

Bizio sagardoa

Bizio apardunak, freskoak eta biziak

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

URUMEA BIZIO

Maore Ruizek, Julia Laichek eta Omar Escarrak Bizio Sagardoa jarri zuten martxan lurretan, 2021ean. Sagardoa edari «kontsumituagoa, erakargarriagoa eta gaurkotuagoa» egin nahi dute. Horretarako, sagardo apardunak, freskoak eta biziak egiten dituzte, modu naturalen eta 100% frutarekin soilik ekoiztuz. Prozesuan ahalik eta gutxienez 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, jate-txe batzuetan lanean aritu zen eta, horietako batean ari zela, nekazari baten bitartez, aukera sortu zitzaion Gernika ondoko Zugastietan herrian sagasti bat kudeatzeko.

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

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



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

Bizio Sagardoa, 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...».

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

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

Bizio sagardoaren merkaturak, esan bezala, ez da sagardo natural tradizionalekin duena. «Ostalaritzan saltzen dugu, bai, baina lan egiteko modu honi balorea

ematen dioten jate-txetean, hau da, gertuko eta sasoiko produktuen inguruko sentsibilitate berezia duten jate-txetean».

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

«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. «Hartzi-

tuak orokorrean. Gure sagardoak apardunak, freskoak eta biziak dira. %100ean frutarekin soilik ekoiztuak dira, berezko hartziduraren bitartez, frutan bertan aurkitzen diren legamiekin, iragazi gabekoak eta gehigarrik gabekoak, sulfitorik gabe, legamiarik gabe, azukrerik gabe».

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

Lehengalari dagokionez, «landare 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 erabiltako sagar gehiena Zugastietakoa, Muxikakoa da. Aurtun sagar gutxiago izan denez, Arabako eta Bizkaiko beste bi sagastitatik ere ekarri dugu sagarra.

Zugastietan, Jon Bastantek, Ibarra baserriko ortulariak, barietate 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 tradizionalean bezala, txotx egiteko pentsatuta. «Kopa batean zerbitzatzea gomendatzen dugu, 13 gradutan. Botilak leku fresko batean mantendu behar dira (zalanza badago, hozkailuan gorde). Gogoratu edari natural baten aurrean gaudela, gehigarrik gabekoa eta iragazi gabekoa, eta tenperatura altuek bakteriaten eta legami desberdinen aktibitate desegonkor bat eragin dezaketela, usain desatseginak eta karboniko gehiegi sortuz».

Bizioren desberdintasunetako bat da beste fruta batzuekin nahasteak egiten dituztela

Maore Ruizek, Bizioaren ekoizpen zatia darama. Basque Culinary Centerren elikagaien industriari espezializatu zen, nahiz eta sukaldaritzan lan egin izan duen beti. «Japonian eta Norvegian

«'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»

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

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 hartidurekin esperimentatzen, eta mundu hori interesatzen zitzaidan. Omarrek alderdi estratejikoak 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 basterik ez denak Zelaia du izena, iazko ekoizpena salbatu ziguten sinergiagatik; Pako nire aitagatik da, igeltsero eta Jurretako 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 jabetxearen izena. Udarea kontrakoa da, esperimentzia txarra, eta aurpegi irribarretsua aurrera jarraitzen dugulako da».

«Produktu tradizional hori belaunaldi gazteenei hurbiltzeko modua da»

Gehienak txapadun botila gordenak dira. «Gure diseinuak eta komunikazioak aurrerapauso bat ematen du, eta produktu tradizional hori belaunaldi gaztee-

nei 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, monobarietelak... 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 garrantzitsua asko ezagutu nuen, eta kolektibo horretan sartu nintzen. Munduan zehar egiten diren beste sagardo mota batzuk ere ezagutu nituen, eta lehiaketan kategoría 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 zailak; produktuaren esperientziaren parte da». **k**



Errebelde sagardoa egiteko erabili den sagarra.

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.

URUMEA SAGARDOA

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 Europar 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 ge-

nuen», dio Josuk.

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

Sagarrondoak Nafarroan

Nafarroan ere badira sagardo ekoizle txikiak, tokiko barietateak berreskuratzeko lan handia 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 Ain-

geru Larrasoña 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 Zangozakoa. 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 berreskuratzeko 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-sagarrondoei. **k**

Urtarrilaren 28an
Txotx denboraldiari
hasiera emango
diogu

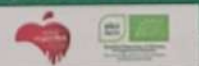
**GOIKO
LASTOLA**

ERRESERBAK 943 55 32 72

Ereñotzu auzoa - Hernani

Urtarrilaren 28an irekiko
ditugu ateak

**BERTAKOAREN
ALDEKO APUSTUA
EGITEN DUGU !!**



Bertako produktuekin
bakarrak egiten dugu
lan, gure Eusko Label
behi txuleta bezala.



IPARRAGIRRE
ZURE 0 KM.
SAGARDOTEGIA



Osinaga 10, HERNANI
943 550 328
www.iparragirre.com