

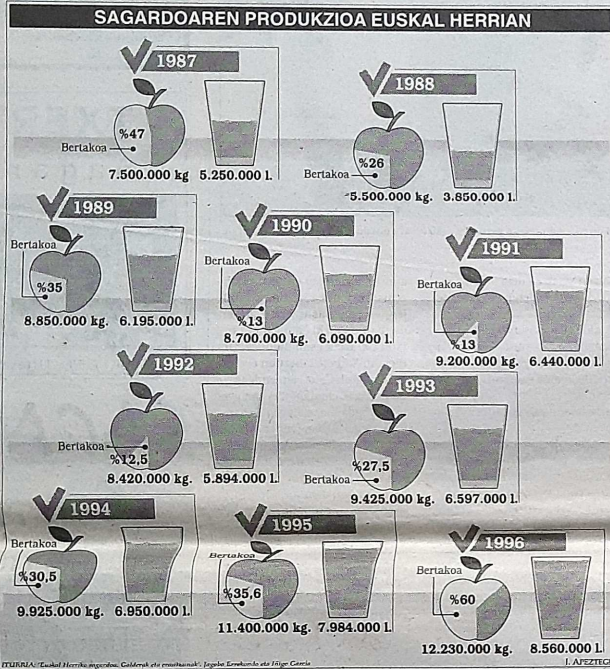
Atzerriko sagarraren menpe

Eguraldi nahasiak iazko sagar produkzioa erdiraino jaitsi du aurten, eta kanpotik gehiago ekarri dute

SAGAR UZTA eskasa izan da aurtengo. Iaz (1996-1997) zortzi milioi kiloko produkzioa gairatu zen Euskal Herrian, zenbaketa egiten hasi direnetik jaso den kopuru altuena, baina aurten, azken zenbaketa zehatza egin gabe badago ere, sagar produkzioa iazkoaren erdia izango da. Eguraldiak eragin handia du sagasietan, eta iazko udan egindako beroak fruitua murriztea eragin du, adituen esanetan. Aurtengo negua ere epele antean doa, eta ondorioz, sagasietan gutxitan ikusi den urte bereko bigarren uza jaiotzen ari da. Zenbait sagasitan fruituak tamaina ikusgarria hartu du.

Azken urteetan sagar gazi eta gezaminak erabiltzeko joera nagusitu da sagardotarako. Jakoba Errekondo biologoak azaldu digunez, «Sagar gezaminek ahoko zuloa lehortzen dute, eta gaziek, aldez, sagardoari gazitasuna eta bizitasuna ematen diote, azukre gutxiago dutelako». Sagar gaziak hobeak dira sagardoa kontserbatzeko, gaitzak hobeto gairitzen dituztelako eta sagardoa ez delako hain erraz olioizten. Errekondoren arabera.

Atzerriko sagarraren menpe - Bertako sagarraren produkzioa izan den beharpenaren eraginez, sagar asko atzerrietik ekarri behar den aurkitu dira ekolozikak, eta aurtengo txotx garako sagardoa egiteko erabiltzeko den sagarraren %75 inguru kanpokoa izango da. Asturiasko eta Galiziako batuk bat, Sagardoa egiteko, bertako eta kanpoko sagarra nahastu da. Atzerriko sagarraren nagustasunaz, Altzoko Zuaznabar sagardotegiko Lurdes Rezola sagar produktoreak hauxe dio: «Bertako sagarraren produkzioak behera egin du nabarmen.



Jakoba Errekondo: «Sagardotegietan errazenera jo dute; Asturiasko eta Galiziako sagarra kalitate onekoa dela badakite, eta ez dira asko arduratzen hemengoan hobetzeko»

Hori dela eta, normala da kanpoko sagarra ekartzea». Herrialdeetako Foru Aldundiek diru laguntzak eman dituzte azken urteetan sagastiak landatzeko, eta, azken urteetan sagastien eremua handiagoa izan arren, kanpoko sagra

rra ekartzeko joera nabarmena da. Lurdes Rezolak honela arrazoiatzen du joera hori: «Kanpoko sagarrak emaitza ona ematen badu, ez duu hainbeste arduratu beharrik hemengo sagar produktoreekin». Jakoba Errekondok, aldiz, jarrera kritikoa agertzen du baleztape horren inguruan. Bere iritziz, «sagardotegiek errazenera jo dute. Badakite Asturiasten eta Galizian sagar ona dagoela, eta negozioa hobe da halentzat kanpoko sagar ona eta merkea, ekartzea, hemen sagar ona egiten satatzea baino».

Kalitatea oinarri • Asturiasten eta Galizian kalitateko sagarra egiten dute, baina Euskal Herrian ez da lortu oraindik hori. Jakoba Errekondo biologoak argitzen du egoera: «Baserritarrek sagarrondoak landatzen du, baina ez daki sagastiari tratamendu egokia ematen, barietate egokiak landatzen, behar den arreta ematen, kimatzen eta abar. Arazoaren funtsa kalitatea da. Sagardotegietan kanpoko sagarrarekin lan egiten daude ohi-tuak. 20 urte da ramatze kanpoko sagar onarekin. Baldintza hauekin bertako kalitateko sagarra lantzen hasitea zaila da».

Baserritarrek, aldiz, kezku dira, landatzen dituzten sagasti askotako fruitua jaso baino lehen useldu egiten delako. Arazo hori «ezjakintasunaren eragin» da, Jakoba Errekondoren ustez. «Ezagutzen ez ditugun gazi asko daude, eta ezagutzen ditugunak baina kontrolatu ezin ditugunak ere bai, adibidez zu gorriaren galiza». Gaitz hori duela 15 urte iritsi zen Hendaiako lur eremuertaraino, baina hegoaldean ez da neurrik hartu geldiarazteko, eta egun oso hedatua dago. «Euskal

Lurdes Rezola:

«Aurtengo uzta txarraren eraginez, kanpoko sagar asko ekarri da. Hemen ez dagoenean, nonbaitetik ekarri behar da sagarra»

Herriko sagarraren inguruan lan handia dago egiteko, eta lan hori ekiten ez zailen bitartean atzerriko sagarra kalitate hobekoa izango da», adierazi du biologoak.

Altzoko Zuaznabar sagardotegian, 16-18 barietate erabiltzen dituzte. Lurdes Rezolaren arabera, «aurten sagardoa egiteko erabiltzen den sagar kopuruaren hiru laurdenak kanpoko dira, iazko produkzioaren erdira ere ez delako iritsi. Guk hiru hektarea sagasli ditugu, eta iaz bildu genuen antzeko kopurua bildu dugu aurtun. Ez dugu jaisierarik eduki produkzioan: iaz 22.000 kilo, aurten 21.000». Altzoko baserri honetan sagastia ongarriekin, zimaurrekin eta abar landu dute eta landarea baserrian bertan sortzen dute ondoren lurreen aidatzeko. «Kanpoko landarea ere ekar dezakezu, baina beti dago arriskua landareekin batera galitza ere ekartzeko», Rezolaren ustez. Sagar produktoreak ziar esaten du Euskal Herriko sagarra kanpoko baino hobeak izango dela hemengo sagastiari arreta gehiago jartzen zaitzanean.

«Ari honetan, baserritarrek lasaitasunez jokatu behar du, sagastiek ez dutelako fruitua urte batek bestera ematen».

Aduñak Zabala sagardotegiko Martin Zabala produktoreak esan digunez, kanpoko sagarrak ez ekartzea utopia da oraino. «Sagar onena aukeratzeko lan izugarria egin behar da. Ea zen hasten den, kanpoko sagarrak kalitate handia duela jakinda. Nire ustez osteko nagusia dirua da, eta ez dela urte batek bestera egin daitelako lana, urte askotako baiziki».

Sagastien gaian Foru Aldundiek zeezer gehiago egin beharko luketela adierazi digu Jakoba Errekondok. «Diru laguntzak ematea garrantzitsua izan arren, sagardotegia eraldaketa enpresa izatea bideratu beharko lituzateke, baserrietara teknikiariak bidaltz inausetiko, barietate egokiak erretiko eta abar».



Iazko sagarraren erdia baino ez da bildu aurten Euskal Herriko sagasietan.

ANDER GILLENDA

Labela: etorkizun iluna

SAGARRAREN LABELA urrun dagoen kategoria da. Hala ere, Jakoba Errekondoren aburuz, hemengo sagarra kanpokoaren parekoa bihurtzea eragingo duen faktorea da, zailentzat gabe. «Txakolina edo idiazabalgo gaztaren moduko produktuek labela eskuratzen ondoren izan duten kalitate hobekuntzaren adibideak ikasi beharko lituzateke. Lehen, txakolina 150 peza kostatzen zen (6 libera), eta egun ekoizten denaren erdia

ekoizten zen. Egun, askoz txakolin gehiago ekoizten da, eta dena saltzen da, 400 pezetan botilla (16 libera). Zergatik? Kalitateko produktu bat egiten dutelako, kalitate duen produktua zein den ikeritu oslean. Egun, sagardotegietan prezioa 150 pezetakoa da, sagardotegietan horren kalitate osoa ez den adierazgarri».

Prozesu hori gauzatzeko dela uste du biologoak, baina epetik eman gabe. «Sagardoa eguneroko parrilaren ondoan egotea bai-

no zerbait gehiago dela irizten diot. Lan nekeza, noski. Mentalitate kontua ere bada. Sagarra eta sagardoa ekoizten duenari oharretatik behar zaio labela onura ekarriko duen zerbait dela. Kalitateko produktua egiten badu, ez zailo sobratuko. Txakolinaren eta idiazabal gaztaren produktua etengabe lortzen da urterto, gero eta garestiago izan arren».

Labelak, ordea, konpromezu asko ekarriko lituzke, hala nola kalitate maila

nahikoa ematen ez duen sagarra label kategoriatik kanpo geratzea. «Labela izanez gero, kanpotik ekarriko sagarrak ez luke laibetik izango, baina hemengoak bai. Nire ustez, labela ezartzeko ostlopora da merkatu sakabanatua dela. Barietateak kontrolatu egin behar ditu labelak, eta hori lan berritzailea da. Nire ustez labela lortzeko egitasmoak ekimen pribatu izan beharko luke», dio biologoak.

Lurdes Rezola produktoreak labela lortzea zaila dela irizten dio: «Gure arloan bakoitza bere negoziara mugatzen delako. Labelak abantailak ekarriko lituzke zalanantz gabe». Ildo beretik mintzo da Martin Zabala adunarra: «Labelaren gaitz nahikoa beltza ikusten dute. Etorkizuna, beraz, ez da balere argia. Euskal Herriko sagarrak atzerriko sagarra baino kalitate eskasagoa du, eta, kalitate hori hobetzeko neurriak ezin izan diren jakin arren, neurri horiek hartzea ez da lan samurra».

AÑOTA Sagardotegia

Tel.: 81 20 92

“URTE OSOAN ZABALIK”

OTATZA SAGARDOTEGIA

Olatza Baserria
Tel.: (943) 80 17 57

20214 ZERAIN

UXARTE SAGARDOTEGIA

630 88 15

Montorra, 6 ZORNOTZA

UZTARRI SAGARDOTEGIA

Herriko plaza, 3.
Tel.: 14 83 21 - AIZARNAZABAL

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tel.: 18 01 19 - 88 83 31 / Tel. Mugikorra: (908) 77 43 23

ERGOIENA AUZOA / ATAUN

Aizoain sagardotegia

Benetakoa... urrutiago joan gabe.

Menua

Tortillak: Bakallaoa, Urdailuzpiltoa edo Txistorra

Bakallaoa piperekin

Txulettoa

Postreak

Gazta, Irasagarduluzeta eta Intsuarrak

Prezioa: 3.000 bakarrak 6Eza berrin

ORAIN da une egokia biltzeko lankideekin mahai on baten inguruan, edo familiariekin jai hauek ospatzeko. **HEMEN** duzu, bere xarma guztiarekin: **BENETAKO SAGARDOTEGIA**, familiarra, atsegina, zuk zeuk zeure gustora zerbitzen duzun gure sagardotegia lagunduta.

...ETA ONENA: Hemen ondoan dago eta ez da inoiz ixten. **‘Aizoain Sagardotegia’, parekorik ez duen zaporea... inondik ere ez.**



Aizoain Industrialdea • GOLA zerbitzugunearen atzean