



HEDATUZ. Urteak urtera gero eta herri gehiagotan ospatzen dituzte sagardo egunak. BERBA

## BIZKAIKO SAGARDOAREN ONARPENAREN BILA

Bizkaiko Sagardogileen Elkarateak Bizkaiko sagardoa sustatzen du eta helburua hango sagarrekin kalitateko sagardoa ekoiztea da.

**B**izkaiko Sagardogileen Elkarateak hamalau urte inguru darabizkaiko sagardoen alde lanean. Beharrez hasi zirenean, euren asmoa hango sagarra eta sagardoa ezagutaraztea zen. Urteak pasatu ahala eta helmugara iristen joan diren moduan, beste helburu batzuk jarri dituzte. Aitor Intxaurreaga Laneko kooperatibako koordinatzailea da, eta, aldi berean, Laneko Sagardogileen Elkarateko bazkidea eta lehendakariordea. Berak esandakoaren arabera, euren helburua Bizkaiko sagarrekin egin-

dako kalitateko sagardoa ekoiztea da. Horretarako ezinbestekoa da bizkaiko sagar produkzioa egokia izatea. Helburu horiek lortzeko Foru Aldundiaren laguntza jasotzen dutela dio Intxaurreagak. Horrela, sagar barietate gehiago aztertzeke aukera dute, baita kalitate hobea duen sagardoa egiteke ere.

Laz bildutako uztarekin oso gustura azaldu dira Bizkaiko sagardogileak. Elkarteko bazkide guztien artean 500.000 kilo sagar bildu zituzten eta 450.000 kilorekin 300.000 litro sagardo botilaratu dituzte. Intxaurreagak esandakoaren arabe-

ra, kilo askotxo bildu zituzten eta kanpora saldu zituzten batzuk, zehazki Asturiasera.

### Elkarteko bazkideak

Bizkaian hamaika sagardotegi daude eta horiek osatzen dute Sagardogileen Elkaratea. Hauek dira aipatutako bazkideak: Laka-Erdi Sagardoa, Leartibai Sagardoa, Erdikoetxe Sagardoa, Axpe Sagardoa, Sebastianeko Sagardoa, Urrutia Sagardoa, Lurraska Sagardoa, Laneko Sagardoa, Malgazarra Sagardoa, Isasi Sagardoa, Etxebarria Sagardoa, Kandi Sagardoa, Uxarte Sagardoa eta La-

purriketa Sagardoa. Orokorrean, nahiko ekoizle txikiak dira, baina hala ere Bizkaiko sagardoa egiteko adina sagar ekoizten dute. «Handiak izan ez arren, bazkide guztiok daukagu sagastiak eta horrekin sagardoa egiteko sagarra izaten dugu», dio Laneko Kooperatibako koordinatzaileak.

### Garapena

Bazkideen sagastietan ekoiztutako sagardoaren salmentaren bilakarekin gustura daudela dio Aitor Intxaurreagak. «Sagardogintzaren garapena astiro doa. Hemengo sagarrekin egindako sagardoa bultzatu nahi dugu eta, horregatik, buru-belarri ari gara lanean. Bizkaitik at, hainbat sagardogilek, sagarra kanpotik erosten dute eta horrekin sagardo merkeagoa

### Bizkaiko Sagardogileen Elkarateak 300.000 litro sagardo botilaratu ditu

egiten dute. Gure eginbeharra horiekin lehiatzea da», gaineratu du Intxaurreagak.

### Sagardoa sustatzen

Botilako sagardoa dastatzeko, bere inguruko kultura sustatzeko eta salmenta bultzatzeko, egun paregabeak dira sagardo egunak. Bizkaiko Sagardogile Elkarateak hainbat antolatzen ditu Bizkaiko sagardoa bultzatzeko. «Bilboko San Tomas eguna, adibidez, egun paregabea da txorizoarekin batera sagardoa dastatzeko», dio Intxaurreagak. Horretaz gain, Gernikan, Bermeoko Arrain Azokan, Basaurin, Markinan eta Lekeition, besteak beste, sagardo egunak antolatzen dituzte.

Horrelako ekimenen bidez botilako sagardoaren salmenta bultzatu nahi dute. Bizkaian, txotxak ez du Gipuzkoan bezalako garrantzirik. «Pare bat sagardotegi urte osoan txotxa irekita edukitzen dute, baina jendeak ez du txotxetik sagardoa probatu eta upel horretako sagardoa botilaratuta erosteko ohiturarik. Hemen promotoreen lana garrantzitsua da», dio Laneko koordinatzaileak.

Udaberrian murgilduta gaude eta sagastiak itxura ederra hartzen ari dira. Loraxuta ikusi dituzazu eta orain berde-berdeak daude. Sagar aleak ere dagoeneko eratan hasiak daude. Aitor Intxaurreagak esandakoaren arabera, aurtengo uztari ere itxura ona hartzen diote. «Lehenengo urtean horren uztara ona izanda, aurtengoa eskasago izango zelakoan geunden, normalean horrela izaten baita. Hala ere, hemendik aurrera zein egurajdi egiten duen da garrantzitsua», dio Intxaurreagak. Uztara paregabea izateko, uda freskoa izatea komeni da. Horrela izurriteak urriagoak izango dira eta sagastiek gutxiago sufrituko dute. Hala ere, freskoa izateak ez du esan nahi eguzkirik behar ez denik. Biak dira ezinbestekoak: eguzkia eta eurria.

**Mina**  
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txortokieta p.  
Tel.: 943 55 52 20  
20115 ASTIGARRAGA

**OTSYA-ENEA**  
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

**GARTZIATEGI**  
TOLARE SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserría - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.gartziategi.com