

## BIZKAIAN, SAGARDO BIZKAITARRA

**A**urtengo sagardoa arina izango da Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardoa elkarteko lehendakariaren esanetan, «oraindik guztiz zehaztu gabe dagoen arren». Halere, usaina «ederra» du zukuak, eta kalitate onekoa izango da aurtengo sagardo bizkaitarra.

Bestalde, barietatean ere eragina izango du. «Hemengo klima aldakorrek eragina du luraldian, eta puntua hartzen du batzuetan eta beste batzuetan ez». Joan den urteko udazken epelaren ondorioz, fermentazioa aurreratu egin zen, eta horrek ere eragina izan du.

Uzta aldetik, iazko sagar kopuru antzekoa batu da, 200 tona inguru, eta ahal bezainbat sagardo gehiena ekoizti dute. «Amaiera aldera, bat baino gehiago motz geratuko zen, beharbada; gehiago egongo balitz, gehiago egingo genuke». Izañ ere, hasieran uste zena baino sagar gutxiago bildu da. Halere, eskualdearen arabera ulertu behar da hori. «Toki batzuetan besteetan baino gehiago egon da, nahiko irregularra izan ohi da hori».

Bizkaiko sagardoa egiterakotan, bertako uztaeren menpe daude ekoizleak; izan ere, herrialdeko sagarrak baino ez dituzte erabiltzen. «Beti funtzionatu dugu horrela: bertako sagarrarekin eginiko sagardo natural eta ekologikoa egiten dugu». Bizkaian, produktu bizkaitarraren alde egin duten apustua uzten du agerian datu honek.

### HERRIALDEAN BARRENA

Urte urte eginiko lanaren ostean, gero eta babes handiagoa du sagardoaren kulturak herrialdean. Egun, hamar ekoizle daude Bizkaian: Etxebarria (Gatikako Txone-Barri baserrian), Leartibai kooperatiba (Gizaburuagan),



Bizkaiko sagardogileek bertako sagarrak erabiltzen dituzte. Aurtengo sagardoa arina eta kalitate onekoa izango da.

LUIS ALBERGIA/TXO | ARGAZKI PRESS

Malgarrazaga (Gatikan), Axpe (Markina-Xemeinen), Kandi (Muxikako Ametsebarri auzoan), Laka-Erdi (Berriatuko Merelludi auzoan), Erdikoetxe (Lezamako Goitioztzan), Isasi

(Iurretan), Sebastianeko (Mendexan) eta Uxarte (Zornotzan).

Hain zuzen ere, azkeneko honetan egingo da denboraldi hasierako txotx ekitaldia, iaz egin zen bezala. «Uxarten egingo da,

eta iazkoaren antzeko eskema erabiliko dugu ekitaldirako». Aurtengoa ekitaldi hau egingo den hemeretzigarren aldia izango da. Esan daiteke, beraz, festa hau klasiko bilakatzen ari dela.

Horrez gain, erreferentia ere bada, urteko sagardoa nolakoa izango den jakin daiteke eta. Oraindik ez da erabaki aurtengo izango duen urteko lehenbiziko sagardoa edateko ohorea.

## Sagardo ezberdinak lortzeko bideak ireki dituzte

Bizkaiko sagardogintzan, gainerakoetan bezala, susturriak errespetatu dira; funtsa eta oinarria betikoak dira, baina azken urteetan bestelako joerak ere nabarmendu dira. Bizi Sagardoa ekimenaren sorrera ere apustu berritzaile horrekin lotzen da, azken finean. Horietako beste bi, teknologiararen eta metodologiararen sarrera. Izan ere, sagardoa egiteko erak bilakaera izan du. Kalitate maila

handiagoa lortzeko, kontrol mekanismoak eta kalitate bermeak ezarri dira, eta horiek izan dira gehienbat aldatu direnak. Duela urte batzuetara arte upeltegi teknikak oso landuak ez zeuden arren, egun ohikoa bilakatu da zukuek osasun baldintzak betetzen dituzten edota nahasketak ondo egiten diren egiaztatze probak laborategietan egitea.

Bestalde, sagardo ezberdinak sortzerakoan tekniken garapenak garrantzi handia izan du. Sagar mota eta osagarrien nahasketarekin ez ezik, esperientzia eta teknika horiek sagardo ezberdinak lortzeko bideak ireki dituzte. Sagardogile bakoitzak erabakitzen du zer eta nola erabiltzen duen sagardoa egiteko, eta ondorioz zukuak ezaugarri batzuk edo beste batzuk izango ditu.

## Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitetz

**Berriatza**  
Laka-Erdi Sagardoa  
Juan Amallobieta Arriola  
Tel.: 94 613 91 78

**Gatika**  
Etxebarria Sagardoa  
Itxiar Etxebarria  
Tel.: 94 674 20 10

**Gatika**  
Eguskiza Sagardoa  
Maribel Abajo  
Tel.: 661 296 915

**Gizaburuagan**  
Laneko Koop  
Leartibai Sagardoa  
Tel.: 94 684 20 26

**Iurreta**  
Trazola Sagardoa  
Sonia Isasi  
Tel.: 94 681 60 44

**Lezama**  
Erdikoetxe Sagardoa  
Andoni Ojanguren Zorroza  
Tel.: 94 457 32 85

**Markina-Xemein**  
Axpe Sagardoa  
José Antonio Bilbao  
Tel.: 94 616.82 85

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

**Muxika**  
Kandi Sagardoa  
Sat Kandi  
Tel.: 94 625 33 82

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



**bizkaiko sagardogileak**