

BIZKAIKO SAGARDOA DASTATU

Bizkaiko sagardogileek 89.000 litro ekoitzi dituzte aurten 2022ko uztan bildutako sagarrarekin, iaz baino 20.000 gutxiago.

Bizkaiko Sagardogileen Elkartean (bizkaikosagardoa.eus) aritzen diren sagardogileek erabaki dute aurten ez egitea sagardo berriaren aurkezpen ekitaldi bateraturik. Uzta «eskasa» izan baita, Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakari eta Zornotzako Uxarte sagardotegiko arduradunak *Bizkaiko Hitz* astekariari urtarillaren 20an esan zionez. «Ez zegoen aurkezpen bat egiteko moduko jai girorik».

2022ko uztan bildutako sagarrarekin, guztira, 89.000 litro sagardo inguru ekoitzi dituzte aurten Bizkaiko sagardogileek, iaz baino 20.000 gutxiago, eta eguraldia izan da horren erantzule zuzena, Zamalloak nabarmendu zuenez: 2022ko uda beroa gogoratu zuen, eta udazkenean ere bero egin zuela. «Nahiz eta sikatea sarritan ezagutu izan dugun, beste urte batzuetan, udazken inguruan ur litro batzuk eginez gero denboraldia salbatzen zen».

Oraingoan ere zain egon dira hori gerta zedin, baina urtaro aldaketak ez ditu uxatu tenperatura altuak eta hego haizea. «Sagarrondoak handiak badira, ondo jasaten dute ohiko sikate bat, baina oraingoa, ez; sikate handia izan da». Irail erditik aurrera abiatu zuten sagarrak jaso eta sagardoa egiteko kanpaina, baina sagar asko galduta zeuden ordurako, lurrera erorita eta ustelduta baitzeuden.

Sagar kopuruari ez ezik, fruitu-



Bizkaiko zenbait sagardogile, 2021eko uztako sagarrarekin egindako sagardoa aurkezten, Uxarte sagardotegiaren aurrean, iazko urtarillaren 15an.

BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

tuen ezaugarriei ere eragin die lehortekak, eta «nabarmen», gainera, Zamalloaren hitzetan. Orokorrean, sikateetan ondutako sagarrek ur gutxiago edukitzen dute, eta, hortaz, muztio edo zuku gutxiago lortzen da. «Ateratzen den edaria kontzentratuagoa da, alkohol eta azukre gehiago edukitzen du». Gainera, aurtengo sagardoak tanino gehiago ditu, zapore mingotsagoa, oro har, eta fruta usain txikiagoa.

Sagardo gutxiagorekin ere, ordea, Bizkaiko sagardotegietan berdin-berdin egiten ari dira txotxa aurten, eta bere horretan itzuli da pandemia aurreko urtearen ohiko funtzionamendua. 2021ean izan zen sagar uztan handiak horretan lagunduko die. «2021ean sagar ugari bildu ziren, eta bodegetan behar zena baino sagardo gehiago egin genuen».

Bizkaiko sagardotegietan oraindik epe horretako soberakinak dituzte, eta sagardotegi

batzuek horiei esker jarraitu ahaliko dute aurrera. «Horrek apur bat salbatzen ditu bodega batzuk. Bestela, egoera askoz okerragoa izango zen».

OHITURA ALDAKETA SAGARDOTEGIETAN

Nolanahi ere, Zamalloaren aburuz, edari kopuruak ez du eraginik izango sagardotegietako bezeroengan. Izan ere, jarria urtero mantentzen ari da antzeko, nahiz eta ohitura aldaketa batzuk an-

tzeman dituzten. «Lehen, afaltzera etortzen ziren asko, eta, gaur egun, afariak asko jaitsi dira». Bazkalorduan pilitzen da orain jendea, batez ere. «Uste dut hobeto moldatzen dela gure lan egiteko erara: lasaia ibiltzen gara».

Uxarte sagardotegian (uxarte.com) ekoizten duten sagardoaren laurdena kontsumitzen da sagardotegian bertan, Zamalloak emandako datuen arabera. Gainerakoa, botiletan saltzen dute.



LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

Astelehenetik
larunbatera
ZABALIK

www.lizeaga.eus

