

Egoera askotarikoa eta aldakorra

Oso desberdinak dira gaur egun sagardoaren kontsumoa eta ekoizpena Euskal Herriko probintzietan



••• Gipuzkoan dago ohitura gehien sagardoa egiteko. Irudilan izazko Sagardo Eguna Donostian.

Gaur egun Euskal Herrian gero eta ohitura handiagoa dago sagardoa egin eta edateko. Hala ere, oso desberdina da probintzia bakoitzeko egoera. Gipuzkoa da guztien artean nagusi, eta besteetan gorabeherak daude. Bizkaian, esaterako, sagardoaren kontsumo eta ekoizpena gora egiten ari da pixkanaka.

Nafarroan, aldiz, sagardotegiak zabalzten ari diren arren, joera sagardoa kanpotik ekartzekoa da. Iparraldean, sagardotegi gutxi dago, baina sagardoa eurak egiten dute. Gipuzkoa da Euskal Herrian sagardo tradizio gehien duen probintzia. Sagardotegi gehienak han daude, eta, gainera, ia

guztiek ekoizten dute euren sagardoa. Gaintzeko probintzietan horren arrazoiak galdetuta, gehienek ohitura kontua dela diote: «Gipuzkoan sortu zen sagardoarekiko ohitura. Beraz, normala da sagardoa egiteko tradizio gehien han izatea. Gainera, kontuan izan behar da han dagoela sagasti gehien».

diu Juana Mari Continek, Otsagiko Irati sagardotegiako nagusi-tako batek. Aurtengo denboraldia Gipuzkoako sagardotegientzat «ilusioz» hasiko dela adierazi zion EGUNKARIAN Gipuzkoako Sagardotegiaren Elkartearen presidente Inaki Irigoienek: «Aurtengo inoiz baino sagardo gehiago

egin da hemengo sagarrekin, eta, beraz, oso pozik gaude». Bizkaiko sagardogileek ere aurtengo denboraldia baikor hasiko dutela dio Zornotzeko Uxarte sagardotegiako nagusi Jose Antonio Zamaioak: «Pixkanaka-pixkanaka sagardoaren ekoizpena eta kontsumoa gora egiten ari dira Bizkaian. Beraz,

pozik egoteko moduan gaude». Ekoizpena Gipuzkoakoa baino txikiagoa denez, litro guztiak hemengo sagarrekin atera ditzakete.

Egun, dolarea duten sagardotegiak ez dira asko. Guztira, 300 litro inguru ekoizten dituzte; hala ere, urteik urtera gora egiten du kopuru horrek: «Guzak ondo egiten ari garela esan nahi du horrek. Hala ere, etorkizunean ere gogor eta serio lan egiten jarraitu behar dugu. Horrela eginez gero, Bizkaiko sagardo produktioak etorkizun oparoa izango duela iruditzen zaib», dio Zamaioak.

Araban sagardoaren ekoizpena eta kontsumoa oso apalak dira. Aramaioko Iturrieta eta Lasarteke Kupeltegi dira sagardoa ekoizten duten bakarrak. Aramaioko Iturrieta sagardotegi Benito Pecina kezkatunik agertu da egoerarekin: «Kontsumoa eta produktioa txikiak dira, eta, gainera, erakundeen aldetik ez dugu laguntza askorik jasotzen. Etorkizunean hala jarraituz gero, Arabako sagardoaren egoera kezkarria izango da».

Aurrera ateratzeko abiapuntua erakundeek sagastiak jartzeko diru laguntzak ematea izango litzateke. «Hori lortzea ezinbestekoa da. Hala ere, badaukigu zaila izango dela. Araba Errioxako ardoa lehiakide handia da laguntzen esparruan». Hala ere, sagardogintzan diharduten guztiak batunik dudeladela adierazi du Pecinak, eta etorkizunean ere horrela jarraituko dutela: «Hori da modu bakarra indarra egin eta hain beharrezkoak ditugun laguntzak lortzeko».

Sagardotegietara joateko ohitura indartu egin da Nafarroan

Nafarroan, Bizkaiaren antzera, oso gutxi dira sagardoa egiten dutenak. «Nire inguruan behintzat ez dut sagardogilerik eza-



••• Malalen Lujanbio eta Sebastian Lizaso bertsolariak, izazko txotx denboraldira zabalzten Astigarragako Petritegi sagardotegian.

Bizkalan gora egiten ari da sagardoaren ekoizpena eta produktioa

izkizunean ere Nafarroan ez da sagardo askorik egingo. «Sagasti gutxi daude, eta daudenak ere dira txikiak», dio Zamaioak. Beraz, zaila izango da sagardoa egitea».

Sagardo ekoizpena txikia den arren, sagardoa edateko ohitura indartu egin duela uste du Continek: «Gure sagardotegira, eta baita inguruko herrietakora ere, jende asko etortzen da, batez ere gazteak. Horiek oso gustuko dute sagardoa edatea». Nafar asko ere astebururen bat aprobetxatzen dute Gipuzkoako sagardotegietara joateko.

gutzen, eta sagastiak ere gutxi daude Nafarroan», dio Irati sagardotegiako Juana Mari Continek. Beraiek sagardoa Astigarragatik ekartzen dute, eta han ikasi zuten sagardoarekiko ohitura: «Astigarragako Zapirain sagardotegian izan nintzen, sagardotegi menua nola prestatzen zen ikasten», gogoratu du Continek. Haren ustez, etor-

Iparraldean, sagardotegi gutxi dago, baina gehienek sagardoa ekoizten dute

tzeko eta Iparraldeko sagardoari bultzada emateko.

Hegoaldean gertatzen den antzera, urtarriko azken egunetan zabalzen da txotx denboraldia Iparraldean ere. Maitzaren artean irabazten da, eta onduan botilaren garaiari iristen da.

Egiten den sagardo gehiena bertan saltzen da. Izan ere, garestiagoa da eta oso zaila da Hegoaldeko merkatuan saltzea. Hala ere, horretarako lanean dihardute eta Iparraldeko sagardoa bultzatzeko bilera egiten dituzte bertako sagardogileek.

eta, gainera, azken hiru-lau urteetan gora egin du ekoizpenak.

Gipuzkoan gertatzen den antzera, sagarren portzentzia handi bat kanpotik ekarti behar izaten dituzte. Oso gogorra da Bretainiako eta Normandiako sagarren lehia. Dena den, bertako sagardogileak lan handia egiten ari dira sagastiak landa-

Bertako sagardoak duen ezaugarri nagusia gustu garrantzik ez uztea da.

www.Egunkaria.com/agenda

Zure aisialdirako gida

Eguneko agenda osatzeko behar duzun informazio guztia:

| | | | | |
|-------|-----------|-----------|--------|-----------|
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Festa | Hitzaldia | Ikastaroa | Musika | Antzerkia |
| | | | | 11 |
| | | | Zinema | |

- Antzerkia
- Bertsolaritza
- Mahai-inguruak
- Festak
- Irteerak
- Zinema
- Dantza
- Erakusketak
- Bideoak
- Ikastaroak
- Lehiaketak
- Musika



Agoitzen gauza anitz izango duzu ikusteko eta onena jateko.

Lasare zure hurbilekoan gozateko basatxo, askatidu edo alfarzo. Agoitzeko Errotaren historia bari auzi-toko duzu, naturaz inguratuta, gure sakabaitzak jateko onena, lasareko andorri onenak dastatzen.

Agoitzeko Errotan, gure Sagardotegi Menak eskaintzen dizugu, lasare eta jateko. Kartak askotarriak bai ere. Bi puzte horietan 200 mahaldentzako lasare dago, ospakizunak lasare eta estuzkoan gale egiten.

Duak ere ez izan! lasareko lasare edo zure hurbilekoan ospatzeko, delguz.

INFORMAZIOA ETA ERRESERBAK
Tel.: 948 33 63 02

ASADOR-RESTAURANTE SAGARDOTEGIA

EL MOLINO
IKERROJA
AGOITZ

Errotaren bidea z/g
31430 Agoitz, Nafarroa

ITURRIETA Sagardotegia

Tel.: 945 44 53 85

Arraga Auzoa
ARAMAIO
- Araba -