

sagardoa



JON URBE / ARGAZO PRESS

KUPELAK ZABALIK





UGARI. Aurtan sagar uzta oparoa izan da, eta sagardogileek bertako sagar ugari izan dute. Argazkian, langile bat sagarra garbitzen dolarera sartu aurretik. JON URBE / ARGAZKI PRESS

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegian eginga. Oialume bidea. Astigarra. Gipuzkoa.
Tel-Faxa: 943-55 22 42 • www.gurutzeta.com • gurutzeta@gurutzeta.com

ILUSIOZ ETA KEZKAZ BETETAKO DENBORALDIA

Txotx garaia hasi berria bada ere, erronka ugari dituzte sagardogileak. Sagarraren kalitatea bermatzeko iritzi ezberdinak dituzte, eta krisialdiak nola eragingo duen ikusteko dago.

Gipuzkoako da sagardozaleen erdigunea. Bertako sagardogile eta sagardotegiak Euskal Herriko ezagunenak dira, eta bertan duten lan era eredu bilakatu da askorentzat. Hala ere, honek ez du esan nahi Gipuzkoatik kanpo sagardogilerik ez dagoenik, Bizkaian, Araban, Nafarroan, Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan, maila apalagoan bada ere, sagardotegirik ez baita falta.

Sagardo denboraldia hasi berria bada ere, guztien kezka sagarraren ekoizpena handitzea eta bere kalitatea bermatzea da, eta lan horretan dihardutela esan daiteke.

Horretarako bide ezberdinak abiatu dituzte. Batzuek euren kalitatezko marka propioa sortu nahi dute, eta besteek Eusko Label markaren bidez berme guztiak eskaini nahi dituzte. Batak zein besteak sagastien zaintzan jarri dute hobe zeko beharra, eta, horretarako, sagastiei balio handiago bat eman nahi diete.

Egungo krisiak ere kezkatzen ditu sagardogileak. Sagardo kontsumoa jaitsi egin dela esan du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakari Arantza Eguskizak, eta txotx garaiari begira, krisialdia gehiago ez noizitea espero dutela aitortu du.

Gipuzkoako da sagardo gehien egi-

ten den lurraldea. Aurtengo denboraldian 10 milioi litro ekoizti dituzte, gutxi gorabehera, eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakari Arantza Eguskizaren arabera, aurtur bertako sagar ugari erabili dute sagardoa egiteko, eta era honetan %40-50a bertako sagarrarekin egindako sagardoa dela gaineratu du.

Azken boladan, ordea, bada Gipuzkoako aldean tirabirarik. Izan ere, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko osatzen duten sagardogileak zaituta daude sagarraren kalitatea bermatzen duen arautegia adosterako orduan. Hamalau sagardogile euren kalitatezko marka sortzearen alde agertu eta Sagardo

Sagarraren kalitatearen inguruko eztabaidak zatiketa eragin du Gipuzkoan

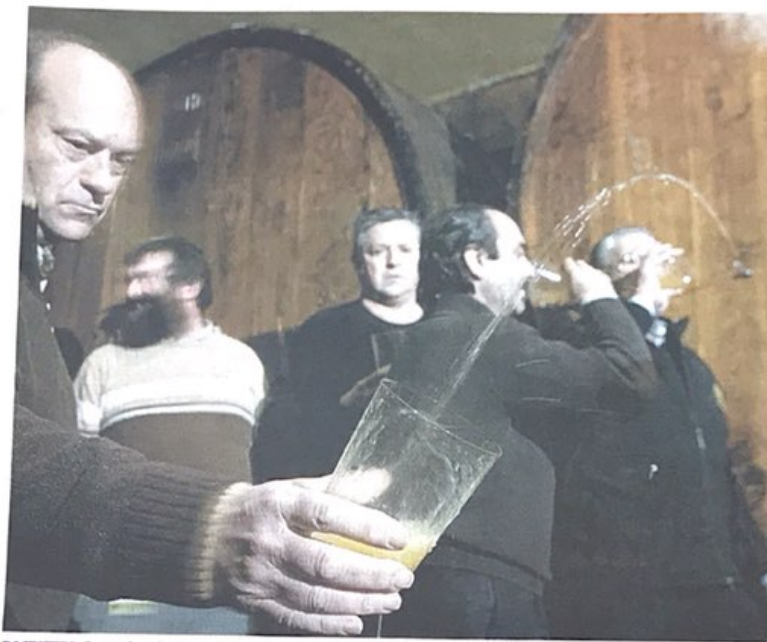
Sagardogile direnen eta ez direnen arteko bereizketa egin beharko litzatekeela uste dute Bizkaian

Mahala elkartean batu dira. Beste hemeretzi, berriz, Eusko Label markaren barruan integratzearen aldekoak dira. Kontuak kontu, helburua kalitatezko produktu bat ateratzea dela dio Eguskizak, eta bertako sagarrarekin ezin dutela «edozer gauza» egin gaineratu du. Horrela, mahai gaineantzen bait aukera izango dituztela eta denak «ziliegizkoak» direla esan du Gipuzkoako Sagardogile Elkartearen lehendakariak.

Bizkaian, gorantz

Bizkaian 300.000 sagardo litro ekoizten dituzte bertako hamahiru sagardogilek. Bizkaiko Sagardogile elkartearen kezka garrantzitsuetako bat kalitate arloan sakontzea dela esan du bertako lehendakari Jose Antonio Zamalloak. «Produktua marka berri baten aurkezteari behar dugu. Bezeroak, argi eta garbi, kalitatezko produktu bat kontsumitzen ari den ziurtasuna izan behar du. Ildo honetan, Bizkaiko sagardogileak label izendapenaren prozesuan sartuta gaude, eta etorkizunean lortuko dela uste dut», esan du.

Bestetik, sagardogile direnen eta ez direnen arteko bereizketa egin beharko litzatekeela uste du Zamalloak. «Bizkaian sagardotegi ekoizle gutxi gaude, baina sagardotegi izena upel bat eta kanila bat jartzen duen edozein jatetxek erabiltzen du, urardotuta dago kontzeptua. Hemen jatetxe batek horma batean kanila bat jarri, eta sagardotegi batean bihurtzen da. Sagardogileak garenok nahiko kezkatuta gaude honekin. Gure ustez ezin da horrela funtzionatu, baina horrela da momentu honetan».



DASTATZEA. Sagardozealek hasi dira, dagoeneko, aurtengo sagardoa dastatzeti. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Bost sagardogile

Lekunberri, Lesaka, Aldatz, Beruete eta Lekarozko sagardotegiek osatzen dute Nafarroako Sagardogile Elkarte. Lekarozko Larraldea sagardotegiko Jesus Angel Garcia da Nafarroako Sagardogileen Elkartearen lehendakaria. 300.000 litro ekoizti dituzte aurtenean, eta elkartearen zeregina bata besteari laguntzea dela esan du. Beste herrialdeetako elkarteekin harremanak dituztela eta elkarrekin ezbedinak egin dituztela aitortu du Garciak.

Aurtengo denboraldiari dagozkionez, erabilitako sagarren %90 bertakoa dela dio Garciak. Dastatu arte sagardoa nolakoa izango den jakiterik ez dagoela dio, baina traza ona hartzen dio. «Lehenengo hartidura nahiko azkar egin zuen, eta temperaturan jaitsierarekin mantendu egin da. Hala ere, dastatzea edo irekiera hasi arte ez dugu jakinola nolakoa den benetan. Hasiera batean sagarra bertakoa eta kalitatekoa izan da, eta horrek berme bat ematen du», esan du.

Nafarroa ardoaren lurraldea

da, eta sagardoak ez du urre gorriak duen adinako indarririk. Hala ere, Larraldea sagardotegiko arduradunak Nafarroan askotariko aukerak daukela dio. «Erriberan ardoak eginen dute, arroetan txakolina eginen zuten eta mendialdean sagardoa. Garai batean Gipuzkoara sagarrak esportatzen zituen Nafarroak. Iparraldeak sagardogintzan jardun du betidanik. Bertako sagar ugari ditugu, eta horrek sagardogintza bultzatu du alde honetan».

Sagardo orekatua

Azkaineko (Lapurdi) Txopinondo sagardotegia da txotx denboraldia egiten duen Ipar Euskal Herriko sagardotegi bakarra. Izan ere, Lapurdi, Nafarroa Beherea eta Zuberoan, Bretainia eta Normandiako eskualdeen eraginez, xanpain erako sagardoak garrantzi handia du. Sagardoaz gain, muztioak, patxakak, likoreak eta sagar uxualak ere euren merkatua dutela esan du Txopinondoko arduradun Dominik Lagadocek. Ipar Euskal Herriko sagardogileek 200.000 sagardo litro ekoizten dituzte, «baina sa-

gardotegiez gain, partikular batzuk eurentzako sagardoa egiten hasi dira azken urtetan. Ildo honetan, badira 4-5 lagun elkartu eta eurentzako sagardoa egiten dutenak, eta, ondorioz, guztira 220.000 litro egingo dira», esan du Lagadocek.

Lapurdi, Nafarroa Beherea eta Zuberoan ez dute elkarterik. «Sagardotegi bakoitza negozio eredu bat da. Batzuek xanpain erako sagardoa egiten dute, beste batzuek sagardoa eta xanpain erako sagardoa; beste batzuek euren jatetxerako bakarrik botilaratzen dute sagardoa... Enpresa bakoitza mundu bat da, eta ez dugu komunean dugun ezaugarriarik aurkitu oraindik», azaldu du Txopinondoko arduradunak.

Aurtengo sagardoari dagokionez, nahiko orekatua izango dela uste du Lagadocek, eta izan dugun eguraldiak horretan zerkusia izan duela aitortu du. Iparraldean hartidura motela egiten dutenez fruitu zapore gehiago izaten duela dio. «Aurtengo sagarrak duen garrantzitasun eta taninoa orekatua da. Beraz, sagardo orekatua

izango da, garratza baino leuna aldi berean. Duen taninoarengatik ahoan zapore luzea utziko du. Txotx garaiaren hasieran pomelo zapore kutsua hartzea gerta daiteke. Berandu sortutako sagarrak, berriz, fruitu lurrinekoa eta merxika eta muxurka ukituak izango ditu. Izan ere, iparraldean hartidura oso motel egiten dugu. Iparraldeko eta Frantziako kontsumitzaileei fruitu lurrineko zapore leuneko sagardoa gustatzen zaie, eta horretarako hartzidurak motela izan behar du. Hegoaldean, berriz, edari lehorragoak nahiago izaten dira, eta, ondorioz, hartidura azkarra izaten da. Hau dela eta, edariak duen usaina txikiagoa da. Bien arteko ezberdintasuna hartiduran dago», azaldu du Lagadocek.

Frantziako kultura gastronomikoaren eraginez, Nafarroa Beherea, Lapurdi eta Zuberoako biztanleek zapore leunak atseginagoak dituztela dio, ildo honetan Bretainia eta Normandiako xanpain erako sagardoak lehia handia egiten diela nabarmenduz. «Bretoi eta normandoen eragina nabaria izan da Iparraldeko supermerkatuetan; bakarrik xanpain erako sagardoa zegoen 1998an, eta sagardoa produktitzen hasi ginen arte. Postrekin eta errege egunarekin loturik dago xanpain erako sagardoa mota hau; sagardoa, berriz, bazkari eta afariekin».

Arabian hiru dira sagardogile nagusiak, eta Aramaio da bertako erdigunea. Aramaioko Juanjo Pecina, Trebiñuko Koldo Markinez eta Ozaetako Koldo Borobia sagardogileek aspaldiko tradizioari eusten saiatzen dira. 30.000 eta 50.000 litro sagardo arteen egiten dute, eta Arabian sagardoaren oihurta ibiltzen ari dela dio Aramaioko Iturrieta sagardotegiko Juanjo Pecina. Arabian, sagardo elkarterik ez zegoenez, sagar ekoizle eta sagardogileak elkartu direla dio Pecina. Euren zeregin nagusia Arabako sagar mota ezbedinak sailkatu eta bultzatzea dela dio Pecina. «Oraingo 50 sailkatu ditugu, eta beste 100 bat-edo izango dira sailkatzeko» dio Pecina, eta egiten duen sagarraren produktzioa defendatzeko sagar ekoizle eta sagardogileak elkarte berean daukela gaineratu du.



Astigarragako Udala

SAGARDOAREN
BIHOTZA
ASTIGARRAGA



ARANTZA EGUSKIZA

GIPIZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

«Sagardogileok aukera ugari izango ditugu, eta denak zilegi dira»

Marka pribatu bat ateratzea edo eusko labelaren alde egitea zilegi dela adierazi du Arantza Eguskizak, eta horrek bakoitzak bere etxearentzat onena dena egiteko askatasuna esan nahi duela.

Aurtengo txotx denboraldia ireki berri dute, eta sagardogileak lanez beteta izango dira. Lanak ez ezik, egindako sagardoa sagardozaileen gustukoa izango ote den kezkatuta izango dira, baina ez da hori izango duten kezka bakarra. Azken aldiaren kalitatezko sagarra ekoizteko bi talde sortu dira, eusko labelaren aldekoak eta kalitatezko marka pribatuaren aldekoak. Hori guztia Gipuzkoako Sagardogile Elkarte-ko lehendakari Arantza Eguskizak argituko du.

Sagarrondoak sagarrez beteta izan dira aurtentzen; nola dator aurtengo denboraldia?

Denboraldia itxaropenez ikusi behar dugu. Ahalik eta sagardorik onena egiten saiatuko gara, eta txotx garaian gauzak ahalik eta ondoen egiteko ahalegin guztia egingo dugu. Bestalde, aurtentzen

tako sagar ugari erabili dugu sagardoa egiteko, eta %40-50 bertako sagarrarekin egindako sagardoa da.

Zenbatekoa da sagardo produktzioa?

Elkartean ditugun datuen arabera, 10 milioi litro izango dira gutxi gorabehera, baina ez dago zehazki jakiterik.

Txotx denboraldiak aurreko urteko arrakasta izango al du?

Denboraldi hasieran beldurra izaten dugu sagardogileok. Jendeari gure sagardoa gustatuko ote zaion, eta sagardotegietara etorriko ote den galdetzen diogu geure buruari. Gauzak dauden moduan bigarren kezka areagotu egin da. Iaz ere beldur hori genuen, baina ondo mantendu ginen. Badakigu asteburu eta larunbatetan izaten dela jende gehien sagardotegie-

tan, baina zergatik ez dugu pentsatuko irauango dugunik?

Zenbatekoa izango da sagardotegiko menua?

Hori gure hornitzaileen arabera izango da. Azken urteotan prezioek nahiko egonkor iraun dute, eta aurtentzen ere horretan izango direla uste dute.

Zeintzuk dira Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteke kezka eta ardura nagusiak?

Orain berrikuntza planarekin gabilta. Hiru urtetarako berrikuntza plana abian jarri dugu elkarte-ari begira. Elkarteke kideei ahalik eta zerbitzu onenak ematea da helburua. Sagardoaren irudia areagotu nahi dugu. Helburu horri turismoaren gaia gehitu nahi diogu, nolabaiteko sagar turismo bat proposatzu joatea.

Bestalde, Gipuzkoako Aldundiarekin batera bertako sagar motei eustea oso garrantzitsua da. Euskal Herrian ezagutzen diren sagar motak altxortzat dauzkagu, eta, gaur egun denak erabiltzen ez baditugu ere, etorkizunean erabiltzeko aukera izatea garrantzitsua da.

Zertan datza berrikuntza plana?

Elkarrekin 50 urte baino gehiago darama lanean, eta, nolabait, tarteka gogoeta bat egin behar du, non gauden, nora goazen, nora joan nahi dugun eta zer bide jarraitu behar dugun argitzeko. Gogoeta prozesu bat izango litzateke, eta ondoren lanerako plan bat egitea.

Turismo alorrean zer egin nahi duzue?

Bi negozio ditugu, txotxa eta botila, baina badago hirugarren bat. Elkarteke sagardogile batzuk landa turismoko etxe eta gela batzuk jarri dituzte. Izan ere, txotxak aisialdiarekin zerikusi handia du, eta elkarteke sagardogile batzuk ikastolei begira jardun dira sagardoa nola egiten dugun, eta gure jarduerak nolako den ikus dezaten. Hori guztia garatu eta egituratuz joan behar dugu. Horrelako jarduerak eman nahi dituzten sagardotegiei mekanismo batzuk gertatu nahi dizkiegu.

Botilari buruz, nola joan da 2010. urtea, eta nolako espero duzue aurtengoa?

Kontsumo jaitsiera bat izan dela aitortu behar dugu. Ostalaritzan kontsumoa jaitsi egin da, eta, ondorioz, guk ere nabaritu dugu, eta kezkatu egiten gaitu. Hala ere, badakigu zein egoeratan gauden, eta, beste edozein alorretan bezala, lanean jarraitu behar dugu ahalik eta sagardorik onena eta ahalik eta lanik onena egiten.

Kalitate Fundazioarekin labeldun sagardoa ateratzeko harremanetan zaudete, nola doa egitasmoa?

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak %100 bertako sagarrarekin egindako produktu bat ateratzea bultzatu behar du. Gainera, Bizkaiko sagardogileek bat egin dute. Kalitatezko produktu bat ateratzea da helburua; bertako sagarrarekin ezin dugu edozer gauza egin. Bertako sagar eskasia dela eta nola lortuko da label sagardoa?

2000. urtean jatorri izena bultzatzen saiatu ginen, baina ez genuen



administrazioaren laguntzarik jaso bertako sagar nahikorik ez zegoela esan zigutelako. Guk zegoenarekin aurrera egitea erabaki genuen, pixkanaka kontsumitzaileei eskaintzeko, eta indar handiagoa hartuz joan zedin.

Jatorri izena izatea ere baduzue helburu?

Labelaren arautegia itxia eta abian dago. Sagardotegi batzuek proba saioa egin dugu, baina oraindik ezin dugu esan aurtengo denboraldian aterako dugun ala ez. Kalitate Fundazioak sagastien kontrola egin du eta prozesu guztia ikustatu du.

Zer desberdintasun dago Label eta jatorri izenaren artean?

Jatorri izenak Europa osoko babesa ematen ditu, eta Labelak Euskal Herrian. Exijentzia aldetik,

KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA

Tajonar kalea, 29 • IRUÑEA • Telefonok: 948-15 23 00 / 15 34 07

DENBORALDIKO MENUA
Entsalada mistoa, txorizoak, txuleta, postrea, sagardoa eta kafea 25€ + BEZA

KARTA MENUA • SAGARDOTEGIKO MENUA

DAGOENEO IREKITA DAUKAGU SAGARDOTEGIA
BERTAKO SAGARREKIN EGINDAKO SAGARDOA

EGYZKITZA
TOLARE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA

Usabal Auzoa, Amaro • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

MiNA
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta p. • Tel.: 943-55 52 20
20115 ASTIGARRAGA



JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

gauza bera eskatzen digu sagardogileoi. Labeldun sagardoa %100 bertako sagarrarekin egina izango da, kalitatezko sagardoa izango da.

Horretarako, sagastiak ondo zaindu beharko dituzue?

Arlo horretan ere hasi gara lanean, baina oraindik asko dugu egiteko, bai sagarzaileek, sagardogileok, denok. Gure lana ahalik eta ongien egiten saiatzen gara, beste edozein jardueratan bezala. Horrek ez du esan nahi gaur egun lortu dugunarekin konformatu behar dugunik. Egunetik egunera hobetz joan behar dugu. Gainera, sagardoa produktu bizia da, eta oraindik gauzak ezagutzeko asko dugu. Labelaren alde gaudenon ustez, jarduera horretan dago etorkizuna.

Beste sagardogile batzuek, ordea, marka pribatu baten aldeko apustua egin dute. Zer alde dago bien artean?

Ikuspuntu desberdinak ditugu. Labela marka publikoa da, eta bereariek marka pribatua egin nahi

«Bertako sagarrarekin egindako produktu bat egitea bultzatu behar dugu»

«Garrantzitsuena da bakoitzak non egon nahi duen eta zer egin nahi duen errespetatzea»

dute. Hala ere, sagardogile ugari ez dago ez baterekin ez bestearekin. Sagardogileok aukera ugari izango ditugu, eta denak zilegi dira. Zilegi da marka pribatua ateratzea, zilegi da eusko labelaren alde egitea, eta zilegi da ez bata eta ez beste egitea. Horrekerakusten du bakoitzak askatasuna duela bere etxearentzat onena dena aukeratzeko. Orain hiru aukera izango ditugu.

Horrek zatiketarik eragin al du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak?

Gehiengo batek elkarte jarraitzen du, baina egia da marka pribatuaren aldekoek beste elkarte bat sortu dutela. Bakoitzak askatasuna du non egin nahi duen erabakitzeke. Garrantzitsuena da bakoitza libre izatea, non egon nahi duen, zer egin nahi duen erabakitzeke, eta horretarako errespetatua izatea.

Batak zein besteak lehengaiaren kalitatea, produktuen kalitatea eta prozesuaren kalitatea bermatu nahiko duzue, eta?

Labelaren helburua %100 bertako sagarrarekin egindako produktua ateratzea da. Oraingoz hori ez dago. Guk bertako sagarrarekin ere sagardoa egiten dugu, baina ez dago inolako bermerik.

Bertako sagarra ez da nahikoa izaten sagardoa egiteko, nola lortuko da labeldun sagardoa?

Kupel batzuek labeldun sagardokoak izango dira, eta beste batzuk orain bezalakoak izango dira.

Labela izateak zer ekarriko dio sagardogintzari?

Labela denontzat ona izango da. Batetik, bertako sagastiak zainetzea eta ugartzea bultzatuko du. Sagardogintzan eragin zuzena izateaz gainera, ingurumenean ere eragina izango du; izan ere, sagastiak hobeto zainduko dituzte, eta paisaiari bere hartan eutsiko zaio. Gainera, kontua ez da etxe ondoko sagasti bateko sagarrak erabili eta 1.000 kilometrotik ekartzea.

Etorkizunari begira, belaunaldi berriek jarduerarekin jarraitzeko asmorik agertu al dute?

Familia arteko erreleboak ez dira erazak izaten, eta arazoak egon dira eta badaude. Edozein negoziotan gertatzen den bezala, ez da erraza. Negozioarekin jarraitzerik ez izatea gertatzen ari da.

KALITATEA APUSTU

Sagardo Mahaiaren barruan dauden sagardogileek kalitatezko sagardo marka pribatu baten alde egin dute.

Gipuzkoako 14 sagardogileek kalitatezko label marka pribatua sortzea erabaki dute. Sagardo

Mahaia elkartearen kide diren sagardogileek zigilu pribatu bat jarriko dute abian, nahiz eta oraindik ez duten adierazi zein izango duen: Alorrene, Altzueta, Barkaiztegi, Begiristain, Egiluze, Gartziategi, Gaztañaga, Gurutzeta, Isastegi, Mina, Olaizola, Sarasola (Asteasu), Zapiain eta Zelaia sagardotegiak dira elkarte horretako sagardotegiak. Miguel Zapiain da Sagardo Mahaia elkarte bozeramaileak adierazi du lehenengo pausok 2004an eman zituztela. Urte hartan, Gipuzkoako Sagardogile Elkarteak lehendakari Jose Angel Gaztañagak Eusko Jaurlaritzarekin harremanetan jarri zen sagardogintza alorraren egoeraz kezkatuta. Ignacio Ruiz de Alegriaren bidez, sagardogilerekin elkartu zen Eusko Jaurlaritza, eta egoera aztertzen hasi ziren. 2005ean sagardogileek batzorde bat abian jarri zuten, arautegi bat sortzeko asmoz. Batzorde hura 2009aren amaiera arte lanean izan da, eta horren fruitu da sortutako arautegia. Arautegi hori hiru zutabetan oinarritzen da: bertako kalitatezko sagarraren aldeko apustua lehenengoa; kalitatezko sagardoa egitea bigarrenik; eta bermedun marka pribatu baten bidez merkaturatu kalitatezko produktua izatea, azkenik. Arautegia prest izan zutenean, sagardogile batzuek elkartea utzi egin zuten, eta beste bide bat egiten hasi ziren 2010eko martxotik aurrera.

Miguel Zapiainen ustez, bertako sagarrak gabe etorkizuna oso zaila

izango dute sagardogileek. «Sagardoak bere nortasuna izan dezan eta bere indarra izan dezan, bertako sagarra derrigorrezkoa da. Horretarako, baserritarrei edo sagasti jabeek proiektu erakargarri bat aurkeztu behar diegu, sagastiek sagar kopuru gehiago emateko eta kalitate hobekoak. Horretarako, sagastiak homologatu behar dira. Baserritarrak homologazio hori betetzen badu, eta bere produktioa hektareako bi-koitzeko bala, sagarra 26 zentimo ordainduko genuke kiloko. Gainera, baserritarrei euren sagarra erostera konprometitzen gara.»

Kalitatezko sagardoa egiteko, berriz, sagardogile bakoitzak beharrezkoak dituen tresna eta lanabesak behar ditu; sagarrak garbitzeko tresnak, sagarrak hautatzeko, dolare egokia, hotz artifiziala... «Kalitatezko produktu bat den jakiteko, lagin bat Diputazioko laborategira bidaliko dugu, eta txostena sagardogileari eta Sagardo Mahai elkarteari bidaliko die. Modu horretan, sorta bakoitza zenbaki jakin batekin merkaturatuko dugu. Horrela, kalitatezko produktua egin eta merkaturatuko dugu», azaldu du Zapiainek.

Azkenik, kontsumitzailearen aitorza jasotzeko, merkaturatu sagardogile bakoitzak bere marka izateaz gain beste zigilu komun bat izango duela esan du Zapiainek. «Aipatu zigiluak bermatuko du kalitatezko produktua dela eta gure arautegia bete egin duela. Horren bidez, kontsumitzaileari berme bat eman nahi diegu. Edozein tokitan zigilu hori ikusten duenak lasaitasun osoz jakin dezala sagardo hori ona dela, naturala dela, ondo egina dagoela», gaineratu du.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitetz

LAGUNAKO
Labe-Erdi Sagardoa
Juan Amalobeta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

LAGUNAKO
Lapuriketa Sagardoa
94 633 80 39

LAGUNAKO
Etxebarria Sagardoa
Itxar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

LAGUNAKO
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

LAGUNAKO
Larreako Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

LAGUNAKO
Isasi Sagardoa
Purifino Isasi Arrieta
Tel.: 94 681 60 44

LAGUNAKO
Erdikoetxe Sagardoa
Antoni Ojanguaren Zamora
Tel.: 94 457 32 85

LAGUNAKO
Ape Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

LAGUNAKO
Sebastianeko Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

LAGUNAKO
Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 80 40

LAGUNAKO
Uarte Sagardoa
José Antonio Zamalola
Tel.: 94 630 88 15



bizkaiko sagardoa



ESKAINITZA. Hainbat graduko likoreak eta ozpina egiten ditu Zapiain sagardotegiak. ZAPIAIN SAGARDOTEGIA

TXOTXA ETA GEHIAGO

Sagardoaz gain, likoreak eta ozpina egiten dute Zapiain sagardotegian, eta beste edari eta likore mordoak Txopinondo sagardotegian.

Sagardotegi garaia hasi berri da, eta lanik ez dute falta izango sagardotegietan. Txotx garaia amaitzen denean, botilaratzeko garaia hasiko dute, eta hortik aurrea ere izango dute zereginen bat edo beste. Sagardoarekin sagardoa egitera ohitua dau-

de sagardogileak, baina badira sagarrarekin beste produktu batzuk egitera ausartzen direnak; izan ere, sagarrarekin egindako likore eta ozpinak egiten dituzte sagardogile batzuek. Zapiain eta Txopinondo sagardotegiak horien lekuko dira. Lehenengoan, sagardo likore destilatu, erreserba eta

ozpinak egiten dituzte. Bigarrenan, berriz, txopitoa, mantzina, patxaka eta berrogei izeneko edaria egiten dituzte.

Likore eta ozpinak egiten dituzten arren produkzioaren %90a baino gehiago sagardoan dagoela dio Miguel Zapiainek. Likoreak egitearen arrazoia beste aukera bat es-

kaintzeko asmoarekin sortu zuela adierazi du sagardogileak. «Bere garaian enologia ikasketak egin nituen, eta etxean beste aukerak egiteko modua zegoenez, alanbik bat ekarri genuen eta destilazio bidez sagardoaren alkohola edo izpiritua ateratzen hasi ginen».

Likore edo alkohol handiko eda-

riak egiteko sagardoa alanbiketan sartu eta irakiten hasten den arte berotzen dutela esan du Zapiainek. Prozesu horren ondorioz, 65 graduko alkohola ateratzen da, baina gaineratu du edari hori ez dela edangarria. «Edari hori ondoren egingo diren edariak egiteko lehengai izango litzateke», azaldu du sagardogileak. Hiru edari sortzen dituzte hasierako prozesu horretatik. Batetik, sagardo zuria legoke. Hau da, hasierako 65 graduko lehengai ur destilatuarekin nahastu eta 40 gradura murrizten da. «Bazkalondoren hartzen da sagardo txuri hau, kantitate txikitana, eta gehienek hotz hartzen dute», esan du.

TOLARE SAGARDOTEGIA



SAGARDOTEGIA
943-65 03 28
639-053 310

www.iparragirre.com
Osihaaga auzoa Hernani

Asteazkenetik ostiralera gauzez eta larunbatean egun osoz irekita



BEGIRISTAIN
tolare sagardotegia



Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - 943-65 28 37 - 607-36 57 43
Faxa: 943-18 74 06 • s.begiristain@terra.es

Beste edari mota batzuk eskaintze arrazoa eskaintza zabaldu eta aukera gehiago izatea da

Beste aukera bat hasierako 65 graduko alkohol hori haritzeko kupel batean sartu eta 7-8 urtez gordetzea da. «Denboraren poderioz bai kolore eta bai usain guztiak aldatzen zaizkio, eta sagardo erreserba bat lortzen da, Brandi, Koñak eta Armagnac batek bezala», gaineratu du Zapiainek. Azken aukera 65 graduko lehengaita hartu eta bertan sagarra mazeratzea da. «Sagarrek bere zuku, azukre eta garraztasunak askatzen ditu, eta 21,5 graduko likore goxoa eraldatzen da. Alkohol gozoa geratuko litzateke, patxaran bat izango balitz bezala, adibidez. Kasu horretan, alkohola gutxiago nabaritzen da, azukre gehiago duenez, estali egiten duelako. Produktu gozoa izango litzateke», gaineratu du Zapiainek.

Edari bakoitzaren ezaugarriak ondo ezberdintzen ditu Zapiainek. Lehenengo destilaziotik sortzen den edari zuria alkohol garbia dela dio. «Sudurrean nahiko noblea da, eta sagarrak zuten duen kutsua du. Kantitate txikitik eta hotz edatea komeni da. Likoreari, berriz, sudurrean eta ahoan sagar zaporea nabaritzen zaio garbi. 21,5 gradu ditu, erraz edaten da eta izotz batekin har daiteke. Edari informala gozoa dela esan daiteke. Sagardo erreserba, azkenik, Brandi, Koñak eta Armagnac bezalako da. Zazpi edo zortzi urtean kuplean sartu, eta erabat eraldatzen da. Sagazaporea oso galduta izaten du, eta haritz zaporea hartzen du. Oxidazio bidez eta kuplean gordeta egoteak ematen dizkion beste materia batzuen bidez, beste zapore bat du, erabat eraldatzen da», azaldu du sagardogileak.

Egun 40 graduko edari bat saltzea oso konplikatu dela dio Zapiainek, eta merkatu txikia badute ere jatetxe eta denda espezializatuetan saltzen dutela aitortu du.

Leuna eta fina

Sagardoaz eta likoreez gain, ozipina ere egiten dute Zapiainen. Ho-



AUKERAN. Txopinondok sagardoaz gain edari ugari eskaintzen ditu. Argazkian, Txopinondoko sagardo botilak. NICOLAS MOLLO

rrerarako ez dutela tresna berezirik behar esan du Zapiainek, baina gaineratu du markarentzako beste produktu batzuk eskaintzea interesgarria eta estrategikoa dela. Sagardo ozipina eta ardo ozipinaren artean bada ezberdintasunik; haren ustez, sagardo ozipina ardo ozipina baino «dezenete leun eta nobleagoa» baita.

Ardoak eta sagardoak duten gradu kopuruan dago bi ozipinen arteko ezberdintasuna. Azido azetiko bihurtzen denean sortzen da ozipina, edari batek duen alkohol bakteriatu bidez. «Ildo horretan, 13 graduko ardo bat hartuz gero, 12,5 gradu eta erdiko ozipina sortuko litzateke. Kopuru hori beharrezko, zenbat ardo horrenbeste ur jartzen da, eta, horrela, 6 graduko garraztasuneko ozipina lortzen da. Sagardoaren kasuan, 6

graduko edaritik abiatzen gara. Ondorioz, sagardo litro batetik litro bat ozipin egiten da, eta askoz borobilagoa da. Usain aldetik ere beste balio bat du. Sukaldean produktu finak egiteko, entsaladarako, arrainetarako oso egokia da», nabarmendu du Zapiainek.

Aukera gehiago

Azkainen (Lapurdi) dago Txopinondo sagardotegia. Dominic Lagadec da bertako arduraduna, eta, sagardoaz gain, beste hainbat produktu egiten ditu: txopitua, mantzina, patxaka eta berrogei izeneko edaria egiten ditu.

Txopitua pasteurizatutako sagar murtia da. Euskal Herriko bost sagar ezberdinekin egiten den produktu naturala da. Edari hori egiteko, sagarra prentsatu, garbitu eta pasteurizatu egin behar da.

«Euskal Herrian sortutako sagarra duenez, eta ez duenez Kataluniako sagarrek duten eguzkia izaten, edateko murtia freskoagoa sortzen dugu. Askotan ura edan beharrean murtia edaten dute bezeroek. Haurrek ere koka kola lata bat edan beharrean murtia hartzen dute gurean. Alkoholik edaten ez dutenez oso komenigarria da», esan du Lagadec-ek.

Mantzina, berriz, sagar berdearekin egindako likorea da. Sagardoa destilatu eta bertatik ateratzen den edari zuria erabiltzen dute mantzina egiteko. Edari hori sagar zukuarekin nahastu, eta sagar berdearen likorea sortzen dute. «Sagardoa da lehengai nagusia, eta 18 graduko alkohola du», diosagardogileak.

Patxaka sagarrez egindako patxarana izango litzateke. Anisean

mazeratutako sagar basatia da patxaka, eta hilabete batzuen ondoren 18 graduko likorea sortzen dela gaineratu du. «Patxaranaren adineko digestiboa da, eta janaria prestatzeko ere erabil daiteke. Zartaginean ganbak egiteko oso aproposa da, zuku zoragarria egiten duelako. Garai batean, patxaran adina patxaka egiten zuten. Industriari patxarana sortu du basarriak handizka eros zitezkeelako Errumaniari. Patxaka egiteko, berriz, ezin da sagar basatia handizka lortu, eta, hori dela eta, patxaka alboratu zuten patxaranaren mesedetan».

Azkenik, berrogei edariak duen alkohol kopuruari egin dio erreferentzia: «Edari astuna da. %40 graduko alkohola adierazi nahi du. Sagardoa destilatu ondoren sortzen den edari zuria da».

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ
Martitxoenea
948 604607

LEKAROTZ
Larralde
626 494 317



DOLAREA
TXOTX HASIERA

BERUETE
Behetxoneko Borda
948 503136

LESACA
Linddurenborda
948 637212

**OLAGI
SAGARDOTEGIA**Urrutibera baserria
ALTZAGA - GIPUZKOATEL.: 943-88 7726
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urte osoan irekita****MIZPIRADI
SAGARDOTEGIA**Mizpiradi baserria - Leizotz auzoa
ANDOAIN - GIPUZKOATEL.: 943-59 39 54
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Bai**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 23tik maiatzaren 2ra****ARAIÁ
SAGARDOTEGIA**Santsaerreka, 26
ARAIÁ - ARABATEL.: 945-30 47 63 - 607-30 95 21
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Ez**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Ez**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urte osoan****ITURRIETA
SAGARDOTEGIA**Arraga auzoa, z/g
ARAMAIO - ARABATEL.: 945-44 53 85
HELBIDE ELEKTRONIKOA: iturrietasagardotegia.blogspot.com
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Ez**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Ostiraletik igandera. Aste barruan, enkarguz****GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA**Gartziategi baserria - Martutene pas. 139
ASTIGARRAGA - GIPUZKOATEL.: 943-46 96 74
HELBIDE ELEKTRONIKOA: gartziategi@gmail.com
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 15etik maiatzaren hasiera arte****GURUTZETA
SAGARDOTEGIA**Oialume bidea, 63
ASTIGARRAGA - GIPUZKOATEL.: 943-55 22 42
HELBIDE ELEKTRONIKOA: gurutzeta@gurutzeta.com
WEBGUNEA: www.gurutzeta.com
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Bai**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urt. 15etik apl. 17ra, igandeetan izan ezik****LIZEAGA
SAGARDOTEGIA**Gartziategi baserria - Martutene pas. 139
ASTIGARRAGA - GIPUZKOATEL.: 943-46 82 90
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarriletik maiatzera****MINA
SAGARDOTEGIA**Txoritokieta, z/g
ASTIGARRAGA - GIPUZKOATEL.: 943-55 52 20
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 15etik apiril bukaera arte****OIALUME ZAR
SAGARDOTEGIA**Mikel Arozamena, 16
ASTIGARRAGA - GIPUZKOATEL.: 943-55 29 38
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Bai**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 15etik apirilaren bukaera arte****REZOLA
SAGARDOTEGIA**Ipintza baserria - Santio Zaharra
ASTIGARRAGA - GIPUZKOATEL.: 943-55 66 37
HELBIDE ELEKTRONIKOA: rezolasagardotegia@gmail.com
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urte osoa zabalik, abuztuan izan ezik****ZAPIAIN
SAGARDOTEGIA**Kale nagusia, 96 - Errekalde etxea
ASTIGARRAGA - GIPUZKOATEL.: 943-33 00 33
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarriletik apiril amaiera arte, jaiegunetan izan ezik****LA CASONA
ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA**Pueblo viejo, z/g
BARAÑAIN - NAFARRATEL.: 948-18 67 13
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Ez**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Ez**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urte osoan****IPARRAGIRRE
SAGARDOAK**Osiñaga auzoa, 10
HERNANI - GIPUZKOATEL.: 943-55 03 28
HELBIDE ELEKTRONIKOA: anaeguzkitza@hotmail.com
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarriletik apirilera****LARRE GAIN
SAGARDOTEGIA**Larre Gain sagardotegia - Ereñozu
HERNANI - GIPUZKOATEL.: 943-55 58 46
ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**
JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Bai**
EKIDZLEA: **Bai**
NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 15etik maiatzaren 2ra arte**

BEGIRISTAIN SAGARDOTEGIA

Iturriotz baserria
IKAZTEGIETA - GIPUZKOA

TEL: 943-65 28 37 - 607-36 57 43

HELBIDE ELEKTRONIKOA: s.begiristain@terra.es

WEBGUNEA: www.begiristainsagardotegia.com

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urtarriletik ekaina bukaera arte

KALEAN GORA SAGARDOTEGIA

Tajonar kalea, 29
IRUÑEA - NAFARRA

TEL: 948-15 23 00

WEBGUNEA: www.kaleangora.com

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Ez

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan

ISASTEGI SAGARDOTEGIA

Aldaba txiki auzunea, 15a
TOLOSA - GIPUZKOA

TEL: 943-65 29 64

HELBIDE ELEKTRONIKOA: isastegi@isastegisagardotegia.com

WEBGUNEA: www.isastegisagardotegia.com

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urtarrilaren 16tik maiatzaren 1era

AMEBI SAGARDOTEGIA

Zubi erreka, 9
LAZKAO - GIPUZKOA

TEL: 943-16 25 23

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Ez

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan

TREBIÑU SAGARDOTEGIA

Azkartza
TREBIÑU

TEL: 945-24 48 52

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Sagardo garaian. Aurrez deitu

AULIA SAGARDOTEGIA

Aulia baserria, 14 - Guadalupe auzoa
LEGORRETA - GIPUZKOA

TEL: 943-80 60 66

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Abenduaren 13tik maiatz bukaera arte

ELUTXETA SAGARDOTEGIA

Oztaran bailara
URNIETA - GIPUZKOA

TEL: 943-55 69 81

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan, astelehenetan izan ezik

LINDURRENBORDA SAGARDOTEGIA

Nabaz auzoa, 8
LESAKA - NAFARRA

TEL: 948-63 72 12

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoa; sagardotegiko menua, urtarriletik maiatzera

SETIEN SAGARDOTEGIA

Oztaran bailara, 11 - Gurutzeta Berri etxea
URNIETA - GIPUZKOA

TEL: 943-55 10 14

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urtarrilaren 30etik apirilaren 5 arte

TXIMISTA SAGARDOTEGIA

Gudarien etorbidea, 2
ORDIZIA - GIPUZKOA

TEL: 943-88 11 28

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Ez

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan irekita

ARRAZAIN SAGARDOTEGIA

Arratzain Zahar baserria
USURBIL - GIPUZKOA

TEL: 943-36 66 63

HELBIDE ELEKTRONIKOA: arratzain@telefonica.net

WEBGUNEA: www.agroturismoarratzain.com

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Bai

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan

EGUZKITZA SAGARDOTEGIA

Usabal auzoa - Amaroiz
TOLOSA - GIPUZKOA

TEL: 943-67 26 13

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Sagardo garaian

UXARTE SAGARDOTEGIA

Montorra, 6
ZORNOTZA - BIZKAIA

TEL: 94-630 08 815

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan

IRUÑAZARRA SAGARDOTEGIA

Merikaderes, 15 behea
IRUÑEA - NAFARRA

TEL: 948-22 51 67

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Ez

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan

11
otegiak



SETIEN
SAGARDO NATURALA
943-55 10 14
Gurutza-Berri Oztaran auzoa URNIETA



MIZPIRADI
SAGARDOTEGIA
Leizotz auzoa • 20140 ANDOAIN • 943-59 39 64



ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Sagardo garaian txotxetik
Urte osoan, gosari, bazkari eta afartak asteleheneran kan erak.

Oztaran bailara
URNIETA
Tel.: 943-55 69 81
www.elutxeta.com



OIALUME ZAR
SAGARDOTEGIA

MIKEL ARZAMENDI
BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA
943-55 29 38
943-33 21 27

igande eta asteleheneran izan ezik



REZOLA
SAGARDOTEGIA

Urte osoa irekita

© 943-55 68 37 • e-posta: rezolasegaldotegia@susaialerria.org



ARAIA
SAGARDOTEGIA

Tel.: 945 30 47 63 - 607 30 95 21
Santsaerreaka 26 - K.P.: 01250 ARAIA (ARABA)

JOSE ANTONIO ZAMALLOA • BIZKAIKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

«Gure sagarrekin egindako sagardoaren kalitatea sustatu behar dugu»

Bere elkartean botilari begira egiten dutela lan esan du Jose Antonio Zamalloak, eta arlo horretan kalitatea ziurtatu behar dutela gaineratu du.

Aurtengo denboraldia itxaropen tsu ikusten du Bizkaiko Sagardogile Elkarteko lehendakari Jose Antonio Zamalloak. Lanez gainezka eta egitasmo ugariarekin dabilta esku artean; horietako bat sagarraren kalitatea sustatzea da.

Nola dator aurtengo denboraldia?

Sagar ugari izan da aurten, oparoa izan da uzta. Kalitate onekoa da. Uzta biltzeko garaian eguraldiak lagundu egin zuen, eta, ondorioz, kalitate oneko sagardoa izan beharko genuke.

Zein da Bizkaiko Sagardogile elkartearen produkzioa?

Gurea nahiko txikia da beste lurraldeekin konparatuz gero. Aurten 300.000 bat litro baino gehiago egin ditugu. Kontutan izan behar dugu gure sagardotegiak txikiak direla.

Aurten sagar uzta ona izan da, horrek nola eragiten du?

Bizkaian, sagardoa bertako sagarrekin egitea araututa dugu, ez dugu kanpotik ekartzen. Hondamendi natural bat egon ezan, sagarra ingurukoa da. Horrek ez du kostuen aldetik ezer baldintzatzen.

Zein da Bizkaiko Sagardogile Elkartearen zeregina nagusia edo kezka?

Elkarte moduan, produktua zein den erakutsi behar dugu. Produktua sustatu behar dugu. Kide bakoitzaren beharrezanetara egokitu behar gara; erosketak batzuk egin kideen zeregina errazteko... Bestetik, garrantzitsua, kalitate arloan sakontzea da. Produktua marka berri baten aurrean jarri behar dugu. Bezeroak, argi eta

garbi, kalitatezko produktu bat kontsumitzean ari den ziurtasuna izan behar du. Ildo honetan, Bizkaiko Sagardoa label izendapenaren prozesuan sartuta gaude, eta etorkizunean lortuko dela uste dut.

Zer nolako arautegia ari zarete egiten?

Egiaztatze publiko batek ziurtatuko lukeen arautegi bat adosten gabilta. Hainbat sagardotegik arautegi bat adostu nahi dugu kontsumitzaileari produktu on baten aurrean dagoen ziurtasuna emateko. Horrek bertako produktu bat dela bermatuko du.

«Elkarte moduan, produktua zein den erakutsi behar dugu. Produktua sustatu behar dugu»

«Sagardotegiek arautegi bat adostu nahi dugu kontsumitzaileari ziurtasuna emateko»

«Ezin da sagardo naturala deitu bertako sagarraz egin denaren ziurtasunik izan gabe»

«Sagardotegia izateko ekoizlea izan beharko luke, bestela ez litzateke sagardotegia izango»

Labelik gabeko egungo sagardoak ez al du, bada, bermerik?

Gaur egun lehengaita zein den jakin behar da. Ezin da aurrera jarraitu hori ziurtatu gabe. Derrigorrezko beharrezana da hori. Ezin da sagardo naturala deitu bertako sagarraz egin denaren ziurtasunik izan gabe. Kalitatea da hori. Botilaren barruan zer dagoen jakitea eta nola dagoen egina jakitea da kalitatea.

Baina Bizkaian bertako sagarra erabiltzen duzue, ezta?

Bai, baina ez dugu araututa. Ez du erakunde publiko batek egiaztatzen. Horretarako arauak finkatu behar dira, ziurtagiri baten bidez edo etiketa baten bidez. Hori da kalitatea eskaintzea. Guk gure herriko sagarrekin egindako sagardoaren kalitatea sustatu behar dugu.

Nolako da txotx garaia Bizkaiko sagardotegietan, jendea gerturatzan al da?

Poliki sumatzen da jendea gerturatzan ari dela. Hala ere, Bizkaian ez dugu guda hori. Ohitura politiko kontua da, baina, nire ustez, sagardotegien izaera upategian eta sagardoan dago, ez jatetxe bat eta txorrota bat izatean. Hau da, sagardotegia izateko ekoizlea izan beharko luke, bestela ez litzateke zuzena izango. Ekoizle ez den batek bere jatetxeari kanila bat jarri eta sagardotegi bezala funtzionatzea ez da zuzena. Bada garaia gauzak behar bezala egin eta kontsumitzaileak jakiteko zein sagardotegik ekotzen duen eta zeinek ez. **Txotx garaian bagaude ere, garrantzitsua botila al da?**

Txotxa folklore aldetik oso ondo dago, baina kontsumo aldetik %80a botila da, eta hori zaindu behar da. Guk hor egiten dugu ahalegin gehien. Gure elkartean botilari begira egiten dugu lan, ez txotxari begira. Arlo honetan ziurtatu behar dugu kalitatea. Txotxa ezin da inoiz botilaren kalterako izan. Bizkaian sagardotegi ekoizle gutxi



JON HERNÁEZ / ARGAZKI PRESS

gaude, baina sagardotegi izena upel bat eta kanila bat jartzen duen edozein jatekxek erabiltzen du, urardotuta dago. Hemen jatekxek batek horma batean kanila bat jarri eta sagardotegi bihurtzen da. Sagardogileak garenok nahiko kezkatuta gaude honekin. Gure ustez ezin da horrela funtzionatu, baina horrela da momentu honetan.

Labelaren atzean jatorrizko izendapena lortzea ba al dago?

Lehenengo pausua labela da, gero ikusiko dugu jatorrizko izendapena edo zer egiten den. Egun, zailtasunak zailtasun, label bat lortzea da berme bat izateko biderik errazena. Gasteizko parlamentuaren onarpenarekin lortzen da, eta prozesu horretan gaude. Beste izendapenak Madrilen edo Europan lortzen dira. Arautegiaren arabera finkatzen da bat ala beste.

Labelaren inguruko arautegi bat jartzeak sagastiak dituztenei me-

sede egingo die, bere lana aitortuko zaie, ezta?

Hori da bilatzen dena. Gure sagastiek baserritarrentzat balio bat izatea bilatzen dugu. Bihar edo etzi landaketa horrek balio bat izan dezala, bestela desagertu egingo dira. Hori da oinarrizko pausoa. Horrelako zerbait egiten ez bada, egoera kaskar batean izango gara. Kanpoko sagarra ekartzen jarraitzen badugu, bertakoa desagertuko da.

Krisia nabaritzen al da?

Arlo guztiak ukitzen du, baina produktu merke baten aurrean gaude, eta jendeak ulertu behar du sagardo naturalak aukera batzuk ematen dituela. Jendeak produktu merke eta on bat kontsumitu dezakeela konturatu behar du.

Sagardogintza nekazaritzarekin eta ostalaritzarekin loturik dago. Hurrengo belaunaldiak jarduerarekin jarraitzeko borondatearik erakusten al dute?

Gu ez gara tradizio handiko sagardogileak, eta ezin dut iritzi bat eman honi buruz. Baina sagardoa produktu interesgarri bat bilakatzeko badugu, etorkizuna ziurtatuta izango dugu. Produktua kokatzen dugun tokiaren arabera izango dugu hurrengo belaunaldien erreleboa. Gazteek produktu interesgarri bat bezala ikusten badute, arlo honetan jarraituko dute. Egiten denaren arabera izango da hurrengo belaunaldien erantzuna.

iRUÑAZARRA
TABERNA • JATEKXEA

- Eguneko menua
 - Sagardotegiko menua
- eta giro euskalduna !

Merkadereak, 15 • IRUÑEA

Erreserbak: 948-225167

Olagi *Jatetxea Sagardotegia*



943 88 77 26
ALTZAGA



aulia
Sagardotegia

Aulia-enea
Tel.: 80 60 66

20250 LEGORRETA
Gipuzkoa

ARRATZAIN TOLARE SAGARDOTEGIA



Egunero irekita
www.eguneroirekita.com
info@eguneroirekita.com
Arratzaín Zelaia Baserria - Tel.: 943-36 66 63
20170 USURBIL

GARTZIATEGI
TOLARE SAGARDOTEGIA

GARTZIATEGI
TOLARE SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik
Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserria - Tel.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.gartziategi.com

Sagardo botila
urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia



943-55 58 46 - 616-28 78 67

Isabel Santa Cruz Zerain

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENÓTZU • HERNANI

SAGARDOARENTZAT BEHARREZKOA

Sagardoa egiteko hainbat tresna eta makina eskaintzen ditu Euskal Coemek, eta horiei esker prozesua erraztu dute.

Sagardogintza tradizioari lotzen zaio, baina alor honek ezagutu ditu aurrerapen eta makineria berrien erabilpenik. Horretan, Pablo Alvarez Diazek egindako ekarpenak aipatu behar dira. Egite eta botilartzeko alorrean esperientzia handia du Alvarez familiak, eta 50 urte baino gehiago darama sagardogintza eta ardogintza alorretan lanean. Lan horren fruitu da Coem Astur enpresaren sorrera. Asturiasen du kokalekua, eta hemengo sagardoak duen garrantzia ikusita, laster hasi zen Gipuzkoako sagardogileekin lanean. Horren ondorioz, Euskal Coem sortu zuen duela bi urte. Astigarragan dago eta sagardogintzarako makinerien instalazioan jarduten du.

Coem Astur 1990ean sortu zuten, baina Asturiasko sagardo upategiekin lehenagotik zebilen lanean Pablo Alvarez. Hango upategiekin estu-estu hasi zen lanean, makinak berritzen eta teknologia berriak erabiltzen, eta hango esperientziak jabetuta, Euskal Herriko sagardogileek beragana jo zuten duela hamabi bat urte. «Ardo zein sagardo upategiak hornitzeko salmentak egiten ditugu, batetik, eta, bestetik, sagardo egite zein botilartzeko makineriak egiten ditugu. Euskal sagardogileekin duela hamabi bat urte-edo hasi nintzen makinak instalatzen. Dolareekin hasi nintzen lanean, eta horren ondorioz sortu nuen duela bi urte Euskal Coem», adierazi du Alvarezk. Hala denetarik eskariak jasotzen dituela aitortu du, botilartzeko makinatik hasi eta sagardoa egiteko makinak arte.

Diseinatu eta egokitu

Asturias Euskal Herriko sagardogileentzat erreferentzia izan dela aitortu du Coem Astureko zuzendariak. Bere funtzionamenduari buruz esan du makinak Italian erosi eta gero sagardotegien arabera diseinatu eta egokitzen dituztela. «Egin beharrek lanaren arabera, makina bat edo beste erosten da. Egite alorrari dagokionez, Asturiasen zein Euskal Herriko sagardotegiak hornitzen ditugunez, egunetik egunera egokitzen goazen tresneriak edo lan egiteko erak ditugu. Guk birrintzaile edo matxakatzaila berezi batzuk egiten ditugu. Prentsa pneumatikoa ere duela hamazazpi bat urte hasi gi-



LANABESAK. Sagardogintzarako makineria eta tresnak egiten ditu Euskal Coemek. ANDONI CANELLADA / ARGAZO PRESS

nen Asturiasen erabiltzen, eta Euskal Herrian, berriz, geroago hasi ziren».

Sagardotegietan izan den berrikuntzarik nabarmenena garbitasunari dagokiona dela dio Coem Astureko zuzendariak. Sagardo ona izateko lehengaiak gain garbitzea eta higieina ezinbestekoak direla dio. «Sagar onekin eta garbitzarekin, zaila da produktu on bat ez ateratzea. Bestalde, garbitasunaren ondorioz, sagardoa edateko errazagoa da. Ondo kontserbatuz gero, ez du produktu kimikorik behar izaten. Produktua naturalagoa da, hobea eta edateko errazago», gaineratu du.

Pablo Alvarezk sagardotegi eta ardandegiak bereizten ditu. Lehenengoak pertsonalagoak direla dio, eta instalazio ezberdinak egitetik hartzen den esperientziak «sagardotegi batek zer behar duen edo nola antola daitekeen jakin dezakezu, baina ez du ardandegi edo upategi batek duen funtzionamendua. Sagarraren garbiketarik hasi eta sagardogileak garbitzeko nahi duen abiadura eta horrelakoak hartzen ditugu kontuan», adierazi du.

Zerbitzariak

Asturiasko eta Euskal Herriko sagardoak ez dira berdinak. Biak apurtu behar badira ere, Asturiaskoak presio eta altuera handiagoa behar duela dio Alvarezk. «Asturiasen sagardo zerbitzariak altue-

ra handitik zerbitzatzen dute sagardoa, eta horren bidez usain eta buket guztiak askatzen ditu sagardoak. Euskal Herrian ez da hain goitik zerbitzatzen sagardoa, eta, ondorioz, mahaian edateko aukera gehiago eskaintzen ditu». Ildo honetatik, botilako sagardoa zerbitzatzeko egin diren asmakizunak aipatu ditu. Euskal Herrian botilaren muturrean sagardoa botatzeko erabiltzen da, eta Asturiasen hainbat makina asmatu dituztela adierazi du. «Hainbat makina asmatu dituzte sagardo botatzeko ordezkatzeko. Horietako bat boba bat darabilen tramankulu bat da, besteak beste. Euskal Herrian, zerbitzatzeko erraztasun gehiago dago, eta horrek salmenta errazten du. Asturiasen, tradizioak gain, ikuskizuna badarama atzean; Euskal Herrian, berriz kontsumitzeko sinpletasuna darama».

Asturiasko eta Euskal Herriko sagardoak buruz, Euskal Herriko garratzagoa dela esan du Pablo Alvarezk. «Asturiasen antzekoa zen garai batean, baina gaur egun, garratzasun gutxiago du eta kontsumitzeko temperatura ere altuagoa da Asturiasen Euskal Herrian baino. Asturiasen lau gradu gehiagorekin hartzen da sagardoa. Hemengo sagardoa garratzasun gutxiago duenez, edateko errazagoa da; Euskal Herrian, berriz, garratzagoa denez, hotzago edan behar da zapore puntu bat hartzeko», esan du.



ZAINZA. Sagastiak zaindu eta lehenengo jardueratzat hartzea garrantzitsua da sagar onak izateko. **BERBA**

SAGARRA ABIAPUNTU NAGUSI

Sagarrak sagardoaren kalitatea baldintzatzen du, eta sagar onak lortzeko lana eta zaintza egiten du Sagarlan enpresak.

Sagardo ona egiteko, lehenengo ona behar da, eta, horretarako, adi-
tuak eta zaintza egokia behar dira. Horixe da Usurbilgo Sagarlan enpresaren jardueraren 2000. urtean sortu zuten enpresa, fruta alorreko aholkularitza eta prestakuntza zerbitzua emateko.

Aurten sagar uzta handiko urtea izan bada ere, sagardoa egiteko, kanpotik sagarra ekarri behar izan dute sagardotegi batek baino gehiagok. Egoera bestelakoa izango litzateke, sagastiak zaintzeko profesional egokiak egongo balira. Horretan dihardu Sagarlanek. «Sagastietan eman beharreko lan guztiei buruzko aholkuak ematen ditugu, kimaketari buruzkoak, emankortzeari buruzkoak, gaitz eta gaixotasunen aurkako plagak



KALITATEA. Sagarrondoak zaindu eta produkzioa handitu nahi du Sagarlanek. Argazkian, sagarrak adarretik zintzilik. **MARISOL VABEN**

nola eraman, sagarrak noiz jaso erabakitzea. Negutik hasi eta uzta jasotzen den arteko plana egiten dugu», adierazi du Sagarlaneko teknikari Aitor Etxeandiak.

Sagarrondoak eta fruta arbolak dituzten Gipuzkoako baserriarrek egiten dute lan Sagarlanekoekin. Beren zerbitzuak eta aholkuak baserriarrei eta Fruitel Gipuzkoako fruituzainen elkarteko kideei ematen dizkiete.

Sagardosagarrari buruz edo egoerari dagokionez, Aitor Etxeandiak dio sagastiak zaindu eta zaintzen ez dituzten artean ezberdintasun handiak daudela. Sagastiak zaintzen dituztenek euren produkzioa handitu eta sagarraren kalitate hobetu egin dutela gaineratu du. «Izugarrizko aldea dago. Jende askok ikusten du harjoa deritzen sagar harrarekin. Har horrek sagarra hartzen badu, lehenago erortzen da. Horien kontra tratamenduak egin dituztenek, bai kimikoa bai ekologikoa, izugarrizko aldea lortzen dute. Beraz, egoera denetari-

koa da. Sagastia zaindu egiten dituenak hobetu ditu sagastiak, baina zaintzen ez dituenak produkzio eskasa eta kalitate aldetik sagar ustela eta harjoa izaten du», esan du Sagarlaneko teknikariak.

Bigarren jarduera

Sagastien egoeraren adierazle da profesionaltasunik eza. Etxeandiaren esanetan, baserrietan sagagintza eta sagastiak bigarren edo hirugarren jardueratzat hartzen dira gehienetan eta, ondorioz, «hor ikusten da alde handia dagoela prestatuta dauden eta ez dauden artean».

Hala ere, profesionaltasunik eza baino gehiago, prestakuntzarik eza eta baliabide urriak dira arazorik nagusiak. «Tratamendu bat egiteko tresna eta makineria egokia ez dute izaten askok. Edozein lan mekaniko egiteko, arazoak izaten dituzte horren falta dutelako edo, bestela, sagastiak aldatan izaten direlako. Ondorioz, ez da erraza izaten lan egitea», esan du Aitor Etxeandiak.

Prestakuntza faltari aurre egiteko Itsasemendikoi eta Fruitelen lana nabarmendu du Etxeandiak.

Herri batzuetako elkarte batzuk ere Itsasemendikoiarekin elkarlanean lan egiten dute, «baina, azken finean, Itsasemendikoien bidez egiten dituzte». Hala, **erronka** nagusiak prestakuntza, makineria eta kalitateko sagarra lortzea direla dio, «baina azkena lortzeko, lehenengo aurreko biak behar dira. Prestakuntza eta makineria egokia izatea da garrantzitsuen», nabarmendu du.

Kanpokoaren beharra

Sagarra kanpotik ekartzeari buruz, oraingo kalterik ez diola egiten dio, hemen nahikorik ez dagoelako. «Urte hauetan kanpokoaren beharra beti izan da, eta oraingo izango da; hemen ez da sagar nahikorik. Beste kontu bat da hemengo behar bezala ordaintzen den ala ez», gaineratu du.

Horretarako label sagarraz egiten ari diren araudia garrantzitsua dela derituz Etxeandiak. «Bi marka jarriko dira. Batetik, labelarena eta, bestetik, sagardo mailarena. Abian jartzen ari dira eta ikusi behar zertan geratzen den», esan du Sagarlaneko teknikariak.



LIZEAGA

Astigarraga

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

EDAN ETA EMAN
EDATERA



GARI GARIALDE / ARGAZO/PRESS

MARTIN ZABALA, GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAK ANTOLATU ZUEN
SAGARDO TXAPELKETAKO IRABAZLEA

«Horrelako sari bat irabazteak izena ematen dizu»

Etxearentzat horrelako sari bat garrantzitsua dela dio, eta jendeak beren sagardoa gehiago eskatzen duela dio Martin Zabala sagardogileak.

Adunako Zabala sagardotegiak irabazi zuen ekainean Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatu zuen sagardo txapelketako finala. Epallek hari eman zioten puntu gehien, eta, honenbestez, jokatu diren bederatzita finaleraino hiru txapel eskuratu ditu; aurreko biak 2004 eta 2006an lurtu zituen. Bigarren postuan Hernaniko Altzueta sagardotegia gelditu zen, eta hirugarren, Astigarragako Astarbe. Aurten Gipuzkoako 27 sagardotegik hartu dute parte, eta horietatik bereizitako sei onenak izan ziren finalean. Lehen hiru sailkatuz gain, Urnietako Elutxeta, Tolosako Isastegi eta Astigarragako Gurutzetako sagardoa izan zen finalean.

 **Urtarrilaren 15ean TXOTX irekiera!**

ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa • 20400 TOLOSA • Tel.: 943-65 29 64
www.isastegi.com • isastegi@isastegi.com

TXIMISTA
sagardotegia


Sagardotegiko menua
Eguneko menua
Aukerako menua

943-88 11 28
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA
www.ordizia.net/tximista

UKARTE
SAGARDOAGINTZA

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA
Tel.: 94-630 88 15

Baserriko oilaskoa
eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan
txotx eran



LA CASONA

Erretegia - Sagardotegia
Pueblo Viejo - BARAÑAIN

Erreserbak:
948 18 67 13

Foru Aldundiak antolatu zuen IX. Sagardo Txapelketa irabazi duzue. Zer esan nahi du horrelako garaipen batek?

Lanean jarraitu behar dela, lehen baino gogorrago gainera, postu hori mantentzeko. Ardura handiagoa ematen dizu horrelako sari bat lortzeko.

Foru Aldundiak antolatu dituen bederatzitxapelketetatik hiru irabazi dituzue; pozik izango zarete, ezta?

Bai, saiatzen gara, eta hor izaten gara borrokan. Sagardo kantitate handia ez dugu egiten, baina kalitateari garrantzia ematen diogu. Etxeko sagarrarekin egindako sagardoa da, gainera.

Zein irizpide hartzen duzue sagardo bat lehiaketa batera bidaltzeko?

Etxean gustuko duzuna aukeratu duzue. Fruitu lurrindun samarra izan dadila. Guk hiru kupel aukeratu ditugu lehiaketan parte hartzeko, eta epaileek zotz egin eta bat eramaten da txapelketara. Aurkezten duzun guztia irabazteko aukerak dituela usten duzue. 27 parte-hartzaile izan ginen, eta 6 finalera iritsi ginen. Gainera, aurtu inoiz baino orekatuagoa izan zen. Guk bigarrenari puntu bat atera genion, eta bigarrenak hirugarren sailkatuari beste bat.

Nola dator aurtengo denboraldia; sagar uzta handia izan da, ezta?

Esan bezala, uzta handiko urtea izan da, eta, nire ustez, gainera, kalitate handikoa. Sagardoak itxura polita du; nire ustez, urte polita izango da sagardotegiari begira. Hala ere, azkeneko puntua zuek jarri behar duzue, guk on datorrela esanda ere, zuei gustatzen ez bazaizue... Baina, egia esan, oso itxura polita du.

Horrelako sari bat irabazteak zer esan nahi du sagardotegiarentzat? Publizitatea egingo dio, ezta?

Horrelako sari batek izen bat ematen dizu, jendeak atentzioa jartzeko dizu eta etxearentzako oso garrantzitsua izaten da. Jendeak ere zure sagardoa gehiago eskatzen du.

Txotx garaiak oihartzun handia du, baina benetako negozioa sagardo botilan egiten duzue?

Sagardoaren %90etik gora botilan saltzen dugu. Txotx garaiak baino egun batzuk lehenago bodega planifikatu egiten da. Lehenago egiten den sagardoa aurrena jarri, azkenekoa egiten dena bukaerarako utzi; horixe izaten da oraingo lana, gero botilan ahal den sagardorik freskoena eta edangarriarena mantentzeko. Horretarako, esan bezala, bodega ondo planifikatu behar da. Erabat ez dugu asmatzen, baina saiatzen gara.

Nola antolatzen da bodega bat? Kupel bat bestea baino lehenago irekitzeko zein irizpide jarraitzen duzue?

Jendeari sagardoa ahalik eta puntu onenean ematen saiatzen gara. Hoberen edo azkarren garatzen direnak irekitzen ditugu lehendabizi. Kasu batzuetan, gerta daiteke sagardoa bizkorregi egiten hastea; orduan, hoztu egin behar da, sagardoa egiteko prozesua motelteko. Abenduan hoztu egin behar izan ziren, eta beranduen egin ziren sagardoak lasai-lasai geratu ziren, motel-motel egin dira. Azkarren egin ziren sagardoak, berriz, nahiko bizkor irekiko ditugu.

Nola hozten da sagardo bat bizkorregi egiten bada?

Kupela bera hozteko makinak daude; ur hotzeko zirkuitu itxi baten bidez kupela hoztu egiten da, eta, horrela, sagardoa fresko-fresko mantentzen da.

Bestetik, beste erronketako bat hemengo sagarraz egindako labeldun sagardoarena da. Nola doa kontua?

Egia esaten badizut, ez dut ideia askorik. Oraindik gauzak finkatu behar dira, arautegi bat finkatu behar da. Bertako sagarra lantzeko ondo etorriko da izen bat izatea.

Horrek bertako sagarrari garrantzi handiagoa emango al dio?

Nik uste baietz. Marka bat izanez



HIRUTAN. 2004, 2006 eta 2010. urteetan irabazi du Zabala sagardotegiak Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duen sagardo lehiaketa. Argazkian, 2006. urteko irabazleak etiketan txapelak duela. GARI GARRAIDE / ARGAZKI PRESS

gero, horrek esjittuko dizu gauzak ondo egin behar dituzula. Sagardoa hobetzeko intentzioarekin egiten duzu, eta horretarako lehenengo gauza sagarra behar duzu. Sagarra baldintza onetan etortzen bada, sagardoa ere horrela aterako da. Sagarra zaintzen bada, produktzio gehiago izango da, garbigoa eta, oro har, kalitate hobekoak izango da.

Webgune bat sortu duzue: www.rzabala.com. Horrekin mer-

katuan zuen presentzia areagotu nahi izan duzue?

Bai. Egun jende askok darabil ordenagailua, eta etxeko informazio emateko jarri edo erabili beharreko informazioa da. Jendeak informazio gehiago nahi izaten du, eta bezeroak informazio zuzena izateko bide egokia dela uste du.

Zer ikusiko dute webgunean?

Zabala sagardotegi tradizionalaren berri izango dute: txotx denboraldiaren ondoren botilakoa saltzen dugu, baina horrelako jatetxeen orduetgia ez dugu, sagardotegi tradizionala da.

Iretza sagardotegiarekin harremana batu duzue Astigarragako Etxeberriarekin batera. Zertan datza egitasmo hori?

Jendeak sagardoa urte osoan

edan nahi izaten du, eta Etxeberria sagardotegiarekin batera elkartu eta urte osoan sagardotegiko menuaz gain karta bat eskaintzen duen sagardotegia sortu genuen duela urte pare bat edo. Txotx denboraldiaren ondoren, hainbat sagardotegitako sagardo karta eskaintzen dugu aukeran, botilari bultzadaxo bat emateko. Hogei sagardotegi baino gehiagoren sagardoak izaten ditugu, jendeak txotxeko garaiaz aparte sagardo dastatze bat izan dezan. Bestetik, eta esan bezala, menu ezberdinak daude; arrain bat jan nahi izanez gero, aukera hori izango dute, ez da sagardotegiko menua bakarrik izango. Eserita jaten da; jatetxetik gehiago du sagardotegitik baino.

TREBINU SAGARDOTEGIA



Tel.: 945 24 48 52
657 73 65 99



ARKATZA
TREBINU

ARABAKO
SAGARDO
EKOIZLEAK

Iturrieta
sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMIAO

© 945-44 53 85 / 685 72 15 92 • iturrietasagardotegia.bolgspot.com



ATZERRIRA. Petritegi eta Astarbe sagardotegiek sagardoa atzerrira bidaltzen dute. Argazkian, sagardozelek txotx egiten Petritegin...JON URBE / ARGAZO PRESS

MUGAK GAINDITU ETA LURRALDE BERRIAK KONKISTATU

Euskal Herrian ez ezik, munduko hainbat herritan ere hasi dira ezagutzen sagardoa; Europara, Japoniara eta AEBetara esportatzen dute sagardogile batzuek.

Sagardoa gero eta garrantzi nabarmenagoa ari da hartzen merkatuetan. Pixkanaka bada ere, Espainiako saltokietan agertzen hasi da, baina badira Espainiara ez ezik urrutirago sagardoa esportatzen duten sagardogileak ere. Astiazaran eta Petritegi sagardotegiak dira hoerren adibide. Zubietako (Gipuzkoa) sagardotegia Japoniara hasi zen sagardoa esportatzen 2008an; Astigarragoak, berriz, Japoniara ez ezik, AEBetara, Herbehere-

tara, Frantziara eta Italiara esportatzen du sagardoa.

Astiazaranen eta Petritegin urte osoan egiten dute lan. Txotx denboraldia maiatzera arte izaten dute, eta, orduetik aurrera, jatetxe moduan jarduten du Astiazaranek; Petritegik, berriz, sagardotegiko menuari eusten dio. Lehenengoak 150.000 eta 200.000 litro artean ekoizten du, sagar uztaren arabera; Petritegik, berriz, 600.000 litro inguru. Astiazaranen produktio gehiena eurentzako izaten dela dio Ion Astiazarango ardura-

duak. «Txotx denboraldia amaitzen denean, udan, botila asko saltzen ditugu gure jatetxean».

Esportazio kontuetan Petritegik esperientzia handia du, eta herrialde ugarietara esportatzen du sagardoa. Herbehereak, Japonia, Frantzia eta Holanda dira helmuga nagusiak. «Herbehereetara duela urte dezentetik bidaltzen dugu. Japonian, berriz, banatzaile bat dugu, eta urte pare bat darabagu beraiekin lanean, denda eta jatetxeetara saltzen. Italian ardatgei batek sagardo asko sal-

tzen du; hemen, sagardotegia ikusten egon ziren iaizo urtarrilean, eta asko gustatu zitzaizkien sagardoa; probatzeko eraman zuten, eta, egia esateko, oso harre-ona izan du, eta dezentetik eraman dute geroztik», adierazi du Petritegiko Ainara Otañok.

Astiazaranek berezitasunik badu, ekoizten duen sagardo kopuru txiki bat Japoniara esportatzen duela da. Urte osoan 4.000 bat kaxa bidaltzen dituzte itsasontziz; kontu horrekin hango lagun min bati esker hasi zela dio. «June Yamaguchi lagunaren bidez hasi nintzen sagardoa Japoniara esportatzen. Junek Japoniako Imco enpresarekin harremanetan jarri ninduen; izan ere, beraiek

sagardogile batzuekin harremanetan jarri ziren hasiera batean, baina esan zieten sagardoa ez zela esportatzeko produktu bat, alegia, bidea luzea dela eta hondatu egiten dela. Normalean sagardogileak helduak dira, eta horrelako kotuetan hasteko gogo gutaikoak. Niri proposamena egin zidatenean atxartu egin nintzen. Etiketa batzuk egin nituen, botila batzuk bidali, eta 2008ko otsailen hango feria batera joan nintzen. Baserritar jantzian joan nintzen, eta sagardoa saltzen hasi nintzen. Oso esperientzia aberatsa izan zen», esan du.

Etiketak moldatu

Sagardoa produktu delikatua da, eta batetik bestera ibiltzek ez dio mesederik egiten. Ondorioz, Japoniara bidaltzeko erarik onena itsasontzia zela iritzi zioten, nahiz eta bidaia 20 egun iraun. Botilak ostarritzara eta espezializatutako dendetara bideratzen dituzte Astiazarangoek, eta, han saldu ahal izateko, botilen etiketak aldatu egin behar izan dituzte. «hango legeak etiketak japonieraz izatea eskatzen duelako», esan du Ion Astiazaranek.

Petritegikoek ere itsasontziz bidaltzen dituzte sagardo botilak AEBetara. Duela bi urte hanco banatzaile batekin harremanetan jarri, eta ia jaso zuten lehenengo eskaria. Portland eta New York-eko jatetxe eta supermerkatuek Petritegiko sagardoa ezagutzen dute. «Lehenengo eskaera palet batekoa izan zen, eta Portlandera eraman zuten. Orduetik, gehiago eskatu zuten», esan du Ainara Otañok.

AEBetan sagardo gozo eta apardunetara ohituta daudela adierazi du Otañok, eta gaineratu du du gure sagardoa berezia dela. «Hasi-eran, gure sagardo naturalaren garraztasun hori arraroa egiten zaiela esango nuke, baina dastatu ondoren asko gustatzen zaie. Beraientzat sagardo naturala berria da: sagardo gozoetara daude ohituta, sagardo apardunetara. Hemengo produktua berezia da berentzat», gaineratu du.

Kontuak kontu, sagardogileen lana bere fruituak ematen ari da oraindik ere, eta Euskal Herri-rik kanpo ezagutarazi dute sagardoa.



txotx txotx 2011 gerturatu!



Hermanin ondo zaintzen zaitugu zaindu Hernani