagardoetxeak 90 sagar barietate baino gehiago dituen sagastia dauka, eta naturaren zikloari jarraituz, urte sasoi bakoitzean sagastian egiten diren jarduerak aldatu egiten dira. Udaberrian, Sagardoetxearen ondoan dagoen sagastia loretan dagoenean (apirila-maiatza), polinizazioaren garrantzia eta erleen bizimoduari buruzko edukiak lantzen dira *Sagardoetxea loretan* ekinbidearen baitan, eta familiarekin zein ikastetxeetako haurrek sagarrondoan loraldiaz gozatzeko aukera izaten dute sagastiari begira.

Udazkenean, berriz, sagarraren uzta garaia iristen denean (irailetik azarora), sagardo sagar ezberdinen dastaketak egiten dituzte

Udazken zaporez lelopean, sagar motak bereizten ikasteko: garrazak, mikatzak eta gozoak. Horrez gain, sagar muztioaren elaborazio tailerrak ere antolatzen dituzte talde zein ikastetxeetako haurrentzat, eta urriko asteburu guztietan, familiarekin euren sagar zukua egiteko aukera izaten dute Sagardoetxean: kizkiarekin sagarrak bildu, sumilarekin txikitu, prentsan estutu eta ekoiztutako sagar muztioa dastatu.

ESPERIENTZIA SENTSORIALA

Jarduera parte-hartzaileak eta sensorialak eskaintzeko helburuarekin, Sagardoetxeak zentzumenekin jolasean aritzeko eta hainbat lurrinekin esperimintatzeko aukera ere eskaintzen du: usaimenen gelan, bisitariak fruta-usainak, lore-usainak, natura-usainak eta abar ezagutzen ditu lurrinontziekin jolasean. Irudimenari hegan egiten utzi, eta museoko bisita modu sensorialean gozatzeko aukera eskaintzen du bisita egiteko mota berri horrek. Lagunartean gozatzeko esperientzia egokia da, eta, sagarrekin egindako hainbat produktu dastatzeaz gain, sagardo dastaketa bat nola egiten den ikasteko aukera eskaintzen du.

PLAN EDERRAK

Urte osoan sagardoaren kulturaz gozatzeko planak ere eskaintzen dizkie Sagardoetxeak familia, lagun talde zein banakako bisi-



SAGARRAK BILTZEN. Familia bat, kizkiarekin sagarrak biltzen, Sagardoetxea Sagardoaren Museoaren ondoan dagoen sagastian. SAGARDOAREN LURRALDEA



USAIMENEN GELAN. Bisitari bat, Sagardoetxeko usaimenen gelan. SAGARDOAREN LURRALDEA

tariei. Horien artean, *Museoa eta sagardotegia* esperientziak Sagardoetxea museoko bisita eta sagardotegiko otordua uztartzen ditu. *Sagarbike* esperientziak, be-

rriz, bizikletan ibilaldia egiteko aukera eskaintzen du Urumea ibairi buruzko sekretuak ezagutzeko, eta *Sagardoa eta Itsasoa* esperientziak Pasai San Pedroko

(Gipuzkoa) Albaola, Donostiako Aquarium eta Sagardoetxea museoak bisitatu eta sagardoak itsasoarekin duen lotura historikoa ezagutzeko. ●

Sagastien loraldia ospatzeko garaia

Udaberriarekin batera, sagarrondoak lorez betetzen dira: sagastiak kolore zuriz eta arrosaz janzten dira, eta paisaia ikusgarriez goza daiteke.

Sagastien loraldia ospatzeko urte sasoia da udaberria. Sagarrondoak loratzen ari dira, eta lore horietatik sortuko dira sagardoa egiteko sagarrak. Sagardoaren ekoizpen prozesuaren sasoi eder eta garrantzitsuenetakoa da sagastien loraldia, haren arabera izango baita uztaren kantitatea eta kalitatea.

Loratzeaz gain, udaberrian beste ezinbesteko fenomeno bat gertatzen da: polinizazioa. Sagastietan erleek rol garrantzitsua izaten dute, loreak polinizatzen baitituzte. Loreen polinizazioa urtero udaberrian gertatzen den prozesu naturala da. Erleei esker gertatzen da, lore batetik bestera polena eramaten baitute. Erleak lore batean pausatzen direnean nektarrarekin elikatzeke, lore horren antzeretan dagoen polena hanketan itsatsita geratzen da; beraz, polena hurrengo lorera garraiatuko du. Polena hurrengo lorearen estigman geratuko da, eta hortik polena obulutegira jaitziko da, ernalketa erraztuz. Ernalketa horretatik sortuko dira fruta garatuko duten haziak.

Polinizaziorik gabe, beraz, ez da fruiturik garatuko, eta ez da sagar uzta onik izango. Gainera, kontuan izan behar dugu polinizazio horren ia %90 erleei esker gertatzen dela. Horregatik, oso garrantzitsua da erleak zaintzea.

KALITATEAREN ALDEKO LANA

Azpitarratzekoa da Gipuzkoako Foru Aldundiko landa ingurune departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana. Izan ere, 2016an hasi ziren diru laguntzak ematen —urtero banatzen dituzte—, eta, horiei esker, 123,7 hektareatan landatu dira sagarrondoak. Makinariari dagokionez, 213.660,54 euro onartu dituzte diru laguntzetan, eta, sagastien landaketarako, guztira 1.881.995,95 euro. Hau da, 2016an hasita, diru laguntzetan 2.029.743,09 euro onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.



SAGASTIAK LORETAN. Astigarragako (Gipuzkoa) Zapiain sagardotegiaren sagastiak, loretan, udaberrian. HARITZ RODRIGUEZ / ZAPIAIN

Produktuaren kalitatea bermatzeko, sagardoaren sektoreak Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro nekazaritza kalitateko eta berrikuntzako laborategia dauka. Gaur egun merkatuan dauden sagardoak aztertzen dituzte Fraisoro laborategian, azterketa fisiko-kimikoak nahiz zentzumen-analisiak eginez. Laborategiak sagardogile guztiei ematen die zerbitzua, eta bai bi kalitatezko euskal mar-

kak —Euskal Sagardoa eta Gorenak— eta bai markarik gabekoak aztertzen dituzte.

2023ko datuak aurreko urtearen antzekoak izan ziren eta Fraisoro laborategian 4.069 lagin —muztioak, hartzidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratzekeko puntuan zeuden sagardoak...— aztertu ziren fisiko-kimikoki, 28.090 determinazioarekin.

Era berean, zentzumen-anali-

siari dagokionez, Euskal Sagardoa jatorri izenerako nahiz Gorenak zigilurako sagardo naturalaren 478 bat lagin dastatu ziren.

Fraisoro laborategia Euskal Herrian sagardo naturaletarako egiaztatuta dagoen dastaketa panel bakarra da. Urtero Enac (Egiaztatze Erakunde Nazionala) erakundeak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea eta azterketa horiek zentzumen-ana-

lisiaren arauetara egokitzen diren egiaztatzeke.

2013an martxan jarri ondoren, 1.130 dastatze saiotik gora egin ditu gaur arte Fraisoro laborategiko dastatze panelak.

SAGARDOGINTZA SUSTATZEN

2022ko ekainaren 22an, Gipuzkoako Foru Aldundiaren XXI. Sagardo lehiaketako sariak banatzeko ekitaldian, Markel Olano Gipuzkoako diputatu nagusiak azpimarratu zuen Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardogintza-aren sektorea sustatzen jarraituko duela, hainbat neurriekin. Horien artean daude urtero bertako sagarrondoak landatzeko diru laguntzak, Gipuzkoan sagardoa %100 bertako sagarrarekin ekoiztera iristea baita helburua. «Izan ere, asko dira onurak: bai prozesu guztiaren kalitate kontrola gauzatzeko, bai lehiakortasun handiagoa izateko, eta baita zero kilometroaren aldeko apustuarekin jarraitzeko ere».

SAGAR MOTAK

Gaur egun, Euskal Herrian sagardoa egiteko 1.000 bertako sagar barietate baino gehiago daudela uste da, nahiz eta barietate horietako 106 bakarrik dituen Eusko Jaurlaritzak onartuta Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa egiteko. Sagar ezberdinak aukeratu eta nahastean hasten da sagardoa egiteko prozesua, eta sagardotegi bakoitzak barietate ezberdinak aukeratzen ditu.

106 sagar horien artean hiru sagar mota aurki daitezke: gozoak, gaziak eta mikatzak. Sagardotegietako enologoek sagardo ezberdinak sortzen dituzte sagar mota horiek konbinatuz. Ohikoena izaten da sagar gazien %40, sagar mikatzen %40 eta sagar gozoen %20 nahastea upel bakoitzean. Azken horiek alkohola eta karboniko naturala sortzeko behar den azukrea ematen diote sagardoari; sagar mikatzek, gorputza eta kolorea; eta sagar garratzek, beharrezko freskura eta azidotasuna. ●



Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan !!!

TXOTX

bertako sagardoaren ekoizleak

Gudarien etorbidea 2, **ORDIZIA**
www.tximistasagardotegia.com
tximistasagardotegia@gmail.com

943-88 11 28

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA




SATXOTA

SAGARDOTEGIA

Urte osoan irekita

Txangurroa labean

Bakailua pil pil erara

Etorri eta gozatu!

Santio Erreka Auzoa
 AIA (Oriotik kilometro batera)
 943 83 57 38 - 618 303 584
www.sidreriasatxota.com

Oriotik oinez etortzeko aukera





ISASTEGI
~ SAGARDOA ~



ISASTEGI

SAGARRETIK BOTILARA

WWW.ISASTEGI.COM  