

[URUMEA](#)[Txotx denboraldia](#)

Bizio apardunak, freskoak eta biziak

Kronika - Erredakzioa 2023ko urt. 21a, 00:00



Julia Laich, Maore Ruiz eta Omar Escarra dira 'Bizio' sagardoaren ekoizleak.

Hernaniko Zelaia sagardotegian ekoizten dute Maorek, Omarrek eta Juliak, Bizkaian sortutako Bizio Sagardoa; «edari kontsumituagoa, erakargarriagoa eta gaurkotuagoa izateko ideiarekin, modu naturalenean eginez».

Maore Ruizek, Julia Laichetik eta Omar Escarrak Bizio Sagardoak jarri zuten martxan lurretan, 2021ean. Sagardoa edari «kontsumituagoa, erakargarriagoa eta gaurkotuagoa» egin nahi dute. Horretarako, sagardo apardunak, freskoak eta biziak egiten dituzte, modu naturalean eta 100% frutarekin soilik ekoiztiak. Prozesuan ahalik eta gutxien esku hartzen dute, ez dute iragazten, ezta gehigarrik botatzen. Hernaniko Zelaia sagardotegian ekoizten dute.

Maore Ruiz Lizundia sukaldari gaztea da. Basque Culinary Centerren ikasi ondoren, jatetxe batzuetan lanean aritu zen eta, horietako batean ari zela, nekazari baten bitartez, aukera sortu zitzaion Gernika ondoko Zugastieta herrian sagasti bat kudeatzeko.

Horrela, Omar eta Julia bazkideekin bat egin zuen, eta sagardoa ekoizten hasi ziren 2021ean. «Nahiz eta arlo desberdinak landu, hirurok gastronomiak batzen gaitu. Edari kontsumituagoa, erakargarriagoa eta gaurkotuagoa izateko ideia argiarekin eta anbizio haundiarekin hasi ginen, ahalik eta modu interbentzionista eta naturalenean eginez, eta lurraldean duen presentziari balioa emanez».

Momentuz, Zelaian egiten dute, baina produkzioa haunditzen doan heinean, beraien instalakuntzak jartzeko asmoa dute. «Horrelako gauzetan hasteko inbertsio handia egin behar da, betebeharrak asko eskatzen dituzte, eta ziur egon arte gure produktuak funtzionatuko duela ez dugu proiektu handi batean sartu nahi izan», azaldu du Maore Ruizek.

Bizio Sagardoak, gainera, ez dira sagardo natural tradizionalekin lehiatzeko jaio. «Guk sagarra bildu eta jo ostean, sagardo-oinarri bat egiten dugu, eta gero fruta mota desberdinekin nahasten dugu: makatza, okarana, masusta...».

Gehigarriak gabeko sagardo naturala egiten dute. «Sagardo hauek ez daude sagardo tradizionalean bezala txotx egiteko pentsatuta. 'Pétillant naturel' motakoa egiten dugu»

Horrekin batera, gehigarri gabeko sagardo naturala egiten dute, baita aparduna ere, baina ohiko aparduna ez, baizik eta «pétillant naturel» (pet nat-naturalki aparduna) motakoa, hau da, lehen fermentazioa amaitu baino lehen botilaratu eta naturalki sortzen duen gasa mantentzen duena. Erabiltzen dituzten sagar motak bost dira nagusiki: Bost kanto, Urdin sagarra, Buztin sagarra, San Pedro eta Konika.

Produkzioari dagokionez, iaz 6.000 litro inguru egin zituzten, eta aurten, sagar urte oso eskasa izan bada ere, Arabako eta Bizkaiko beste bi sagastitatiek ekarri dute sagarra, eta iaz baino litro gehixeago egitea lortu dute.

Bizio sagardoaren merkatua, esan bezala, ez da sagardo natural tradizionalak duena. «Ostalaritzan saltzen dugu, bai, baina lan egiteko modu honi balorea ematen dioten jatetxeetan, hau da, gertuko eta sasoiko produktuen inguruko sentsibiltate berezia duten jatetxeetan».

«Gure sagardoak apardunak, freskoak eta biziak dira, %100ean frutarekin soilik ekoiztutakoak»

«Gero eta etiketa gutxiago jartzen dituen belaunaldikoak gara; beraz, hitz bakarrean gure burua definitzea zaila egiten zaigu», nabarmendu du Maore Ruizek. Bizio zer den azalduta zer egiten duten argitzen dute.

Sagardoa eta beste edari mota batzuk ekoizten dituzte. «Hartzituak orokorrean. Gure sagardoak apardunak, freskoak eta biziak dira. %100ean frutarekin soilik ekoiztuak dira, berezko hartziduraren bitartez, frutan bertan aurkitzen diren legamiekin, iragazi gabekoak eta gehigarri gabekoak, sulfitorik gabe, legamiarik gabe, azukrerik gabe».

Beraien egiteko era oso bestelakoa da prozesu industrial batekin eta ekoizpen haundiekin konparatuz. «Pétillant-naturel (naturalki aparduna) ekoizpen teknika erabiltzen dugula esan genezake. Prozesuan ahalik eta gutxien esku hartzean eta likidua lehenengo hartzidura amaitu baino lehen botilartzean datza, honela naturalki aparra garatuz».

Lehengaiari dagokionez, «landa eremua balorean jartzen, lantzen eta zaintzen dutenen garrantzia ezagutaraztea oso garrantzitsua da guretzat; horregatik, posible den heinean, gertuko produktuekin eta ekoizleekin lan egiten dugu. 2021eko uztan erabilitako sagar gehiena Zugastietakoa, Muxikakoa da. Aurten sagar gutxiago izan denez, Arabako eta Bizkaiko beste bi sagastitatiek ere ekarri dugu sagarra. Zugastietan, Jon Bastantek, Ibarra baserriko ortulariak, bariedade desberdinetako mila zuhaitz baino gehiagoko sagasti ekologiko bat kudeatzen du».

Ardo zuri bat bezala edan behar da, eta 13 gradutan zerbitzatu

Sagardo hauek ez daude, sagardo tradizionalen bezala, txotx egiteko pentsatuta. «Kopa batean zerbitzatzea gomendatzen dugu, 13gradutan. Botilak leku fresko batean mantendu behar dira (zalantza badago, hozkailuan gorde). Gogoratu edari natural baten aurrean gaudela, gehigarri gabea eta iragazi gabea, eta tenperatura altuek bakterio eta legami desberdinen aktibitate desegonkor bat eragin dezaketela, usain desatseginak eta karboniko gehiegi sortuz».

«Azaroan NICA 2022an (Bergen) egon nintzen. Munduan zehar egiten diren beste sagardo mota batzuk ere ezagutu nituen, eta lehiaketan kategoria irekiko finalean izan ginen 'Basoa'rekin»

Bizioren desberdintasunetako bat da beste fruta batzuekin nahasteak egiten dituztela

Maore Ruizek, Bizioren ekoizpen zatia darama. Basque Cullinary Centerren elikagaien industrian espezializatu zen, nahiz eta sukaldaritzan lan egin izan duen beti. «Japonian eta Norvegian egon nintzen, eta 2019an etxera itzuli nintzen, Matienara, eta Durangon sukaldeburu gisa hasi nintzen lanean. Inguruko hornitzaile batekin adiskidetasun ona izaten saiatu nintzen, eta honek sagasti bat egitea proposatu zidan. Denbora bat neraman hartzidurekin esperimentatzen, eta mundu hori interesatzen zitzaidan. Omarrek alderdi estrategikoa darama, nirekin lan egiten zuen, eta 2021eko maiatza-ekainean uztea erabaki genuen».

Bizioren desberdintasunetako bat da beste fruta batzuekin nahasteak egiten dituztela, hala nola berandutzarekin, aranarekin edo udarearekin. «Sagarra eta botila besterik ez denak *Zelaia* du izena, iazko ekoizpena salbatu ziguten sinergiagatik; *Pako* nire aitagatik da, igeltsero eta lurretako gure biltegiko obra egin zuen konstruktorea, berandutza da gorria delako, odolezkoa, eta tresna bat du etiketan. *Basoa*, aranezkoa, eta lehen esperimentuak egin genituen amaren familiaren jatetxearen izena. *Udarea* kontrakoa da, esperientzia txarra, eta aurpegi irribarretsua aurrera jarraitzen dugulako da».

«'Zelaia', 'Pako', 'Basoa' eta 'Udarea' dira gure produktuak. Bakoitzak bere historia du, eta 'Zelaia' da sagarrarekin soilik egiten den bakarra. Beste hirurak, beste fruta batzuekin nahastuta egiten dira»

«Produktu tradizional hori belaunaldi gazteenei hurbiltzeko modua da»

Gehienak txapadun botila gardenak dira. «Gure diseinuak eta komunikazioak aurrerapauso bat ematen du, eta produktu tradizional hori belaunaldi gazteenei hurbiltzeko modua da. Gainera, noizean behin ekitaldiak egiten ditugu; oraintxe bertan oso botila gutxi ekoizten ditugu, eta ezin gara sagardogintzatik bizi %100ean».

Merkatua une honetan mugatuta omen dago, baina aukeraz beteta ere bai; «bide bat dago egiteko, ardoak, txakolinak edo garagardo artisauak egin duten bezala. Badira espektroa zabaltzen hasi diren upeltegiak: izotz-sagardoak, lursailekoak, monobarietalak... Baina hori bezeroarengana iritsi behar da. Txikiak eta berriak garenez, errazagoa izan zaigu prezioa, produktua edo formatua aldatzea, eta produktua baloratzen duten ostalaritza-lokaletan kokatzen ari gara. Azaroan NICA

2022an (Bergen, Norvegia) egon nintzen, nazioarteko sagardoaren munduko jende garrantzitsu asko ezagutu nuen, eta kolektibo horretan sartu nintzen. Munduan zehar egiten diren beste sagardo mota batzuk ere ezagutu nituen, eta lehiaketan kategoria irekiko finalean izan ginen *Basoarekin*, non puntuazio altua lortu genuen».

Bizio Sagardoarekin ezinezkoa da txotx egitea, «guk ez baitugu txotx egiteko produkturik. Nahiz eta menu tradizional bat egin. Leku batera kupelekin joaten bazara eta ez badizute uzten, ez nuke ulertuko, errotuta dagoelako eta gustatu egiten zaiolako; produktuaren esperientziaren parte da».



Errebelde,

Zidernaut, Baldorba eta Basajaun, txotxik gabeko beste ereduak

Lehenengo biak Gipuzkoan, Adunan eta Bedaion, ekoizten dira; eta beste biak Nafarroan, Olletan eta Imotz bailaran.

Euskal Herrian ia ehun sagardotegi daude publikora zabalik, hau da, profesional moduan lan egiten. Baina ez dira beraiek sagardoa egiten duten bakarrak, zaletasun hori ehunka baserri eta etxetara zabaldua baitago. Tradizio horretatik abiatuta, baina Europan aspaldi zabaldua dagoen berrikuntzaren bidetik, beste zenbait sagardogile berri sortzen ari da Euskal Herrian. Zerrenda luzea da, baina Bizioz gain, beste lau adibide aurkitu daitezke: Errebelde eta Zidernaut Gipuzkoan, eta Baldorba eta Basajaun Nafarroan.

Errebelde (RBLD) proiektua Jaione Aranburuk, Xabi Aranburuk eta Josu Ozaitak abiatu zuten 2021ean Adunan. «Duela 32 urte aitonak eta osabak landaturiko sagastia dugu, eta paisaia horri balioa emateko, azken produktua egiteraino iritsi behar genuela pentsatu genuen», dio Josuk.

Zidernaut Tolosako Bedaio auzoan kokatuta dago, Aralarko Parke Naturalean, eta Txarli Gesteira da bertako arduraduna. Duela 25 bat urte gerturatu zen sagardo ekoizpenaren mundura, Eugenio Zabala Olazabal aitagarrebaren eskutik. «Berak Bedaioko Eletxe baserrian sagardoa egiten zuen, eta betidanik ezagutu du bertan sagardoa egin eta edateko ohitura».

Sagarrondoak Nafarroan

Nafarroan ere badira sagardo ekoizle txikiak, tokiko barietateak berreskuratze lan haundia egiten ari direnak eta sektoreko abangoardian kokatzen dituen produktu sorta egiten dutenak. Esate baterako, Baldorba Naturel & Sagarraleku, Olletan kokatua; eta Basajaun, Imotz bailaran kokatua, Irurtzundik gertu.

Baldorbako arduradun Aingeru Larrasoaña Etchaide duela hamabi urte hasi zen sagardoa egiten, Asturiasen eta Normandian ofizioa ikasi eta gero. Gaur egun, 2.500 sagarrondo ekologiko ziurtatuta ditu, eta horietako batzuk Nafarroako barietate autoktonoetakoak dira, hala nola Iparragirre, Jauregi-Zaharra edo Zangozako. Dozena erdi barietate gipuzkoar eta zortzi asturiar ere baditu.

Bestalde, Basajaun Eduardo Zubiriak bultzatutako proiektua da. Artista polifazetiko hau duela zenbait urte bere familiak gordetzen zituen barietate autoktono paregabeak berreskuratzen hasi zen. Muskitzeko kontzejuan (Imotz bailara) dituen sagarrondoez gain, Zubiriak landaketak dauzka Erronkarin, 1.400 metroko altueran. Bertan, patxakoekin lan egiten du batez

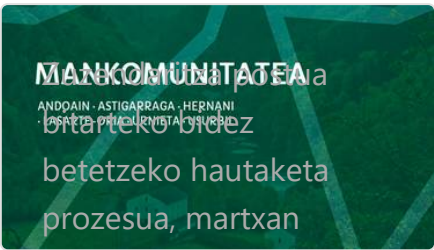
ere, Nafarroako barietateak txertatzeko oinarri gisa erabiltzen dituen basa-sagarrondoekin.

[Gizartea Astigarraga Hernani](#)

Kronika egunero, euskaraz eta doan jasotzen segi ahal izateko, Kronikakide gehiago behar dira, eta zer esanik ez, proiektu komunikatibo sendo eta profesional bat garatu nahi badugu.

Egin zaitez KronikaKide!

Erantzun ▼



Ikusienak



[Irradaka, gaur eguerdian, Astigarragan](#)

Kronika - Erredakzioa
mar 19, 16:28

[Astigarraga](#)



[Hernaniko familia bat etxegabetze arriskuan dagoela salatu dute](#)

Kronika - Erredakzioa
mar 18 [Hernani](#)



[«Mairentzat 'Toto' galtzea tragedia bat da, hutsik geratzen da, bizitzeko gogorik gabe»](#)

Kronika - Erredakzioa
mar 18 [Astigarraga](#)



['Erdiz bizirik' plataformak hitzaldia eskainiko du datorren ostegunean, Iturolan](#)

Kronika - Erredakzioa
mar 19, 00:00 [Hernani](#)



[Gaurtik eman daiteke izena zoru pelbikoa ezagutzeko eta lantzeko ikastaroan](#)

Kronika - Erredakzioa
mar 20, 00:00 [Hernani](#)



[Mondragon Unibertsitate ak ingeniaritza proiektu onenak aukeratu zituen, Oronan](#)

Kronika - Erredakzioa
mar 19, 00:00 [Hernani](#)

Kronika.eus

[Dobera Euskara Elkarte](#)

Larramendi kalea 11, Hernani

Tel.: 943 33 08 99 · 688 660 714 · [kronika\[ABILDUA\]@kronika.eus](mailto:kronika[ABILDUA]@kronika.eus)



Codesyntaxek garatua



[HONI BURUZ](#)

[LEGE OHARRA](#)

[PUBLIZITATEA](#)

[ARAUAK](#)

[HARREMANETARAKO](#)

[RSS](#)



Gertuko informazioa, euskaraz

[AIARALDEA](#)

[AIKOR](#)

[AIURRI](#)

[ALEA](#)

[AMEZTI](#)

[ANBOTO](#)

[ANTXETA](#)

[ATARIA](#)

[BALEIKE](#)

[BARREN](#)

[BEGITU](#)

[DEUSTUALDEA PREST](#)

[ERLO TELEBISTA](#)

[ERRAN](#)

[EUSKALERRIA IRRATIA](#)

[GEURIA](#)

[GOIENA](#)

[GOIERRI TELEBISTA](#)

[GUAIXE](#)

[HIRUKA](#)

[KARKARA](#)

[KRONIKA](#)

[MAILOPE](#)

[MAXIXATZEN](#)

[NOAUA](#)

[OIZMENDI TELEBISTA](#)

[PLAENTXIA](#)

[TXINTXARRI](#)

[URIOLA](#)

[UZTARRIA](#)

[28 KANALA](#)

[Gurean](#)

[Plazanbazan](#)

[Itap](#)

[Tokikom publizitatea](#)