



Bizkaiko sagardogileen elkarteko hainbat kide, bertako Sagardo Eguna aurkezten.

MONIKA DEL VALLE - ARGAZKI PRESS

Bizkaian ere bada zer dastatu

Gero eta handiagoa da herrialde honetan sagardoaren produkzioa, bertako sagarrarekin egiten dena

Azken urteotan Gipuzkoa sagardoaren erresuma izan den arren, gainontzeko euskal herrialdeetan ere bada zer dastatu. Bizkaian orain dela hamabi urte sortu zen Bizkaiko Sagardogileen Elkartea, eta, gaur egun, 13 ekoizle biltzen ditu. Bertako sagarraren aldeko apustu garbia egin dute Elkarteko kideek eta erronka nagusia dute aurretik: sagardoaren kontsumoa handitzea, batez ere, gazteen artean. Arazorik ere ez zaie falta, sagardogileak kexu dira herrialde honetan sagardoa izendatzeko sagardotegiaren izena erabiltzen duten jatetxeekin.

Zornotzako Uxarte sagardotegiko Jose Antonio Zamalloa da Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko egungo idazkaria, eta berak azaldu digu zer-nolako ezaugarriak dituzten elkarteko kide diren ekoizleek: «batzuk egile txikiak dira, litro gutxi egiten dituztenak, baina beste batzuk apurka-apurka upeltegi handixeagoak egiten ari dira, urtean 15.000 eta 20.000 litro artean egiten dituzte, eta, horiez gain, gutxi batzuk 40.000 edo 60.000 litrotara ailegatzeko dira».

Sagarra ereitea eta harekin sagardoa egitea da Bizkaiko sagardogileen zeregin nagusia, eta horretan bada Gipuzkoako sa-

gardogile askorekin desberdintasun garrantzitsua. Izan ere, ekoizle bizkaitar gehienek horretara mugatzen dute haien jarduna, sagardoa egin eta botilan jartzera, eta ez dute jatetxe moduan funtzionatzen. «Elkartean soilik bakar batzuk gara jatetxe moduan funtzionatzen dugunok, bertan bazkaldu edo afaltzeko eskaintza hori egiten dugunok», azaldu du Zamalloak.

Horrexegatik, herrialde honetan tentu handiz ibili behar da sagardotegi bat aukeratzenean, hainbat jatetxek izen hori erabiltzen duten arren, horietako askok ez baitute harreman estuegirik sa-

Hainbat ekoizle bizkaitarrek horretara mugatzen du bere jarduna, sagardoa egin eta botilan jartzera

gardoarekin. Afera honekin nahiko minduta agertu da Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko idazkaria. «Bizkaian sagardotegiaren ideia diferentea da, azken urteotan sagardotegiaren izenarekin hainbat jatetxe zabaltzen dira, eta izen hori erabiltzen dute haien propaganda egiteko, sarritan eurek eredu bezala agertzen dira benetako sagardotegiak eurek izango bailiran. Pentsa, Bilbon bertan gisa horretako hainbat sagardotegi daude». Horren aurrean, Zamalloak argi utzi du zein den, haien ustez, sagardotegia izateko baldintza nagusia. «Sagardoaren gutxieneko elaborazio bat egon be-

Bizkaian bertokoa, Bizkaian Bizkaikoa

Bizkaiko Sagardogileak

1 Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Laka-Erdi Baseria. Milloi auzoa
48710 Bernatua
Tel.: 94 613 91 78

2 Urrutia Sagardoa
Unai Urrutia
Beko-Etxea Baseria
48100 Mungia
Tel.: 94 674 14 46

3 Lurraska Sagardoa
Kanpantxu Auzoa
48320 Ajangiz
Tel.: 94 625 72 45

4 Leartibal Sagardoa
Okamika Auzoa
48289 Gizaburuaga
Tel.: 94 684 20 26

5 Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Gottiolza, 36
48196 Lezama
Tel.: 94 457 32 85

6 Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao Ibarluzea
Axpe Baseria
48270 Markina-Xemein
Tel.: 94 616 82 85

7 Sebastianeko Sagardoa
Antón Aresti Eiguren
Sebastianeko Baseria
48289 Mendexa
Tel.: 94 684 26 42

8 Maigarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
48110 Gatika
Tel.: 94 676 24 19

9 Isasi Sagardoa
Isasi Arrieta Rufino
Juan Kalzada, 65
48300 Gernika
Tel.: 94 625 10 69

10 Etxebarria Sagardoa
Itxier Etxebarria
Txone-Barri Baseria. Igarria Auzoa
48110 Gatika
Tel.: 94 674 20 10

11 Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Ametzebarri Baseria
Ugarte Auzoa, 40
48392 Muxika
Tel.: 94 625 80 40

12 Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel.: 94 630 88 15

13 Lapurriketa Sagardoa
Lapurriketa Auzoa
48141 Dima
Tel.: 94 633 80 39

BIZKAIKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA

har da, baina gehienetan jabetxe horietan ez da hala izaten, eta hori ez da batere zuzena; kontsumitzaileak ez du bereizten, eta horrelakoak hartzen ditu ere du moduan. Igual horietan eredu onak egongo dira, baina baita eskasak ere; horregatik sagardo egileak ez dugu onartzen horiek izatea Bizkaiko sagardotegien eredu. Gu egileak gara eta kontsumitzaileari esan behar zaio Bizkaian aurkeztu zaizkion sagardotegi gehienak ez direla benetakoak.

Beste askotan bezala informazio falta da gai honen inguruko arazo nagusia, jende askok sagardogileen lana Gipuzkoarekin lotzen du, eta ez daki Bizkaian bertan sagardoa egiten dela. Zamalloaren esanetan, «jendeak horren inguruko kontzientzia hartu beharko luke eta jakin Bizkaian ere sagardoa egin egiten dela. Gipuzkoan baino askoz ere neurri txikiagoan, hori egia da, baina hor gabilztanok lan handia egiten ari gara: sagarrak aztertzen, nondik hobetu daitezkeen jakin nahian; azterketak eta ikerketak egiten... Eta, aldi berean, sagardo munduarekin zerikusirik ez duten beste batzuk agertzen zaizkigu jatorrizko sagardotegien modura. Hori ezin da onartu, jendeak berri jakin behar du».

Bizkaiko sagarra

Egileak egiten duten lanaren adibide gisa, Jose Antonio Zamalloak datu inportante bat eman du: Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak kideak egiten duten sagardoa Bizkaiko sagarrarekin egin da guztiz. «Hori oinarri moduan daukagu gure elkarteak, eta oso irizpide inportantea da produktu honek etorkizuna izan dezan; bestela, lehengai, sagarra, ez badugu apur bat ezagutzen eta zaintzen, jai daukagu. Etorkizunari begira, zaindu egin behar da produktua; esate baterako, aurrerago izendapen bat zabaldu edo etiketa berezi bat atera nahi badugu. Hori oso gauza inportantea da, guk ez dugu esango gure sagardoa beste batzuen baina hobea denik, baina guretzat oso inportantea da ezaugarri hori; bai orain, baita etorkizunari begira ere».

Filosofia honek beste alderdi garrantzitsua du, baserritarrei aukera berri bat ematen zaielako baserriko produkzioa sagardo sagarraren bitartez osatzeko. «Baserri mundurako ere irtenbidea izan daiteke sagarra ekoiztea eta inguruko sagardotegian saltzea, sikiera baserriaren produkzioa osatzeko. Baserrietan sagardo sagarrak bere tokia izan beharko luke, beti gertatu izan den moduan; daukagun klima eta daukagun ezaugarriekin, sagardo sagarra bertakoak izan behar dira eta horiek indartu behar dira». Horregatik, Zamalloaren arabera, neurriak hartzeko eskatu behar zaio Administrazioari, hori hala izan dadin.

Gauzak horrela, eta Elkartek azken urteotan egin duen lanari esker, pixkanaka-pixkanaka Bizkaiko sagardoa ari da bere tokia berreskuratzen, iraganean



Euskal Herriko beste hainbat gunetan bezala, Bizkaiko sagardoak kopuruak gora egin du nabarmen-azken urteotan.

herrialde honetan ere sagardoa oso zabaldua egon baitzen. «Gipuzkoarena oso gauza inportantea izan da, neurri batean horregatik mantendu egin da sagardoaren tradizioa, baina hori azken urteotako gauza izan da. Pasa den mendeari erreparatzen badiogu sagardotegiak ez ziren bakarrik Gipuzkoako gauza, leku guztietan egiten zen produktua zen. Orain pausoz pauso berreskuratu behar da, gauzak behar bezala eginez. Alde horretatik,

interes bera dugu Gipuzkoan eta Bizkaian, sagarrak ezagutzen ahalegintzen gara eta irizpide tekniko oso antzekoak erabiltzen ditugu han eta hemen, etorkizuneari antzerako produktua egiteko moduan egongo gara denok».

Urteak joan urteak etorri, Bizkaian gero eta sagardogile gehiago daudela dio Zamalloak. «Orain dela gutxi arte, bost edo sei urte, hemen Gipuzkoako sagardoa bakarrik egon da, hemen edaten zen sagardoa guztia handik ekarria zen, baina orain kopuru hori askoz ere txikiagoa da. Gure produkzioa apurka-apurka igotzen ari da, baserritarrak ari dira animatzen. Jende askorekin landu dugu gai hau, eta baserriar gazteak ari dira berriro ere sagardo sagarra ekoizten; joera hori egon badago, baina gero hori mantendu behar da eta merkaturari jarri: emaitzak lortu behar dira, eta horretan ari gara».

Merkatuan saltzea

Izan ere, kontua ez da bakarrik bertako sagardo ona egitea, hori merkaturari jartzea da beste erronka nagusi bat. Horregatik, jendeak sagardo gehiago edatea nahi du Elkartek. Zamalloak azaldu duenez, azken urteotan goranzko joera nabaritu da, baina mantso doa. «Azken batean, botilako kontsumoa bultzatu behar da, ez sagardotegietara joan, hor juerga egin eta kitto. Hori egun bateko kontua da, hori ez da kontsumoa bultzatzea, ehuneko zati txiki bat soilik kontsumitzen da horrela. Ez badugu lortzen sagardotegietara joaten direnak urtean zehar sagardoa kontsumitzea, akabo. Gehienbat gazteen artean bultzatu beharko genuke kontsumoa eta, betiko topikoetatik aparte, ikusten ari gara gero eta kontsumitzaile gehiago dagoela, eta gero eta gazteagoak. Hemen, Gipuzkoan ez bezala, zaharrena galdu egin da, gehienek txakolina edo ardoa edaten dute, baina gazteek sagardo gehiago edan dezaten lortzen badugu, aurrera egitea lortuko dugu», dio Zamalloak.



BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA
SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik
BENETAKO SAGARDOTEGIA
Deitu, etorri eta egiaztatu.

Montorra, 6 Telf. 94 630 88 15 48340 ZORNOTZA

ARITXI
ASADOR - ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

Jon Peli Hormae

Meñaka bidea, nº 1
48100 LARRAURI

www.someraweb.com
Tel.: 94 674

ARRIAGA
ASADOR
SAGARDOTEGIA
BILBAO



Menú sidrería • Menú del día • Pescados y carnes a la
SANTA MARIA, 13 • TLF. 94 41

**Bizkaiko
ekoizleak
duten helburu
handienetakoa
ez da bakarrik
bertako
sagardo ona
egitea, hori
merkaturari
jartzea da
beste erronka
nagusi bat**